

More govori

Ja sam more. Svi me znaju.
Slano sam. Modro sam kad je
nebo modro, zeleno kad je nebo
... zeleno.

Sve vas znam, igrali ste se
na mojim žalima, mijesili ste
pijesak, udicom lovili ribice,
mazali se uljem za sunčanje,
hvatali račiće.

Dok vi spavate, ja skrivam (...)
ružičaste morske zvijezde i
račiće da biste ih ujutro našli.

Ali mogu biti vihor koji vam
može strgnuti šešir s glave!

Mogu biti oluja, pucketati
brodskim zastavama, po-
tapati brodove! Nikad ne smijete
zaboraviti tko sam ja ...

René Fallet (Rene Fale)

RAZMISLI:

Tko priča priču?

Što more kazuje o sebi?

Što sve more zna o
nama?

Što radi more kada je
razigrano?

Što čini ljutiti more?

Opiši svoj susret s morem.



Najslanija mora na svijetu

- Crveno more
sadrži od 37 do 42
posto soli, arapsko
– perzijski zaljev 39, a
Sredozemno more od
38 do 39 posto soli.



Ondje gdje je more najslanije

Netko je rekao da je sol jedan od najvažnijih začina. I bio je u pravu. Zamislimo samo salatu ili kokice bez soli, neslano meso s bljutavim krumpirom ili, primjerice, slanac bez onog bijelog, slanog, preljeva po sebi. Nije baš ukusno, zar ne? E pa kako bez soli ne možemo, red je da se upitamo kako nastaje i odakle dolazi.

Zašto je more slano?

Rijeke i kiše ispiru minerale soli s kopna u more. Neke soli životinje koriste za izgradnju svojih školjki. Natrijev klorid, tvar koja je u stvari obična kuhinjska sol, otapa se u vodi. Natrij je element od kojeg morska voda ima slani okus.

Solana – tvornica soli

U Hrvatskoj se sol dobiva iz mora, jer, znamo i sami, more je slano, a prerađuje se u solanama. Svaka solana ima plitke, ograđene bazene u kojima je morska voda. Jako sunce zagrijava vodu, ona se isparava, a sol se taloži. Da je to upravo tako, možemo se uvjeriti kad nam nakon kupanja u moru na koži ostanu bijeli, slani tragovi.

Pošto se pokupi i izvadi iz bazena, morska se sol prerađuje i pakira u kutije te šalje u trgovine. Sad je spremna da je uspemo u soljenke i njome dosolimo svoju hranu.

I Rimljani su vadili sol

U našoj domovini bilo je nekoć znatno više solana nego što ih je danas. Jedna je od najvećih ona u gradu Pagu na istoimenom otoku. Ali zašto baš ondje, može se netko upitati. Zato što je more tu uvučeno u miran, uzak i plitak zaljev pa je nešto slanije nego drugdje. Pogodnost takvih mjesta otkrili su još stari Rimljani pa su već prije gotovo dva tisućljeća počeli u nekim obalnim naseljima vaditi sol.

SLANE ZANIMLJIVOSTI

Jedna litra morske vode sadrži 35 g soli. Morska voda nije pitka. Solanu ima i gradić Ston na poluotoku Pelješcu.

Mnoga su naselja dobila naziv po soli (Soline, Slano, Slatina...).

Sol može dobiti kopanjem iz rudnika.

Najslanija mora su mala mora uvučena duboko u kopno. **Mrtvo more** u Izraelu je tako slano da u njemu nema riba.

Kad bi se isušila sva mora na Zemlji, bilo bi dovoljno soli za izgradnju zida oko ekvatora, visokog 282 km i širokog 1,5 km!

