

## Cukrová duha

### Teoretický úvod:

Roztoky o různé koncentraci mají různou hustotu a tedy při opatrném vrstvení nedochází k jejich promíchání

### Pomůcky:

4 kádinky, 1 odměrný válec, polévková lžíce, skleněné tyčinky

### Chemikálie:

Sacharóza, potravinářská barviva různých barev

### Postup:

1. Do první kádinky dejte lžici sacharózy, do druhé kádinky 2 lžíce sacharózy, do třetí kádinky 3 lžíce sacharózy a do čtvrté kádinky 4 lžíce sacharózy.
2. Do všech kádinek přidáme 2 lžíce vody
3. Do každé kádinky přidejte špetku potravinářského barviva. (Do každé jiné)
4. Pořádně promíchejte až do rovnoměrné konzistence.
5. Do odměrného válce lijte postupně nejprve obsah kádinky číslo 4, pak 3, pak 2 a pak 1. (Lijte opatrně po tyčince ať nedojde k promíchání vrstev)

