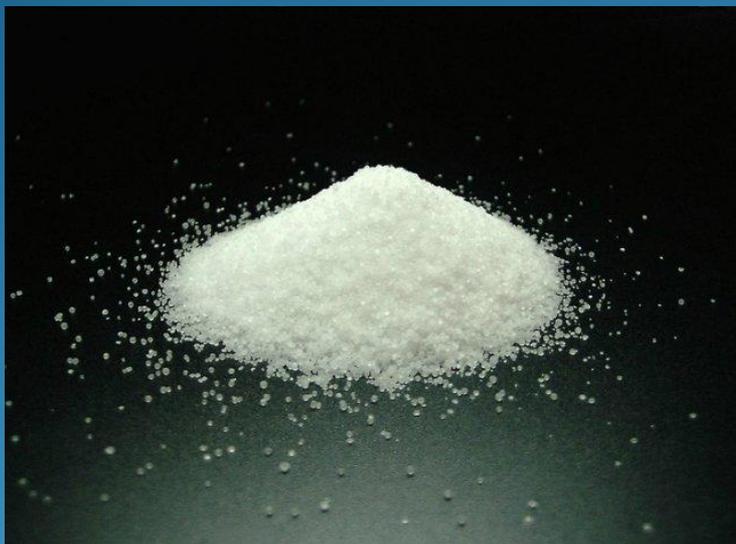


Соли



Проект Подготовил:
Ученик 8 класса «А»
ООШ №34 г.Севастополь
Самойлов Иван



2015г.

- 3. Происхождение названия жалования во Франции – «солер» от слова соль, а название мелкой монеты в Италии – сольди

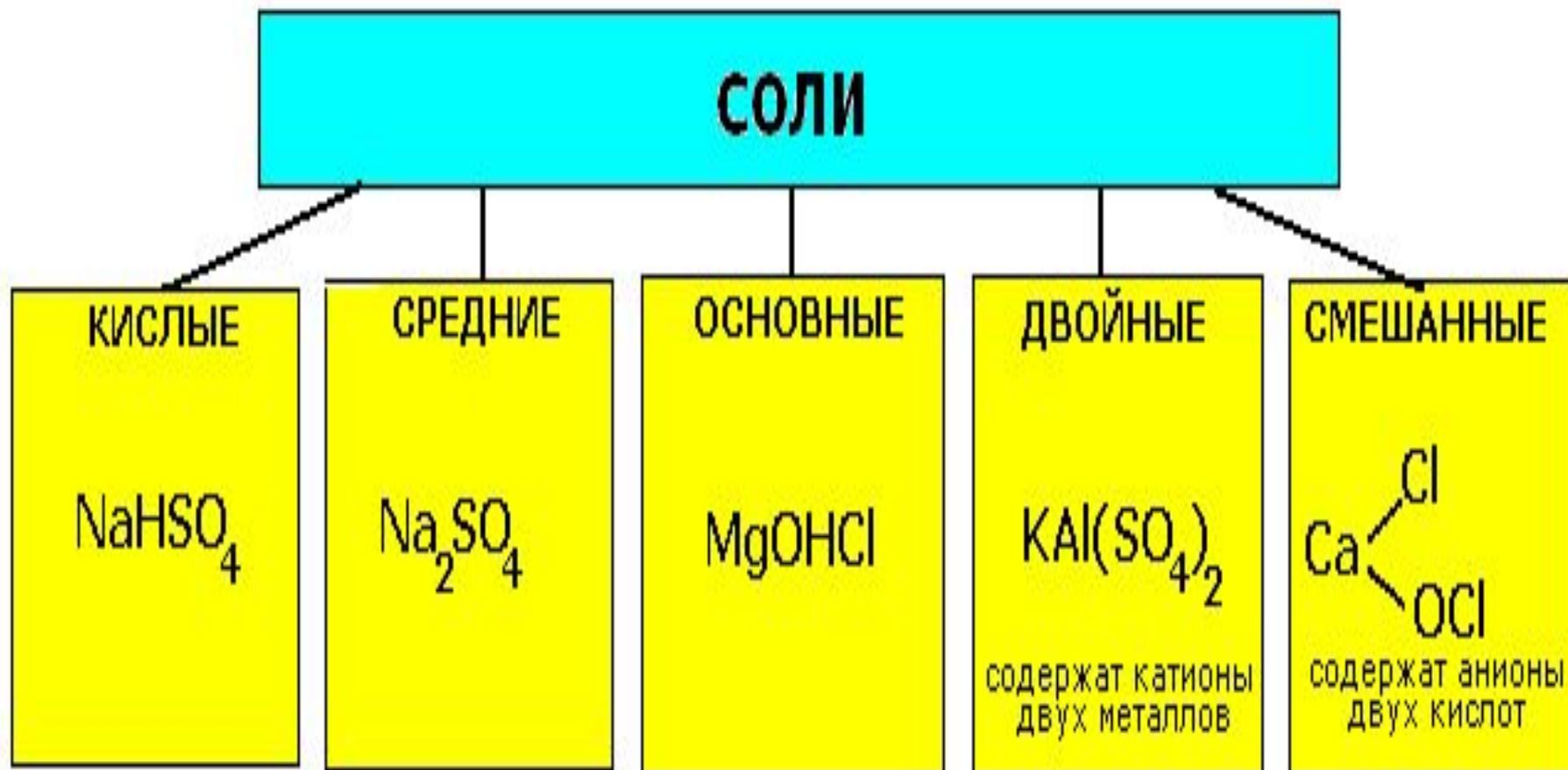


Понятие:

- **Соли** - сложные вещества, состоящие из атома металла и кислотного остатка.



Классификация:



О СОЛИ. (Мёртвое море)



Соль для ванн.



Розовую Соль так же добывают в Крыму, в озере Сасык-Сиваш.

Озеро Сасык-Сиваш в Крыму. О добыче розовой соли.

- Это озеро очень популярно как источник розовой соли и лечебной грязи, ради которой сюда и едут туристы. Еще в древние века люди добывали здесь соль. А начиная с 15 века, озера Крыма вместе с Сасык-Сиваш использовались как источники соли, которая добывалась в промышленных масштабах. В нем нельзя утонуть. Соль добывают двумя способами: В Шахтах и Озере.



большого количества микроорганизмов и полезных ископаемых.

Местные женщины проводят до 14 часов в день собирая там соль.



Самое большое солевое озеро в мире расположено на юге пустынной равнины Альтиплано, в Боливии, на высоте около 3700 м.. Это озеро содержит более 10 миллиардов тонн соли.



Добыча соли.



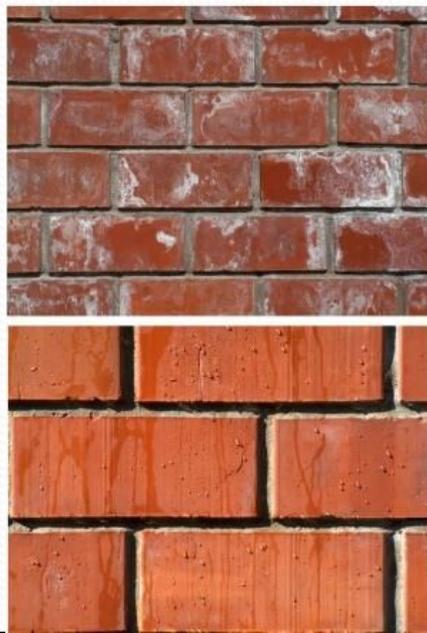
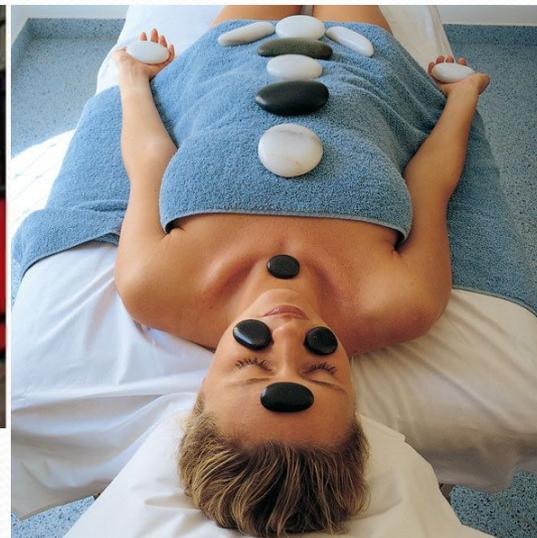


● Соленость Мертвого моря= 21‰

Соленость Черного моря =18‰



Применение





**Знаете ли вы
что...**

- Чайная ложка соли на литр воды замедлит, увядание поставленных в воду срезанных цветов.



Соли



- Кроме поваренной соли, в кулинарии и пищевой промышленности находят применение гидрокарбонат натрия, нитрит и нитрат натрия.

Нитрат натрия добавляют в колбасные изделия, для придания розового цвета, а так же сохранения вкуса и аромата продукта.



- «Белая змея» - так называли алхимики поваренную соль. По давним поверьям соль помогала человеку во всех начинаниях, спасала от всевозможных бед и напастей.



- - Если дрова в костре плохо разгораются, посыпьте их щепоткой соли.



- Врачи рекомендуют брать в рот чайную ложку поваренной соли и выдерживать ее несколько минут. Потом прополоскать рот и проглотить рассол. В результате образуется HCl . Которая убивает старые клетки и новые, опасные для здоровья.



Соль – полезные советы

- Если молоко пригорело, добавьте в него немного соли и охладите. Щепотка соли предохранит молоко от скисания.
- Свежесть сырого яйца проверят так: растворите в стакане столовую ложку соли, свежее яйцо в таком растворе опустится на дно, несвежее будет плавать сверху.
- Ковер можно легко вычистить, разбросав по нему несколько горстей соли, а затем собрав ее пылесосом.
- Яйца с надтреснутой скорлупой не вытекают, если их варить в соленой воде.
- Если в новой чугунной сковороде прокалить соль, пища не будет пригорать.
- Чтобы мутное подсолнечное масло стало прозрачным, добавьте на литр масла чайную ложку соли. Через три дня перелейте его в другую бутылку.
- Раствор соли служит прекрасным домашним средством при легкой простуде. При боли в горле полоскания не только излечивают болезнь, но делают горло менее восприимчивым к простуде и способствуют отделению мокроты.
- Даже сильный насморк проходит, если через каждые два часа втягивать носом соленую теплую воду.

Сказка про соль

Есть старинная словацкая народная сказка – Соль и золото. Было у короля три дочери. Состарившись, король решил сделать королевой ту из дочерей, которая его больше любит. Созвал король дочерей и спрашивает: – Как вы, доченьки, любите меня?

- Как золото, – ответила старшая дочь.
- Как венок свой зеленый, – сказала средняя.
- Как соль, – сказала младшая, Марушка.

Разгневался тут король на младшую дочь и прогнал ее прочь из королевского дворца. А добрая волшебница, узнав о печальной судьбе Марушки, решила проучить короля. И по ее волшебному велению в стране, где правил старик-король, в один прекрасный день исчезла вся соль. Все, что готовили самые искусные повара, было пресным и невкусным.

И пришлось королю у иностранных купцов покупать соль по баснословным ценам. Тогда король понял, какая необходимейшая вещь – щепотка соли.

Спасибо за внимание!!!

