

1.6.3 Jak cestuje teplo

- Př. 1:** Proč je u hrnců, ve kterých vaříme na elektrickém vařiči důležité rovné dno? Proč při vaření na plynovém vařiči rovné dno důležité není?
- Př. 2:** Po kterých látkách se teplo šíří dobře? Po kterých špatně? Uveď příklad, ze kterých Tvůj názor vyplývá.
- Př. 3:** Šáhni rukou na dřevěnou desku lavice a poté na její kovovou nohu. Mají oba předměty stejnou teplotu? Proč?
- Př. 4:** Proč je při velkém mrazu nebezpečné olizovat kovové předměty?
- Př. 5:** Pohybuj rukou v různých směrech, ale ve stejné vzdálenosti od rozžhavené plotýnky. Cítíš pořád stejnou teplotu? Proč? Vysvětli
- Př. 6:** Jak bychom museli zkumavku s ledem zahřívat, aby led roztál dříve než voda v horní části začne vařit?
- Př. 7:** Proč se vývar nemusí během vaření míchat, zatímco zahuštěná omáčka nebo pudink se míchat musí?
- Př. 8:** Jakým způsobem se šíří teplo z hořícího ohně na okolo sedící?
- Př. 9:** Na plotýnku postavíme na připínáčky dvě kádinky. Jedna je normální, druhá má začouzené dno. Ve které se bude voda zahřívat rychleji?
- Př. 10:** V saunách se udržuje velmi vysoká teplota (i přes 100°C). Sauny se obkládají dřevem, naopak v nich nesmí být žádné kovové předměty. Proč?
- Př. 11:** Najdi situace, ve kterých je tepla příliš a musíme se ho zbavovat.

Domácí bádání: Prozkoumej, jaký vliv má použití pokličky na dobu, která je nutná k tomu, aby se voda v hrnci začala vařit. Navrhni pokus tak, aby byl přesvědčivý, proved' jej a zapiš výsledky do sešitu.

Domácí bádání: Pusť troubu na nejnižší teplotu (minimálně 40°C, maximálně 50°C). Dej do ní kovovou naběračku a dřevěnou vařečku (nejlépe obojí přibližně stejně velké). Která z obou předmětů bude po 15 minutách teplejší? Který se nám bude zdát teplejší? Proč? Pokus proved' a výsledky srovnej se svým odhadem.