

Kawior z marchewki i nie tylko

Data publikacji: 13.03.2010 8:30

□

4 marca w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie odbył się pokaz kulinarny Kuchni Molekularnej w wykonaniu Jeana Bosa. Uczniowie mieli okazję poznać sekrety kuchni opartej na naturalnych produktach z wykorzystaniem zupełnie nowych eksperymentalnych technik.

Autor pokazu to dyplomowany Mistrz Kucharski Belgii i Francji, twórca Akademii Kuchni Molekularnej w Polsce. Jean Bos posiada tytuł Najlepszego Kucharza Świata 2006, jest również laureatem Oskara Kulinarного 2008 w Polsce oraz Prezesem Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska.

W trakcie pokazu Jean Bos zademonstrował między innymi zastosowanie ciekłego azotu w kuchni. Dla swojej szkolnej widowni stworzył kawior z marchewki, chipsy ziołowe, sok owocowy w postaci kapsułki i wiele innych zaskakujących dań. Jean w kuchni pracuje już od 33 lat, swoje umiejętności zdobywał od najlepszych nauczycieli sztuki kulinarnej. Uczestnicy pokazu mogli się przekonać, że kuchnia molekularna może być ciekawym i niecodziennym uzupełnieniem kuchni tradycyjnej.

(bsk)