

KUCHNIA MOLEKULARNA

NA LEKCJI TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ w 1Tż

Ostatnia lekcja technologii była ciekawsza niż inne – uczniowie klasy 1Tż mieli możliwość poznania praktycznego zastosowania w gastronomii ciekłego azotu. Jest to gaz będący głównym składnikiem powietrza, którym oddychamy. Po skropleniu staje się on wrzącym płynem o temperaturze **-195,8°C**, co pozwala uzyskać spektakularne efekty, m.in. w gastronomii.

Przy wykorzystaniu ciekłego azotu na lekcji technologii gastronomicznej wyprodukowano m.in. naturalne lody malinowe (z malin, jogurtu naturalnego i cukru pudru) oraz lody miętowe - o wspaniałym, naturalnym smaku. Liście geranium zanurzone w azocie dużo intensywniej pachniały. Wykonano też bezy z bitej śmietany, których spożywanie, dzięki wspomnianemu czynnikowi, umożliwiało wypuszczanie przez uczniów kłębow mgły z zamrożonej pianki, wydostającej się z ich ust i nosów. Sprawiało to wszystkim wiele frajdy. Walory organoleptyczne wyrobów były dużo bardziej intensywne, a przede wszystkim naturalne. Bez zagęstników, emulgatorów, wzmacniaczy smaku i aromatu, czyli substancji, które niepotrzebnie zdominowały nasze odżywianie. Mrożenie następowało błyskawicznie, przy zachowaniu naturalnego smaku i aromatu.

Pokaz bardzo podobał się uczniom, ponieważ był ciekawym uzupełnieniem teorii na temat nowoczesnych technik kulinarnych poznanych na wcześniejszych lekcjach.

Lekcję zorganizowały nauczycielki przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej: **Stanisława Makarowska** (pokaz kuchni molekularnej) i **Agnieszka Siwoń** (pomoc w organizacji pokazu).

Opracowanie: **Agnieszka Siwoń**