



## Как се получават пуканките?

Новини | Наука | на 30.01.2023 05:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?



Сигурно знаеш, че пуканките се правят от царевични зърна. Но как?

Вътре във всяко царевично зърно има капчица вода, обградена от нещо, което се нарича "ендосперма". Това е хранителната тъкан на семето. С нея то се храни, за да може да покълне, да пусне коренче и да образува ново растение.

Точно нея ядем и ние, когато си хапваме пуканки.

Когато нагреем царевичното зърно, капчицата вода се сгорещява и се превръща в пара. Парата преминава през ендоспермата, тя омеква, после насъбира напрежение и... експлодира през твърдата обвивка. При тази "експлозия" меката, подобна на желатин, ендосперма се облъсква с хладния въздух и застива в такава форма, в каквата е "гръмнала". Затова пуканките имат такива смешни форми и приличат малко на пяна.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:  
/book/2746-kak-se-poluchavat-pukankite

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

