

# **UTRJUJEM SVOJE ZNANJE – RAZTOPINE**

**1. Poveži kar sodi skupaj.**

$$\text{VODA} + \text{SLADKOR} = \text{SLADKA VODA}$$

**TOPLJENEC**

**RAZTOPINA**

**TOPILO**

**2. Označi snovi, ki v vodi niso topne.**

les

sol

plastika

cedevita

stiropor

sladkor

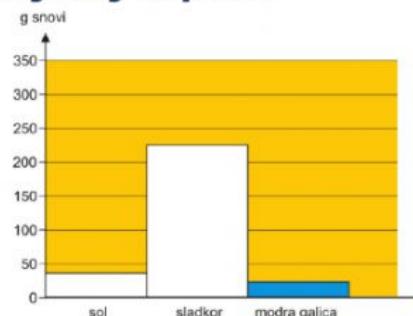
kovina

pesek

sirup

**3. Katera snov je v vodi najbolj topna?**

- a) modra galica
- b) sladkor
- c) sol



**4. Kdaj je raztopina nasičena?**

- a) Ko se v raztopini topilo več ne raztaplja.
- b) Ko se v raztopini topljenec več ne raztaplja.
- c) Ko je preveč topila.

**5. Kaj je topljenec v slani vodi?**

**6. Kaj vse vpliva na hitrost raztpljanja topljenca?**

**7. Dopolni besedilo.**

- Kristalizacija je postopek \_\_\_\_\_ zmesi, pri katerem voda (\_\_\_\_\_) izhlapi ali izpari, ostane le trden \_\_\_\_\_.

**8. Poveži.**

**RAZTOPINA**

Je zmes topila in topljenca.

**TOPILO**

Je snov, ki se v vodi raztaplja.

**TOPLJENEC**

Je snov, ki raztaplja topljenec.

## 9. Označi ustrezen odgovor.

Masa raztopine je <b>enaka</b> masi topila in topljenca skupaj.		
Raztopina ima <b>enako</b> gostoto kot voda.		
<b>Višja</b> kot je temperatura topila, <b>počasneje</b> se topljenec razaplja.		
<b>Večji</b> kot so delci, <b>počasneje</b> se topljenec razaplja.		
Z <b>mešanjem</b> pospešimo hitrost razapljanja snovi.		
Če je <b>raztopina nasičena</b> , se bo topljenec hitreje razapljal.		

