

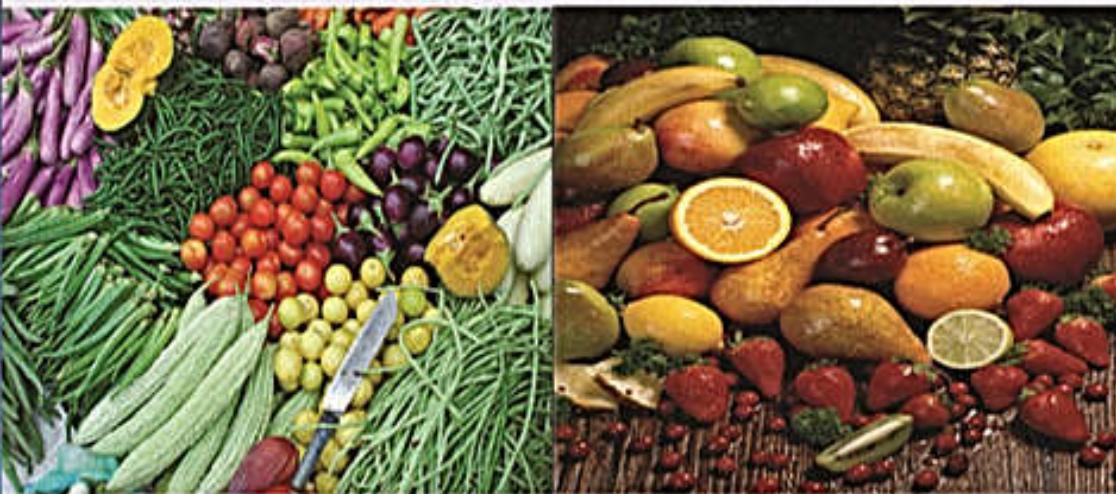


منظمة الإغاثة الدولية

مياه نقية بطرق سهلة ويسيرة



كيف نتخلص من الجراثيم الموجودة في الخضار والفاكهة:



الملح والخل هما مواد متوفرة في بيونتنا ولهم مفعول قوي يساعد على التخلص من الجراثيم.

طريقة استخدام الملح للتخلص من الجراثيم :

- وضع ملعقة كبيرة من الملح في ليترتين من الماء في وعاء كبير.
- وضع الخضار والفاكهة في هذا الوعاء بعد غسلهم في الماء.
- الانتظار لمدة 30 دقيقة.
- تصبح هذه الخضار والفاكهة خالية من الجراثيم وصالحة للأكل.

طريقة استخدام الخل للتخلص من الجراثيم:

- وضع ملعقة شاي صغيرة من الخل في ليترتين من الماء في وعاء كبير .
- وضع الخضار والفاكهة في هذا الوعاء بعد غسلهم في الماء.
- الانتظار لمدة 30 دقيقة .

- تصبح هذه الخضار والفاكهة خالية من الجراثيم وصالحة للأكل.

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



بتمويل من منظمة الإغاثة الدولية