

Blokhus

SALT



Hvordan laves salt i Blokhus Saltcenter?



1. Der hentes 600 - 1000 liter havvand i Vesterhavet. Før vandet hentes, holdes der nøje øje med vejr- og strømforhold. Der hentes ALDRIG havvand, når det lige har regnet, da der kan opstå udvaskning af 'ting' fra fastlandet. Havvandet skal have 'drikkevands kvalitet'. Havvandet filtreres første gang på havet.
2. Når vandet er 'hjemme', bliver det filtreret 2 gange, før det kommer ud i et af lagrene. Lagrene er opvarmet af solfangere, så der sker en fordampning. I lagrene forøges salt indholdet til 8%. (Bakterier kan ikke formere sig ved 8% salt).
4. Den varme væske fra solfangerne løber gennem bunden i panderne. Her bliver havvandet opvarmet, så der sker en fordampning. Havvandet kommer ikke over 80 grader, da saltet så smager mindre godt.
5. Anlægget består af mange små pander, så der kan laves mange forskellige typer salt, og her tilsættes de forskellige krydderier, som fortrinsvis kommer fra egenavlede urter.
6. Det tilbageblivende vand (restlagen) bruges i saltbade.



Salt + et par dukker og bil



Café og butik

Blokhus
SALT

