

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.

PRAKTIČNO DELO

Najbolj tipično želirno sredstvo, ki je vsem dobro znano, je želatina. Želatina je živalskega izvora, saj jo pridobivajo iz kolagena kože, kosti, hrustanca in veziv.

V spodnjem receptu imate navodila za pripravo skutne strjenke v kozarcu. Lahko uporabite tudi druge modele, recimo za muffine.

Svoje izdelke slikajte in mi jih pošljite v skupni kanal.

Pa dober tek!

Potrebuješ:

- 100 g sladke smetane
- 50 g + 1 žlica sladkorja v prahu
- 50 g jogurta
- sok četrtrtine limone
- 200 g skute
- 1 vrečka želatine
- 100 g jagod



Postopek priprave skutne strjenke

1. Z električnim mešalnikom stepemo sladko smetano. Pazimo, da je ne mešamo predolgo. Dodamo sladkor v prahu in mešamo dalje.
2. Dodamo jogurt, sok limone in skuto ter še enkrat dobro premešamo.



3. Nato dodamo želatino in mešanico razporedimo po lončkih. Namesto lončkov lahko uporabimo tudi silikonski pekač za muffine, navadni pekač za muffine s papirčki za muffine, ki jih odstranimo, ko je sladica gotova, ali navadni pekač. Pri slednjem moramo paziti, da je masa dovolj, da bo strjenka v pekaču vsaj 2 cm visoka. Če se odločimo za pekač, strjenko, ko je gotova, razrežemo na kvadratke in jo postrežemo v papirčkih za muffine.
4. Ko maso razporedimo, jo damo za 30 minut v skrinjo.



5. Medtem pripravimo jagodni preliv. Enostavno; jagode zmečkamo z vilicami, tako da nekaj jagod ostane celih, nekaj pa naj jih bo zmečkanih. Dodamo eno žlico sladkorja v prahu in dobro premešamo.
6. Ko je strjenka pripravljena, po njej polijemo jagodni preliv in že lahko uživamo v njenem osvežilnem okusu.

Namesto jagod lahko vzamete poljudno sadje: ribez, maline, mango.