

1 Chips

De Gezondheidsraad adviseert om per dag maximaal 6 gram zout te consumeren. In de praktijk blijkt dat we dagelijks 9 tot 11 gram zout binnen krijgen.

Chips is één van die producten waarvan iedereen wel weet dat dit zout bevat. Sinds 2011 heeft Lay's het zoutgehalte in chips met 25% verlaagd.



2 Flamberen

Flamberen heeft tot doel de alcohol te verbranden.

Aan verschillende gerechten en sauzen wordt sterke alcoholische drank toegevoegd om de smaak van het gerecht of saus te versterken of te verbeteren. Alcohol heeft een overheersende smaak. Om de alcohol smaak te verwijderen wordt de alcohol verbrand. Dit noemen we flamberen.



De techniek wordt zowel in de keuken als in het restaurant uitgevoerd. Je kunt hierbij denken aan het flamberen van karkassen bij het maken van een bisque met cognac en geflambeerde kersen met kirsch.

Artikel 3 Kleding en vuur

Geen enkel kledingstuk is onbrandbaar, behalve speciale kleding van bijvoorbeeld de brandweer.

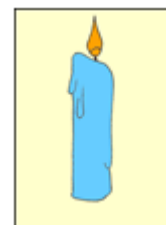
De snelheid waarmee een kledingstuk in brand vliegt en vuur en vlammen zich over de kleding verspreiden is vooral afhankelijk van: de vorm: wijdvallend of nauwsluitend de samenstelling van vezels van de stof: katoen, linnen, polyester, polyamide etc. de structuur van de stof: open of dicht geweven, harig of glad oppervlak.



Om kleding brandveilig te maken kun je het behandelen met brandvertragers. Eén van die brandvertragers is Finivlam. Het kledingstuk wordt behandeld met de vloeistof en vervolgens laat men het 6 uur drogen.

Artikel 4 Brandende kaars

Op het internet zijn er allerlei tips te vinden die een kaars langer laten branden. Zo wordt er beweert dat kaarsen die druipen, korter branden dan kaarsen die niet druipen.



Om te voorkomen dat een kaars gaat druipen kun je één van de volgende tips opvolgen:

- lak de kaars in met nagellak. Let op: niet de lont lakken!
- leg de kaars een nacht in zout water of in de vriezer.
- strooi wat zout in de brandende pit.