

Ha az árat, szeget forgatjuk, ezzel a belső felületi egyenetlenségeket csiszoljuk, hiszen az ár, illetve a szeg felülete sem tökéletesen sima.

Hasonlóképpen: a kés élén levő parányi egyenetlenségekkel mintegy elfűrészeljük a kenyér héját, a húsban levő összetartó szálakat. Ha csak rányomnánk a kést, a kenyér és a hús csak összenyomódna. A sajt viszont nem rostos, nincs kemény héja, ezért csak egyszerűen rányomjuk a kést. Egyébként a sajtot nem célszerű a kés ide-oda mozgatásával vágni, mivel a kés mozgatását akadályozza a sajt tapadása.

*Kisvárdai László József* (Csongrád, Batsányi J. Gimn., I. o. t.)