

Lic. Elżbieta ŚMIAŁEK
 Wydział Nauk Ekonomicznych
 Prof. dr hab. Krystyna GUTKOWSKA
 Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

KUCHNIA MOLEKULARNA I JEJ MOŻLIWOŚCI ROZWOJU W POLSCE®

Molecular kitchen development opportunities in Poland®

Słowa kluczowe: historia gastronomii, kuchnia molekularna, gwiazdki Michelin, „nouvelle cuisine”.

Zagadnieniem, które uzyskało ostatnio nowy wymiar i ogromne zainteresowanie jest gastronomia, a dokładniej mówiąc nowy trend „kuchnia molekularna”. Kuchnia molekularna to nowy „koncept gastronomiczno-technologiczny”, który dzięki współpracy naukowców i gastronomów wywiera obecnie ogromny wpływ na nasze kulinarne wybory. Restauracje na całym świecie serwujące dania kuchni molekularnej zdobyły szturmem uznanie konsumentów, a krytycy kulinarni nie szczędzą pochwał i nagród w postaci gwiazdek. Dzięki takim światowym mistrzom patelni jak: Ferran Adrià, Heston Blumental, Pierre Gagnaire poznaliśmy najnowsze trendy kulinarne. Dzięki takim szefom jak: Wojciech Modest Amaro, Adrea Camastra czy Jan Bos, prowadzącym swoje restauracje w Polsce, mamy kuchnię molekularną na najwyższym poziomie (co potwierdzają przyznane gwiazdki Michelin). Mimo tych sukcesów pozostają jednak pytania, czy to chwilowa moda czy trwały trend w rozwoju gastronomii?. Na tak postawione pytania poszukiwano odpowiedzi poprzez badania wśród konsumentów metodą internetową. Uzyskane wyniki dowodzą, że jakkolwiek konsumenci znają pojęcie „kuchni molekularnej”, to nie wszyscy potwierdzają znajomość tego terminu mieli okazję spróbować dań charakterystycznych dla tej kuchni. Również skojarzenia z tym pojęciem są różne, chociaż odwołujące się przede wszystkim do „sztuczności” oraz „chemii”.

Key words: history of gastronomy, molecular gastronomy, Michelin stars, “nouvelle cuisine”.

The discipline that has recently gained new dimension and great interest is gastronomy, more precisely the new trend that has appeared “molecular kitchen”. The highest level so far was the so-called kitchen. “Alta cocina” (literally haute cuisine - literally high-end cuisine, which means culinary art in the most famous restaurants around the world). The molecular kitchen is something more, a new “gastronomic and technological concept”, which, thanks to the cooperation of scientists and gastronomes, now has a huge impact on our culinary choices. Restaurants around the world serving molecular cuisine have won rave reviews from consumers, and culinary critics have been praised for their praise and star awards. Thanks to such world masters of frying pans as Ferran Adrià, Heston Blumental, Pierre Gagnaire we got to know the latest culinary trends. Thanks to such leaders as Wojciech Modest Amaro, Adrea Camastra and Jan Bos, who run their restaurants in Poland, we have a molecular kitchen at the highest level (as confirmed by the Michelin Star).

WPROWADZENIE

Gastronomia jest nauką zajmującą się przemianami fizycznymi i chemicznymi żywności zachodzącymi podczas obróbki termicznej. Ostatnie lata w gastronomii można śmiało nazwać rewolucyjnymi. Takiego zainteresowania kuchnią nie było od początków XX wieku kiedy to pojawił się Augusto Escoffier - francuski gastronom i kucharz, fanatyk reformy kulinarnej, jej organizator i modyfikator – nazywany „królem kucharzy i kucharzem królów”¹

Mniej więcej od 10-ciu lat zainteresowanie kuchnią wróciło ze zdwojoną siłą, zapanowała nowa moda w gastronomii. Nowy styl to nowy sposób myślenia o kuchni związany ze zdrowymi zasadami odżywiania; to powrót do kulinarnych korzeni i używania regionalnych produktów. W znacznym stopniu przyczynił się do tego, słynny już, hiszpański szef Ferran Adrià, który w wywiadzie opublikowanym 11.06.2016 roku² powiedział, że nie można wyjaśnić nikomu historii gastronomii bez znajomości i zrozumienia historii ludzkości „to nie jest wyjście na obiad do restauracji

¹ <http://www.mcncbiografias.com/app-bio/do/show?key=escoffier-george-auguste> [dostęp 2017-05-01]

² <https://www.youtube.com/watch?v=2gqRV...> [dostęp 2017-04-26]

z trzema gwiazdkami Michelin³³. Adrià, nazwany Salvadorem Dalim gastronomii, jest obecnie kojarzony z nową gastronomiczną modą jaką uogólnia wcześniejsze stwierdzenie, że historii sposobu odżywiania nie można zrozumieć bez znajomości historii rozwoju człowieka, czego dowodzi w swojej książce Jan Gawęcki i inni [2].

Celem artykułu jest przedstawienie wyników badań dotyczących próby odpowiedzi na pytanie czy rozwój kuchni molekularnej w Polsce to chwilowa moda, czy trwały trend w rozwoju gastronomii.

CEL, ZAKRES I METODYKA

Celem pracy przedstawionej w artykule jest wyjaśnienie na czym polega kuchnia molekularna i jakie ma szanse na rozwój w naszym kraju. W artykule czytelnik znajdzie próbę odpowiedzi na takie pytania, jak: Czy konsumenci w Polsce znają termin „kuchnia molekularna”?; Jak konsumenci rozumieją te pojęcie i jakie mają z nim skojarzenia?; Czy mieli okazję odwiedzić restaurację serwującą dania kuchni molekularnej?; Jakie szanse na rozwój kuchni molekularnej dostrzegają w Polsce?, a także na pytania: Czy kuchnia molekularna to tylko sezonowe zainteresowanie nowinkami gastronomicznymi czy też coś bardziej trwałego?; Czy to tylko tymczasowy kaprys kucharzy, którzy wydają fortunę na bawienie się gotowaniem, czy wizja kulinarnej przyszłości?

Próbie odpowiedzi na te pytania, przynajmniej w części, przyniosły badania własne przeprowadzone w wybranej grupie polskich internautów oraz podczas wywiadów bezpośrednich i obserwacji własnych.

TŁO HISTORYCZNE I CHARAKTERYSTYKA KUCHNI MOLEKULARNEJ

„Kuchnia molekularna” jest terminem kojarzonym z rewolucją kulinarną jaka miała miejsce w Hiszpanii, będącej pionierem kuchni nowoczesnej, innowacyjnej oraz częstym gospodarzem imprez kulinarnych (Międzynarodowy Szczyt gastronomii „Madrid Fusion”), a w San Sebastian znajduje się Basque Culinary Center – Uniwersytet Nauk Gastronomicznych dla najmłodszych adeptów sztuki kulinarnej, których uczą najbardziej wpływowi i najlepsi kucharze z całego świata.

Początek tej rewolucji to koniec XX wieku kiedy to węgierski fizyk Nicholas Kurti oraz francuski chemik Herve This, badali m.in. związki chemiczne zawarte w różnych produktach i ich wzajemne oddziaływanie. Hervé This zajmował się niskimi temperaturami oraz wpływem pola elektromagnetycznego na proces wędzenia ryb. Wspólnie z Nicholasem Kurtim stworzył termin „gastronomia molekularna”.

Było to całkiem nowe spojrzenie na żywność, bardziej jak na substancje chemiczne, niż na produkty spożywcze. Przeprowadzali doświadczenia zmieniając skład i strukturę produktów spożywczych za pomocą różnych procesów chemicznych, zmieniali molekuly, rozbierali je na najdrobniejsze

cząsteczki, co legło u podstaw etymologii terminu „kuchnia molekularna”. Publikując wyniki swoich badań znaleźli naśladowców wśród wielu znakomitych kucharzy na całym świecie. Nicholas Kurti był główny motorem serii spotkań, które odbywały się w Erice (Sycylia w 1992) roku pomiędzy naukowcami i szefami kuchni⁴.

Kuchnia molekularna to nic innego jak podstawowa wiedza kucharska poszerzona i udoskonalona przez wiedzę naukową. Myli się ten kto myśli, że gotowanie odbywa się w jakimś laboratorium czy zakładzie chemicznym. To ta sama kuchnia, w której kucharze używają rondli i patelni, z tym tylko, że technika przyrządzania potraw jest odmieniana od tradycyjnej. Określenie szersze – gastronomia molekularna – to wykorzystanie fizyki i chemii do przekształcania smaków i tekstur żywności, na co zwrócił uwagę Herve This podczas swojego wykładu w SGGW w Warszawie w 2016 roku. Co nam to daje, jaki jest tego wynik? Otóż otrzymujemy nowe, niezwykle przeżycia kulinarne, osobliwe połączenia oraz wysublimowane smaki. Kuchnia molekularna to także nowy termin, dzięki któremu opisujemy zapożyczone procedury naukowe, zastosowane do tradycyjnych składników i ich wykorzystania w gastronomii. Nie wszyscy kucharze lubią ten termin, kuchnia molekularna często bywa nazywana „kuchnią modernistyczną”, „kuchnią eksperymentalną” lub „awangardą w kuchni”. Odwołując się ponownie do Herwe Thisa „kuchnia molekularna to technika wytwarzania potraw, podczas gdy gastronomia molekularna to nauka”.

„Strzykawki obok noży, suchy lód obok patelni, a talerze przy wirówce kulinarnej” – tak w rzeczywistości wygląda kuchnia molekularna, przez niektórych nazywana „kuchnią z innej planety”. Czy słusznie? – pyta w swojej książce młody szef kuchni, zwolennik nowego trendu w gastronomii, Łukasz Konik [3].

Możliwości kuchni molekularnej są praktycznie nieograniczone, zaś nowe eksperymenty doprowadziły do powstania innowacyjnych propozycji i pozycji w dzisiejszej karcie dań. Ogromny i niewykorzystany jest jeszcze potencjał tej nauki, która zrewolucjonizowała tradycyjną kuchnię przekształcając wizytę w restauracji w coś zaskakującego i ekscytującego dla naszych zmysłów. Nie ma wątpliwości, że rewolucję w dzisiejszej gastronomii zawdzięczamy fuzji naukowców z kucharzami. Zaplecze kuchni w restauracji, która serwuje dania z wykorzystaniem kuchni molekularnej, wyglądem trochę przypomina laboratorium, gdzie pochyleni nad stołem kucharze kreują swoje małe dzieła sztuki.

Czym różni się restauracja serwująca dania wytwarzane metodami naukowymi od tej tradycyjnej? Przede wszystkim tym, że nie ma tradycyjnego menu tylko menu degustacyjne. Ze względu na długi proces przygotowania niektórych składników nie ma możliwości wyboru, zwykle jest to około 20-30 miniaturowych dań na jeden kęs tzw. testing menu. Wszystko jest z góry określone, nawet trunki odpowiednio dobrane przez sommeliera. Potrawy przygotowywane ze składników najwyższej jakości, są jednak znacznie bardziej „modyfikowane” niż dania kuchni tradycyjnej. Dodaje się do nich odpowiednie substancje, jak lecytyna czy wyciąg z alg morskich, umieszcza się je w różnego rodzaju urządzeniach

3 Najstarszy i najbardziej popularny przewodnik po europejskich hotelach i restauracjach, http://www.michelin.pl/komunikatyprasowe_wiadomosci/Main-Cities-of-Europe-2017, [dostęp 01.05.2017]

4 Juan J. Iruin, „Gastronomia molecular”, SEBBM 166| Diciembre 2010, str. 6, <http://www.sebbm.com/pdf/166/d01166.pdf>, [dostęp 10.11.2017]

jak piece konwekcyjne czy syfony. Dania kuchni molekularnej cechuje kreatywność i innowacyjność. Są to małe dzieła sztuki serwowane w najdziwniejszych naczyniach: małych menzurkach, na łyżeczkach, w probówkach, na drewnie, metalu czy kamieniu. W tradycyjnej restauracji ilość kelnerów jest uzależniona od wielkości lokalu, z reguły jeden kelner przypada na kilka stolików. W kuchni molekularnej ilość kelnerów jest ogromna, zdarza się, że będzie to jeden kelner na jednego gościa. Ponadto tradycyjna restauracja utrzymuje serwis przez określoną ilość godzin w ciągu dnia, gdy tymczasem w restauracji z menu degustacyjnym jest to jeden serwis na cały wieczór, kolacja może trwać ok. 3-4 godzin.

Elitę kuchni molekularnej tworzą: **Ferran Adrià Acosta**⁵ - hiszpański kucharz. W 1986 roku został on szefem restauracji El Bulli znajdującej się na Costa Brava w Hiszpanii, która od tego momentu przeżywa prawdziwy rozkwit i zdobywa uznanie na całym świecie. Pięciokrotnie otrzymała tytuł najlepszej restauracji świata oraz 3 gwiazdki Przewodnika Michelin. Rok później wprowadziła ona własny styl pracy i sposób patrzenia na kuchnię. Stosując nowe techniki, rodzime opracowania i produkty tworzy nową kuchnię, nowy styl „śródziemnomorski”, którym staje się marka El Bulli, wywierająca znaczący wpływ na całą kuchnię nie tylko hiszpańską. Najlepszy kucharz na świecie, uważany za pioniera kuchni molekularnej tj. Ferran Adria twierdzi, że nie można wprowadzać w błąd konsumentów mówiąc, że to nowy rodzaj kuchni, a całe to zamieszanie jest tylko akcją marketingową. W czerwcu 2011 roku Ferran Adrià zamknął restaurację i w 2014 roku otworzył fundację El Bulli Foundation.

Kolejna ikona kuchni molekularnej to **Heston Blumenthal**⁶ – były szef restauracji The Fat Duck mieszczącej się w Londynie, którą w 2004 roku otrzymała 3 gwiazdki Michelin, a rok później została najlepszą restauracją w U.K. Blumenthal zyskał miano alchemika w kuchni ze względu na swoje zainteresowania chemią oraz innowacyjne i unikatowe podejście do gotowania. Ten kulinarny samouk, zafascynowany kuchnią jest kojarzony z nowym trendem w technologii gastronomicznej jakim jest foodpairing. Uważa się, że w dzisiejszych czasach nasze kubki smakowe poszukują coraz to nowych i bardziej wyszukanych smaków. Kucharze zainteresowali się nowymi kombinacjami składników. Wszystko po to by ucieszyć nasze wszystkie zmysły; węch, zapach, dotyk, wzrok⁷. Dzięki takim szefom jak Blumenthal, który złamał wszystkie stereotypy łącząc np. czarny kawior z białą czekoladą, znacznie poszerzył się świat kulinarnych kombinacji, połączeń surowców oraz kompozycji smaków i zapachów. Ze względu na przypadki zatrucia klientów, restauracja „Gruba Kaczka” w roku 2009 została zamknięta. Heston Blumenthal nie zawiesił swojej działalności i nadal pracuje w poszukiwaniu smakowej perfekcji. Jest on autorem kilku książek kucharzskich, pisze do branżowych gazet, a także prowadzi programy kulinarne w telewizji. „Foodpairing jest jednym z elementów składowych cywilizacji kulinarnej, a indywidualności takie jak Blumenthal podnoszą sztukę kulinarną na wyżyny dzięki efektywnemu wykorzystaniu wiedzy naukowej na temat oddziaływania na zmysły konsumentów” [5].

René Redzepi⁸ – duński szef kuchni, współwłaściciel restauracji Nom, która co prawda ma tylko dwie gwiazdki w przewodniku Michelin, ale za to była uznawana wielokrotnie za najlepszą restaurację świata. Młody, zdolny kucharz, któremu lekcji udzielał sam Ferran Adrià, sukces zawdzięcza oparciu swojej kuchni na potencjale lokalnych produktów. René Redzepi twierdzi, że jego największą inspiracją jest natura, znajomość regionu, ziemi, sezonowości, a nade wszystkim pogody. W Nomie można spróbować wielu potraw kuchni nordyckiej w nowoczesnych odsłonach. Kuchnia Redzepiego jest prosta, niepozorna a jednocześnie wydobywa wyjątkowość ze skromnych produktów. Jeana Bosa Redzepi zatrudnia w restauracji naukowca, z którym wspólnie przetwarza produkty tak, aby podczas obróbki zachowały jak najwięcej wartości odżywczych [1].

Heiko Antoniewicz – najbardziej znany niemiecki mistrz kuchni, w 2007 roku przeprowadził w Polsce pierwszy profesjonalny pokaz kuchni molekularnej, jest również autorem najlepszej książki kucharzkiej. W wywiadzie udzielonym po pokazie, Antoniewicz przyznał, że jest zafascynowany kreatywną kuchnią molekularną, która otwiera nowe horyzonty i nowe perspektywy, a zwłaszcza techniką sou-vide i technikami smażenia w wodzie. Przekonuje jednocześnie, że jest to kuchnia zdrowa, wykorzystująca naturalne produkty⁹. Heiko Antoniewicz realizuje swoją pasję kucharzską na równi z prowadzeniem szkoleń i pokazów tej nowatorskiej metody. Doświadczenie zawodowe opisał w kilku książkach, a jedna z nich „*Fingerfood*” stała się biblią kucharzy na całym świecie.

Oprócz wyżej wymienionych szefów kuchni, zajmujących się kuchnią molekularną na uwagę zasługują: Thomas Keller (USA), Grant Achatz (USA), bracia Joan, Josep i Jordi Roca (Hiszpania), Alexa Atala (Brazylia), Massima Bottura (Włochy), Seji Yamamoto (Japonia) oraz „ojcowie” kuchni molekularnej tj. Pierre Gagner wraz z naukowcem Harvé Thisem (Francja).

KUCHNIA MOLEKULARNA I NAJLEPSI KUCHECZE W POLSCE

W Polsce również wzrosło zainteresowanie kuchnią molekularną. Chcemy być na bieżąco z wszelkimi nowinkami, także tymi kulinarnymi. Restauracje, w których gotuje się z naukowym podejściem cieszą się w naszym kraju dużym powodzeniem. Do najbardziej znanych kucharzy stosujących techniki kuchni molekularnej zaliczają się:

Wojciech Modest Amaro – właściciel warszawskiej restauracji „Atelier Amaro”, która w 2013 roku zdobyła uznanie krytyków kulinarnych, a tym samym pierwszą w Polsce gwiazdkę Michelin. Ten jeden z najwybitniejszych kucharzy w Polsce zdobywał doświadczenie pracując z najlepszymi kucharzami na całym świecie. Mówi, że gotowanie jest sztuką bardzo wymagającą, a „pasja tworzenia musi objąć kompozycję smaku, węchu, wzroku, dotyku i niekiedy słuchu” [4]. Pasją Amaro jest kuchnia polska, głęboko zakorzeniona w naszej pamięci, odkrywana teraz na nowo, która dzięki niemu zdobywa uznanie na świecie.

5 http://www.elbulli.com/historia/docs/2003-cocina_molecular_es.pdf [dostęp 18.05.2017]

6 <http://www.thefatduck.co.uk/> [dostęp 05.05.2017]

7 <https://www.foodpairing.com/en/home> [dostęp 05.05.2017]

8 <http://denmark.dk/en/meet-the-danes/great-danes/others/rene-redzepi/> [dostęp 19.05.2017]

9 Wywiad z Heiko Antoniewiczem – http://filmy.gastrona.pl/article_6918.php [dostęp 30.04.2017]

Jean Bos – szef restauracji w Best Hotel Agit w Lublinie - dyplomowany Mistrz Kucharski Belgii i Francji. W roku 2007 założył działającą do dziś Akademię Kuchni Molekularnej w Polsce, prowadzącą szkolenia z technik kulinarnych oraz pokazy¹⁰. W 2006r. otrzymał Dyplom oraz medal „Najlepszy Kucharz Świata”¹¹.

Andrea Camastra – szef warszawskiej restauracji „Senses”, która jako druga w Polsce w roku 2016 otrzymała jedną gwiazdkę Michelin. Były sous-chef w warszawskim Atelier Amaro obecnie spełnia swoje marzenia, „produkuje rzeczy unikalne zarówno pod względem techniki jak i prezentacji”¹². Przepis na sukces według Camastry to: używanie składników o najwyższej jakości, właściwa technika, odrobina kreatywności i trochę wiedzy, a najważniejsze to dobrze gotować.

Lukasz Konik – najmłodszy, niemniej utalentowany szef kuchni, który zdobywał doświadczenie zawodowe w uznanych restauracjach i hotelach w Polsce i zagranicą. Obecnie jest Głównym Szefem Kuchni we wszystkich obiektach hotelowo- restauracyjnych należących do Uzdrowiska Konstancin-Zdrój S.A. Swoją pasję popularyzuje na portalach gastronomicznych oraz prowadząc warsztaty i pokazy „Kulinarna awangarda” [3].

METODY BADAWCZE, ANALIZA, WYNIKI

Dlaczego podjęto się próby zbadania możliwości rozwoju kuchni molekularnej w Polsce, czy jest to ważny problem badawczy? Odpowiedzi jest wiele, najważniejsza z nich to taka, że o problemie nie wiemy za wiele, a chcielibyśmy poszerzyć wiedzę na ten temat. Kuchnia molekularna stała się częścią współczesnej gastronomicznej rzeczywistości. Jak grzyby po deszczu otwierają się restauracje, które w swojej karcie deklarują dania przyrządzone tą właśnie metodą. Konsumentów chcących spróbować takich dań jest wielu, jednak nie wszyscy wiedzą co to takiego jest.

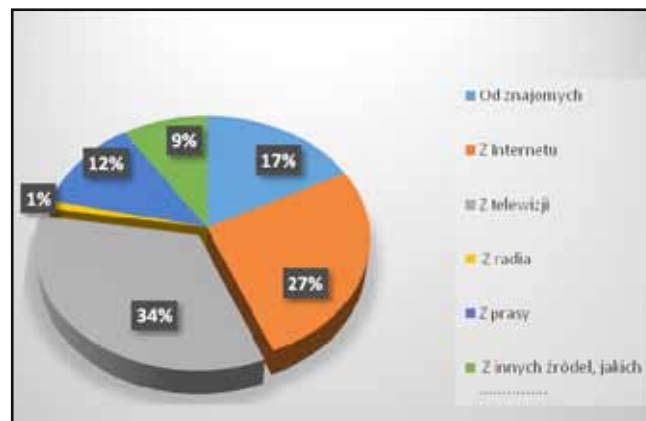
Dlatego w miesiącach kwiecień-maj 2017 roku przeprowadzono Internetową ankietę dotyczącą znajomości tematu. Ponieważ mało jest opracowań na ten temat, nie ma możliwości porównań. Źródłem zebranych opinii (w ilość 152) był bezpośredni link do strony Internetowej (143 osoby) oraz Facebook (9 osób). Ponad 200 osób odwiedziło stronę, jednak z jakiegoś powodu część spośród nich nie ukończyła edycji ankiety (75 % odpowiedzi, 25% nie ukończono, 0% odrzucono). Czas przeznaczony na wypełnienie ankiety to w większości 5-10 minut.

Badanie ankietowe miało za zadanie pokazanie stopnia zainteresowania gotowaniem, oraz znajomości tego nowego trendu, spopularyzowanego przez liczne programy kulinarne i różnego rodzaju konkursy. Podczas przeglądania stron internetowych czy oglądania telewizji, jesteśmy zalewani informacjami na temat jak i co gotować. Przeważającą część ankietowanych stanowiły kobiety (72%) zaś mężczyźni było 28%. Najliczniejszą grupę spośród respondentów (22%)

stanowiły dwie grupy wiekowe w przedziale 21-30 lat oraz 31-40 lat, a także osoby w wieku 51 – 60. Ankietowani w wieku powyżej 60 lat stanowili zdecydowaną mniejszość. Pod względem wykształcenia wyróżniły się dwie grupy: osoby z wyższym wykształceniem licencjackim (32%) oraz z wyższym magisterskim (33%). Ukończone studia podyplomowe miało 20% respondentów, a średnie zawodowe i ogólnokształcące 10%. Najczęściej respondenci byli mieszkańcami aglomeracji.

Ponieważ kuchnia molekularna to dość nowy termin, zapytano respondentów o to, czy jest on im znany. Zdecydowana większość odpowiedziała, że tak (72%), a prawie ¼ osób „słyszała o tym, ale nie wie co to jest”. Tylko 4% badanych przyznało, że nie zna tego terminu.

Źródłem informacji na temat kuchni molekularnej jest telewizja – zapewne za sprawą bardzo ostatnio popularnych programów kulinarnych – 34% respondentów tę właśnie opcję uznało za decydującą. Wszechobecny Internet z 27% odpowiedzi zajął drugie miejsce. Można też dowiedzieć się o kuchni molekularnej od znajomych (17%), z prasy (12%) oraz z innych źródeł (9%), rys. 1.



Rys. 1. Skąd dowiedział/a się Pan/Pani o kuchni molekularnej?

Fig. 1. How did you learn about molecular cuisine?

Źródło: Badania własne

Source: The own study

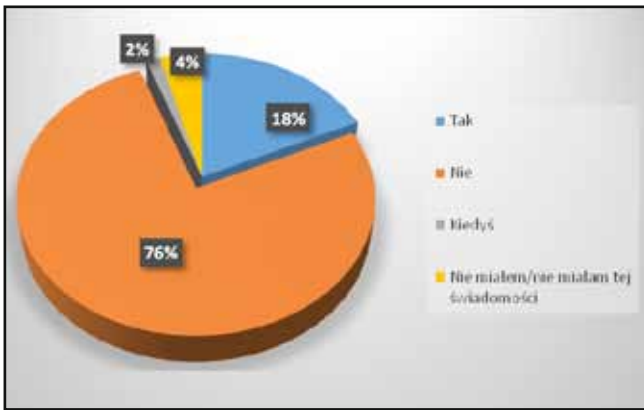
Tak jak się spodziewano, większość badanych nie miała okazji degustowania dania kuchni molekularnej (76%), a tylko 18% próbowała takich dań. Warto dodać, że 6% badanych być może kiedyś próbowała potraw przygotowanych w ten sposób, ale nie miała takiej świadomości, rys. 2.

W nawiązaniu do znajomości i kojarzenia terminu „kuchnia molekularna” zadano pytanie o znane i stosowane metody przygotowywania potraw. Okazało się, że wiedza na ten temat jest duża. Część ankietowanych (19%) zna takie metody jak „zamrażanie” i „wędzenie”. Z nowych metod stosowanych w przyrządzaniu potraw 17% respondentów zna termin „ciekły azot”, a 15% „suchy lód”. Niewiele mniej osób (13%) zadeklarowała znajomość techniki „żelowania”, a 7% „piankowania”. Znacznie mniejszą wiedzę respondenci mieli na temat metody „sou-vide” (6%), a jeszcze mniejszą na temat „sferyfikacji” (4%), rys. 3.

10 <http://agit-hotel.pl/restauracja-eco/>, [dostęp 30.04.2017]

11 <http://www.akademiamolekularna.pl/o-nas/>, [dostęp 30.04.2014]

12 Wywiad z Adrea Camastra - <http://kuchnia.wp.pl/andrea-camastra-i-restauracja-senses-zdobyli-gwiazdke-michelin-6054911701030017a>, [dostęp 03.05.2017 g. 14:20],

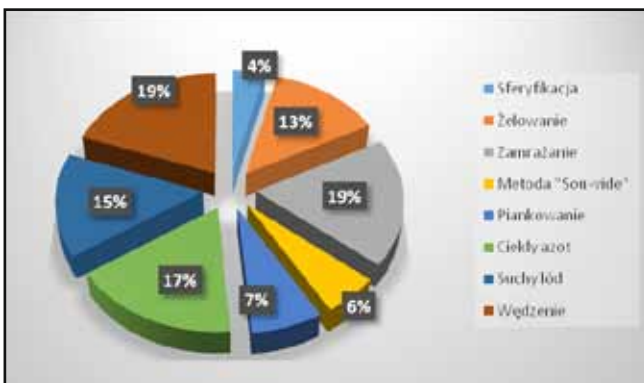


Rys. 2. Czy miał Pan/Pani kiedykolwiek wcześniej możliwość degustacji dań kuchni molekularnej?

Fig. 2. Have you ever had the opportunity to taste the molecular cuisine?

Źródło: Badania własne

Source: The own study

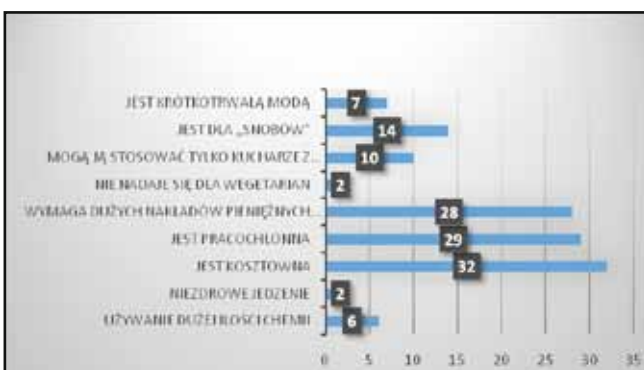


Rys. 3. Które z poniższych terminów są Panu/Pani znane?

Fig. 3. Which of the term are you familiar with?

Źródło: Badania własne

Source: The own study



Rys. 4. Termin „kuchnia molekularna” jest kojarzony z poniższymi stwierdzeniami, proszę zaznaczyć te opcje, które wydają się Panu/Pani najbliższe prawdy.

Fig. 4. The term „molecular cuisine” is associated with the following statements, please select the options that appear to you as a closest to the truth.

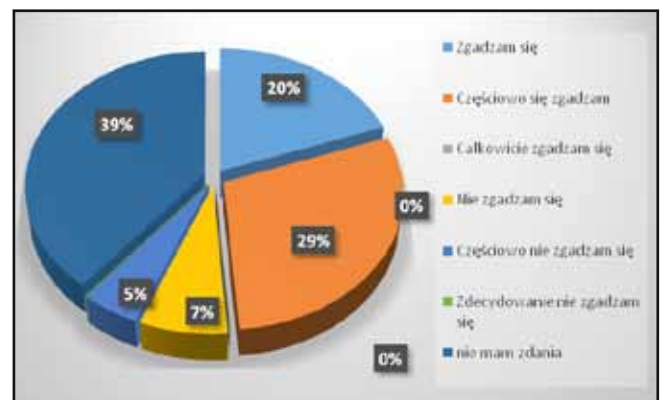
Źródło: Badania własne

Source: The own study

Z uwagi na dowiedziony w badaniach brak wiedzy na temat tego czym jest kuchnia molekularna, zapytano respondentów jakie skojarzenia wywołuje ten termin.

Najwięcej ankietowanych wskazało, że kuchnia molekularna „jest kosztowna” (32%), niewiele mniej osób powiedziało, że jest „pracochłonna”, a częściej niż co 4 badany (28%), stwierdził, że „wymaga dużych nakładów pieniędzy na specjalistyczne urządzenia”. Nieco mniej, bo 14% badanych jest zdania, że jest to kuchnia „dla snobów”, a co 10 badany stwierdził, że „mogą ją stosować tylko kucharze z wiedzą z zakresu chemii i fizyki”. Pozostałe opcje takie jak: „jest krótkotrwałą modą”, „używanie dużej ilości chemii”, uzyskały odpowiednio udział 7% i 6%, rys. 4.

Częściej niż co 3 respondent (39% ogółu ankietowanych) nie umiał odpowiedzieć na pytanie: czy uważa Pan/Pani, że kuchnia molekularna ma szansę na rozwój w Polsce?, a blisko 50% respondentów odpowiedziało, że szanse na rozwój kuchni molekularnej w Polsce istnieją. Warto podkreślić, że nikt z badanych nie odpowiedział zdecydowanie, że brak jest możliwości na ten rozwój, rys. 5.



Rys. 5. Czy uważa Pan/Pani, że kuchnia molekularna ma szansę na rozwój w Polsce?

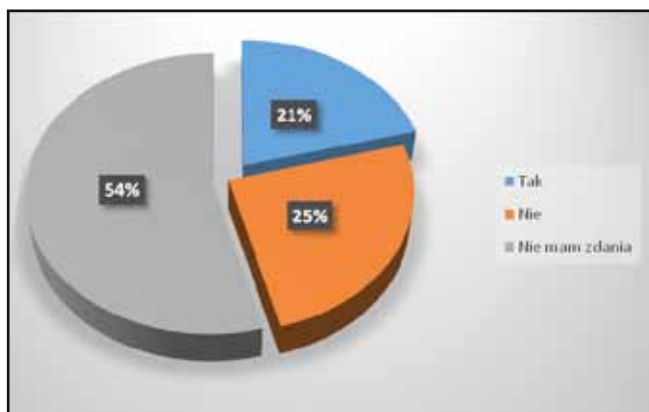
Fig. 5. Do you think that molecular cuisine has a chance to develop in Poland?

Źródło: Badania własne

Source: The own study

Analiza odpowiedzi na pytanie „Czy Pana/Pani zdaniem kuchnia molekularna jest kuchnią przyszłości?”, pozwala na stwierdzenie, że nieco więcej niż połowa badanych nie miała zdania na ten temat (54%), a 21% respondentów stwierdziło, że jest to kierunek rozwoju polskiej gastronomii, a nieco więcej (25%) badanych osób wyraziło wyraźną negację możliwości rozwoju tego rodzaju kuchni w naszym kraju. Co sprawia, że ponad połowa ankietowanych nie ma zdania na ten temat? Przecież, jak przyznali w innych pytaniach, lubią nowinki w kuchni i znają termin „kuchnia molekularna” dzięki telewizji i Internetowi. Wydaje się, że skromna wiedza na ten temat, nie poparta własnymi doświadczeniami, nie pozwala na konkretne określenie przyszłości rozwoju tego trendu w polskiej gastronomii, rys. 6.

W kolejnym opisowym pytaniu poproszono o odpowiedzi na pytanie: z czym kojarzy się Panu/Pani termin „kuchnia molekularna”? Trudno określić czy były to pierwsze skojarzenia jakie przyszły do głowy respondentom, ale pewne jest, że określenia te są dość zaskakujące. Można je zgrupować



Rys. 6. Czy Pana/Pani zdaniem kuchnia molekularna jest kuchnią przyszłości?

Fig. 6. Do you think molecular cuisine is the cuisine of the future?

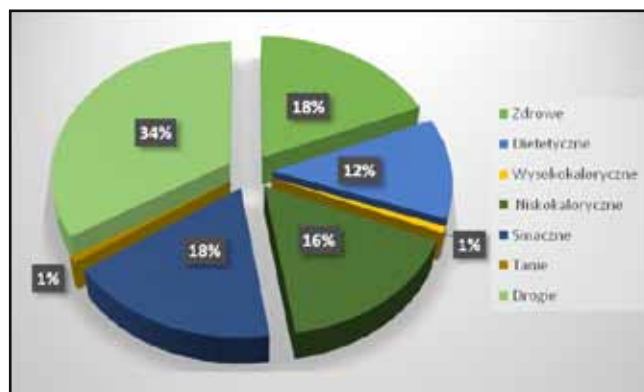
Źródło: Badania własne

Source: The own study

w kilku kategoriach m. in.: w nawiązaniu do nauki i techniki, przyrządzania potraw, wykorzystania nowych substancji oraz wrażeń jakie ona wywołuje. Oto przykłady najczęściej pojawiających się odpowiedzi: „z chemią, z relacjami chemicznymi, użycie nauki w kuchni, fizyka i chemia, modyfikowana genetycznie, połączenie tradycyjnego gotowania z technikami niekoniecznie gastronomicznymi, raczej technicznymi, z nowinkami technologicznymi, cząsteczkowa kuchnia w laboratorium, z reakcjami chemicznymi, np. ciekłym azotem, wykorzystanie ciekłego azotu do tworzenia potraw, z intensywnymi doznaniem smaku i zapachu oraz z jakością składników”.

Z ciekawszych odpowiedzi można zacytować: „serwowanie zwykłych produktów w niezwyklej formie, potrawy które mają zaskakiwać kształtem i konsystencją, porcje które raczej dostarczają estetycznych doznań niż mają zaspokoić głód”, „Niestandardowa obróbka mechaniczna, termiczna dań” czy „ze skomplikowaną technologią przygotowywania potraw, która nie jest możliwa na co dzień i nie sądzę, żeby miała wpływ na smak poszczególnych produktów”. Pojawiły się też takie określenia jak: science-fiction, nowoczesna, potrawy przygotowywane na oczach klientów, z bardzo małymi porcjami jedzenia, zdrowie, z drogimi produktami, czysty smak w bardzo nietypowych zestawieniach, fusion, nowość, eksperyment, z kreatywnością. Nie sposób przytoczyć wszystkich odpowiedzi, większość osób w jakiś sposób wyraziło swoje skojarzenia i trzeba przyznać, że są to opisy zaskakujące, a wiedza na temat kuchni molekularnej nie jest taka skromna. Odnosi się wrażenie, że większość osób wie na czym polega kuchnia molekularna, a tylko 5 osób napisało, że nie wie nic, a jedna stwierdziła, że to „jakiś kosmos”.

Kolejne pytanie miało za zadanie zbadać jaką opinię o potrawach kuchni molekularnej mają respondenci. I tak co trzeci badany (34%) wskazał na opcję „drogie”, w opozycji do nich tylko 1% wskazał, że są to dania „tanie”. Blisko co 5 badany (18%) wyraził pogląd, że potrawy przygotowane tą techniką są „smaczne” i „zdrowe”. Badani zdecydowanie nie uważają by potrawy kuchni molekularnej były „wysokokaloryczne”, bowiem z tą opinią zgodził się tylko 1% respondentów, rys. 7.



Rys. 7. Jak Pan/Pani opisałby/opisałaby potrawy kuchni molekularnej; proszę zaznaczyć maksymalnie 3 odpowiednie określenia.

Fig. 7. How would you describe the molecular cuisine? Please tick up to 3 relevant terms.

Źródło: Badania własne

Source: The own study

Oddzielną częścią ankiety, z którą ankietowani mieli problem, była seria pytań dotycząca znajomości i pobytu w restauracji „Senses” drugiej w Warszawie, która pod kierownictwem szefa Andrea Camastra otrzymała w 2016 roku gwiazdkę Michelin. Na pytanie: czy był Pan/Pani w restauracji „Senses” w Warszawie?, twierdząco odpowiedzieli tylko dwie (2.8%) spośród 72 ankietowanych (97,2%). Problem polegał na tym, iż mimo odpowiedzi przeczącej część ankietowanych wypełniała tę część ankiety, tym samym zaburzając wyniki. Dla przykładu na pytanie: jak często odwiedza Pan/Pani tę restaurację? 4 osoby odpowiedziały „byłem/byłam pierwszy raz w życiu”(66,7%) natomiast 1 osoba, że „kilkakrotnie w tygodniu” (16,7%) – dla przypomnienia osób, które odwiedziły tę restaurację było tylko 2. Na pytania: co sądzi Pan/Pani o cenach w naszej restauracji oraz czego oczekiwał Pan/Pani po pobycie w tej restauracji odpowiedziało czterech respondentów. Z udzielonych odpowiedzi wyłania się taki obraz: ceny nie „są niskie” lecz „bardzo wysokie” lub „wysokie” jednocześnie są „adekwatne do jakości” lub „akurat”. Uczestnicy kolacji w restauracji „Senses” chwalili „dobre jedzenie” „dobłą obsługę” oraz „miłą atmosferę”. Jednocześnie spodziewając się „nowych doznań kulinarnych” oczekiwali „niskich cen”.

Poproszeni o ocenę poziomu obsługi respondenci (w liczbie pięciu ponieważ odpowiedzi udzieliła dodatkowa osoba) najlepiej ocenili szybkość obsługi oraz uprzejmość kelnerów nie narzucających się gościom. Goście zauważyli, że pracownicy restauracji są kulturalni, mili i całkowicie zaangażowani w obsługę gości. Większość osób po degustacji była zadowolona (oceny 4 i 5) jedna wystawiła bardzo złą za to, że „czekałem/czekałam zbyt długo na serwis”. Reasumując, można stwierdzić, że goście restauracji „Senses” byli zadowoleni, kolacja spełniła ich oczekiwania, a poziom zadowolenia określili na pięć gwiazdek. Ponad 50% z nich zdecydowanie poleciłoby tę restaurację swoim znajomym. Ankietowani wyrazili również opinię co do tego, czy kuchnia molekularna jest sztuką czy ciekawostką kulinarną, według 6 osób (54,5%) „jest sztuką”; według 4 osób (36,4%) „jest ciekawostką”, jedna osoba była niezdecydowana bowiem odpowiedziała, że „ani jednym ani drugim”.

PODSUMOWANIE I WNIOSKI

Przeprowadzone badania pozwalają stwierdzić, że poziom wiedzy na temat kuchni molekularnej wśród polskich konsumentów jest raczej niski i dość powierzchowny. Badani wiedzę na ten temat opierają głównie na informacjach z Internetu i telewizji, a nie na własnych doświadczeniach. Pomimo deklaracji o korzystaniu z usług w restauracjach, są to wizyty raczej rzadkie i w związku ze specjalnymi okazjami, bądź potrzebą utrzymania kontaktów towarzyskich. Polacy jeszcze nie mają zwyczaju jedzenia na mieście oraz częstszego wychodzenia w tym celu z domu. Prawdopodobnie związane jest to z ich warunkami ekonomicznymi. Większość respondentów przywiązuje wagę do tego co je, podobnie jak ważne jest dla nich ułożenie potrawy na talerzu oraz to jakich użyto produktów celem przygotowania danej potrawy. Prawdopodobnie ze względu na małe porcje stosowane w restauracjach z menu degustacyjnym, kuchnia molekularna nie zdobyła dużego uznania.

Kuchnia molekularna przekształciła gastronomię w atrakcję samą w sobie. Fascynacja tą kuchnią to zasługa kucharzy, którzy biorą udział w jej promowaniu. Połączenie wiedzy kucharza z wiedzą naukową – teoretycznie trudne do pogodzenia – sprawiło, że zainteresowaliśmy się pochodzeniem produktów, ich jakością oraz wpływem na nasze zdrowie, nie zapominając przy tym o przyjemności jaką daje jedzenie. Dzięki nowopowstałym restauracjom mamy przyjemność poznania lokalnej kultury poprzez nowe tekstury, zapachy, kolory i smaki.

Tempo życia i zmiany społeczno-kulturowe jakie dokonują się w ostatnim czasie mają ogromny wpływ na charakter naszych potrzeb. To, iż mamy coraz więcej czasu i jesteśmy coraz bardziej zamożni sprawia, że chcemy zaspokajać potrzeby wyższego rzędu. Na wieczór z kuchnią molekularną trzeba sobie zarezerwować kilka godzin i być cierpliwym, bowiem miejsca w takich restauracjach zamawia się na kilka tygodni a nawet miesięcy wcześniej. Nasza cierpliwość zostanie jednak sowicie nagrodzona. Otrzymamy w zamian, niezapomniany wieczór pełen niesamowitej i wspaniałej przygody dla zmysłów. Odkryjemy nowe zaskakujące smaki, zapachy, kolory a nawet dźwięki. Tę wspaniałą, niezapomnianą atmosferę wieczoru tworzą: wykwinna kuchnia, artystyczna prezentacja dań, precyzyjnie dobrane szlachetne trunki oraz fantastyczna obsługa. Na temat estetyki i prezentacji dania przeprowadzono nawet testy polegające na sprawdzaniu preferencji ułożenia potrawy na talerzu. Jak wynika z badań klienci preferują bardziej usystematyzowane/uporządkowane dania, tradycyjnie usytuowane po środku talerza. Nowy trend kucharzy preferujących ułożenie asymetryczne/chaotyczne odbiega trochę od tendencji większości klientów¹³.

Od surowego kawałka mięsa, do kuchni molekularnej człowiek pokonał ogromną kulinarną podróż, która trwa nadal i pewnie nigdy się nie skończy. Nasza chęć do eksperymentowania sprawi, że powstaną nowe dania i sposoby ich przygotowania. Opracowania o tematyce finansowej wskazują, że inwestycja w gastronomię jest jedną z najlepszych, jakiej możemy dokonać.

Czy kuchnia molekularna jest kuchnią przyszłości? Odpowiedź na to pytanie jest dość trudna. Z jednej strony mamy jej twórców, kucharzy kreujących swoje potrawy niczym dzieła sztuki, którym zależy na sprawianiu swoim gościom przyjemności. Z drugiej zaś konsumenta, świadomego tych wszystkich nowinek i głodnego nowych smaków i doznań. Oba te światy mają inny punkt widzenia, kucharze chcą się rozwijać, eksperymentować i oczywiście zarabiać na tym pieniądze. Konsumenti owszem, chcą nowości i niebanalnych smaków, ale tylko nieliczni mogą sobie na to pozwolić. Wydaje się, że kuchnia molekularna będzie się rozwijać (już pewnie nie w takim szybkim tempie), ale tylko nieliczni będą mogli z jej dobrodziejstwa skorzystać.

„Kuchnia molekularna jest na świecie coraz popularniejsza, choć w Polsce wciąż jest jeszcze wiele w tej materii do zrobienia – mówi Jean Bos, który molekularną kuchnię promuje w kraju od wielu lat. Twierdzi, że potrzeba nam jeszcze ok. 10 lat, żeby dojść do obowiązujących ogólnie standardów”¹⁴.

Czy kuchnia molekularna to tylko sezonowe zainteresowanie nowinkami gastronomicznymi czy też coś bardziej poważnego? Może to tylko czasowy kaprys kucharzy, którzy wydają fortunę na bawienie się gotowaniem? Jak i co będziemy jeść w przyszłości? Czy gastronomia molekularna ma szansę stać się naszą codziennością czy pozostanie tylko marzeniem „przeciętnego zjadacza chleba”? Na odpowiedź przyjdzie nam czekać około 10-ciu lat – prorokuje szef Jean Bos.

LITERATURA

- [1] **BOS J., R. HARNA. 2015.** Kuchnia molekularna. Podstawowe techniki i przepisy, rozpisani.pl: 21.
- [2] **GAWEŃCKI J. 2015.** (red) Ewolucja na talerzu. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.
- [3] **KONIK Ł. 2016.** Gastronomia molekularna. Wyd. Pressto Sp.zo.o., Kraków: 5.
- [4] **STASIAK D.,** Foodpairing, [w:] Technologia gastronomiczna. red. E. Czarniecka-Skubina, SGGW, Warszawa: 2016.
- [5] **MODEST AMARO W. 2014.** Natura kuchni polskiej. Wyd. Zwierciadło Sp. Z o.o., Warszawa: 2.

ŹRÓDŁA INTERNETOWE:

1. <http://www.mcmbiografias.com/app-bio/do/show?key=-escoffier-george-auguste> [dostęp 2017-05-01]
2. <https://www.youtube.com/watch?v=2gqRV...> [dostęp 2017-04-26]
3. Najstarszy i najbardziej popularny przewodnik po europejskich hotelach i restauracjach, http://www.michelin.pl/komunikatyprasowe_wiadomosci/Main-Cities-of-Europe-2017, [dostęp 01.05.2017],

13 C. Velasco et al. „One the importance of balance to aesthetic plating”, International Journal of Gastronomy and Food Science 5-6 (2016) 10–16, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X16300397>, [dostęp 03-10-2016 g. 21:06]

14 Jean Bos – pokaz kuchni molekularnej w Radomskiej Szkole Zawodowej – <http://dami24.pl/component/k2/item/9030-lekcja-w-szkole-a-na-niej-makaron-z-soku-i-smazona-oliwa>, [dostęp 18.05.2017, godz. 19:52]

4. Juan J. Iruin, "Gastronomía molecular", SEBBM 166| Diciembre 2010, str. 6, <http://www.sebbm.com/pdf/166/d01166.pdf>, [dostęp 10.11.2017]
5. http://www.elbulli.com/historia/docs/2003-cocina_molecular_es.pdf, [dostęp 18.05.2017]
6. <http://www.thefatduck.co.uk/> [dostęp 05.05.2017]
7. <https://www.foodpairing.com/en/home> [dostęp 05.05.2017]
8. <http://denmark.dk/en/meet-the-danes/great-danes/others/rene-redzepi/> [dostęp 19.05.2017]
9. Wywiad z Heiko Antoniewiczem – http://filmy.gastro-na.pl/art/article_6918.php [dostęp 30.04.2017]
10. <http://agit-hotel.pl/restauracja-eco/>, [dostęp 30.04.2017]
11. <http://www.akademiamolekularna.pl/o-nas/>, [dostęp 30.04.2014]
12. Wywiad z Adrea Camastra – <http://kuchnia.wp.pl/andrea-camastra-i-restauracja-senses-zdobyli-gwiazdke-michelin-6054911701030017a>, [dostęp 03.05.2017 g. 14:20],
13. C. Velasco et al. „One the importance of balance to aesthetic plating”, International Journal of Gastronomy and Food Science 5-6 (2016) 10–16, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X16300397>, [dostęp 03-10-2016 g. 21:06]
14. Jean Bos – pokaz kuchni molekularnej w Radomskiej Szkole Zawodowej – <http://dami24.pl/component/k2/item/9030-lekcja-w-szkole-a-na-niej-makaron-z-soku-i-smazona-oliwa>, [dostęp 18.05.2017, godz. 19:52]