

鹽來如此

田鹽盤瓦脚仔井

將軍華永陳
曬為煎改

明

鄭

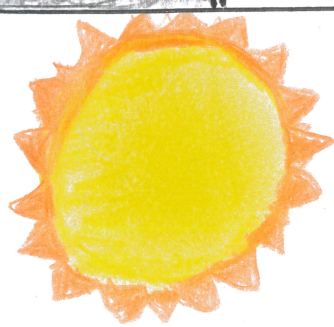


約350年前後

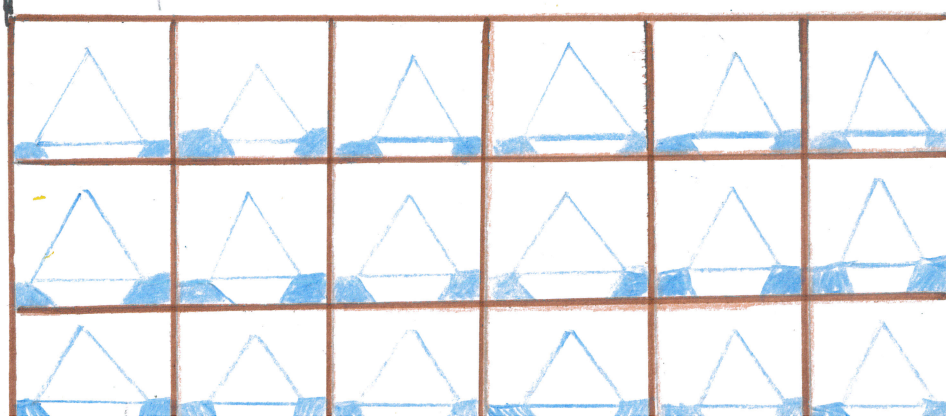
從礁石取鹽

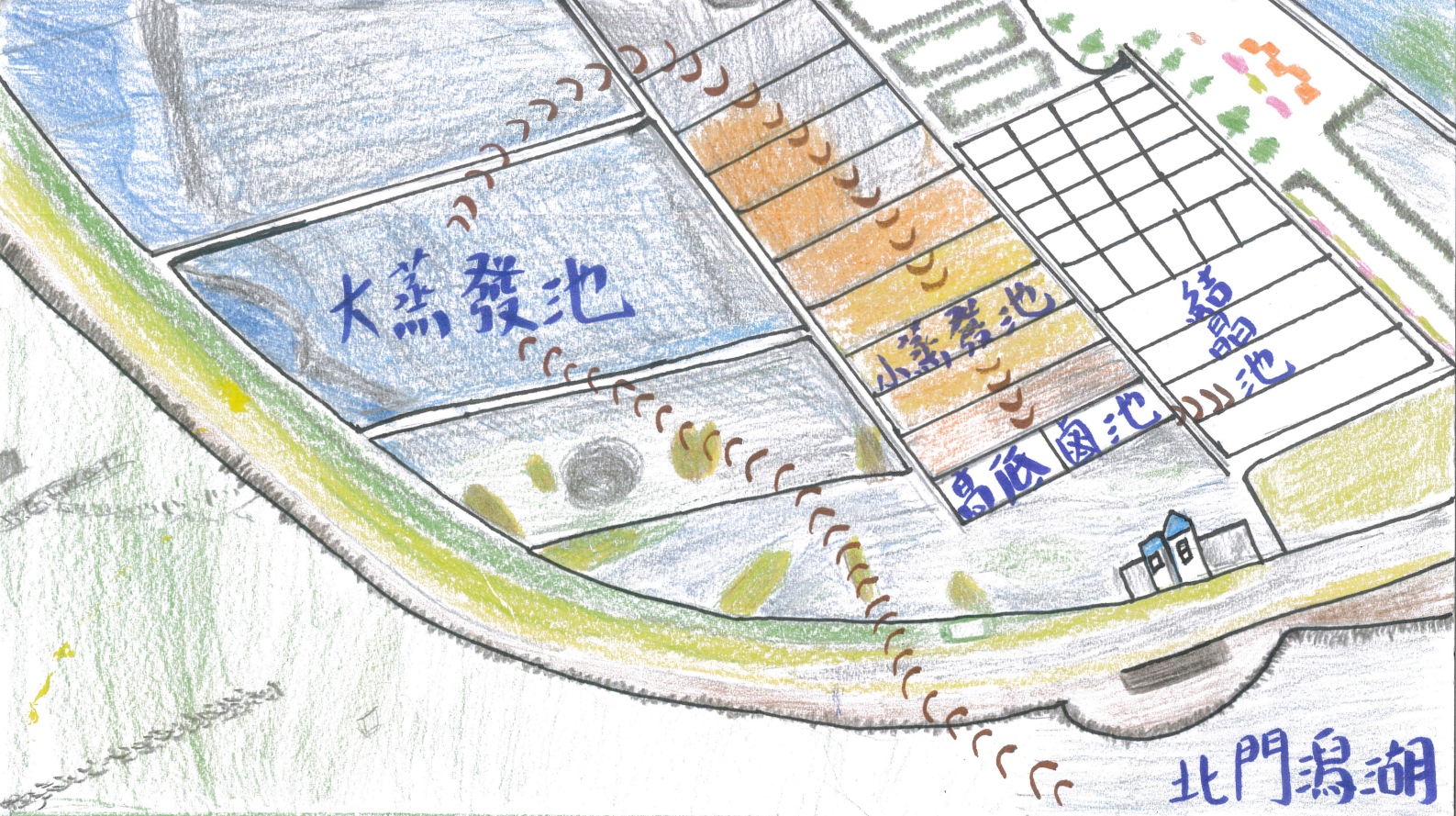


煎煮海水

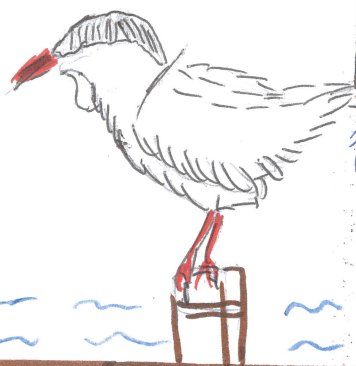


淋鹵法





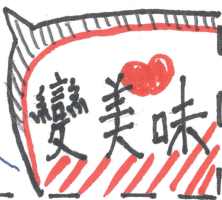
北門 潟湖



得天獨厚的天然沈澱池
 冬候鳥「黑腹燕鷗」聚集地

大蒸發池
 共有四格 提高鹽鹵濃度
 析出氧化鐵

歷時 = 7天



小蒸發池
 共有三格 提高鹵水濃度
 析出硫酸鈣

歷時 = 3~7天



高低鹵池
 下雨時排回結晶池鹵水
 飽合濃度鹵水沈澱
 雨水浮在上方

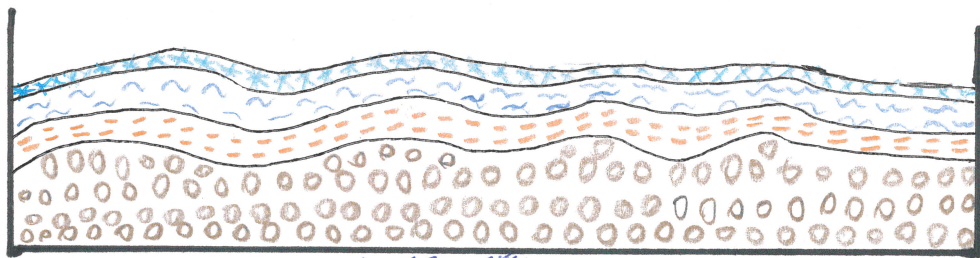


結晶池
 共 98 格
 鹽在此結晶收成



生活中的鹽

	精鹽	二層鹽	鹽花	粗鹽	岩鹽
圖片					
說明	以離子交換膜電析海水製成	結晶時間短於粗鹽上	高濃度鹵水表面的薄結晶	長時間結晶採收	地層取出的鹽
特色	工業技術產生 氯化鈉達99%	日據時代 進貢日本皇室用鹽	在歐洲有 鹽中魚子醬之稱	呈現不規則顆粒狀	富含鐵質的 玫瑰色澤鹽
用眼睛看 (放大鏡)	亮白色 形狀規律	藍白色 細緻粉末狀	含少數黑點物質 小小的不規則狀 (片狀、立方體等)	較大塊不規則狀 (塊狀、立方體等)	粉紅色 (塊狀、立方體等)
用鼻子聞	無味	無味	無味	無味	無味
用手觸摸	小顆粒感	較細緻滑順	較粗糙、不規則	尖銳、稜角分明	滑順
用嘴巴嚐	第五名鹹	季军鹹	殿軍鹹 脆脆口感最好吃	冠軍鹹	亞軍鹹



井仔腳瓦盤鹽田剖面圖(結晶池)

鹽花 *****
鹵水 ~~~~~
二層鹽 = = = = =
粗鹽 :::::

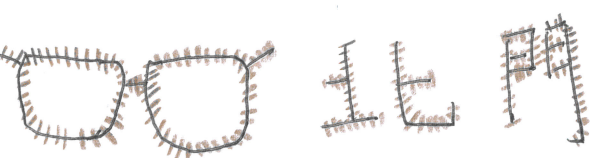
鹽結晶實驗

材料：鹽、水、毛根、容器

作法：

1. 將毛根折成喜愛的圖形或文字。
2. 鹽和水混合均勻盛入容器。
3. 將毛根放入容器並覆蓋鹽水。
4. 等待毛根產出結晶體。

手作毛根



第 一 週	尚無結晶體 	鹽水溶液清澈
第 二 週	結晶慢慢增加 	鹽水溶液 越來越混濁

煮海水產鹽

材料：海水、鍋子。

將1000毫升海水煮乾約留

下35公克的海鹽。

地球剛形成的時候，瀰漫著水蒸氣，凝結成雲層下雨，滙集成海洋，早期海水未必像現在苦澀，火山釋放硫磺離子，及金屬離子，岩石鹽析出，才會又苦又鹹。

鹽鹵豆花

材料：鹽鹵10毫升，豆漿1000毫升

作法：鹽鹵和豆漿混合，撈起泡泡。

放入電鍋蒸熟。

加入黑糖享用鹽甜好滋味。

原理：豆漿蛋白質表面帶有電荷，加熱使蛋白質變性，添加鹼性金屬中性鹽，如鹵水或硫酸鈣(石膏)，產生相反電荷離子，互相吸引就會凝固。

手作鹽冰淇淋

材料：冰塊300公克，鹽巴100公克

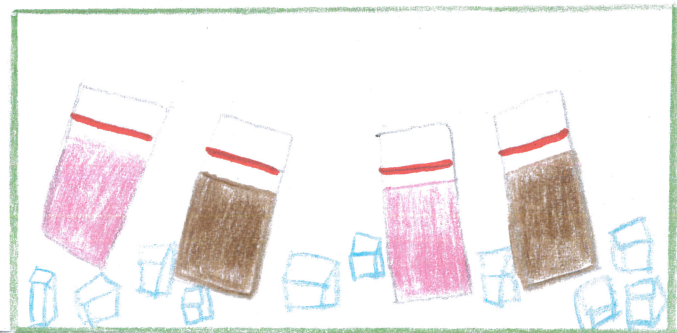
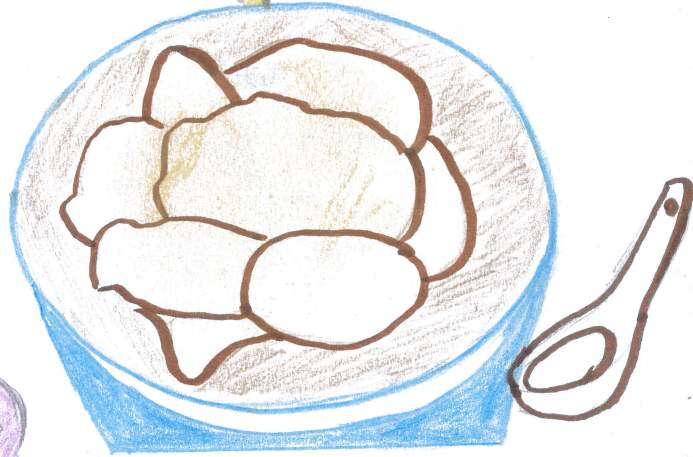
夾鏈袋、保鮮盒，各式飲料。

作法：將冰塊、鹽巴放入容器

飲料放入夾鏈袋置入保鮮盒

搖晃五分鐘。

原理：當鹽與冰混合後，冰溶化與鹽溶解需要從飲料包吸熱。



鹽的妙用

瓦盤鹽田困境!!!

- 1 環境污染
- 2 海水侵田

我願意

支持
環保宣言

節能省碳
 守護環境
 珍貴文化
 歷史長存

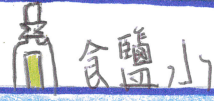


鈉、碘、礦物質

必需營養素



飲食、水



醫療用途



工業用途

井仔腳瓦盤鹽田

