

فصل ۴. همه جور چیز اتفاق

- ۳۹ آجر ۴۰
- ۴۲ شیشه ۴۳
- ۴۳ شیشه‌گری ۴۳
- ۴۳ شیشه‌ نشکن ۴۶
- ۴۶ دستمال حوله‌ای ۴۷
- ۴۷ کاغذ یادداشت چسب‌دار ۴۹
- ۴۹ پخت لاستیک

فصل ۵. کجای دنیا؟

- ۵۱ شهر بنگور، ایالت مین آمریکا ۵۲
- ۵۴ شهر جلیکو، ایالت تنسی آمریکا ۵۶
- ۵۶ برج کج پیزا ۵۸
- ۵۸ شهر نوم، ایالت آلاسکای آمریکا

فصل ۶. رخت و لباس

- ۶۱ کفش بلورین سیندرلا ۶۳
- ۶۳ اتصال قلاب و حلقه ۶۶
- ۶۶ لئوتارد ۶۸
- ۶۸ شلوار جین ۷۱
- ۷۱ تای دم پاچه شلوار

۴ مقدمه

۵ فصل ۱. شکم پرکن‌ها

- ۷ پنیر ۹
- ۹ بیسکویت شکلات چیپسی ۱۱
- ۱۱ کوکا‌کولا ۱۴
- ۱۴ سوراخ‌های دونات ۱۶
- ۱۶ قیف بستنی ۱۸
- ۱۸ چیپس سیب‌زمینی ۲۰
- ۲۰ ساندویچ ۲۲
- ۲۲ چای ۲۴
- ۲۴ چای کیسه‌ای

۲۵ فصل ۲. دکتر، دکتر

- ۲۶ آسپرین ۲۸
- ۲۸ سگ راهنمای نابینایان ۳۰
- ۳۰ پنی‌سیلین ۳۲
- ۳۲ پرتوی ایکس

۳۵ فصل ۳. سرگرمی، سرگرمی، سرگرمی

- ۳۶ بشقابک فریزی

مقدمه

«سؤال: بزرگ‌ترین مخترع تمام دوران‌ها را نام ببرید!»

پاسخ: تصادف»

مارک تواین

اگر خواستید تصادف صدایشان کنید. بهشان بگویید اشتباه. یا حتی کشف شانسکی. اگر حقیقت معلوم می‌شد، شاخ درمی‌آوردیم که چندان از اختراعات و کشف‌های بزرگ تصادفی، ناخواسته و همین‌طور الله‌بختی اتفاق افتاده‌اند.

مخترعانی که در این کتاب از آن‌ها یاد می‌کنیم، فقط باهوش نیستند، بلکه گوش به زنگ هم هستند. این که آدم در کارش شکست بخورد و بعد ایده‌اش را به کل کنار بگذارد کار راحتی است. کار سخت‌تر این است که آدم شکست بخورد و بعد برای شکستش کاربرد دیگری پیدا کند.

برای نوشتن هر قسمت از این کتاب پژوهش‌های زیادی انجام شده است، تا از دل آن‌ها دربارهٔ نوآوری‌های جورواجور داستان‌هایی بامزه، جذاب یا بعضی وقت‌ها خنده‌دار بیرون بیاید. بعضی از داستان‌ها حقایق جدی تاریخی هستند. بقیه افسانه یا داستان‌های عامیانه‌اند. داستان‌هایی که نمی‌شود ثابت کرد اتفاق افتاده‌اند، و البته نمی‌شود هم ثابت کرد اتفاق نیفتاده‌اند.

اکتشافاتی که در این کتاب آمده‌اند، فقط جرقهٔ اولیهٔ ایده‌ها هستند. انبوهی تحقیق، آزمایش و کار سخت لازم است تا هم‌چنین ایده‌ای به محصولی تبدیل شود که ما امروز از آن استفاده می‌کنیم.

باید از مخترعان و کاشفانی که این‌جا درباره‌شان حرف می‌زنیم درسی بگیریم. همان درسی که برتولت برشت^۱، سال ۱۹۳۰، آن را به بهترین شکل ممکن گفته بود: «زیرکی این نیست که هیچ وقت اشتباه نکنید، بلکه این است که حواستان باشد از اشتباهاتتان استفاده کنید.»

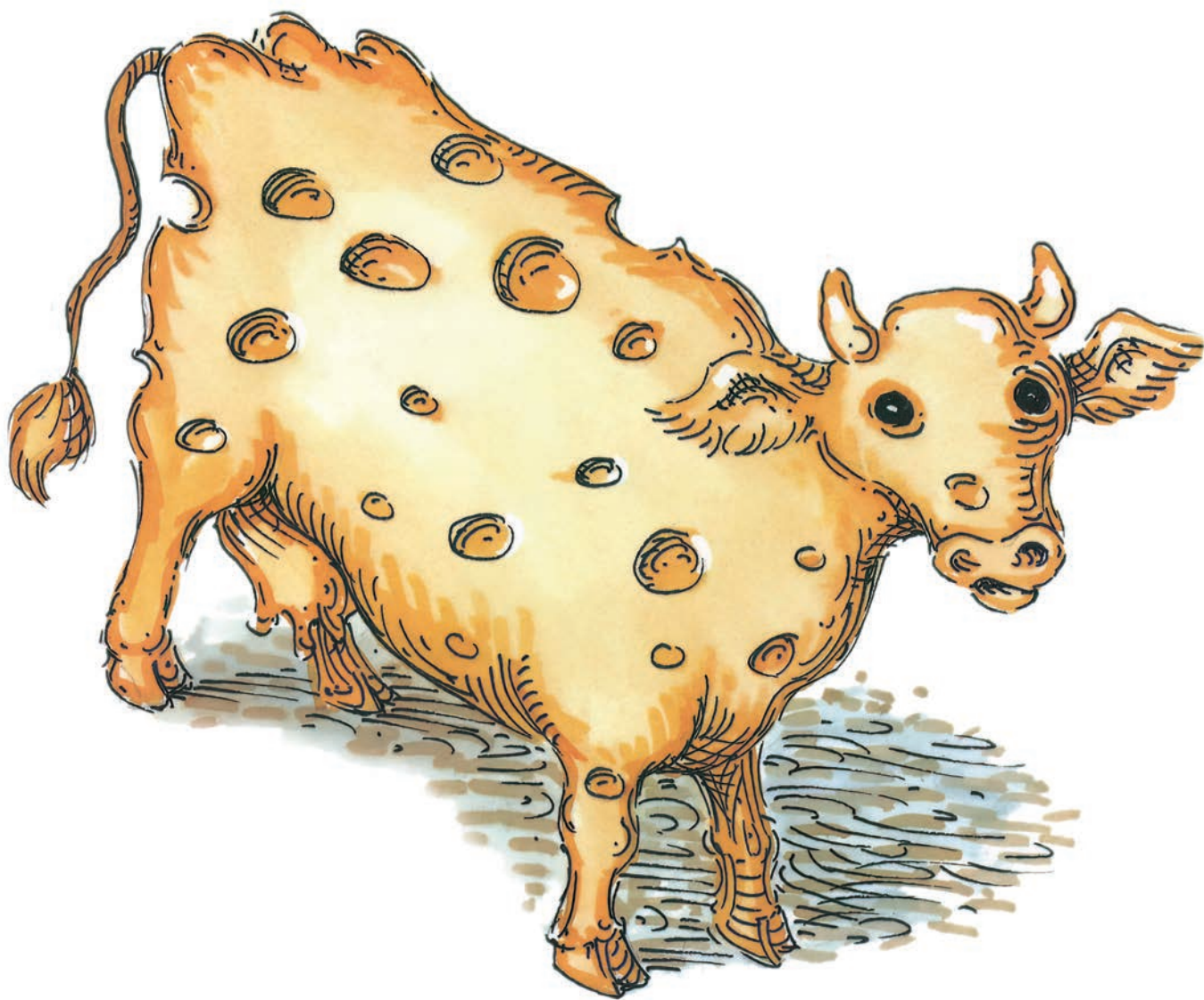
۱. نویسنده و شاعر بزرگ آلمانی که به خاطر سبک تازه‌اش در نوشتن و کارگردانی نمایشنامه معروف است.

فصل ۱

شکم پرکن ها

خیلی از آشپزها قبول دارند که دستورهای آشپزی ممتاز و محبوب خود را تصادفی به دست آورده اند. اما موارد بی شمار مسمومیت های غذایی نشان می دهد خیلی از این غذاهای تصادفی به درد نمی خورند.

اگر شما از آن آدم هایی هستید که دوست دارید در آشپزخانه غذاهای ابتکاری بپزید، حواستان باشد! هر سال کار هزاران نفر به خاطر حوادث مربوط به لوازم خانگی و لوازم آشپزخانه به اورژانس بیمارستان ها می کشد. پس نکات ایمنی را یاد بگیرید و تبدیل به یکی از آنها نشوید.



پنیر

باید این طوری درست شده باشد. در زمان‌های قدیم یک مرد عرب، در حال عبور از میان بیابان بود، آن هم در حالی که جز شتری بداخلاق با دندان‌های زرد و دهن بدبو، هیچ هم‌سفری نداشت.

رفیق ما لااقل باید غذایی همراهش می‌داشت. پس مقداری شیر در مشکی ریخته بود که از شکمبه گوسفند ساخته بودند. در میانه سفر مشکش را باز کرد و متوجه شد که مواد داخل شیر از هم سوا شده و لایه چرب ضخیمی را ساخته است که ما به آن می‌گوییم دلمه و مایعی آبکی از آن باقی مانده، که ما به آن می‌گوییم آب پنیر. مسافر عرب تصادفاً پنیر را اختراع کرده بود.

دو عامل، شیر او را به پنیر تبدیل کرده بود. اولی خورشید بود که مشک شیر را در طول سفر گرم می‌کرد. و دومی شکمبه گوسفند، که توی آن کمی شیرۀ گوارشی خشک مانده بود. شیرۀ گوارشی درون خودش مقداری «مایه پنیر» دارد که وجودش حتی همین امروز هم برای تولید پنیر ضروری است.

مسافر عرب برای دوستانش از کشفی که کرده بود حرف زد و به این ترتیب مردم چهار هزار سال به تولید پنیر ادامه دادند. پنیر خیلی زود برای همه جهانیان شیء مهمی شد. شیر خیلی زود خراب می‌شد، اما با تبدیل آن به پنیر، مواد مغذی‌اش مدت طولانی‌تری حفظ می‌شد.

با این‌که آمریکا بزرگ‌ترین تولیدکننده پنیر در جهان است، فرانسوی‌های بیشترین مصرف متوسط پنیر را دارند؛ سالی بیش از ۲۰ کیلوگرم.

دورتا دور کره زمین چیزی نزدیک به ۲ هزار نوع مختلف پنیر تولید می‌شود. یعنی اگر هفته‌ای یک نوع پنیر جدید امتحان کنید، تقریباً ۴۰ سال طول می‌کشد تا همه این انواع مختلف را بچشید. و البته تا آن وقت، لابد چند نفری انواع جدیدی ابداع کرده‌اند که سراغ آن‌ها بروید.

– مطابق کتاب رکوردهای جهانی گینس، وزن بزرگ‌ترین پنیری که تا حالا ساخته شده است ۱۸ هزار و ۱۷۱ کیلوگرم بوده است. این پنیر را سال ۱۹۸۸ در ایالت ویسکانسین در آمریکا ساختند. یک یخچال «پنیرکش» که اختصاصاً برای همین کار طراحی شده بود، این پنیر را جابه‌جا می‌کرد.

– «پنیر» را در زبان‌های دیگر این طوری می‌نویسند:

انگلیسی: چیز (cheese)	مجارستانی: ساجت (sajt)
فرانسوی: فروماژ (fromage)	روسی: سیر (sir)
اسپانیایی: کوئیزو (queso)	ژاپنی: چیزو (chiizu)
ایتالیایی: فورماجو (formaggio)	سواحیلی: جیبینی (jibini)
آلمانی: کازه (Kase)	سوئدی: اوست (ost)
لهستانی: سر (ser)	