

你好!科学·最亲切的科学原理启蒙图画书

你好!科学



化学

16·溶解和溶液

韩国

文化观光部
教育经营大奖

每天一看
博览3000

呼啦啦地搅， 慢慢就溶化

文/闵秀贤(韩) 图/仇宝兰(韩) 译/王媛媛



NLIC2970976499



湖北长江出版集团
湖北少年儿童出版社
HUBEI CHILDREN'S PRESS

你好!科学 • 最亲切的科学原理启蒙图画书

千万亚洲妈妈亲子阅读首选

韩国图书最高政府奖——文化观光部教育经营大奖

韩国三大图书销售网络五颗星★★★★★推荐图书

韩国“每天一卷，博览 3000”儿童阅读推广计划重点图书



呼啦啦地搅， 慢慢就溶化

(化学 / 溶解和溶液)

文 / 闵秀贤 (韩) 图 / 仇宝兰 (韩) 译 / 王瑗瑗



NLIC2970976499



湖北长江出版集团  湖北少年儿童出版社
HUBEI CHILDREN'S PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

呼啦啦地搅, 慢慢就溶化 / (韩) 闵秀贤著; 王媛媛译. —武汉: 湖北少年儿童出版社, 2012.3

(你好! 科学: 最亲切的科学原理启蒙图画书)

ISBN 978-7-5353-6497-5

I. ①呼… II. ①闵… ②王… III. ①溶液—儿童读物 IV. ①0645-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 250957 号

Gitan 科学童话 1~50 册

Copyright © 2008, Gitan Educational Publishing Co., Ltd.

Simplified Chinese Copyright © 2012 by HUBEI CHILDREN'S PRESS

All rights reserved.

This Simplified Chinese edition was published by arrangement with Gitan Educational Publishing Co., Ltd. through Imprima Korea Agency and Qiantaiyang Cultural Development (Beijing) Co., Ltd.

著作权合同登记号: 图字: 17-2010-118

你好! 科学 · 最亲切的科学原理启蒙图画书 16



呼啦啦地搅, 慢慢就溶化

(化学 / 溶解和溶液)

原 著: 文 / 闵秀贤 (韩) 图 / 仇宝兰 (韩) 译 / 王媛媛

丛书策划: 梁 巍

责任编辑: 梁 巍

美术设计: 一壹图书

出 品 人: 李 兵

出版发行: 湖北少年儿童出版社

经 销: 新华书店湖北发行所

印 刷: 武汉市金港印务有限公司

开本印张: 12 开 3 印张

版 次: 2012 年 3 月第 1 版 2012 年 3 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5353-6497-5

定 价: 15.00 元

业务电话: (027) 87679179 87679199

<http://www.hbcj.com.cn>

你好!科学 · 最亲切的科学原理启蒙图画书

千万亚洲妈妈亲子阅读首选

韩国图书最高政府奖——文化观光部教育经营大奖

韩国三大图书销售网络五颗星★★★★★推荐图书

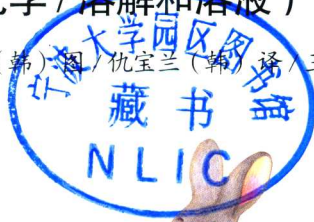
韩国“每天一卷，博览 3000”儿童阅读推广计划重点图书



呼啦啦地搅， 慢慢就溶化

(化学 / 溶解和溶液)

文 / 闵秀贤 (韩) 图 / 仇宝兰 (韩) 译 / 王媛媛



NLIC2970976499



湖北长江出版集团



湖北少年儿童出版社
HUBEI CHILDREN'S PRESS





今年夏天，小兔子家要开一家茶馆。

“做点什么好呢？”

兔妈妈歪着脑袋想。

“好喝的糖茶和可可茶。”

“还有果汁和薄饼！”

小兔子和兔爸爸边说边咽口水。

小兔子家在开茶馆前试着做了一些饮料和点心。

妈妈首先做了糖茶。

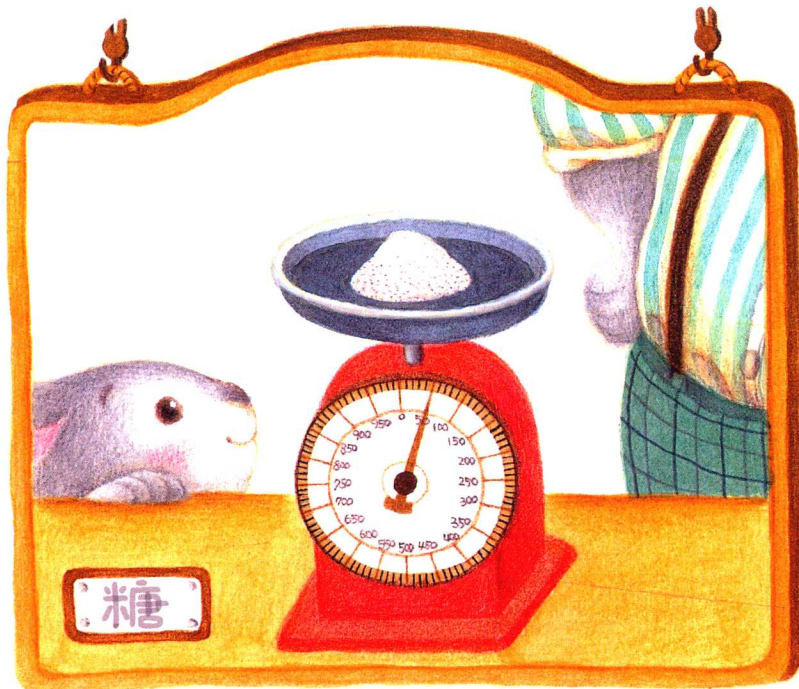
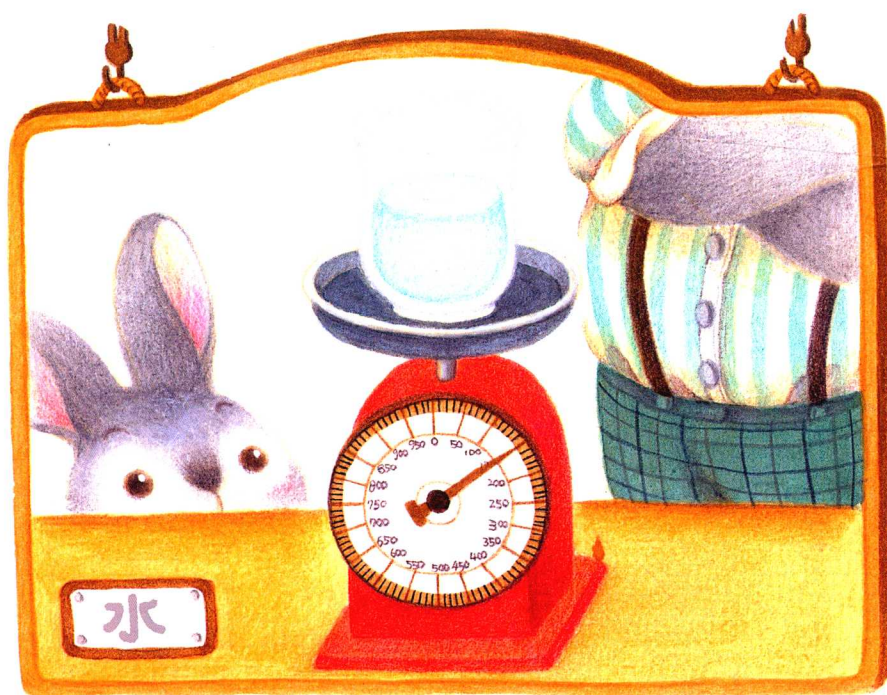
“糖在水里慢慢溶化，好了！甜甜的糖茶做好了。”

“哇，太神奇了！糖都不见了。”





糖、盐之类的物质溶于水等液体的过程叫做“溶解”。
这时，糖水和盐水叫做“溶液”。



“哈哈，看来糖并不是消失了呀。”

爸爸拿来一个小天平。

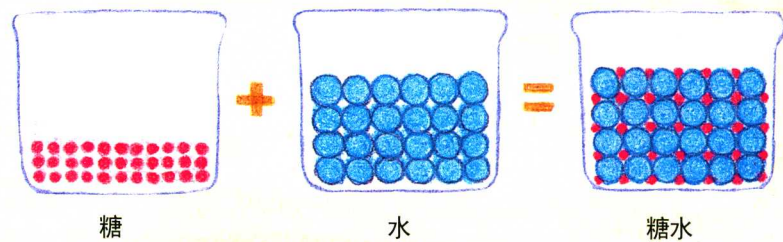
“首先称一下水和糖各自的重量，然后再称一下糖溶于水，成为糖水后的重量……”

“喂，和二者加起来的重量相同吧？”

“对呀！只是我们看不见糖而已，它藏在水里呢。”



溶于水的物质放到水里后，变成微小的粒子，充满水粒子的间隙。





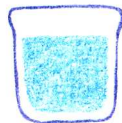
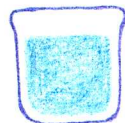
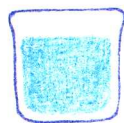
这时传来妈妈爽朗的声音：“接下来再做可可茶吧？”

“好啊，我想做可可茶！”

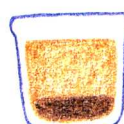
小兔子马上把可可粉倒进水里面。

但是过了一会儿……





糖溶于水，所以无论过多长时间都不会有沉淀。因为糖在水里是均匀溶解物，所以无论分成多少份，味道都是一样的。



可可粉像面粉一样，不溶于水，过上一段时间就会产生沉淀物。泥水也是这样的。



“妈妈，可可粉沉淀了。”小兔子哭丧着脸说道。

“那是因为可可粉不溶于水。再搅动一下就好了。”



“嗯，制作肯定是没问题……”

“最大的问题是，顾客多的时候，我们要及时做出饮料啊！”

爸爸刚说完，小兔子喊道：“我会努力做的，真的会认真干活的！”

“呵呵，真的没有问题吗？好，我们的乖孩子可以帮上忙了。”



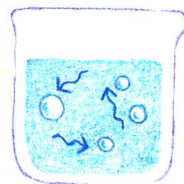
让粉末快速溶解的办法

1. 用力搅动，直到胳膊酸痛也不要停下。

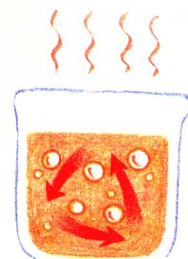
水粒子的活动活跃了，
粉末粒子才能尽快溶进去。



2. 放在热水里溶化。



冷水



热水

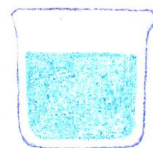
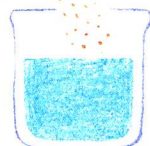
很热，
要小心啊
!!!



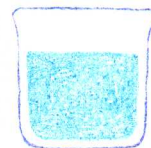
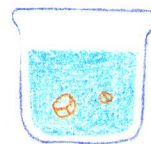
热水的粒子比冷水的粒子活动活跃，所以在
热水里，粉末粒子扩散得更快。

3. 小颗粒比大颗粒更易溶解，所以把颗粒磨得
越小越好。

糖粉

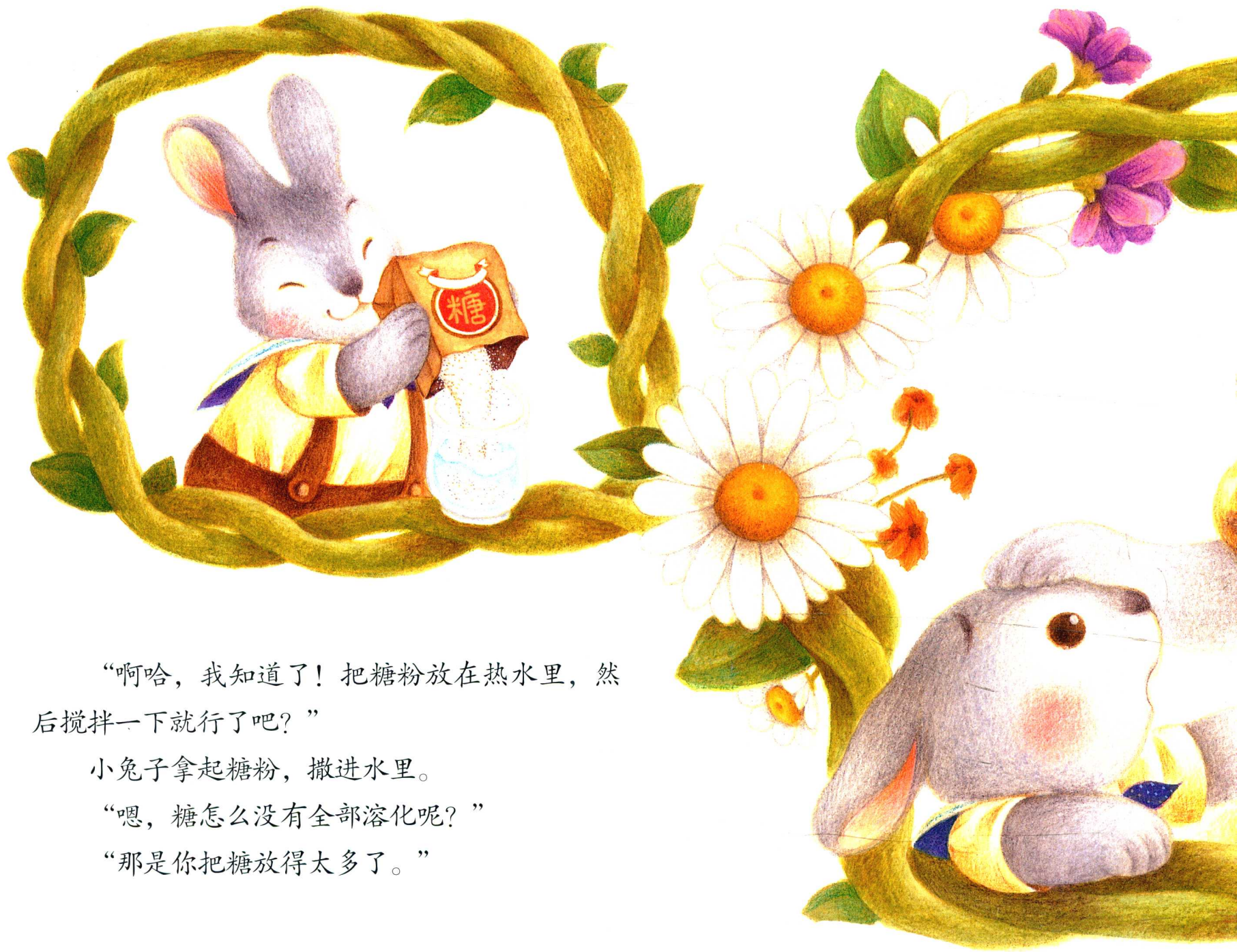


糖块



颗粒越小溶化得越快，也就
能尽快溶于水粒子之间。





“啊哈，我知道了！把糖粉放在热水里，然后搅拌一下就行了吧？”

小兔子拿起糖粉，撒进水里。

“嗯，糖怎么没有全部溶化呢？”

“那是你把糖放得太多了。”



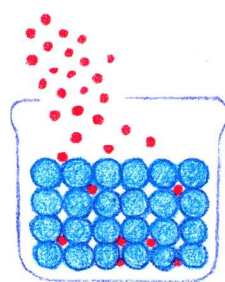
“那怎么办呢？”

“再加一点水，让剩下的糖也溶化就行了。”

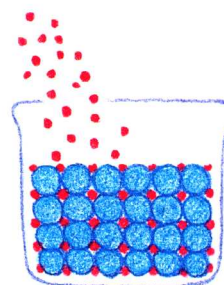
“太好了！我做了这么多的糖水。”

小兔子高兴地说。

水溶解物质也不是无限制的。溶解到一定程度就会停止，如果再增加物质，就会产生沉淀了。



还可以溶解。



不能再溶解了。

