

「すいどうの水」をおいしくのむには？

(1) つめたくひやすのが、いちばん！

おうちで、おいしくのむためにかんたんにできるほうほうは、水をひやすことだよ。

ふつう、ペットボトルにはいったのみものはひやしてのむよね。冷蔵庫(れいぞうこ)、氷(こおり)などで20℃以下にひやすことによって、消毒用(しょうどく)の塩素(えんそ)のにおいもあまり気にならなくなるんだ。

体温(たいおん)にくらべて、20～25℃ひくいときに、もっともおいしくかんじるといわれているよ。



氷を入れて冷やす



冷蔵庫で冷やす

つめたいと、塩素(えんそ)のにおいが、気にならなくなるよ。

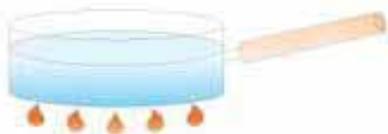


(2) わかした水をひやせば、より「おいしく」!

塩素(えんそ)のにおいが気になるひとは、5分ほど沸騰(ふつとう: わかすこと。)させておいた水をひやすと、塩素(えんそ)はほとんどなくなるので、よりおいしくなるといわれているよ。だけど...

【おねがい!】

沸騰(ふつとう)させた水などは、塩素(えんそ)のききめがなくなって、空気中(くうきちゆう)のばいきんなどがふえやすくなるので、なるべく、はやくのみおわるよう、ちゅういしてね!



沸騰させる

大きななべで、ふたをしないで、わかしてね!



くみおきで、さらに「おいしく」!

消毒用(しょうどく)の塩素(えんそ)のにおいがにがてな人のために、ほかのほうほうもあるよ。塩素(えんそ)のにおいをなくすために、大きな鍋(なべ)や口の広い容器(ようき)にくみおきしてからひやしたり、レモンのしるをすこしいれるとおいしいよ!



一晩 くみ置きする



レモン汁などを数滴落とす

くみおきしてから、ひやしたり、レモンのしるをすこしいれると、おいしいよ!

