

L'or blanc

Lis le texte avec attention et réponds aux questions :

Le sel est connu depuis la Préhistoire pour ses caractéristiques d'assaisonnement mais aussi de conservation des aliments. Les poissons et les viandes étaient séchés, fumés et aussi salés. Pour la salage, il fallait beaucoup de sel et dans certaines régions, le sel était aussi précieux que l'or. C'est pourquoi on l'appelait également „l'or blanc“. Le sel est également le symbole de la vie, de la santé et de la richesse. Aujourd'hui on en trouve partout, pour peu d'argent.

On appelle „saumure“ un mélange d'eau et de sel gemme. Autrefois on chauffait la saumure dans de grandes casseroles. L'eau s'évaporait et le sel est resté dans le fond de la casserole.

L'abréviation de la formule chimique de la chlorure de sodium est le NaCl - ces abréviations sont très courantes en chimie. Celle de l'eau tu connais sûrement : H₂O.

On trouve du sel naturel (fleur de sel) récolté à la main et qui a une saveur unique qui change d'une région à l'autre. Puis on a le sel raffiné, très blanc, composé à 99,9 % de NaCl. C'est le préféré des consommateurs !

1. Quel était le moyen de conservation des viandes ?

2. Comment surnommait-on le sel ?

3. Comment s'appelle le mélange d'eau et de sel gemme ?

4. Quelle est l'abréviation chimique du sel ?

5. Quel est le sel préféré des consommateurs ?

