



Повара и ученые расширяют профессиональный кругозор, объединив физику, химию и кулинарию.

МЕСТО: Гранада

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВИДЕО: 1'42''

СОДЕРЖАНИЕ: На Факультете естественных наук Гранадского университета проходят курсы «научной кулинарии». Ученики узнают, какие физические явления и химические реакции происходят в процессе приготовления еды. Занятия ведут ученые и специалисты в области кулинарии, среди них Хавьер Кабрера, первый гранадский повар, удостоившийся мишленовской звезды и шеф-повар ресторана Els Brancs в Жироне.

ВИДЕО:

Гранита из мохито в жидком водороде или пена из моркови... Это примеры кулинарного применения физики и химии. Именно этим занимаются участники курса «Наука и кулинария» в Университете Гранады. Проводится он с целью открыть новые профессиональные горизонты.

Мария Хосе Гальвес
ПРОФЕССОР ПРИКЛАДНОЙ
ФИЗИКИ

«Нас интересует проблема трудоустройства наших выпускников и мы думаем, что такое взаимодействие может открыть новые возможности в этом направлении.»

Франсиско Галистео
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ПРИКЛАДНОЙ
ФИЗИКИ

«Мы обращаемся к ученым, которым знаком мир кулинарии и которые видят, какую пользу может принести их работа в этой области. А также к поварам, чтобы показать им, какие возможности дают научные знания в их профессии.»

В курсе участвует Хавьер Кабрера, первый гранадский повар, получивший звезду Мишлен, и шеф-повар ресторана Els Brancs в Жироне.

Хавьер Кабрера
ШЕФ-ПОВАР ELS BRANCS

«Кухня – это маленькая лаборатория, в которой постоянно происходят химические реакции и физические процессы, хотя поварам и неизвестна их причина.»

Среди участников курса - студенты, выпускники, повара и работники пищевой промышленности. Они узнают на наглядных примерах, какие процессы происходят на кухне, от самой традиционной до ультрасовременной.

Хавьер Кабрера
ШЕФ-ПОВАР ELS BRANCS

«Сферификация, новые текстураторы, работа с жидким азотом, использование сифона...»

УЧЕНИКИ

«Я много узнала о различных текстурах и научилась делать самые неожиданные вещи.»

«Физические и химические принципы, на которых основаны реакции, изменяющие текстуру и продукт в целом.»



Этот курс, несомненно, позволит участникам открыть новые горизонты и использовать свои творческие способности как инструмент инноваций.

Если Вы хотите получить более подробную информацию или задать вопрос, обращайтесь по телефону 647 310 157 или по электронной почте info@historiasdeluz.es