

¿Se debe añadir la leche al té o el té a la leche?

Hay tantas maneras de preparar un té que hasta los propios británicos no están de acuerdo sobre cuál es la adecuada. Si se quiere tomar té con leche casi todo el mundo está de acuerdo en que se debe echar primero la leche y sobre ella el té. De la misma manera, hay acuerdo en que la leche debe ser fría y sin que previamente haya sido hervida. ¿Pero por qué?

Aquí la explicación científica:

Al añadir leche al té, los taninos, uno de los principales componentes del té, se unen a las proteínas de la leche. Pero a causa de la temperatura alta del té las proteínas de la leche se desnaturalizan en parte y pierden la capacidad de encubrir a los taninos. Al echar el té caliente sobre la leche fría se consigue que la temperatura aumente lentamente, dándole tiempo a la leche a realizar su tarea. Si la leche está previamente hervida, las proteínas ya se encuentran desnaturalizadas y no hacen efecto.

Vocabulario:

añadir – hinzufügen;
los taninos – die Bitterstoffe, Tannine;
principal – Haupt-;
unirse – sich vereinen;
desnaturalizarse – sich zersetzen;
la capacidad – die Fähigkeit;
encubrir – ummanteln;
echar – geben, gießen, schütten;
conseguir – erreichen;
aumentar – steigen, höher werden;
previamente – vorher;
hacer efecto – Wirkung zeigen;

¿Cómo se enfría el café?

Pepe desayuna café con leche todas las mañanas. Y cada vez que prepara el café, debe esperar cinco minutos, porque el café está demasiado caliente para tomarlo. Hoy tiene prisa y se pregunta lo que será más efectivo para enfriarlo rápidamente: Añadir la leche fría enseguida o echar la leche después de unos minutos.

Aquí la respuesta y la explicación científica:

Resulta más efectivo esperar 5 minutos y luego añadir la leche. La disminución de temperatura es más rápida cuando la diferencia de temperaturas entre dos cuerpos es alta. Es decir que el café se enfriará más rápido si la temperatura del café es alta y la de la habitación baja. Sin embargo, al transcurrir el tiempo la diferencia de temperatura sería menor y la velocidad de enfriamiento del café también. Si en ese momento se agrega la leche fría (que acaba de salir del frigorífico) la diferencia de temperatura es nuevamente grande y el café continúa enfriándose rápidamente.

Vocabulario:

enfriar – abkühlen;
tener prisa – es eilig haben;
añadir – hinzufügen;
enseguida – sofort;
echar – geben, gießen, schütten;
la disminución de temperatura – Abkühlung;
los cuerpos – Körper, Gegenstände;
sin embargo – nichtsdestotrotz;
transcurrir – vergehen;
menor – weniger, kleiner;
la velocidad – Geschwindigkeit;
agregar – hinzufügen;