Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Швейцарский музыкальный сыр | Fromage musical suisse

Author: Лейла Бабаева, Берн , 18.03.2019.

Под звуки Моцарта... (24heures.ch)
В Конфедерации провели эксперимент с целью выяснить, влияет ли музыка на вкус созревающего сыра. Результаты удивили экспертов.
|
Une expérience scientifique a été réalisée par des experts suisses pour savoir si la musique influence le goût du fromage. Les résultats sont surprenants.
Fromage musical suisse

Восемь головок эмменталя «слушали» рок, техно, хип-хоп и классику, включая произведения Моцарта и песни группы Led Zeppelin. Эксперимент, совместно проведенный Высшей школой искусств Берна (HKB) и сыроваром из Берту (кантон Берн), продлился с августа 2018 по март 2019 года. Сегодня эксперты с

удовольствием сообщили, что разные стили музыки по-своему изменили вкус сыра, информирует телерадиокомпания RTS.

Наукой давно установлено, что музыка может благотворно влиять на людей, животных и даже растения. Звуковые волны воздействуют и на процессы, протекающие в созревающем сыре. 14 марта эксперты специально созданного жюри попробовали готовые продукты и были удивлены результатами. «Различия таковы, что задаешься вопросом, действительно ли это один и тот же сыр», - рассказал в интервью RTS шеф-повар Бенжамен Люзи. Самый мягкий и насыщенный вкус оказался у сыра, которому включали хип-хоп, а самый сбалансированный – у продукта, «воспитанного» на музыке Моцарта.

Результаты эксперимента удивили даже его инициаторов. По предположению сыровара Беата Вампфлера, музыка повлияла на бактерии, как на живые существа, чувствительные к звуковым волнам. Авторы эксперимента уверены, что полученные результаты открывают широкие творческие горизонты перед производителями продуктов питания. Сотрудники высшей школы искусств Берна добавили, что это – лишь первый этап более обширного проекта. Кто знает, может быть, в будущем мы будем покупать продукты, основываясь на своих музыкальных вкусах? Хотелось бы, чтобы специалисты проверили, как на изготовление сыра, вина, солений и ветчины действует пение птиц и журчание ручья. Эти звуки можно назвать природной музыкой, и, если они оказывают умиротворяющий эффект на человека, то можно ожидать аналогичного действия и на продукты. Кроме того, предстоит провести еще много экспериментов, чтобы выяснить, какой уровень громкости идеально подходит для созревания сыра и какого именно сорта.

Добавим, что смелые экспериментаторы действовали не вслепую, так как в химии есть специальный раздел под названием сонохимия, изучающий взаимодействие акустических волн и возникающие при этом химические и физико-химические эффекты. В область интересов сонохимиков входят, среди прочего, такие процессы, как сонолюминесценция, диспергирование вещества при действии звука, эмульгирование и другие коллоидно-химические процессы.

Возможно, недалек тот день, когда, придя в швейцарский ресторан, мы сможем смело сказать: «Подайте мне, пожалуйста, форель, приготовленную под музыку Шопена».

русская музыка
швейцарская музыка
Статьи по теме
Швейцарские сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер меньше покупают
Эмменталь на 20 баллов

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskiy-muzykalnyy-syr