*Insertum приглашает Вас в интеллектуально-гастрономическое путешествие в Швейцарию, в гости к единственному в стране «магу» молекулярной кухни Денису Мартану, обладателю 2-х звезд Michelin, 18 баллов по справочнику Gault & Millau.*

*Денис Мартан не только шеф-повар, но и ведущий популярной в Швейцарии телевизионной передачи*

***Мастер-класс в Швейцарии***

***«Чудеса молекулярной гастрономии»***

**Молекулярная кухня** – это новое и модное направление кулинарии. Ее основателями считаются физик из Оксворда Николас Курти и французский химик Эрве Тис, которые в начале 90-х XX века решили подойти к процессу обработки пищи с научной стороны. Новый подход включает в себя неортодоксальное сочетание продуктов (например, шоколад и икра), нестандартные и зрелищные способы их приготовления с использованием оборудования и вещества, чаще встречающегося в химических лабораториях, например, жидкий азот, вакуумные устройства, инфракрасные спектрометры, что в результате, рождает неординарные рецепты и приятные кулинарные иллюзии. В молекулярной кухне, суп, джин-тоник, пиво - совсем не обязательно подадутся жидкими, а пар, исходящий от блюда, не означает, что оно горячее. Молекулярная кухня – это, прежде всего интеллектуальный подход к питанию и захватывающее кулинарное шоу!

Вы проведете незабываемый вечер в дружеской атмосфере. За 2 часа Вы откроете новинки мира кулинарии и последние инновации и творения Шефа. Например, уникальный в мире низкотемпературный выпаритель, или технику приготовления жидким азотом.

Ваш вечер продолжится в ресторане, где Вам предстоит отведать **22 произведения кулинарного искусства**, среди которых: *маринованная леманская форель с белым шоколадом, малиной и маком, хрустящий томатный сок, хрустящий тайский суп и даже блюдо - невидимка, которое нельзя увидеть, но можно съесть и даже почувствовать вкус*! **А в конце вечера вас ждет сюрприз – подарок от шефа!**

***Добро пожаловать в чудесный мир молекулярной гастрономии!***

**Место проведения мастер-класса:** г. Веве (Швейцария)

**Продолжительность:** 5 часов (19:00 – 00:00)

Программа возможна по вторникам, средам и четвергам

|  |
| --- |
| ***Стоимость мастер-класса: от 600\* швейцарских франков c чел.******(минимум 2 чел), \*в стоимость включено:***  |
| * вечер на кухне-лаборатории
* ужин, вино, минеральная вода, кофе
* подарок-сюрприз от шефа
 |  |