



#생마늘이 좋을까 구운 마늘이 좋을까?



마늘은 항암효과가 뛰어나며 기를 돋우고, 정력증강에 도움이 되는 음식으로 알려져 있다. 그런데, 마늘은 특유의 강한 맛 때문에 생으로 먹기는 힘들고 주로 익혀먹는다. 그렇다면 익힌 뒤에도 이런 좋은 효과들이 계속 나타나는 걸까?

거의 모든 식물은 익힐 때 영양분의 손실이 있지만, 마늘만큼은 냄새가 제거될 뿐 주성분의 손실은 거의 없다. 고기를 먹을 때 마늘을 구워 먹는 식습관은 고기 냄새를 제거하고 소화를 돕고 마늘의 영양과 효과도 함께 챙길 수 있는 매우 좋은 습관이라고 할 수 있다.

#신문지로 유리창을 닦으면 얼룩이 없는 이유



물로도 수건으로도 잘 닦이지 않는 유리창이 신문지로 닦으면 신기하게 잘 닦이는 걸 볼 수 있다. 이유는 무엇일까? 유리창의 얼룩은 콜로이드(미립자가 기체 또는 액체 중에 응집하거나 침전하지 않고 분산된 상태) 입자의 엉김 현상에 의해 생기는데, 유리창 얼룩의 콜로이드와 신문의 콜로이드 입자가 서로 잘 엉기기 때문에 더러움이 쉽게 떼어진다. 또 배수량이 적은 신문의 특성상 떨어져 나온 더러운 입자들이 다시 유리로 옮겨가지 않고, 마찰력까지 크기 때문에 유리창 닦는 데 신문지는 더 할 나위 없는 세척도구다.

#뚝배기에 요리하면 정말 맛이 좋을까?



뚝배기에 조리한 음식은 금속 냄비로 요리한 음식에 비해 맛이 깊고 진하다고 한다. 왜 그럴까? 뚝배기는 천연광물이 대량 포함된 흙을 섞서 1,000도 이상의 고온에서 구워 만든다. 때문에 내열성과 보온성이 뛰어나며 원적외선 방사량도 많다. 특히, 뚝배기에서 나온 원적외선 파장은 음식 재료의 각 성분 분자의 진동과 합쳐져 공명과 공진운동을 일으키는데, 이 운동이 음식재료를 속까지 고루 익히는 작용을 한다. 원적외선은 또, 물 분자와 음식재료의 분자가 짧은 시간에 고루 잘 섞이게 함으로써 요리의 깊은 감칠맛을 만들어낸다.

#흑인의 머리카락은 왜 곱슬거릴까?



흑인의 머리카락이 곱슬거리는 것은 뜨거운 열대 기후 때문이다. 열대 기후에선 체온이 급상승되기 쉽다. 때문에 강한 햇볕은 차단해주고, 반대로 체열은 빨리 공기 중으로 내보내는 머리카락 형태가 필요했고 그것이 곱슬머리였던 것이다. 곱슬머리는 직모보다 훨씬 촘촘하게 두피를 덮어주는데 이것이 공기구멍이 많은 스펀지처럼 단열재 역할을 해준다. 또 머리 피부에서 나오는 땀을 효과적으로 증발시켜 머리를 빨리 냉각시키는 기능도 한다. 참고로, 흑인 피부의 땀샘은 온대지방 사람들의 두 배에 가까운 500만 개에 달한다.