

dopiero po pewnej liczbie kilometrów optymalnie przylegają do podłoża.

Właściwie docieranie ma znaczenie przez cały czas użytkowania samochodu: przy każdej jeździe silnik należy dopiero wtedy maksymalnie obciążać, gdy się już dobrze rozgrzał.

SAMOCHÓD, który zapalił się w wypadku, może **EKSPLODOWAĆ**

Nieprawda. Chociaż w filmach jest to przedstawiane często – kino po prostu rządzi się innymi prawami. A jedno z nich brzmi, że samochód spadający w trakcie pościgu w dół zboczy ma zamienić się w efektowną ognistą kulę. Ekspertom od wypadków takie obrazy są solą w oku. „Płonące samochody nigdy nie eksplodują”, mówi Maximilian Maurer z ADAC*, „chyba że mają materiały wybuchowe w bagażniku”. Obraz eksplozji tak utkwiał nam w głowach, że mało kto ma odwagę zbliżyć się do płonącego samochodu, i tak bezużytecznie mija czas drogocenny dla życia ewentualnych pasażerów.

Pożar samochodu prawie zawsze zaczyna się w obrębie silnika. Jeśli zamknięte są wszystkie drzwi i okna, ogień obejmuje wnętrze samochodu najwcześniej po 10 minutach. W tym czasie jednak rośnie tam temperatura i stężenie trujących gazów. Gdy w samochodzie znajdują się nieprzytomni ludzie, trzeba koniecznie wykorzystać to

* ADAC, Allgemeiner Deutscher Automobil-Club – największy niemiecki automobilklub, przyp. tłum.

okienko czasowe, aby wyciągnąć ich z samochodu! Jeśli w wypadku rozbiły się szyby, to pożar może ogarnąć wnętrze już po 2 minutach.

A co z bakiem? Gdy jest nieuszkodzony i zamknięty, to podczas pożaru najczęściej nic się nie dzieje. A nawet gdy jest uszkodzony, to w najlepszym razie dochodzi do wyfuknięcia, a nie do eksplozji. W przypadku tak zwanej deflagracji benzyna, sycząc, spala się szybko strzelistym płomieniem, nie powstają jednak żadne fale ciśnieniowe jak przy detonacji.

SAMOCODÓW Z KATALIZATOREM

nie wolno pchać

Nieprawda. To by znaczyło, że praktycznie już żadnego samochodu nie można popychać. Bo obecnie prawie nie ma samochodów na benzynę bez katalizatora, a w przypadku samochodów z silnikiem Diesla popychanie z powodu wyższej kompresji i tak jest raczej niemożliwe. Jeśli więc kiedyś w nocy zdarzy nam się zostawić zapalone oświetlenie wnętrza samochodu i rano akumulator jest rozładowany, to czy rzeczywiście trzeba dzwonić po pomoc drogową, czy też można poprosić sąsiada o pomoc z użyciem mięśni? Za zakazem popychania kryje się obawa, że w trakcie prób odpalenia do układu wydechowego mogłoby się dostać nieużytkowane paliwo, które potem, gdy samochód jest znowu na chodzie, mogłoby się zapalić i uszkodzić katalizator. Automobilklubu traktują rzecz z większym spokojem. „Gdy samochód nie zapala tylko z powodu rozładowanego akumulatora, to

można spokojnie go popchnąć albo podholować przy zimnym silniku”, twierdzi na przykład austriacki ÖAMTC*. Również ADAC nie ma nic przeciwko temu. Krótkie popchnięcie, pozwalające uruchomić silnik, nie uszkadza katalizatora.

Sprawa ma się jednak inaczej, gdy samochód nie chce zapalić przy rozgrzanym silniku i działającym akumulatorze. Wtedy problem leży gdzie indziej, na przykład w układzie zapłonowo-paliwowym. W tym przypadku należy nie tylko unikać męczenia rozrusznika, ale też popychania czy podholowywania. Bo abstrahując od tego, że to i tak nic nie da, długie próby zapalenia mogą rzeczywiście spowodować, że do układu wydechowego dostanie się znaczna ilość benzyny, co skutkuje wspomnianymi niewesołymi następstwami dla katalizatora.

PIEKARNIK zawsze należy rozgrzać

Nieprawda. Wiele piekarników w naszych kuchniach grzeje się niepotrzebnie – rozgrzewanie trwa, zależnie od modelu, do 20 minut. Zimny piec potrzebuje do tego całej mocy, co kosztuje połowę kilowatogodziny.

Natomiast bardzo rzadko jest to konieczne. Tylko wrazliwy suflet, żeby nie opadł, musi być w piecu przez dokładnie zdefiniowany czas w stałej temperaturze – normalnemu ciastu lub pieczeniu powolne rozgrzewanie nie zaszkodzi. A co dopiero zamrożonej pizzy.

* ÖAMTC, Österreichischer Automobil-, Motorad- und Touring Club – austriacki automobilklub, przyp. tłum.

Dlaczego więc w wielu książkach kucharskich i na opakowaniach gotowych dań umieszczona jest instrukcja, że powinno się rozgrzać piekarnik? Ma to najpewniej inny powód: piekarniki rozgrzewają się w różnym tempie. Dlatego w przepisie albo wskazówkach na opakowaniu nie byłoby możliwe podanie ujednoczonego czasu pieczenia. W „wolnym” piekarniku danie będzie siedziało dłużej niż w „szybkim”.

Rozgrzewanie jest więc prawie zawsze zbędne. A kto bez dokładnego co do minuty przepisu odważy się stwierdzić na wycucie lub na oko, kiedy pieczeń jest upieczona albo pizza chrupiąca, i zrezygnuje z rozgrzewania piekarnika, ten oszczędza nie tylko czas, lecz również pieniądze: czas przyrządzenia posiłku skraca się o około 20%, dzięki czemu zużywa się odpowiednio mniej energii.

PROSZEK DO PIECZENIA pomaga w walce z mrówkami

Prawda. Proszek do pieczenia zawiera sodę oczyszczoną (nazwa chemiczna wodorowęglan sodu), która w Ameryce, pod nazwą *baking soda*, pełni rolę uniwersalnego cudownego środka na rozmaite problemy – usuwa przykry zapach z lodówki, służy do mycia zębów i właśnie również do obrony przed mrówkami.

Popularne wyjaśnienie, którego chętnie używa się dla ilustracji skuteczności środka, jest takie, że mrówki jedzą proszek do pieczenia, w ich żołądkach sól reaguje z wodą, tworząc gazy, wskutek czego owady eksplodują.