



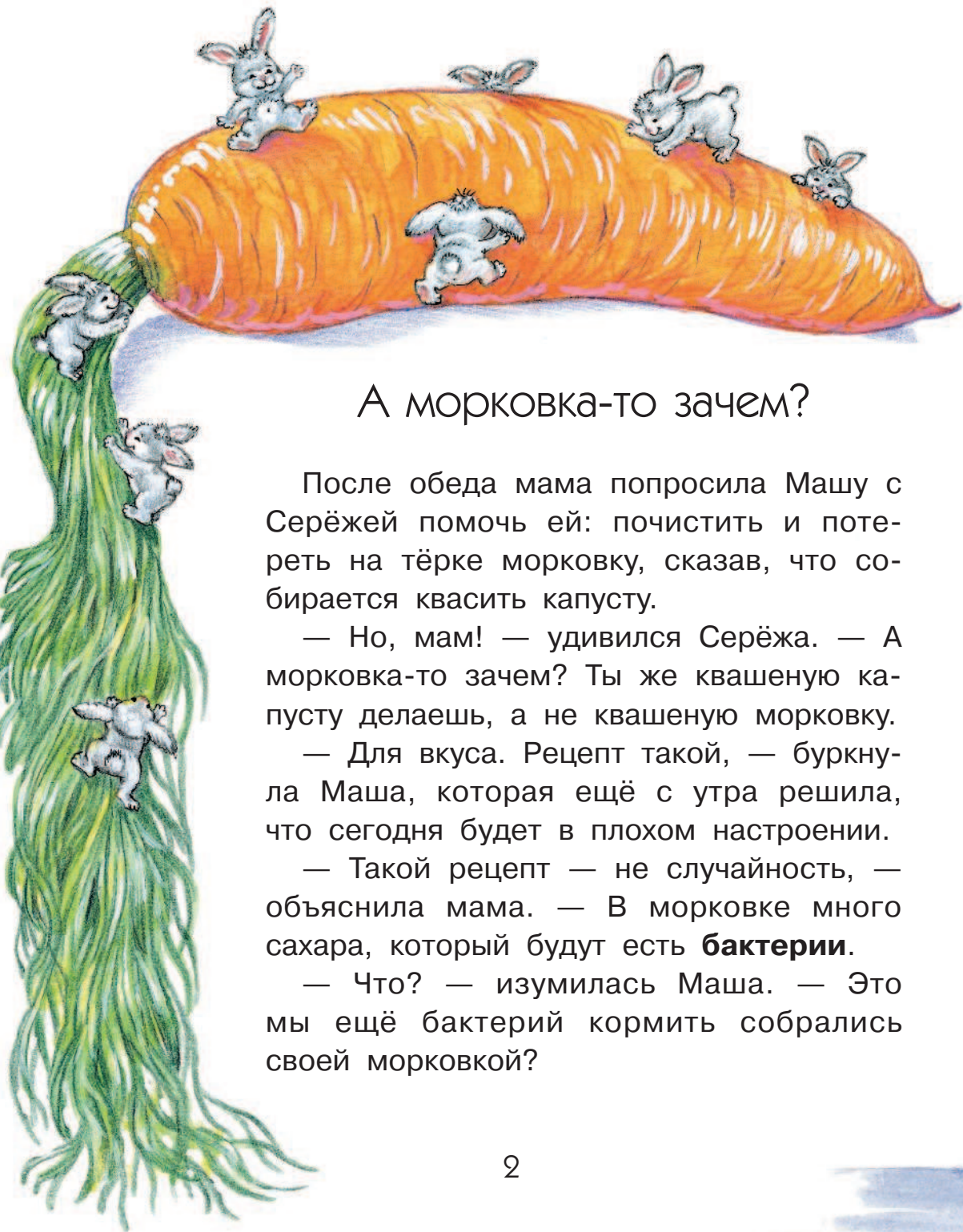
П. Волгин

# Почему в сыре дырки?

Рисунки  
Ирины и Александра Чукавиных

Аванта





## А морковка-то зачем?

После обеда мама попросила Машу с Серёжей помочь ей: почистить и потереть на тёрке морковку, сказав, что собирается квасить капусту.

— Но, мам! — удивился Серёжа. — А морковка-то зачем? Ты же квашеную капусту делаешь, а не квашеную морковку.

— Для вкуса. Рецепт такой, — буркнула Маша, которая ещё с утра решила, что сегодня будет в плохом настроении.

— Такой рецепт — не случайность, — объяснила мама. — В морковке много сахара, который будут есть **бактерии**.

— Что? — изумилась Маша. — Это мы ещё бактерий кормить собрались своей морковкой?









— Бактерии же вредные! — поддержал её брат. — Они вызывают болезни...

— Да, есть вредные бактерии, и даже опасные для жизни. Но есть и хорошие. Как растения бывают ядовитыми или сорными, а бывают полезными.

— И чем же полезны эти бактерии? — недоверчиво спросила Маша.

— Они помогают сохранять капусту: выделяют кислоту, которая не даёт поселиться плохим бактериям, например **гнилостным** — тем, которые вызывают гниение.

— Сколько же их! — Серёжа от удивления даже выронил не почищенную морковку.

— Бактерий очень много: тысячи разных видов. Есть болезнетворные: они вызывают болезни. Некоторые — не очень страшные, вроде простуды, другие — такие опасные, как чума и холера. Есть гнилостные бактерии: они живут в почве и помогают перерабатывать опавшие листья, стволы умерших деревьев, навоз и так далее. Собственно, когда мы говорим, что

