

УДК 664.144

## РАДУЖНЫЕ СПАГЕТТИ

*Сиразов 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, спагетти, желирование.

*В статье приводятся результаты приготовления радужных спагетти по технологии желирования молекулярной кухни. Приведены авторские данные по изготовлению спагетти на основе фруктовых и томатного сока.*

Ресторан, в котором предлагают блюда молекулярной кухни, напоминает лабораторию, где экспериментируют с привычными рецептами, вкусовыми оттенками продуктов и ищут новые способы подачи блюд. Молекулярная кухня входит в один из разделов трофологии, изучающий физико-химические процессы, которые происходят во время приготовления пищи. В 1992 году профессор-физик из Оксфордского университета Ник Курти и французский химик Харви Тис объединились и создали новый подраздел трофологии: «молекулярную гастрономию». В 1995 году ученые организовали первый в истории кулинарии международный симпозиум по исследованию кулинарных рецептов. Тогда впервые были представлены научные заключения в отношении обычных процессов приготовления еды из различных продуктов. Первое «молекулярное блюдо» в ресторанах появилось в 1999 году. Это был легендарный ресторан «Fat Duck» в окрестностях Лондона. Готовил деликатес шеф-повар Хестон Блюменталь. Мусс из шоколада и икры произвел фурор среди самых взыскательных гурманов. Тогда кулинар-исследователь обнаружил, что в икре и белом шоколаде содержатся схожие органические соединения, которые отлично сочетаются по вкусу и при этом очень легко смешиваются. Масштабная история развития молекулярной кухни сложилась с открытием во Франции в городе Реймсе Института вкуса, гастрономии и кулинарных искусств. В него вступили самые знаменитые кондитеры и кулинары планеты. Термин «молекулярная кухня» вошел в обиход сравнительно недавно, иногда

вызывает неверные ассоциации и даже немного пугает. Однако, число поклонников этого оригинального направления кулинарии в нашей стране многократно возросло в последнее время [1].

Задача молекулярной кухни — не накормить, а удивить и иногда даже приятно ошеломить.

Цель нашей работы разработка технологии приготовления разноцветных спагетти.

Для освоения методики желирования мы приготовили по рецепту апельсиновые спагетти [2, 3]. Для этого нам понадобились апельсиновый сок 300 г и агар-агар 3 г. Мы смешали апельсиновый сок с агар-агаром, оставили на 15 минут для гидратации. Затем довели до кипения и прокипятили на медленном огне 2 минуты. С помощью шприца наполнили силиконовую трубку соком и опустите в холодную воду на 60 секунд. Извлекли готовые спагетти, используя шприц. Такие спагетти можно подавать, как холодными, так и горячими. Таким образом, мы получили десертные спагетти ярко оранжевого цвета.

Далее по вышеприведённой технологии мы приготовили зелёные спагетти с рукколой, красные с томатным соком, жёлтые с мультифруктовым соком. Для получения макарон голубого, синего и фиолетового цвета нам понадобилось добавление пищевых красителей.

Мы добились своей цели и разработали методику приготовления радужных спагетти.

#### *Библиографический список:*

1. <https://molecularmeal.ru/molekulyarnaya-kukhnya/istorija-molekuljarnoj-kuhni>.
2. <http://www.kitchenindustries.club/молекулярные-спагетти/>
3. <https://molecularmeal.ru/recepty-bljud-molekuljarnoj-kuhni/molekulyarnye-spagetti>.

## **RAINBOW SPAGHETTI**

***Sirazov M.***

**Key words:** *molecular cuisine, spaghetti, gelling.*

*The article presents the results of the preparation of rainbow spaghetti technology gelling molecular cuisine. The author's data on the production of spaghetti based on fruit and tomato juice.*