

مياه نقية بطرق سهلة



طريقة استخدام الخل للتخلص من الجراثيم:



- وضع ملعقة شاي صغيرة من الخل في لترين من الماء في وعاء كبير.
- وضع الخضار والفاكهة في هذا الوعاء بعد غسلهم في الماء.
- الإنتظار لمدة ٣٠ دقيقة.
- تصبح هذه الخضار والفاكهة خالية من الجراثيم وصالحة للأكل.

تنبيه: هذه الطرق صالحة فقط للخضار والفاكهة ولا يمكن اعتمادها لتقنية مياه الشرب.



كيف تتخلص من الجراثيم الموجودة في الخضار والفاكهة:



الملح والخل هما مواد متوفرة في بيوتنا ولهما مفعول قوي يساعد على التخلص من الجراثيم.

طريقة استخدام الملح للتخلص من الجراثيم:



- وضع ملعقة كبيرة من الملح في لترين من الماء في وعاء كبير.
- وضع الخضار والفاكهة في هذا الوعاء بعد غسلهم في الماء.
- الانتظار لمدة ٣٠ دقيقة.
- تصبح هذه الخضار والفاكهة خالية من الجراثيم وصالحة للأكل.



RELIEF
INTERNATIONAL

منظمة الإغاثة الدولية