

EL SUPERMERCADO DE LOS ELEMENTOS QUÍMICOS



Hoy, como cada semana, es el día en que acompaño a la abuela al súper a hacer las compras así la ayudo con las bolsas.

A medida que vamos recorriendo las góndolas, la abuela va poniendo en el carrito los diferentes alimentos, que luego en sus manos se transformarán en los deliciosos platos que ella crea y yo disfruto.

Cada producto que ponemos en el carro va acompañado de un comentario de la abuela.

—La leche y el queso son buenos para fortalecer los huesos y los dientes porque tienen calcio. También las verduras de hojas verdes y los frutos secos.

La carne, los huevos y las lentejas son alimentos ricos en hierro, su consumo es imprescindible para evitar padecer anemia.

—¿Sabías que las bananas y las papas son ricas en potasio abuela?—le comenté para no ser menos.

—Si...claro que lo sé. Yo sufro de calambres nocturnos y el médico me recomendó que coma una banana todos los días; al parecer el potasio es bueno para aliviar o evitar los calambres.

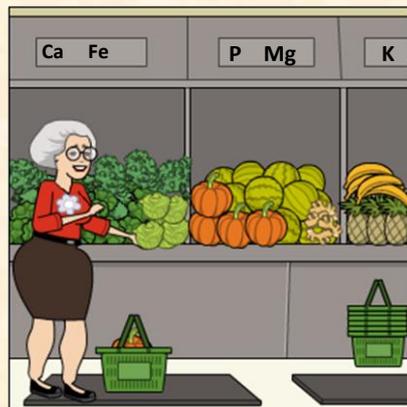
La abuela es un libro abierto...¡y eso que solo fue a la escuela!

—El otro día escuché en un programa de televisión, que los frutos secos y en especial las nueces, son ricas en selenio que tiene propiedades antioxidantes además de que es muy bueno para el sistema inmunológico—me comentó muy segura de lo que decía

—¡Abuela! Me sorprende tu memoria—le dije asombrada.

—Antes, hace mucho tiempo era muy buena, ahora solo retengo lo que me interesa.

—¿Dijiste selenio abuela? Qué nombre raro... nunca lo escuché antes...¿será uno de los elementos de la Tabla Periódica?



Mientras el carrito se sigue llenando, la abuela continúa con sus explicaciones sobre las propiedades de los alimentos.

—El brócoli es una verdura muy rica en vitaminas y minerales. La recomiendan especialmente en la dieta anti cáncer. Voy a llevar uno así hago una tarta para convidarte hoy.

—Nunca lo he probado porque no me gusta el olor que desprende cuando se hierve...¡es muy desagradable! ¿A qué se deberá ese olor tan penetrante que inunda toda la casa cuando se cocina? Cuando lleguemos voy a averiguar en internet.

Mientras continuamos el recorrido por el súper, una idea se me viene a la cabeza...¿por qué no imaginar que en el carrito, en lugar de brócoli, leche, carne, huevos y frutas, estamos llevando un montón de elementos químicos? Esos...los de la Tabla Periódica...porque al fin y al cabo, todo está hecho de elementos, ¿no?

El olor del brócoli cuando la abuela comienza a hervirlo, me recuerda que hay algo que tenía pendiente: averiguar a qué se debe el desagradable olor que emana de él cuando se cocina.

Buscando en internet encontré que uno de los elementos presentes en el brócoli es el azufre. Como resultado de la cocción, se originan sustancias con olor desagradable como el sulfuro de hidrógeno de fórmula H_2S que huele a huevo podrido y otras como el metilmercaptano de fórmula CH_4S que también tiene un olor por demás desagradable.

—¡Abuela, ya sé a qué se debe el olor del brócoli! Tiene que ver con un elemento químico que siempre ha estado asociado a los aromas desagradables: el azufre.

—¡Ah sí!...el mismo de la barrita de azufre que se vende en las farmacias para el aire del cuello. ¿De verdad alivia el dolor o es un mito? Dicen que cuando se quiebra la barra es porque te ha sacado el aire.

—Eso me suena a mito abuela, pero igual voy a averiguarlo.

