

JAK SI DOMA V KUCHYNI VYROBIT ACIDOBAZICKÝ INDIKÁTOR



A PAK S NÍM DĚLAT SPOUSTU POKUSŮ...

POTŘEBUJEME

(HLAVNĚ RODIČE, KTERÝ NA NÁS DOHLÉDNE):

- Hrnc s poklicí, trychtýř, cedník a vařič/sporák
- Hlávku červeného zelí (nebo alespoň několik listů), které budeme krájet na jemné kousky
- Vodu (stačí studená z vodovodu) - tou zalijeme zelí



Pokrájené zelí v hrnci zalijeme vodou a necháme vařit, tedy nevaříme, jen pod poklicí ohřejme ca na 60 C (ca 10 minut), pak scedíme přes cedník a nálevku do lahve a vychladíme ve vodní lázni. Po té je indikátor připraven k použití. Jeho barva by měla být modrá, ne zelená ani fialová ani růžová. Nespotřebujeme-li jej hned, přelijeme do plastové lahve a dáme zmrazit do mrazáku. K dalšímu použití stačí láhev s indikátorem ohřát v lázni s horkou vodou a on opět zkapalní. Pozor nesmí se vařit a musí být přikryto poklicí, aby do roztoku nevnikal oxid uhličitý z okolí. Takto připravený indikátor je neutrální a tudíž slouží ke zjišťování povahy zkoumaných látek, tedy jsou-li kyselé či zásadité. Ale o tom, až budeme dělat příslušné pokusy.