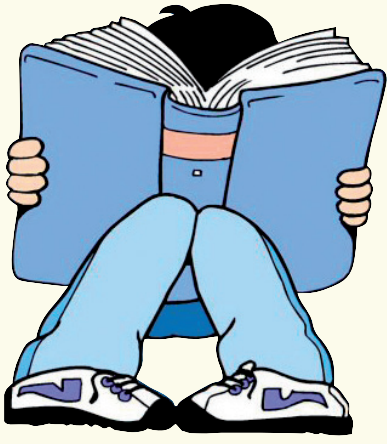




KİTAP KURDU

Önce Dene Sonra Ye

Tina L. Seelig

Resimleyen: Lynn Brunelle

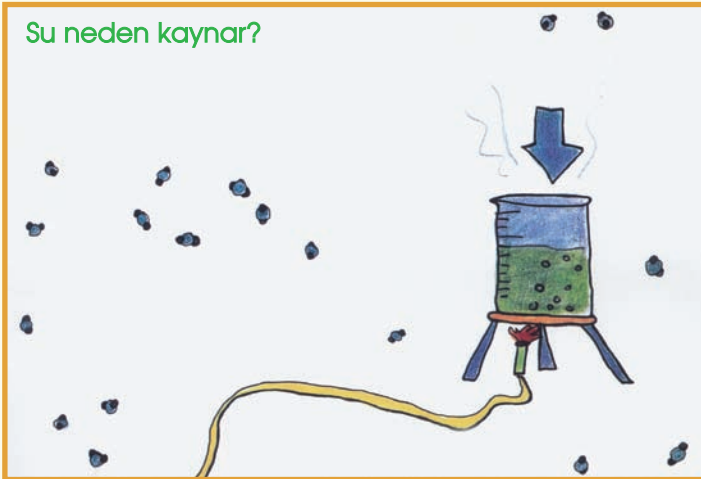
Çeviri: Elif Renk Özdemir

TÜBİTAK

Popüler Bilim Kitapları



Su neden kaynar?



Mutfağımızda birçok madde var. Tuz, şeker, sirke, yağ, kabartma tozu gibi. Yemek yaparken bu maddeleri belli miktarlarda kullanır, karıştırır ya da ısıtırız. Tüm bunları da bir sırayla yaparız. Örneğin, kek yaparken önce yumurta ve şeker karıştırırız. Tüm bunlar deney yapmaya benzemiyor mu? Anlayacağınız, mutfağımız aslında bir kimya laboratuvarından farksız!

İşte mutfağınızda ne gibi bilimsel olaylar olduğunu fark etmeniz için iyi bir fırsat! TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, "Önce Dene Sonra Ye" adlı kitabı yayımladı. Bu kitap sayesinde suyun neden kaynadığını, yağla suyun neden karışmadığını, kesilen meyvenin neden karardığını, mısırın nasıl patladığını, soğanın neden göz yaşarttığını eğlenceli bir şekilde öğreneceksiniz. Bu arada kendinizi dondurma, pilav, salata sosu, kek, turşu, loliopop ya da puding yaparken bulacaksınız. Üstelik, yalnızca kimyayla ilgili deneyler yapmakla kalmayacak, lezzetli yemekler yapmanın püf noktalarını da öğreneceksiniz. Elbette bunların tadına bakmak da ayrı bir keyif olacak!

Tuğba Can