

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской
области средняя общеобразовательная школа с.Новокуровка
м.р.Хворостянский Самарской области

«Повар молекулярной кухни»

Автор: Крошечкин Александр,
ученик 9 класса

Руководитель проекта:
Тютерева С.В.

с.Новокуровка, 2019

«Печально, что в то время как мы можем измерить температуру атмосферы Венеры, мы не имеем представления о том, какие процессы происходят в обыкновенном суфле»

Николас Курти

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Наряду с традиционной кухней в последнее время появились фаст фуды, пиццерии, для гурманов существует фэшн кухня.

В настоящее время в кулинарии существует миллионы рецептов, повара сочетают несочетаемые ранее продукты, используют фрукты и овощи из разных континентов. На просторах Интернета «гуляет» множество рецептов разных блюд. Казалось бы невозможно сделать открытия в области кулинарии. Но оказывается мастера своего дела, творческие люди идут дальше, изобретают все новые направления. На смену традиционной кухне приходят химия и физика. Слившись с традиционной кулинарией, они дали толчок новому направлению «молекулярная кухня». Она расширят грани привычного. Она позволяет взглянуть на еду в новом свете с новыми ощущениями. Каждое блюдо – это новое открытие невероятных ощущений. А занимаются этой космической кулинарией самые настоящие гурму «высокой кухни» - повара «молекулярной кухни».

Цель работы: исследовать новое направление в кулинарии «повар молекулярной кухни».

Задачи:

1)изучить историю возникновения и развития нового направления в профессии «повар»;

2)составить профессиограмму «повар молекулярной кухни»;

3)провести анкетирование среди учащихся Новокуровской школы;

4)изучить интервью с известными поварами молекулярной кухни;

5)выяснить пути получения данной профессии и ее востребованность на рынке труда Самарской области.

В работе использовались следующие **методы исследования:** метод сбора информации, метод анализа собранной информации, метод опроса – интервью, анкетирование.

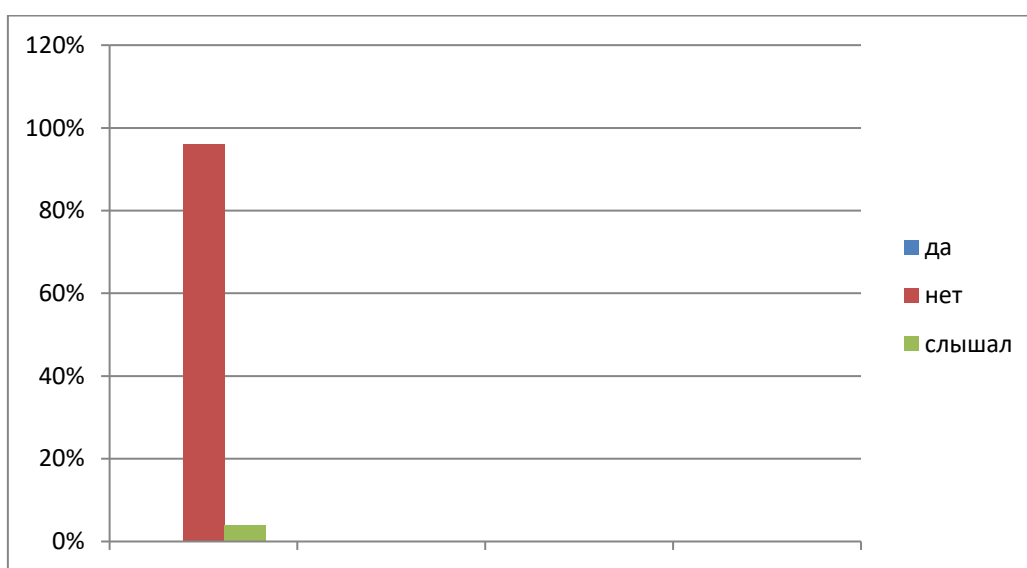
Теоретическая значимость моей исследовательской работы заключается в том, чтобы обобщить теоретические представления о молекулярной кухне.

Практическая значимость моей исследовательской работы заключается в том, что результаты исследования могут быть использованы в профориентационной работе в школе для знакомства с новыми и необычными профессиями.

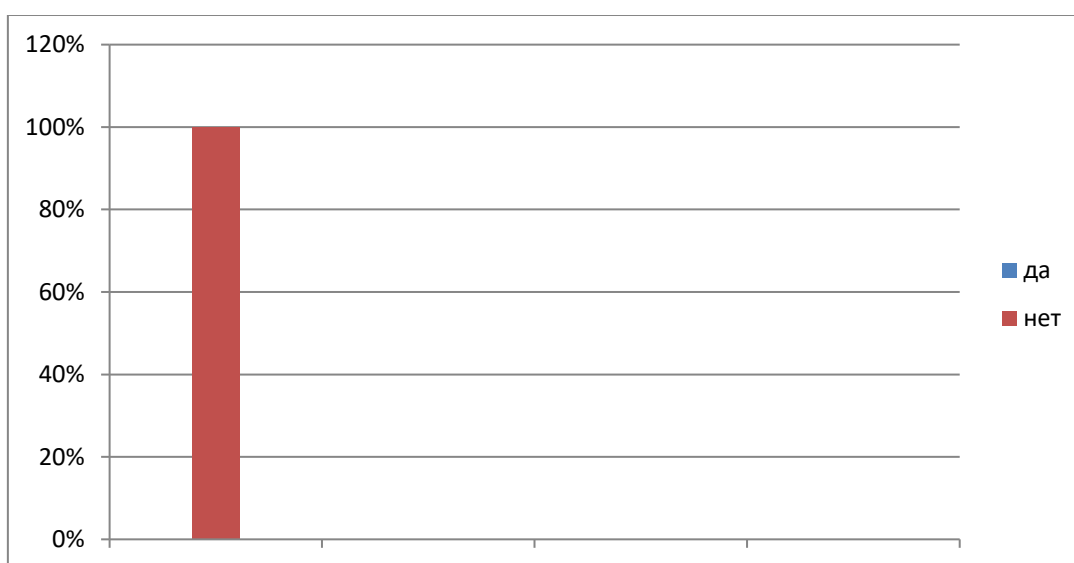
Свое исследование я начал с анкетирования учащихся, т.е. исследовал знания школьников о необычных поварах – поварах молекулярной кухни. Респонденты ответили на 5 вопросов. В опросе принимали участие 38 учащихся 8-11 классов. В результате опроса мы выяснили, что только 4% респондентов слышали о существовании молекулярной кухни. Блюда такой кухни никто из респондентов не пробовал, но 30% хотели бы попробовать такие блюда ради интереса. Узнав, что такое молекулярная кухня, только 11% респондентов считают, что молекулярная кухня полезна, 37% - не полезна, 52% - не знают. 100% респондентов считают, что молекулярная кухня не сможет заменить традиционную кухню.

Анкетирование учащихся 8-11 классов ГБОУ СОШ с.Новокуровка

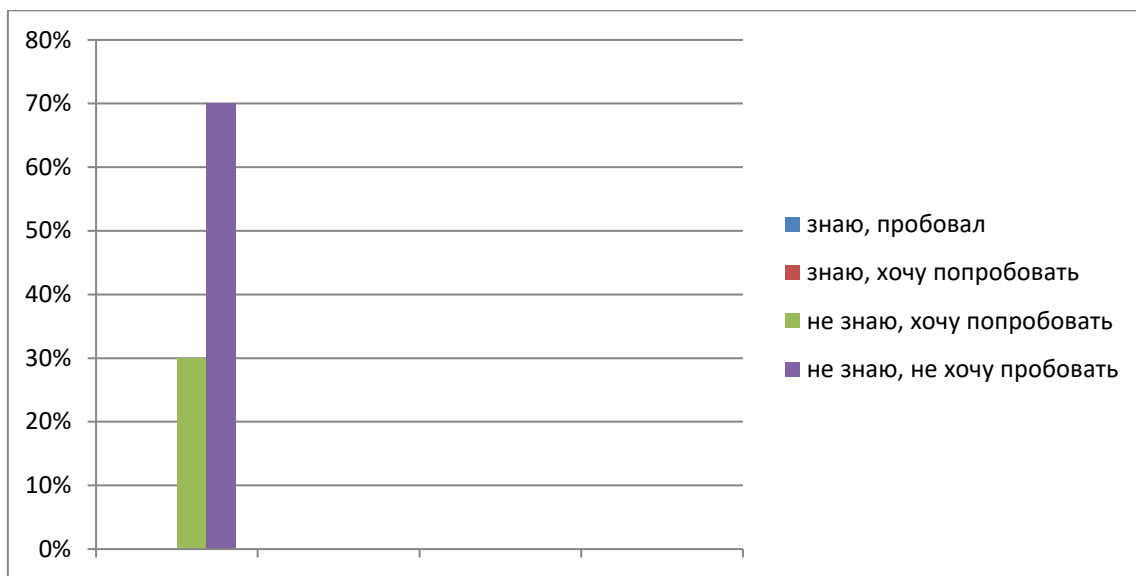
1. Знаете ли вы, что такое молекулярная кухня?



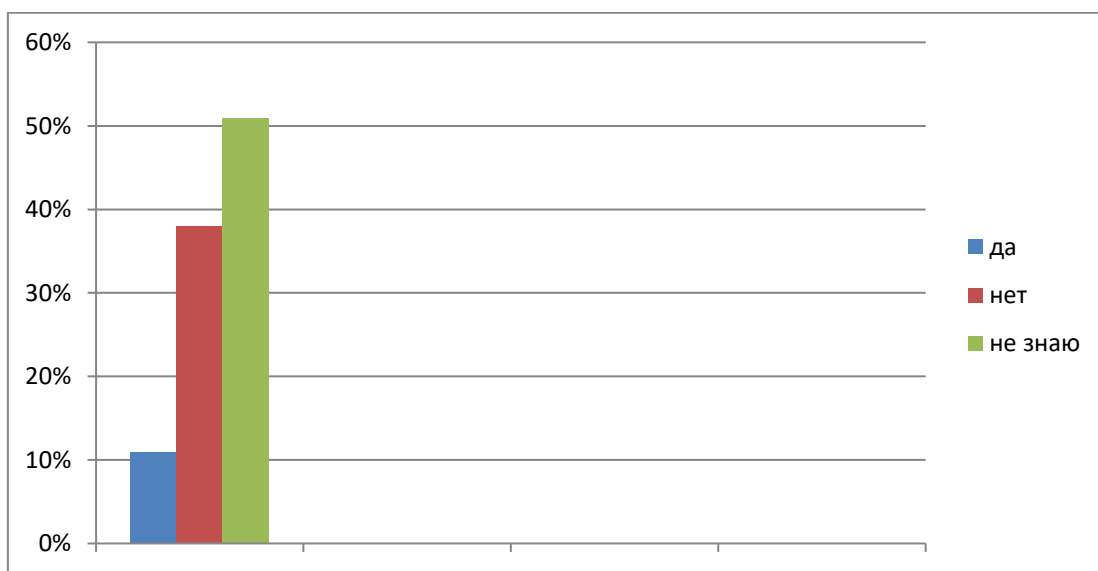
2. Приходилось ли вам пробовать блюда молекулярной кухни?



3.Знаете ли вы, что в Самаре есть ресторан с молекулярной кухней?



4.Как вы считаете, полезна ли молекулярная кухня?



5.Как вы думаете, сможет ли молекулярная кухня заменить традиционную?



Вывод: из анетирования видно, что очень мало людей знают, что такое молекулярная кухня, в результате чего я с огромным желанием работаю в исследовании профессии «повар молекулярной кухни» и с удовольствием познакомлю своих товарищей с этой креативной профессией.

Повар молекулярной кухни – это профессионал с большой буквы, который готовит изысканные блюда на основе знаний химии и физики, обобщив всевозможные кулинарные феномены, происходившие на протяжении всей истории гастрономического искусства, и современные инновационные технологии.

Повар молекулярной кухни дает возможность продегустировать необычную еду, попробовать несочетаемые сочетания вкуса и текстур.

Молекулярная кухня имеет множество других названий, которые легче воспринимаются публикой и передают более точную суть этой кулинарной науки:

- авангардная кухня;
- провокационная кухня;
- техно-эмоциональная кулинария;
- экспериментальная кулинария;
- физическая кухня
- кулинарная физика
- молекулярная гастрономия.

Молекулярная кухня рассматривает продукты как вещества, обладающие определенными физическими и химическими свойствами. Повара делят продукты на молекулы, меняют их свойства. В результате кулинарных фокусов появляются совершенно новые по форме и консистенции блюда с необычными вкусами. Это направление родилось в 70-х годах прошлого века, когда физик Николас Курт и химик Эрве Тис озадачились вопросом тесной связи науки и кулинарии. Оборудование для молекулярной кухни включает в себя многочисленные приборы, измерители, пробирки, мензурки, конвекционные плиты.

**СО
Д
Е
Р
Ж
А
Н
И
Е

Т
Р
У
Д
А**

прием сырья, его переработка и хранение

придумывает, выискивает и совершенствует блюда на основе знаний молекулярной химии и физики

приготовление необычных блюд

применение химических и физических приемов

использование множества инструментов и приборов, которые разогревают, охлаждают, смешивают, измельчают, измеряют массу, температуру и кислотно-щелочной баланс, фильтруют, создают вакуум и нагнетают давление

использование стандартных приёмов, используемых в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение углекислотой, эмульсификация, сферизация, вакуумная дистилляция. Для выполнения этих задач используются особые продукты

оформление блюд

Требования к знаниям и умениям специалиста
Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию.

Квалифицированный повар должен знать

основы
кулинарии

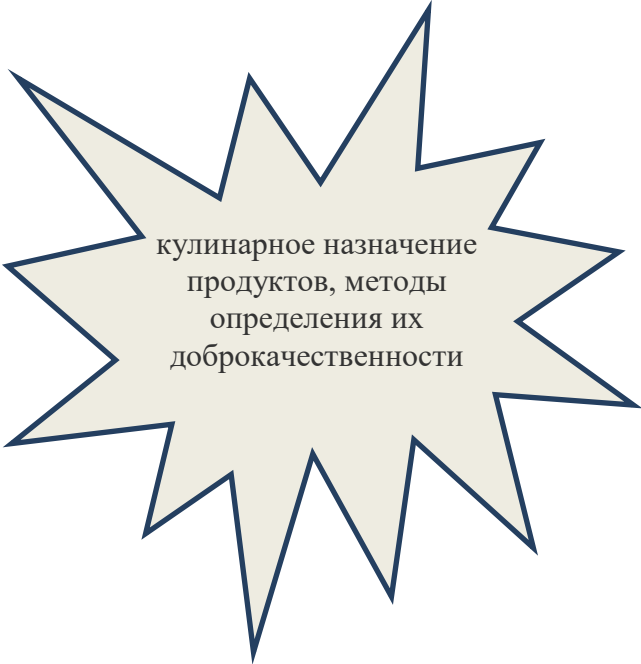
основы химии
и физики



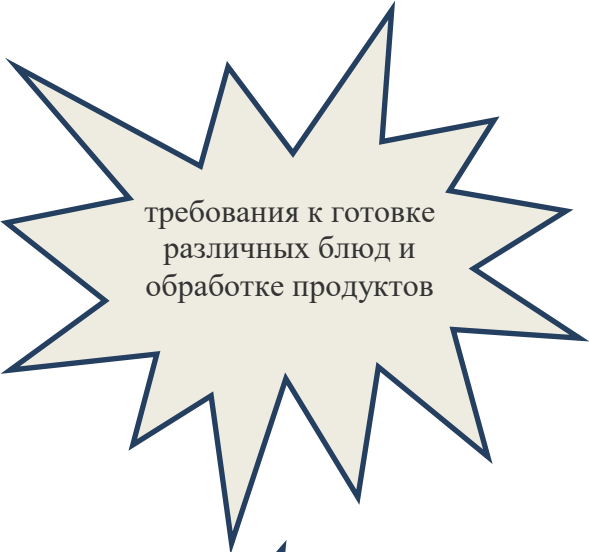
основы технологии
приготовления
молекулярных блюд

Характеристики и биологическую
ценность продуктов, признаки их
доброкачественности, сроки хранения
и реализации сырой и готовой
продукции

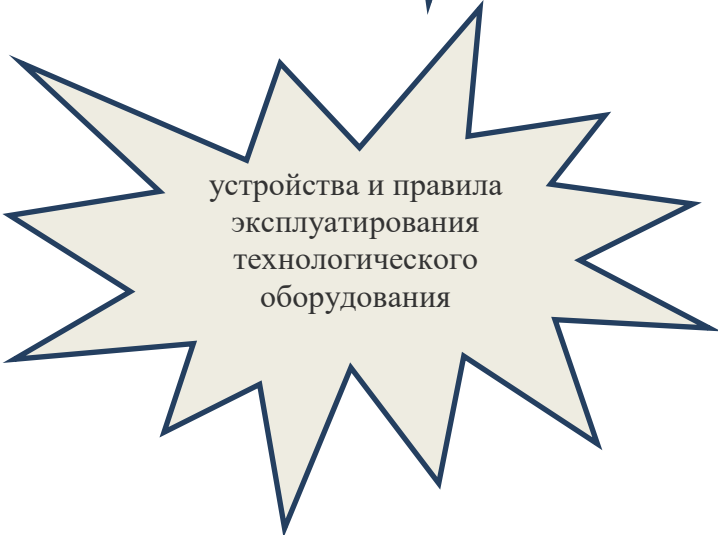





кулинарное назначение
продуктов, методы
определения их
доброкачественности



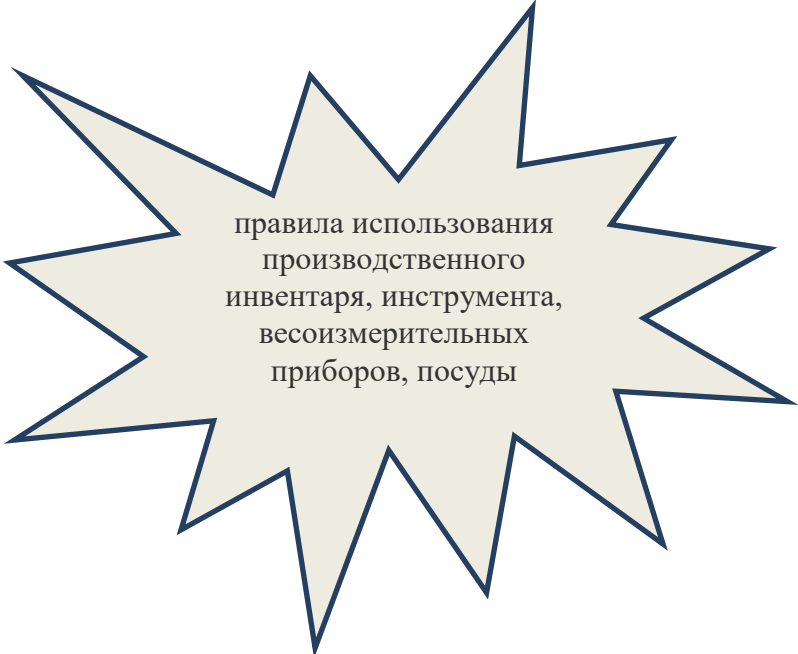
требования к готовке
различных блюд и
обработке продуктов



устройства и правила
эксплуатирования
технологического
оборудования



рецепты
приготовления и
оформления блюд



правила использования
производственного
инвентаря, инструмента,
весоизмерительных
приборов, посуды

Квалифицированный повар должен уметь

приготавливать
блюда в
соответствии с
рецептами

использовать
специальное
оборудование
для
приготовления
молекулярных
блюд



Профессионально важные качества

Профессионально важные качества

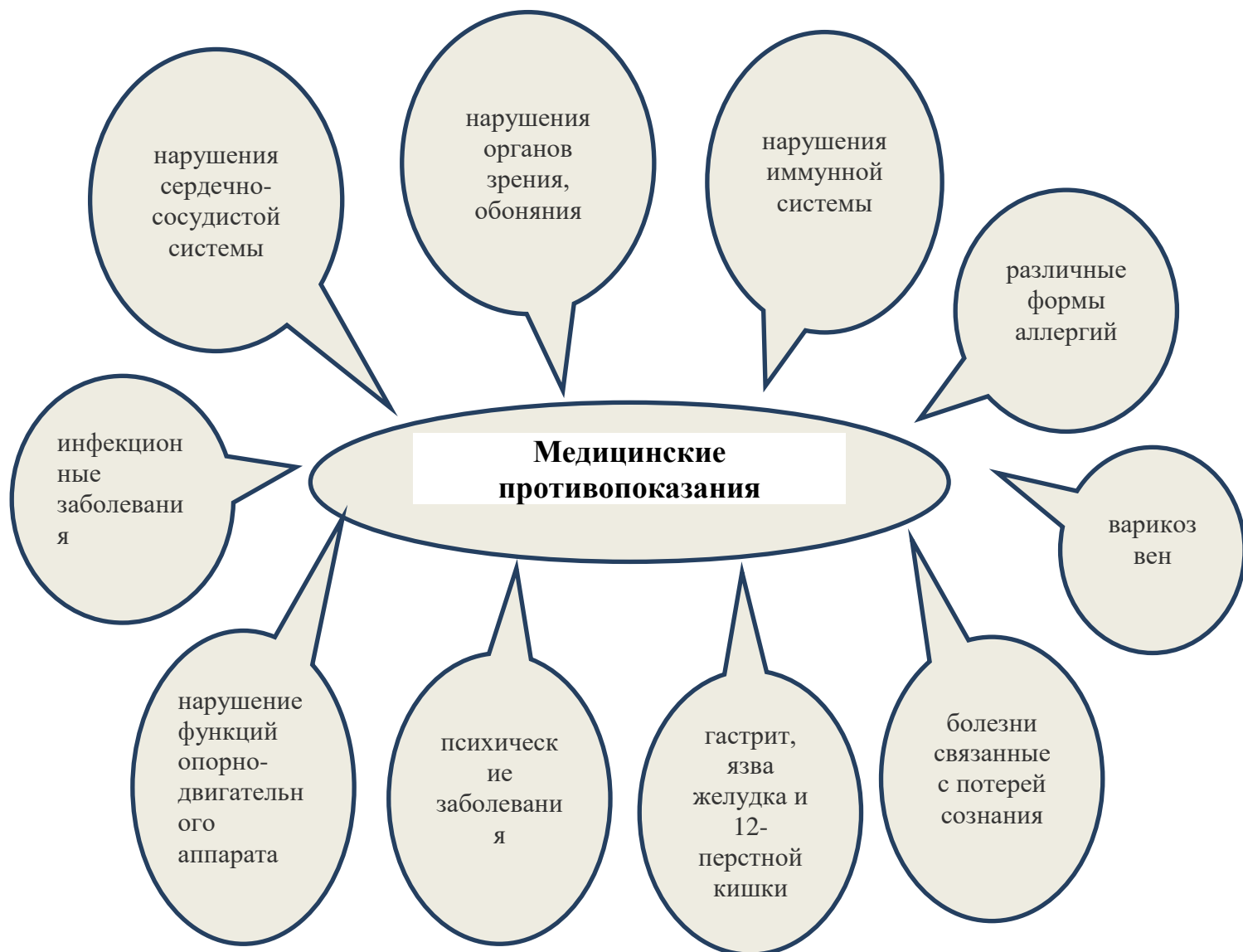
- ✓ образная и долговременная память;
- ✓ аккуратность;
- ✓ подвижность кистей рук, пальцев;
- ✓ физическая выносливость;
- ✓ ответственность ;
- ✓ честность.

- ✓ тонкое цветоразличение;
- ✓ эстетический вкус;
- ✓ высокая тактильная чувствительность ;
- ✓ воображение;
- ✓ хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения, воспроизводящие тонкое чувство времени

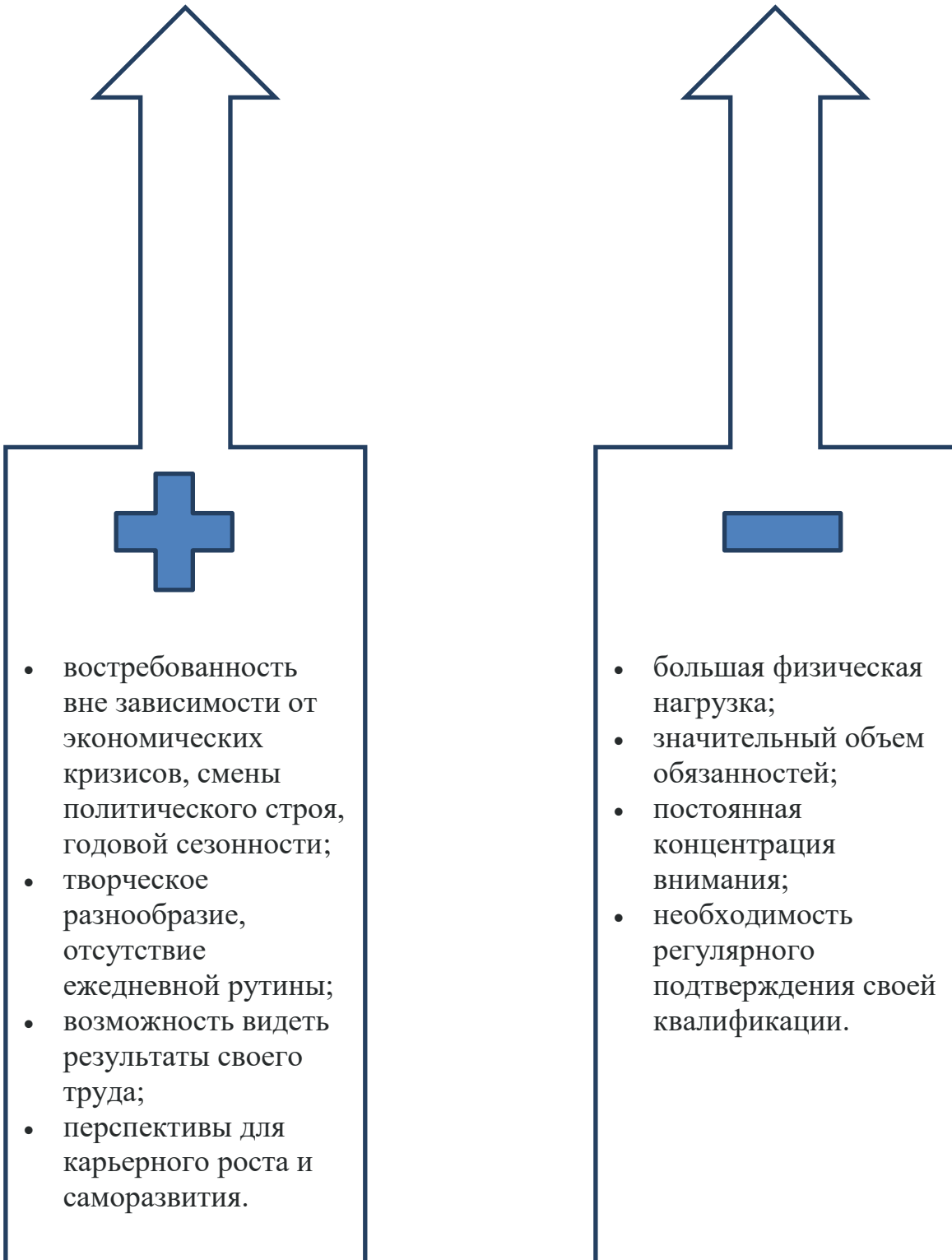
- ✓ склонность к сервисной работе;
- ✓ склонность к работе с объектами природы;
- ✓ склонность к ручному труду;
- ✓ склонность к творческой работе



Медицинские противопоказания



Плюсы и минусы профессии повар



Пути получения профессии

Профессии «повар молекулярной кухни» ни в одном учебном заведении не учат в России. Начинать надо с обычного кулинарного техникума. Проверить свои способности в кулинарном техникуме можно после 9-го и 11-го классов. После окончания техникума вы получите не только свидетельство об общем образовании, но и диплом повара 3-го или 4-го разряда. Высшее кулинарное образование можно получить в торговых институтах. Также вы можете посещать специализированные кулинарные курсы от известных шеф – поваров, на которых вы будете повышать свой профессионализм: мастер классы и курсы Molecularmeal, позволяющие освоить эту профессию. Это делает поваров молекулярной кухни на вес золота.

Самарский техникум кулинарного искусства	повар, кондитер поварское и кондитерское дело
Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна	повар, кондитер
Безенчукский аграрный техникум	повар, кондитер
Хворостянский государственный техникум им. Ю. Рябова	повар, кондитер
Чапаевский губернский колледж им. О. Колычева	повар, кондитер
Самарский государственный технический университет	технолог общественного питания товаровед - эксперт

Востребованность профессии на рынке труда Самарской области и России

Повар молекулярной кухни – редкий специалист. Для того чтобы готовить блюда молекулярной кухни, прежде всего, надо быть отличным специалистом в традиционной кухне, в душе быть художником и музыкантом. Тогда легче будет освоить азы молекулярной кухни и легче будет искать работу в области развлечений и кулинарии: ресторан, кафе, кейтеринговая компания.

Я люблю готовить и хочу получить профессию повара. Моя цель – стать шеф-поваром в ресторане. Но узнав много информации о молекулярной кухне, почему бы не заняться в будущем этой интересной, авангардной и научной кухней. Молекулярная кухня становится все популярнее. Я хочу удивлять людей, чтобы их чувства работали эстетичнее. Молекулярная кухня дает возможность взглянуть на еду в новом свете и попробовать ее в новой форме, делая каждый прием пищи настоящим событием, открытием.

Сегодня в крупных городах очень востребованы специалисты в области молекулярной кухни, особенно много вакансий в Москве и Санкт – Петербурге, а их доход значительно превышает обычную зарплату шеф-повара.

Встретиться и поговорить со специалистом молекулярной кухни нет никакой возможности, а вот познакомиться с интересными интервью нам дает всемирная сеть Интернета. Известный шеф-повар ресторана «Сова» в Челябинске Азамат Абдрахманов познакомился с искусством молекулярной кухни в московском ресторане Anatoly Komm for Raff House. Азамат готовит как блюда традиционной кухни, так и молекулярной, но не каждый день не в больших количествах. Он устраивает театральные шоу для определенного круга людей, так как такие блюда стоят недешево. А челябинская публика не может платить большие деньги за то, чтобы наслаждаться маленьким кусочком кулинарного шедевра. Но отказываться от молекулярной кухни Азамат не собирается отказываться, она приносит ему удовлетворение в работе. (см. Приложение 2)

Используемая литература

1. Справочник «Вузы Самарской области 2018» официальное издание Совета ректоров, ООО «Инфо-Медиа», 2018
2. <https://chelrestoran.ru/materials/reviews/intervyu-s-azamatom-abdrakhmanovym/> Шеф-повар ресторана «Сова» о молекулярной кухне
3. <https://www.livemaster.ru/topic/2351983-molekulyarnaya-kuhnya-cto-eto-takoe> Молекулярная кухня – что это такое? – Ярмарка Мастеров
4. <https://posudamart.ru/articles/cto-takoe-molekulyarnaya-kuhnya/> Молекулярная кухня. Что такое молекулярная кухня
5. <http://www.mediagnosis.ru/Profopis/molekkulinar.pdf> Молекулярный кулинар
6. http://www.profvibor.ru/catalog/?ELEMENT_ID=3951 Шеф-повар | Содержание труда
7. <http://yalta-yaetk.ru/abiturientam/professii/povar> Повар | Место работы и карьера

Популярные технологии приготовления молекулярных блюд

Эмульсификация

Представьте себе нежнейшие пенки, которые делают из фруктовых или овощных соков – есть вкус и аромат, а самого продукта как бы и нет. Да что там фрукты или овощи! А представьте себе нежнейший мусс, который состоит из свежего бородинского хлеба, нерафинированного масла и соли. Представили себе такое пенное блюдо.

Получают эффект эспума с помощью специальной добавки – соевого лецитина, который добывается из предварительно отфильтрованного соевого масла.

Сферизация

Берете альгинат натрия и разводите его в жидкости – получаете загуститель, а при контакте с лактатом кальция получим вещество желеобразующее. Примерно так получают икру со вкусом чего угодно. Вы ожидаете вкус икры красной (например), а получаете малиновое варенье (тоже пример). А выглядит всё как красная икра.

Желефикация

С желатином работают все хозяйки. А в чем же секрет молекулярной кухни? В продуктах. Молекулярная кухня предполагает приготовление обычных блюд из необычных продуктов: икра из меда, спагетти из апельсина, яйцо со вкусом персика и т.д.

Для приготовления блюд используются следующие добавки:
агар-агар, каррагинан.

Оба загустителя готовятся на основе натуральных водорослей.

Применение центрифуги

Такой же важный агрегат на молекулярной кухне, как и сковорода. Центрифуга разделяет сыпучие тела и жидкости различного удельного веса при помощи центробежной силы. Центрифуги активно применяют в химических лабораториях и довольно широко — в сельском хозяйстве: для отделения жира от молока, меда от сот и т. д.

Если поместить в центрифугу, например, пузырек с томатным соком, то на выходе получится три субстанции. Внизу будет плотный красный осадок, состоящий из целлюлозы, пектина и тяжелых пигментов, в том числе красящих, — фактически томатная паста, полученная естественным образом, без нагревания. Сам сок, лишенный этих частиц, будет бледно-желтым — это

раствор сахаров, солей, кислот и ароматических соединений. Наверху же окажется тонкая пенка из жиров — концентрированный томатный вкус.

Каждую из этих субстанций можно использовать при готовке, получая более ароматные, тонкие и легкие соусы и составные части блюд. Отделение жиров делает соусы и пены более стабильными, у них оказывается более четкий вкус и богатый аромат.

Роторный испаритель

Это традиционное оборудование из химической лаборатории для очень бережного испарения жидкостей. В стеклянной фляге понижается давление, в результате чего вода начинает кипеть при очень низкой температуре — не 100, а, например, всего 20 градусов. При этом фляга вращается, образуя тонкую пленку жидкости на всей внутренней поверхности, что ускоряет испарение. Получающийся пар конденсируется в змеевике — получается драгоценный концентрат.

Вся эта машинерия нужна для того, чтобы уловить деликатные ароматы самых разных блюд и жидкостей, содержащих летучие эфирные масла. Так, если поместить в роторный испаритель воду и свежий розмарин, на выходе будет розмариновый концентрат, который невозможно получить методом традиционного выпаривания (высокая температура изменила бы аромат розмарина). Полученные таким образом эссенции потом, в частности, используются в сферах и гелях.

Вакуумное нагревание

Когда специалисты по молекулярной кухне говорят о вакуумизации, то разговор идет о тепловой обработке продуктов на... водяной бане. Всё что необходимо закладывается в специальные пакеты, в которых и происходит приготовление пищи на водяной бане при температуре около 60 градусов несколько часов, а то и несколько дней. Мясо приготовленное таким образом приобретает невероятный аромат, становится очень нежным и очень сочным.

Окуривание

Одним из часто используемых приборов в молекулярной кухне является коптильный пистолет. Сего помощью можно придать блюду запах костра и вкус «с дымком». Коптить таким способом можно все, что угодно: фрукты, чай, сигары, мороженое или цветы. Во многих ресторанах из этого процесса создают шоу, и копчение происходит на глазах посетителей в течение нескольких секунд. Одно из таких блюд представлено на фото: лосось холодного копчения с овощами и дарами леса, подается на деревянном срезе.

Жидкий азот

Он используется для того, чтобы моментально заморозить любые субстанции. Поскольку жидкий азот так же моментально испаряется, не оставляя никаких следов, его можно спокойно использовать для приготовления блюд — в том числе и таких, которые делаются непосредственно в тарелке гостей. Жидкий азот имеет собственную температуру минус 196 градусов по Цельсию. Такая температура позволяет замораживать любое блюдо практически мгновенно. Такая заморозка позволяет сохранить все полезные свойства продуктов, их цвет и натуральный вкус.

Одно из фирменных блюд ресторана Fat Duck — мусс из зеленого чая и лайма в жидком азоте. Это шарик мусса, который выдавливается из балончика на ложку, поливается жидким азотом, посыпается японским порошковым чаем матча и спрыскивается эссенцией из листьев, цветов и плодов лайма. По твердости он похож на безе, но моментально растворяется на языке, оставляя легкое и освежающее ощущение. Это такое идеальное мороженое — ни капли жира и концентрированный аромат.

Сухой лед

Сухой лед — гораздо более доступная вещь, чем жидкий азот; ее вполне может купить даже обычный кулинар-любитель. И, например, сделать с его помощью выдающееся мороженое. Обычные домашние мороженицы неидеально (потому что недостаточно быстро) замораживают молочную смесь, из которой готовится мороженое, в результате в ней появляются достаточно большие кристаллы льда. При помощи сухого льда заморозка происходит очень быстро, и текстура получается идеально гладкой.

Сухой лед — это замороженный углекислый газ, который, нагреваясь, переходит из твердого состояния сразу в газообразное: эффект, который с незапамятных времен используют устроители рок-концертов. Если надыхаться этого жидкого дыма, можно заработать очень неприятный кашель. Таким образом организм сигнализирует нам об опасности. Но именно это ощущение делает газировку газированной, а игристое вино игристым: пузырьки в шампанском наполнены концентрированным углекислым газом, и покалывание на языке, которое мы ощущаем — это слабая версия все того же сигнала опасности.

Дым от сухого льда обостряет не только вкус, а и все наши чувства разом. Именно этот эффект активно используют в молекулярных ресторанах: если полить блок сухого льда специально приготовленной ароматической субстанцией, смешанной с водой, можно окружить едока ароматом, способным сильно изменить вкус и ощущение от еды

«Наши люди не привыкли получать удовольствие от еды». Интервью с шеф-поваром Азаматом Абдрахмановым о молекулярной кухне

Пока единственным заведением в городе, где предлагают попробовать блюда молекулярной кухни – модного направления *haute cuisine*, остается ресторан «Сова». Его шеф-повар Азамат Абдрахманов согласился побеседовать с нами и рассказать читателям о том, что это за новое веяние в кулинарии, и как его лучше преподать неизбалованной изысками Челябинской аудитории.

— Что такое молекулярная кухня?

— По моему мнению, «молекулярная кухня» – это неправильное название. Это новую технологию правильнее назвать «научная кухня». Потому что для её освоения недостаточно уметь нарезать овощи и жарить на сковороде, нужно знать физико-химические процессы, которые происходят при готовке.

В начале 90-х Николас Курти и Эрве Тис решили описать кулинарию с точки зрения науки: почему при жарке мясо покрывается коричневой коркой, почему белок сворачивается, что такое распад крахмала, жиров, кислот и так далее. Ведущие шеф-повара мира подхватили эти знания и с помощью фантазии начали готовить свои шедевры. Зная все химические процессы, они могли сделать блюдо идеальным, убрав из него все лишнее. Например, устрица имеет очень утонченный и великолепный вкус. При этом белок, который содержится в устрицах, у нас усваивается лишь на 30%, если его есть без лимонной кислоты. И если добавить в моллюска капельку лимона, тонкий и нежный вкус попросту пропадает из-за кислоты.

Молекулярная кухня может сделать так, чтобы и вкус устрицы остался, и белок усвоился. Для этого нужно из лимона получить его аромат: смешать в пропорциях 50 на 50 лимонного фреша и дистиллированной воды, добавить соевый лецитин и вспенить. На выходе получится лимонная пенка, которая содержит лимонную кислоту в минимальном количестве. Она дает лимонный аромат и не перебивает нежный вкус устриц, а также раскрывает полезность блюда на все 100%.

— Вы говорите, что молекулярная кухня может сделать блюдо идеальным. О каком аспекте идеальности мы говорим: о вкусе или о готовности?

— Да обо всех: и о вкусовых качествах, и степени готовности, и об эстетике блюда. Если бы вы увидели те блюда, которые мы готовим на кулинарных театрах, вам бы стало жалко их кушать, потому что это произведения искусства.

Например, вам принесут большой кусок зажаренного мраморного мяса. Вы знаете, что его много, им можно наесться, может даже с собой забрать. Но когда вам преподносят небольшой кусок идеально приготовленного мяса с

восхитительным вкусом, вы начинаете более аккуратно обращаться с блюдом и вдумываться в его вкус. Молекулярная кухня помогает привить некую культуру приема пищи. Ведь у нас в России как привыкли обедать: повиснуть над тарелкой, быстро запихать в желудок котлеты с пюре не пережевывая и все. Никакой культуры питания.

— **И вы ведь рисковали, открывая молекулярную кухню в провинции.**

— Да, это так. Но мы сделали молекулярную кухню понятной и доступной, ведь нашим людям кроме жареной картошки, котлет и селедки ничего не нужно. Молекулярная кухня в том виде, в котором она присутствует в «мишленовских» (звезда «Мишлен» – престижная кулинарная награда – прим. ред.) ресторанах Европы, у нас точно не приживется. Вот вам предложат заплатить полторы тысячи рублей, чтобы подышать мясным воздухом или съесть овощные спагетти – вы разве согласитесь? Поэтому у нас в ресторане мы адаптировали молекулярную кухню с привычными русскими блюдами: фреш из борща с говяжьей щечкой, копчеными грибами и сметанным шаром, холодец из косули со сливочным снегом, или, например, печеночные конфеты со свекольной краской. Все блюда понятны, и их хочется попробовать.

— **Как и где вы познакомились с молекулярной кухней?**

— В прошлом году я работал в московском ресторане Anatoly Komm for Raff House – это ресторан, который входит в топ-50 лучших заведений мира. Около полугода мне понадобилось, чтобы обучиться каким-то основным вещам из молекулярной кухни. Приехав обратно в Челябинск, я просто не мог повторить того, чему научился там. У нас совсем другие продукты, нет тех технологий, что есть в Москве, но по истечению времени и накоплению опыта я все-таки смог поставить эксперименты из молекулярной кухни.

— **Дорого обходится молекулярная кухня?**

— Ну, смотрите. Есть такой аппарат – вакуумный дистиллятор. Он дает вытяжку из любого продукта. Мы можем взять вкус говядины и перенести его на картофель – получится картошка со вкусом мяса. Это устройство стоит от 400 тысяч рублей. Аппарат sous-vide, в котором продукт, упакованный в вакуумную упаковку, готовится с помощью постоянной температуры в водяной бане. Это оборудование стоит от 150 тысяч. Сосуд Дьюара стоит около 85 тысяч. Служит он для хранения жидкого азота, который, кстати, тоже надо покупать.

— **Почему вы не выставляете блюда молекулярной кухни в общее меню, как в престижных ресторанах Европы, а показываете их лишь на ваших «кулинарных театрах»?**

— Я повторяюсь, что наша цель – привить культуру питания нашим гостям. На кулинарных театрах мы собираем небольшую компанию, под хорошее вино и под приятную музыку – все, чтобы можно было расслабиться, отдохнуть и насладиться изысканными блюдами молекулярной кухни. Во время этого я рассказываю, как правильно есть, чтобы во рту получилась эйфория. Конечно, можно было бы пустить молекулярную кухню в общее меню, но о ней бы никто не узнал – попробуют и забудут. А так, люди специально идут к нам, чтобы попробовать необычное, новое, чего раньше наверняка не пробовали.

К тому же в приготовлении блюда молекулярной кухни может быть задействовано около 8 поваров. За несколько дней до «театра» несколько человек готовят, например, говяжьи щеки, коптят их, вакуумируют, пастеризуют, нарезают, маринуют, а потом только отдают вам. Весь этот процесс из-за одного продукта. А в готовке может быть использовано до 10 продуктов.

— То есть молекулярная кухня в большей степени необходима как инструмент продвижения ресторана?

— Цель любого бизнеса – заработать деньги. Если мы тратим такие деньги на оборудование, то, конечно, мы хотим его окупить. Никакому адекватному человеку не будет интересно тратить 800 тысяч, чтобы кормить по одному человеку в день. Поэтому мы продаем билеты на кулинарный театр – за прошлый сезон к нам пришло около тысячи гостей, чтобы посмотреть на молекулярную кухню. Это значит, что людям-то интересно. И, да, в этом есть некий пиар, но пиар не просто так, а за дело. Мы – единственные, кто делает молекулярную кухню в Челябинске. Был ресторан MARKA, который хотел предложить молекулярную кухню. Но он так и не открылся.

— Вы считаете, что ресторан только с молекулярной кухней не выживет в Челябинске? Какие условия необходимы для существования подобного заведения?

— Находится в Москве.

— А в чем отличие аудитории московской и челябинской? Неужели мы настолько зашоренные?

— Не в этом дело. 80% денег России находится в Москве. Там люди обедают на два миллиона. Эти цифры – ответ на ваш вопрос. Еще один фактор в том, что наши люди не привыкли получать удовольствие от еды, нет чувства вкуса. Оно, как известно, передается от родителей. А родители наши выросли в советское время, где из общепита были только столовые. Во время революции всех иностранных шеф-поваров повыгоняли из страны или позакрывали в тюрьмах. И остались у нас только щи-борщи, пюре, котлеты и компот из кураги. А такие вещи, подобные молекулярной кухне, позволяют задуматься над вкусом, почувствовать его, наконец-таки.

Еда – не просто жизненная потребность, она помогает ненадолго забыть о проблемах. Чем мне нравятся кинотеатры – все плохие мысли остаются за кинозалом. Ты попадаешь в другой мир, забывая про свой. То же самое мы делаем и у себя в ресторане. На кулинарных театрах наши гости откидывают проблемы и окунаются в мир гастрономических приключений.

Я рассказываю, как правильно питаться, что важно чувствовать вкус, наслаждаться им, а не просто поглощать продукты. Сейчас время такое, что все всё время бегают, питаются на ходу, это видно по количеству ларьков с шаурмой в нашем городе. Мы даже не думаем, что мы едим. Спросят «что ты вчера ел?» – не знаю, то ли хачапури, то ли борщ, жена еще сосиску с утра дала. И все. Радости и так мало в жизни, так зачем от неё отказываться?

— По Интернету ходит мнение, что молекулярная кухня – это все химия, и она вредна для организма. Правда?

— Нет. После разговора мы с вами приготовим холодец из косули без использования желатина. Вместо него будет агар-агар. Это пищевая добавка, которую делают из морских водорослей. Она используется в косметике и абсолютно безвредна. Также дам вам попробовать морковный и свекольный крем, который готовится с добавлением ксантановой камеди – это природная пищевая добавка, без которой не приготовить ни колбасу, ни майонез, ни любой другой соус. Да и применять в молекулярной кухне какие-то вредные технологии нет смысла.

— А азот? Его температура около -197 градусов Цельсия – никакие живые организмы не выживают при таком холоде.

— Для повара это риск, но если он недостаточно опытен. При мне было, что новички обжигались жидким азотом, вызывали скорую, потому что кожа просто слезала с рук. Неприятное зрелище.

— Как реагируют на молекулярную кухню ваши коллеги шеф-повара из других ресторанов?

— Я не знаю. Мне лично никто мнение не высказывал: может кто-то завидует, кто-то говорит, что я страдаю чепухой. Мне главное, чтобы я перед собой был честен. Я работаю для гостей, они мои критики. А то, что другие повара болтают, мне не важно. Что бы я ни делал, хотя бы один из тысячи человек скажет какую-нибудь гадость.

— Как по вашему, почему никто в нашем городе еще не решился на повторение этого эксперимента с едой?

— Ну, во-первых, финансы. Не каждый хозяин ресторана может потратить полмиллиона, чтобы его шеф-повар начал готовить что-то подобное молекулярной кухне. Во-вторых, нужно быть очень большим и хорошим рестораном, чтобы иметь возможность предложить такую услугу. Да и на самом деле я не особо общаюсь с другими шеф-поварами, так как

живу на работе. Кстати, интересно, что на первый кулинарный театр пришло 18 человек, 16 из которых повара. Это значит, что я не бестолковым делом занимаюсь, что людям это интересно.

— А лично сами что планируете делать? Будете улучшать свое мастерство в молекулярной кухне или займетесь другим направлением?

— Вспомнил высказывание ресторанный критика Олега Назарова. Обращаясь к рестораторам, он сказал примерно следующее: «Уважаемый ресторатор. Если твой шеф-повар занялся молекулярной кухней, купи пистолет и застрели его, потому что ничего хорошего из него не выйдет». Объясню почему: молекулярная кухня выходит в ряд высокой кухни, и поэтому шеф-повара, которые ей занимаются, начинают зазнаваться. И когда начальник говорит ему организовать банкет, пожарить котлетки и картошки, этот шеф-повар может сказать «Я, великий кулинар, не буду жарить картофель – это не мой уровень, мое призвание – молекулярная кухня». Поэтому Олег Назаров рекомендует такого повара пристрелить, потому что толка от него не будет.

Поэтому я говорю, что в первую очередь повар. И мне нравится готовить, не важно что, хоть котлетки, хоть молекулярную кухню. Это же тоже надо уметь делать.

— Что сейчас в тренде в мире кулинарии?

— Сейчас модно в России кушать бургеры, шаурму – быстрое питание, в общем. При таком раскладе, мне кажется, развитие кулинарии ни к чему хорошему не приведет.

Но проблема даже не в этом. У нас в России практически нет сельского хозяйства, нет нормальных продуктов. Это главная беда. Пусть даже санкции всякие – все равно на полках пластиковые помидоры. Только представьте – к нам приезжают китайцы, чтобы работать на наших землях, строить теплицы, выращивать овощи, а потом нам же их продавать. Бред? Бред.

После разговора Азамат предложил нам посмотреть на одно простое блюдо молекулярной кухни, которое предлагает ресторан «Сова». Это холодец из косули со сметанным снегом и овощными кремами. Шеф-повар вынес поднос с ингредиентами и сосудом, в котором находился жидкий азот. Испаряясь, он превращался в пар, эффектно стекающий на пол. Очень красивое зрелище.

В форме, подобной той, что используют для заморозки льда в виде кубиков, был холодец – Азамат выложил кубики холодца на тарелку в виде кирпичной кладки. Сверху положил замороженные гранулы хлеба, благодаря которому готовое блюдо будет немного хрустеть. Края кладки он украсил морковным и свекольным кремом. Также кремами было украшено и само блюдо, на котором подавался холодец. Добавив немного зелени для украшения, он перешел к самому интересному.

Мы подошли к сосуду с азотом. В руках у шефа был контейнер с обезжиренной сметаной, которую он насытил углекислым газом. Далее эта смесь была выпущена в жидкий азот для быстрой заморозки. Из неё мы получили сметанный снег. И этим дополнили блюдо.

На вкус это было необычно. Холодец получился в прямом смысле слова «холодным». Крема напоминали овощное пюре, но они не растекались в лужицу, а держали форму. Все блюдо выглядело не как еда, а как произведение искусства, как выразился сам Азамат, получилась «картина». На самом деле, молекулярная кухня – это в первую очередь удовольствие от процесса приготовления и эстетичности подачи блюда, а потом уже еда.