

# Proč česnek pálí?

Česnek pálí, protože obsahuje **silné látky, které chrání rostlinu**.  
Je za tím několik důvodů:

**Ochranné látky** - česnek obsahuje látku zvanou alicin, která má ostrou chuť.

**Obrana rostliny** - díky této chuti ho méně napadají škůdci a zvířata.

**Reakce při kousnutí** - když česnek rozkousneme, látky se uvolní a začnou "pálit".

**Citlivost jazyka** - náš jazyk tyto látky vnímá jako štiplavé.

Zkrátka: česnek pálí, protože se tak brání a obsahuje silné, štiplavé látky

