

5а-6кл. Трудове навчання.29.04.2022р.

Тема. Пристосування для миття посуду.

Опрацювати тему та дати відповідь на питання.

Питання.

- 1.Чому брудний посуд слід мити одразу після споживання їжі ?
- 2.Скласти послідовність миття посуду.
- 3.Чому під час користування порошковими миючими засобами їх насипають низько над посудом?
- 4.Які природні засоби ти знаєш для миття посуду ?

**Миють посуд одразу після приготування та споживання їжі, щоб її залишки не присихали до стінок посуду.**

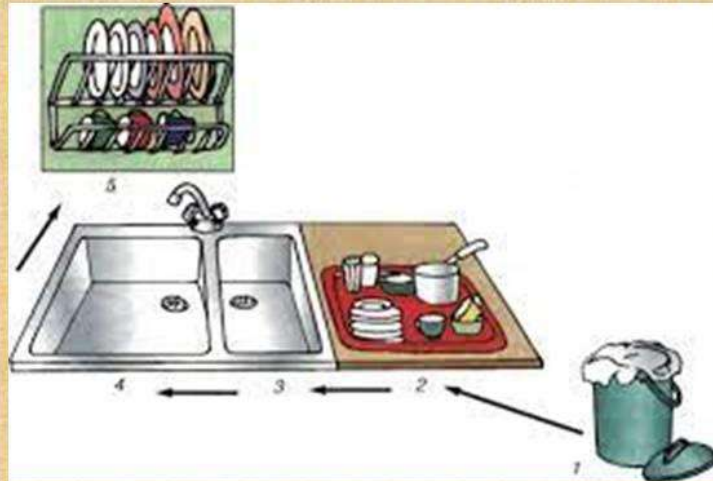
**Посудомийна машина**





## Послідовність миття посуду :

- 1.Посуд очищають від залишок їжі.
- 2.Посуд сортують :окремо каструлі ,тарілки,склянки ,ложки,виделки ,тощо.
- 3.Посуд миють гарячою водою у спеціальній раковині,користуючись щітками,мочалками,йоржами,ганчірками.
- 4.Сплоскують посуд гарячою водою.
- 5.Вимитий посуд ставлять сушитися на сушарку або витирають кухонним рушником.
- 6.Сухий посуд складають у кухонні шафи.



## Пристосування для миття посуду

Велика частина побутової хімії, якою ми звикли користуватися, містить токсичні речовини, які залишаються на тарілках та інших кухонних приладах. Експерти радять для миття посуду використовувати природні засоби, які зможуть ідеально замінити побутову хімію.

**Сода** -це миючий засіб, у якого практично відсутні недоліки. Сода чудово справляється з нальотом, відмиває кіптяву на сковорідках і ефективно видаляє жовтизну на посуді, позбавляючи її від неприємного запаху. Після соди поверхня тарілок блищить та сяє.

**Оцет** -це бездоганний засіб для миття кухонного приладдя, адже оцет дуже добре видаляє накіп, цвіль, мікроби і віруси, які залишаються на тарілках. За допомогою оцту можна ідеально очистити скляний посуд, адже він не залишає жирних слідів.



**Господарське мило** так, мило для прання також підходить для миття посуду, адже воно виготовлене з органічних речовин, які не завдають шкоди навколишньому середовищу. Господарське мило ефективно видаляє наліт та жир, залишаючи тарілки ідеально чистими.

**Лимонна кислота**- це ще один засіб, за допомогою якого можна легко і швидко вимити посуд, позбавивши його від бруду, жовтого нальоту і накипу в чайнику. Лимонна кислота також добре усуває неприємний запах з кухонних приладів.

треба мити в рукавичках.

## Посуд треба мити в рукавичках





Порошкові засоби насипай низько над посудом ,щоб не викликати подразнення слизової оболонки.

Засоби для  
миття посуду



йорж

мочалки