

SALINITA – PRAKTICKÁ ÚLOHA

	Názov mora	Množstvo soli vo vzorke	Ako chutí vzorka mora?
1	Stredozemné more	38‰	Veľmi slané, no dalo sa to zniesť.
2	Červené more	40‰	O niečo slanšie ako Stredozemné more.
3	Baltské more	8‰	Skoro ani necítiť soľ.
4	Čierne more	19‰	Veľmi slabo slané.
5	Mŕtve more	400‰	Veľmi slano, až nepríjemne.

POSTUP:



1) Postupne som si do nádob navážila príslušné množstvo soli a vody.

2) Moria som si preliala do menších zaváraninových sklíčok a označila som ich.

3) Ponorila som mrkvky do vody.



Prečo mrkva pláva vo vzorkách v inej hladine?

Pridaná soľ zvyšuje hustotu vody, a tak mrkva môže vo vode s väčšou salinitou plávať na povrchu.

4) Mrkvy som vybrala a nádoby som uložila na teplé miesto. (vrchnáky som odstránila)



VÝSLEDOK:



Po vyparení vody sa mi na mieste Mŕtveho mora vytvoril krásny soľný kryštál. Obrástol celú vrchnú časť zaváraninového skla!

ZÁVER:

Čím je salinita v moriach vyššia, tým sa zvyšuje aj hustota a mrkvy v moriach s vyššou salinitou plávajú na povrchu. V priebehu 26 dní sa voda z morí začala vyparovať a v nádobách s vysokou salinitou sa začali tvoriť aj malé kryštály. Najväčšie sa vytvorili v nádobe s Mŕtvym morom, ktorá má najvyššiu salinitu.

Bohužiaľ som doma nemala veľmi vhodné podmienky na vyparovanie, no ak by som nádoby nechala vyparovať sa trochu dlhšie, určite by sa vyparila všetka voda a vznikol by oveľa väčší a krajší kryštál.

