

Šumivé tablety

Šumivé tablety jsou prostě skvělé. Jednu hodiš do vody a ona ji promění na bublinkovou vodu s příchutí. Aby šumivá tableta mohla šumět, musí obsahovat dvě věci: kyselinu citronovou a jedlou sodu. Tyto dva prášky jsou v tabletě stlačené dohromady, a dokud se nepotkají s vodou, nic se nestane. Jakmile se však tableta dotkne vody, kyselina citronová i jedlá soda se rozpustí a začnou spolu reagovat a šumět. To vzniká oxid uhličitý v podobě bublinek, kterých je potom voda plná.

Z toho bude spousta bublinek!



Bublinková buchta

Čerstvý chleba a buchty od maminky jsou vždycky nadýchané a měkké. Za to může oxid uhličitý. To je plyn, který vzniká v těstě při kynutí nebo pečení. Jeho bublinky buchty zvětší a pořádně nadýchají. Jak se ale něco takového do buchty dostane?

Proč máš tak placatou bábovku?

Ale, máma zase zapomněla na kypřicí prášek...

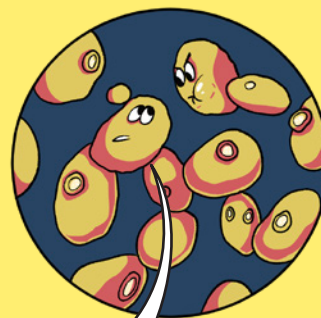


Buď z kypřicího prášku...

Kypřicí prášek je vlastně jedlá soda, takže funguje stejně jako šumivé tablety. Jakmile se potká kypřicí prášek s něčím kyselým v těstě, oxid uhličitý je na světě. A s ním i nadýchaná buchta!

... nebo z kvasnic

Kvasnice jsou malé breberky, které se přidávají do těsta. Rády jí cukr a dělají z něj oxid uhličitý, který buchty nafoukne. Trochu jim to ale trvá, proto se musí těsto s kvasnicemi nechat nějakou dobu kynout.



Nejez ten cukr, budeš zase vypouštět plyny!

V obývacím pokoji se dá dělat velká spousta věcí, třeba i posnídat s rodinou nebo kamarády. Jak to ale snídaně dělá, že tak dobře chutná? Kde se berou ty nadýchané buchty nebo sladký med v čaji? Tak rychle, pojď si něco dát!



He e hoě adýhaý*.

Hmm, zahřeje a probudí.

To vejce je pořádně natvrdo!

* Ten je hodně nadýchaný.

Barevná vajíčka

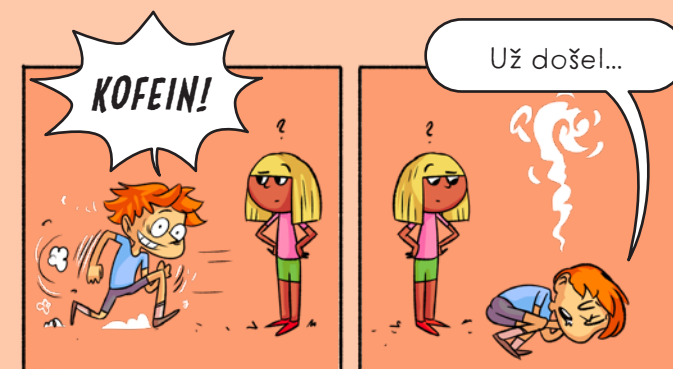
Vajíčka jsou oblíbená snídaně. Ale jak to, že někdy je vejce hnědé a jindy bílé? To záleží na slepici a jejích vnitřních pochodech. Když se v těle slepice tvoří krev, občas z toho zůstane přebytečné barvivo. Toho se slepice zbaví tak, že ho pošle ven ve skořápce – a hnědé vajíčko je na světě. Existují dokonce slepice, které umí snášet zelená nebo modrá vajíčka. Ta jsou zase obarvená stejným barvivem, které je v modřinách. Slepice jsou zvláštní, že?

Hmmm, která barva asi chutná nejlépe?



Kdo-fein?

Ke snídani patří teplý nápoj. Ať je to káva, nebo čaj, příjemně rozežřeje a probudí. Hlavně díky tomu, že většina čajů i káva obsahují kofein (tomu v čaji se občas říká tein). Díky němu bude člověk bdělý a nabuzený a nechce se mu spát. Ale kofein je také skvělý lhář. Dokáže zmást mozek tak, aby si myslel, že je o dost méně unavený, než ve skutečnosti je. Ale když účinky kofeinu vyprchají, člověku už nezbyde energie.



Sladký a lepkavý

Říká se, že člověk by si měl umět svůj život osladit. A pokud si u snídaně chceš osladit svůj čaj, med je skvělá volba. Med vyrábí včely ze sladkého nektaru rostlin. Nektar si donesou do úlu, kde ho jiné včely opakovaně pijí a pak zase zvrací. Tím se nektar pořádně zahustí. Jakmile jsou včely s výsledkem spokojené, nactou upravený nektar do plástve a začnou na něj mávat křídly, aby se z něj odpařilo co nejvíce vody.

Budete chtít do čaje med?



Ano.



Díky tomu vznikne hustá hmota plná cukru, což je vlastně sladký a výborný med. Kdo by to byl řekl, že něco tak skvělého už tolikrát prošlo něčím žaludkem? Na medu je zajímavé, že se nikdy nezkaží. Žádná bakterie, která by ho mohla zkažit, v něm prostě nepřežije. Med má totiž tolik cukru, že z každé breberky vycucne všechnu vodu. Navíc med obsahuje chemikálie ze včelích žaludků, jako je třeba peroxid vodíku, které breberkám zavaří ještě více.