

УДК 664.144

ЕДА БУДУЩЕГО: РАЗНОЦВЕТНАЯ ИКРА

*Андреева М., обучающаяся 15 группы биоквантума
Научный руководитель – Васильева Ю.Б., кандидат
ветеринарных наук, доцент
АНО ДО АТР УО Детский технопарк Кванториум, Ульяновск
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: молекулярная кухня, разноцветная икра, сферификация.

В статье приводятся результаты приготовления разноцветной икры по технологии сферификации молекулярной кухни. Приведены авторские данные по изготовлению десертной икры на основе малинового варенья, виноградного сока и компота из чёрной смородины.

Говоря о молекулярной кулинарии, нужно обязательно обратить внимание, что эта еда не столько для сытости, сколько для эстетического удовольствия. Это как поход в театр, это больше эффектное шоу [1-3].

Молекулярной кухне присуща определенная специфика - необычные вкусы, запахи и консистенции. Соответственно, понять ее и полюбить дано не каждому. Не все поймут мороженое со вкусом селедки. Это направление кулинарии создано для гурманов, для людей, которые пресытились традиционными деликатесами вроде фуа-гра или лобстеров [1-3].

Мы запланировали найти и изучить информацию об изготовлении молекулярной икры. На базе полученных данных освоить технологию сферификации и разработать новую рецептуру с получением разноцветной десертной икры.

Цель работы разработка технологии изготовления разноцветной икры на основе ягодно-фруктовых компонентов.

Материалы и методы: поиск информации в литературных и интернет источниках, изготовление икры методом сферификации, фотофиксация данных.

1. Сначала мы освоили методику приготовления молекулярной икры на основе рецепта «Икра из моркови». Для этого взяли агар-агар, морковь. Из инструментов приготовили: кастрюлю, тарелки, сито, пипетки Пастера, холодную воду, холодное масло.

Мы налили компот в кастрюлю, натерли на мелкой терке морковь.

Отделили морковный сок. Поставили на огонь сок моркови смешанный с компотом. Добавили 7 грамм агар-агара.

Постоянно размешивая, дождались закипания. Еще около 2/3 минут размешивали, пока наша масса кипела. Постепенно она из мутной превратилась в прозрачную.

Дождались пока получившаяся масса остынет. Она должна остыть немного, иначе полностью застынет в кастрюле. В охлажденную в морозилке емкость с маслом, начали капать пипеткой получившуюся массу.

Масса начала скатываться в шарики. Получились самые настоящие икринки. Чем больше мы их капали, тем интереснее становилось. Главное, чтобы они не попадали друг на друга, иначе есть возможность того, что они слипнутся. Пробовали капать в охлажденную воду, но не получилось. Масса просто растворилась.

Затем мы разработали приготовление красной икры из малинового варенья. Мы развели его в теплой воде, просеяли для однородной консистенции через сито. Также вскипятили массу, добавили агар-агар, помешивали еще 2/3 минуты. Капали в охлажденное масло красные икринки. Они также замечательно получились.

Получившиеся икринки мы откинули через сито и положили на тарелку.

Аналогичным способом приготовили икринки из виноградного сока и компота из чёрной смородины.

Я считаю, что мой опыт был успешным. В ходе эксперимента получила ожидаемый результат — создала молекулярную икру, со вкусом моркови, малины, винограда и смородины.

Библиографический список:

1. <https://molecularmeal.ru/recepty-bljud-molekuljarnoj-kuhni/molekulyarnaya-ikra>.
2. <http://www.kitchenindustries.club/рецепты-молекулярной-кухни-создание/>
3. <http://vinogradinka.com/molekulyarnaya-ikra>.

FOOD FOR THE FUTURE: MULTI-COLORED EGGS

Andreeva M.

Keywords: *molecular gastronomy, colorful eggs, spherification.*

The article presents the results of the preparation of multicolored caviar on the technology of molecular cuisine spherification. The author's data on the production of dessert caviar based on raspberry jam, grape juice and black currant compote are presented.