

Проведение мастер-класса по молекулярной кухне в библиотеке



Библионочь — ежегодная социально-культурная акция, посвящённая чтению, проходит в апреле по всей России. В эту ночь библиотеки, книжные магазины, литературные музеи и арт-пространства расширяют время и формат своей работы.

Цель мероприятия — развитие библиотечного, музейного и книжного дела, популяризация чтения, организация новых форматов культурного отдыха горожан.

Впервые акция прошла в 2012 году при поддержке библиотечного сообщества и Ассоциации менеджеров культуры. Через два года мероприятие поддержали более 2000 площадок по всей стране.

20 апреля студенческая кулинарная организация YesLab провела мастер-класс по молекулярной кухне в «Библиотеке на Троицком поле» в рамках акции.





Анна Гусева, София Громова, Степан Тимошенко и Иван Угрюмов рассказали слушателям об основных принципах молекулярной кухни, наглядно продемонстрировав их во время приготовления молекулярного вишнево-мятного чизкейка.

В основу чизкейка легли:

Мороженое из печенья. Для его приготовления ребята смешали: печенье (предварительно подпеченное в духовке до ярко выраженного колера), сливки и сахарную пудру. Для того, чтобы смесь приобрела вид привычного мороженого добавили колотый сухой лёд.

Мусс из сыра и сливок. Предварительно смешанный сыр и сливки поместили в сифон - небольшой сосуд, в который вводится воздух из баллонов и вкусовая основа (сливки, напитки с сиропами и так далее). Газ под давлением насыщает продукты пузырьками, тем самым, взбивая их.



Дополнили композицию:

Сферы из мяты, приготовленные при помощи мятного сиропа и таких реагентов, как альгинат натрия и лактат кальция. Данные соединения имеют свойства загустителей или гелеобразователей.

Пена из вишни, приготовленная при помощи смешения вишневого сока с соевым лецитином.

«Нам было очень приятно, что руководство библиотеки обратилось к нам с просьбой о выступлении. Наша команда очень ценит опыт, приобретенный на выездных мастер-классах, ведь на мероприятиях подобного рода мы можем не только отточить своё кулинарное мастерство, но и поделиться профессиональными знаниями, тем самым поднимая престиж профессии технолога среди молодёжи», - руководитель команды YesLab, Гусева Анна

Материал подготовила студентка группы 24634/1 Фёдорова Арина.