

Salinita

Nina Štefaňaková

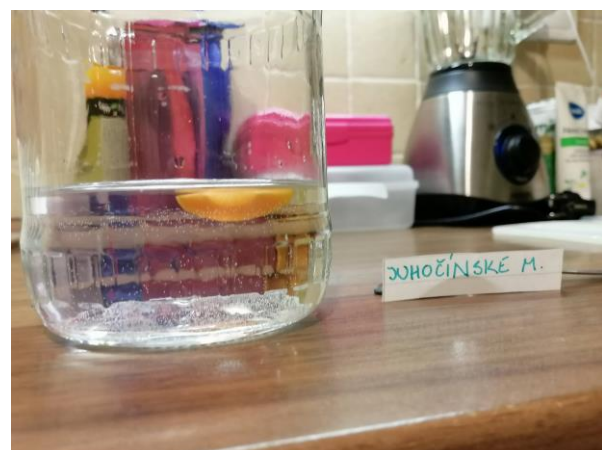
I.B

	Názov mora	Množstvo soli vo vzorke	Ako chutí vzorka mora?
1	Baltské more	17g	Pri ochutnávke bolo cítiť soľ, ale voda sa dala vypiť
2	Jadranské more	38g	Veľmi malý rozdiel medzi týmto a Barentsovým morom
3	Barentsovo more	35g	Cítila som rozdiel medzi týmto a Juhočínskym morom, ale nebol až tak veľký
4	Juhočínske more	31,5g	Cítiť rozdiel medzi týmto a Baltským morom, voda by sa nedala piť
5	Mŕtve more	400g	Po ochutnaní som vodu hneď vyplula, nebolo to dobré a aj niekoľko minút po ochutnávke ma štípali ústa



Pokus s mrkvou

Postupne som ponárala malý kúsok mrkvy do všetkých vzoriek. Ako som si aj predtým myslela, mrkva plávala tým vyššie, čím vzorka mala v sebe viac soli. Rozpustená soľ vo vode spôsobovala, že voda mala väčšiu hustotu, a preto mrkva plávala vyššie vo vzorke s Mŕtvym morom ako vo vzorke s Baltským morom.



Postup prípravy

Na prípravu som použila:

- Balíček kuchynskej soli
- Vodu
- Nádobu
- Lyžicu na miešanie
- Kuchynskú váhu
- Kúsok mrkvy

Určitú hmotnosť soli som si odmerala na kuchynskej váhe a prisypala do misky s vodou s objemom jeden liter. Premiešala som a odobrala vzorku do zaváraninového pohára.



Mrtve more po 26 dňoch

