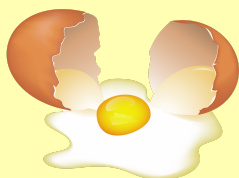


АБРАКАДАБРА

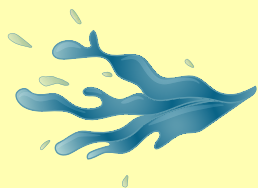
Ани притежава супер сила!
Тя може да променя формата на
нещата и да борави с молекулите
на продуктите. По-долу има 7
храни, които могат да бъдат
променени преди да ги консумираме.
Можете ли да ги свържете по
правилния начин?



1. Сурови яйца



А. Хляб



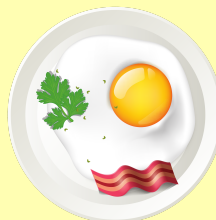
2. Вода



Б. Мармалад



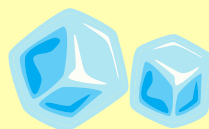
3. Ягоди



В. Омлет



4. Прясно мляко



Г. Лед



5. Квас и брашно



Д. Тахан



6. Ядки



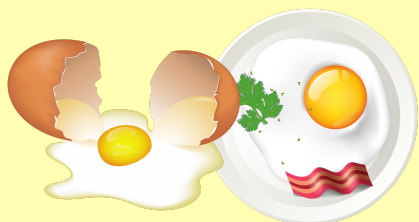
Е. Кисело
мляко



ОТГОВОРИ



2 - Г. Водата се превръща в лед при температура под 0°C. Обратната реакция е възможна - няколко кубчета, оставени при стайна температура, се стопяват и се превръщат отново във вода.



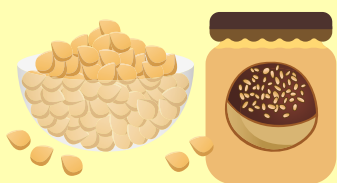
1 - В. Суровото яйце се променя след като се сготви. Тази реакция се дължи на протеина в яйчния белтък - когато се подложи на висока температура, течната част от яйцето се превръща в твърда за постоянно.



5 - А. Квасът е смес от брашно, вода и разнообразни бактерии, която втасва. Благодарение на тази смес хлябът става вкусен и полезен. Втасването не е обратим процес.



3 - Б. Много от плодовете могат да се съхранят за дълъг период от време, като се подложат на температурна обработка. Така се превръщат в сладко, конфитюр или мармалад. Този процес не е обратим.



6 - Д. Таханът е продукт, подобен на паста, който се получава чрез смилане на семена или ядки. По време на смилането ядките отделят мазнина, която слепва отделните частички и те си остават така завинаги.



4 - Е. Прясното мляко се превръща в кисело, ако се затопли и към него се добават специални бактерии. Киселото мляко не може да стане отново прясно.

