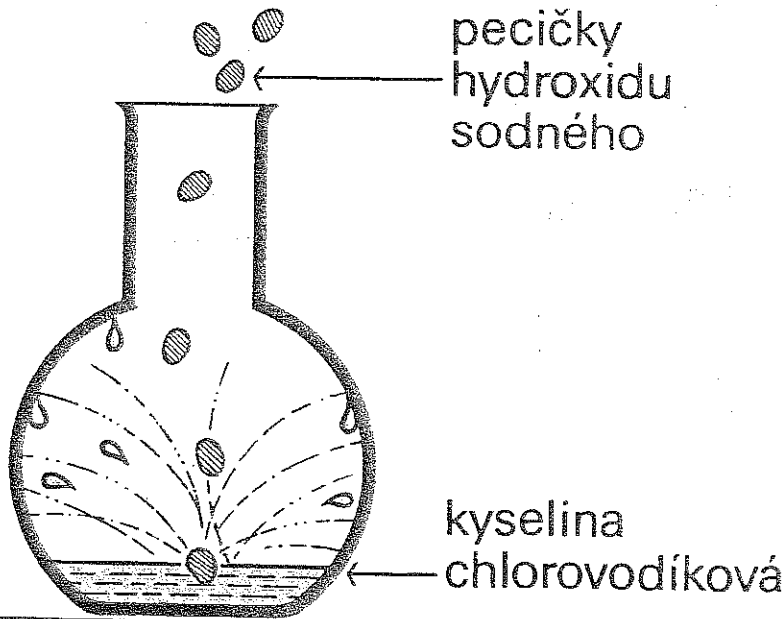


CHEMIE 8. ROČ. (KOL. - ZEK.)

SOLI

Když se řekne sůl, nejdříve se nám v mysli vybaví kuchyňská sůl používaná pro přípravu pokrmů. V chemii jsou mimo kuchyňské soli označovány jako soli i jiné látky. Jak tyto soli vznikají? Pokusem si to ukážeme na příkladu vzniku kuchyňské soli s chemickým názvem chlorid sodný.

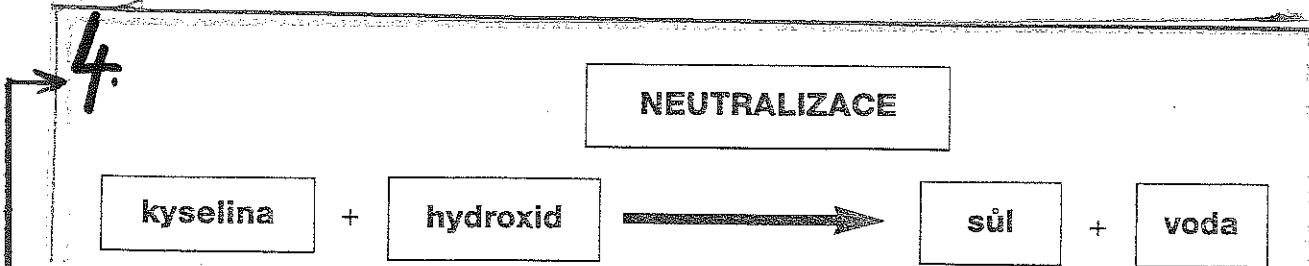
1. KUCHYŇSKÁ SŮL = CHLORID SODNÝ



Jak víte, kyselina chlorovodíková ani hydroxid sodný nesmí přijít do styku s vaší pokožkou, natož je vzít do úst! A přesto chemickým dějem, který probíhá při jejich smísení vzniká látka, která je nepostradatelnou složkou potravy (chlorid sodný - kuchyňská sůl). Ze dvou žiravin vzniká látka, která žiravinou není. Není ani jednou z obou, což se vyjadřuje z latiny odvozeným slovem neutralizace.

Při neutralizaci vznikají z kyselin a hydroxidů soli a voda. Děj neutralizace vyjadřuje schéma.

Obr. 33 Vznik chloridu sodného působením hydroxidu sodného na kyselinu chlorovodíkovou



ODPOVĚDI NAPIŠ DO SEŠITU!

1. CO JE TO CHLORID SODNÝ?
2. K ČEMU SE POUŽÍVÁ KUCHYŇSKÁ SŮL?
3. JAKOU CHUŤMÁ KUCHYŇSKÁ SŮL?
4. OBRAZEK 4 PŘEKRESLI DO SEŠITU!