

Arrautza botilan

Felix Ares

Argazkiak: Miramon Zientziaren Kutxagunea

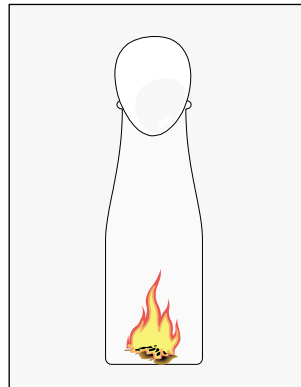


1. irudia.

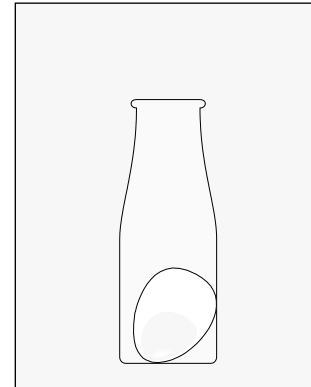
Sartuko al zenuke arrautza botilan? Gai izango al zinateke? Saia gaitezen.

HASTEKO, LEPO ZABALEKO BOTILA BEHAR DUGU. Lepoak urarentzako botila batean baino zabalagoa izan behar du, baina arrautza baino estuagoa. Fruta-zukuarentzat erabiltzen direnak oso egokiak dira.

Orain arrautza egosiko dugu. Horretarako, arrautza freskoa sukaldeko ontzi batean jarri eta arrautza ondo estali arte urez bete. Irakiten eduki 12 minutu inguru.



2. irudia.



3. irudia.

Ondoren, hozten utzi eta azala kendu. Gero, hartu sukaldeko papera botilan sartu ahal izateko forma luzexka eman ez bildu eta alkohol-tanta batzuk isuri muturrean (ikus 1. argazkia).

Pospolo batekin su eman alkoholez bustitako muturrari (kontu izan ez erretzeko), eta sartu sutan dagoen papera botila barruan. Utz ezazu hondoraino eror dadin. Denborarik galdu gabe, arrautza botilaren ahoan jarri, alderik estuena barrualdera duela, eta ikusiko duzu nola sartuko den arrautza botila barrura (ikus 1. eta 2. irudiak).

Zergatik sartu da arrautza botilan?

Erantzuna airearen osagaietan datza. Izan ere, airearen herena inguru oxigenoa da. Erretzean, papera oxigenoarekin konbinatzen da, kedar bihurtzen da eta, beraz, bolumena izugarri murrizten da. Karbonoarekin konbinatuta ez du ia lekurik hartzen.

Hau da, botila barruan nolabaiteko hutsa sortu da, eta presio atmosferikoak arrautza barrura bultzatu du. 