

## LA CRISTALLIZZAZIONE DEL SALE DA CUCINA

Il sale da cucina è il cloruro di sodio formula chimica NaCl. Cristallizza nella forma cubica

**PROCEDIMENTO.** Riscaldare 80-90 ml di acqua distillata in un pentolino e aggiungervi 25 grammi di cloruro di sodio, continuare a riscaldare fino a quasi ebollizione.

Spegnere lasciare raffreddare lievemente e trasferire, con cautela e lentamente, in un bicchiere.

Posizionare il bicchiere con la soluzione in un luogo tranquillo (sopra un pensile della cucina) e coprire con un tovagliolo e lasciarlo riposare.

Dopo 24 ore possiamo guardare se si sono formati i cristalli, è meglio non muovere il bicchiere, e ripeteremo le osservazioni ogni 24 ore. Quando i cristalli sono ben formati possiamo prelevarli e osservarli al microscopio.



Se vuoi comunicare l'esito di questo esperimento puoi farlo tramite mail [studente@editoremannarino.it](mailto:studente@editoremannarino.it) o compilando il modulo dal sito internet **comunicazioni**. Se vuoi approfondire consulta il libro **"esperienze per il laboratorio di chimica" pag. 85**