

הקדמה

למה קוראים למרשמלו כך אם אינו מר? אולי עדיף לקרוא לו מתוק-שמלו. מדוע האצבעות מתקמטות לנו בבריקה? למה הלבקנים בהירים כל כך, ולמה כהי העור כהים? איך המדחום יודע שחום הגוף עלה, ומה עושה התרופה בגופנו? מדוע אוזניו של הכלב בולטות, עורו של הנמר מעוטר בכתמים, גופו של הזחל מתעטף בגולם, והכי חשוב: למה הזברה לובשת פיג'מה?



ממבט עיניו של ילד קטן העולם מלא בסימני שאלה. איך, כמה ולמה הם חלק בלתי נפרד מההתפתחות שלו. מבחינתו, בעיני המבוגרים העולם ברור וידוע, וכדי להפוך למבוגר קטן הוא חייב לצרף מידע, להבין תהליכים ולהסיק מסקנות. ואם לא ישאל, איך ידע?

לא מספיק לשאול. התשובה היא העיקר. וזו הבשורה בספר הזה: **על כל שאלה – תשובה.** לא משאירים את הילד סקרן ומסופק. יש מענה. יש תשובה. יש ספר שדרכו יקבל הילד – והאמת, גם המבוגר – ידע מרתק ומחכים, העשרה ואינטליגנציה רחבה.



סָפָר

שְׁאִלָּה:

כיצד מוצרים את הספר הפתוק? בארצות שונות ורחוקות גדלים צמחים שנקראים קני ספר. לקני הספר גבעולים גבוהים מאוד. וכיצד מפיקים מהם ספר?

תשובה:

ראשית, קוצרים את הגבעולים, אחר כך מונקים אותם ומעבירים למכונה מיטתת. המכונה סוחטת את הגבעולים ומוציאה מהם מיץ ירק. המיץ הזה מר וחמוץ, אבל למרצה הפלא, עוד מעט הוא יהפך למתוק. כיצד? מחממים את המיץ עד שהוא הופך לסירופ. את הסירופ מעבירים לחביות גדולות מסתובבות. הסירופ מסתובב במשך זמן ממושך עד שהחמרים שבזו נפרדים. חלק מהחמרים הללו יוצאים החוצה דרך חורים קטנים בחבית, וחלקם נשארים והופכים לגבישים, לגרגירים קטנטנים ומתוקים שפלנו מפירים. כשאנו מכרכים "שהפל והיה בדברו", נחשב על כך שהקב"ה רוצה שיהיה לנו מתוק וטעים ולשם כך הוא מגדל עבורנו את קני הספר!

מַלַח

שְׁאִלָּה:

כיצד מוציאים המלח מהים עד לביתנו?

תשובה:

המלח נמצא בתוך מי הים. מורמים את המים לבכרות אדני. בבכרות הללו המים מתאדים ובאופן זה נשאר בבכרה רק המלח. כעת קוצרים את המלח (כן! תתפלאו לשמוע, כך נקרא אסוף המלח). בעזרת מכונות מעבירים אותו מהבכרות לערמות יפות ולבנות בצורת משלש הנראות כהרי שלג. כעת שוטפים את המלח מהאבק שפסה אותו ומחמרים אחרים הפוערים בו, ומיבשים אותו. לאחר היבוש עובר המלח נפו בו הוא מפרד למלח גס ומלח עדין... והנה המלח מוכן. צריך רק לארוז אותו ולשלח את האריזות אל החנויות והצרכניות.



גִּבְיָה

שאלה:

מפה עשויה הגבינה, מחלב שהתייבש בשמש?

תשובה:

הגבינה מוצרת מחלב שאותו הפכו לחמור מוצק. כדי להפוך את החלב הנוזלי לגבינה מוצקה, צריך להחמיץ אותה. כיצד עושים זאת?
מכניסים לחלב חידקים (לא מסכנים) שמחמיצים אותו, או חמצה, כמו מיץ לימון וחמץ. החידקים, או החמרים החמוצים, עובדים קשה בתוך החלב. הם מחמיצים אותו במשך מספר ימים, עד שהחלב הופך לגוש מוצק. מהגוש שהתקבל מסננים את הנוזלים שנשארו, ומה קבלנו? גבינה לבנה וטעימה.

ספגטי

שאלה:

הנחשים האלו טעימים כל כך. מפה הם עשויים?

תשובה:

הספגטי הוא אחד מבין סוגים רבים של פסטה. את הפסטה מכינים במפעלים מבצק אותו לשה מכונה מיחדת. המתכון של בצק הפסטה פשוט מאוד: קמח, מים, מלח וביצים. כשהבצק מוכן הוא עובר למכונה אחת שבה יש דסקיות היצרות מהבצק צורות קטנות וחמודות והופכות אותו לפסטה. אחת מאותן דסקיות מוצרת מהבצק נחשים דקיקים וארוכים מאוד - אלו הם הספגטי. כשהספגטי מוכנים מושרים אותם ואורזים בשקיות הנשלחות לחנויות... ואז...

אנחנו קונים את הספגטי שמשקית, מכניסים לתוך מים רותחים ומבשלים. לאחר מכן מוסיפים להם רטב אדום וטעים, מברכים "בנא מיני מזונות" ואוכלים בתאבון.

