

# ЛАБОРАТОРІЯ ПУСТУНЧИКА

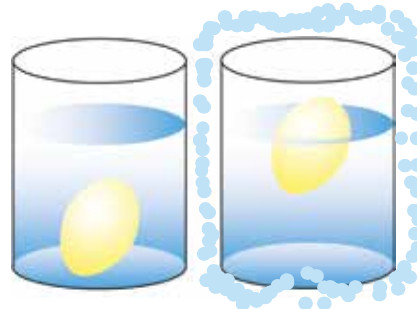
## НАВЧИ ЯЙЦЕ ПЛАВАТИ

**Тобі знадобиться:** сире яйце, склянка з водою, декілька столових ложок солі.

**Що треба робити?**

1. Поклади сире яйце у склянку з водою. Яйце опуститься на дно.
2. Вийми яйце зі склянки і розчини у воді сіль.
3. Опусті яйце у склянку зі солоною водою. Яйце буде плавати! Якщо ні – досип ще солі.

**Висновок.** Сіль підвищує густину води. Що більше у воді солі, то важче в ній потонути. У Мертвому морі вода така солонна, що людина без зусиль може лежати на її поверхні, не боячись потонути.



## ЛАВОВА ЛАМПА

**Тобі знадобиться:** 1 чайна ложка солі, 1 склянка рослинної олії, вода, харчові барвники, невелика скляна банка.

**Що треба робити?**

1. Заповни банку на дві третини водою.
2. Влий рослинну олію. Ти побачиш, що вона плаватиме на поверхні води.
3. Додай харчовий барвник і повільно всип сіль. Спостерігай неймовірно гарне видовище, що нагадає тобі ефект різнокольорових лавових ламп.

**Висновок.** Оскільки олія легша за воду, вона плаває згори. Сіль важча, ніж вода. Тому, коли додати її в банку, олія разом із сіллю опуститься на дно. Коли сіль розчиниться, пухирці олії знову підніматимуться на поверхню. Харчовий барвник зробить експеримент більш яскравим і наочним.



**Передплатний індекс 89454**

**Головний редактор:**

Дарія Біда, тел.: (032) 236-71-24,

e-mail: dabida@mis.lviv.ua

Дизайн і верстка: Каріне Мкртчян-Адамян

Підписано до друку 22.11.17,

формат 60x84/8.

Друк офсетний. Наклад 12 000 прим.

Адреса редакції: 79038, м. Львів,

а/с 9838. Надруковано в друкарні

ТОВ "Видавничий дім „УКРПОЛ”.

Юний хімік

(твое ім'я та прізвище)

№29/2017  
ГРУДЕНЬ



НАУКОВО-ПОПУЛЯРНА ТЕМАТИЧНА ПРИРОДНИЧА ГАЗЕТА ДЛЯ РОЗУМНИКІВ І РОЗУМНИЦЬ

## НЕМАЄ ДОЛІ БЕЗ СОЛІ

**З** давніх-давен чумаки їздили по сіль до Чорного моря, бо підземні родовища солі на той час не були розвідані. Сіль називали „білим золотом”, такою цінною вона була. І не дивно, адже за нестачі солі в організмі виникає м'язова слабкість, втома, втрата апетиту. А повне знесолення призводить до болісної смерті. Щоправда, надлишок солі теж шкодить здоров'ю. В усьому знай міру!

Зазвичай у нас на столі є кухонна сіль двох видів: кам'яна (сіра, з великими кристалами) і „Екстра” (сніжно-біла, дрібнокристалічна). Перша має багато корисних мікроелементів, приємний і м'який смак. Сіль „Екстра” практично не містить домішок і чудово підходить для приготування консервів, підсолювання масла чи маргарину, щоб довше зберігалися. Утім для щоденного вживання вона не годиться, бо нам потрібні й інші мінеральні речовини. Дуже корисна морська сіль.

Йодовану сіль радять споживати для профілактики йодного дефіциту. Таку сіль зберігають у закритій посудині, бо йод легко випаровується. Приправляють нею уже готову й не дуже гарячу страву, бо цілющі властивості цієї солі за нагрівання втрачаються.

Сіль потрібна для твого організму так само, як вода, їжа й кисень. Це єдиний істинний мінерал, який люди здавна використовують у кулінарії.

## Довідник Розумника

- Твоя добова норма солі становить 3–5 г.
- В Україні є 14 родовищ кухонної солі. Вони зосереджені на Донбасі, у Дніпровсько-Донецькій западині, на Передкарпатті, Закарпатті, в озерах і лиманах Чорного та Азовського морів.



# Несмачне вариво (казка)

Пустунчик був дуже голодний: мама зранку кудись їздила у справах і тільки зараз, повернувшись, почала готувати обід. Його живіт уже вкотре виводив голосний марш, а від пахощів, що линули з кухні, текла слинка.

— Як же я хочу їсти! — шепотів собі під ніс Пустунчик. — Напевне, мама вирішила мене заморити голодом!

Але ні, дуже скоро мати покликала його обідати. Пустунчик миттєво помив руки і вмовстився біля тарілки із супом. Схопивши ложку, він зачерпнув суп і швиденько ковтнув його.

— Як смачно! — хотів, як завжди, сказати Пустунчик, але замість цього скривився: — Мамо, він же зовсім не смачний!

— Ой, лишенько, — забідкалася мати, — так поспішала, що геть забула про сіль! Давай підсолю.

— От тепер ду-уже смачно! — зрадів Пустунчик і заходився працювати ложкою. Його осяяла думка: виявляється, без солі його улюблений суп схожий на якесь незрозуміле і дуже несмачне вариво.

Світлана Мірошніченко

## ПРИСЛІВ'Я І ПРИКАЗКИ ПРО СІЛЬ

Немає долі без солі.  
Без солі і стіл кривий.  
Сіль - усьому голова, без солі і жито - трава.  
Без солі не смачно, без хліба не ситно.  
Сіль дорожча, ніж золото.

## ПРОЧИТАЙ ЗАГАДКИ ПРО СІЛЬ І ПРИДУМАЙ СВОЮ!

- Мене не їдять, і без мене не їдять.
- У воді росте-кохається, а вкинь у воду - злякається.
- Від води народиться, а води боїться.
- Білий камінь у воді тане.

## ЦІКАВИНКИ ВІД ЛАТУНІ

- Якщо добути з морів і океанів усю сіль, то нею можна покрити земну кулю шаром завтовшки 130 м.
- Дуже-дуже давно сіль видобували під час спалювання деяких рослин у вогнищах. Отриману таким чином золу і використовували як приправу.
- Римським воїнам платили за службу сіллю. Звідси, мабуть, англійське слово „salary” – заробітна плата. Римська дрібна монета називалася „soldo”.
- За побудову одного з визначних храмів у Бірмі місцеве плем'я взяло лише 6 пудів солі (1 пуд – приблизно 16 кг).
- У давнину в Китаї з кам'яної солі виготовляли монети! Сіль пресували у вигляді пластинок, на яких проставляли імператорську печатку.
- Деякі народи Півночі, наприклад, ескімоси, не солять їжу, адже їхній раціон складається з морепродуктів та м'яса, багатих сіллю.
- Якщо до солоної гарячої страви додати цукру, то смак солі дещо послаблюється, а якщо кислоти – підсилюється.



## РОЗГАДАЙ РЕБУСИ, І ТИ ДІЗНАЄШСЯ ПОЧАТОК ПРИСЛІВ'Я

— — — — — , — — — — — , — — — — — – козацька їда.

