

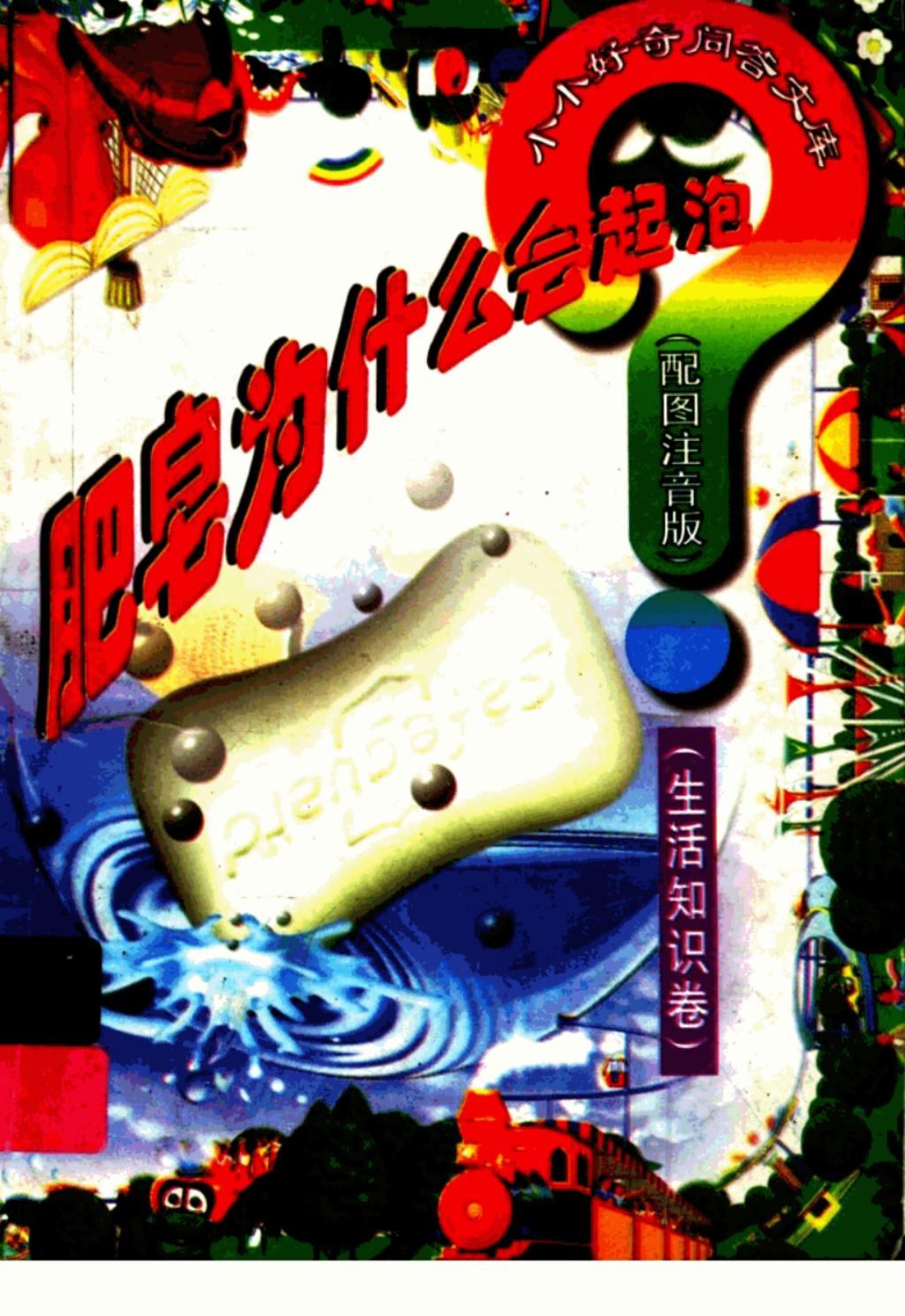
大人好奇同音大庫

肥皂为什么会起泡

(配图注音版)

(生活知识卷)

肥皂为什么会起泡



小小好奇问答文库

主编 山中水

肥皂为什么会起泡？

FEI ZAO WEI SHEN ME HUI QI PAO

(生活知识卷)

吉林摄影出版社

(吉)新登字 14 号

主 编: 山中水

副主编: 姜淑兰

编 委: 张 军

刘 辉

何 岚

金 曙 光

王 淑 杰

韩 萍

赵 燕

王 敏

蔡 永 吉

张 明 辉

小小好奇问答文库

肥皂为什么会起泡? (生活知识卷)

主 编 山中水

责任编辑: 秦真元

封面设计: 张沐沉

吉林摄影出版社出版

吉林省新华书店发行

长春市人民大街 124 号(邮编 130021)

吉林省科技印刷厂印刷

开本: 787×1092 毫米 32 开本 1998 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

印张: 6.75 字数: 146 千字

印数: 1—5000 册

ISBN 7-80606-175-4/G · 40

全套定价: 88.00 元 本册定价: 8.80 元

前　　言

自然界里千变万化的事物，吸引着每一个好奇、爱问的儿童。在他们的脑海里，有着许许多多的“为什么”、“怎么办”，他们多么希望有一本书像“百宝箱”一样，打开来应有尽有，能够帮助他们解答学习和生活中遇到的许许多多问题。家长和教师们，常常为孩子提出的各种各样的问题感到困惑，也常常为孩子选书而苦恼。走进书店，书如烟海，选择哪一本好呢？《十万个为什么？》《百万个为什么？》它们都不适合幼儿园大班和小学低年级学生阅读。而《小小好奇问答文库》是一套适合幼儿园大班和小学低年级学生阅读的畅销书。它配有精美的插图和标准的汉语拼音。所选问题都是孩子们日常生活中经常遇到的问题。这些问题既充满了童稚的浪漫情趣，又富有知识性、趣味性、启发性、哲理性，既可使孩子在阅读本书的过程中学习知识，又可丰富孩子的想象力、判断力。

目 录

为什么用来浇花的水要先盛放一个晚上?	(1)
为什么菠菜和豆腐不能放在一起煮?	(2)
为什么吃饭时不宜谈笑?	(4)
为什么不用热水煮鸡蛋?	(6)
夏天喝热茶为什么倒解渴?	(8)
为什么不宜多喝罐装饮料?	(9)
为什么喝了雨水不好?	(10)
为什么夏季宜多食苦味儿?	(12)
为什么医用胶布包电线不安全?	(13)
为什么玩雪时手会觉得暖和?	(14)
为什么天冷时尿就会增多?	(16)
肚脐内的污垢为什么不要清除?	(17)
气压暖瓶为什么能压出水来?	(19)
为什么要勤剪指甲?	(20)
为什么冬天肚子容易饿?	(21)
为什么傍晚买鞋比较合脚?	(22)
为什么刷牙后吃东西会没有味道?	(23)
为什么自来水中要加氯?	(25)
为什么不能偏食?	(26)
为什么睡觉时要用枕头?	(27)
为什么削皮的苹果放一会儿就变色?	(30)
为什么手套和袜子打湿以后不容易脱下来?	(31)
为什么游泳时会抽筋儿?	(33)
为什么蒙头睡觉不好?	(34)
吃零食为什么不好?	(36)
为什么不要吃汤泡饭?	(39)
为什么冻梨好吃?	(40)

天下雨时为什么容易滑倒?	(41)
为什么感到冷时会发抖?	(42)
为什么冷水锻炼好处多?	(43)
汽水为什么不能饮用过量?	(45)
为什么不要空腹喝牛奶、豆浆?	(47)
夏天为什么容易得痢疾?	(48)
为什么炎热的夏季大白天不能洒水?	(51)
为什么橘子吃多了手会变黄?	(52)
为什么在水里剥煮熟的蛋壳会比较容易?	(54)
为什么不要喝生水?	(55)
为什么冰糖不易溶化?	(56)
为什么夏天睡午觉尤为重要?	(58)
小孩为什么不宜多吃菠菜?	(60)
儿童为什么不宜多吃泡泡糖?	(62)
煮牛奶时为什么不宜加糖?	(64)
无线电寻呼为什么能找人?	(65)
为什么用保温杯沏茶有害健康?	(66)
为什么戴耳环可防治眼疾?	(68)
冬天摸铁凉、摸木头为什么不凉?	(69)
为什么儿童不宜久坐?	(70)
夏天不盖被, 为什么会肚子疼?	(72)
儿童为什么不宜多食果冻?	(74)
为什么用热水洗澡比用冷水感到凉爽?	(75)
为什么洗干净的鸡蛋容易坏?	(76)
为什么饭后不能立即从事剧烈运动?	(78)
为什么隔夜菜汤不能喝?	(79)
为什么糖里加点儿食盐会更甜?	(80)
为什么身体着凉会拉肚子?	(82)
为什么勤洗手可以预防感冒?	(84)
为什么有人睡着了会说梦话?	(86)
肥皂为什么会起泡?	(89)
为什么晒过的棉被又轻又软?	(90)
为什么喝姜汤水可以治感冒?	(92)
为什么火腿不宜进冰箱?	(94)

为什么蒸锅水不能喝?	(95)
为什么儿童不宜多吃糖?	(96)
为什么用高压锅做饭省时省燃料?	(97)
为什么要吃加碘食盐?	(99)
暖水瓶为什么能保温?	(100)
为什么新旧电池不能混用?	(102)
为什么说吃好早餐等于吃补药?	(103)
磨菜刀时,为什么要加点儿水?	(104)
为什么儿童夜间会磨牙?	(105)
春天,人为什么感到困倦?	(108)
为什么要常吃绿叶蔬菜?	(109)
为什么人出汗多了要喝些淡盐水?	(111)
为什么人每天都要刷牙?	(113)
为什么吃菠萝要用盐水浸一浸?	(115)
为什么把暖炉放在窗边,房间会比较暖?	(117)
为什么撞到手肘会发麻?	(118)
为什么蚊子只叮“伟伟”一个人?	(119)
为什么出汗时会发痒?	(122)
为什么被蚊子叮咬后皮肤会发痒?	(123)
为什么吃辣东西会出汗?	(126)
为什么夏天人没有食欲?	(127)
为什么牛奶在煮熟后再加糖?	(129)
为什么饭后不宜马上吃水果?	(131)
粥煮开了,怎么会跑到锅外面来?	(132)
为什么头被撞后会起包?	(133)
矿泉水饮用太多,为什么影响健康?	(134)
为什么加调料时,糖要比盐先放?	(136)
为什么除雾镜能够除雾?	(138)
为什么夏天喝汽水会感到凉爽?	(140)
为什么冻柿子不涩?	(141)
为什么人要经常洗澡?	(142)
为什么儿童不宜喝含咖啡因的饮料?	(144)
两块湿玻璃合在一起,为什么不易分开?	(147)
为什么有些人不宜食菠萝?	(148)

为什么害羞时脸红?	(149)
为什么衣物在温度较高的夏天比在干燥的冬天易干?	(152)
为什么夏天容易使人感到疲劳?	(154)
为什么青少年不宜多吃西瓜?	(156)
为什么鱼肉有利于智力发育?	(157)
为什么儿童不要吃爆米花?	(159)
为什么萝卜煮熟后就会变得透明?	(160)
为什么吃过多冷食,肚子会感觉痛?	(161)
为什么吃饭不能“狼吞虎咽”?	(163)
为什么糖纸一放进嘴里就化了?	(166)
为什么发酵粉能发面?	(167)
为什么熬夜不好?	(169)
为什么吃了苍蝇叮过的东西会生病?	(172)
为什么吃蔬菜根皮可以御寒?	(173)
为什么吃得太快会造成不断放屁?	(175)
为什么往水中吹气后会冒出气泡?	(176)
为什么罐头食品不易变质?	(179)
为什么菜窖里会闷死人?	(181)
为什么猛然吃下去冰冷的东西头痛?	(182)
为什么食用土豆一定要去皮?	(183)
为什么刚打完针不能洗澡?	(185)
用多大的镜子才能看到自己的全身?	(186)
为什么变色镜会变色?	(187)
将冰箱的门打开,为什么不能使室内降温?	(191)
“种痘”是怎样开始的?	(192)
食物放在微波炉中为什么能被烹熟?	(195)
火柴为什么能发出光来?	(198)
怎样区别鸡蛋的生熟?	(201)
我们为什么都有一个属相?	(202)
你会用“时辰”来计算时间吗?	(205)

wèi shén me yòng lái jiāo huā de shuǐ
为 什 么 用 来 浇 花 的 水
yào xiān chéng fàng yí gè wǎn shàng
要 先 盛 放 一 个 晚 上 ?

jiā yǎng jīn yú de xiǎo péng yǒu huò xǔ kàn
家 养 金 鱼 的 小 朋 友 或 许 看
jiàn guo fù mǔ yào huàn yú gāng de shuǐ shí
见 过 : 父 母 要 换 鱼 缸 的 水 时 ,
zǒng shì jiāng shuǐ chéng fàng yí gè wǎn shàng
总 是 将 水 盛 放 一 个 晚 上
zài yòng zhè shì yīn wèi zì lái shuǐ zhōng hán
再 用 。 这 是 因 为 自 来 水 中 含
yǒu lù qì duì yú huì zào chéng bù liáng yǐng
有 氯 气 , 对 鱼 会 造 成 不 良 影
xiǎng rú guǒ chéng fàng yí duàn shí jiān lù qì
响 , 如 果 盛 放 一 段 时 间 氯 气
jiù huì sàn fā diào jí pò huàn shuǐ de shí hou
就 会 散 发 掉 。 急 迫 换 水 的 时 候 ,
suī rán kě yǐ shǐ yòng zhōng hé jì dàn shì jìn
虽 然 可 以 使 用 中 和 剂 , 但 是 尽
liàng bù yòng yào pǐn shì zuì hǎo de
量 不 用 药 品 是 最 好 的 。
tóng yàng de dào lì yě kě yǐ yòng zài zhí
同 样 的 道 理 也 可 以 用 在 植

wù shàng jiāo zhí wù de shuǐ xiān gē fàng yì
物 上 。浇 植 物 的 水 先 搁 放 一
xiǎo shí hou zài jiāo bǐ jiào hǎo yīn wèi duì yú
小 时 后 再 浇 比 较 好 ， 因 为 对 鱼
bù hǎo de duì zhí wù yě bù huì tài hǎo rú guǒ
不 好 的 ， 对 植 物 也 不 会 太 好 。如 果
nóng cūn xiǎo péng yǒu jiā yòng de shí jǐng shuǐ
农 村 小 朋 友 家 用 的 是 井 水 ，
yóu yú shuǐ zhōng yě hán yǒu gè zhǒng fù zá
由 于 水 中 也 含 有 各 种 复 杂
chéng fèn hái shì bù yào zhí jiē jiāo de hǎo
成 分 ， 还 是 不 要 直 接 浇 的 好 。

wèi shén me bō cài hé dòu fu
为 什 么 菠 菜 和 豆 腐
bù néng fàng zài yì qǐ zhǔ
不 能 放 在 一 起 煮 ？

yǒu rén zuò cài tōng cháng bǎ bō cài hé dòu
有 人 做 菜 通 常 把 菠 菜 和 豆
fu yì qǐ zhǔ hái yǒu rén bǎ bō cài xiān fàng zài
腐 一 起 煮 ， 还 有 人 把 菠 菜 先 放 在
shuǐ li chāo yí xià ràng dà bù fen cǎo suān
水 里 焯 一 下 ， 让 大 部 分 草 酸
róng jiě zài shuǐ zhōng zài hé dòu fu yì qǐ zhǔ
溶 解 在 水 中 ， 再 和 豆 腐 一 起 煮 ，

rèn wéi zhè yàng jiù bù huì pò huài yíng yǎng le
认为这样就不会破坏营养了。
qí shí bù rán cǎo suān shì jiǎn shǎo le kě bō
其实不然，草酸是减少了，可波
cài zhōng de wéi shēng sù tóng shí bēi pò huài
菜中的维生素同时被破坏
le
了。

dòu fǔ lǐ yǒu fēng fù de dàn bái zhì hé gài
豆腐里有丰富的蛋白质和钙，
bō cài lǐ yǒu fēng fù de wéi shēng sù hé jiào duō
菠菜里有丰富的维生素和较多
de cǎo suān ruò bǎ liǎng zhǒng cài yì qǐ zhǔ
的草酸。若把两种菜一起煮
zhe chī bō cài lǐ de cǎo suān yù dào dòu fǔ lǐ
着吃，菠菜里的草酸遇到豆腐里
de gài zhì jiù huì biàn chéng yì zhǒng jiào cǎo
的钙质，就会变成一种叫草
suān gài de dōng xi zhè zhǒng dōng xi bù yì
酸钙的东西，这种东西不易
bì rén tǐ xī shōu suǒ yǐ chī dòu fǔ bō cài jiù dé
被人体吸收，所以吃豆腐菠菜就得
bu dào duō shǎo yíng yǎng le yīn cǐ zuì hǎo bù
不到多少营养了。因此最好不
yào bǎ dòu fǔ hé bō cài yì qǐ zhǔ
要把豆腐和菠菜一起煮。

wèi shén me chī fàn shí bù yí tán xiào 为 什 么 吃 饭 时 不 宜 谈 笑 ?

bú lùn shì zài jiā li huò zài xué xiào shí táng
不论 是 在 家 里 或 在 学 校 食 堂
chī fàn zǒng yǒu xiē tóng xué xǐ huan biān chī
吃 饭 , 总 有 些 同 学 喜 欢 边 吃
fàn biān shuō shuō xiào xiào shèn zhì pěng zhe
饭 边 说 说 笑 笑 , 甚 至 捧 着
fàn wǎn dào chù zǒu biān zǒu biān chī biān chī
饭 碗 到 处 走 , 边 走 边 吃 、 边 吃
biān xiào chī fàn shí tán xiào shí zài shí bù
边 笑 。 吃 饭 时 谈 笑 , 实 在 是 不
kě qǔ de huài xí guàn
可 取 的 坏 习 惯 。

xǐng xué shēng yì bān shì zǎo shàng diǎn
小 学 生 一 般 是 早 上 7 点
chī guo zǎo cān dào zhōng wǔ diǎn bàn shèn
吃 过 早 餐 , 到 中 午 11 点 半 甚
zhì diǎn zuǒ yòu cái chī wǔ fàn zhōng jiān shí
至 12 点 左 右 才 吃 午 饭 , 中 间 时
jiān jiào cháng xū yào jí shí bǔ chōng yíng
间 较 长 , 需 要 及 时 补 充 营
yǎng chī fàn shí shí guǎn hé qì guǎn yì kāi
养 。 吃 饭 时 , 食 管 和 气 管 一 开

yí bì shí wù xū jīng guò yá chǐ de xì xì jǔ jué
一闭，食物需经过牙齿的细细咀嚼，
sòng dào wèi li cài yǒu zhù yú xiāo huà xī shōu
送到胃里才有助于消化吸收。
chī fàn shí shuō shuō xiào xiào róng yì shǐ shí
吃饭时说说笑笑，容易使食
wù bù xiǎo xīn yàn jìn qì guǎn yǐn qǐ kē sou
物不小心咽进气管，引起咳嗽，
hái huì shǐ yǒu xiē bù yì xiāo huà de shí wù méi
还会使有些不易消化的食物没
yǒu chōng fèn jiáo suì hú lún tūn xià shí jiān
有充分嚼碎，囫囵吞下，时间
cháng le bì rán huì yǐng xiǎng jiàn kāng
长了，必然会影响健康。

lìng wài biān chī fàn biān tán xiào jiǎng
另外，边吃饭边谈笑，讲
huà yě huì hán hùn bù qīng yǒu shí bié rén gēn
话也会含混不清，有时别人根
běn tīng bù míng bai tán huà hé dà xiào shí
本听不明白。谈话和大笑时，
fàn lì cài xiè tuò mo yě xǔ huì pēn dào cān
饭粒、菜屑、唾沫也许会喷到餐
zhuō shàng huò pēn dào bié rén fàn wǎn li
桌上，或喷到别人饭碗里，
xiǎn de hěn bù lǐ mào yě bù wèi shēng róng
显得很不礼貌，也不卫生，容

yì yǐn qǐ bié rén fǎn gǎn hé yàn wù

易引起别人反感和厌恶。

suǒ yǐ tóng xué men chī fàn shí zuì hǎo bù

所以，同学们吃饭时最好不

yào tán xiào yào jiǎng jiū yǐn shí wèi shēng

要谈笑。要讲究饮食卫生，

zhuān xīn de xì jiáo màn yàn ràng xiāo huà xì

专心地细嚼慢咽，让消化系

tǒng zhèng cháng gōng zuò zēng qiáng xiāo huà

统正常工作，增强消化

hé xī shōu néng lì yǐ bǎo zhěng shēn tǐ jiàn

和吸收能力，以保证身体健

kāng

康。

wèi shén me bú yòng rè shuǐ zhǔ jī dàn

为什 么 不 用 热 水 煮 鸡 蛋 ？

rú guǒ nǐ cháng cháng zhǔ jī dàn jiù huì fā

如 果 你 常 常 煮 鸡 蛋 就 会 发

xiàn bǎ jī dàn fàng zài lěng shuǐ li zhǔ bù

现，把 鸡 蛋 放 在 冷 水 里 煮，不

róng yì liè yào shì bǎ jī dàn fàng zài rè shuǐ

容 易 裂；要 是 把 鸡 蛋 放 在 热 水

li zhǔ jī dàn jiù huì liè kāi kàn lái zhǔ jī

里 煮，鸡 蛋 就 会 裂 开。看 来，煮 鸡

dàn yě bù néng wàng le rè zhàng lěng suō
蛋 也 不 能 忘 了 热 胀 冷 缩。

jī dàn dà de nà tóu yǒu yí gè qì shì lǐ
鸡 蛋 大 的 那 头 ， 有 一 个 气 室 ， 里
bian chǔ cún zhe kōng qì rú guǒ bǎ jī dàn fàng
边 贮 存 着 空 气 。 如 果 把 鸡 蛋 放
dào rè shuǐ li qù zhǔ qì shì li de kōng qì yóu
到 热 水 里 去 煮 ， 气 室 里 的 空 气 由
yú wēn dù jí jù shēng gāo jiù huì péng zhàng
于 温 度 急 剧 升 高 ， 就 会 膨 胀
qǐ lái duì wài chǎn shēng jiào dà de yā li
起 来 ， 对 外 产 生 较 大 的 压 力 ，
zhè gǔ lì liang cháng cháng huì bǎ dàn ké jǐ pò
这 股 力 量 常 常 会 把 蛋 壳 挤 破 ，
dàn qīng jiù huì liú chū lái
蛋 清 就 会 流 出 来 。

bǎ jī dàn fàng dào lěng shuǐ li zài fàng dào
把 鸡 蛋 放 到 冷 水 里 再 放 到
huǒ shàng zhǔ qíng kuàng jiù bù tóng le suí
火 上 煮 ， 情 况 就 不 同 了 。 随
zhe shuǐ wēn de shēng gāo qì shì li de kōng qì
着 水 温 的 升 高 ， 气 室 里 的 空 气
màn màn péng zhàng yā li yě mǎn mǎn zēng
慢 慢 膨 胀 ， 压 力 也 慢 慢 增
dà tóng shí wài miàn de dàn ké yě zài mǎn
大 ； 同 时 ， 外 面 的 蛋 壳 也 在 慢

màn péng zhàng yóu yú shuǐ wēn shì zhú bù
慢 膨 胀 。由 于 水 温 是 逐 步
shàng shēng de dàn ké shàng de xǔ xǔ duō duō
上 升 的，蛋 壳 上 的 许 许 多 多
xiǎo qì kǒng yǒu jiào chōng fèn de shí jiān bǎ
小 气 孔 有 较 充 分 的 时 间 ，把
péng zhàng le de kōng qì cóng qì kǒng zhōng
膨 胀 了 的 空 气 从 气 孔 中
fàng chū qù àn zhè zhǒng zuò fǎ qù zuò dàn
放 出 去。按 这 种 作 法 去 做 ，蛋
壳 就 不 会 破 裂 了。

xìa tiān hē rè chá

夏 天 喝 热 茶

wèi shén me dào jiě kě

为 什 么 倒 解 渴 ？

yīn wèi chá yè lián yǒu duō zhǒng yíng
因 为 茶 叶 里 含 有 多 种 营
yǎng wù zhì hē dào zuǐ li yǐ hòu kě yǐ hé kǒu
养 物 质 ，喝 到 嘴 里 以 后 ，可 以 和 口
qiāng li de xiāo huà yè fā shēng huà xué fǎn
腔 里 的 消 化 液 发 生 化 学 反
yìng shǐ kǒu qiāng dé dào zī rùn yú shǐ kǒu
应 ，使 口 腔 得 到 滋 润 ，于 是 口

kě dé gǎn jué jiù huì xiāo shī chá yè zhōng de
渴 的 感 觉 就 会 消 失 。 茶 叶 中 的
kā fēi jiǎn děng wù zhì jìn rù rén tǐ yǐ hòu hái
咖 啡 碱 等 物 质 进 入 人 体 以 后 ， 还
néng yǐng xiǎng shēn tǐ li de tǐ wēn tiáo jié
能 影 响 身 体 里 的 体 温 调 节
zhōng shū tiáo jié tǐ wēn jiā kuài sànrè cù
中 枢 ， 调 节 体 温 ， 加 快 散 热 ， 促
jìn shēn tǐ nèi bù wū wù de pái chū shǐ zhěng
进 身 体 内 部 污 物 的 排 除 ， 使 整
gè shēn tǐ gǎn dào hěn liáng kuai shū fu
个 身 体 感 到 很 凉 快 、 舒 服 。

wèi shén me bù yí
为 什 么 不 宜
duō hē guàn zhuāng yǐn liào
多 喝 罐 装 饮 料 ？

jù Měi guó kē xué jiā yán jiū dé chū jié lùn
据 美 国 科 学 家 研 究 得 出 结 论 ，
yǒu xiē guàn zhuāng yǐn liào hán qiān liàng jiào
有 些 罐 装 饮 料 含 铅 量 较
gāo rén tǐ shè rù guò duō de qiān kě néng
高 ， 人 体 摄 入 过 多 的 铅 ， 可 能
chéng wéi Ā ēr cī hǎi mò shì chī dāi zhèng de
成 为 阿 尔 茨 海 默 氏 痴 呆 症 的