

MOLEKULARNA GASTRONOMIJA

- Kemija je osnova hrane, še posebej v najboljših restavracijah na svetu.
- Uporaba osnovnih kemijskih postopkov je omogočila razvoj nove kulinarike.
- Uporaba kemije in drugih naravoslovnih znanosti v restavracijah in doma daje kemiji drugačen, bolj pozitiven pomen v družbi.

Tehnike v sodobni gastronomiji

a) Pene



b) Emulzije



— Emulzija vode in olja (ter jajca)

(pretresemo)

c) Zgoščevalci

Hrano lahko tudi zgostimo, seveda pa je odvisno, kaj želimo zgostiti. Nekatera hrana (sadje) vsebuje zgoščevalce že v sebi. Imenujemo jih **pektini**. V domači kuhinji, največkrat uporabimo zgoščevalec **želatino** (E441), saj je dostopna v vsaki trgovini. Vendar je potrebno paziti pri zgoščevanju ananasa. Svež ananas vsebuje **proteolitični** encim, ki zavira zgoščevanje z želatino. Če želimo zgostiti oziroma želirati ananas, je potrebno kupiti vloženi ananas, kjer je ta encim uničen.

Drugi zgoščevalci, ki jih uporabljajo v modernih kuhinjah so še:

- **Natrijev alginat (E401)** – geliranje dosežejo z dodatkom kalcijevih ionov. Pridobivajo ga iz rjavi alg. Gelira že pri sobni temperaturi.



- **Agar agar (E406)** – Pridobivajo ga iz rdeče alge.



- **Guar gumij (E412)** – zgosti tudi v hladnem (prelivi za solate, kečap).



- **Karagenan (E407)** – Se nahaja v rdečih algah.



Še nekaj o aditivih:

- Aditive označimo z veliko črko E in številko, ki ji sledi.
- Zgoščevalce, emulgatorje in stabilizatorje označujemo z E in številkami od 400-495.
- Uporabljajo jih za ločevanje vodnega dela živila od maščobnega, s čimer vplivajo na stabilnost živila.

Tabela ocenjevanja

Pri izboru živila, se v tem tednu osredotočite na glavno jed. Izbor je vaš. Torej, lahko pripravite testenine, jedi iz krompirja, enolončnice, lasanje, krompir je lahko le kot priloga – skratka – imate prosto pot.

Tekmovanje je zgolj zabavne narave – ni ocenjeno.

Recepte iščite tudi na okusno.je, osredotočite se tudi na recepte iz tekmovanja **masterchef**. Seveda pa lahko izbirate **recepte iz domače kuhinje**. Recept naj bo priložen sliki. V kolikor ste zamenjali katero živilo ali pa ga dodali, zapišite pod izbor sestavin.

Preden sliko naredite, pripravite tudi pogrinjek.

Izgled	ZELO USPEŠNO	USPEŠNO	DELNO USPEŠNO
Iznajdljivost			
Pogrinjek			
Izbor sestavin			
Recept			