

ГАННА БОЯРСЬКИХ

КУЛІНАРНА
ПРОВОКАЦІЯ

У молекулярній кухні доволі часто поєднуються здавалося би непоєднувані смаки. Шоколад і часник, полуниця і томати, вишня і базилік, огірок і перець чилі, кавун і моцарела – не зовсім звичні, але, як стверджують прихильники фудпейрінгу, вдалі поєднання.

СМАЧНИЙ АРОМАТ
ЧИ АРОМАТНИЙ СМАК?

Фудпейрінг – течія у гастрокультурі, що спонукає експериментувати зі смаками, виходячи за рамки звичного сприйняття продуктів. В основі фудпейрінгу – не готові до виконання рецепти, а вдалі поєднання ароматів, коли продукти не просто поєднуються один з одним, а між ними відбувається певна синергія. Зауваж, поєднання не смаків, а ароматів!

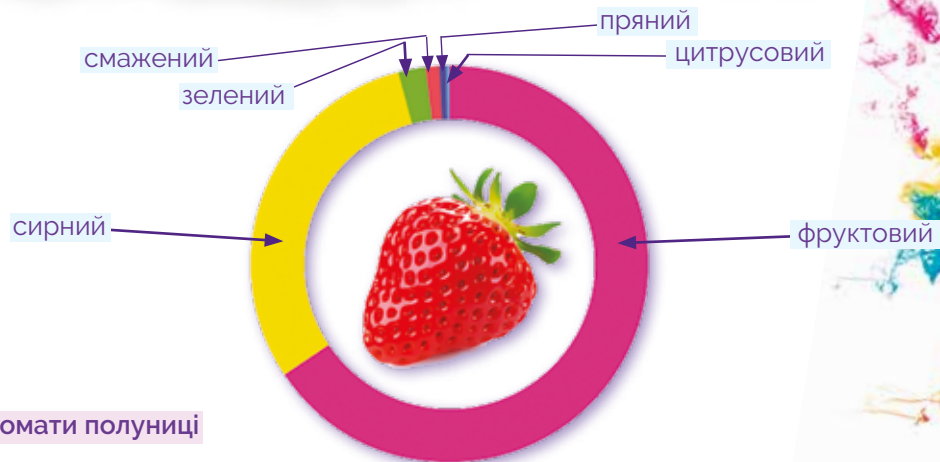
Звісно, коли ми смакуємо якусь страву, організм застосовує усі можливі способи максимально „відчутти” частування: ми нюхаємо страву, відчуваємо її на дотик, смак, отримуємо естетичне задоволення від споглядання. Смакові рецептори дають нам приблизно 20 % інформації про страву, а майже все решта уловлює наш нюх. І те, що ми зазвичай називаємо смаком якогось продукту, насправді є його ароматом 😊.

Якщо у чайній ложці змішати трохи цукру та кориці і спробувати цю суміш, затуливши носа, ми відчуємо лише солодкий смак. А от смак (а насправді аромат!) кориці можна відчутти лише в той момент, коли відновиться процес дихання. Кожен із вас помічав це під час застуди, коли ніс був закладений. У таких випадках ми зазвичай кажемо, що не відчуваємо смаку їжі, хоча насправді йдеться про неспроможність відчутти її аромат.

Аромат кожного продукту складається з цілого спектра запахів, проте вловити ми можемо лише ті, що мають достатню концентрацію для нашого органу нюху. Так, наприклад, щоб насолодитися ароматом сотолону (кленового сиропу), достатньо однієї краплі речовини на плавальний басейн, а щоб відчутти інші, можливо знадобиться вже цілий басейн речовини. Огірок має кілька десят ароматичних сполук, проте для створення запаху огірка ключовими для людського органу нюху є лише два аромати. До того ж не усі аромати леткі, тому не кожен ми можемо ідентифікувати органами нюху.

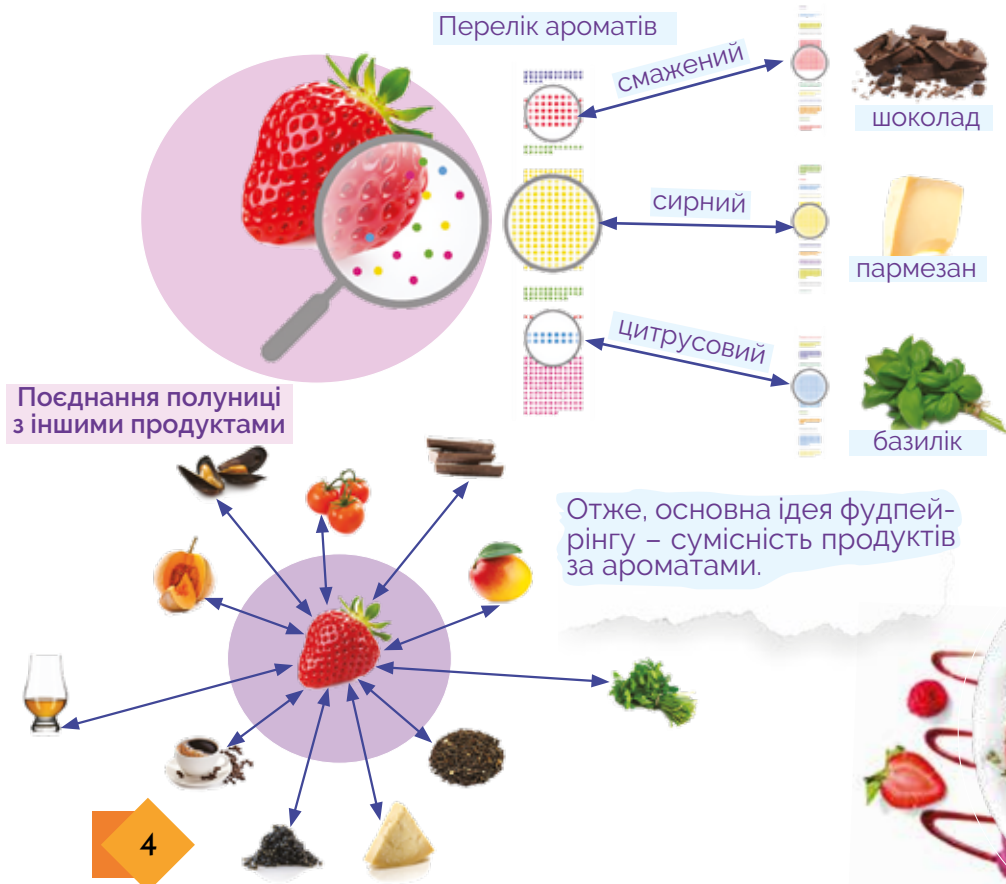


У полуниці, наприклад, гурмани розрізняють сирний, фрукто-
вий, цитрусовий, смажений, пряний та інші аромати, якщо їхні ре-
човини є у достатніх концентраціях ягоди.



Аромати полуниці

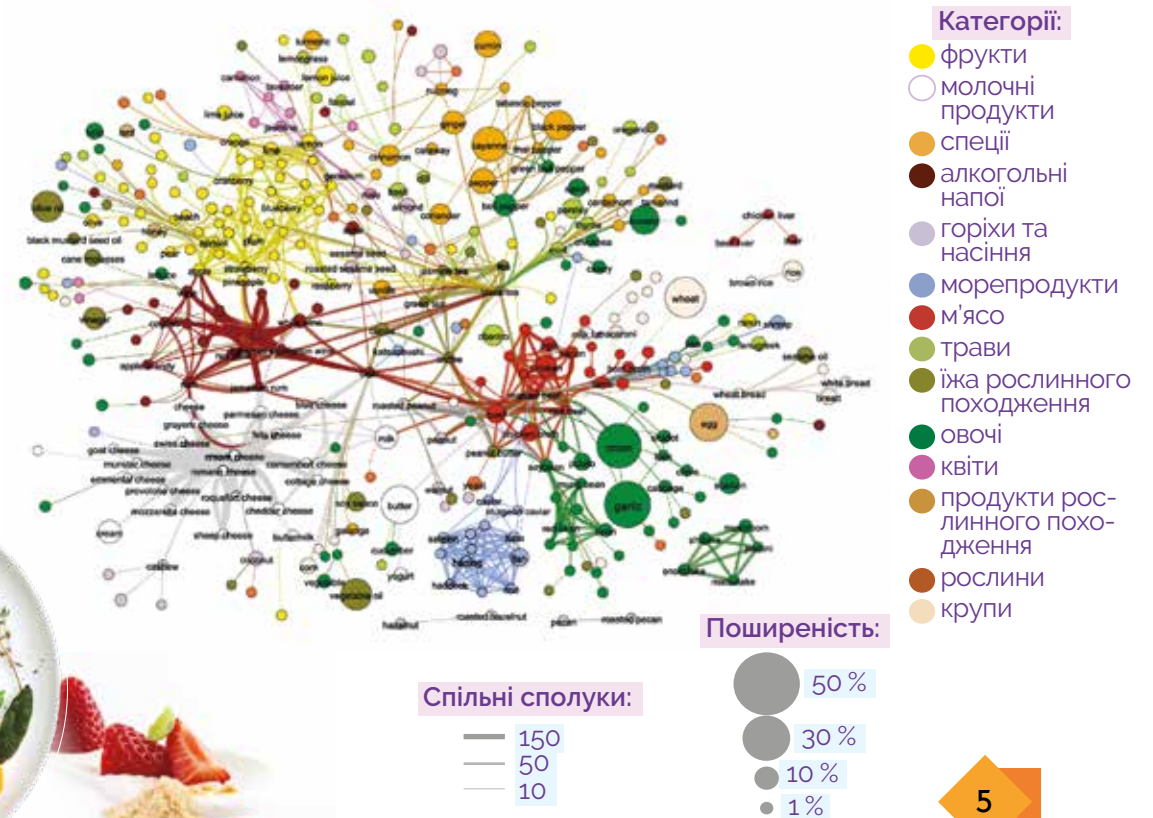
Спираючись на цю інформацію, можна впевнено стверджувати, що полуниця буде гармонійно поєднуватися у тандемі з пармезаном через те, що в обох цих продуктах є сирні нотки. Фруктові нотки поєднують полуницю з базиліком, а смажені – із шоколадом.



ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ

Вперше фудпейрінг почав практикувати англійський шеф-кухар Хестон Блюменталь, створивши свою відому комбінацію „білий шоколад-чорний кав'яр". Проте робив це Блюменталь методом підбору, навмання. А от за науковий підхід у фудпейрінг завдячуємо бельгійському хіміку Бернару Лауссу. За допомогою газової хроматографії та мас-спектрометрії він проаналізував деякі продукти і створив для них ароматичні профілі. Таке собі гастрономічне досьє 😊.

А далі почав комбінувати різні продукти за їхніми профілями. Виявилось, що гарно поєднуються між собою продукти, що мають загальні ароматичні компоненти. Тобто, процес фудпейрінгу починається з аналізу ароматичних складових продуктів, які будуть поєднувати. Результатом цих досліджень є дерево фудпейрінгу, що візуально допомагає зорієнтуватися у можливих комбінаціях тих чи інших продуктів:

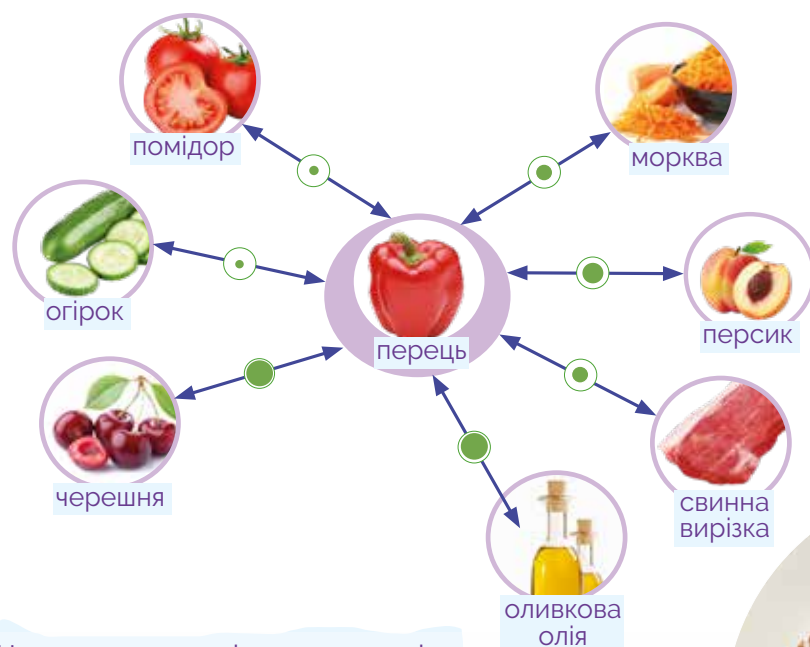




Ти теж можеш долучитися до фудпейрінг-течії та поекспериментувати над поєднанням продуктів разом з іменитими кухарями, адже Бернар Лаусс розробив унікальний сервіс **Foodpairing**. Англomовний інтерфейс абсолютно інтуїтивно зрозумілий, тому ти з легкістю зможеш створити своє дерево. До речі, Хестон Блюменталь на цьому ж сайті публікує свої фудпейрінг-рецепти.

ГАСТРОТРЕНУВАННЯ

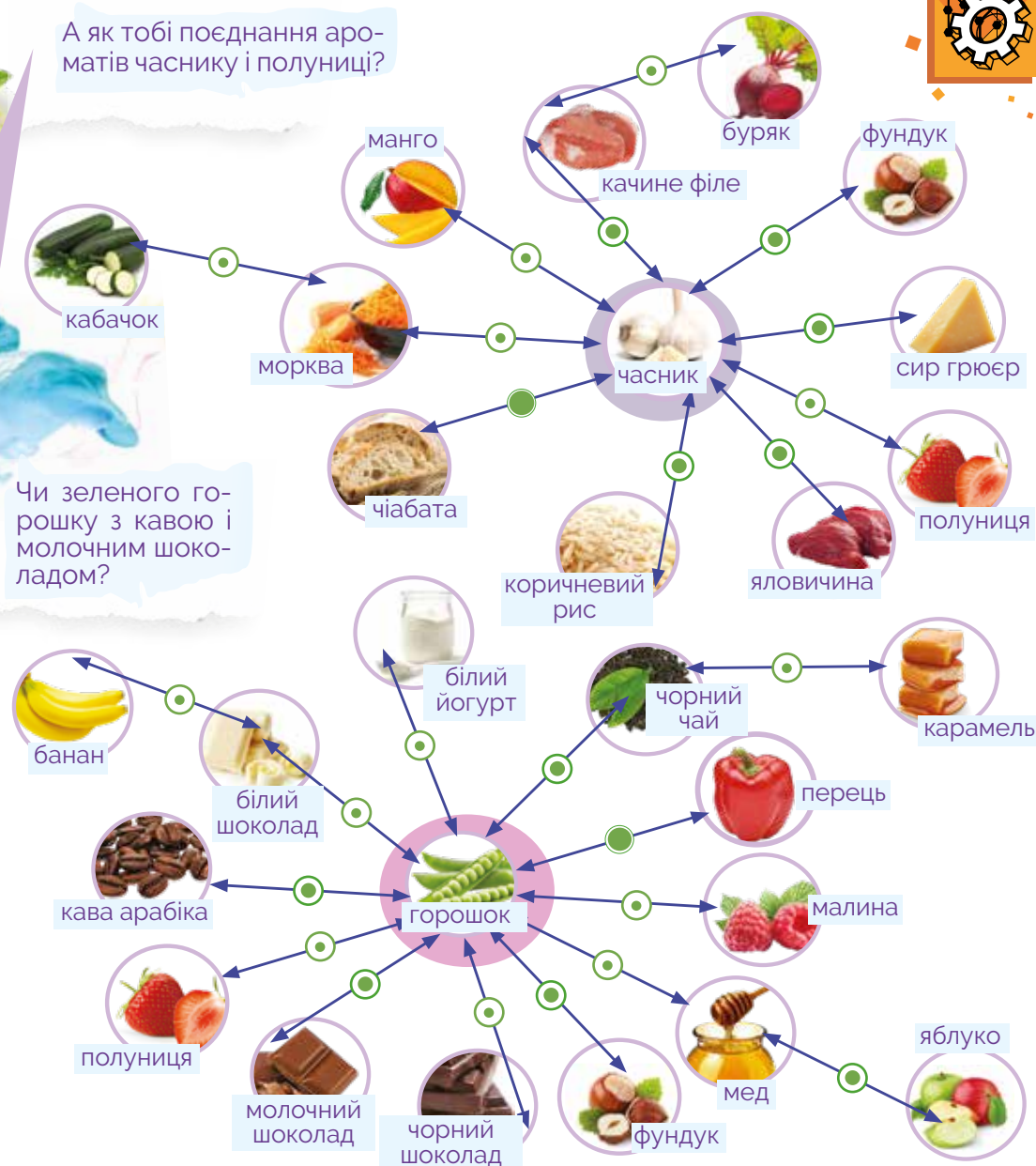
Потренуй свої смакові рецептори: експериментуй з ароматами продуктів віртуально, а потім вже і реально. Може з-під твоєї руки вийде якийсь геніальний рецепт на кшталт устриці з ківі та кокосовою олією? Створи своє власне „фудпейрінгове” дерево і скомпонуй продукти, що найкраще пасують одне до одного. Ти вже попереджений про незвичні поєднання продуктів, тому тебе, мабуть, вже не здивує, що болгарський перець, який ми зазвичай додаємо до салату з огірків та помідорів, найкраще смакує не з цими овочами, а з черешнею або персиком!



Це дуже легко з'ясувати за діаметром зелених кружечків на **Foodpairing-сайті**:

- Поєднуються
- Добре поєднуються
- Найкраще поєднуються

А як тобі поєднання ароматів часнику і полуниці?



Чи зеленого горошку з кавою і молочним шоколадом?



Прояви креативність та фантазію, спробуй поєднати продукти зі свого власного фудпейрінг-дерева. Звісно, це не означає, що треба перемолоти усі інгредієнти у блендері. У тебе є інструмент, за допомогою якого можна створити видатну і незвичну страву, використавши своє відчуття балансу, різні техніки приготування та творчий підхід. А, може, тобі вдасться модернізувати якусь класичну традиційну українську страву, додавши до неї секретний „фудпейрінговий” інгредієнт? Раптом сало гармонійніше солити не з часником, а з манго наприклад? ☺



СОУС-МАРАФОНЕЦЬ

За деякими джерелами, у своїх креативних пошуках Бернар Лаусс вийшов за межі фудпейрінгу і вигадав тарілку, на якій можна запрограмувати рух соусів. Причину створення цієї інноваційної тарілки він пояснює досить просто: статичний столовий посуд виглядає нерозумно, оскільки нічого не вміє робити ☺. Високотехнологічна тарілка, яку створив Лаусс зі своєю командою, вміє змінювати поверхневий натяг залежно від того, що на неї кладуть. Краплинки соусу можуть рухатися назустріч одна одній або знаходити самостійно на тарілці їжу. Вибух мозку! Цікаво, чи це правда?



ПОСУДОМИЙКА-КУХАР

Ще один незвичний гастрономічний девайс – посудомийка. Так, друкарська помилка тут відсутня. Посудомийна машина – чудовий пристрій для приготування риби! Якщо щільно загорнути замариновану у спеціях рибу у фольгу або у пакет для запікання і помістити у посудомийну машину, ввімкнувши її у режим миття посуду без порошку, можна приготувати найніжнішу рибу. Пояснити це дуже просто: під час миття посуду у посудомийці підтримується температура близько 70 °C (на відміну від 100 °C у пароварці), тому риба готується повільніше, проте виходить ніжнішою за текстурою. Заправити приготовану рибу можна лимонним соком. До речі, свій сік лимон віддасть краще, якщо його перед вижиманням помістити на 20–30 секунд у мікрохвильовку ☺.

Боярських Ганна Павлівна,
учителька хімії
Тернівської ЗОШ І–ІІІ ст. № 6
Дніпропетровської області,
переможець ІІ Всеукраїнського
Інтернет-конкурсу „УЧИТЕЛЬ РОКУ–2017”
за версією науково-популярного
природничого журналу „КОЛОСОК”
у номінації „ХІМІЯ”

