**Молекулярна кухня – храната среща науката**

Молекулярната кухня е нов подход към храната и начина, по който се поднася. За едни е наука, за други – изкуство. Вижте какво трябва да знаете към молекулярната кухня

Опитвали ли сте коктейл под формата на желирани топчета, а пяна с вкус на свинска пържола или пък пилешка супа в твърда форма. Всичко това може да ви се струва необичайно, но можете да го опитате благодарение на молекулярната форма. Това е една нова за България технология, която търси атрактивния начин за представяне на храната. При молекулярната кухня всеки продукт може да смени формат си - от течен да стане твърд и обратното. Вижте какво трябва да знаете за молекулярната кухня както и какво се случва, когато храната срещне науката.

**Началото**

Макар молекулярната кухня да е сравнително ново явление у нас, методът е разработен през 80-те години в САЩ от физиците Ерве Тис и Никълъс Кърти. Понятието, което те въвеждат е молекулярна гастрономия, но у нас по-разпространено е молекулярна кухня.

Някои хора определят молекулярната кухня като нов, научен, подход към храната. За други молекулярната гастрономия е начин да придадат нова, модерна форма на традиционни ястия.

**Модерната молекулярна кухня**

Модерната молекулярна кухня обаче отива няколко крачки напред. При приготвянето на рецептите се добавят определени химикали, използват се специални уреди.

Дело на модерната молекулярна гастрономия е популярната пяна, която се използва за декорация и гарнитура в много гурме ресторанти. В молекулярната гастрономия се използват процеси като дехидратация или сферификация (процес, при който течностите се преобразуват в малки желирани топчета). С помощта на течен азот пък бързо и лесно можете да замразите всеки продукт и да си приготвите сладолед.

Популярен метод, използван молекулярната кухня е т.нар. Су-вид. Су-вид е метод на бавно готвене, при който храната се вакуумира и се готви така на ниска температура в топла вода.

Днес молекулярната кухня продължава да се развива, като освен че придава нови форми на храната, експериментира и с вкусовете. Често се съчетават вкусове, които по принцип не си подхождат - маслини с шоколад, хайвер с манго и т.н.

**Източник на информация**