

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Гарина А.Р. Профессия будущего - молекулярный деструктор-кулинар // Академия педагогических идей «Новация». Серия: Студенческий научный вестник. – 2020. – №12 (декабрь). – АРТ 128-эл. – 0,1 п.л. - URL: <http://akademnova.ru/page/875550>

РУБРИКА: ХИМИЧЕСКИЕ НАУКИ

УДК 66

Гарина Алёна Робертовна

студентка 2 курса, профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Научный руководитель: Князева Т.А., преподаватель

ГБПОУ ПО «Сердобский многопрофильный техникум»

г. Сердобск, Российская Федерация

e-mail: kolyshlej7@mail.ru

**ПРОФЕССИЯ БУДУЩЕГО - МОЛЕКУЛЯРНЫЙ ДЕКТРУКТОР-
КУЛИНАР**

Аннотация: В статье рассмотрены вопросы развития молекулярной кухни.

Ключевые слова: молекулярная кухня, оборудование, блюда, развитие молекулярной кулинарии.

Garina Alina Robertovna

2nd year students, professions 43.01.09 Cook, pastry chef

Scientific supervisor: T. A. Knyazeva, teacher

GOU SPO IN "Serdobskijj multidisciplinary College"

the city of Serdobsk, Russian Federation

e-mail: kolyshlej7@mail.ru

THE PROFESSION OF THE FUTURE IS A MOLECULAR DESTRUCTOR-COOK

Annotation: The article deals with the development of molecular cuisine.

Keywords: molecular cuisine, equipment, dishes, development of molecular cooking.

На сегодняшний день довольно трудно установить время и место, где и когда появилась на земле профессия «кондитер». Кто знает, может быть, жители Древней Африки, выращивая сахарный тростник, приготовили из него какие-нибудь сладкие лакомства для своих детей. Или индейцы племени Майя открыли удивительные свойства какао бобов и приготовили из них вкуснейший шоколад. А, может быть, древние жители Поднебесной приготовили оригинальные цукаты из скорпионов? Мы не знаем.

Но археологи утверждают, что во время раскопок, сделанных ими в Египте, были найдены окаменевшие «конфеты», изготовленные из фиников. Те же ученые установили, что уже в более поздние времена в Египте, Финикии, Крите, Шумерах для семей знатных людей, воинов и правителей нанимались профессиональные кулинары. Своим ремеслом приготовления пищи они зарабатывали себе на жизнь. А в учебнике истории я прочитал, что ещё древние греки выбрали своей десятой музой богиню Кулину - покровительницу искусства приготовления пищи, без которой они не представляли своего существования.



Рисунок 1. Богиня Кулина

Даже наши далекие предки, пещерные люди, приручившие огонь и жарившие на нем куски мяса и ли рыбу, заметили, что у некоторых соплеменников еда получается гораздо вкуснее. И стали поручать им приготовление пищи. А домашнему очагу и месту, где готовилась пища, уделялось особое внимание. Вполне возможно, именно тогда и появились самые первые, древние повара.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru



Рисунок 2 Пещерные люди



Рисунок 3 Ископаемый очаг

Уже достоверно известно, что именно в Китае в 13 веке в крупных городских центрах были открыты небольшие заведения, которые предлагали своим посетителям попробовать различные лакомства. В основу будущих «ресторанов» входило не только приготовление и продажа еды за деньги, но и предоставления определенного сервиса горожанам, посещавших заведения.

Уже достоверно известно, что именно в Китае в 13 веке в крупных городских центрах были открыты небольшие заведения, которые предлагали своим посетителям попробовать различные лакомства. В основу будущих «ресторанов» входило не только приготовление и продажа еды за деньги, но и предоставления определенного сервиса горожанам, посещавших заведения.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

А по всей Европе до начала 18 века купцы и путешественники посещали таверны, кабаки, трактиры в районе порта и на окраинах города. Позже их владельцы стали извлекать из этого неплохой доход и расширять свой «бизнес», делая акцент на сервис, многогранность блюд и вин. Особенно в этом деле преуспевали испанцы и французы, от их старейших ресторанов «Собрино-де-Ботин» в Испании и «Гранд-Таверн-де-Лондр» во Франции началось парадное шествие ресторанов по всей Европе. Именно эти предприятия заложили основы успешного ведения с финансовой точки зрения организации общественного питания. Аренда или покупка ресторана – стала выгодным вложением в преуспевающий бизнес.



Рисунок 4 Ресторан

В дошедших до нас сказаниях и былинах, повествующих о Киевской Руси, в Новгородском, Владимиро-Суздальском и Московском княжествах, упоминается о богатых пирах, братчинах и игрищах, на которых князья и дружинники, да и народ посадский отмечали победы, удивляли иноземных послов обилием яств на столе, справляли обрядовые праздники.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Пиром или веселой попойкой заканчивались и всякие мирские дела, семейные события. В городах и славянских поселениях издавна открывались корчмы, куда приходили не только поесть и выпить, там творились и земские суды, доводились до народа важнейшие новости. Корчемники имели немалые доходы.

Для опричников и опричных людей царь Иван IV Грозный в свое время особый дом на Балчуге, именуемый кабаком. А кабаки со временем превратились в питейные дома и трактиры. Где уже была своя кухня, посетителям подавались горячие блюда, различные похлебки, закуски. Широкой популярностью у горожан пользовались пироги, расстегай, чай. А к чаю обязательно варенье или сладости.



Рисунок 5 Кабак при Иване Грозном

«Щи да каша - пища наша»- недаром гласит русская пословица. Эти блюда были основными во всех слоях русского общества. Иначе чем можно объяснить тот факт, что даже именитые купцы часто посылали своих людей в какой-нибудь трактир, чтобы принесли горшок простых щей да расстегайчиков с рыбкой. Славился трактир расстегаями во всю тарелку, ухой и гостеприимством хозяина. В конце 19 века стали появляться всевозможные чайные, кофейные, харчевни.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru



Рисунок 7 Харчевня конца 19 века



Рисунок 8 Интерьер харчевни конца 19 века



Рисунок 9 В чайной

В больших городах со временем стали появляться рестораны. В связи с этим возникла острая необходимость в мастерах поварского искусства. Ведь успех заведения во многом зависел от мастерства повара, от эксклюзивности или экзотичности предлагаемых посетителям блюд.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Русский народ вписал в мировую кулинарную книгу сотни рецептов прекрасных кушаний, оставил нам в наследство замечательные традиции стола, в основе которых лежит бережное, уважительное отношение к продуктам питания. Мы можем по праву гордиться этой стороной своей культуры.



Рисунок 10 За чашкой чая

Но это все из области истории поварского искусства. Нам же нужна современность. Сегодня предприятия общественного питания играют в жизни современного общества особую роль. Ведь наш век – это век скоростей и быстротечности жизни. Сегодня люди, которые во главу угла ставят свою профессиональную карьеру, успех порой не успевают полноценно поесть дома, едят на побегушках. Поэтому обед или ужин в ресторане, бистро, кафе, пиццерии стал явлением обычным, повседневным.



Рисунок 11 Кафе

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

А если учесть, что пища для человека – это не только источник энергии и питательных веществ, но и основа нашей жизни, то вкусная, ароматная, полноценная, полезная и питательная еда будет и должна пользоваться большим спросом у современного человека.

А значит, профессия молекулярного деструктора-кулинара будет в большом почете лет через 10-15. То есть в самом недалеком нашем будущем. Вы спросите меня, а кто же такой этот молекулярный деструктор? Отвечаю – это специалист по приготовлению кулинарных шедевров при помощи:

- жидкого азота
- вакуума
- высоких температур
- кислорода и инертного газа
- агар-агар
- различных химических реакций
- центрифугирования
- эмульгирования
- размельчения продуктов практически до молекул.

И от его искусства и мастерства, профессионализма, знаний химии и микробиологии, законов физики и многих других качеств будет зависеть здоровье наших внуков и правнуков.

Ничуть не удивлюсь, если простой обыватель, прочтя вышеизложенный список оборудования и химических элементов, необходимых современному кулинару 21 века для приготовления пищи придет в неопиcуемый ужас и воскликнет: «О боже! Какой кошмар!»

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

На его месте я тоже бы пришел в недоумение. Но... Наш век – это век новых инновационных технологий, новейшего оборудования и сумасшедшего ритма жизни. И он просто требует нового подхода к приготовлению пищи на основе знаний, которые дает фундаментальная наука, обобщившая всевозможные кулинарные феномены, происходившие на протяжении всей истории гастрономического искусства, и современные инновационные технологии.

Изучив химико-физические процессы, которые происходят при приготовлении пищи молекулярный деструктор- кулинар сможет приготовить не только элитный виски из дешевого дистиллята и ванилина, но и достойное гурмана изысканное, завораживающее блюдо. Удивит новыми инновационными рецептами наших потомков. И не зря в народе говорят, что «искусный повар стоит доктора». И, как сказал один французский ученый, изучающий тайны вкуса, «лучшие повара – это не те, кто использует свою интуицию и фантазию, готовя изысканные блюда, а те, кто знает секреты химии и физики и готовит с точностью техника лаборатории».



Рисунок 12 Блюдо молекулярной кухни

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

И молекулярная кухня сегодня, на мой взгляд, – это самое популярное и модное направление гастрономии. Ведь согласитесь, господа, кто из вас сможет отказаться от таких лакомств как жидкий хлеб или мороженое из сельди, пельменей из прозрачного теста или взрывающегося на языке борща. Или, к примеру, зеленого чая, в котором «ложка стоит», или спагетти из холодца. Все это можно будет отведать и в полной мере оценить на кухне «молекулярных волшебников», под строгим руководством молекулярных деструкторов-кулинаров, которые будут работать по законам химии и физики.



Рисунок 12 Блюдо молекулярной кухни



Рисунок 14 Блюдо молекулярной кухни



Рисунок 15 Молекулярная кухня

На мой взгляд, в профессии кулинара будущего есть и творчество, и реальная отдача, и, разумеется, перспективы. Кроме того, безработица хорошему кулинару уж точно не грозит, а обладающие высокой квалификацией особенно высоко будут цениться не только у нас в России, но и в других странах мирового сообщества. И еще нашему специалисту будущего необходимо владение основами математики. Ведь как-никак, ему придется постоянно рассчитывать количество продуктов в рецепте на разное число гостей, калькулировать меню, и закупки продуктов. К специфическим предметам для молекулярного деструктора-кулинара я бы отнесла еще и знание французского, немецкого, английского языков. Эти знания тем более будут необходимы тем, кто заинтересуется работой в других странах. Иностранные клиенты особенно требовательны к сервисному обслуживанию.

Список использованной литературы:

1. Кучер Л. С. / «Ресторанный бизнес в России» / Росконсульт / 2002 г.
2. Мумрикова Г.М., Миропольский Я. И., Волкова И. В. / «Развитие ресторанного бизнеса» / Москва / 2002 г.
3. Андреева Г.Н. Развитие ресторанций в России. М., 2009.

Дата поступления в редакцию: 10.12.2020 г.

Опубликовано: 16.12.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация». Серия «Студенческий научный вестник», электронный журнал, 2020

© Гарина А.Р., 2020