

**Dehydratační účinky kyseliny sírové**

**Pomůcky a chemikálie:**

stojan, svorka, držák, zkumavka, porcelánová miska, lžička, kahan, skleněná tyčinka, cukr moučka, kyselina sírová

**Postup:**

1. Do zkumavky upevněné do stojanu a podložené širší porcelánovou miskou nasypte do jedné třetiny cukr, který s trochou vody rozmíchejte v řídkou kaši.
2. Přilijte 5 – 8 cm3 kyseliny sírové a tyčinkou směs míchejte.
3. Cukr zčerná, protože se jedná o silně exotermický děj, uvolněná pára nadouvá černou hmotu ve zkumavce, která nakonec přepadne do připravené misky.