

## Клеопатра е била не само красива, но и учена



*“Клеопатра разтваря перла във вино” – Андреа Казали (1705 г. – 1784 г.), италиански художник и търговец.*

Сред страниците на своята “Естествена история” Гай Плиний Стари разказва една от най-колоритните истории за последната владетелка на Египет. В стремежа си да впечатли римския военачалник Марк Антоний, Клеопатра се обзаложила с него, че може да похарчи 10 милиона систерции за една вечеря. За да ви дадем представа за стойността на подобна гощавка, ще отбележим, че тази сума се равнявала на годишната заплата на 10 000 римски легионери. Впечатляващо, нали?

В деня на събитието прескъпи ястия следвали едно след друго, но стойността им така или иначе дори не доближавала въпросната сума. В края на вечерта Марк Антоний с усмивка на уста подметнал, че вече предвкусва победата си. Тогава Клеопатра заповядала да ѝ донесат съд с оцет. Пред изумения поглед на любимия тя свалила една от перлените си обеци и я пуснала в чашата. Когато красивата перла се разтворила в киселата течност, Клеопатра я изпила на един дъх. Поръчала още една чаша с оцет и посегнала към втората си обеца.

В този момент Марк Антоний махнал с ръка и признал поражението си. За сведение ще ви кажем, че според Плиний Стари перлите на Клеопатра били шест пъти по-скъпи от направения облог. Интересна история ще си кажете, но доколко е истина?

Подобен въпрос вероятно си е задала и Прудънс Джонс, доцент по класически и общи хуманитарни науки в Държавния университет Монтклер. В основата си перлите представляват множество слоеве калциев карбонат.

За да разбере дали и каква концентрация на оцетната киселина е достатъчна за разтваряне на това химично съединение американката се заела да експериментира със сравнително малки перли и обикновен бял оцет. Според историците точно този оцет най-много се доближава до използвания в Древността.

Опитите показали, че за да се разтвори перла с тегло от приблизително един грам са необходими от 24 до 36 часа. Ако обаче перлата се натроши, след не повече от 15 минути от нея остава само малко количество полупрозрачен гел, който изплува на повърхността.

И тъй като калциевият карбонат в перлата неутрализира част от киселината, вкусът на получената напитка е сравнително мек. Друг интересен извод от проведените експерименти е, че повишаването на концентрацията на оцетната киселина не намалява, а напротив повишава времето, необходимо за разтваряне на перлите.

Изглежда историята за “перлата на Клеопатра” почива на доза истина и чарът на египетската кралица не се криел само в нейните красотата и остър ум, но и в нейните знания.