Студенты Международной политехнической летней школы изучают молекулярную гастрономию

Впервые в рамках Международной политехнической летней школы на базе Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ) проходит образовательный модуль «Молекулярная гастрономия». Именно там студенты узнают о самых невероятных сочетаниях ингредиентов, знакомятся с особенностями современной русской кухни и учатся получать ферментированные кисломолочные продукты с использованием микроорганизмов. В 2018 году в программе приняли участие 12 юношей и девушек из Испании, Нидерландов, Китая, Индии и других стран. Примечательно, что среди них не только студенты, но и несколько начинающих рестораторов, которые приехали в Политех, чтобы перенять опыт специалистов СПбПУ.

Модуль условно разделен на несколько частей. В первой участники посещают мастер-классы известного петербургского шеф-повара Кирилла КЛЮКВИНА, на которых учатся готовить блюда русской кухни в самых необычных интерпретациях. На лекциях и практических занятиях доцента ВШБТиПТ С.А. ЕЛИСЕЕВОЙ слушатели знакомятся с национальными

особенностями и историей русской кухни, теоретическими основами применения современных видов пищевых добавок и ингредиентов в приготовлении кулинарной продукции, влияния добавок ни изменение текстуры пищевого сырья на молекулярном уровне.

Вторая часть посвящена взаимосвязи молекулярной гастрономии и биотехнологии. *«Мы показываем студентам, как можно из сырья животного и растительного происхождения, используя различные штаммы микроорганизмов, получить ферментированные кисломолочные продукты. Ребята собственными руками готовят препараты, изучают строение микроорганизмов, которые применяются при ферментировании молока или плодово-ягодного сырья, получают готовые продукты и, конечно, дегустируют их. Таким образом, в ходе обучения слушатели приобретают как практические навыки работы, так и знакомятся с основами научных исследований»*, – рассказывает доцент ВШБТиПТ Н.Т. ЖИЛИНСКАЯ, которая является одним из координаторов модуля и лектором программы.

Подобного рода программы летней школы сложно найти не только в России, но и в мире: об этом говорят многие участники модуля «Молекулярная гастрономия». Студентка из Испании Карина ТАВДИДИШВИЛИ рассказывает, что искала подобный курс достаточно долго и нашла подходящий именно в России.

Предметом отдельной гордости организаторов является то, что к преподаванию в модуле «Молекулярная гастрономия» привлечены выпускники СПбПУ. Успешный шеф-повар известного петербургского ресторана Кирилл КЛЮКВИН – один из них. В перерыве между мастер-классами Кирилл дал небольшое интервью представителям международных служб Политеха, в котором рассказал об особенностях курса, молекулярной кухне и дал советы и рекомендации студентам.

- Кирилл, расскажите, какие блюда вы сегодня готовили? Почему решили выбрать именно их?

- Передо мной стояла задача представить студентам блюда русской кухни в современном виде. Сегодня мы готовили традиционный русский винегрет, но с использованием современных техник. Мы представили салат в двух видах – в виде пасты и в виде мороженого, завернутого в свекольную пленку.

- Смогут ли студенты повторить эти блюда самостоятельно?

- Все, что мы готовим на мастер-классах в рамках модуля, можно легко повторить дома, даже не имея специального образования. Нужно просто примерно понимать, как ведут себя продукты, и владеть хотя бы базовыми навыками – например, уметь держать нож в руке. (Смеется).

- На ваш взгляд, в чем уникальные особенности вашего курса? Почему студентам очень важно принять участие именно в нем?

- В нашем курсе теоретические и практические занятия максимально гармонично дополняют друг друга, представляя собой комплексный инструмент. Часто бывает, что студенты или изучают что-то, не отрабатывая потом полученные знания; или сразу переходят к практике. На наших мастер-классах теория с практикой связаны неразрывно.

- Легко ли вам работать со студентами?

- Да, было здорово. Студенты проявляют много внимания, показывают себя ответственными и заинтересованными участниками процесса. Это очень приятно видеть.

- Давно ли вы занимаетесь молекулярной кухней?

- С 2010 года, когда это явление только начало приходить в Россию. Тогда мы не связывали современную русскую кухню и молекулярную, все говорили о разнообразных пенках, муссах и т.д. Однако сегодня мы многое перевели уже в научную сферу, значительно улучшили свои знания и навыки.

- Насколько востребована в Санкт-Петербурге молекулярная кухня?

- Молекулярная кухня востребована как часть современной кулинарии. Представить гостям салат в виде пасты – это интересно, это востребовано. Мы имеем огромный простор для деятельности. Об этом мы тоже говорили со студентами – с помощью текстур, техник и научного подхода возможно представить гостю одно и то же блюдо в нескольких интерпретациях.

- Вы уже не первый раз говорите о науке. Не можем не спросить, молекулярная кухня – это больше химия или кулинария?

- Это больше химия. Важно знать химические процессы, различные физико-химические реакции, различные способы термообработки.

- Какие самые необычные сочетания вкусов и текстур были в вашей практике?

- На мой взгляд, самые необычные сочетания приходят тогда, когда вы просто спускаетесь на склад или в магазин, берете в руки два продукта и понимаете, что их можно сопоставить. Например, сейчас популярны сочетания клубники с беконом, осьминога с киви.

- Что бы вы посоветовали студентам, которые захотят продолжить развиваться в этой области?

- Не бросать. Многие люди, посмотрев сериалы и фильмы про кухню, думают, что стать известным и знаменитым шеф-поваром очень просто. На деле нужно работать по 14-16 часов в день, кроме того, на кухне вас будет ждать много рутины – нужно будет что-то постоянно резать, рубить, шинковать. Многих это отпугивает. Поэтому если у вас есть стремление и идея, то я пожелаю не бросать и двигаться к своей мечте.

- Кирилл, благодарим за интересное интервью! Желаем успехов в вашей профессиональной деятельности!

Подготовлено международными службами СПбПУ

Дата публикации: 2018.08.02

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям