

POSTUPY ODDĚLOVÁNÍ SLOŽEK SMĚSÍ

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

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

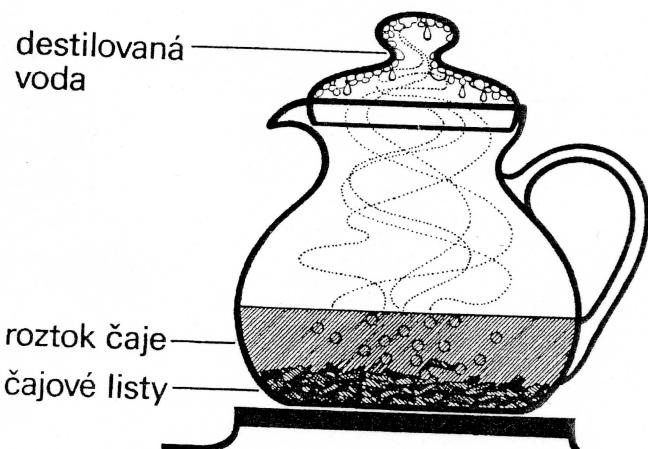
Destilace je velice významný postup používaný v průmyslu, zejména při zpracování ropy. Ale o tom později (s. 32).

Úlohy

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

3. 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.



Obr. 7 Děje při vaření čaje

ODPOVĚDI NAPIŠ DO SEŠITU !

1. CO JE TO ROZPOUŠTĚNÍ?
2. CO JE TO DESTILACE?
3. CO JE TO USAZOVÁNÍ?