איך עושים את זה ?

יש תבשילים שאוהבים לגלוש החוצה מעבר לקיבולת הסיר בו הם מתבשלים, בעיקר בזמן רתיחה חזקה. ובעיקר כאלה מין מאכלים שמעלים קצף קל. למשל - אורז, פסטה, אפונה יבשה וכו'. לא נעים לגלות את נהרות המים והקצף שמטנפים לכם את הגז, מה גם שלפעמים הגלישה גורמת לכיבוי הגז. הפטנט - פשוט מאד. לוקחים חתיכת חמאה, או מרגרינה אם לא רוצים 'להחליב' את התבשיל, ומורחים שכבה דקה על שולי הסיר, בצד הפנימי שלו. רק קרוב לשפה. המים שיטפסו עד לשם ויתקלו בחומה השומנית, לא יוכלו לטפס מעליה.