

Дуть или не дуть?

Совет любителям чаепития.

**Выполнила ученица 9б класса
Хапаева Анна.**

Испарение.

Испарение – парообразование, происходящее с поверхности жидкости при любой температуре.

Скорость испарения зависит от:

- рода жидкости
- температуры жидкости
- площади поверхности
- от наличия ветра

<i>Способ охлаждения</i>	<i>Начальная температура</i>	<i>Температура через 5 мин</i>
Помешивать в кружке	100⁰С	55⁰С
Дуть на чай в кружке	100⁰С	48⁰С
Дуть и помешивать в кружке	100⁰С	53⁰С
Поместить кружку в холодное место	100⁰С	47⁰С
Перелить в блюдце	100⁰С	43⁰С
Дуть на чай в блюдце	100⁰С	35⁰С

Вывод:

Если Вы любите пить чай, но у Вас мало времени, чтобы ждать пока он остынет. Лучше всего перелить его в блюдце и немного подуть. А если Вам не удобно пить из блюдца - дуйте на чай в кружке и помешивайте.

Приятного чаепития!