**Домоводство**

1. **Что будет если не мыть вытяжку**

Рассмотрим основные последствия к которым может привести кухонная вытяжка, если вовремя не чистить её.

* Внешний вид загрязнённой кухонной вытяжки ухудшается, ведь от жира, копоти и грязи страдают не только внутренности, но и корпус. Со временем решетка настолько становится грязной, что большие отложения жира могут стать причиной возгорания. А ведь с пожаром -шутки плохи!
* Плохая звукоизоляция. Ведь лишний шум не самым лучшим образом сказывается на самочувствии человека. Это головная боль на весь день и бессонница ночью. А на другой день успокоительные таблетки.
* Сильнозагрязненный фильтр плохо справляется со своими основными задачами (слабо улавливает запахи горения, испарения и жир), поэтому степень очищения воздуха будет на низком уровне. А ведь грязный, спёртый воздух очень вреден для человеческого организма. Пары загрязнённого воздуха, легко проникают в легкие человека, тем самым вызывая серьёзные, опасные заболевания в организме человека.
* Грязная вытяжка - рассадник для тараканов, от которых ну очень трудно избавиться.
* Ну и самый последний пункт: полный выход из строя. А это нервы, испорченное настроение и дополнительные финансовые траты, если не соблюдать элементарные правила очистки кухонной вытяжки

К счастью, всё это поправимо, если еженедельно чистить кухонную вытяжку от грязи, копоти и жирового налёта, ведь чистота-залог здоровья!

1. **Что будет если менять губку для посуды**

* Вердикт известного эксперта микробиолога доктора биологических наук Светланы Чубатовой таков: менять губку нужно еженедельно. По ее словам, губка накапливает жир, отчего быстро теряет свой первозданный внешний вид и приходит в негодность. Губка – идеальная среда обитания бактерий и размножения микроорганизмов, большинство из которых - опасны для человеческого организма. Например, были случаи, когда из-за такой губки семьи серьезно заболевали. Многие хозяйки уверены, что можно обезопасить себя если, после каждого мытья посуды обдать губку крутым кипятком. Да, бактерии в таких случаях погибают, но не их споры, поэтому опасность остается, уверена Светлана Чубатова.
* Профессор кафедры общественного здравоохранения, науки об окружающей среде и иммунологии в Университете Аризоны микробиолог Чарльз Герб в одном своём семинаре сравнил губки для мыться посуды с унитазом. По его словам, в раковине, в которой ежедневно моют тарелки, ложки, вилки – целая колония болезнетворных бактерий, чем на сиденье унитаза.

Вывод: Не ленитесь менять губку каждую неделю, ведь так вы огородите себя и своих близких от опасных бактерий, которые могут причинить большой вред здоровью. Если вы заметили, что губка источает неприятный запах, выбросьте её сразу и поменяйте на новую. Не жалейте денег на новые губки, ведь здоровье важнее, да и цены на них очень даже демократичные. Соблюдая эти нехитрые правила, можно обезопасить себя и своих близких!

1. **что будет если не убирать жир в микроволновке**

* Жир, копоть, нагар нужно незамедлительно убирать, иначе под воздействием высокой температуры они превратятся в трудноудаляемый налёт, который потом скажется на работе микроволновке в целом (неприятный запах гари, прогорклыйй привкус еды, сниженная работоспособность самой печи).
* Запекшиеся комочки жира, пыль, грязь, крошки, трудно удалить,

особенно если загрязнение застарелое, что может привести к поломке оборудования.

Вывод: Чтобы избежать поломки, при использовании устройства стоит накрывать тарелку с едой специальной пластиковой крышкой. Все брызги останутся на ней. А небольшое количество жира, что вышло с паром, отмоется намного легче и быстрее. После каждого приготовления, либо разогрева пищи, протирайте печь слегка влажной тряпочкой. Так вы убережете ее от образования жирного налета и копоти. Микроволновка - незаменимая вещь на кухне, относитесь к ней бережно и тогда она прослужит вам долго!

**Начало формы**

1. **что будет если не убирать крошки в тостере**

* Хлебные крошки, пыль, застаревший жир, нагар в тостере медленно, приводят в негодность оборудование.
* Мелкие крошки хлеба сильно прилипают к стенкам тостера и горят, наполняя не только кухню, но и весь дом неприятным запахом гари.
* Крошки хлеба являются прекрасной средой обитания для микробов и болезнетворных бактерий, которые чрезвычайно опасны для человека. Помимо этого, мелкие крошки в тостере-хороший рассадник для муравьёв и тараканов от которых, как известно, трудно избавиться.
* Прилипшие крошки не позволяют спирали хорошо прогреваться, что может привести к ее перегоранию.
* Образование нагара и копоти, которые будут источать неприятный запах и приведут к выходу из строя оборудования

Вывод: любая техника требует тщательного ухода, а если есть уход и бережное отношение, то и техника будет служить вам дольше и радовать вас своими уникальными возможностями. Ведь чистый тостер не только смотрится презентабельно, но и не ломается, и не подвергается возгоранию.

1. что будет если не чистить крошки в хлебнице

* Все помнят главное правило на кухне-не оставлять крошки, иначе заведутся тараканы. Так оно и есть, если пренебрегать этим правилом. Ведь тараканы, шныряя по мусорным бакам, подвалам в поисках пропитания, могут распространять множество микробов и бактерий по вашему дому, ползая везде, где им вздумается, а это может привести к печальным последствиям. Именно тараканы могут быть носителями таких заболеваний, как:
* дифтерией;
* проказой;
* инфекционным гепатитом;
* столбняком;
* туберкулезом;
* трахомой;
* сальмонеллезом;
* полиомиелитом;
* гельминтозом.

Тараканы вызывают различные аллергические реакции – от астмы до конъюнктивита.

* Если не убирать крошки в хлебнице, могут завестись мыши. Ведь мыши и крысы, распространители чрезвычайно опасных болезней для человека:  псевдотуберкулёза, везикулярного риккетсиоза, лептоспирозов, эризипелоида, туляремии, чумы.

Вывод: почаще убирайте хлебные крошки из хлебницы, протирайте пыль и будьте здоровы!