

DOMÁCÍ PŘÍPRAVA

TŘÍDA 8.A,8.B,8.C

Chemie

Všechny vás zdravím, a to již po páté.

Minule jsme dokončili učivo hydroxidy, zopakovali jsme chemické vzorce.

Chválím všechny, kteří mi zaslali řešení úkolů.

Je vidět, že mnozí pilně pracujete!

*Dnes začneme nové velké téma: **KYSELINY**.*

Sám/a se zamysli, s kterými kyselinami se běžně setkáváš?

Obrázky v učebnici na str. 70 ti odpověď usnadní!

Zápis:

KYSELINY

- JSOU DVOUPRVKOVÉ NEBO TŘÍPRVKOVÉ SLOUČENINY, KTERÉ MAJÍ V MOLEKULE VÁZÁN **KATIONT VODÍKU H⁺ (1 nebo více)**.
- **Ten je v chemickém vzorci vždy na prvním místě!**
- Ve vodných roztocích tento vodíkový kationt kyseliny odštěpují, rozštěpení molekuly na ionty se nazývá **DISOCIACE (IONIZACE)**.

Rozdělení kyselin:

- Bezkylikaté kyseliny** – neobsahují v molekule kyslík
- Kylikaté kyseliny** – obsahují kyslík (1 nebo více atomů kyslíku)

Některé kyseliny jsou žraviny – poškozují pokožku, sliznice, textilie a jiné materiály. Při práci s kyselinami je třeba dodržovat pravidla bezpečné práce!

Ze str. 70 doplň tato pravidla!

Doplň text:

K přípravě salátů používáme 8%-ní roztok kyselinyKysané mléčné výrobky, kysané zelí nebo kvašené okurky obsahují kyselinu.....V citronu najdeme kyselinu.....Borová voda používaná v lékařství je roztokem kyselinyLátky s opačným charakterem, tedy látky silně zásadité se nazývají.....Při práci s nimi musíme v obou případech dodržovat přísná....., protože se jedná o žraviny. V minerálkách je rozpuštěná kyselina....., která vzniká rozpouštěním oxidu uhličitého ve vodě. V žaludku máme kyselinuv koncentraci.....%, která nám pomáhá rozštěpit přijatou potravu na živiny. Při úpravě kyselosti půd se používá..... Důležitým doplňkem stravy obsažený též v listové zelenině je

Úlohy vypracuj do sešitu nebo vytiskni, doplň a nalep, můžeš poslat na adamkova@zsvyhodka.cz.

Přeji všem krásné a pohodové Velikonoce a hlavně pohodu a zdraví vám i vašim rodinám!

