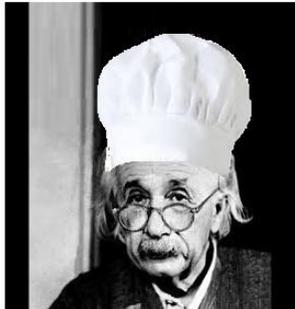


PARADOSSI DIDATTICI PER INIZIARE LA DISCUSSIONE ... ovvero LEGGI DELLA CHIMICA APPLICATE a cucina e politica ma potrebbero anche essere accostate al benessere, alla musica, alla normalità?...forse! Qualche perplessità sul testo? Chiedete a filosofi, sociologi, architetti, scienziati per diletto: sui social questi appaiono saperne molto di più dell'umile Chimico a cui il "titolo" è riconosciuto solo da pochi intimi! (scuse anticipate per l'insignificanza del testo nato dopo una notte insonne...) GM		
CHIMICA	CUCINA	POLITICA
		
Metodo scientifico:	Metodo scientifico: Uso della bilancia, di dosi e procedure induttive e deduttive per ridurre l'incertezza mediante l'analisi sistematica delle relazioni tra le parti. Ripetere la ricetta affina l'induzione e migliora le conclusioni	metodo del consenso : uso del senso comune per ridurre l'incertezza mediante metodi euristici, pratici, di interesse, parascientifici e abduttivi.
Legge di Lavoisier o principio di conservazione della materia: la somma delle masse delle sostanze reagenti è uguale alla somma delle masse delle sostanze prodotte.	La conoscenza delle variabili qualitative quantitative ed energetiche , iniziali e finali, determinano certezze nel la buona riuscita della preparazione del prodotto che avrà stessi pesi iniziali (magari nel caso di una torta bel lievitata e cotta ci sarà un aumento i ... volume)	La somma dei consensi elettorali, in caso di accordo tra più soggetti, determina la somma di oggetti prodotti legati da comuni compromessi L'incontro tra due personalità è come il contatto tra due sostanze chimiche: se c'è qualche reazione entrambe ne vengono trasformate.(Carl Gustav Jung) Senza perdere nulla di peso...
Primo principio della termodinamica o principio di conservazione dell'energia e: « L'energia interna di un sistema termodinamico isolato è costante. »		
Proust: il rapporto tra le quantità degli elementi presenti in un composto è sempre uguale (proporzioni di massa definite e costanti.).	il rapporto tra le quantità degli elementi presenti in una ricetta è sempre uguale sia che si voglia moltiplicare o ridurre le quantità di prodotto.	il rapporto tra consensi e rappresentanti è sempre uguale nel rispetto delle norme di legge... anche se a volte ...
Dalton: le masse degli elementi che si combinano per dare composti diversi stanno tra loro in rapporti espressi da numeri INTERI E SEMPLICI (il doppio, il triplo....)	La legge vale per una cuoco che usa misurini con dosaggi INTERI E SEMPLICI (il doppio, il triplo....). Le piccole aggiunte di sale, spezie... laureano il cuoco, chimico ante litteram, per la conoscenza di " ricette " non stechiometriche (berthollidi o non daltoniche)	In una coalizione il rapporto tra consensi è espresso da numeri INTERI E SEMPLICI di rappresentanti al governo o in parlamento ... a meno di premi, imbrogli, sotterfugi , amicizie compromettenti...
legge dei gas perfetti , descrive le condizioni fisiche di un "gas	In cucina lavorare sul rapporto tra quantità di sostanza,	In politica lavorare sul rapporto tra quantità di sostanza,

<p>perfetto" o di un gas "ideale", correla le funzioni di stato: quantità di sostanza, pressione, volume e temperatura.</p>	<p>pressione, volume e temperatura, è indispensabile</p>	<p>pressione, volume e temperatura, spesso metafore di problemi e situazioni contingenti, è indispensabile</p>
<p>Principio di Le Châtelier: se l'equilibrio viene perturbato questo si sposterà verso prodotti o reagenti in modo tale da opporsi al cambiamento e ripristinare delle nuove condizioni di equilibrio.</p>	<p>In cucina ogni aggiunta ad un alimento in preparazione comporta opposizione al cambiamento: es. diluisce e sfuma quando si aggiunge liquido, favorisce la cottura di aggiunte successive ...</p>	<p>ogni sistema politico tende a reagire ad una modifica impostagli dall'esterno diminuendone gli effetti sia attraverso la collaborazione, sia attraverso la opposizione.</p>
<p>legge dell'equilibrio chimico di W. Guldberg e P. Waage: in un sistema chimico all'equilibrio, a una data temperatura costante, il rapporto fra il prodotto delle concentrazioni delle sostanze ottenute e il prodotto delle concentrazioni delle sostanze reagenti, ciascuna elevata a un esponente corrispondente al proprio coefficiente stechiometrico, è una costante</p>	<p>In una ricetta culinaria tradizionale il rapporto tra prodotti solidi e liquidi è una costante: a es. aumentando il solido sarà necessario aggiungere liquido per mantenere la qualità finale richiesta del prodotto</p>	<p>In una ricetta politica il rapporto tra politica ed economia è una costante: es una flessione /aumento dell'economia richiede un intervento politico adeguato ad esempio sulle tasse (riduzione /aumento)</p>
<p>Legge di Hess : in una reazione chimica, l'effetto termico è indipendente dagli stati intermedi e dipende solo dal suo stato iniziale e finale.</p>	<p>In cucina la cottura del prodotto è stabilita dall'esame delle sue condizioni finali e non dai tempi o temperature adottate durante la preparazione dei cibi.</p>	<p>In politica Macchiavelli insegna che il fine è l'obiettivo al di là di energie, effetti e mezzi necessari per superare gli stati intermedi</p>
<p>Legge di Roult: in una soluzione tra due liquidi A e B, la tendenza a evaporare di A (press. parziale) è uguale alla tendenza a evaporare di A allo stato puro moltiplicata per la sua frazione (fraz. molare)nella soluzione</p>	<p>In cucina la qualità del mix di Sali o aromi aggiunti è determinata dalla loro quantità (frazione) nel prodotto. Ogni frazione aggiunta di ingredienti è relativa alla massa totale del prodotto che si vuole ottenere</p>	<p>In una coalizione politica il rapporto tra idee politiche di partenza tende al compromesso proporzionalmente alla loro frazione nel gruppo. ... ma non sempre è così...</p>
<p>Legge di Coulomb: l'intensità della forza di attrazione o repulsione (F) tra due cariche elettriche q1 e q2 è direttamente proporzionale al loro prodotto e inversamente proporzionale al quadrato della loro distanza (r)</p>	<p>l'intensità della attrazione o repulsione tra due gusti è direttamente proporzionale al loro prodotto e inversamente proporzionale al quadrato della loro distanza (due gusti tra loro compatibili si integrano più facilmente tra loro)</p>	<p>l'intensità della attrazione o repulsione tra due idee politiche è direttamente proporzionale alla loro tendenza ad integrarsi o respingersi e inversamente proporzionale alla loro distanza... e se si convincesse l'elettore che non esiste destra e sinistra?</p>
<p>Il secondo principio della termodinamica enuncia l'irreversibilità di molti eventi termodinamici. È impossibile trasformare ciclicamente tutto il calore in lavoro e quindi è impossibile realizzare una macchina termica il cui rendimento sia pari al 100%</p>	<p>nelle preparazioni culinarie è possibile riciclo o recupero senza mai ottenere completa reversibilità</p>	<p>nelle decisioni politiche è possibile compromesso per il miglioramento o inasprimento di una legge ma mai si ottiene assoluta efficacia e mai si riuscirà a ritornare alle condizioni iniziali della discussione</p>

