

## Почему они всплывают?

Из статьи В. Вяземского («Аргументы и факты», № 48, 2012, с. 32, рубрика «Я не понимаю!»)



*«Когда мама варит пельмени, она ждёт, чтобы они всплыли, и через пять минут выключает. А почему пельмени обязательно должны всплывать? Они что, становятся легче воды?» – спрашивает Влад Черёмухин из Тюмени.*

*Отвечает Наталья Новофилова, почетный член Всемирной ассоциации кулинарных обществ, главный редактор журнала «Питание и общество»:*

*«Всплытию предшествует процесс закипания: со дна кастрюли начинают подниматься пузырьки. Они рвутся вверх и выталкивают пельмени на поверхность, заполняя их воздухом. Таким образом, каждый пельмень становится похожим на пузырь. При варке это происходит со всеми мучными изделиями, содержащими начинку. И вареники также всплывут, и хинкали. А вот манты могут не всплыть, если их сделать открытыми. Кстати, если вы купили пельмени в магазине, их достаточно подержать на огне после всплытия четыре минуты. Всё равно натурального мяса там мало, а то, что содержится в начинке, за это время успеет хорошо провариться».*

Действительно я не понимаю:

Во-первых, как пузырьки могут вытолкнуть пельмень на поверхность!?

Корабли, которые плавают на поверхности Карибского моря, иногда проваливаются в пучину, если оказываются в зоне извержения подводного вулкана, которое сопровождается выходом на поверхность огромного количества воздушных пузырьков (подобно всплытию пузырьков при кипении воды в кастрюле). В такой паровоздушной среде любой предмет, тяжелее воздуха, неминуемо проваливается вниз.

Там плавающие предметы проваливаются в воду, а у Натальи Новофиловой маленькие пузырьки умудряются выталкивать тяжёлые сферические пельмени со дна на поверхность воды! Прилипнуть к пельменям пузырьки не могут, так как пельмени мокрые.

Во-вторых, как через тесто пузырьки могут проникнуть в пельмень?

«Они (пузырьки) рвутся вверх и выталкивают пельмени на поверхность, заполняя их воздухом»

Так как пельмени лепятся герметичными, т.е. закрытыми, то пузырьки внутри пельменя проникнуть не могут! И не они делают пельмень «похожим на пузырь».

Предлагаю Наталье Новофиловой сделать пельмени с начинкой из пластилина. И пусть она будет их варить хоть целый час – пельмени не всплывут...

Всё дело гораздо проще: начинка содержит воду, эта вода вскипает, образуется пар внутри пельменя, пельмень раздувается (делается «похожим на пузырь»), и как мячик всплывает на поверхность воды в кастрюле. (Пельмени из пластилина никогда не всплывут, т.к. в пластилине нет воды).

Таким образом, всплывание пельменей является верным признаком начала полноценной варки начинки внутри пельменя. А сколько минут варить – это дело вкуса.

... Журналистам «АИФ» при написании статьи правильней было бы обратиться к первоисточнику, опытному повару любой кафешки или ресторана. Заодно бы и проверили экспериментально на практике. И с пользой бы провели экспертизу результатов опыта. И не насмешили бы читателей...