

# Kawior z czekoladą

Jak zrobić, żeby dwa „magiczne składniki” stworzyły perfekcyjną unię? Jeśli chodzi o uczucia – nadal nie bardzo wiadomo (podobno chodzi o zapach, czyli feromony), jeśli chodzi zaś o kuchnię, to odpowiedzią jest jeden z najbardziej lubianych w kulinariach trendów, czyli foodpairing – wykorzystująca naukową wiedzę metoda łączenia ze sobą najbardziej zaskakujących smaków. Kawior i biała czekolada? Właśnie od tego się zaczęło...

Znudzony znanymi i ograny zestawieniami smaków Heston Blumenthal, szef jednej z najsłynniejszych restauracji na świecie, angielskiej gospody The Fat Duck, postanowił pobawić się niewyobrażalnymi dla większości zjadaczy chleba kombinacjami. Znany ze skłonności do eksperymentów (warto zobaczyć film, na którym przygotowuje lody o ukochanym przez Anglików, „narodowym” wręcz smaku eggs & bacon, czyli jajek na bekonie) i ogromnej wiedzy chemicznej Blumenthal zabrał się do tego metodycznie, a kiedy odkrył, że luksusowy, słony, chłodny, wyrazisty i rybi kawior w zaskakująco harmonijny sposób łączy się z białą czekoladą – słodką, zamulającą, ciepłą i kremową – postanowił sprawdzić dlaczego. Nie wystarczyło mu świadectwo jego własnych kubków smakowych. Kiedy ten dorosły chłopiec o ciekawości i uroku szalonego naukowca sam nie mógł znaleźć odpowiedzi, postanowił zatrudnić specjalistów. Zwrócił się do François Benzi, naukowca zatrudnionego w słynnym „domu smaku” Firmenich w Szwajcarii, który w swojej pracy na pełnym etacie zajmuje się smakiem i zapachem w 80% stanowiącym o smaku. Dom smaku Firmenich to niesamowita firma od ponad stu lat zajmująca się smakiem i zapachem – największa i najważniejsza na świecie. To ona w szeregach swoich współpracowników miała laureatów Nagrody Nobla z chemii, którzy wymyślili – między innymi – w 1938 roku sztuczny aromat malinowy, a potem truskawkowy i cytrynowy. Można ich za to nienawidzić – za okropne, sztuczne lody, kolorowe galaretki i żelki, szampony o zapachu truskawki, jednak dziś Firmenich odpowiedzialna jest za najbardziej odkrywcze połączenia smaków, na które sami wpadalibyśmy nieco dłużej niż z pomocą szwajcarskich naukowców.

Benzi odkrył, że zarówno kawior, jak i biała czekolada mają podobny poziom amin i zasugerował, że stąd ich niezwykle dopasowanie na talerzu. Postanowił sprawdzić, jak to jest w wypadku innych par: okazało się, że za udany wspólny smak odpowiada chemiczna kompatybilność: podobne profile smakowe (wraz z odpowiadającymi za ich smak i zapach związkami chemicznymi) układają się w harmonijną potrawę. Oczywiście nie wystarczy ich tak po prostu połączyć – trzeba trochę pomyśleć, coś dodać, coś ugotować. Za ściągę z takich połączeń służy belgijska strona internetowa foodpairing.be, na której znajdziemy rozpisane „drzewka” z podstawowym składnikiem i dopisanymi do niego smakowymi satelitami. Ta



**Na charakterystyczny, rozpoznawalny przez nas smak może składać się aż siedemset różnych czynników**

formuła pozwala wrócić do chemii – nawet jeśli mamy bowiem do czynienia z truskawkami i groszkiem (akurat za to połączenie odpowiada Sang-Hoon Degeimbre, szef kuchni belgijskiej restauracji L'Air du Temps, który dodatkowo ten zestaw opatentował), to wystarczy niewielka ilość odpowiadających sobie komponentów, by zaskoczyło. Na charakterystyczny, rozpoznawalny przez nas smak czy zapach może składać się aż siedemset różnych czynników, a jeśli niektóre się zgadzają, jest szansa na udany mariaż na talerzu. Lubię w tym widzieć coś innego niż tylko parę wzorów chemicznych i laboratoryjne eksperymenty: moja romantyczna natura (albo po prostu prawa półkula mózgowa) odpowiada mi, „może się uda, a może nie...”. I tak o ile dla prawie wszystkich połączenie sera żółtego z bekonem będzie naturalne, o tyle ten sam ser z konfiturą figową (z chili!) lub powidłami śliwkowymi nie dla wszystkich będzie już oczywistą kombinacją. Podobnie będzie z foodpairingowymi hitami: możemy bowiem pokochać jagnięcinę z truskawkami, ale już niełatwe połączenie kawy z czosnkiem może nam nie przejść przez gardło. I o ile z tym pierwszym mariażem zaprzyjaźnimy się, z tym drugim może nam nie być po drodze. Nie będzie to miłość od pierwszego ugryzienia...

**Agnieszka Kozak**  
Uniwersytet Jagielloński,  
Middlesex University, Londyn,  
New York University  
Dziennikarka pisząca o jedzeniu