

ПРАВДА ИЛИ ЛОЖЬ

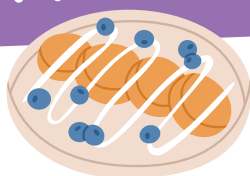


СГУЩЁНКУ ПРИДУМАЛИ

В РОССИИ



ЛОЖЬ

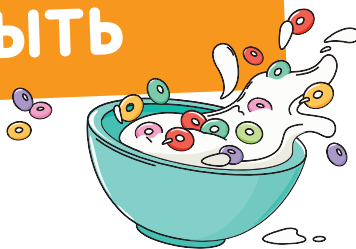


Впервые сгущённое молоко с сахаром было изготовлено в 1856 году американцем Гейлом Борденом. С тех самых пор этот продукт делают примерно по тому же рецепту. Молоко привозят на завод, где оно пастеризуется и нормализуется. То есть оно становится стерильным и единым по составу. Затем молоко выпаривают в специальных камерах в условиях пониженного давления. Известно, что при низком давлении вода кипит не при 100 °С, а при более низкой температуре. Это позволяет сохранить в молоке витамины. К выпаренному молоку добавляют сахарный сироп и перемешивают получившуюся густую массу. Сгущёнка готова.



МОЛОКО МОЖЕТ БЫТЬ

СУХИМ ✨ ✨ ✨



Сухое молоко делают из натурального молока на специальном заводе. Впервые такой завод открыл русский химик М. Дирчов в 1832 году. Происходит приготовление этого продукта так: сначала молоко пастеризуют и нормализуют. Затем оно поступает в камеру с низким давлением и выпаривается. Так теряется около 50% влаги. Потом молоко поступает в специальный осушитель, где оно распыляется при температуре более 100 °С и высыхает окончательно. В результате получается порошок белого цвета, который представляет собой молоко, лишённое воды. Этот продукт мы и знаем как сухое молоко.



ХАЛВА ДЕЛАЕТСЯ

ИЗ СЕМЕЧЕК

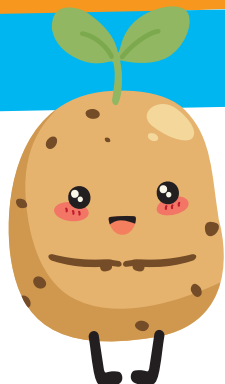


Халва делается из семян подсолнуха на кондитерских фабриках. Бывают также сорта халвы, которые готовят из кунжута или орехов, но технология применяется примерно одна. Сперва семечки обрабатывают на специальных машинах: рушальной и веечной. На рушальной машине отбивают шелуху от семечек, а на веечной эту шелуху отбрасывают. Потом семечки обжаривают до золотистого цвета и перемалывают в порошок. Этот порошок заливается горячим карамельным сиропом, который состоит из крахмальной патоки, сахара, ванилина, экстракта корня солодки. Всё тщательно перемешивается и постепенно застывает. В результате получается знакомая нам халва.



ЧИПСЫ НА 100% СОСТОЯТ

ИЗ КАРТОФЕЛЯ



ЛОЖЬ



Считается, что чипсы были изобретены в США шеф-поваром Джорджем Крамом в 1853 году. А сейчас эту закуску можно купить в любом магазине. Под общим названием «чипсы» скрываются различные рецептуры. Причём картофеля в них может быть не более 40%. Классические чипсы готовятся из ломтиков картофеля толщиной примерно 2 мм. Эти ломтики обжариваются в масле, а затем обсыпаются солью и специями. Кроме того, существуют чипсы, которые формируются сродни печеню.



Они на 40% состоят из измельчённого картофеля, а остальную часть составляют кукурузный крахмал и соя. Это «тесто» замешивается, из него формируются ломтики и точно так же обжариваются.



КЕТЧУП МОЖНО ДЕЛАТЬ

БЕЗ ТОМАТОВ



Сложно назвать более популярный соус, чем кетчуп. Основу его составляют томаты. На завод по производству кетчупа они поступают в виде томатной пасты. Там томатная паста смешивается с солью, сахаром и специями. Кроме того, в кетчуп добавляется уксус, как консервант. Все ингредиенты тщательно перемешивают и проваривают в специальных котлах.

В дешёвых кетчупах за основу берутся не томаты, а фруктовое пюре. Обычно оно изготавливается из яблок и слив. В пюре добавляется крахмал, красители и ароматизаторы. В остальном технологии приготовления кетчупа не различаются.



МАЙОНЕЗ – МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ



ЛОЖЬ

Каждый хоть раз, да пробовал майонез. Этот соус в кулинарии используется очень широко. Майонез состоит из растительного масла, яиц, уксуса и различных загустителей. Он представляет собой эмульсию. Поэтому главный процесс для получения майонеза — это непрерывное смешивание в мощных сбивальных машинах. Майонез домашнего приготовления обычно желтоватый, тогда как



промышленный майонез белого цвета. Белый цвет получается из-за того, что на производстве майонез значительно лучше перемешивается. Кроме того, воды в домашнем майонезе получается больше.

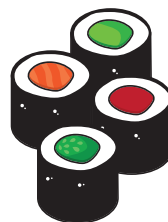


ОСНОВА СОЕВОГО

СОУСА – БОБЫ



Европейские монархи называли соевый соус чёрным золотом. Он был очень дорогим, так как доставлялся из Китая и преображал любое блюдо. Сейчас соевый соус доступен каждому. Традиционный соевый соус делают из соевых бобов и пшеницы. Бобы отваривают, а пшеницу жарят и толкут. После этого бобы смешивают с пшеницей. Затем на эту смесь распыляют споры плесневых грибов и других микроорганизмов. Смесь помещают в бочки — культиваторы, засыпают солью и оставляют в тёплом месте минимум на сорок дней. Потом соевый соус отжимают из твёрдого сырья и пастеризуют, чтобы прекратить процесс брожения.



МАКАРОНЫ ПРИДУМАЛИ

В ИТАЛИИ



ЛОЖЬ

Макароны были изобретены в Китае много столетий назад. Однако они были не очень похожи на современные макароны, которые делаются на макаронных фабриках. Основа для макарон — правильная пшеничная мука.

Она должна быть высшего сорта. Поступившую на фабрику муку просеивают через сита, чтобы получить однородный мелкий порошок. Далее муку смешивают с водой, и получается тесто. Тесту придают форму будущих макарон и подвергают его высокотемпературной сушке. Это необходимо, чтобы лишняя влага испарилась из макарон, и они стали такими, какими мы привыкли их видеть. Далее макароны охлаждают и упаковывают в пачки.



ВОДА – ИСТОЧНИК

ЖИЗНИ РАСТЕНИЙ

✓
правда

Растения — это чувствительные к условиям окружающей среды существа. Даже маленькая семечка анализирует много факторов. Прежде чем прорасти, растение ориентируется на температуру и влажность. Внутри семечка попадает вода нужной температуры, и оно набухает. Вода запускает процесс прорастания семечка. Требования к температуре, влажности и освещённости у каждого растения свои, но в целом именно вода является решающим фактором. Она «будит» семечко и ускоряет процессы обмена веществ, протекающие в нём.





ЦВЕТЫ РАСТУТ

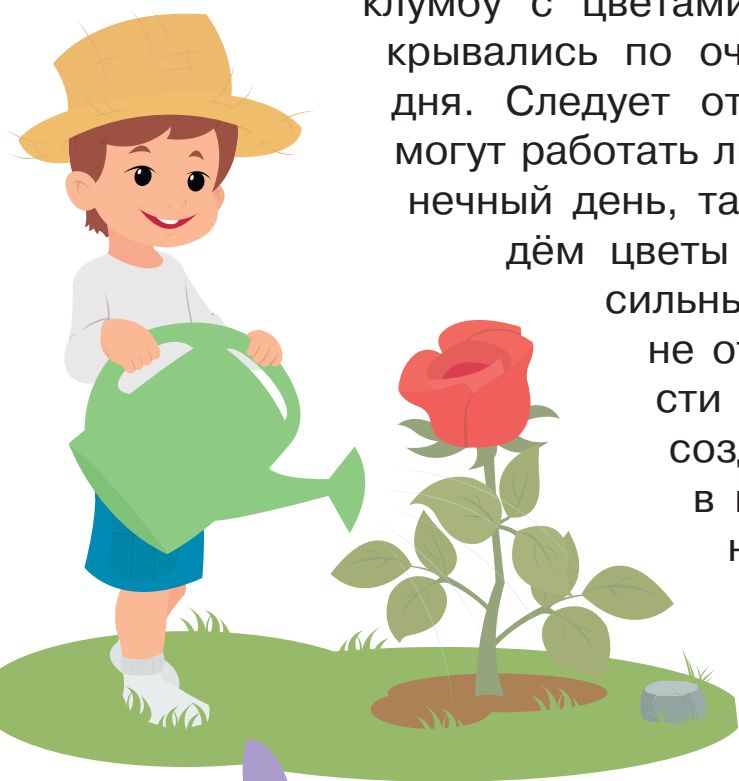
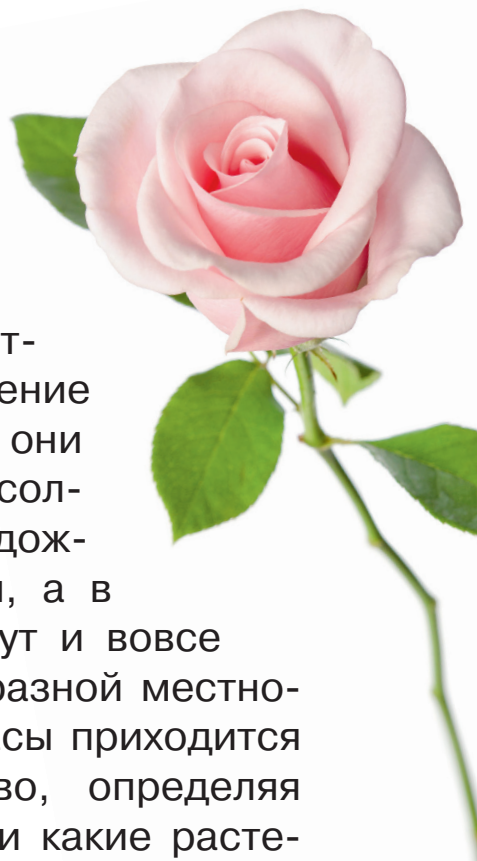
ПО ЧАСАМ



Ещё биологом Карлом Линнеем было замечено, что цветы открываются в определённое время. Причём для разных цветов это время разное. Присмотревшись к такой особенности, он наблюдал за растениями и создал цветочные часы —

клумбу с цветами, которые открывались по очереди в течение дня. Следует отметить, что они могут работать лишь в ясный солнечный день, так как перед дождём цветы закрываются, а в

сильный туман могут и вовсе не открыться. В разных местах цветочные часы приходится создавать заново, определяя в какое время и какие растения открывают и закрывают свои цветы. Но создать их каждому под силу.



ЧТОБЫ ПРОРАСТИ,
СЕМЕЧКО ДОЛЖНО ЛЕЖАТЬ

ОПРЕДЕЛЁННОЙ СТОРОНОЙ

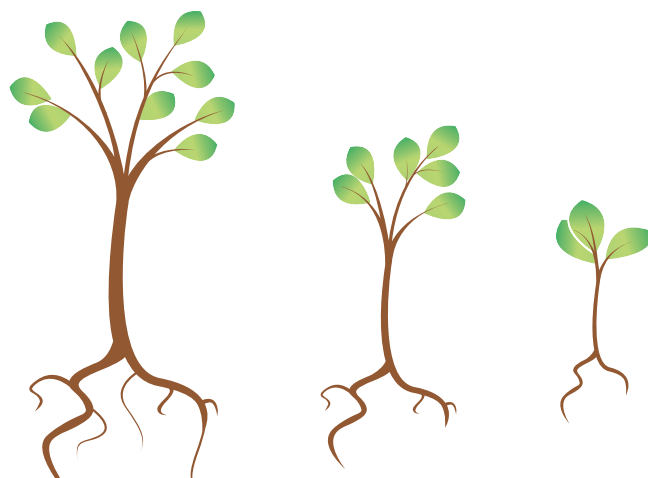


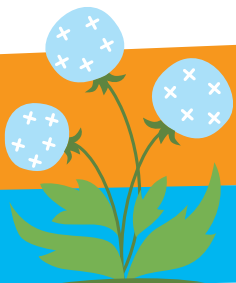
ЛОЖЬ



Как бы ни падали семена в землю, всё равно росток тянется к солнцу, а корень уходит вглубь земли. Способность определять, где верх, а где низ, есть у каждого растения. Она называется геотропизм. Силой, которая позволяет растению сориентироваться, является гравитация.

Корень всегда растёт в сторону притяжения Земли, а стебель — в противоположную. Это свойство демонстрируют не только семена, но и подросшие растения. Учёные так до конца и не понимают, какой механизм в растении отвечает за чувство гравитации. Однако помещённые в невесомость растения растут в случайном направлении.





РАСТЕНИЯ МОГУТ РАЗЛАМЫВАТЬ КАМНИ



Время от времени можно заметить, как маленькое нежное растение проломило асфальт или камень. Этот механизм похож на то, как вода преодолевает различные преграды. Вода — несжимаема. При попытке её сжать, она обязательно ускользнёт через какое-нибудь появившееся отверстие. Примерно таким же образом растения взламывают асфальт и камни. Они давят на маленькую площадь, а поскольку растение в значительной степени состоит из воды, давление оно может оказать довольно сильное. Ведь вода — несжимаема. Кроме того некоторый дефект, такой как небольшая трещина, может быть использован растением для прорастания.





ПОДСОЛНУХ – ПРИРОДНЫЙ КОМПАС



Некоторые растения по разным причинам так ориентируются в пространстве, что по ним можно определять стороны света.

Часто рассказывают о свойствах мха, который предпочитает северную сторону дерева и камней. Однако мох — ненадёжный ориентир, так как просто любит тень и влагу.



Гораздо лучше с задачей определения сторон света справляется спелый подсолнух. Он всегда повернут навстречу солнцу, то есть на восток.

Ещё одно показательное растение — это латук компасный. Чтобы избежать попадания прямых солнечных лучей на листья, он вытягивает их на юг и на север. По зарослям латука можно довольно точно определить стороны света.





ПЧЁЛЫ ОБЩАЮТСЯ

ПОСТРЕДСТВОМ ЖУЖЖАНИЯ



ЛОЖЬ



Коллективная организация улья и необходимость совместного выживания потребовали от пчёл приспособиться и научиться передавать друг другу сообщения.

Пчёлы не умеют говорить, поэтому общаются при помощи «танцев» в воздухе. Найдя еду, пчела возвращается в улей и начинает выписывать в воздухе различные фигуры.

Запах еды, исходящий от пчелы, говорит, что именно она нашла, а форма её «танца» говорит о количестве еды, расстоянии до неё и направлении поиска. Другие пчёлы распознают этот «язык» на уровне инстинкта и устремляются в нужную сторону.

