

7. SAREA

1. Priviți un bulgăre de sare. Ce culoare are?
2. Priviți sarea din solniță. Ce culoare are?
3. Puneți puțină sare în apă. Ce observați? Gustați apa și spuneți ce gust a căpătat.
4. Puneți sare într-o farfurie cu apă. Ce se întâmplă? Așezați farfuria cu apă sărată la soare sau la căldură (fig. 21). Observați și spuneți ce se întâmplă după un timp.
5. Loviți un bulgăre de sare cu ciocanul și observați ce se întâmplă.

Sarea naturală este o rocă care se găsește în subsol, sub formă de strate, fie curată, și atunci este albă și transparentă (fig.22), fie amestecată cu alte corpuri, și atunci este albă-cenușie. Sarea naturală are gust sărat, nu are miros, se sparge ușor și se dizolvă în apă (adică se desface în particule foarte mici care nu se mai văd cu ochiul liber). Sarea de bucătărie se obține din sarea naturală curățită și măcinată. Ea are culoare albă. În aer umed, pe timp ploios, sarea se umezește: ea absoarbe foarte repede umezeala din aer.

Fig. 21

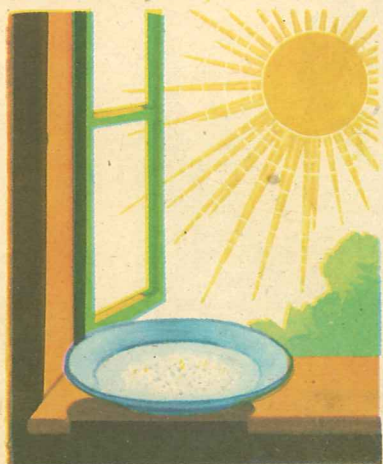


Fig. 22. Bucată de sare.

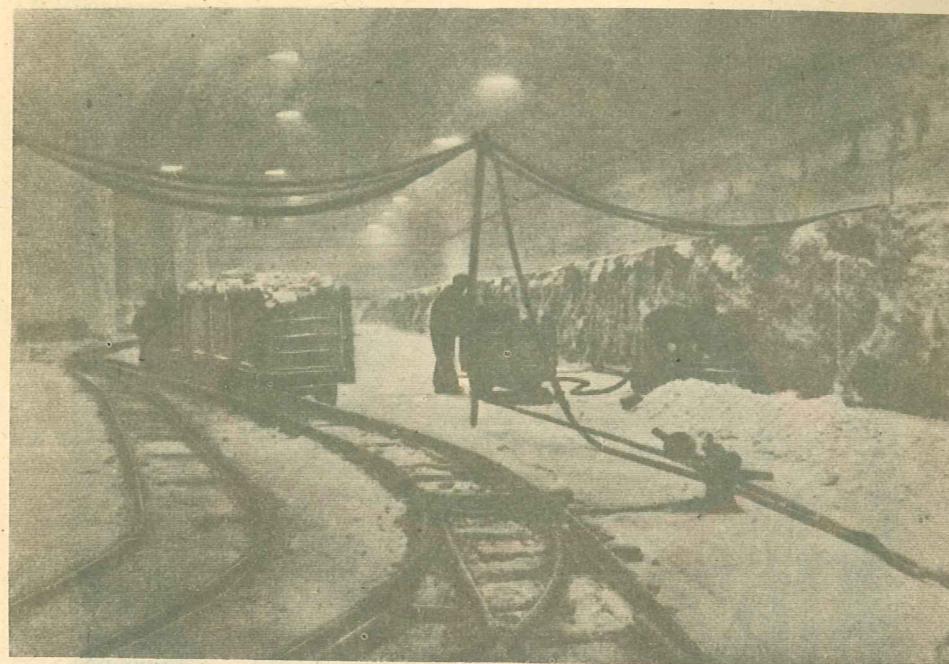
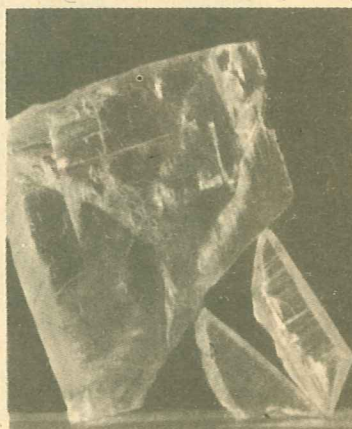


Fig. 23. Interior dintr-o salina.

Stratele de sare sînt groase, avînd uneori zeci și chiar sute de metri. În unele locuri, sarea se găsește și la suprafață.

Locul de unde se scoate sarea se numește *salină* sau *ocnă* (fig. 23).

În apele mărilor și oceanelor este multă sare. În unele țări, mai ales în regiunile calde, oamenii extrag sarea din apele mării. Cînd apele subterane vin în contact cu stratele de sare, ele dizolvă sarea și capătă gust sărat. Așa se explică formarea *izvoarelor sărate*.

În unele locuri, din aceste ape se formează *lacuri sărate*.

Țara noastră posedă mari zăcăminte de sare (Ocna Mureșului, Slănic din județul Prahova, Tg. Ocna).

Întrebuințările sării sînt nenumărate. Ea este folosită în gospodărie pentru prepararea mîncărurilor, la conservarea cîrnii, a peștelui și a unor legume. Este folosită și pentru hrana vitelor, în special a oilor și a vacilor.



Fig. 24. Produse care se obțin prin prelucrarea sării.

Sarea naturală se folosește la fabricarea sodei de rufe, a sodei caustice, a săpunurilor, fibrelor sintetice, cauciucului, a unor medicamente, mase plastice și îngrășăminte chimice.

DE REȚINUT

Sarea naturală este o rocă de culoare albă-cenușie, cu gust sărat, fără miros. Ea se dizolvă în apă; se sparge ușor.
Sarea este o bogăție importantă a patriei noastre.

ÎNTREBĂRI

- Ce proprietăți are sarea?
- Prin ce se aseamănă sarea de bucătărie cu zahărul?
- La ce se folosește sarea?

TEME

- Arătați pe harta patriei, localitățile învățate de unde se extrage sarea.
- Puneți 150 g apă într-un vas întins. Dizolvați în ea 50 g sare. Lăsați la căldură pînă a doua zi. Observați și explicați fenomenele.
- Ca să preparați apă la fel de sărată ca apa mării, puneți 20 g sare într-un litru de apă.
- Explicați proverbul „E bun ca sarea-n bucate“.

SFATURI

- Geamurile înghețate se dezgheață repede dacă se șterg cu apă sărată.
- Gheața de pe străzi sau de pe șinele de tramvai se topește repede dacă se presară peste ea sare.
- Sarea se păstrează numai în locuri uscate, în pungi de plastic, în solnițe de sticlă sau de faianță. Nu se păstrează niciodată în cutii de metal.