Child: Why does cutting onions make us cry?

Scientist: For a vegetable, onions have very complicated chemistry. When you cut them, a chemical reaction changes molecules in the onion into a gas. When this gas reaches the cornea, the transparent layer that covers and protects the outer part of your eye, the cornea senses it as an irritant. It acts to protect your eyes by making you cry, and the tears clean your eyes.

*Criança: Por que cortar cebolas faz a gente chorar?
Cientista: Para um vegetal, a cebola tem uma química muito complicada. Quando você a corta, uma reação química transforma moléculas da cebola em um gás. Quando esse gás alcança a córnea, a camada transparente que cobre e protege a parte externa do seu olho, a córnea o detecta como um irritante. Ela reage para proteger seus olhos fazendo você chorar, e as lágrimas limpam seus olhos.*