



# УДИВИТЕЛЬНАЯ СОЛЬ



**Соль** - это вещество белого цвета, представляющее собой кристаллы хлористого натрия  $\text{NaCl}$  с острым характерным вкусом и употребляемое как приправа к пище.



Происхождение слова «соль», по мнению некоторых современных учёных, связано с Солнцем: старинное славянское название Солнца — Солонь. Слово «соль» означает жизнь, бессмертие, нетленность, постоянство, верность, дружбу, мудрость и знание, душу.



## Добыча соли

Добыча соли началась более 25 миллионов лет назад. Одним из лучших является месторождение озера Баскунчак – озеро солнца.



## Способы добычи соли

**Выжигание** - раньше папуасы собирали в море куски дерева, пропитанные соленой водой, сжигали их и ели соленую золу. Похожим способом сейчас получают черную соль.

**Естественное испарение** – это добыча соли со дна соленых озер и морей, где она оседает.

**Вываривание** - из-под земли добывают рассол, затем из него выпаривают воду и получают соль.

**Добыча «каменной» соли** – это добыча соли в подземных рудниках, находящихся на месте высохших морей.



# Пищевая соль и её виды

## Каменная и поваренная соль



Экстра. «Агрессивный» вид соли, ибо не содержит в себе ничего, кроме чистого хлорида натрия.



## Йодированная (соль с добавками)



## Морская



## Диетическая (с калием и магнием)





**Черная соль**  
(индийская и костромская)



**Розовая  
гималайская соль**



**Мексиканская соль**  
«Чили – Верде»



**Красная  
гавайская соль**



**Филиппинская соль**  
(для морепродуктов и шоколада)



## **Польза**

**+**

**Содержит (магний, кальций, цинк)**

**Регулирует водно – солевой баланс**

**Улучшает пищеварение**

**Регулирует уровень сахара в крови**

**Улучшает работу нервной системы**

**Способствует росту костной ткани**

## **Вред**

**---**

**Увеличивает нагрузку на сердце**

**Нарушает водно – солевой баланс**

**Повышает давление**

**Увеличивает нагрузку на почки**

**Провоцирует заболевания суставов**

**Притупляет вкус**

# Самые соленые продукты

**Хлеб** - в 1 кусочке - 1 грамм соли.

**Копчености, колбасы, сосиски** - в 2 ломтиках – больше 1 грамма.

**Пицца** - в 1 куске более 3 грамм.

**Бутерброды и гамбургеры** - содержание соли просто огромное!

**Чипсы и сухарики** – чуть ли не на половину состоят из соли.



# Применение соли

## Кулинария - 3%

Ежедневная готовка.

Консервация.

## Медицина и косметология - 9%

Солевые ванны, полоскания.

Скрабы, маски.

## Бытовое хозяйство - 12%

Чистящее средство.

Творчество.

## Химическая промышленность - 76%

Техническая соль для дорог.

Производство соды, хлора и соляной кислоты.



## Исторические факты

- 1.Соль подавали на стол, как признак богатства и солонку ставили возле самого почетного гостя.
- 2.Соль была настолько дорога, что из-за неё устраивали войны. Так, в России в XVII веке произошёл Соляной бунт, вызванный высокими ценами на соль.
- 3.В средние века соль выступала в роли денег.
- 4.У многих народов существовал обычай «солить» новорожденных: люди верили, что это защитит малышей от злых духов.



## Соль в народном творчестве

Без соли, без хлеба – половина обеда.

С солью связано множество суеверий и примет. Рассыпал соль - быть беде.

Хлеб - соль и разбойников смиряет.

Не солоно хлебавши.

От хлеба-соли и царь не отказывается.





**Памятник соли – караван с солонкой—символ гостеприимства города Соликамска**