

Кипячение воды

Создано: 03 Июнь 2016

Обновлено: 03 Июнь 2016

Просмотров: 224

Кипячение воды

В домашних условиях самый распространенный метод обеззараживания воды – кипячение. При этом бабушкиным способом вода еще и становится мягче, так как временная жесткость выпадает в осадок, испаряются некоторые легколетучие органические вещества. Для надежной дезинфекции рекомендуется кипятить воду в течение 15 - 20 минут.

Возбудители большинства серьезных заболеваний не выдерживают высокой температуры. Но постоянно кипятить воду в объеме, необходимом для комфортабельной жизни – хлопотно до нереальности. При этом на посуде, на всех нагревательных элементах бытовых приборов, интенсивно образуется накипь, что выводит бытовую технику из строя раньше времени.

Воду прокипятите в эмалированном чайнике или кастрюле. Кипячение убивает микроорганизмы, и одновременно с паром из воды уходит практически вся летучая хлорорганика (последствия дезинфекции воды хлором). Однако следует помнить, что некоторые микробы и вирусы выживают в кипящей воде минуты и даже часы и что летучей хлорорганике нужно куда-то испаряться, а не задерживаться крышкой. Поэтому кипятите воду в сосуде без крышки.

Обработанную таким образом воду нужно закрыть крышкой, чтобы не проникали бактерии из воздуха, студить и, если угодно, разлить в трехлитровые стеклянные банки, плотно закрыв их полиэтиленовыми крышками. Хранить воду лучше в холодильнике. Охлаждать такую воду нужно, обязательно в закрытом от пыли сосуде, в противном случае все усилия будут напрасными. Внешне, кипяченая вода ничем не отличается от сырой. Единственное это то, что в кипяченой воде нет воздуха. Проверить это легко. Добавьте в стакан с той и другой водой немного поваренной соли (на кончике ножа) и потрясите стаканы. В сырой воде появятся пузырьки воздуха, а в кипяченой нет (если она простояла на воздухе меньше 12 часов). Соль уменьшает растворимость воздуха в воде и заставляет его выделяться в виде пузырьков. В кипяченой воде растворенного воздуха практически нет.

Это факт, что, давно остывшая кипяченая вода – совершенно мертвая жидкость, но её качество можно существенно улучшить, переливая ее несколько раз из одной чаши в другую. Очень жесткая вода после длительного кипячения становится более пригодной для питья. Например: в местностях с такой водой ее специально долго кипятят (около 40 минут), затем отстаивают, а потом уже используют для приготовления каш, борщей, супов и на другие нужды. Конечно, очищать жесткую воду фильтром или частичным замораживанием лучше.

Воде

Ты можешь быть мягкой и жесткой,
Ты можешь дать жизнь и отнять,
Ты можешь, вращая турбины,
Полночную тьму разгонять.
Ты можешь согреть мегаполис
И льдами сковать полюса,
Ты сладостью душу напоишь
И солью прольешься в глаза...
Знакома от пара до снега,
Как солнце и воздух нужна
Природе, Земле, Человеку –
Живая, Святая Вода.

