**«САМАЯ ГЛАВНАЯ СОЛЬ»**

 (викторина по теме «Поваренная соль»)

**Вопросы викторины**

1. Какие растворы называют физиологическими и где их

применяют?

1. Почему иногда на привалах солдатам, совершающим длинные марши, или рабочим в горячих цехах заводов дают пить подсоленную воду?
2. Когда нужно солить гороховый суп — перед варкой или

после?

1. Какие вы знаете названия городов, где слово «соль» сто­ит на первом месте?
2. Почему эти города имеют такие названия?
3. Почему у большинства народов соль издавна служила символом постоянства и нерушимой дружбы?
4. Какие свойства соли используют при консервировании пищевых продуктов?
5. В результате каких химических реакций получается хло­рид натрия?
6. Какая химическая связь в соединении N301?

10. В каком состоянии хлорид натрия состоит из отдельных

молекул?

11. Назовите порядковые номера элементов, образующих

хлорид натрия.

1. В присутствии каких соединений растворимость хлори­да натрия в воде сильно снижается?
2. Что происходит с поваренной солью при растворении ее в воде?
3. Подвергается ли гидролизу хлорид натрия?

**Ответы на вопросы викторины**

1. Водные растворы солей, которые по солевому составу близки к плазме крови, называют физиологическими. Они применяются в медицине. Например, при некоторых заболе­ваниях организм человека теряет много воды. Это может при­вести к смерти. В таких случаях в кровь больных вводят фи­зиологический раствор.
2. Чтобы быстро восполнить потери организмом хлорида натрия, к питьевой воде добавляют поваренную соль.
3. Соленая вода плохо проникает в горошины. Поэтому если посолить суп перед варкой, то горох долго не разварится.
4. Солигалич, Соликамск, Соль-Илецк, Солигорск и др.
5. Для жителей этих городов солеварение, соледобыча и солепереработка издавна были важнейшими промыслами.
6. Соль — вещество, не изменяющееся даже в огне, не под­дающееся порче, а, наоборот, предохраняющее от порчи про­дукты питания. Она издавна служила символом постоянства. Наши предки встречали гостей в знак нерушимой дружбы хле­бом-солью. Посыпанием хлеба солью и сейчас скрепляются договоры африканских племен.
7. Консервирование солением различных пищевых про­дуктов: мяса, рыбы, овощей, грибов и т. д. — основано на так называемых антисептических, или противогнилостных, свой­ствах поваренной соли, т. е. на способности ее убивать бакте­рии или микробы, вызывающие гниение веществ раститель­ного или животного происхождения.
8. Учащиеся перечисляют все известные им способы получения хлорида натрия.
9. Ионная.

10. Поваренная соль состоит из отдельных молекул только
в парообразном состоянии. В этом случае один катион натрия
соединен с одним анионом хлора.

1. Порядковый номер натрия — И, хлора — 17.
2. В присутствии гидроксида натрия, соляной кислоты, хлоридов магния, кальция и т. д.
3. При растворении в воде происходит диссоциация это­го вещества на ионы. Она обусловлена взаимодействием рас­творенного вещества с растворителем. Поскольку в кристалле хлорида натрия отсутствуют молекулы поваренной соли, то при растворении кристаллическая структура разрушается, а гидратированные ионы переходят в раствор. Молекулы в рас-пюре отсутствуют.
4. Эта соль образована сильным основанием и сильной ки­слотой. Как известно, такие соли гидролизу не подвергаются.