

Zout uit de zee

Gemaakt uit zeewater

Eeuwenlang was zout een kostbaar product. Het werd uit verre warme landen gehaald, zoals Bonaire. Daar kun je gewoon wachten tot het zeewater verdampt is en het zout overblijft.

Dit is het eiland Bonaire. Het ligt duizenden kilometers van Nederland vandaan en hoort bij de Nederlandse Antillen. In Bonaire heerst een tropisch klimaat. Meestal waait het en de temperatuur is het hele jaar hoger dan bij ons. Hierdoor ziet de natuur er heel anders uit. Zo zijn er bijvoorbeeld grote droge vlakten met enorme cactussen. Ook kunnen ze op Bonaire door deze warmte en droogte uit het zeewater zout winnen.

Dat gebeurt in deze zoutpannen. Eigenlijk zijn dat ondiepe meren, vlakbij de zee. Mensen hebben die gegraven en met windmolens wordt het zoute zeewater in die zoutpannen gepompt. En dan kunnen de zon en de wind het verdere werk doen. Langzaam verdampt het water en na een tijd blijft er alleen nog zout achter. Dit duurt ongeveer een jaar. Het zout is kei en kei hard en met machines wordt het zout losgemaakt. Ze noemen dit 'het zout oogsten'. Er worden miljoenen kilo's van het zout geoogst.

Na de oogst wordt het zout in de vrachtwagens gestort om gewassen en gezeefd te worden. Tenslotte moet het drogen. En dan zie je grote witte bergen. Allemaal zout.