

Prąd z ziemniaków: gotowane są lepsze!

Autor: Beata Kozłowska

Data: 28 marca 2016



To jedno z najnowszych odkryć naukowców. Gotowane przez 8 minut ziemniaki mają właściwości elektrolitu i mogą dać 10 razy więcej prądu niż ziemniaki surowe. Do czego można wykorzystać tak otrzymany prąd?

Prof. Haim Rabinowith z Uniwersytetu w Jerozolimie zbudował ziemniaczaną baterię. Włożył plastry podgotowanych ziemniaków między 2 elektrody: miedzianą katodę i cynkową anodę. Jak podaje Reuters, dzięki takim ogniwom **udało mu się oświetlać pomieszczenie diodą LED przez 40 dni.**

Może się okazać, że prąd otrzymywany z ziemniaków pozwoli nie tylko oświetlać pomieszczenia, ale i ładować telefony.

Prof. Haim Rabinowith z Uniwersytetu w Jerozolimie

- Gotowanie ziemniaków zmniejsza ich opór wewnętrzny – mówi prof. Rabinowith. – Właśnie dzięki

temu gotowane ziemniaki mogą wytworzyć 10 razy więcej prądu niż ziemniaki surowe.

Odkrycie jest o tyle ważne, że w wielu krajach ziemniaki są tanie, więc wykorzystanie ich jako [źródła energii](#) choćby na niewielką skalę **mogłoby być opłacalne**.

*– Może się okazać, że prąd otrzymywany z ziemniaków pozwoli nie tylko oświetlać pomieszczenia, ale i ładować telefony – dodaje prof. Rabinowith. – Gotowane ziemniaki są wielokrotnie **tańsze niż inne źródła energii i choćby dlatego takie prace warto prowadzić dalej.***

Każdy z nas może też w bardzo prosty sposób zrobić baterię z ziemniaka. Potrzebne będą cynkowe i miedziane gwoździe (katoda i anoda), kabelek i woltomierz lub mała żaróweczka. Po wbiciu gwoździ w ziemniaka i przyłożeniu kabla popłynie prąd. Takie ziemniaki-ogniwa można łączyć szeregowo za pomocą kabla z końcówkami krokodylkami.