

COCINA Y CIENCIA I:

¡LA CIENCIA, HASTA EN LA SOPA!

Profesora coordinadora: Ana Villaescusa Lamet

José A. Alcaraz Pérez, Fabiola López León, Inés V. Rios García

Colegio María Auxiliadora (Salesianos).

María Auxiliadora 19, C. P. 11203, Algeciras (Cádiz).

www.salesianos-algeciras.com

ana.vl@ya.com

¿Por qué debe salarse un filete inmediatamente antes de hacerlo? ¿En el aliño de una ensalada, cual debe ser el orden de los ingredientes añadidos? ¿Por qué se dejan en remojo unos garbanzos antes de cocinarlos? ¿Cómo se mantiene la mezcla de aceite y huevo en una mayonesa? ¿Por qué el pan es esponjoso? ¿Por qué se solidifica un huevo al hervirlo? Estas, y otras preguntas, fueron propuestas por nuestra profesora de Biología al comenzar el curso para introducirnos en la relación de la cocina con la ciencia. Al intentar contestarlas se nos abrió la posibilidad de investigar sobre varios temas relacionados con nuestra asignatura, por lo que decidimos, ir un poco más allá y empezamos buscar recetas de cocina en las que pudiéramos aplicar distintos fundamentos científicos. Primero, comenzamos a buscar bibliografía sobre temas como la ósmosis, las emulsiones, las fermentaciones o la desnaturalización proteica y posteriormente, decidimos preparar un «menú científico» que nos permitiera explicar con claridad cómo la ciencia está presente en la cocina, igual que en otros muchos aspectos de nuestra vida. También hemos elaborado una maqueta con la que explicar el fenómeno osmótico ya que este proceso nos ha interesado especialmente y nos hemos dado cuenta que está presente en un gran número de recetas muy sencillas y de uso cotidiano. Para nuestro trabajo hemos contado con la ayuda de recursos, no solo bibliográficos sino también aquellos que nos han proporcionado los cocineros de la Escuela de Hostelería de San Roque (Cádiz).

Palabras claves: *ósmosis, emulsión, desnaturalización, cocina, hostelería.*