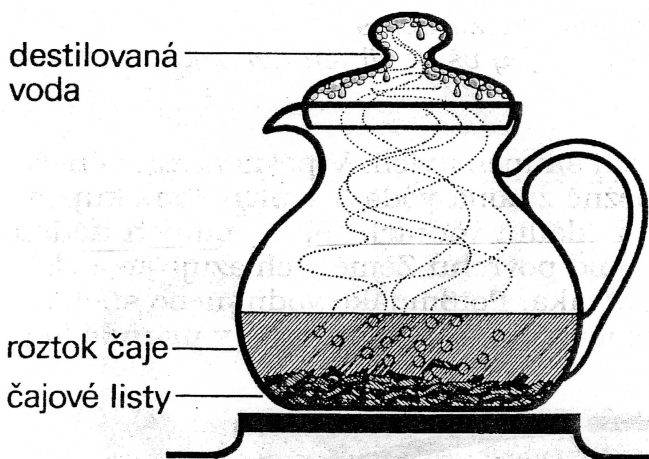


# POZNÁVÁME DALŠÍ POSTUPY ODDĚLOVÁNÍ SLOŽEK SMĚSÍ

1. **Rozpouštěním** se oddělují ze suchých čajových listů látky, které jsou rozpustné. Vzniká hnědožlutý roztok.



Obr. 7 Děje při vaření čaje

2. Čajové listy se pozvolna usazují na dně nádoby a oddělují se tak od roztoku. Tento způsob oddělování složek směsi je **usazování**.

Na vnitřní straně víka konvice vznikají bezbarvé kapky vody, i když roztok v baňce je barevný. Jde o další případ oddělování složek směsi. Voda se při zahřátí k varu ze směsi uvolňuje jako plynná pára. Zkapalňuje pak na chladných stěnách víčka konvice. Tato voda se označuje jako destilovaná voda, protože se získává destilací.

3. **Destilace** je postup oddělování složek směsi na základě jejich rozdílné teploty varu.

Destilace je velice významný postup používaný v průmyslu, zejména při zpracování ropy. Ale o tom později (s. 32).



## Úlohy

- Uveďte příklady, kdy při přípravě pokrmů v domácnosti využíváte
  - rozpouštění (například rozpouštění soli, cukru, octa),
  - usazování
- Při čištění brambor pro přípravu pokrmu používáte postup
  - destilace
  - filtrace
  - usazování
  - žádný z uvedených

**ODPOVĚDI NAPIŠ DO SEŠITU!**

1. CO JE TO ROZPOUŠTĚNÍ?

2. CO JE TO USAZOVÁNÍ?

3. CO JE TO DESTILACE?