



Szellem a fazékból - A tökéletes tojás

2012 január 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A magyar konyhát - félúton Frank Júlia és Jamie Oliver között - különösebben nem rázta meg, hogy a szakácsok madridi csúskonferenciáján Ferran Adria bejelentette: 2011 végén bezárja a három Michelin-csillagos El Bullit, a molekuláris konyha Mekkáját.

A katalán fűszerezési ("Salvador Dalí fakanállal") nem hagyott kétséget afelől, hogy gasztronómiai laboratóriuma fordulóponthoz érkezett, megújulásra van szüksége.

A döntés megdöbbenést, sőt pánikot keltett, hiszen a Bulldogba másfél évre előre lehetett asztalt foglalni, s most már Nobel-díjasoknak sincs esélyük. Hogy ez a molekuláris konyha végét jelenti-e, nem lehet megjósolni, ám tény, hogy az utóbbi időben erősödött azoknak a hangja, akik hóbortról, parasztképzésről puskoltak. Egy német gasztroíró, Jörg Zipprick egyenesen mérgezéssel vádolta a sztárséft, s pamfletjében felsorolta a konyhában használt vegyszerek káros hatásait. Nincs tehát többé mínusz kétszáz fokos folyékony nitrogénbe hűtött citromhóglya? Fuccs az atomkonyha ételkölteményeinek, a levegőhabnak, a tintakaviárnak? Nem rendelhetjük többé Heston Blumenthal hírhedt **Full English Breakfastjét** sem, melyben egyetlen harapásba sűrűsödik a teljes angol reggeli, a sült kolbász, a ketchup, a citromos tea, a müzli és a szalonnás tojás? A molekuláris konyha kimúlik, mielőtt megismerhetnénk? Kár lenne érte: elvégre ezt is magyar találta ki.



Kürti Miklós (Nicholas Kurti) 1969-ben az Angol Tudományos Akadémián tartott előadást Fizikus a konyhában címmel. Bár kutatási területe a termodinamika (a mélyhőmérsékletek fizikája) volt, szenvedélyes szakács lévén, egész este a főzés közben lezajló fizikai és kémiai folyamatokról beszélt. Miért ízlik az egyik étel, és miért nem a másik? Mi a különbség íz és aroma között? Miért barnul meg az alma, ha lereszeli, és miért nem, ha citromot csöpögtetünk rá? Hogyan kell megsütnünk a húst, hogy egyszerre legyen omlós és ropogós? És főként: milyen hőmérsékleten készítsük a felfújtat, hogy magas legyen, s ne essen össze? Életbevágó kérdések. Főként szakácsok és háziasszonyok számára. Kürti mélyen átértékelte ezt. "Azt hiszem - mondta -, lesújtó civilizációnkra nézve, hogy a Vénusz légkörének hőmérsékletét simán megmérjük, ám fogalmunk sincs, mi történik sütés közben a szuflé belsejében."

A hallgatók egyik ámulatból estek a másikba. Kürti hipodermikus fecskendővel friss ananászlevét fecskendezett a húsba, s elmagyarázta, hogy az ananászban lévő bromelin nevű proteolitikus enzim kettéhasítja a fehérjemolekulákat, így a hús porhanyósabb lesz. Bemutatta a forró fagyalt receptjét. Vigyázat, ez nem a hagyományos sült fagyalt, ami kívül forró, belül hideg; ez épp a fordítottja. Kívül hideg, belül forró! A recept még a gyakorló fizikusokat is ámulatba ejtette. Egy szilárd habcsók belsejébe kis üreget vájunk, megtöltjük

baracklevéllel és barackpálinkával, bevonjuk piskótatésztával, leöntjük csokoládémázzal, majd az egészet mélyhűtőbe tesszük. Mivel az alkohol fagyáspontja alacsony, a pálinkás baracklevél mínusz harminc fokon sem fagy meg, legfeljebb pépesedik. Ha lehűt, kivesszük, betesszük a mikróba. Hogy most mi történik? Tiszta fizika. A mikrohullámok "átrobognak" a szilárd csokoládés habcsókon, ám elnyelődnek a barackpálinkás pépben. Fél perc múlva kész a (belül) forró fagy. Ha beleszúrunk, gejzír tör fel belőle.

Ugyanilyen egyszerű a lágy tojás receptje is. A tökéletes háromperces lágy tojást Kürti szerint hatvan percig kell főzni. A dilemmával a reggeli rohanás közben mindenki szembesül. A tojásfehérjében lévő fehérjék már 64,5 fokon kicsapódnak, ám az ebadta sárgája ekkor még csak 35 fokos. A fehérje három perc alatt kész, ám a sárgájának még főnie kellene. Kivesszük tehát a tojást a forró vízbe, át tesszük 60 fokos vízbe (így a fehérje nem forrosodhat tovább), s megvárjuk, amíg a belül lapuló sárgája is 60 fokra melegedik. Így kapjuk a tökéletes lágy tojást. Meg az idegrohamot. Főként, mivel ugyanez a módszer érvényes a libamájra, kacsamellre, báránycombra is, csak ott a hőkezelés ideje egy és százhusz óra között váltakozhat. Ha nincs otthoni vákuumsütőnk (sous-vide), vegyünk ki szabadságot. Lehet, hogy kirúgnak, de megízlelhetjük a tökéletes pecsenyét.

A fenti módszert Kürti professzor matematikai képletben is rögzítette, ám - attól tartok - ennek közzététele sokkhatást váltana ki a Horváth Ilona-szakácskönyvön (rántás-habarás, érzéssel főszerezés) szocializálódott háziasszonyokban. Pedig "az ingyenc tudósok" nemcsak a szakácsok gondolkodásmódját változtatták meg, hanem számtalan közkeletű konyhabölcsséget is cáfoltak vagy igazoltak. Hérve This például tudományosan kimutatta, hogy a tojáshabot tényleg keményre kell verni a felfújthoz, így a gőzbuborékok nem tudnak "kiszökni", kénytelenek megemelni a szuflét. A francia gasztrokémikus szerint egyébként a jövő séfjei a főzéshez már nem sárgarépát fognak használni, hanem a sárgarépát alkotó molekulákat (pektint, fruktózt, karoteniodot). This azonban nem szereti, ha a luxuséttermek sztárszakácsai rá hivatkoznak. "Számomra - mondja - ez nem főzés, hanem tudomány. Molecular gastronomy. Adria számára - aki a könyveimben dolgozik - főzés, és nem tudomány. Molecular cooking. Szeretnék figyelmeztetni rá, hogy a molekuláris gasztronómia nem luxusfőzést jelent, hanem átgondolt főzést. Az egyik technológia, a másik tudomány."

Azt hiszem, ez világos beszéd.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló