



吃汤泡饭为什么不宜

因为汤水喝得太多,会把胃液冲淡,不利于食物在胃肠道的消化,而且,未经嚼烂的食物顺水滑进胃内,增加了胃的负担,也增加了患胃病的机会。这与一般的

吃饭喝汤不同,吃饭时喝汤,并不是饭菜和汤水一起咽下,而是先将嚼烂的饭菜吞咽下去,然后再喝汤水,这对于润滑食管,刺激胃液分泌有好处。

饭后为什么不要立即喝茶

饭后立即饮茶,势必冲淡胃液,影响食物消化,同时茶中的单宁酸能使食物中

的物质凝固,给胃增加负担,并影响蛋白质的吸收。饮茶最好是在饭后一小时。

为什么铝不生锈

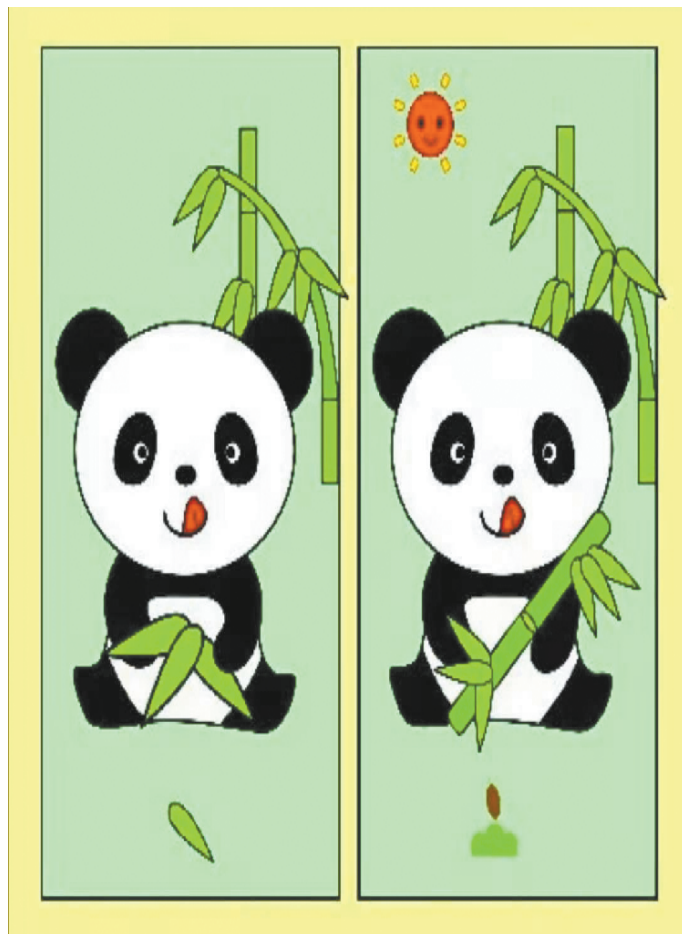
许多人都认为铝不容易生锈,事实上铝比铁还容易生锈。不过铝生了锈,不像铁生了锈那样满身是疤。

生锈,实际上大都是金属被湿空气中的氧气氧化了。氧气对于铁来说,是最麻烦的事。铁器生锈后,由于铁锈是疏松的,氧气可以趁隙进攻。铝却不然,铝很容易与氧气化合成铝锈——三氧化铝,或简称氧化铝。这层氧化铝紧紧地贴在铝的表面,可以防止里头的铝与氧气化合。

不过这层氧化膜既怕酸又怕碱,所以铝锅只宜煮饭不宜做菜。常有人嫌铝锅不光亮,老是用草木灰或沙子去擦。其实,这是一种很不科学的做法。草木灰之所以能够很好地去掉铝锅的这件“外套”:第一,摩擦时能擦破氧化膜;第二,草木灰含有碳酸钾

等,是碱性的物质,能够借化学作用溶解氧化膜。但是,当你刚刚擦掉了一层氧化膜,铝锅亮了一些,没多久,铝因为没有氧化膜的保护,又继续氧化了,重新披上一层氧化膜,铝锅照旧是灰蒙蒙的。尽管你天天拿起草木灰擦,铝锅照旧天天重新生成氧化膜。在这场“拉锯战”中,铝锅越来越薄。最后,铝锅开了“天窗”——漏了。又费力气,又把锅弄坏了。

平常铝锅的这层氧化膜很薄,它只有0.00001毫米厚。在工业上,为了使铝制品更能经久耐用,常常把做好的铝制品浸在含有20%硫酸钠与10%硝酸的溶液里,使这层氧化膜更厚一些。商店里那些新的铝锅铝壶,它们的表面都是灰白色的或浅黄色的,这就是因为经过加厚处理的缘故。



疯狂迷宫



骡子和铃铛

一头高大健壮的骡子,脖子上系着一个铃铛。铃铛儿制作精巧,响声清脆,骡子每走动一步,铃铛便发出“叮当”的声响,比鸟儿唱歌还悦耳动听。

一天,骡子撞开了篱笆,走进了菜园,白菜、韭菜一畦畦,鲜嫩又可口,骡子好不欢畅,它低头啃个不停。“叮当叮当”,一串串尖利的急响,钻进了主人的耳中。他一个箭步冲出房门,挥动竹枝赶到菜园,一边抽打着骡子的屁股,一边斥责道:“混账东西,你胡嚼乱踩,把菜地弄得一团糟。要不是铃铛叫我来,菜地准被你糟蹋完。看你下次再敢闯进菜园……”

骡子疼得直叫唤,不要命地跑出了菜园,“叮当叮当”,的响声伴着骡子远远地到了山脚下。

没多久,骡子拉着一车货,长途跑路,傍晚时返回了

村里。“叮当,叮当”,一阵脆响,引得一些乡亲们竖起大拇指夸奖道:“嗨,好一头结实顶用的骡子,拖这么多货物跑了一天,还那么精神。听,配上这清脆悦耳的铃铛声,多有气魄!”

“叮当,叮当。”铃铛儿听了这番话,响得更加起劲了,像是在说:“对的,对的,骡子了不起!”

骡子耸起耳朵听了这些话,满心喜悦。突然,它望见了菜园,不禁感到一阵阵隐痛,立刻不高兴地责问铃铛道:“你发出的是同一个声音,为什么一时出卖我,一时又吹捧我?”

“叮当,请你听清。”铃铛含笑地解释道:“你和我,都要对自己的言行负责。你犯错误时,我发出警告,为的是挽救你,不让你越陷越深;当你干得对时,我理所当然地赞扬你,为的是激励你取得更大的成绩啊!”