

Jméno:  
Třída:  
Datum práce:  
Datum odevzdání:  
Spolupracovali:

## Fyzika v kuchyni

### Úkol: Praktické měření fyzikálních veličin při vaření pudinku

#### Pomůcky :

- 1) pro vaření pudinku – mléko, cukr, pudinkový prášek
- 2) pro měření veličin – teploměr, odměrka, váhy, stopky

#### Postup:

- 1) vaření pudinku – podle návodu na sáčku
- 2) fyzikální veličiny

**hmotnost** – kuchyňské váhy (cukr)

**objem** - kuchyňská odměrka (mléko)

**teplota** – laboratorní teploměr – teplota studeného mléka a vařícího mléka

**čas** – stopky či mobilní telefon se stopkami – čas, za který začne mléko vřít a doba dvou minut pro správné uvaření pudinku

#### Tabulka hodnot

značka	jednotka	látka	velikost	převod do hlavní jednotky
		cukr		
		mléko		
		pud.prášek	40 g	
		stud. mléko		
		vroucí mléko		
		doba k varu		
		doba varu	2 min	

**Při ohřívání se objem látek zvětšuje. Platí to i v tomto případě?  
Navrhni postup, jak to dokážeš.**

Postup popiš a dolož naměřenými hodnotami.

**Závěr:**