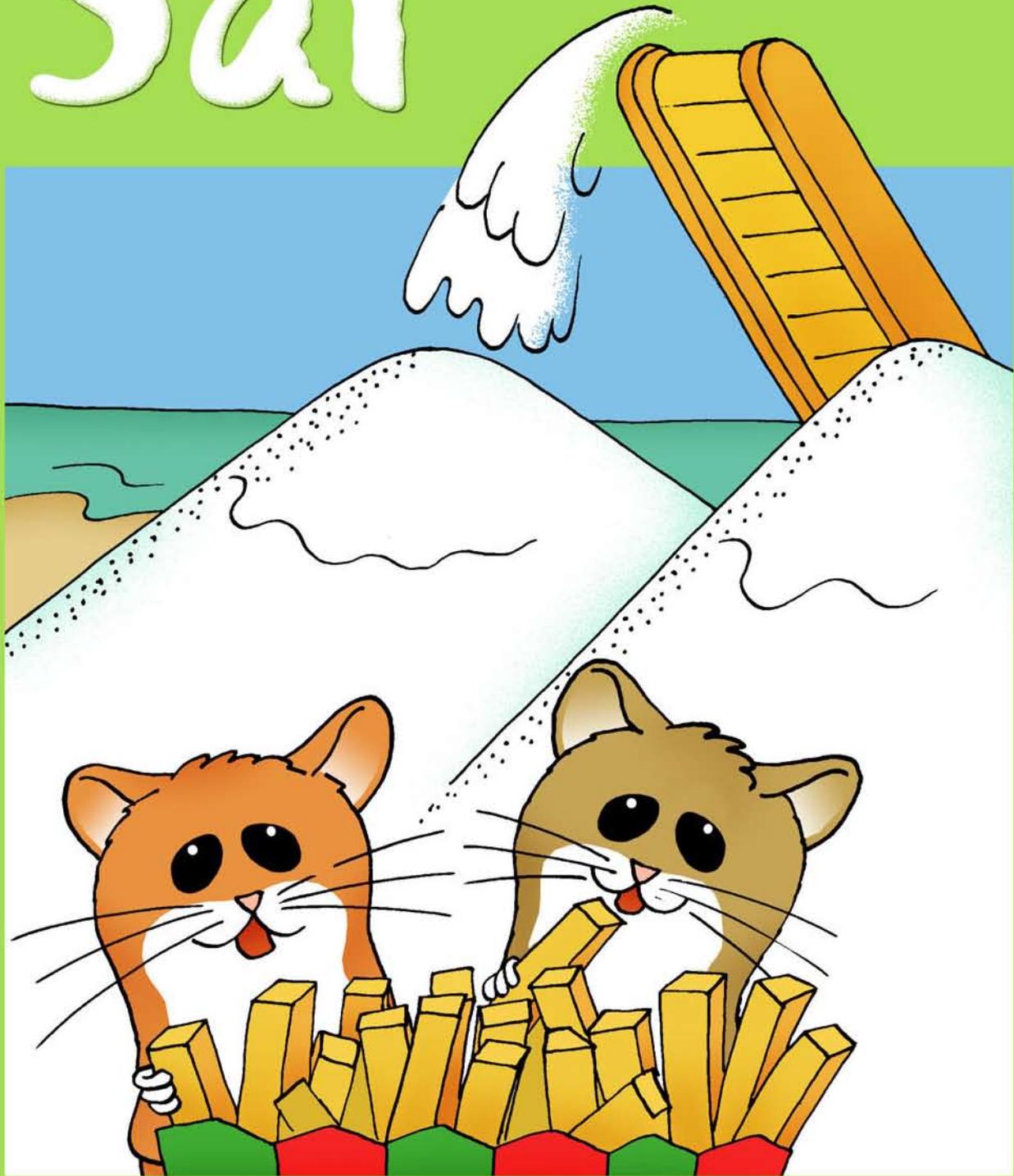


DE LÁ PRÁ CÁ

Patricia Kenney & Richard McFadden

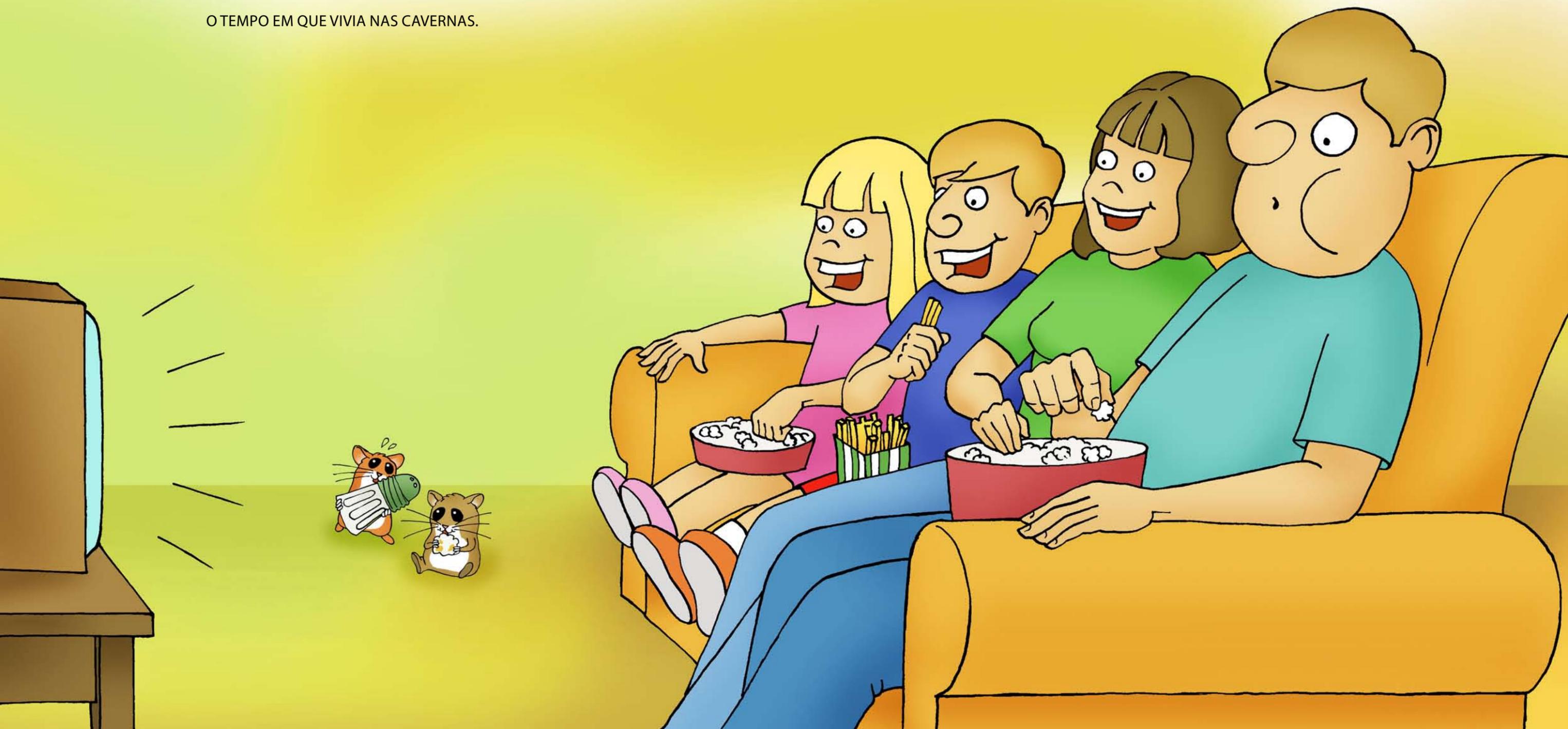
COMO SE FAZ

Sal



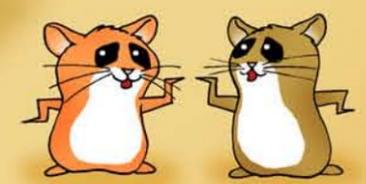
A BATATINHA FRITA NÃO SERIA TÃO FAMOSA, NEM TÃO GOSTOSA SE NÃO FOSSE O SAL QUE A GENTE COLOCA NELA. E A PIPOCA NA HORA DO FILME, ENTÃO? DÁ PARA COMER SEM SAL? BOM, ATÉ DÁ, MAS NÃO É TÃO GOSTOSO.

O SAL, EM PEQUENAS DOSES, É MUITO IMPORTANTE PARA A NOSSA SAÚDE E O HOMEM SABE DISSO DESDE O TEMPO EM QUE VIVIA NAS CAVERNAS.





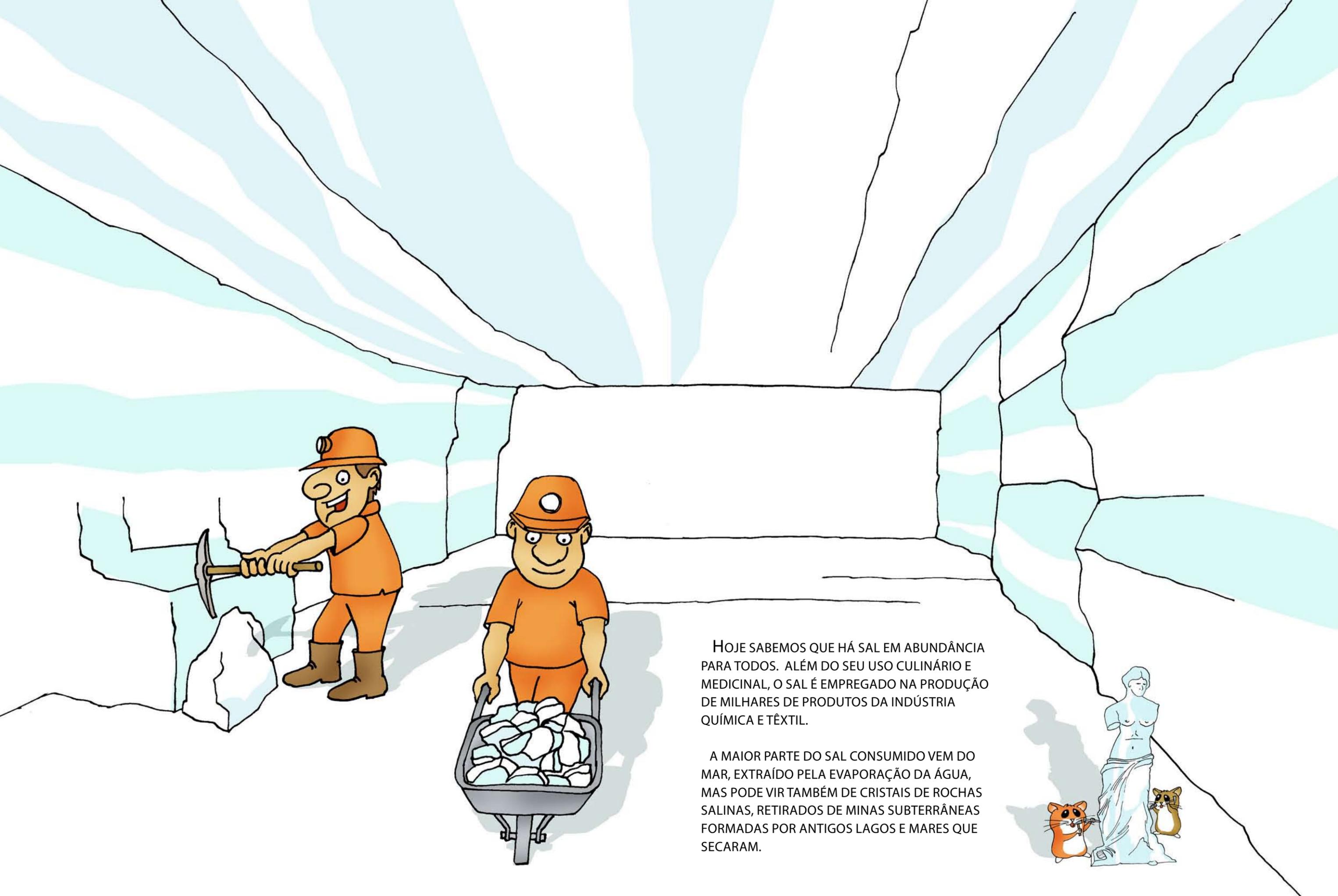
O SAL É USADO COMO TEMPERO E CONSERVANTE DE ALIMENTOS DESDE MUITO TEMPO. OS EGÍPCIOS JÁ SALGAVAM OS ALIMENTOS HÁ 4.000 ANOS ATRÁS. ALIMENTOS SALGADOS EVITAM A PROLIFERAÇÃO DE BACTÉRIAS E, POR ISSO, SE CONSERVAM POR MUITO TEMPO. ASSIM, PARA MUITOS POVOS ESSA ERA A MELHOR FORMA DE MANTER A QUALIDADE DOS ALIMENTOS, O QUE TORNAVA O SAL UM INGREDIENTE QUE VALIA OURO.



NÃO ERA FÁCIL ENCONTRAR SAL EM QUALQUER LUGAR, POR ISSO, DE TÃO VALIOSO, O SAL GANHOU UM SIGNIFICADO QUASE SAGRADO. PARA MUITOS POVOS O SAL ESTAVA PRESENTE EM OFERENDAS DE PAZ, AMIZADE E ACORDOS ENTRE GOVERNOS.

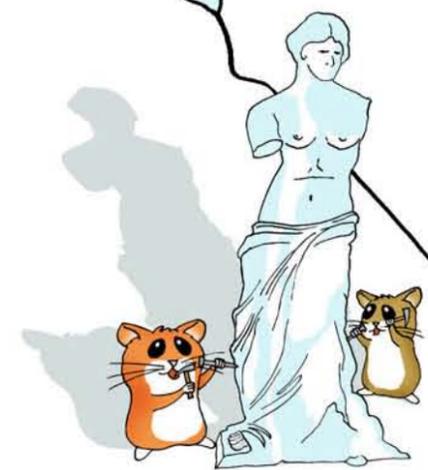
NA ANTIGA ROMA FOI CONSTRUÍDA UMA ESTRADA, CHAMADA VIA SALARIA, LIGANDO A CIDADE AO PORTO PARA TRAZER OS CARREGAMENTOS DE SAL. O PAGAMENTO DOS SOLDADOS DO IMPÉRIO ROMANO CHAMAVA-SE *SALARIIUM*, POIS PARTE DELE ERA PAGO EM SAL E É DAÍ QUE VEM A PALAVRA SALÁRIO USADA ATÉ HOJE.



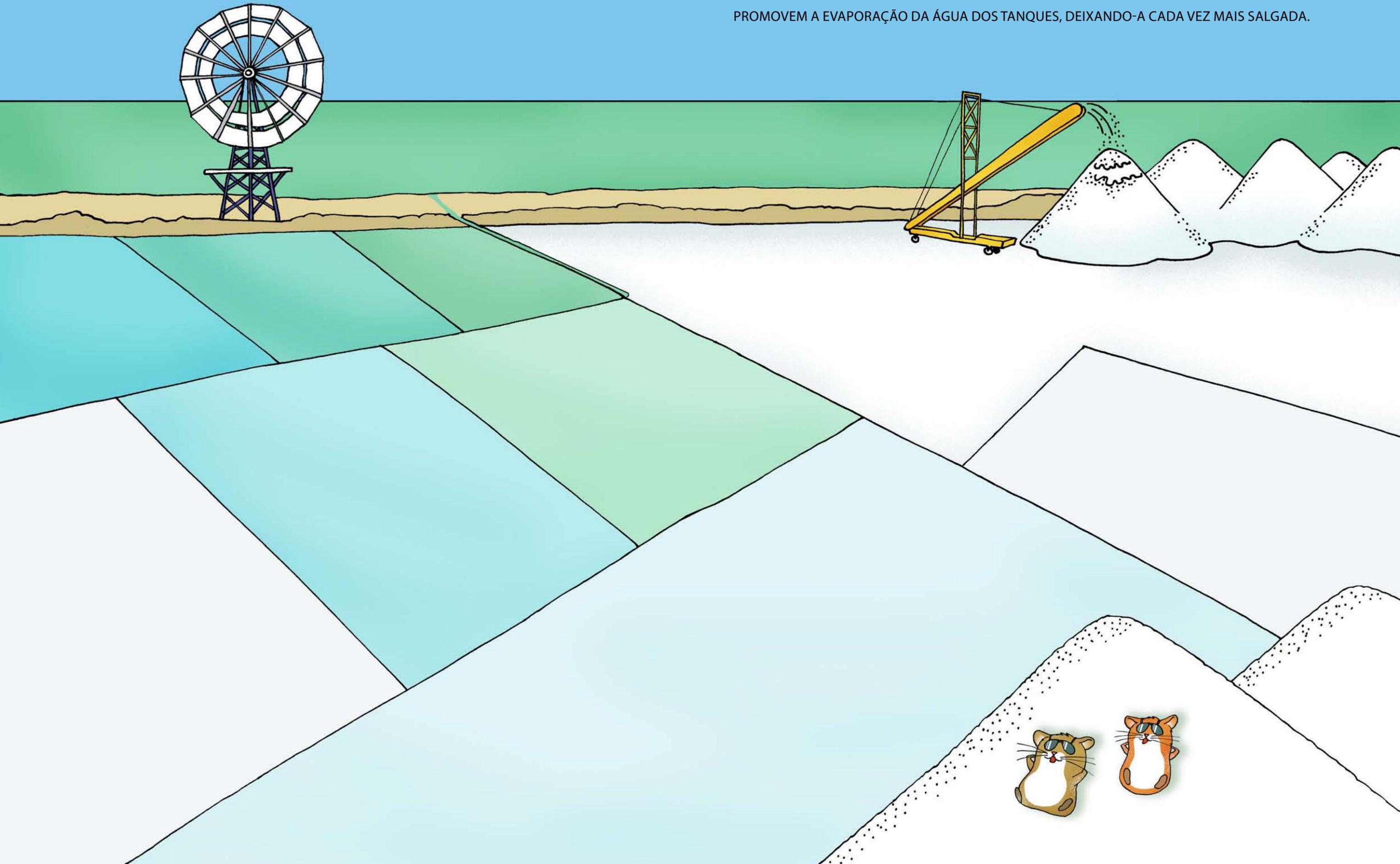


HOJE SABEMOS QUE HÁ SAL EM ABUNDÂNCIA PARA TODOS. ALÉM DO SEU USO CULINÁRIO E MEDICINAL, O SAL É EMPREGADO NA PRODUÇÃO DE MILHARES DE PRODUTOS DA INDÚSTRIA QUÍMICA E TÊXTIL.

A MAIOR PARTE DO SAL CONSUMIDO VEM DO MAR, EXTRAÍDO PELA EVAPORAÇÃO DA ÁGUA, MAS PODE VIR TAMBÉM DE CRISTAIS DE ROCHAS SALINAS, RETIRADOS DE MINAS SUBTERRÂNEAS FORMADAS POR ANTIGOS LAGOS E MARES QUE SECARAM.



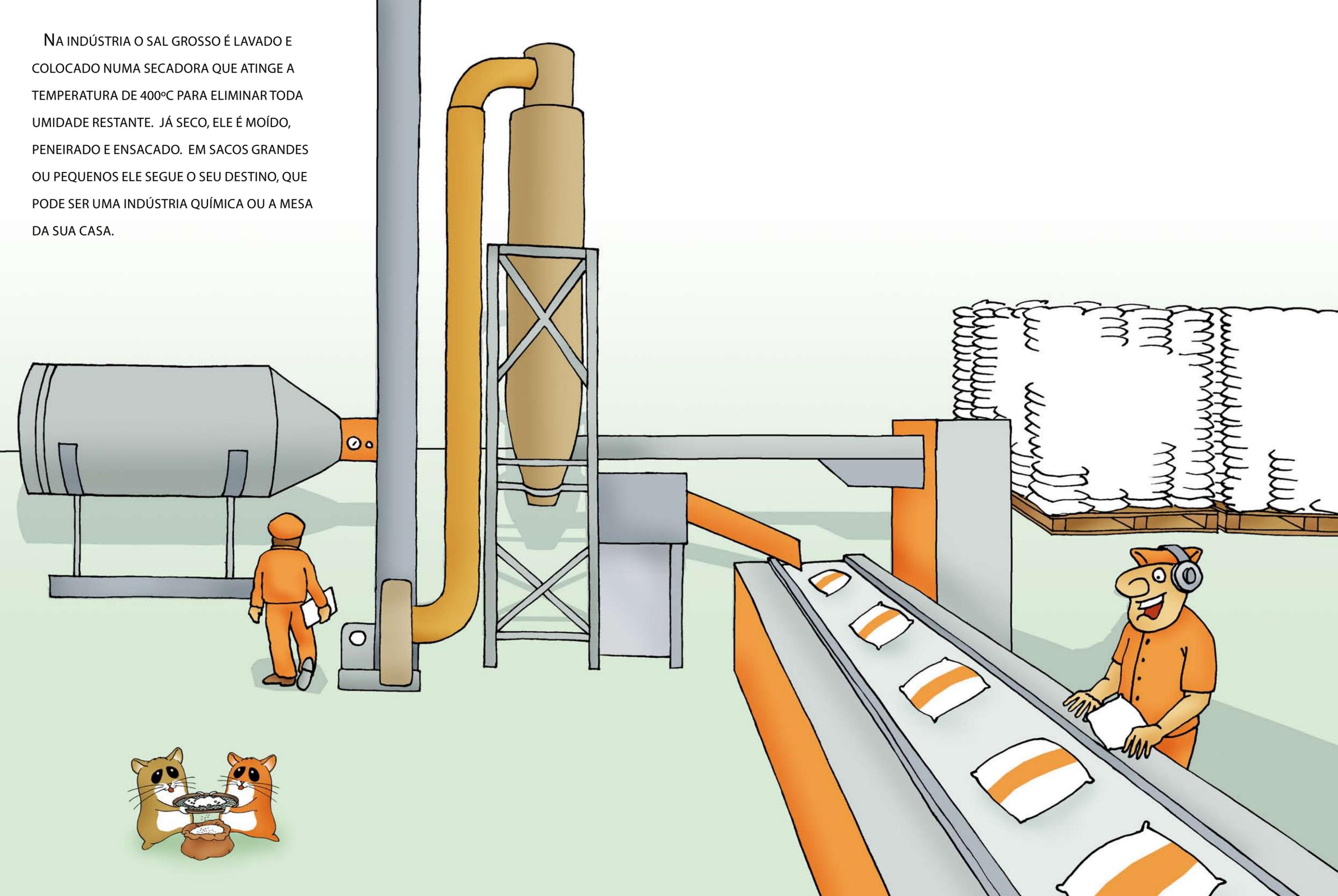
GRANDE PARTE DO SAL PRODUZIDO NO BRASIL VEM DAS SALINAS PRÓXIMAS AO MAR. NESSAS REGIÕES SÃO CONSTRUÍDOS GRANDES TANQUES PARA REPRESAR A ÁGUA. O CALOR DO SOL E O VENTO PROMOVEM A EVAPORAÇÃO DA ÁGUA DOS TANQUES, DEIXANDO-A CADA VEZ MAIS SALGADA.



O CALDO DE SALMOURA É , ENTÃO, CANALIZADO PARA OUTROS TANQUES ONDE FICA ATÉ QUE COMECE A FORMAR PEQUENOS CRISTAIS DE SAL. QUANDO UMA LÂMINA DE SAL SE FORMA NA SUPERFÍCIE, É HORA DE JUNTAR TUDO NUMA GRANDE MONTANHA DE SAL QUE É, DEPOIS, TRANSPORTADA PARA UNIDADES INDUSTRIAIS.



NA INDÚSTRIA O SAL GROSSO É LAVADO E COLOCADO NUMA SECADORA QUE ATINGE A TEMPERATURA DE 400°C PARA ELIMINAR TODA UMIDADE RESTANTE. JÁ SECO, ELE É MOÍDO, PENEIRADO E ENSACADO. EM SACOS GRANDES OU PEQUENOS ELE SEGUE O SEU DESTINO, QUE PODE SER UMA INDÚSTRIA QUÍMICA OU A MESA DA SUA CASA.



AGORA QUE VOCÊ JÁ SABE TUDO SOBRE O SAL, QUE TAL FAZER UMA PEQUENA EXPERIÊNCIA CIENTÍFICA?

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

SAL

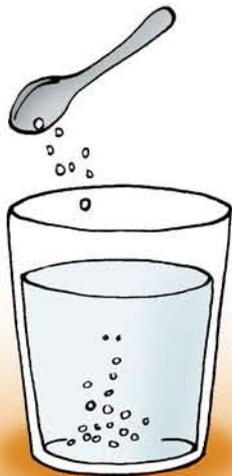
02 COPOS

ÁGUA

COADOR DE PAPEL

FILME PLÁSTICO DE COZINHA OU ALGO QUE SIRVA DE TAMPA PARA O COPO

NUM COPO DE ÁGUA VÁ DISSOLVENDO ALGUMAS COLHERES DE SAL ATÉ QUE ELA FIQUE TÃO SALGADA QUE VOCÊ NOTE QUE A ÁGUA NÃO CONSEGUE MAIS DISSOLVER O SAL, POIS PARTE DELE FICA DEPOSITADO NO FUNDO DO COPO. É IMPORTANTE VOCÊ MEXER BEM PARA TER CERTEZA DE QUE A ÁGUA ESTÁ REALMENTE SATURADA.



USE UM COADOR DE PAPEL PARA FILTRAR A ÁGUA E ELIMINAR O EXCESSO DE SAL NÃO DISSOLVIDO. TAMPE O COPO COM O FILME PLÁSTICO. FAÇA ALGUNS FUROS NESTA TAMPA PARA PERMITIR A EVAPORAÇÃO DA ÁGUA.

GUARDE O COPO TAPADO NUM LUGAR FRESCO ONDE POSSA DEIXÁ-LO EM REPOUSO POR VÁRIOS DIAS. VOCÊ PRECISA SER PACIENTE POIS O CRESCIMENTO DO CRISTAL É BASTANTE DEMORADO. À MEDIDA QUE A ÁGUA FOR EVAPORANDO, VOCÊ VAI NOTAR A FORMAÇÃO DE PEQUENOS CRISTAIS DE SAL NO FUNDO DO COPO. DEIXE OS CRISTAIS CRESCEREM ATÉ VOCÊ OBTER CRISTAIS DE SAL COMO OS PRODUZIDOS PELAS SALINAS.