

STRAALJAGERS

Een straaljager is een supersnel vliegtuig. Een straaljager kan achter iemand aan jagen. Bijvoorbeeld in een oorlog. Of hij gaat achter een vliegtuig aan dat ergens vliegt waar het niet mag.



De allereerste straaljagers konden 725 km/ uur (een auto in Nederland mag 120-130 km/ uur op de snelweg). Later kwamen er straaljagers die sneller dan geluid vlogen: dat is ongeveer 1200 km/ uur.

Veel straaljagers vliegen nu rond de 2000 km/ uur.

Wist je dat?

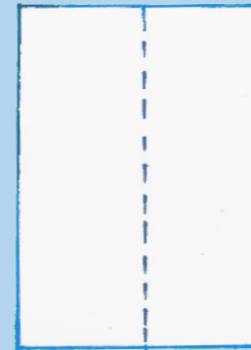
Als een straaljager of ander vliegtuig sneller dan het geluid gaat, gaat hij door de GELUIDSBARRIÈRE.

De geluidsbarrière is een soort wolk van trillende lucht. Op de grond horen we dan een keiharde knal.

Als een vliegtuig sneller dan het geluid gaat, heet dat ook wel: SUPERSONISCH!

Vliegtuigje vouwen

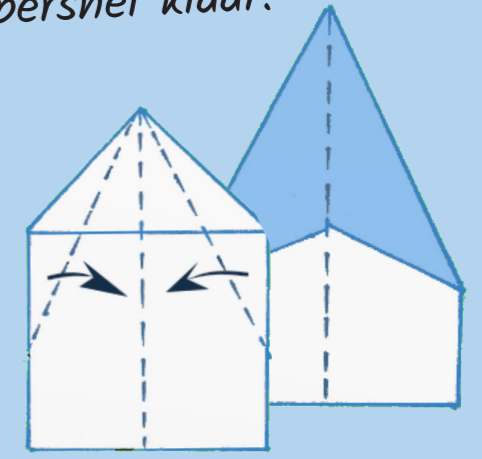
Supersnel klaar!



1 Pak een rechthoekig vel papier.

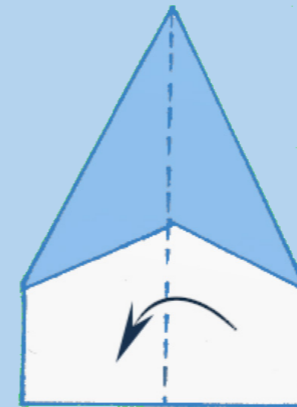


2 Vouw dat in de lengte netjes dubbel. Maak een mooie, strakke vouw.



3 Klap het vel weer uit. Vouw nu de bovenste 2 hoeken naar de vouw toe. Weer netjes en strak! Dan vliegt hij straks beter.

4 Vouw de 2 buitenste hoeken die je nu aan de zijkanten hebt, ook naar de middelste vouw toe.



5 Klap je vliegtuig nu in elkaar (de middelste vouw komt omhoog).



6 Als het goed is zie je nu duidelijk wat de punt (neus) van het vliegtuig is?



7 Aan de achterkant vouw je de bovenste hoeken nu nog even naar beneden. Klaar!



ZOUT

Met zout bedoelen we meestal: keukenzout. Dat is het zout dat over je eten gaat. Je lichaam heeft maar een klein beetje zout nodig. Te veel is niet gezond.

Uit de grond

Heel lang geleden droogden er zeeën op en het zout daarvan zit diep in de grond. Een zoutmijn is een soort werkplaats onder de grond waar het zout verzameld wordt. Dit is STEENZOUT.

Uit de zee

Als zeewater verdampt (verwarmen waardoor het water stoom wordt en verdwijnt) in speciale meertjes blijft er zout over. Dit is ZEEZOUT.

Als je altijd zout over je eten doet, is het best lastig om daarmee te stoppen, omdat je erg went aan de smaak. Zonder zout smaakt alles ineens flauw.

Op de foto zie je een 'zoutveld' in Vietnam.

Misschien strooi jij straks wel een beetje van dit zout over je patatjes.



Proef

Doe een smaakproef met een vriend(in). Hij of zij gaat even de kamer uit.

Zet 4 glazen water neer

- ZOUT! Doe in glas 1 een half theelepeltje zout. Echt heel weinig hoor!
- ZOET! Doe in glas 2 een half theelepeltje suiker.
- ZUUR! Doe in glas 3 een half theelepeltje citroensap.
- GEEN SMAAK! Doe in glas 4... niets. Alleen water dus.



Roer in de eerste 3 glazen, tot je niet meer kunt zien wat er in het water zit. Gebruik per glas steeds een schone lepel, zodat de smaken niet door elkaar gaan. Je vriend(in) mag weer binnenkomen en van elk glas een minislokje of een theelepeltje nemen. Kan hij of zij proeven of beschrijven wat erin zit?

Daarna mag jij: jij gaat de kamer uit en je vriend(in) zet de glazen in een andere volgorde.



Wist je dat?

Keukenzout uit de natuur wordt gehaald?

