

## מלח גזר

### ההסבר המדעי

ידוע שמלח חודר אט-אט לתוך המזון גם בטמפרטורה נמוכה ושהתהליך מהיר יותר במהלך הבישול. נמצא שמהירות הדיפוזיה (החדירה) של המלח מכפילה את עצמה עם כל עלייה של עשר מעלות, עד לרתיחה. כשמבשלים ירקות קצב החדירה של המלח איטי יותר מאשר בבישול בשר. כדי שהמלח יחדור לכל עומק הירק, עליו לעבור שני "קירות" - הממברנות (דפנות) שעוטפות את תאי הצמח; בבשר, לעומת זאת, יש רק "קיר" אחד. ונוסף על כך הממברנה שעוטפת תאים של בעלי חיים היא דקה יותר.

הוספת מלח בתחילת תהליך הבישול מעניקה למלח זמן רב יותר לנדוד אל חוך המזון ולתבל את פיסות המזון לכל עומק. לעומת זאת, אם מוסיפים מלח רק בתום תהליך הבישול, התיבול נשאר רק על פני השטח, וכאשר פועמים מרגישים שטעם המלח הוא בולט וחזק. בנוסף, עד לריכוז מסוים שלו, המלח משפר את העמידות של התאים. לכן מזון שהומלח בתחילת תהליך הבישול שומר על צורתו יותר ממזון שהומלח בתום תהליך הבישול.

להרחבה: המלחה של ירקות  
להרחבה נוספת: מדע במטבח