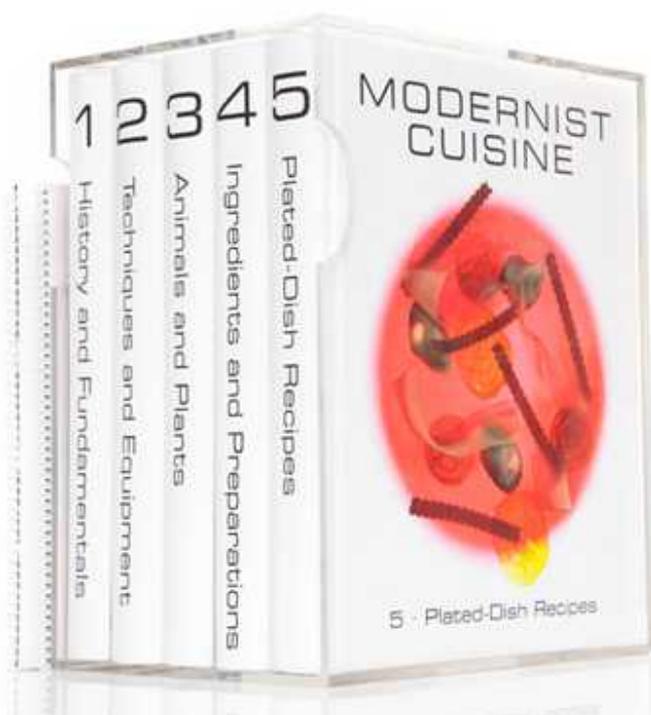


Модернистская кухня: искусство и наука кулинарии | "Modernist Cuisine: Art et science culinaires"

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 05.12.2011.



Так выглядит это подарочное издание, пригодное и в качестве научного пособия. Пятитомная энциклопедия, спонсированная физиком-миллионером, позволит вам устраивать ежедневные праздники живота в течение нескольких лет, ни разу не повторившись. В бестселлер попали один русский и один швейцарский рецепт.

Une encyclopédie en cinq volumes sponsorisée par un physicien multimillionnaire, entend réconcilier art et science culinaire.

"Modernist Cuisine: Art et science culinaires"

Если в вашем окружении есть люди, увлекающиеся кулинарией, и вы не знаете, что им подарить на Новый год, вот ответ на ваши сомнения. Сразу признаюсь – мой очень любящий готовить муж не стал дожидаться Нового года и проявления инициативы с моей стороны и подарил себе новый гастрономический бестселлер сам, чем очень гордится. По аналогии с названием знаменитого фильма Чарли Чаплина «Новые времена» (Modern times), явление, породившее предмет этой статьи, вполне можно назвать «Новейшей кухня», хотя «модернистская» звучит, наверное, еще более современно. По мнению ее приверженцев, "как французские импрессионисты нарушили вековые традиции, так и Модернистская кухня (с большой буквы – НС) уничтожила в последние годы границы кулинарного искусства».

Издание, которому эксперты пророчат немедленное попадание в Книгу рекордов Гиннесса и которое уже названо Лучшей книгой года гастрономической редакцией французской газеты Figaro, поражает и формой, и содержанием. По форме это – пять тяжелых томов, доставляемых вам в специальном пластмассовом кофре, чтобы удобно было поставить на книжную полку, на камин, а может – на тумбочку у кровати. Каждый том посвящен особой теме: История и основные факты, Техник



а и оборудование, Животные и растения, Ингредиенты и подготовка, Рецепты. Собственно, рецепты есть и во всех других томах, но лишь в качестве иллюстраций к тем или иным кулинарным технологиям. В общей сложности – 2438 страниц, 3216 цветных фотографий и не подсчитанное нами число рецептов, достойных самых роскошных ресторанов, один другого завлекательнее.

Перелистывая глянцевые страницы энциклопедии, вы значительно расширите свой кругозор ценнейшими сведениями, например, об истории барбекю или о философской стороне японского традиционного искусства умерщвления рыбы таким образом, чтобы она даже не заметила, что уже мертва ... Вы найдете также ответы на самые разнообразные вопросы, которые, возможно, давно мучают вас бессонными ночами: почему дешевые кастрюли и сковородки иногда эффективнее дорогих? Почему картошка получается вкуснее, если пожарить ее в однажды уже использованном масле? Почему, наконец, попадание в ледяную водяную баню не прерывает процесс варки зеленой фасоли?

Если говорить серьезно, то можно и вправду найти массу интересной информации о правилах здорового питания, о гигиене приготовления пищи и эфф



активных способах ее

хранения, и даже о том, как правильно, с учетом последних достижений науки и техники, приготовить чашечку кофе!

С неохотой, но не можем не признать, что это даже покруче любимой всеми нами «Книги о вкусной и здоровой пище», пережившей несколько изданий и выходявшей с предисловиями за подписью сначала Сталина, потом Микояна, а потом уже без подписи.

Надо заметить, что соответствующая гигантизму проекта, над которым трудилось около 30 человек в течение четырех лет, цена – 550 швейцарских франков – не смутила любителей повозиться на кухне самим или предоставить такую возможность личному повару. Первые 25 тысяч экземпляров английского издания разошлись, как горячие пирожки (это сравнение уместно, как никогда), а за ними потянулись французская, испанская и немецкая версии, исправно выпускаемые издательством Taschen, известным своими качественными и, обычно, не очень дорогими альбомами по искусству и истории.

Кому же пришла в голову безумная (но подтвердившая свою научную обоснованность) мысль об этом издании и у кого хватило терпения его реализовать? Главный зачинщик – американец по имени Натан Мирвольд, с добавкой «Dr.», соответствующей докторской степени. При чем не одной: Мирвольд обладает докторскими степенями Принстонского университета в области математической



экономики и теоретический физики, а также учеными степенями в области математики, геофизики и космической физики, полученными за годы учебы в Калифорнийском университете Лос-Анжелеса (UCLA). Он – профессиональный изобретатель (им зарегистрированы или ожидают регистрации 250 патентов, в том числе, и в области пищевых технологий) и инвестор в изобретения других – именно этим занимается созданная им компания Intellectual Ventures. До этого он был, ни много ни мало, главным технологом Микрософта, но покинул компанию в 1999 году, чтобы полностью и с научным подходом отдаться своей страсти – еде (уже 9-летним ребенком он самостоятельно изготовил традиционную индюшку в День благодарения). Но еще до этой официальной реинкарнации он, вместе со своей командой, победил сразу в нескольких категориях во Всемирном чемпионате по барбекю 1991 года, причем в номинации «макаронные изделия» он выиграл благодаря рецепту, придуманному прямо в день соревнования! А изобретенная им техника вакуумного приготовления пищи приобрела уже международную известность.

С огорчением отмечаем, что русской кухне, которую мы патриотично считаем лучшей в мире, уделено самое минимальное внимание, всего два упоминания вскользь в историко-теоретической части: мол, во времена царей была наша кухня недоразвита, а хороша лишь малосольная семга.

Единственным «нашим» блюдом, удостоенным чести попадания в энциклопедию, оказались русские пельмени. Правда, взглянув на картинку слева, вы вряд ли узнаете в них то, что привыкли видеть в своей тарелке. И не удивительно, ведь в качестве



необходимых ингредиентов авторы называют, например, копченую осетрину кусочками и в виде паштета, маковые зернышки, соленые огурцы, ботву молодой свеклы и... устрицы в трех вариантах! На приготовление этого невиданного чуда у вас уйдет, по подсчетам экспертов, 13 часов, включая 2 часа на подготовку и 15 минут на подогревание и художественное оформление перед подачей на стол. Вот вам и проще пареной репы!

Угодили в Энциклопедию и швейцарцы. Однако, как ни странно, не с фондю или раklet, а с «грибным швейцарским гамбургером». В кратком предисловии, которым сопровождается каждый рецепт, признается, что "гамбургер - это основа американской кухни", но добавляется: "Все бургеры хороши по-своему. Но на наш вкус, лучше всех - сочный, нежный грибной бургер со швейцарским сыром". Из перечисляемых в рецепте ингредиентов, на которых наш глаз с изумлением задержался, назовем японские грибы shiitake, реструктурированный кусок эмментальского сыра, копченый зеленый салат, клубничный молочный коктейль и ... ультразвуковой жареный картофель. Как все это совмещается в гамбургере, одному Мирвольду известно!

[высокая кулинария](#)
[искусство в Швейцарии](#)

Source URL: <http://nashgazeta.ch/news/12621>