

# TEPLOTA TOPENIA

Istotne viete, že ak zahrievate niektoré **pevné látky**, napríklad vosk, začnú sa meniť na **kvapalinu** – **topia sa**. **Teplota topenia** je pre každú látku iná. Niektoré látky sa so zahrievaním nielen topia, ale aj menia svoje vlastnosti – hovoríme, že sa **rozkladajú**. Príkladom takejto látky je cukor, ktorý pri zahrievaní hneď a mení sa na karamel.

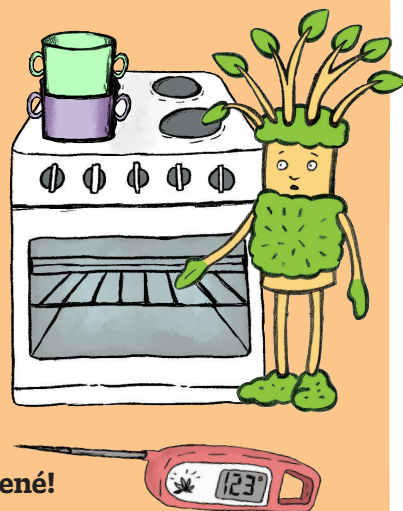
## RÔZNE LÁTKY, RÔZNE TEPLYTY

**Pomocou pokusu zistíte teplotu topenia vybraných látok.**

**BUDETE POTREBOVAŤ:** ľad, vosk, čokoládu, vodu, dva hrnce (väčší a menší), sporák, kuchynský teplomer, **pomoc dospelého!**

**POSTUP:** Do väčšieho hrnca nalejte vodu a postavte ho na sporák na zahrievanie. Do menšieho hrnca vložte ľad a čakajte. Keď sa ľad mierne roztopí, vložte dnu teplomer a zmerajte teplotu. Postup opakujte s čokoládou a voskom.

**Používajte výlučne kuchynský teplomer, lekárske na takéto merania nie sú prispôbené!**



### VYHODNOTENIE:

Dopíšte ku látke nameranú teplotu topenia.

ĽAD



..... °C

VOSK



..... °C

ČOKOLÁDA



..... °C

*TIP: Do roztopenej čokolády pridajte mlieko a vyrobte si horúcu čokoládu. Ďalšie námety na topenie nájdete na našej stránke.*

