

НА УЖИН — ПАР!

Гастрономическая ингаляция

Принятие пищи всегда было одним из самых любимых удовольствий в жизни человека. Гастрономический прогресс — удивительная штука. Искон веку люди придумывали все новые сочетания и разрабатывали новые технологии приготовления пищи. В итоге в начале века XXI они «создали» молекулярную кухню. Явление, безусловно, интересное, хотя и не каждому «по вкусу». Несмотря на все старания, ученые долго не могли перейти ту грань, которая разделяет привычное употребление еды от футуристического. Но теперь, кажется, что мы практически уже оказались в будущем. Вернее, будущее ворвалось к нам. Приоткроем завесу — возможно, скоро мы все будем питаться воздухом. А точнее — паром!

Профессор из Гарварда Дэвид Эдвардс (David Edwards) создал уникальный проект Le Whaf. Если вы желаете насладиться вкусом любимых блюд, достаточно вдохнуть пар и получать изысканное гастрономическое удовольствие. Творение Эдвардса — это стеклянная чаша, которая напоминает своим видом футуристический аквариум или алхимическую колбу. «Вкушение» посредством Le Whaf происходит достаточно просто — внутри чаши накапливается съедобный пар, употреблять который следует при помощи специальной трубочки. Работает же творение гарвардского новатора следующим образом: при включении прибора тысячи пьезоэлектрических кристаллов своей вибрацией создают ультразвуковые волны, которые



Также изобретение прекрасно подходит для того, чтобы употреблять алкогольные напитки. По мнению создателя, лучше всего использовать напитки с сильной ароматикой, типа виски или джина. Опьянение в этом случае наступает, конечно, быстрее, чем при употреблении напитка традиционным способом.

превращают жидкость в пар. Этот пар, собственно, и «едят» потребители. Однако не все так просто. «Заправить» парогенератор томатным супом и получить ожидаемый пар не получится. Для Le Whaf изготавливают специальные полуфабрикаты — небольшие пакетики, в которых заключена «душа» выбранного блюда. Продавать же их обещали в обычных супермаркетах.

Как утверждает профессор Эдвардс, значительный вклад в его проект «пароедения» внес выдающийся французский повар Тьерри Маркс (Thierry Marx), благодаря которому запахи получились натуральными и практически неотличимыми от привычной еды.

Le Whaf стал логичным продолжением первого проекта ученого, названного Le Whif, — устройства, позволяющего вдыхать запахи исключительно шоколада и кофе. Одним из основных принципов здесь является то, что, вдыхая пар из специального ингалятора, человек ощущает вкус, но не получает ненужные калории, неизбежные при обычном

употреблении сладостей. Например, 10 минут вдыхания различных сластей добавят организму всего лишь 200 ккал.

Несмотря на то, что профессор Эдвардс, по его словам, не является гурманом, его детище по достоинству оценят поклонники «высокой кухни». С помощью Le Whaf можно оставить обыденное потребление пищи, заменив его возвышенным вкушением аромата, который является сосредоточием вкуса.

Создатели уверены, что их изобретение найдет отклик у худеющих, да и стоимость новинки довольно «низкокалорийна» — всего 135 \$. Впрочем, при всей заманчивости идеи, сложно себе представить, что кто-нибудь полностью перейдет на такой оригинальный способ питания.