

Počasí a pranostiky #4

Miroslav Chytka, 2.A

5. 2. 2021

Úkol č. 1 – první část

Příprava na experiment



Už se to mrazí (v růžovém bez kostek ledu)



Led z kelímku naplněného kostkami ledu:
❖ neprůhledné
❖ vypadá to, že krystalky mrznoucí vody se nachytaly na kostky a led postupně rostl na několika místech najednou.

Led z kelímku s jednou kostkou ledu:
❖ u okrajů průhledné
❖ vypadá to, že krystalky mrznoucí vody se nabalily na kostku ledu (zakalená část), od okrajů se vytvořil průhledný led



Úkol č. 1 – druhá část



Příprava na experiment – různé povrchy (dřevo, kov, sklo, žula, plast)



Položíme na povrchy najednou kostky ledu.



V hrnci to začne okamžitě prskat a tát (je to fičák).



Brzy následuje sklo.



Po chvíli začne tát led na žulovém kameni.



Konečně loužička na dřevu.



Nejdéle se led udržel na talířku z plastu.

Úkol č. 1 – druhá část

Povrch	Kostka ledu udělala loužičku	Kostka ledu úplně roztála	Pořadí	Tepelná vodivost při 25°C
dřevo	po 6 minutách	po 65 minutách	4.	0,3 λ
sklo	po 4 minutách	po 52 minutách	3.	1,35 λ
kov	ihned	po 1 minutě	1.	> 200 λ
plast	po 11 minutách	po 80 minutách	5.	< 0,1 λ
žula	po necelé minutě	po 24 minutách	2.	4 λ

Kostka ledu roztála nejdříve na kovovém povrchu. Byla to rychlost, skoro jako by hrnec stál na rozpálené plotně. Pak začaly postupně kostky roztávat na kameni, skle, dřevě a nakonec na plastu. Kovový hrnec dobře vede teplo z okolního vzduchu a zahřívá kostku. Plast naopak izoluje kostku od vzduchu, proto kostka neudělala ani loužičku, začala tát na povrchu a až pak voda stekla dolů na talířek. Našel jsem a do tabulky uvedl přibližnou hodnotu tepelné vodivosti povrchů, které jsem testoval.

Úkol č. 2 – Domácí borůvková zmrzlina

Na recept budeme potřebovat:

- ❖ mražené borůvky (čím více, tím lépe 😊)
- ❖ neslazené kondenzované mléko (přiměřeně 😊, na množství na obrázku jsem použil polovinu plechovky)
- ❖ trochu cukru (dle chuti)

Nejdříve rozmixujeme borůvky na „mokrý písek“, přilejeme kondenzované mléko, aby se borůvky spojily a nakonec dochutíme cukrem. Ochutnávání povoleno 😊.



Dobrou
chut'!