

[강추강추] 끓였던 물을 또 끓이면 안 되는 이유

흥미로운 사실을
하나 발견하게 되어서
여태껏 이러한 정보는
보질 못했는데

이제부터는
조심 또 조심을 해야겠다는
생각이 듭니다.

차를 한잔 마시려고
끓인 물이 많이 남았는데
버리기는 아까운
곤란한 상황에서 다들
어떻게 하시나요?



보통은 그 물을
주전자나 냄비에
그대로 뒀다가 나중에
다시 사용하겠죠?

별 문제 없을 거라고
생각하면서요.

하지만 실은 문제가 있다는

걸 알았네요.



물이 끓을 때
어떤 일이 일어나는지
자세히 들여다보면
그 이유를 알 수 있다고
해요

가장 먼저 눈에 들어오는
것은 물론 기포와
수증기겠지만,

이때
눈에 보이지 않는
화학적 변화도 함께
일어납니다.

**같은 물을
여러 번 끓이면 산소
농도가 달라지고,**

**잠재적으로
위험한 물질들이
축적된다고 해요**

차 맛으로도
그것을 알 수 있다죠

신선한 물로
우려난 차와
재탕한 물과
맛이 하늘과
차이랍니다.
사용한 차와는
땅



물을 끓이면
살균이 되지만,
계속 재탕하면 할수록
화학적인 구조가 달라지면서
유해 가스뿐 아니라

비소, 질산염,
불소와 같은 유독 성분이
생겨날 수 있습니다.

불소가 뇌와 신경계에
미치는 악영향을
입증한 연구는 한 둘이
아니라네요.

여러 번 다시 끓인 물은
더 이상 식수로
적합하지 않습니다.



칼슘처럼 인체에 유용한
원래는 인성분이 신장 결석을
미네랄하는 등의킬 수도
유발하를 일
문제를 일으
있습니다.

그래서
같은 물을 두 번 끓이면
안 되고

남은 물은 화분에 주는
습관을 들이면
더 좋다고 하네요.

? 카톡에서 받은 글 ?





우리 벗님들~!
健康조심하시고
親舊들 만나
茶 한잔 (소주 한잔) 나누시는
餘裕롭고 幸福한
나날 되세요~^

