

Versión PDF para imprimir desde

<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/Disertaciones>

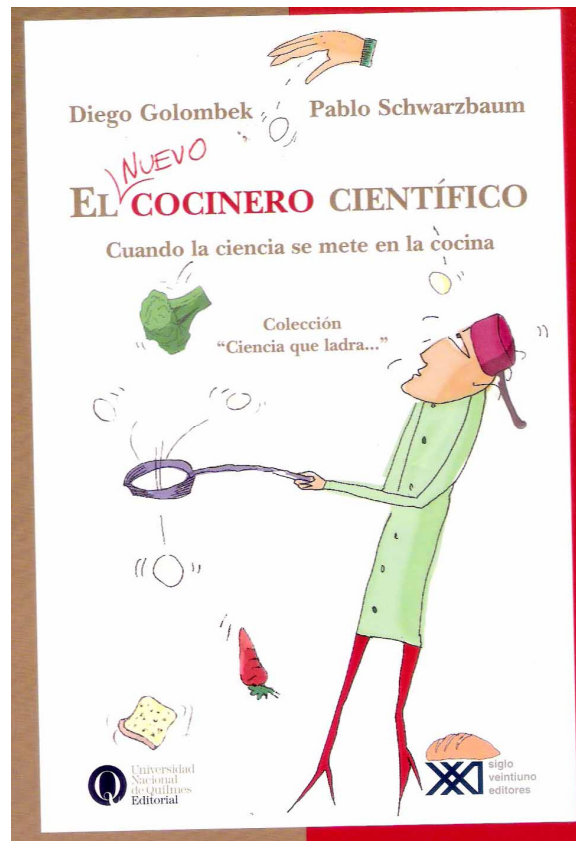
Vivas, L. (2010). El nuevo cocinero científico [Reseña del libro El nuevo cocinero científico].

*Anuario Electrónico de Estudios en Comunicación Social "Disertaciones"*, 3 (2), Artículo 10.

Disponible en la siguiente dirección electrónica:

<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/Disertaciones/>

## EL NUEVO COCINERO CIENTÍFICO



VIVAS, Lindys. *Comunicadora Social*  
[dysvivas@yahoo.com](mailto:dysvivas@yahoo.com)

Versión PDF para imprimir desde

<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/Disertaciones>

¿Por qué ocurre lo que ocurre cuando estamos cocinando? ¿Es la cocina magia o ciencia? son interrogantes que se abordan en el libro **El nuevo cocinero científico** de la colección “Ciencia que ladra”, cuyos autores son los biólogos argentinos Diego Golombek y Pablo Schwarzbaum.

Se trata de una obra divertida e interesante que logra despertar la curiosidad por la alquimia que constituye la elaboración de cualquier manjar gracias a la manera en que Golombek, del Departamento de Ciencia y tecnología de la Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires, y Schwarzbaum, del Instituto de Química y Físicoquímica Biológicas, de la Universidad de Buenos Aires hilaron el texto.

El nuevo cocinero científico nos adentra en los pequeños laboratorios que son las cocinas, en los que a diario ocurren las más diversas reacciones químicas, físicas y biológicas.

La relación entre ciencia y cocina, por cotidiana, suele pasar inadvertida. La magia de la cocina que hace que el pan leve, que cualquier alimento se conserve adecuadamente y que el aceite emulsione convirtiéndose en mayonesa no es más que ciencia.

Concibiendo el mundo como una inmensa cocina, los autores ofrecen al lector el menú ecléctico de un restaurant contemporáneo en el que se sirven desayunos, entradas, platos fuertes y postres. Los secretos detrás de los lácteos y el pan, las curiosidades científicas de las carnes y pastas y los misterios que tienen los postres se develan en varias páginas de amena lectura e interacción con la más estricta realidad.

Se trata de 220 páginas con historias sobre el origen de los alimentos, aspectos variopintos de la ciencia en la cocina, recetas, pruebas y experimentos que nos ayudan a entender que la cocina es mucho más que mezclas y batidos.

En los primeros capítulos los autores se refieren a las propiedades de la leche y cómo se hacen sus derivados. Dedicar espacio a la historia sobre los lácteos y su uso en la alimentación a lo largo de la historia de la humanidad.

Los biólogos, reconocidos divulgadores de la ciencia en Argentina, dedican espacio al té, las maneras de prepararlo y los beneficios de su consumo desde la mirada científica. Hay también espacio para los huevos y su frescura. Mención aparte requieren las líneas dedicadas a la levadura.

Versión PDF para imprimir desde

<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/Disertaciones>

También se aborda con profundidad el tema de las carnes, las especies, la miel y la mezcla de saberes que ofrece un delicado postre. Los vinos y otras bebidas complementan las lecciones sobre química y biología.

En medio de anécdotas e invitaciones a experimentar en la cocina los autores ofrecen como colofón consejos para hacer una fiesta “científicamente perfecta” y otras tácticas para sacar el mejor provecho de los alimentos de cada día.

**Ficha del libro:**

**Autores:** Diego Golombek y Pablo Schwarzbaum

**Título:** Pequeños directores. Niños y adolescentes creadores de cine, video y televisión

**Año de edición:** 2007

**Editorial:** Editorial Siglo XXI Editores / Universidad Nacional de Quilmes

**Ciudad:** Buenos Aires