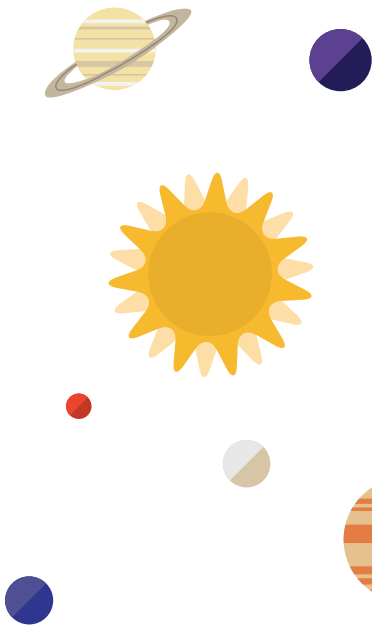
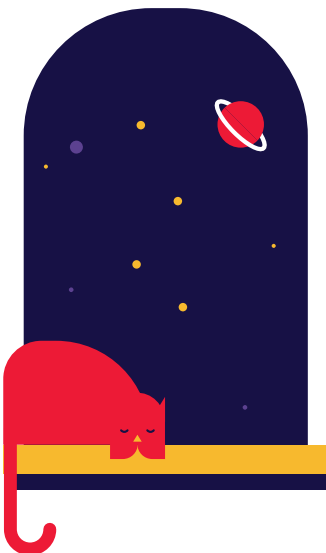




עץ קפה אחד מניב רק קילוגרמים ספורים של פולי **קפה** בשנה, שאחרי הקילוף, הייבוש והקלייה מגיעים לכחצי קילו אבקת קפה. הקושי הזה מצריך גידול מאות מיליוני עצים כדי לספק את הצריכה העולמית: קפה הוא המוצר הנסחר ביותר בעולם אחרי נפט



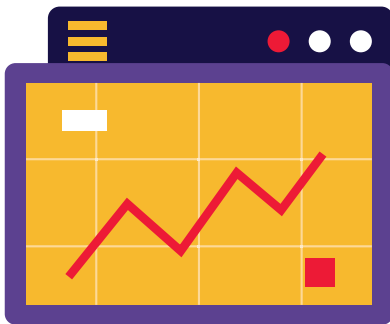
**קפה נמס** מיוצר באמצעות ייבוש בהקפאה, שיטה שהומצאה בנאס"א כדי לשמר אוכל לאסטרונאוטים בחלל



חתולים לא מרגישים בטעם של **סוכר**, למעשה בלשון שלהם אין בכלל בלוטות שרגישות לטעם מתוק



בטבע קיימים יצורים שעמידים **בהקפאה** ו**בהפשרה**, למשל זנים מסוימים של צפרדעים. עד כה המדע לא מצא דרך להפשיר אדם שהוקפא ולהחזירו לחיים למרות שיש חברות שמציעות לאנשים שירותי הקפאה



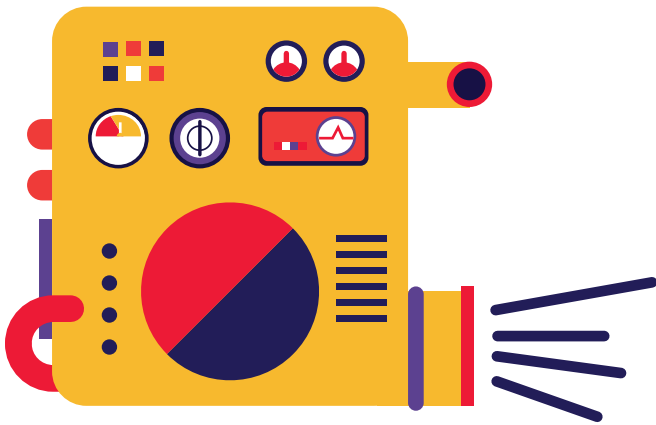
**תנור המיקרוגל** הומצא במקרה - לאחר שהמדען והמהנדס פרסי ספנסר הבחין שחבילת שוקולד שנמצאה מול קרן של מכ"ם הפכה לנוזלית. הוא הבין מיד את הפוטנציאל, רשם פטנט וניגש לפתח תנור שיפעל על קרינת מיקרוגל. המזון הראשון שהוכן בכוונה תחילה במיקרוגל היה פופקורן, והשני היה ביצה, שהתפוצצה בפניו של אחד הנסיינים



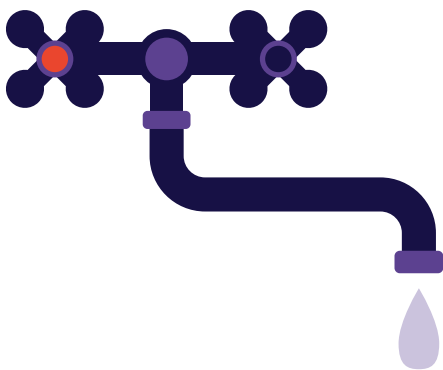
העגבנייה, הפלפל והגמבה, תפוח האדמה והתירס שב**מטבח**, מוצאם באמריקה, ולא היו ידועים בשאר חלקי העולם. מאכלים איטלקיים עם עגבניות, בישול רוסי עם תפוחי אדמה, אוכל רומני עם קמח-תירס ואוכל הודי עם פלפל צ'ילי חריף - כולם בעצם פיתוחים חדשים יחסית שהופיעו רק אחרי גילוי אמריקה



על העור שלנו חיים בממוצע  
כטריליון (1,000,000,000,000)  
**חיידקים**, שזה יותר מפי 100  
מאוכלוסיית האנשים בעולם!  
אז תשטפו ידיים היטב...

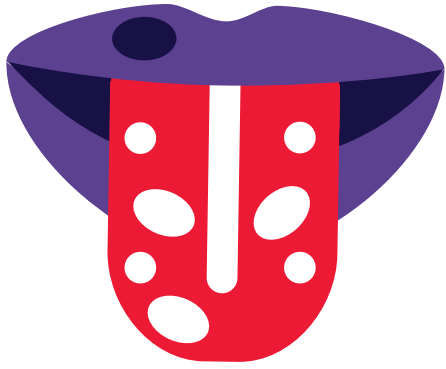


אדם בוגר משחרר בממוצע  
בין חצי ליטר לשני ליטר **גז**  
ממערכת העיכול.  
בכל יום



בסביבות 10% ממשקל החומר  
היבש בגוף הוא... **חיידקים**!

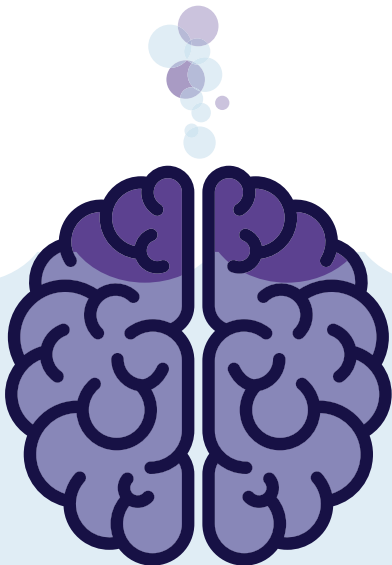




לא רק טביעת האצבע, גם  
טביעת ה**לשון** של כל  
אדם היא ייחודית



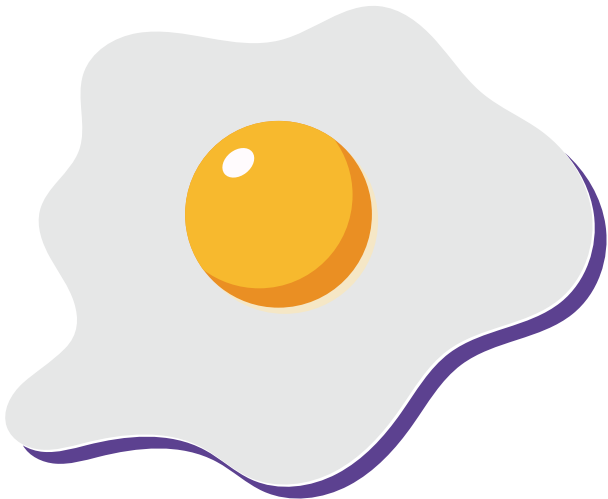
מתוך כל ה**מים** בעולם, 97%  
נמצאים בימים ואוקיינוסים  
מלוחים, 2% בתוך קרחונים ורק  
כ-1% מים 'מתוקים' ראויים  
לשתייה באגמים ומעיינות



80% מהמוח שלנו זה **מים**



כ-50% מהדנ"א של  
בני-אדם זהה לזה של  
**בננה**



הגוון של **חלמון הביצה**  
תלוי במזון שאוכלת  
התרנגולת