

Strona czasopisma: <http://analit.agh.edu.pl/>

## Sztuka na talerzu – kuchnia molekularna

Iwona Krogulska

AGH Akademia Górniczo-Hutnicza, Wydział Inżynierii Materiałowej i Ceramiki, al. Mickiewicza 30, 30-059 Kraków, Polska

---

**ABSTRAKT:** Nieodłącznym elementem ludzkiej egzystencji jest pożywienie, będące odpowiedzią na jedną z najważniejszych potrzeb biologicznych jaką jest głód. Przygotowywanie, obróbka żywności jest czynnikiem odróżniającym świat zwierzęcy od ludzkiego, co określane jest jako przejście z natury do kultury. Kultura kulinarna wraz z rozwijającym się światem podlega nieustannej ewolucji. Do najnowszych trendów kulinarnych należy tak zwana kuchnia molekularna. Jak sama nazwa wskazuje, podstawą gotowania w kuchni molekularnej jest spojrzenie na produkty spożywcze jak na substancje laboratoryjne rozbijane na molekuly, czyli cząsteczki. Kuchnia, rozumiana jako pomieszczenie, staje się tu niejako laboratorium, w którym klasyczne naczynia zostają zastąpione przez cyrkulatory, lasery, probówki, pipety, vaporizery i inne wyposażenie laboratoryjne. Najczęściej wykorzystywanymi produktami są tu: ciekły azot, alginian sodowy, mleczan wapnia, glukonolaktan wapnia. W kuchni molekularnej kucharze są wykształconymi chemikami, fizykami, którzy umiejętnie łączą fizykę i chemię z gastronomią. Potrawy kucharzy molekularnych stanowią niepowtarzalne kompozycje, przez co niejednokrotnie określane są mianem dzieł sztuki. Zastosowanie chemii w kuchni molekularnej niepotrzebnie może kojarzyć się z czymś szkodliwym, niezdrowym. Kuchnia molekularna ma na celu jak najlepsze wykorzystanie procesów fizycznych i biochemicznych do uzyskania wyrazistych, czystych smaków z naturalnych składników. Nie wykorzystuje się w niej sztucznych barwników czy konserwantów. Ważnym aspektem kuchni molekularnej jest możliwość formowanie dań w nietypowe kształty oraz przenoszenie smaków pomiędzy produktami. Do głównych zabiegów wykorzystywanych w tej kuchni należą sferyfikacja, żelowanie, emulsyfikacja, zastosowanie ciekłego azotu czy też gotowanie metodą vacuum. W menu kuchni molekularnej można znaleźć między innymi takie potrawy jak: spaghetti z cytryny, bajadera biszkoptowa podana na jadalnym szkłe, budyń z pietruszki, kawior z różnego rodzaju produktów (np. marchewkowy, brzoskwiniowy), fluorescencyjna galaretka z parmezanu czy też lody o smaku jajeczniczy. Kucharze molekularni nieustannie eksperymentują nad nowymi dziełami, uważając ten rodzaj kuchni za kuchnię przyszłości.

---

### Literatura

- [1] Davide Cassi, Science and cooking: the era of molecular cuisine, EMBO reports 12 (2011), 191-196
- [2] <https://www.kuchniamolekularna.pl>, Dostęp: 08.03.2018
- [3] <https://www.britannica.com/topic/molecular-gastronomy>, Dostęp: 08.03.2018