

# FIZIKA A KONYHÁBAN

A kezdeti bizonytalanság ellenére (hogy melyik konyhában is leszünk...) kíváncsian jöttek diákok a konyha fizikájának felfedezésére.

Amíg a kuktában főtt a krumpli, addig feltörés nélkül szétválogattuk a nyers, illetve főtt tojásokat. Kihhasználva a nyers tojásfehérje tehetetlenségét a tojások megforgatásával könnyen eldönthetjük a kérdést anélkül, hogy átlátnánk a héjon. Aki nem hiszi, próbáljon meg egy vízzel kb harmadáig telt PET-palackot elgurítani az asztalon és figyelje meg a mozgását!



A résztvevők megtanulták, hogyan lehet a tojást megállítani a csúcsán, aki pedig csak a képet látva megmondja a trükköt, annak jár a plusz.



Megbeszéltük, miért reped föl a virsli és miért mindig hosszában, majd természetesen ki is próbáltuk - és a virsli igazolta a számításainkat.

Mire a krumpli megfőtt, - természetesen a kuktában hamarabb -, addig megbeszéltük, hogyan működik a kukta, miért energiatakarékos vele a főzés. A víz gőzzé alakulásakor bekövetkező hatalmas térfogatváltozás következő érdekes példája a pattogatott kukorica volt, amellyel elkezdtük a mikrohullámú sütővel való ismerkedést.

A sok finomság mellé főztünk teát is, hogy legyen mit inni, illetve kipróbálhassuk a különböző vízforralási lehetőségeket összehasonlítva azok hatékonyságát is. Sokan most láttak először merülőforralót, pedig régen szinte minden konyhában volt.



Zárásként megnéztük, hogyan taszítják egymást és repülnek szét az elektrosztatikusan feltöltődött csokireszelékek. A jó hangulathoz hozzá tartozott, hogy a végén közösen (kivételes engedéllyel) megettük a kísérleti eszközeinket.

Köszönöm szépen a segítséget Moldoványi Cilinek, Ronkainé Nagy Andreának és Träger Gábornak.

Szádeczky-Kardoss Magdolna

A szakkör a Nemzeti Tehetség Program keretében valósult meg.