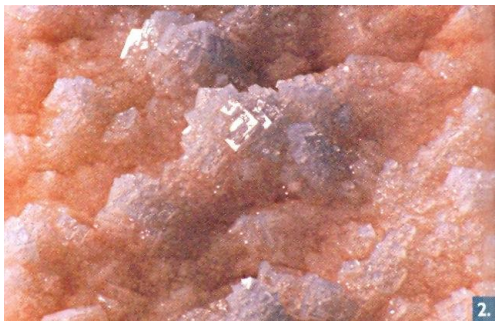
Apontamentos do Professor

Sal – o bom, o mau e o saboroso

Como é criado o sal nos lagos de sal

1. Os lagos de sal são divididos em pequenos lagos, e a evaporação inicia. Do mar, a água é conduzida por meio de uma estação com bomba para a primeira bacia, a partir da qual as bacias restantes são alimentadas. Com o prosseguimento, a água evapora sob o efeito do ar e sol, e desta forma é condensado o cloreto de sódio. A solução saturada de sal é levada às fontes de sal.

2. Nas fontes de sal, a solução saturada de água do mar cristaliza novamente por evaporação. O sal é produzido no fundo. Este processo dura de Abril até Setembro.



3. No início de Setembro, o restante da água salgada tem grande tensão.

Concepção: *(Georgios Tsaparlis)*
Instituição: *(Departamento de Química, Universidade de Ionninal)*
País: *(Grécia)*

Tradução/adaptação: *(Paula Cristina Bastos Ferreira Leal Cunha)*

4. Desta forma, o depósito de sal aparece

5. A recolha de sal é feita por meio de veículos de colheita autoalimentados.

6. De lá, o sal é transferido em tiras para um silo e em seguida, para a unidade de lavagem. Há terra e aditivos químicos que são removidos, e o sal tem tensão elevada.

7. Em seguida, o sal é transferido e depositado em pilhas de sal aberto.

Concepção: *(Georgios Tsaparlis)*
Instituição: *(Departamento de Química, Universidade de Ionninal)*
País: *(Grécia)*

Tradução/adaptação: *(Paula Cristina Bastos Ferreira Leal Cunha)*

8. Das pilhas, o sal é vendido e transportado em sacos ou camiões.

NOTA: Este material e as fotografias são do jornal diário grego Kathimerini, 'K' Domingo Magazine, Edição 17, p. 32-33. Setembro de 2007. Tradução do grego para o Inglês por Georgios Tsaparlis.

Concepção: *(Georgios Tsaparlis)*
Instituição: *(Departamento de Química, Universidade de Ionninal)*
País: *(Grécia)*

Tradução/adaptação: *(Paula Cristina Bastos Ferreira Leal Cunha)*