

sorun söyleyelim



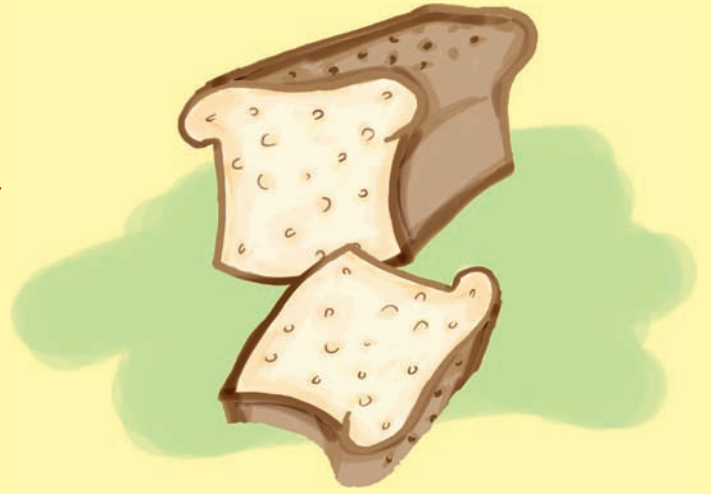
Adres: TÜBİTAK, Bilim Çocuk Dergisi
Sorun Söyleyelim Köşesi
Atatürk Bulvarı No:221
Kavaklıdere/06100/Ankara

Ekmek hamuru neden kabarır?

İpek Acar

Süleyman Demirel İÖO/3-B/Eğirdir/Isparta

Ekmek hamuru su, un, sıvı yağ ve maya karışımıyla elde edilir. Bunlardan "maya", ekmeğin kabarmasını sağlar. Mayalar canlı hücrelerdir. Maya hücreleri, şekerli, sıcak ve sulu ortamda çoğalmaya başlarlar. Hücreler çoğalırken gaz kabarcıkları çıkar. Bu kabarcıklar, hamurun içinde de oluşmaya devam eder. Böylece ekmek hamuru pişmeye başlamadan önce ve pişerken kabarır. Pişmiş ekmeğin içinde gördüğümüz delikler de, mayadan kaynaklanan gaz kabarcıklarından kaynaklanır.



Soğan doğradığımızda neden gözlerimiz yaşarır?

Ebru Güney

Mehmet Akif Ersoy İÖO/5-B/Çorum



Soğan birçok hücreden oluşur. Soğanı doğradığımızda bu hücreler parçalanırlar. Hücreler parçalanınca "kükürt" içeren bir gaz açığa çıkar. Bu gaz gözlerimizde yanmaya neden olur. Gözlerimizin zarar görmesini önlemek için gözyaşı salgılanır. Böylece gözyaşı, gözlerimizi rahatsız eden gazın etkisini azaltır.

Meltem Yenal Coşkun
Çizim: Pınar Büyükgöral