



كيمياء الكعك

تضع عجينة الكعك في الفرن، وبشكل سحري تحصل على طبق من الكعك الدافئ واللزج. إلا أنه ليس سحراً، بل هو علم. يشرح ستيفاني وارن عبر مبادئ الكيمياء الأساسية كيف ينتشر العجين، وفي أي درجة من الحرارة يمكننا قتل السالمونيلا، والسبب في أن رائحة "المسكر" التي تفوح من الفرن الخاص بك تشير إلى أن كعكاتك جاهزة للأكل.

راجع رشيد لعناني

(تمت الترجمة في إطار مشروع TED للترجمة المفتوحة)