

● АНДРІЙ ШАРІЙ

СВІТЛО НА КУХНІ

Поглянь на фото двох яблук. Яке тобі видається солодшим? Більшість обирає червоне. Життєвий досвід нам підказує, що стиглі плоди часто мають „теплий” колір – різні відтінки і поєднання червоного, помаранчевого та жовтого. Недостиглі часто „холодні” – зеленуваті або зовсім зелені.



Під час досягання плоду змінюється не тільки його колір, збільшується також концентрація цукрів та ароматичних речовин у ньому. Саме тому й виникають у нас певні асоціації між кольором і смаком фруктів. Штучна селекція, правда, інколи збиває з пантелику, і ми можемо ласувати дуже солодкими яблуками насиченого зеленого кольору. Але це радше виняток, ніж правило. Є також певні асоціації між кольором і способом (чи ступенем) термічного оброблення продуктів. Одні й ті ж продукти у сирому, тушкованому або смаженому вигляді мають різний колір. І знову, часто колір є більш „теплим” у смачніших страв. Так, смажена картопля практично завжди жовтуватих відтінків, тоді як сира або варена – ближча до білого.

До речі, а чому ми одні кольори вважаємо теплими, а інші – холодними? Це також результат нашого життєвого досвіду. Первісне джерело тепла для людини – полум'я, має у своєму спектрі багато компонентів жовтих і червоних кольорів. Сонце, яке нас зігріває, також асоціюється у нас із жовто-червоними кольорами, хоча насправді воно біле. Як же так сталося? Сонце зігріває нас постійно, але вдень ми не можемо на нього поглянути – воно занадто яскраве. А от рано-вранці або ввечері його можна роздивитися неозброєним оком. І в ці моменти воно червоне або жовтогаряче через вплив атмосфери на його проміння. Отак і закарбувався у нашій свідомості колір сонця. Вода, лід, сніг часто на вигляд білі або блакитні. От і асоціація з холодом.

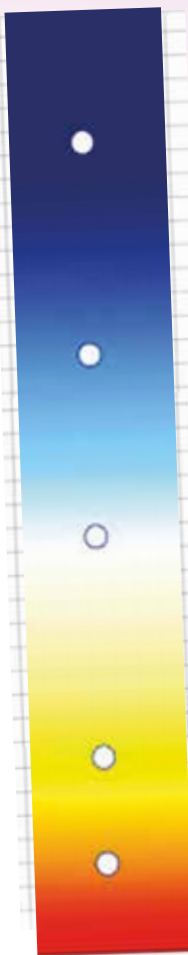




Але що найдивовижніше, ці асоціації з суто фізичної точки зору абсолютно неправильні! Адже, якщо ми візьмемо якесь тіло і почнемо його нагрівати, то за певної температури воно почне світитися червоним кольором, нагріємо сильніше – колір стане жовтим. Ще сильніше – білим. Ще сильніше – блакитним. Астрономи добре знають, що найхолодніші зорі саме червоні, а найгарячіші – блакитні.

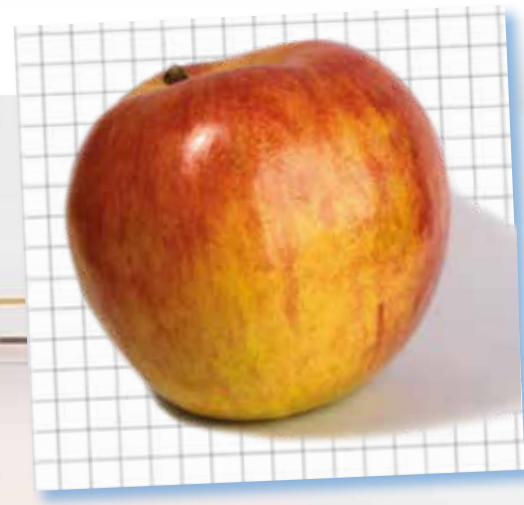
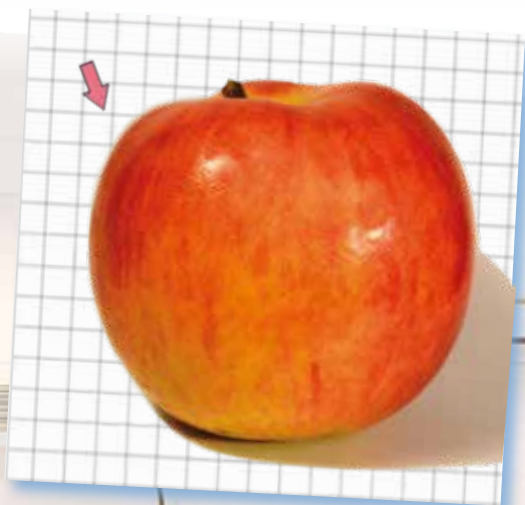
Але повернімося на кухню. Порівняймо світлини ще двох яблук.

Одне з них нам здається більш дозрілим, аніж інше. А тому й смачнішим. Але це не так. Ми щойно розглядали два фото одного й того ж яблука, але освітленого різними джерелами світла. Оце так фокус! Добираючи спектральний склад світла, що падає на предмет, можна навмисне підкреслити одні кольори і притлумити інші. Так, освітлюючи яблуко лампою розжарювання (фото ліворуч), ми збільшуємо у спектрі кількість червоних та жовтих компонентів і суттєво зменшуємо кількість фіолетових та синіх. І таким чином маємо знімок у теплих відтінках, на якому яблуко виглядає більш жовтим, ніж є насправді. Але достатньо замість лампи розжарювання взяти світлодіодну або люмінесцентну лампу денного світла, спектр яких містить значно менше „теплих“ компонентів, а натомість має яскраво виражені сині та фіолетові, – і отримаємо геть інше фото (фото праворуч).



Таку особливість нашого сприйняття кольорів активно використовують у торгівлі. У великому супермаркеті зверни увагу на освітлення та оформлення різних куточків торгової зали. Відділи з овочами та фруктами часто підсвічені світлом, що має жовтуватий відтінок. Для цього можуть використовувати лампи з відповідним спектром. І не обов'язково це лампи розжарювання. Серед сучасних люмінесцентних та світлодіодних теж є такі, що дають „тепле“ світло. Плафони й абажури ламп, стіни та рекламні щити теж часто забарвлені у жовтий або помаранчевий колір. За такого освітлення продукти нам здаються смачнішими. Таке ж світло ти помітиш у відділі випічки, кулінарії або готових м'ясних страв. А ось відділи заморожених продуктів, побутової хімії чи господарчих товарів частіше освітлені „холодним“ світлом для підсвідомого формування у нас відчуття чистоти та свіжості.

Отже, освітлюй свою кухню правильно, і матимеш гарний апетит та добрий настрій!



Шарій Андрій Михайлович,
учитель фізики і директор
Кувечицького закладу загальної середньої освіти
I-II ступенів Новобілоуської сільської ради
Чернігівського району Чернігівської області,
переможець II Всеукраїнського інтернет-конкурсу
„УЧИТЕЛЬ РОКУ-2017“ за версією науково-популярного
природничого журналу „КОЛОСОК“ у номінації „ФІЗИКА“

