

معادلة رياضية لتحضير فنجان شاي وحليب نموذجي



يعتقد الكثيرون بأن تحضير فنجان مثالي من الشاي يعد نوعاً من المهارات الفنية، إلا أن فريقاً من علماء الرياضيات في جامعة نورث أومبريا البريطانية أثبتوا بأن ذلك يعتبر علماً أكثر من كونه فناً.

فقد توصل هؤلاء العلماء إلى معادلة رياضية يمكن على ضوئها تحضير أفضل فنجان من الشاي والحليب الذي يعد أحد المشروبات المستساغة والمحبة لدى العديد من سكان العالم، والمعادلة هي كالآتي:

$$(TB + H2O@100^{\circ}c) 2minsBT + C(10ml) 6minsBT = PC(@OT60^{\circ}C)$$

حيث ترمز الحروف في المعادلة المذكورة إلى ما يلي:

TB = teabag الشاي من كيس

BT = brewing time (المعادلة هذه في دقيقتان) التهدير مدة

H2O = الماء (الكيميائية الصيغة) ماء

C = Cravendale milk (المعادلة هذه في 10 ملليلتر) حليب

PC = perfect cuppa والشاي الحليب من ممتاز فنجان

OT = optimum temperature (المعادلة هذه في مئوية درجة) 60

على ضوء هذه المعادلة، فإن درجة الحرارة المطلوبة لإحتساء الشاي هي 60 درجة مئوية وهذه الدرجة يبلغها الشاي بعد تركه لمدة 6 دقائق من صبّه في الفنجان. أما بعد مضي 17 دقيقة و30 ثانية، فإن درجة حرارة الشاي تصل إلى 54 درجة مئوية وهي درجة الحرارة المثلى للتلذذ بإحتساء فنجان الشاي. ولغرض التأكد من صحة هذه المعادلة، قام هؤلاء العلماء وعلى مدى 180 ساعة بالعديد من تجارب تحضير الشاي بطرق وأساليب مختلفة ثم طلبوا من مجموعة من المتطوعين إحتساء 285 فنجاناً من الشاي. ويقول المتحدث بإسم الفريق موضحاً بهذا الشأن: عندما بلغ المتطوعون مرحلة شعروا فيها باللذة من إحتساء الشاي تمكناً من تثبيت التوازن بين المرارة والحلاوة. كما تشير بحوثنا إلى أن 10 مليلتر من الحليب تلعب دوراً فاعلاً في إيجاد حالة من التعادل بين المرارة والحلاوة المعتدلة. إن درجة الحرارة المناسبة للإحتساء هي 60 درجة مئوية، وهذه الدرجة الحرارية يمكن بلوغها بعد ترك الشاي والحليب لمدة 6 دقائق بعد صبه، في حين يحتاج الشاي لوحده والذي هو من دون حليب إلى 8 دقائق لكي تصل حرارته إلى هذه الدرجة. ويضيف هؤلاء الباحثون فائلين: إن ترك الشاي لمدة 6 دقائق بعد صبه ليبرد وتصل حرارته إلى 60 درجة مئوية من شأنه أن يجنبنا خطر لذعة اللسان إثر إحتساء الشاي الحار جداً ويمكننا مجالاً لكي نشعر باللذة من طعم الشاي ونكهته. وجاء في تقرير، نشرته صحيفة الـ(ديلي ميل) البريطانية، أن البريطانيين يحتسون 165 مليون فنجان شاي في اليوم، وهذه الكمية تعادل 2,60 مليار فنجان من الشاي سنوياً.