



L'eau adaptée à chacun de ses usages

L'eau de boisson pour la famille



En dehors des eaux minérales à caractère médicamenteux (Vichy, Vittel, etc.) qui se distinguent des autres eaux par leur teneur en minéraux, oligo-éléments et autres constituants ayant une action spécifique sur l'organisme, les eaux de source les plus appropriées à la boisson quotidienne sont des eaux neutres, très pures, généralement faiblement minéralisées.

Grâce à un osmoseur domestique, de conception professionnelle, avec ou sans adoucissement préalable, il est possible à tout particulier d'obtenir, à partir de l'eau du robinet, une eau de boisson tout à fait comparable à ces eaux de source. Un tel osmoseur élimine notamment toute trace d'odeur et de chlore ainsi que les nitrates éventuellement présents. L'eau de boisson est fabriquée instantanément, à volonté et pour un coût au litre minime. Autre avantage pratique : l'eau osmosée supprime tout problème de transport et de stockage de bouteilles.

L'eau pour le café, le thé et les tisanes

Café, thé, tisane, cela vous fait penser à quoi ? Ne cherchez pas plus longtemps, cela vous fait penser arôme. C'est d'ailleurs lui que les torrificateurs vous vantent en termes hautement évocateurs sur l'emballage de leurs cafés. C'est lui aussi qui parfume le souvenir des soirées coloniales de l'Empire britannique. C'est lui, enfin, qui monte des infusions au charme magique, venu des jardins monacaux d'antan ou des îles exotiques d'aujourd'hui. Alors, cet arôme précieux, comment le conserver intact quand l'eau qui est censée l'exalter est calcaire, que le calcaire n'est que de la craie et que la craie est si fade. De plus, des mesures scientifiques démontrent que ce calcaire absorbe environ 30 % de l'arôme du café. Donc, il faut éliminer le calcaire de l'eau. L'adoucisseur fait le travail.

Toutefois, si l'on y regarde d'un oeil pointu, le calcaire n'est que l'un des 750 composants de l'eau répertoriés par l'O.M.S. (Organisation Mondiale de la Santé). L'ébullition détruit un certain nombre de microbes mais est préjudiciable au goût. «Café bouillu, café foutu» dit à juste titre la sagesse populaire. Alors il faut osmoser l'eau. C'est le seul moyen, après adoucissement, d'éliminer nitrates, pesticides et chlore.



L'eau pour la cuisson à la vapeur

La cuisson des aliments à la vapeur, notamment des légumes verts, pommes de terre, etc., conserve les vitamines et préserve le goût. C'est pourquoi elle est l'un des fondements de la cuisine, aussi bien traditionnelle que moderne. Toutefois, quand l'eau est dure et javellisée, ce qui est fréquent en de nombreuses régions, la vaporisation précipite le calcaire et renforce le goût de chlore.

Pour protéger les ustensiles ménagers des dépôts de tartre et éliminer les goûts indésirables, il faut successivement adoucir l'eau et l'osmoser. On obtient ainsi une eau alimentaire de bonne qualité hygiénique qui conserve leur saveur (et leur couleur) aux aliments.

Cette méthode de cuisson à la vapeur, utilisée chez de nombreux particuliers, est évidemment très employée dans les conserveries industrielles et la restauration.



L'eau pour les potages et pour les sauces



Pour les potages comme pour les sauces, l'eau, «liquide porteur» pour les cuisiniers, a une importance essentielle. Si elle a un goût chloré, il ne sera possible de le masquer qu'en surdosant le sel, le poivre ou le vinaigre. Adieu la finesse qui fait tout le plaisir de la gastronomie. Quand au calcaire, il n'apporte pas un goût particulier à l'eau mais

il donne aux soupes, potages, décoctions, émulsions et sauces ce que les cuisiniers appellent une «saveur cassante»

Donc, à moins d'utiliser une eau de source issue d'une région volcanique, il faut adoucir l'eau de la ville quand elle est calcaire et en éliminer les goûts parasites avec un osmoseur. Pour les petits usages, certains filtres à cartouche (dont il faut surveiller très soigneusement la saturation) peuvent faire l'affaire. Mais ils ne valent pas un équipement sérieux, au demeurant lui aussi rigoureusement entretenu.

L'eau pour le lavage des aliments à consommer crus

Les aliments à consommer crus (salades, radis, fruits...), souvent terreux, sales ou susceptibles de conserver superficiellement des traces d'insecticides et de conservateurs, doivent toujours être soigneusement lavés dans une eau courante avant d'être mangés. L'eau de lavage doit être évidemment saine puisque les gouttes restant sur l'aliment seront absorbées avec celui-ci.

Dans les régions d'agriculture intensive et d'élevage en batterie, les engrais, les herbicides et les lisiers polluent chroniquement la nappe phréatique à tel point que l'eau du robinet, malgré les efforts des distributeurs, fait périodiquement l'objet d'alertes de la part des autorités sanitaires.

A moins d'utiliser de l'eau en bouteille pour laver ces aliments, la seule façon de s'assurer une tranquillité permanente est d'installer un osmoseur sous l'évier.

Le bénéfice apporté par cet appareil s'étendra à l'eau de cuisson des légumes qui, sans cela, s'imprégneraient des résidus chimiques indésirables. Il profitera aussi à toutes les boissons et tous les aliments dont l'eau est l'un des éléments constitutifs café, thé, sorbets, potages, sauces, etc.



L'eau pour la cuisson des légumes



La cuisson des légumes verts, aussi bien que celle des demi-secs et secs (flageolets, lentilles, etc.), est bien meilleure quand elle est rapide. Or, une telle cuisson n'est pas possible avec une eau dure puisque le calcaire durcit les fibres des légumes et que, par conséquent, elles doivent cuire plus longtemps pour être tendres. Et quand on

laisse cuire longtemps, il se produit une réduction importante de l'eau, le légume cuit mal et se charge en calcaire. En outre, il perd ses sels minéraux. La consistance et le goût du légume sont affectés.

C'est très sensible pour les petits pois et les haricots verts, par exemple, et même pour un simple bouillon de légumes. Autre inconvénient, un dépôt de calcaire se produit sur la paroi de la casserole et des réactions chimiques se manifestent quand elle est en aluminium. La solution, lorsqu'on habite une région calcaire et qu'on veut supprimer ces problèmes, est - évidemment - d'utiliser un adoucisseur.

L'eau pour les glaçons

Le problème est double avec l'eau du robinet : sauf dans certaines régions favorisées (Bretagne, Limousin, Auvergne ...), l'eau est chargée en calcaire et elle a fréquemment un goût de chlore du fait de sa désinfection, surtout en saison chaude, pour stopper les développements bactériens.



Or, c'est justement quand il fait chaud qu'on consomme le plus de glaçons. La solution, là aussi, vient de l'osmoseur, associé à l'adoucisseur quand c'est nécessaire. L'eau est plus claire, le goût est meilleur et la couleur du glaçon est plus jolie, qu'il soit naturel ou coloré.

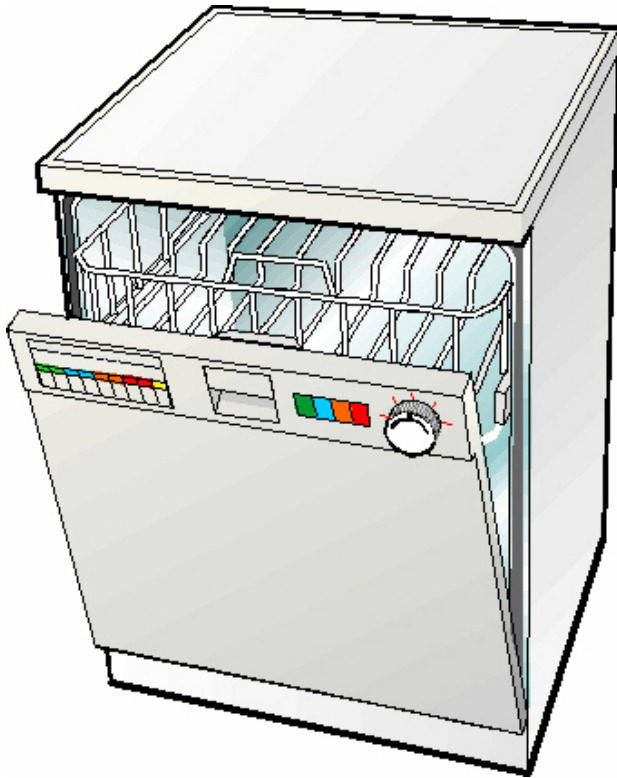
L'eau pour le bain et la toilette

Les plaisirs du bain en eau douce sont appréciés depuis l'Antiquité. A notre époque, grâce à l'adoucisseur, ils sont à la portée de tout le monde, quelle que soit la région où l'on habite. Sous la douche ou dans la toilette avec de l'eau adoucie, les savons moussent mieux et, après rinçage, laissent une peau souple et douce, rendant superflues les crèmes d'après bain.

Sur le plan de la santé de l'épiderme, on constate même la disparition de certains problèmes dermatologiques, tels que les dartres, les pellicules et l'eczéma léger.



L'eau du lave-vaisselle



Dans le lave-vaisselle, l'eau adoucie permet d'optimiser l'efficacité du détergent et, donc, de venir à bout plus facilement des plus opiniâtres salissures. Mais la qualité du lavage se révèle surtout en bout de cycle, lorsque le verre séché est examiné devant la fenêtre. Pour qu'il ne comporte aucune de ces traces qui crucifient la ménagère exigeante, il doit avoir été rincé à une eau d'autant plus adoucie qu'elle est chaude. A cette condition seulement, il fera le plaisir et la fierté de la maîtresse de maison. C'est pourquoi, à l'instar des lave-vaisselle professionnels, les lave-vaisselle domestiques comportent généralement un adoucisseur intégré.

L'eau du lave-linge

Les effets nocifs du tartre sont connus depuis longtemps par les lessiviers. Dans les années 60 (époque où l'on préférait encore faire bouillir la lessive pour la purger à fond de ses microbes), ces effets étaient partiellement contrariés par une forte addition de phosphates et, même, de tripolyphosphates. Ces adjuvants maintenaient le calcaire en suspension et l'empêchaient de précipiter et de s'incruster dans la fibre du linge en transformant celui-ci, auparavant souple et doux, en un pénible cilice. Dans les années 80, les pêcheurs à la ligne et les observateurs de la nappe phréatique furent les premiers à constater et à dénoncer les rejets de phosphates comme préjudiciables à l'environnement. Aujourd'hui, certains barils de lessives affichent que leur contenu est exempt de phosphates et spécifient, en conséquence, que le produit doit, préférentiellement, être utilisé en eau peu calcaire. Ce peu exprime tout à fait l'intérêt qu'il y a à adoucir l'eau du lave-linge. Toute l'eau. Pas seulement celle du lavage mais également l'eau du rinçage. C'est l'adoucisseur à échange ionique qui est l'appareil idéal pour éliminer le calcaire en amont de la machine à laver.

Bénéfices : économie importante sur la quantité de lessive, suppression des adoucissants, durée de vie plus longue du linge et des appareils ménagers Et, parfois, disparition de certaines allergies cutanées liées à l'usage excessif de produits lessiviers.

