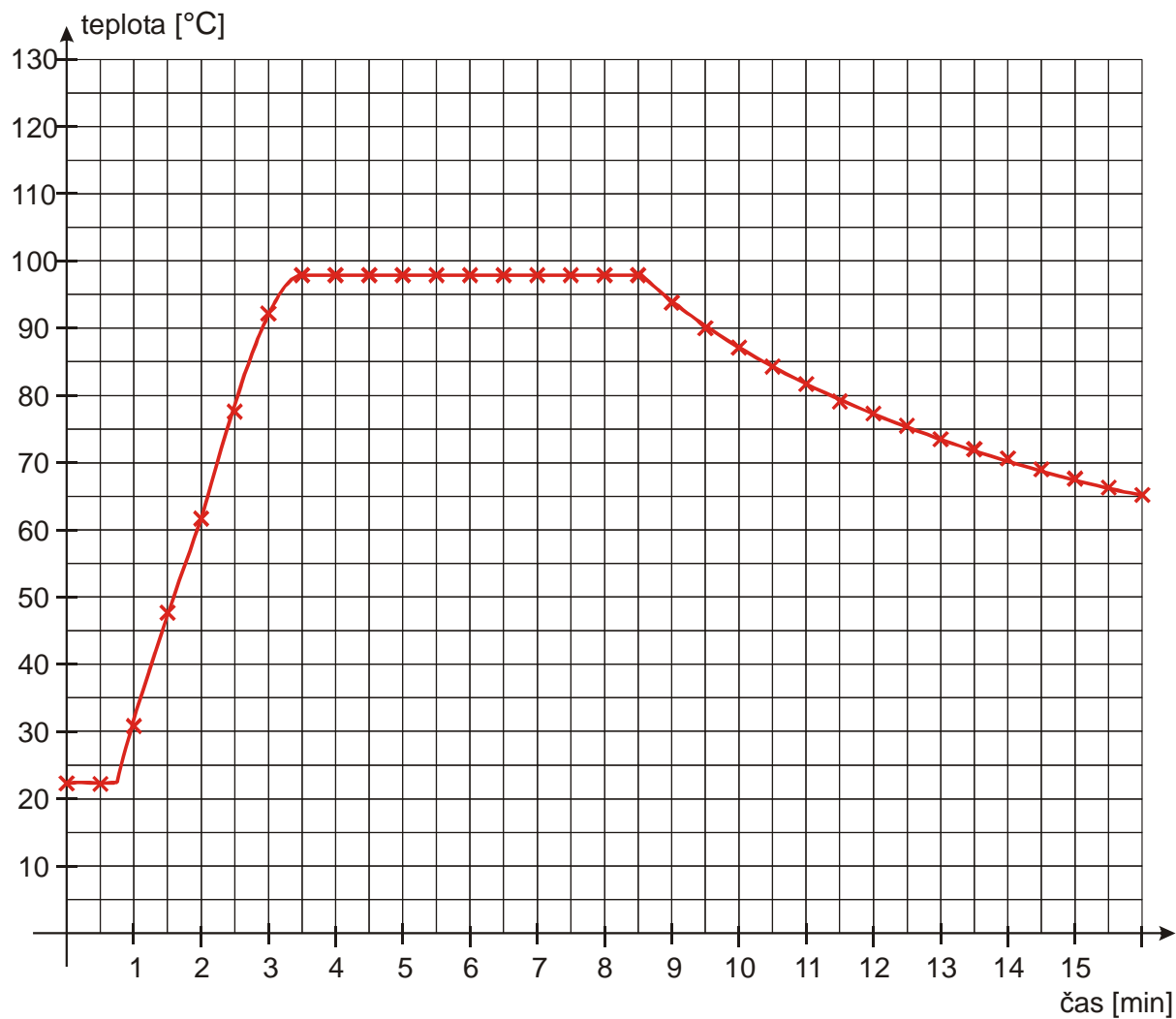


1.6.4 Vaříme

Př. 1: Sleduj naměřené údaje v tabulce a průběžně sestavuj graf závislosti teploty vody v kastrůlku na čase.



- Př. 2:** Ve kterých okamžicích se změnil tvar grafu? K jakým událostem v těchto okamžicích došlo? Odpověď napiš rovnou do grafu.
- Př. 3:** Změnilo se množství vody v kastrůlku během pokusu? Proč?
- Př. 4:** Na co se spotřebovává teplo, které vyrábí vaříč, dokud teplota vody stoupá? Na co se teplo spotřebovává během varu vody?
- Př. 5:** Porovnej graf v době ohřívání a chladnutí vody. Čím se tyto dvě části grafu liší? Proč?
- Př. 6:** Mezi nepoužívanější typy vaříčů patří kromě plynových vaříčů i elektrické sporáky. Jak by se lišil graf, který bychom získali na elektrickém sporáku od grafu naměřeného na plynovém vaříči?
- Př. 7:** Najdi způsob, kterým bychom se mohli přesvědčit, že při varu z hrnce opravdu uniká vodní pára.
- Př. 8:** Dobu nutnou k uvaření jídla, je možné zkrátit tím, že jídlo připravujeme při vyšší teplotě. Záleží doba nutná k uvaření brambor na tom, na jak vysoký výkon vaříč pustíme?
- Př. 9:** Sestav postup na co nejrychlejší uvaření brambor s minimální spotřebou energie.
- Př. 10:** Jiným kuchyňským zařízením, které umožňuje rychlejší přípravu brambor je fritovací hrnec. Proč je v ní možné připravit brambory rychleji?
- Př. 11:** Jakou roli hraje voda (olej) při vaření (fritování) jídel? Proč nepřipravujeme jídla na sucho bez vody (oleje)?

Domácí bádání: Zabal dva stejně velké kousky ledu (například kostičky, které se dávají do nápojů) do stejných mikrotenových sáčků. První kousek ledu nech v sáčku ležet volně na stole, druhý zabal do svetru, nebo ho schovej pod peřinu. Který kousek roztaje rychleji? (sleduj, jak probíhá tání nezabaleného ledu. V okamžiku, kdy bude roztátý z více než poloviny zkontroluj zabalený led a ihned ho zase zabal).