

A leheletünk a testhőmérsékletünkkel (kb. 37 °C-kal) megegyező hőmérsékletű, ez melegebb, mint a környező levegő. Emiatt a kezünkre lehelve a szokásosnál melegebbet érzünk, a gyurmát pedig egy kicsit meg tudjuk puhítani.

Amikor ráfújunk a kezünkre, a gyors légáram elsodorja a kezünk közelében levő, a kezünk által folyamatosan melegített levegőt, ily módon elősegíti a kéz hőleadását, amit úgy érzékelünk, mintha a környezet hidegebb lenne.

A forró levesre fújva a párolgó leves fölötti vízgőzt sodorja el a gyorsan mozgó levegő. Ezáltal elősegítjük a leves párolgását, s mivel a párolgás hőelvonással jár, a leves hűlését gyorsítjuk. Ez a hatás (a párolgás hűtőhatása) a kezünkénél is „működik”, de a forró levesnél sokkal inkább számottevő.

*Több dolgozat alapján*