

Trzeci poradnik z serii SPD (*Sztuka prowadzenia domu*), tym razem obszerniejszy, dotyczy ogólnie rzecz ujmując utrzymywania w czystości kuchni, a w szczególności mycia naczyń (ręcznego i w zmywarce).

Kuchnia to miejsce, w którym na ogół przebywa się najczęściej, a jeśli nawet nie tak często to i tak najwięcej się brudzi. Sterta naczyń do mycia, wypełniony po brzegi kosz na śmieci, nie rozmrożona lodówka od miesięcy, itd., listę problemów w kuchni można by ciągnąć jeszcze długo.

Mycie naczyń niewątpliwie należy do codziennych czynności w kuchni, niestety tych mniej lubianych. Jednak jest ono niezbędne, aby utrzymać higienę. Nie można przecież w nieskończoność żywić się z papierowych talerzyków, czy pudełek po pizzy. Bywają też tacy, którzy z myciem naczyń czekają na koniec dnia i traktują tę czynność jako formę terapii, okazję do wyciszenia lub porozmawiania z partnerem.

Przygotowaliśmy parę ciekawych rad, które pozwolą Ci usprawnić tę czynność i sprawią, że stanie się przyjemniejsza. Będziesz mógł **zaoszczędzić wodę, czas i pieniądze**.

1. Przed myciem naczyń usuwaj resztki jedzenia z talerzy.
2. Nie myj naczyń pod bieżącą wodą. Badania przeprowadzone przez naukowców mówią, że w ten sposób można zaoszczędzić nawet do 90 litrów wody dziennie(!).
3. Kiedy zmywasz ręcznie napełnij jedną komorę zlewu lub miskę wodą z płynem. Spłukuj szybko pod niewielkim strumieniem bieżącej wody.
4. Optymalnie jest używać zmywarki - ona zawsze umyje w tej samej ilości wody więcej naczyń, niż ty. A w czasie kiedy ona zmywa, ty możesz sobie skoczyć na spacer albo zjeść kolację.
5. Zmywarkę włączaj dopiero, kiedy jest pełna lub prawie pełna - mniej myć, mniej wody.

DANE KONTAKTOWE:

kom: 500-063-063 (w godz. 8-19)
fax: (012) 649-58-88
e-mail: takczysto@gmail.com
skype: takczysto.pl
gg: 3366905

BIURO (ODBIÓR OSOBISTY W GODZ. 8-19):

os.Kalinowe 4 (paw. handlowy, od podwórza)
31-812 Kraków

KONTA BANKOWE:

PKO BP SA (Inteligo): 26 1020 2892 0000 5402 0018 2733
mBank: 86 1140 2004 0000 3302 5295 2843

UWAGA! SKLEP DZIAŁA PRZY FIRMIE

PW Perspektywa B.Szczepaniec
ul.Miłkowskiego 8/45
30-349 Kraków
NIP 679-002-47-87
Regon 003894009

Mycie ręczne. Jeśli myjesz naczynia ręcznie stosuj rękawice kuchenne. Nie dość, że zadbają o skórę Twoich rąk, to pozwolą na mycie naczyń nawet w bardzo gorącej wodzie. Zimna woda nie usunie brudu, tłuszczu ani zarazków.

W pięknych i czystych bąbelkach z ciepłej wody i płynu do naczyń myj naczynia w kolejności od mniej brudnych do tych najbardziej brudnych. Najpierw zmyj szklanki, kieliszki, potem sztućce, a następnie porcelanę, duże misy i resztę naczyń. Na końcu myj garnki i patelnie.

Czym zmywać? Najlepiej sprawnia się zmywak-gąbka z warstwą szorstkiej włókniny, możesz też używać ostrej ściereczki do naczyń lub szczoteczki. Przyschnięte resztki jedzenia najskuteczniej szoruje się tzw. druciakami do naczyń, jednak nigdy nie używaj ich do powierzchni teflonowych. Z patelniami tego typu należy obchodzić się bardzo delikatnie. Specjalnie do tego celu istnieją zmywaki do teflonu o delikatnej powierzchni zmywającej. Naczynia wycieraj czystą i suchą bawełnianą ściereczką do naczyń.

Zmywarki. Przed włożeniem do zmywarki jakiegokolwiek naczynia sprawdź koniecznie na naklejce czy można je myć w zmywarce. Nigdy nie myj w zmywarce naczyń tego typu:

- delikatna porcelana i ceramika
- stare szklanki, delikatne kieliszki i te z kryształu
- porcelana lub szkło ręcznie malowane, pozłacane albo posrebrzane
- naczynia z rączkami z bambusa, kości słoniowej lub drewna
- noże kuchenne
- plastikowe miski lub szklanki (gdyż zawsze zmieniają kształt)
- srebro – jeśli wkładasz srebrne sztućce, nie myj ich razem z naczyniami ze stali nierdzewnej (gdyż mogą plamić srebro)
- drewniane miski do sałatek

Jak rozkładać naczynia w zmywarce? Przed włożeniem naczyń do zmywarki, opróżnij je z resztek jedzenia (nawet lekko opłucz). Pomiedzy naczyniami powinny pozostać odstępy, tak żeby woda mogła swobodnie cyrkulować. Nie wolno przeładowywać zmywarki. Naczynia ustaw na linii tryskającej wody brudną stroną w jej kierunku. Różne elementy powinny

być odpowiednio ułożone (łyżki i widelce muszą stać pionowo, a objętościowo duże naczynia nie mogą zablokować przepływu wody).

Najwyższy poziom przeznaczony jest dla szkła i delikatnych przedmiotów (kubków, filiżanek, małych misek itp.) oraz naczyń, które nie lubią zbyt wysokiej temperatury. Szklanki nie powinny stykać się ze sobą, gdyż mogą się ukruszyć lub zbić. Niższy poziom przeznaczony jest dla talerzy, garnków, półmisek.

Pozdrawiamy Czytelników :-)