

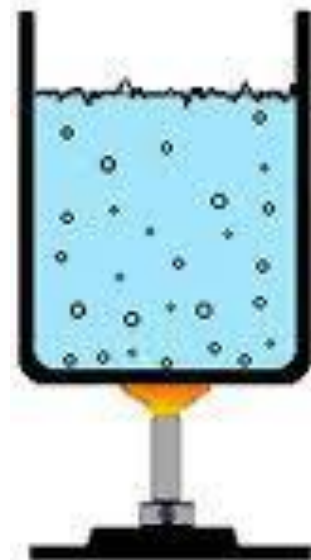
# VAR

Var alebo vrenie je zmena skupenstva, pri ktorej sa kvapalina mení na plyn v celom objeme. Je to teda zvláštny prípad vyparovania, kedy sa kvapalina vyparuje tak na voľnom povrchu, ako aj vo vnútri v objeme kvapaliny.

K varu dochádza pri zahriati kvapaliny na teplotu varu. Teplota varu je rôzna pre rôzne kvapaliny. Jej veľkosť závisí aj od tlaku nad kvapalinou (s vyšším tlakom stúpa teplota varu). Teplo potrebné pre var sa volá skupenské teplo varu.

Bublíny v kvapaline počas var vznikajú neustálym dodávaním tepelnej energie. Pri príprave potravín var predstavuje vkladanie varenej potraviny do vriacej vody alebo inej kvapaliny založenej na vode (mlieko, vývar a pod.) za účelom tepelnej úpravy - premeny potraviny na jedlo.

Merné skupenské teplo varu (tiež vyparovania) je teplo, ktoré prijme 1 kilogram kvapaliny, ak sa pri teplote varu celá premení na plyn o tej istej teplote.



Spracovali: Lucia Neumahrová a Karolína Pažická

Zdroj: [http://sk.wikipedia.org/wiki/Var\\_\(fyzika\)](http://sk.wikipedia.org/wiki/Var_(fyzika))