

Det molekylære køkken

Anmeldt af Ole G. Mouritsen, professor, Syddansk Universitet, ogm@memphys.sdu.dk

Man skal ikke lade sig afskrække af forsiden på denne bog: Det er ikke bare en bog om mad, der laves med sprøjter og pipetter. Når det så er sagt, skal det fremhæves, at Jozef Youssefs bog er én af de mest systematiske, jeg har set om molekylær gastronomi. Forfatteren gør sig især umage med omhyggeligt at beskrive de teknikker og de specielle redskaber, som bruges i det, der er blevet kaldt det molekylære køkken. Og som det er tilfældet med det meste af det, der kaldes molekylær gastronomi, beskæftiger denne bog, bortset fra navne på kemiske stoffer, sig kun lidt med molekyler eller forklaringer på et molekylært grundlag.

Forfatteren har en baggrund fra engelske top-restauranter, inklusive The Fat Duck, og han er dybt interesseret i videnskaben bag gastronomien. Senest har han udviklet et projekt, som han kalder "Kitchen Theory," der afholder eksperimentelle multisensoriske middage i London.

Teknikken i fokus

Bogen starter med en kort historisk indledning til gastrofysik og molekylær gastronomi samt en oversigt over de forskellige redskaber (elektroniske vægte, blendere, sous vide bade, vakuumeringsudstyr, røgpistoler og dehydratorer) og råvarer (især emulgerings- og geleringsmidler), som bogen bygger på. Derefter følger bogens centrale indhold med 15 kapitler, der dækker 15 teknikker. Nogle eksempler er sfærifikation, skumdannelse, dehydrering, infusion og fermentering. For hver teknik har hvert kapitel samme struktur: baggrund, en videnskabelig forklaring, metoder, redskaber, nyttige tips og så en serie velvalgte opskrifter, som viser, hvordan man anvender og tester sine evner med at bruge teknikkerne til fremstilling af en ret. Her er masser af lækre retter at vælge imellem, fx mangosfærer, smoky rum cocktail, parmesanluft, græskar sous vide, spicy rejepølse med transglutaminase, krabemousse, tranebærmarengs og citroninfuseret olivenolie. Der er også beskrivelse af teknikker, som nok bedst kendes fra kemilaboratoriet, såsom centrifugering, rotationsfordampning og ultrasonisk homogenisering, og vi slipper heller ikke for den efterhånden for-



tærskede anvendelse af flydende kvælstof til hurtig køling. Endelig indeholder bogen til sidst nogle mere specialiserede afsnit om hydrokolloider, umami, sensorik (multisensorisk smagsoplevelse og neurogastronomi) og såkaldt food pairing. Det afsluttende kapitel omhandler anretning og præsentation og er dermed med til at understrege det æstetiske element af mad og madnydelse.

Eksemplarisk formidling

Det er meget i én bog, men jeg synes, at Jozef Youssef kommer godt af sted med en helstøbt bog, som er overskuelig, systematisk og inspirerende.

Bogen er flot illustreret med smukke fotos af råvarer og anretninger, og de forskellige slags køkkengrej er vist med enkle pikto-grammer som en naturlig udvidelse af de klassiske ingredienslister, der ledsager en typisk opskrift.

Som naturvidenskabsmand kan man jo altid finde nogle fejl og misforståelser i en sådan bog, men de er ikke graverende eller skaber forhindringer for forståelsen. Forfatteren har tydeligvis en god forståelse af og viden om naturvidenskab, og han formidler sit budskab eksemplarisk og med entusiasme. Bogen er god til at blive klogere af for den generelt interesserede, den kan anvendes som kokebog, og jeg vil tro, at mange eksperimenterende kokke vil have stor glæde af bogens systematiske tilgang, som ikke på noget tidspunkt mister jordforbindelsen til køkkenet og det at lave spændende og velsmagende mad.

Jozef Youssef: *Det molekylære køkken*. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 240 sider, 269,95 kr. ■



Invitation til matematikkens videnskabsteori

Hvad handler matematik om? Hvordan man opnår sikker viden om matematiske sammenhænge? Hvad gør matematikere for at få ideer? Og hvilken rolle spiller matematiske beviser i matematikken? Det er nogle af spørgsmålene, som besvares bogen *Invitation til matematikkens videnskabsteori*. Mikkel Willum Johansen og Henrik Kragh Sørensen giver en sammenhængende introduktion til erkendelsesteoretiske, sociologiske og etiske aspekter af de matematiske videnskaber.

Mikkel Willum Johansen og Henrik Kragh Sørensen: *Invitation til matematikkens videnskabsteori*. Samfundslitteratur 2014. 265 sider, 299,- kr.



Dagsommerfugle

Det nye nummer af *Natur og Museum* fra Naturhistorisk Museum i Aarhus handler om dagsommerfugle. Det er skrevet af biologerne Morten D. D. Hansen og Anne Eskildsen. Her kan man læse om dagsommerfuglernes liv og livsvilkår i dagens Danmark. Arter forsvinder i rivende hast, men der står også en række arter på spring til at brede sig sydfra i takt med, at klimaet bliver varmere.

Morten D.D. Hansen og Anne Eskildsen. *Dagsommerfugle*. *Natur og museum* nr. 1/2014. 36 sider, 60,- kr. www.nathist.dk