

LAS PRIMERAS PALABRAS DE LA COCINA

PEQUEÑO GLOSARIO GASTRONÓMICO



UNAI UGALDE
DANI LASA
ANDONI LUIS ADURIZ

LAS PRIMERAS PALABRAS
DE LA COCINA

idea: Andoni Luis Aduriz

textos: Unai Ugalde

recetas & coordinación: Dani Lasa

idea colección: Andoni Luis Aduriz & Santos Bregaña

diseño editorial: Santos Bregaña

edición: Raúl Nagore

fotografía: José Luis López de Zubiria

home economist: Javier Vergara

diseño: Deunor Bregaña. LAIA

maquetación: Maore Sagarzazu. LAIA

coordinación editorial: Arantza Zabala

notas a pie de foto: AZTI-Tecnalia y De Dietrich

Impresión: Castuera I.G.

I.S.B.N.: 978-84-935310-4-1



cuadernos mugaritz de gastronomía

Tras Foie-gras, Clorofilia y Bestiarium llega la cuarta entrega de los cuadernos de mugaritz. Las primeras palabras de la cocina contiene muchas de las respuestas a aquellas preguntas que en ocasiones no nos hemos atrevido a formular, dando por hecho que todo el mundo las conoce...

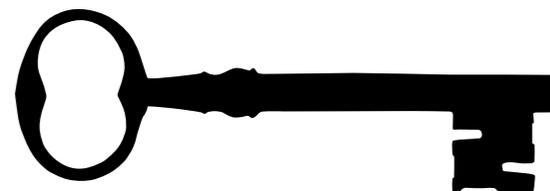
El objeto de este pequeño glosario gastronómico es mostrar la cocina de un modo más completo mediante un sencillo ejercicio de descodificación de su vocabulario. Descifrar sus enigmas con la ayuda de las ciencias, las artes y el resto de materias que el conocimiento humano ha desarrollado para, de este modo, abandonar de una vez por todas, la práctica de una versión mutilada de la gastronomía.



Pº de Francia 2, 1ºc.
20012 Donostia. Gipuzkoa
tel.: 943 327 099 · fax.: 943 327 825
www.mugaritz.com · david@mugaritz.com
www.gourmandia.es

De Dietrich

azti
tecnalia



mugaritz

Los «Cuadernos de Mugaritz» son una manera peculiar de hablar de cocina. Insinúan más que muestran. A veces la historia, la naturaleza y la vida nos dan sorpresas, convirtiéndose cada una de ellas en una apuesta arriesgada que exige mucho talento y valor para describirlas.

Surge así, al hilo de múltiples experiencias, una colección de diversos textos y de recetas de muy distinta apariencia. Aventuras vitales, biografías de la naturaleza, insólitas y apasionantes, que saben situarse más allá de lo narrado, desterrando para siempre viejas concepciones erróneas. Cocinar no es un sufrimiento, es un placer que comienza leyendo y observando, con el que todos, cazuela en mano o en el silencio de la lectura, podemos disfrutar.

Las primeras palabras de la cocina. Pequeño glosario gastronómico es el cuarto cuaderno de la colección, en la que han aparecido hasta la fecha *Foie-gras*, *Clorofila* y *Bestiarium gastronomicae*.



CRISTALIZAR

Hacer que un azúcar adquiera forma de cristal mediante su calentamiento, generalmente añadiendo una mínima cantidad de agua.

¿Qué hace que el azúcar se convierta en caramelo? ¿Con qué propósito cubrimos con harina un alimento antes de rebozarlo? ¿Por qué un estofado sabe mejor el día siguiente a su preparación? ¿A qué temperatura cuaja la clara de un huevo? ¿Qué significa exactamente la palabra *escalfar*? ¿Y *pasteurizar*? ¿Y *confitar*? ¿Y *emulsionar*?... A través de la definición de 40 términos de uso habitual en gastronomía –ilustrados con otras tantas recetas creadas en Mugaritz– *Las primeras palabras de la cocina. Pequeño glosario gastronómico* analiza algunos de los fenómenos físico-químicos que se producen en las actividades culinarias más cotidianas y desvela de un modo accesible los secretos que albergan las moléculas de nuestros alimentos.



"La lectura de este Pequeño glosario gastronómico es todo un placer y resulta muy difícil de abandonar. Se trata de una guía especialmente valiosa en estos tiempos de rápida evolución y progreso del mundo de la comida. Las recetas que incluye no son ejemplos convencionales o simplificados, sino modelos que muestran lo que un cocinero puede hacer con estos métodos básicos cuando trabaja llevando su arte al más alto nivel".

Harold McGee