

NAVODILO ZA PREKUHAVANJE VODE

Vodo zavremo in jo pustimo burno vreti še eno minuto. Zaradi večje varnosti pa se svetuje, da voda vre vsaj tri minute. Na ta način se uniči vegetativne oblike patogenih bakterij, virusov in cist parazitov. Tri minute vretja zagotavljajo tako široko varnost, da lahko tako prekuhana vodo uživajo tudi osebe z močno oslabljenim imunskim sistemom.

Zaradi možnosti naknadnega onesnaženja prekuhane vode je najbolje, da ostane v isti posodi kot smo jo prekuhali. Prekuhana vodo hranimo pokrito v hladilniku največ 24 ur oz. izjemoma 48 ur.

V primeru, da je voda motna, moramo pred prekuhavanjem iz nje odstraniti čim več delcev. To dosežemo z usedanjem in nato filtriranjem skozi več plasti čiste, najboljše prelikane, tkanine ali skozi čist papirnat filter (npr. pivnik, filter za kavo).

Prekuhana voda je lahko manj prijetnega okusa. Zato se priporoča pripravo čajev oz. drugih napitkov; zaužijemo pa jo lahko tudi kot juho ali kakšno drugo obliko jedi.

POVZETEK

- Razkuževanje vode s prekuhavanjem je varna metoda.
- Tri minute vretja zagotavljajo dovolj široko varnost za zdravje.
- Motno vodo je potrebno pred prekuhavanjem zbistriti z usedanjem in precejanjem.
- Preprečiti je potrebno naknadno onesnaženje vode.
- Vodo shranjujemo na hladnem.
- Za pitje lahko uporabljamo vodo največ 24 ur po tistem, ko smo jo prekuhali.