

Michal Hledík, 3.CG, GJH

9 bodov Polik

## A2 – Bucatiny

Kým Peťo nastrúha syr, bucatiny a omáčka budú chladnúť – odovzdávať teplo okoliu.

Rýchlosť chladnutia závisí od rozdielu teplôt, povrchu chladnúcej veci a konštanty závislej od vnútorných vlastností chladnúcej veci a okolia.

Peťo môže zmiešať bucatiny s omáčkou hneď na začiatku – potom by chladla ich zmes. Alebo ich zmiešať nemusí, potom by chladli bucatiny aj omáčka samostatne. Peťo chce, aby to celé bolo čo najteplejšie, teda aby to čo najmenej chladlo.

- Ak je omáčka na začiatku studená (má teplotu okolia):

Tak sa oplatí zmiešať ju s bucatinami už na začiatku. Časť tepla, ktoré bucatiny stratia, tak prijme omáčka. Sama síce ešte nejaké teplo stratí do okolia tiež, ale stále aspoň časť z neho udrží v Peťovom jedle.

- Ak Peťo zohrieval aj omáčku:

Tak bude chladnúť aj ona sama. Ak ju ale zmiešame s bucatinami, dosiahneme, že časť tepelných strát z omáčky pôjde do bucatín, a časť strát z bucatín pôjde do omáčky. Teda celkovo, časť tepla, ktoré by pri nezmiešanom jedle odišlo do prostredia, takto ostane v jedle. (Prechod tepla medzi omáčkou a cestovinami bude pomalší ako prechod medzi omáčkou/cestovinami a prostredím, ale to nám nevadí.)

Toto by nefungovalo jedine vtedy, keby sa po zmiešaní zväčšil celkový povrch jedla (ten sa ale, naopak, zvykne zmenšovať). Konštanty sa tiež asi meniť nebudú.

Čiže Peťo by mal omáčku a bucatiny zmiešať. Dobrú chuť!

Velmi pekne :-)  
To kto ta tu fyziku tak naucil :))