ОБЪЯВЛЕНИЕ

На работу в Кафе Физических Чудес срочно требуется надёжный и физически грамотный **СТОРОЖ МОЛОКА**. Претенденту на заочном собеседовании (оно уже началось) предлагаются четыре "молочных" вопроса:

Вопрос №1. Почему молоко, подобно воде, не может без присмотра "мирно и спокойно" кипеть в кастрюле на плите. Почему при этом активно образуется пена, которая "рвётся на свободу" - через край кастрюли на плиту?

Вопрос №2. Убежит ли молоко, если использовать ОЧЕНЬ высокую кастрюлю или пена поднимется лишь до определённой высоты? Если существует такая критическая высота, то чем она определяется?

Многие хозяйки (и сотрудники Кафе в настоящее время) при кипячении молока пользуются так называемым молочным сторожем. Внешний вид такого "сторожа" представлен на фотографии. Внешне он похож на небольшую перевёрнутую металлическую тарелку, в дне которой имеется два кольцеобразных углубления, соединённых радиальным каналом. Воздушные пузырьки, оторвавшиеся от дна кастрюли или от самого "сторожа" (положенного на дно кастрюли), выходят из бокового отверстия "сторожа", поднимаются вверх и разрывают плёнку на молоке, спасая молоко от "убегания". Казалось бы, всё ясно…

Вопрос №3. Зачем в "стороже" делают кольцеобразное углубление?

Вопрос №4. Молоко, как известно, представляет собой суспензию, в которой нерастворимые мельчайшие капельки жира находятся во взвешенном состоянии. Что нужно сделать, чтобы в молоке поскорее отстоялись сливки?

Администрация КФЧ