

## Kuchnia, szkiełko i oko

Fajne! 0

0

Lubię to!

Bądź pierwszym znajomym, który to lubi.

Małgorzata Minta 17.10.2011 23:34

AAA



fot. Ryan Matthew Smith / Intellectual Ventures



**Waży 21 kilogramów, liczy 2438 stron, a nad jej stworzeniem pracował przez cztery lata kilkudziesięcioosobowy zespół kucharzy, fotografów i naukowców. W swojej imponującej książce "Modernist Cuisine" Nathan Myhrvold rozgryza tajniki sztuki kulinarnej z dociekliwością prawdziwego badacza**

Dla większości z nas sprawa jest prosta - wrzucamy mięso na patelnię i czekamy, aż się przyrumieni. Ale co zrobić, by mięso wchłonęło jak najmniej tłuszczu? Czy kształt patelni wpływa na temperaturę, jaką osiąga? I czy smażenie to na pewno najlepszy sposób na rozprawienie się z kawałkiem wołowiny? Takie pytania od razu padłyby w kuchni, gdyby przy patelni stał doktor Nathan Myhrvold, autor imponującego kompendium sztuki kulinarnej „Modernist Cuisine”, w którym na procesy zachodzące w garnkach i na patelniach spojrzano przez pryzmat chemii, fizyki i matematyki. Wydana przez autora książka, a raczej sześciotomowe, ilustrowane niezwykle zdjęciami dzieło na początku tego roku trafiło na półki księgarń. I mimo niebagatelnej ceny 625 dolarów nie musiało długo czekać na potencjalnych czytelników. To czytelnicy czekali - na październikowy dodruk.

Wprowadzenie książki na rynek międzynarodowy zapowiedziało też wydawnictwo Taschen słynące z pięknych albumów o sztuce, designie i architekturze.

Wróćmy jednak do patelni. Zamiast mięso smażyć, o wiele lepiej - przynajmniej z molekularnego punktu widzenia - jest potraktować je metodą sous-vide. Polega ona na długim gotowaniu zapakowanego próżniowo mięsa (podobnie można przyrządzać na przykład warzywa) w stosunkowo niskiej temperaturze 50-60 stopni Celsjusza. Tak potraktowany [stek](#) czy filec z tuńczyka zachowa naturalną strukturę włókien.

To właśnie fascynacja sous-vide, a raczej irytacja z powodu braku dostatecznych informacji na jej temat była załącznikiem pomysłu napisania „Modernist Cuisine”.

Myhrvold zetknął się z metodą sous-vide podczas pobytu w jednej z francuskich akademii gotowania. Ku rozczarowaniu naukowca-smakosza okazało się, że tak naprawdę wszystko w sous-vide robi się na oko; że nie ma żadnych tabelek czy wzorów, którymi można by określić parametry gotowania określonych produktów. Bezowocne poszukiwania odpowiedzi na specjalistycznym forum kulinarnym skłoniły go do własnych badań. Ostatecznie powstała książka, w której z należytą dociekliwością i szczegółowością opisał różne techniki stosowane w - jak sam ją określa - modernistycznej kuchni, a także wyjaśnił, dlaczego coś się dzieje tak, a nie inaczej.

Milioner oddający się swoim pasjom? Smakosz z naukowym zacięciem? Nathana Myhrvolda można

opisać na wiele sposobów.

W wieku 23 lat obronił doktorat z fizyki teoretycznej, pod okiem Stephena Hawkinga zgłębiał zawilosci kosmologii. W 1991 roku stworzył w Microsoftcie dział zajmujący się badaniami i rozwojem technologii informatycznych - Microsoft Research. Po latach pracy na stanowisku chief technology officer w 1999 roku porzucił informatycznego giganta z Redmond i założył własną firmę badawczą - Intellectual Ventures. Praca nie była jednak jedyną aktywnością, która wypełniała czas obecnie 51-letniego Myhrvolda. Wśród jego pasji znajdują się tak odległe rzeczy, jak: nurkowanie, fotografia, paleontologia (jak pisze „Vanity Fair”, w domu trzyma naturalnej wielkości replikę szkieletu tyranozaura) i badania Kosmosu. I oczywiście kuchnia. Na początku lat 90., jeszcze za czasów pracy w Microsoftcie, został mistrzem grillowania. Po odejściu z korporacji na dobre mógł się oddać kulinarnej pasji - oczywiście z odpowiednio naukowym zacięciem.

Prace nad książką ruszyły w 2007 roku. Przy siedzibie Intellectual Ventures mieszczącej się na przedmieściach Bellevue w stanie Waszyngton stworzył kuchnię, która bardziej przypomina laboratorium niż to, co można zobaczyć na zapleczu przeciętnej restauracji. Są tu komputery, ultraprecyzyjne wagi, wirówki, liofilizatory, butle z ciekłym azotem i destylatorki. I oczywiście zestaw do gotowania sous-vide. Do udziału w swoim projekcie zatrudnił Chrisa Younga i Maxime'a Billeta - dwóch młodych szefów kuchni z naukowym podejściem, którzy zdobywali szlify w słynącej z molekularnych dań restauracji The Fat Duck.

W sumie nad stworzeniem „Modernist Cuisine” pracował ponad 30-osobowy sztab kucharzy, naukowców, fotografów i redaktorów. Owocem ich trzyletnich badań jest dzieło ważące ponad 20 kg (z tego 1,8 kg to farba drukarska) i liczące ponad 2438 stron. A dodać należy, że w rozdziale o deserach opisano jedynie lody, więc książka mogłaby być jeszcze obszerniejsza. Niestety za przepięknie zilustrowane dzieło trzeba słono zapłacić - okładowa cena to 625 dolarów. Ale, jak zażartował w jednym z wywiadów Myhrvold, patrząc na cenę za funt, jest ono tańsze niż dobrej jakości parmezan. Znalazły się tu tabele (na przykład gęstości budyniu), wykresy i wzory fizyczne wyjaśniające procesy zachodzące w kuchni - jak ciepło przenika mięso i jak kształt patelni wpływa na jego zrumienienie, jak mieszają się składniki i dlaczego czasem coś nie wychodzi.

Oprócz półtora tysiąca receptur zawartych w tej książce można poznać też sporo ciekawostek. Na przykład taką, że czarna kawa stygnie szybciej niż ta ze śmietanką, a piekarnik w Nowym Jorku piecze w wyższej temperaturze niż piecyk znajdujący się w Mexico City (odpowiada za to inna wilgotność powietrza oraz wysokość nad poziomem morza). Przepis na idealne frytki? Najlepiej byłoby dokładnie umyć je przed usmażeniem, osuszyć, zbombardować ultradźwiękami (dzięki temu będą bardziej chrupiące), a dopiero potem zafundować im dwukrotne smażenie - w pierw w oleju rozgrzanym do 170 stopni Celsjusza, a po ostudzeniu frytek - w 195 stopniach Celsjusza. Przygotowanie w ten sposób ziemniaczanego dodatku zabiera dwie godziny, ale zdaniem Myhrvolda efekty smakowe są warte tego czasu.

Badania prowadzone w laboratorium Myhrvolda wykazały też, że szybkie zanurzenie jagód lub winogron w gorącej wodzie znacznie wydłuża ich świeżość. Z kolei hamburgera warto by przed smażeniem zanurzyć w ciekłym azocie.

Choć raczej mało kto dysponuje tak nietypowymi środkami, niektóre rady Myhrvolda można przenieść do normalnej kuchni. Na przykład by szybciej przygotować bulion z kurczaka, wystarczy dokładnie posiekać mięso i warzywa, zrumienić je, a następnie zalać wodą i ugotować. Z kolei by obsmażane składniki potrawy zbytnio nie nasiąkły tłuszczem, wystarczy użyć... większej ilości oleju. Jego poziom powinien sięgać co najmniej połowy grubości przygotowywanych kawałków. A po obsmażeniu można dodatkowo zdjąć nadmiar tłuszczu papierowym ręcznikiem.

„Modernist Cuisine” nie jest książką, z którą można gotować na co dzień. To bardziej podręcznik i zbiór popartych eksperymentami instrukcji, które mogą się okazać pomocne dla profesjonalistów „wkręconych” w nowoczesną kuchnię.

Jak napisał Michael Ruhlman, dziennikarz kulinarny „New York Timesa”, przeczytanie książki za jednym zamachem może wymagać aspiryny w ilościach przekraczających tysiące miligramów. Widać jednak, że to owoc wielkiej pracy i takiej samej pasji - co więc szkodzi rzucić okiem? Choćby dla samych zdjęć.

*Małgorzata Minta - dziennikarka pisząca o nauce i nowych technologiach. Zaczynała w „Gazecie Wyborczej”, potem jej teksty można było znaleźć m.in. w „Dzienniku”, tygodnikach „Newsweek” i „Wprost” oraz miesięczniku „Focus”. Ma słabość do gadżetów (tych działających, a zarazem pięknie zaprojektowanych) i ciastek od Pierre'a Hermé. Tęskni za wahadłowcami.*

