

OBSAH

- 9 Úvod
- 10 Stručný úvod do organické chemie
- 11 Funkční skupiny v organické chemii

CHUŤ

- 15 Proč někdo nesnáší růžičkovou kapustu?
- 16 Proč nám po artyčocích připadají nápoje sladší?
- 19 „Zázračné ovoce“, které dokáže změnit kyselé na sladké
- 20 Proč má po čištění zubů pomerančový džus hořkou chuť?
- 23 Proč se chuť masa po využení tolik změní?
- 24 Proč je zkažené mléko kyselé?
- 27 Proč některým lidem připomíná chuť koriandru mýdlo?
- 28 Co má společného kopr a máta?
- 31 Proč je káva hořká?
- 32 Proč je pivo hořké a co tvoří jeho chuť?

AROMA

- 36 Proč způsobuje česnek nepříjemný dech?
- 39 Proč moč po chřestu tak zapáchá?
- 40 Proč durian tak strašlivě páchne?
- 43 Proč slanina tak nádherně voní?
- 44 Proč jsou ryby cítit rybinou?
- 47 Proč mají sýry s modrou plísní tak silnou vůni?
- 48 Proč nás fazole nadýmají?

BARVA

- 53 Pomáhá mrkev vidět ve tmě?
- 54 Proč po červené řepě moč zčervená?
- 57 Proč brambory zezelenají?
- 58 Proč avokádo tak rychle zhnědne?
- 61 Co vlastně způsobuje barvu potravinářských barviv?
- 62 Proč jsou krevety nebo lososí maso růžové?
- 65 Proč začne tonik pod uv lampou svítit?

JEDY

- 69 Proč jsou syrové červené fazole jedovaté?
- 70 Proč jsou některé houby jedovaté?
- 73 Obsahují jablečná jádérka skutečně kyanid?
- 74 Proč je možné se otrávit ústřicemi?
- 77 Proč je nebezpečné jíst fugu?
- 78 Proč je pro psy čokoláda jedovatá?
- 80 Může míchání alkoholických nápojů způsobit horší kocovinu?

VNÍMÁNÍ

- 85 Proč nám cibule vhání do očí slzy?
- 86 Proč jsou chilli papričky tak pálivé?
- 89 Proč máta vyvolává v ústech chladivý pocit?
- 90 Jak fungují praskající lízátka?
- 92 Proč je wasabi tak pálivé?

MYSL

- 97** Bude se vám po krůtím mase chtít spát?
- 98** Mohou se vám po sýru zdát zlé sny?
- 101** Může mít muškátový oříšek halucinogenní účinky?
- 102** Proč má káva jiné stimulační účinky než čaj?
- 105** Můžete mít po pití absintu halucinace?
- 106** Jak fungují energetické nápoje?

ZDRAVÍ

- 111** Proč byste neměli jíst grapefruit, pokud užíváte léky?
- 112** Proč pomáhají citróny proti kurdějím?
- 115** Proč je někdo alergický na ořechy?
- 116** Je možné po kousnutí klíštětem získat alergii na maso?
- 119** Proč má hřebíčkový olej dezinfekční účinky?
- 120** Způsobuje glutaman „syndrom čínské restaurace“?
- 123** Proč se místo cukru používají umělá sladidla?
- 124** Co jsou siřičitany a proč je najdeme v alkoholických nápojích?

TRANSFORMACE

- 129** Pomáhají banány ostatnímu ovoci rychleji dozrát?
- 130** Proč některé ovoce způsobí, že želé přestane tuhnout?
- 133** Proč šlehačka po šlehání ztuhne?
- 134** Má se čokoláda dávat do ledničky?
- 137** Proč se pивní lahve obvykle vyrábějí z tmavého skla?
- 138** Které látky způsobují, že jsou marmelády tuhé?
- 140** Co způsobuje, že je červené víno trpké a suché?
- 143** Jak se podílejí bublinky na chuti šampaňského?

- 144** Literatura
- 151** Poděkování