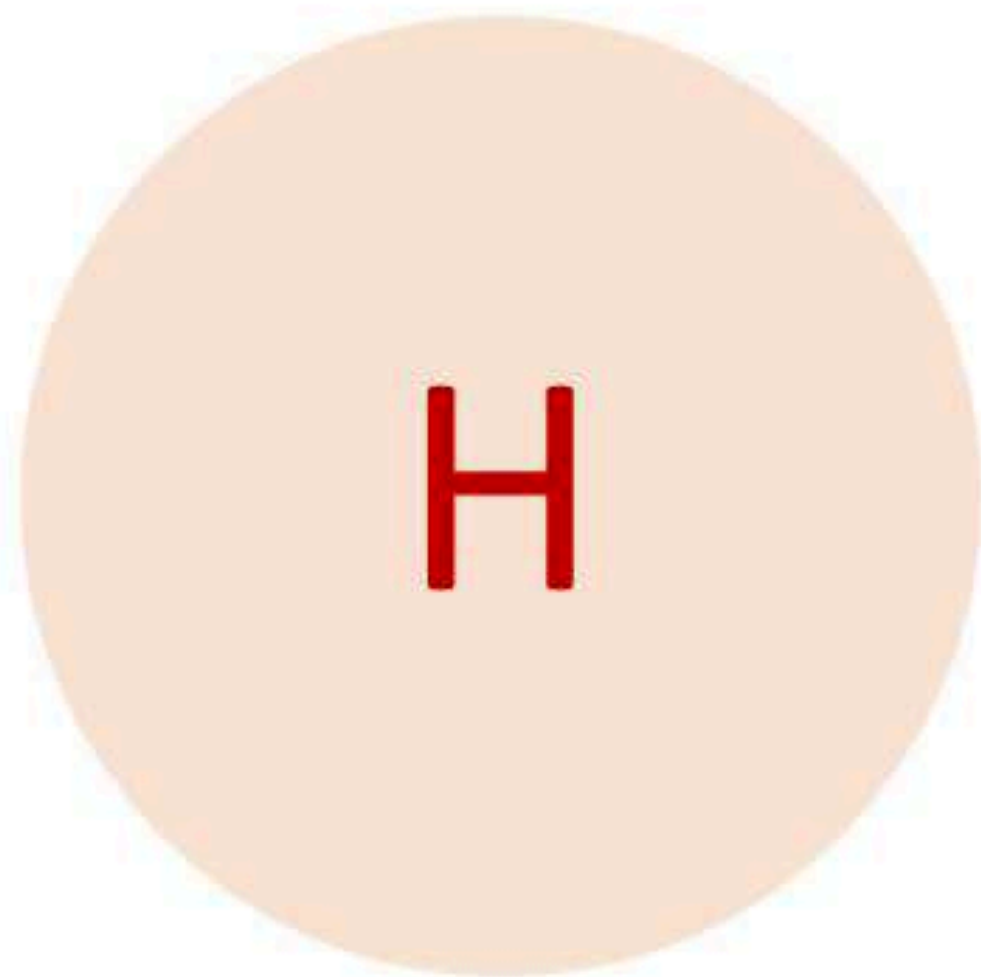


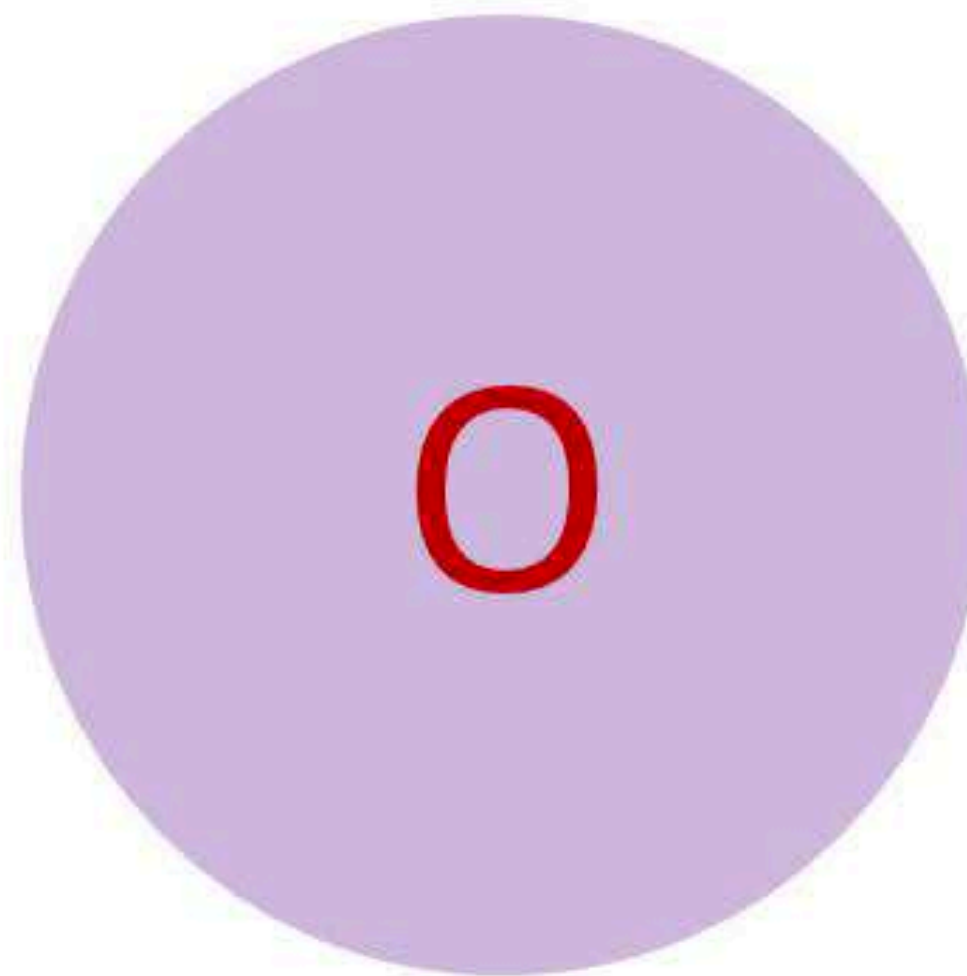
STEAM-занятие

ФИЛОСОФИЯ ВОДЫ

ЭМЕРДЖЕНТНОСТЬ

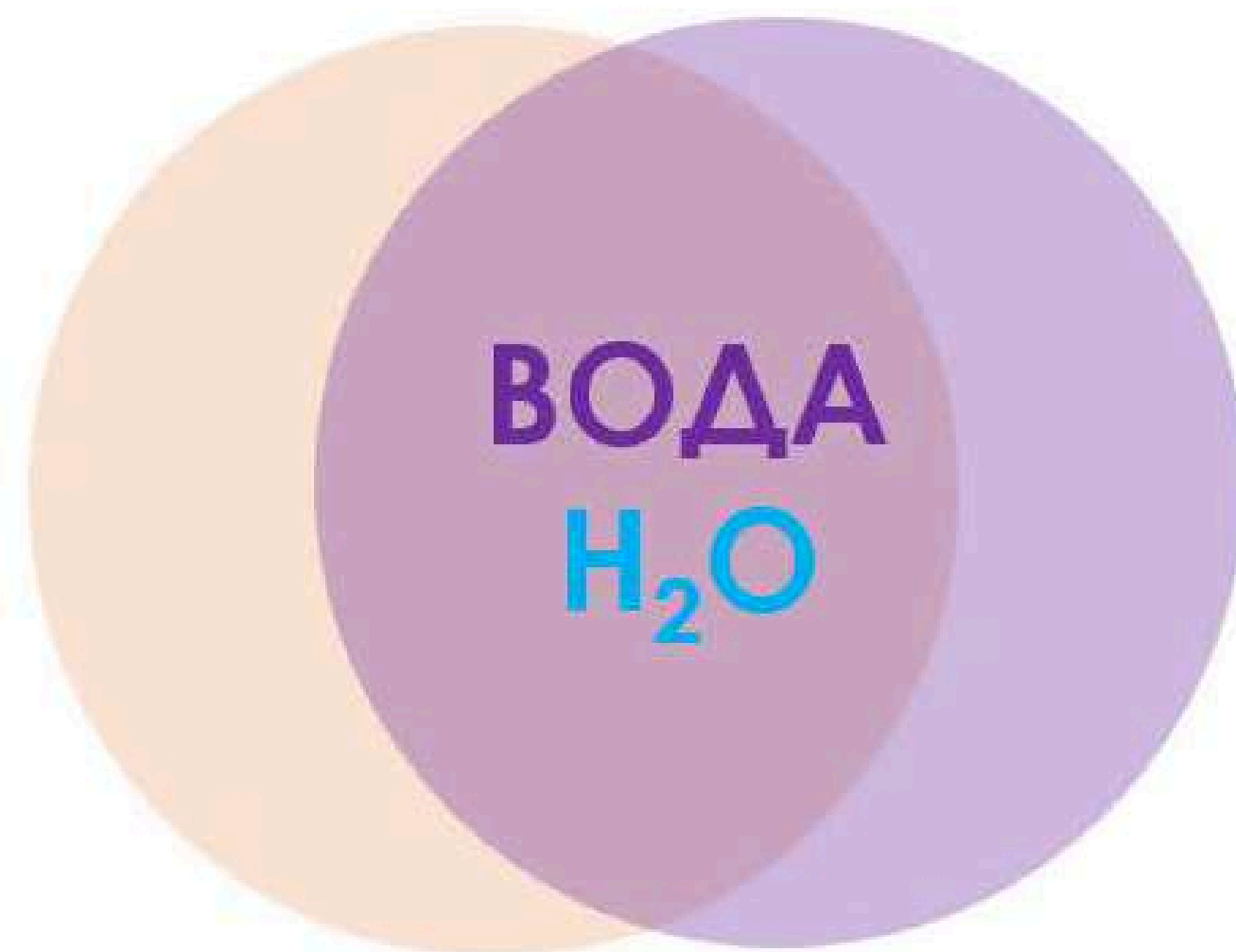


Водород — пожаро- и
взрывоопасный газ



Кислород — пожаро- и
взрывоопасный газ

ЭМЕРДЖЕНТНОСТЬ



прозрачная бесцветная **ЖИДКОСТЬ**

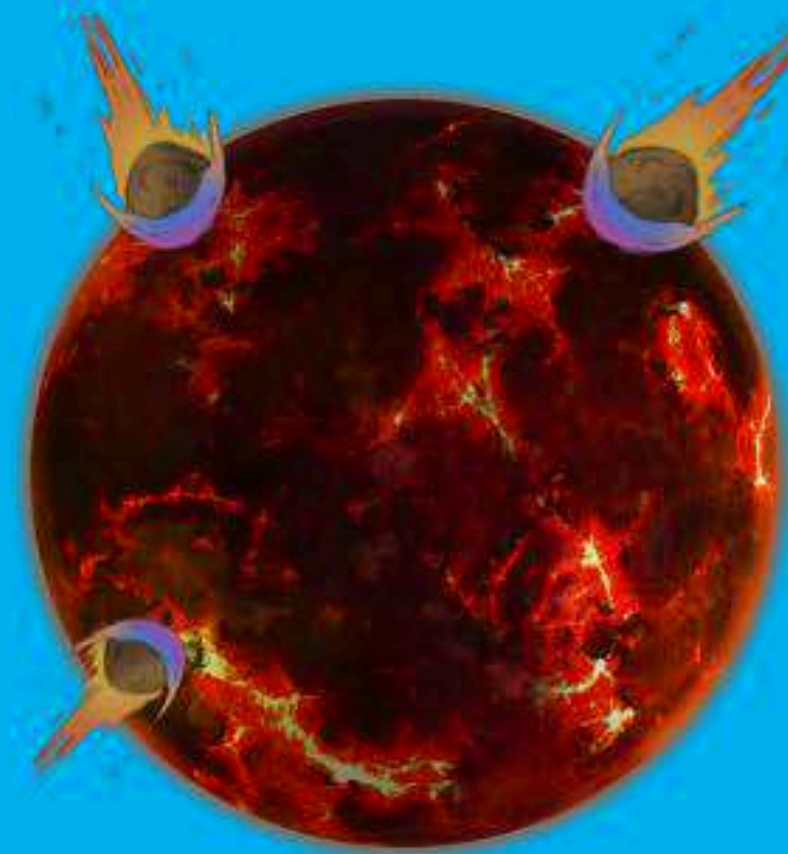
Горячее происхождение



Холодное происхождение



Космическое происхождение

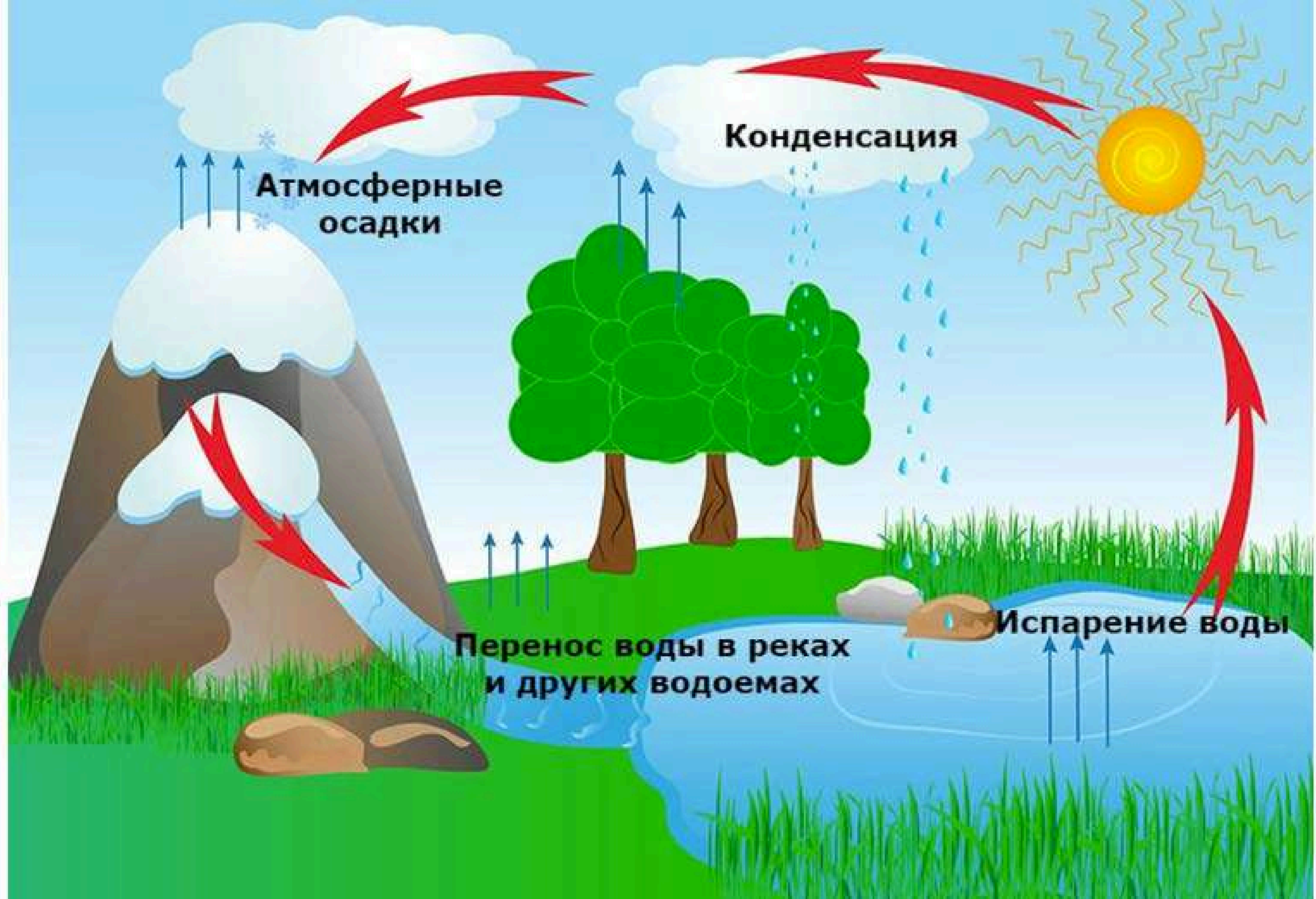




240 млн. лет назад



наши дни





РЫБА НЕ ПАСКАРДЗІЦЦА!

Беражыце чысціню вадаёмаў!



**В Мировом океане
оказывается 260 миллионов
ТОНН ПЛАСТМАССОВЫХ ИЗДЕЛИЙ
ежегодно**



**ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ПЛАСТИКОВЫХ ПАКЕТОВ
ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ ОКЕАНОВ.**

Более 3 млрд человек зависят от морского
и прибрежного биоразнообразия как источника дохода.

Вода – «краеугольный камень»
ЖИЗНИ



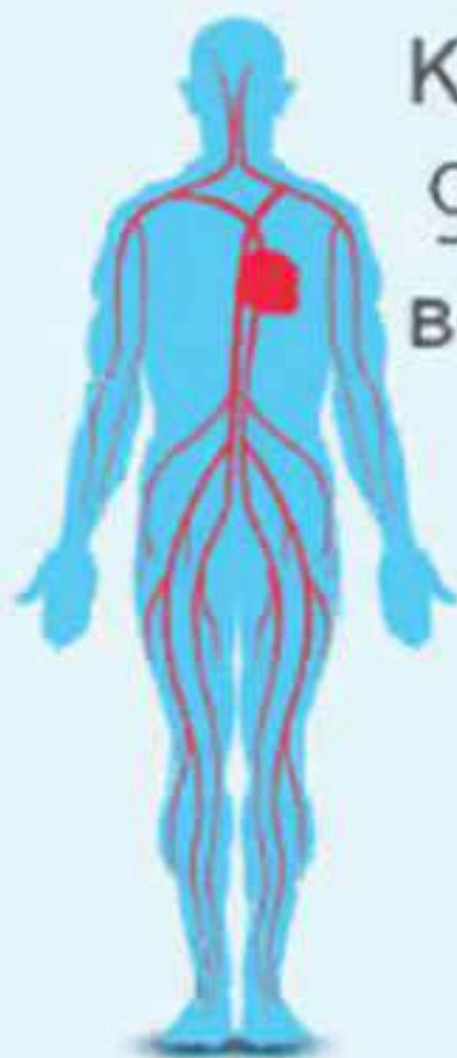


“Вода, у тебя нет ни вкуса, ни цвета, ни запаха, тебя невозможно описать, тобой наслаждаются, не ведая, что ты такое. Нельзя сказать, что ты необходима для жизни: ты — сама **ЖИЗНЬ**”

А.Экзюпери

Вода «изобрела» человека как средство своего передвижения

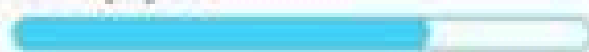
ВОДА В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА



СОДЕРЖАНИЕ ВОДЫ В РАЗНЫХ ОРГАНИЗМАХ



ПЛАНЕТА ЗЕМЛЯ
70,8-71%
ВОДЫ



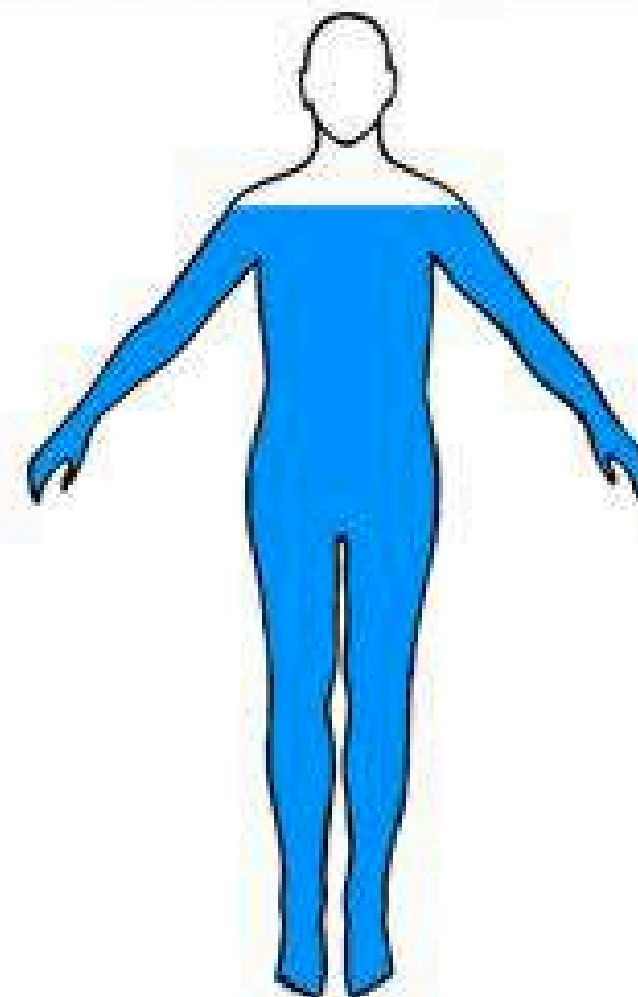
РАСТЕНИЯ
до 95%
ВОДЫ



КОШКА
70%
ВОДЫ



МЕДУЗА
до 99%
ВОДЫ



ЧЕЛОВЕК
60-75%
ВОДЫ



Одному миллиарду людей
безопасная вода недоступна
Каждый шестой житель Земли
мечтает хоть раз напиться воды
вдоволь, но не имеет такой
возможности



Ресурсы пресной воды на Земле распределяются крайне неравномерно. Засушливые или полузасушливые регионы мира, составляющие **40%** суши, используют только **2%** мировых запасов воды



Вода
разносчик
инфекций

6

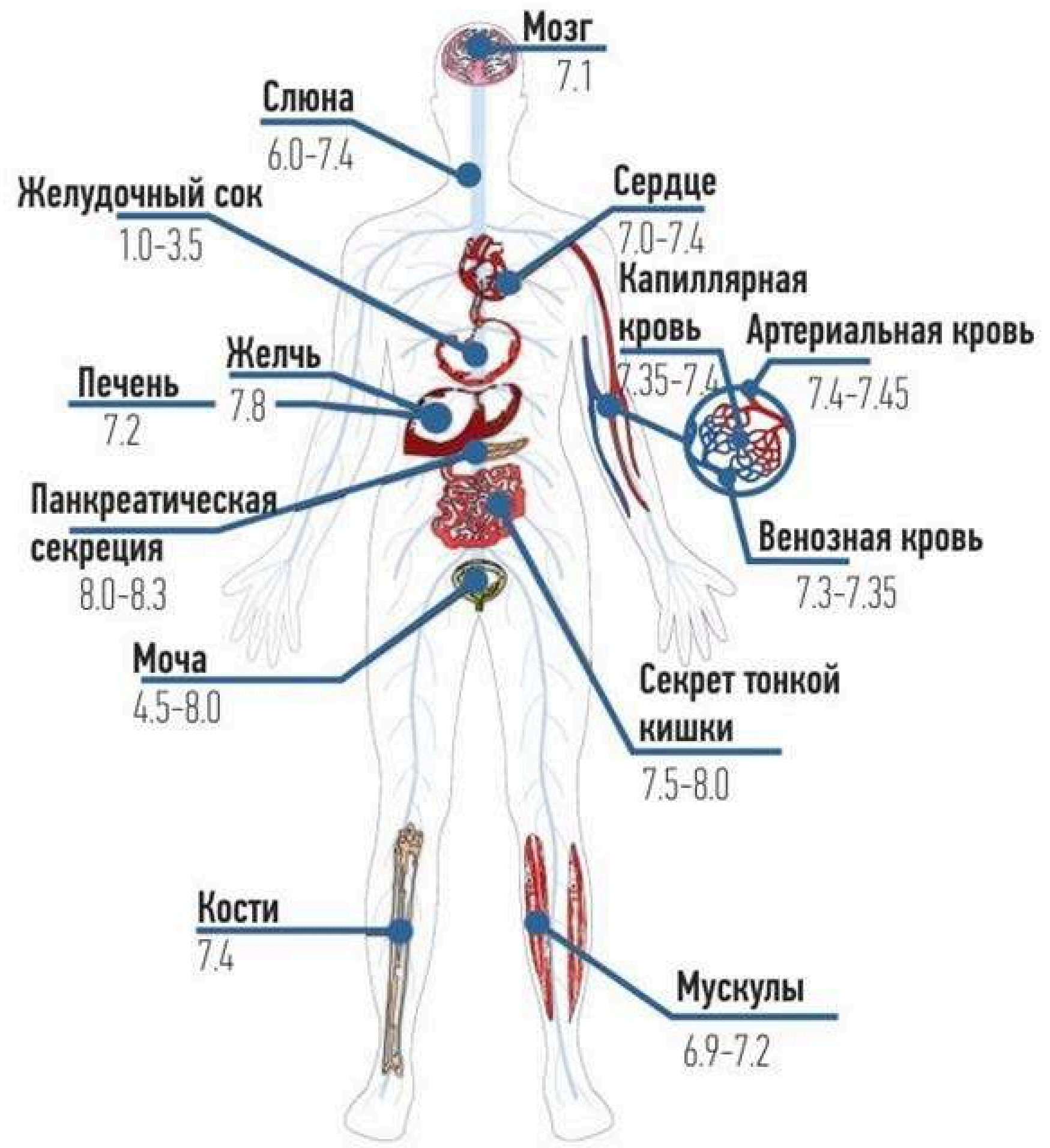
ЧИСТАЯ ВОДА
И САНИТАРИЯ



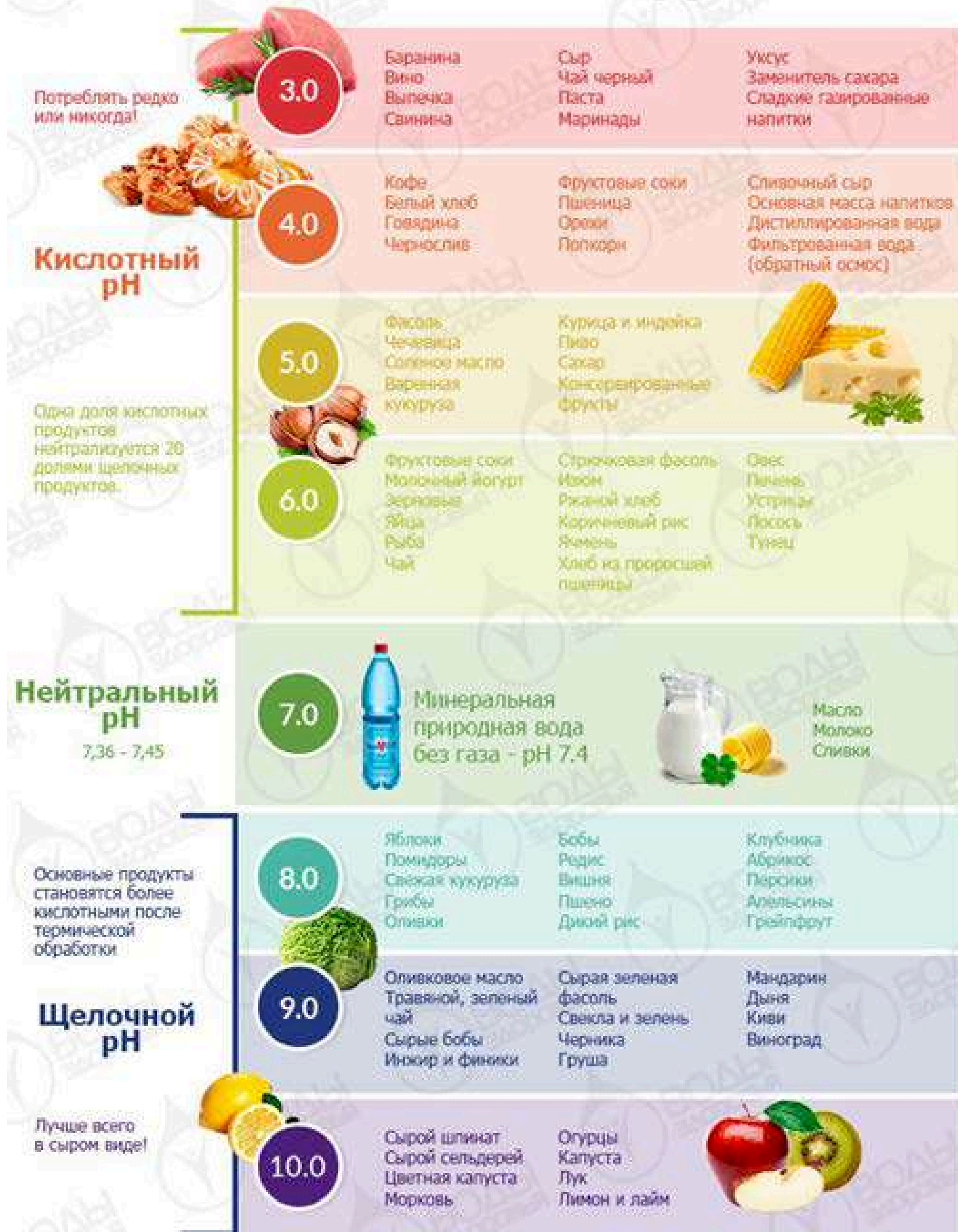
22 марта

отмечается Всемирный день водных ресурсов,
учрежденный ООН в 1973 году





КИСЛОТНОСТЬ ПРОДУКТОВ



<p>Лучше всего - в сыром виде!</p>	<p>10.0</p>	<p>Сырой шпинат Сырой сельдерей Цветная капуста Морковь</p>	<p>Огурцы Капуста Лук Лимон и лайм</p>	
<p>Щелочной pH</p>	<p>9.0</p>	<p>Оливковое масло Травяной и зелёный чай Сырые бобы Инжир и финики</p>	<p>Сырая зелёная фасоль Свекла и зелень Черника Груши</p>	<p>Мандарин Дыня Киви Виноград</p>
<p>Основные продукты становятся более кислотными после термической обработки</p>	<p>8.0</p>	<p>Яблоки Помидоры Свежая кукуруза Грибы Оливки</p>	<p>Соевые бобы Редис Вишня Пшено Дикий рис</p>	<p>Клубника Абрикос Персики Апельсины Грейпфрут</p>
<p>Щелочной pH 7.36-7.45</p>	<p>7.0</p>	<p> Минеральная природная вода без газа - pH 7.4</p>	<p>Масло Свежие несоленые сливки Свежее сырое молоко</p>	
<p>Одна доля кислотных продуктов нейтрализуется 20 долями щелочных продуктов</p>	<p>6.0</p>	<p>Молочный йогурт Фруктовые соки Зерновые Яйца Рыба Чай</p>	<p>Стручковая фасоль Изюм Ржаной хлеб Коричневый рис Ячмень Хлеб [проросшая пшеница]</p>	<p>Овёс Печень Устрицы Рыба Лосось Тунец</p>
<p>Кислотный pH</p>	<p>5.0</p>	<p>Вареная фасоль Курица и индейка Пиво Сахар Консервы из фруктов</p>	<p>Красная фасоль Белая фасоль Чечевица Солёное масло Вареная кукуруза</p>	
<p>Потреблять редко или никогда</p>	<p>4.0</p>	<p>Фильтрованная вода [обратный осмос] Кофе Белый хлеб Говядина</p>	<p>Очищенная и дистиллированная вода Чернослив Фруктовые соки Пшеница</p>	<p>Основная масса напитков Орехи Сливочный сыр Попкорн</p>
	<p>3.0</p>	<p>Баранина Свинина Вино Выпечка Сыр</p>	<p>Чёрный чай Паста Маринады Уксус Заменители сахара</p>	<p>Сладкие газированные напитки</p>