وقتی قند را در آب می‌اندازید و آن را هم می‌زنید، ذرّه‌های قند به آرامی از هم جدا می‌شوند و بعد از مدّتی به‌طور یک‌نواخت در آب پراکنده می‌شوند. در این حالت، می‌گوییم مخلوط یک‌نواخت است. به این نوع مخلوط، محلول می‌گویند.
همان‌طور که مشاهده کردید در محلول‌ها، هیچ مادّه‌ای ته‌نشین نمی‌شود.

فکر کنید

در نمونه‌های زیر، مخلوط‌های یک‌نواخت را مشخّص کنید. دلیل خود را بیان کنید.

یکنواخت (شفاف)



آب و نمک

یکنواخت (شفاف)



زعفران دم‌کرده و صاف‌شده

غیریکنواخت
(ته‌نشین می‌شود)



شربت

وقتی دو یا چند مادّه را روی هم می‌ریزیم، گاهی مخلوط‌های شفّافی به‌دست می‌آوریم؛ مانند آب و نمک یا آب و قند. امّا گاهی مخلوط‌های شفّاف به‌وجود نمی‌آیند. برای مثال، اگر ماست را با آب مخلوط کنیم، دوغ به‌دست می‌آید که شفّاف نیست و پس از مدّتی ته‌نشین می‌شود. این نوع مخلوط‌ها، محلول نیستند.



آب و قند



دوغ

چگونه می‌توانید سریع‌تر چای شیرین تهیه کنید؟

برای تهیه‌ی چای شیرین، می‌توانیم نبات، شکر یا پودر قند را در چای حل کنیم.
پیش‌بینی کنید که کدام‌یک بهتر و سریع‌تر در آب حل می‌شود.
برای پاسخ به این پرسش، فعّالیت صفحه‌ی بعد را انجام دهید.

اول پودر قند – بعد شکر – بعد نبات

علوم صفحه به صفحه؛ طراح: سمیرا ابوالقاسمی