

Какая жидкость при охлаждении может превратиться в желе?

А) солёная вода; Б) зелёный чай; **В) мясной бульон;** Г) ягодный морс; Д) хлебный квас.

В желе превратится мясной бульон, поскольку бульон – жидкость, обладающая особенной структурой. Химики и специалисты по нанотехнологиям называют её красивым словом – коллоидная. Слово «коллоидная» сформировано от греческих слов *kolla* (клей) и *eidos* (вид), то есть клейковидная или попросту клейкая. При охлаждении мясной бульон меняет свою структуру и превращается в желе, которое мы часто встречаем под названиями «холодец» или «студень». Все кулинары знают, что если бульон не превратился в студень – значит, это был плохой бульон, то есть была не сформирована или нарушена его коллоидная структура. Нарушить структуру бульона очень легко – достаточно добавить в него воду, поэтому важное правило при варке бульона: никогда не разбавлять его водой.

А вот из зелёного чая, ягодного морса, хлебного кваса и солёной воды желе не выйдет, если не смешать их ещё с чем-нибудь.