

ДОРОЖНЯ КАРТА

**«План дій населення у випадку відключення
електроенергії,
тепло та водопостачання»**

ЗМІСТ

- | | | |
|-------------|--|-------|
| I. | Як підготувати власну оселю до відключення електроенергії, тепло та водопостачання | 3 ст. |
| II. | Як підготувати запас води і знезаразити воду для пиття | 4 ст. |
| III. | Якими продуктами застатись для дому | 5 ст. |
| IV. | Що приготувати коли немає електрики | 6 ст. |
| V. | Які свічки придбати на випадок відсутності світла | 7 ст. |

У разі відключення електроенергії низка закладів, таких як магазини, аптеки, банки можуть бути закриті. Подбайте про те, щоб удома був запас їжі, води, медикаментів, готівкових грошей та потрібних вам речей.

Розділ I

Як підготувати власну оселю до відключення електроенергії, тепло та водопостачання

Перевірте чи є у вас:



Запас продуктів тривалого харчування



Питна та технічна вода



Аптечка



Готівкові гроші



Ліхтарики, запасні батарейки чи акумулятори до них, свічки



Газовий пальник із запасними балонами для приготування їжі



Вогнегасник



Теплі ковдри, спальні мішки, термобілизна (у випадку холодної пори року)

Розділ II

Як підготувати запас води і знезаразити воду для пиття

На випадок відсутності водопостачання завжди майте запаси питної та технічної води вдома. Розрахуйте запас відповідно до кількості членів вашої родини. Одній дорослій людині потрібно на добу:

- ✓ 3 літри питної води (включно з рідиною, яку споживаємо з їжею);
- ✓ 10-12 літрів для гігієни та приготування їжі.

Упевніться, що у вас є запас води для себе та родини щонайменше на 72 години.

Обов'язково позначайте ємності бірками :

Вода знезаражена для пиття

Вода для технічних потреб

Вода для господарських потреб

Якщо немає фасованої бутильованої питної води, використовуйте питну воду з колодязів.

Якщо вода в кранах відсутня довго або ви не зробили запаси заздалегідь, ось поради, які можуть допомогти:

Де брати воду для пиття

У разі відсутності електроенергії та водопостачання воду для пиття та приготування їжі можна брати з колодязів та/або пунктів розливу, з подальшою очисткою .

ВАЖЛИВО: усі ці способи очистки води не дають 100% гарантії, що вода буде безпечна, але вона все одно може врятувати від зневоднення.

Метод кип'ятіння

Для пиття та приготування їжі прокип'ятіть воду з альтернативних джерел: колодязів, пунктів розливу. Це ефективний метод її знезараження. Кип'ятити потрібно не менше 10 хвилин від моменту закипання. Але навіть при зберіганні її в чистій та добре закритій ємності термін придатності не перевищує однієї доби.

Фільтри для води

Уже зараз придбайте кілька фільтрів для води й очищуйте воду з колодязів, пунктів розливу додатково після кип'ятіння.

Туристичні таблетки для дезінфекції води

Можна продезінфікувати воду таблетками, що містять хлор, йод, діоксид хлору або інші дезінфекційні засоби. Такі таблетки можна придбати в туристичних магазинах, аптеках. Однак чітко дотримуйтесь інструкції щодо застосування.

Дезінфекція активованим вугіллям

На літр води треба 4-5 таблеток. Їх треба подрібнити, завернути в марлю й опустити в ємність з водою на 6-12 годин. Така знезаражена вода буде придатна до вживання не більше трьох діб.

Де брати технічну воду

- ✓ Дощова вода. У деяких будинках встановлені злив через дах у спеціальні бочки або кран, через який можна зібрати дощову воду, що стікає з даху.
- ✓ Узимку для отримання технічної води можна розтоплювати сніг з вулиці.

Додатково знезаразити воду для використання як технічної можна методом відстоювання. Для цього вам знадобиться скляна або керамічна ємність, що закривається. Але в жодному разі не алюмінієва. Можна поставити воду на ніч, а вранці обережно процідити її через кілька шарів марлі, залишивши осад, що утворився на дні, непорушним. Однак для вживання така вода все одно буде непридатна.

Розділ III

Якими продуктами заповніть для дому

Подбайте про поживні харчі тривалого зберігання. Бажано, щоб ці продукти не потребували багато води для приготування.

Також подумайте, які продукти споживаєте ви та ваша родина. Зробіть триденний продуктовий запас для дому.

Навіть за умов відсутності електрики тримайте їжу в холодильнику: він ще кілька годин після відключення зберігатиме холод. Намагайтесь якомога менше відчиняти дверцята. Спершу з'їжте продукти, які швидко псуються.

Якщо на вулиці низька температура, їжу можна тримати на дворі.

Продукти тривалого зберігання:

- ✓ сублимовані продукти (каші, супи, локшина);
- ✓ консерви м'ясні, рибні, овочеві;
- ✓ хлібці та печиво;
- ✓ горішки;
- ✓ шоколад;
- ✓ сухофрукти.

Розділ IV

Що приготувати, коли немає електрики

На випадок відсутності струму та інших надзвичайних ситуацій радимо заздалегідь зробити запас консервів та сухої сублимованої їжі. У магазинах нині великий вибір таких страв: супи, каші, пюре. Аби їх уживати, достатньо залити холодною водою.

Деякі крупи не обов'язково варити, а достатньо залити водою та залишити на деякий час. Тож і їх радимо мати в запасі.

Каші, для яких потрібен окріп:

- ✓ Ячна каша – залити кип'яченою водою і залишити на 2-3 години.
- ✓ Пшоняна каша – залити окропом і почекати 1 годину для настоювання.
- ✓ Пшенична каша – залити окропом і закутати посудину в ковдру, аби зберігалось тепло. Почекати 30-50 хвилин для настоювання.
- ✓ Булгур – не варити можна булгур середнього або дрібного розміру. Дрібний булгур настоюється в окропі 20 хвилин, середній – 40 хвилин.

Каші, для приготування яких достатньо холодної води (кефіру або молока):

- ✓ Гречана каша – якщо немає газу та електрики, крупу можна заздалегідь замочити водою кімнатної температури, молоком або кефіром. Вона має настоюватись від 5 до 10 годин. Тому краще замочувати її на ніч.

- ✓ Перлова каша – цю крупу можна заливати як окропом, так і звичайною водою. Але настоюватися в холодній воді вона має від 10 до 24 годин. Тому краще залити її звечора.
- ✓ Кускус – крупу, залиту холодною водою, достатньо залишити на 20-30 хвилин для приготування. За наявності гарячої води вистачить 5-10 хвилин.
- ✓ Манна каша – залийте манну крупу холодною водою або молоком, накрийте та дайте настоятись 15-20 хвилин.
- ✓ Кіноа – залити холодною водою й залишити на ніч.

Усі перелічені каші також можна готувати в термосі. Одна година кипіння на плиті дорівнює 4-5 годинам настоювання в термосі.

Розділ V

Які свічки придбати на випадок відсутності світла

Через перебої з електропостачанням радимо застатись свічками. Які види свічок існують та чим вони відрізняються, пояснюємо.

Свічки з бджолиного воску

Найбільш екологічні, безпечні та без різкого запаху. Такий віск практично не горить, а тільки плавиться. При горінні не залишає кіптяви.

Іноді до складу маси додають частку парафіну в строгому відсотковому співвідношенні, щоб не порушити природні властивості воску. Однак якщо на восковій свічці є горизонтальні тріщини і вона легко кришиться – значить, у ній більше 30% парафіну.

Час горіння залежить від розміру, однак найменші з магазину горять до години.

Свічки з рослинного воску (стеаринові)

Стеарин виробляється з різних олій, наприклад, пальмової. Стеаринові свічки легко розпізнати: вони матові, а після згорання утворюється прозорий шар з малюнком, схожим на сніжинки.

- ✓ Свічки з пальмового воску. Твердий і нежирний матеріал. Горить практично без запаху. Однак крихкий – його легко зламати.

- ✓ Свічки з соєвого свічного воску. Матово-білого кольору, при нагріванні матеріал стає рідким і прозорим з «молочним» запахом.
- ✓ Свічки з кокосового воску. Дорожчі за пальмові і соєві, горять також довше за інші (1см – до 5 годин). Однак їх рідко можна знайти в магазинах.

Такі свічки мають концентрований аромат, тому їх рекомендується застосовувати у великих приміщеннях.

Час горіння залежить від розміру, однак найменші горять до 45 хвилин.

Парафінові свічки

Парафін – продукт перегонки нафти. без домішок і без додаткового очищення, він має неприємний запах. Є свічки, зроблені з парафіну високого очищення, ті в які додають ароматизатори.

Чим більше в складі свічки погано очищеного парафіну, тим більше кіптяви, будуть нерівномірне полум'я і чорний «наліт» під час горіння.

Зловживати парафіновими свічками, спалюючи їх одна за одною, не варто. Краще робити невеликі перерви та провітрювати приміщення.

Час горіння залежить від розміру, однак найменші з магазину згорають за півгодини.

Гелеві свічки

Їх виготовляють з гелеподібних мінеральних олій або гелеподібних синтетичних вуглеводнів. Ці свічки безпечніші, ніж ті, які зроблені з технічного парафіну. Але в гелевих свічках є нюанс – декоративний наповнювач. При згоранні тканина і пластмаса можуть виділяти неприємний запах, до того ж вони легко спалахують і вогонь може стати неконтрольованим. Тому краще купувати гелеві свічки з камінцями, які не займуться.

Час горіння в середньому – 4 години (але залежить від розміру).

Як змайструвати свічку власноруч

Свічка тривалого горіння

З однієї воскової свічки довжиною 30 сантиметрів можна змайструвати 6 свічок тривалого горіння, кожна з яких горітиме 10-12 годин.

Що потрібно:

- маленька банка, скляна або чарка з товстим склом;
- парафінова свічка;
- воскова свічка;
- дрібка солі;
- олія (рафінована без запаху);
- ніж;
- сірники або запальничка.

Як зробити:

1. Розділіть воскову свічку на кілька частин орієнтовно по 5 сантиметрів.
2. На дно ємності крапніть трішки розтопленого парафіну і поки він не застиг, закріпіть на ньому відрізок свічки.
3. Налийте у ємність олію, додайте дрібку солі, яка прибере з олії вологу.
4. Свічка довготривалого горіння готова.

Свічка з картоплі

Що знадобиться:

- маленька тарілка (зі скла чи глини);
- картоплина;
- імпровізований гніт – мотузка з натуральної тканини, марлі, бинта чи шнурівка;
- олія (рафінована без запаху).

Як зробити:

1. Налийте в тарілку орієнтовно 100 мл олії.
2. Виріжте кружальце картоплі завтовшки в 1 сантиметр і зробіть посередині отвір для гноту.
3. І картопляне кружальце, і сам гніт змастіть олією.
4. Протягніть гніт через картоплю, щоб зверху виступало орієнтовно пів сантиметра.
5. Покладіть картоплину в тарілку з олією та підпаліть гніт.

Орієнтовно 100мл олії і 3-5см гноту горітимуть до 6 годин.