Тема проекту: Молекулярна кухня у вас на кухні

Номінація: «Технік-Юніор»

Загальна тема: «Фізика та техніка у власній оселі – власні модернізація та винаходи, цікаві явища та їх пояснення»

Автори проекту: Богодєлова Марія, Дев’яткіна Олена, Трембак Поліна учениці 8 класу Спеціалізованої школи №76 імені Олеся Гончара, вул. Жмеринська, 8, м. Київ, 03170, телефон (044)274-02-84, електронна пошта [sch\_76\_gonchara@ukr.net](mailto:sch_76_gonchara@ukr.net)

Науковий керівник: Варенюк Валентина Ігорівна, вчитель фізики Спеціалізованої школи №76 імені Олеся Гончара, м. Києва.

Мета роботи - дослідити можливість приготування страв молекулярної кухні без спеціального обладнання, навчання та навиків, а також створити мінікнигу рецептів страв молекулярної кухні, які можна приготувати в домашніх умовах.

Актуалізація: молекулярна кухня - це не тільки шприци і пробірки, це мистецтво створення незвичайних страв зі звичайних продуктів; страви молекулярної кухні можна готувати і споживати без великих затрат, варто застосувати знання з курсу шкільної фізики.

Завдання проекту:

* Зробити огляд науково-популярної літератури з обраної теми;
* Знайти цікаві рецепти молекулярної кухні;
* Виконати дослідження;
* Створити мінікнигу рецептів страв молекулярної кухні, які можна приготувати в домашніх умовах.

Предмет дослідження: фізичні процеси (зміна агрегатного стану, температури, форми та об’єму страв молекулярної кухні).

Об’єкт дослідження: страви молекулярної кухні.

Новизна: на основі теоретичних й експериментальних досліджень з’ясувати, які страви молекулярної кухні можна приготувати вдома, маючи мінімальне обладнання та навички.

Здавалося б, все, що можна приготувати вже приготовлено та випробувано, але кулінарія продовжує розвиватись, використовуючи фізичні та хімічні процеси. На зміну стилю ф’южн у високій кухні приходить молекулярна, яка змінює консистенцію і форму продуктів до невпізнання.

Результат: у ході дослідження ми з’ясували, що можливо приготувати страви молекулярної кухні у себе вдома, маючи мінімальне обладнання та навички. Також була створена мінікнига рецептів страв молекулярної кухні, які легко можна приготувати на власній кухні.

Висновок: Молекулярна кухня лише на початку свого розвитку. Творці цього напрямку вважають її кухнею майбутнього. Більше знань про хімічні та фізичні властивості продуктів, процеси, реакції – ось головний постулат у вивченні молекулярної кухні. Варто зазначити, що наразі молекулярна кухня - це здебільшого шоу, і звиклі до всього гості ресторанів чекають від кухарів видовищ. Але насправді мова йде про глобальний підхід до приготування їжі, наприклад, про правильні температури термообробки продуктів. Зрозуміло, що в домашніх умовах не можна оцінити і насолодитись усім спектром приготування молекулярних страв без спеціального обладнання, навчання та навичок. Але ми в цій роботі показали, що маючи мінімальне обладнання, навички та знання з курсу шкільної фізики можна зробити досить прості та смачні страви молекулярної кухні. І створили [мінікнигу рецептів страв молекулярної кухні](https://drive.google.com/file/d/1x0wgt0KAFpS03qEVle6GztQAocnOogps/view?usp=sharing), які можна приготувати вдома.