***סדנת בישול מולקולרי***

**מציגה: ד"ר דפנה מנדלר**

**מכון דוידסון לחינוך מדעי ליד מכון ויצמן**

**אוכלוסיית היעד: תלמידי כיתות י - י"ב**

המדע העומד בלבם של הבישול המסורתי ושל מסעדות השף הפך בשנים האחרונות לנושא למחקר מדעי אינטנסיבי. תחום מחקר מתפתח זה קיבל את השם "גסטרונומיה מולקולרית". מסעדות ברחבי העולם החלו לאמץ גישה מדעית יותר במטבחים שלהן, ואולי כתוצאה מכך הפכו כמה מהן למסעדות הטובות בעולם.

הבישול המולקולרי הוא שם שניתן לכל השיטות החדישות שמשלבות מדע וטכנולוגיה המיושמות בהכנת אוכל. שיטות אלה עוסקות בשינוי מרקמים וטקסטורות של אוכל קיים על ידי שימוש בכימיה. הרבה מהן מתקבלות משיתוף פעולה בין שפים לבין מדענים וטכנולוגי מזון. השפים העוסקים בבישול מולקולרי צריכים שיהיה להם ידע בסיסי בכימיה, כדי להבין תהליכים שמתרחשים בעת הכנת האוכל וכדי שיוכלו לשפר מאכלים קיימים וליצור חדשים. כמו כן, עליהם להיות בעלי ראש פתוח, יצירתיות

ורצון לנסות דברים חדשים.

במהלך הסדנה נתנסה בטכניקות המשמשות בבישול המולקולרי, תוך הבנת הבסיס המדעי המסביר את התופעות. נדבר על מולקולות גדולות ועל פולימרים, ותוך כדי כך נתנסה בהכנת אטריות ממיצי פירות, "קוויאר" מתוק, רביולי מנגו ומיץ תפוזים צלול לחלוטין.