

LA SAL



La sal es muy importante en las comidas porque aparte de que le da sabor hace que se puedan conservar y fabricar alimentos.

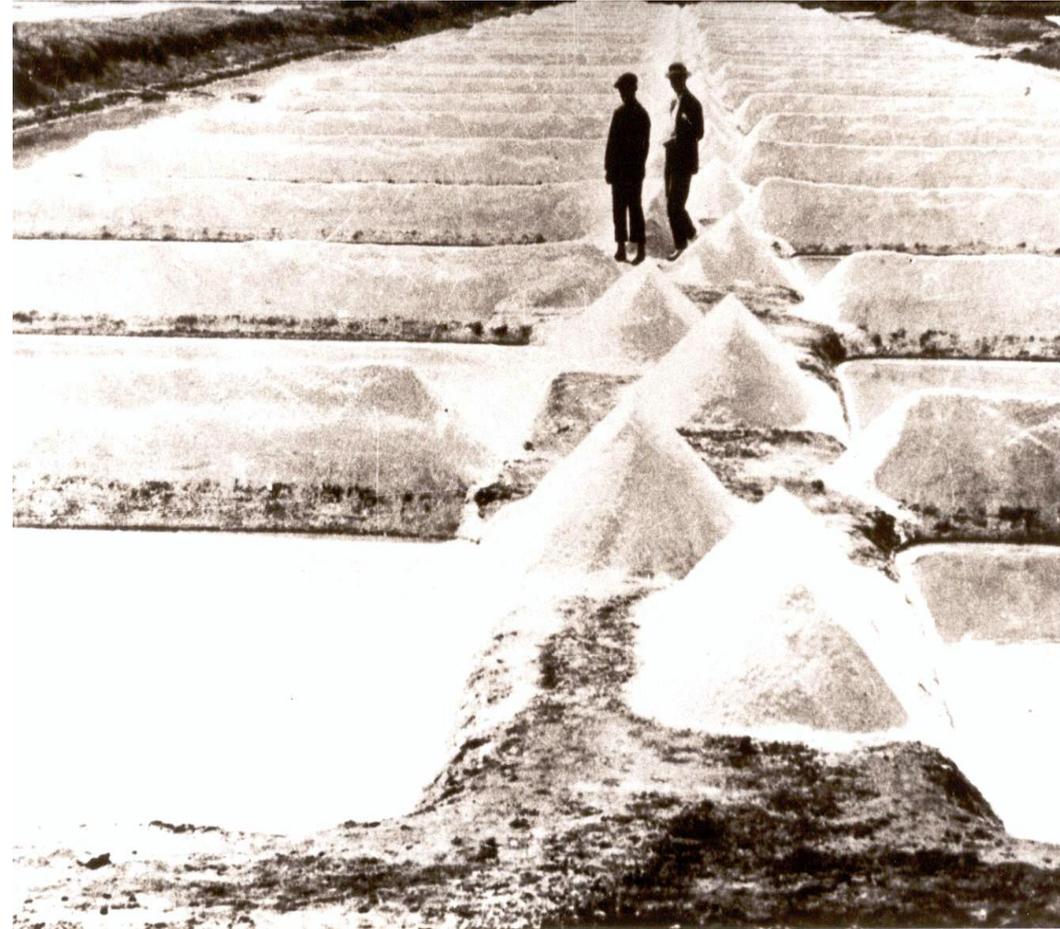
¿De donde se saca la sal?

La sal se saca de las salinas



¿Cómo se saca la sal?

La sal con agua llega a piscinas de agua (no hondas). Cuando pasa un tiempo el agua se ha evaporado y se queda la sal.



Cuando la sal se ha quedado, el humano la recoge y la pone en sacos



Antiguamente, en la época de los romanos, la sal servía como pago por un trabajo, para cambiar cosas, plantas, comidas. De este motivo viene la palabra *salarium*.

Aves de Isla Cristina



. Los flamencos que vimos en Isla Cristina vienen de Doñana. Los flamencos comen unos crustáceos llamados ARTEMIA SALINA.



LA SAL EN LA
SIERRA



La sal es importantísima porque gracias a ella se pueden conservar las carnes (el jamón, el tocino, las costillas, la chuleta...)



¿Cuales son los procesos del cerdo?

1º Se anestesia al cerdo y se sacrifica.



2º Se les quita los pelos quemándolos.



3º Separan las carnes, los huesos, los tocinos...



4º Se mete a algunas partes del cerdo en sal



5ºY luego cuando ha pasado un tiempo se lleva a las bodegas donde el comprador las compra





Hecho por Alba Marín Caucín