

Как экономить электроэнергию в быту.

ГОТОВИМ ЭКОНОМНО

Цены на электроэнергию регулярно повышаются и с каждым годом мы приобретаем все больше и больше бытовой техники, потребляющей электроэнергию и, соответственно, платим за нее все больше и больше.

Можно ли научиться экономить электроэнергию в быту? Конечно, можно. При экономном потреблении электроэнергии совершенно без ущерба для себя, можно спокойно достичь экономии в размере 20-25 %.

Существует несколько способов как расходовать меньше электричества, воды и тепла, не испытывая при этом недостатка в них и дискомфорта. Чтобы было "необходимо и достаточно" по математической терминологии. Используя эти простые советы вы сможете значительно сократить расходы на электроэнергию и сэкономить деньги.



Как экономить электроэнергию при приготовлении пищи

Электрическая плита - самый энергоемкий бытовой прибор, на ее долю приходится, больше половины всей потребляемой электроэнергии. Соблюдая простые правила и приемы при приготовлении пищи, можно сэкономить значительное количество электроэнергии.

1. При варке в кастрюле нужно включать конфорку на полную мощность только до закипания воды. Как только вода закипела, сразу же переключайте нагрев конфорки на минимальное положение, при этом расход электроэнергии резко снизится, а время приготовления не увеличится.



2. Обязательно плотно закрывайте кастрюлю крышкой. При варке в открытой посуде расход электроэнергии увеличивается в 2,5 раза. Даже если крышка немного приоткрыта, это равнозначно тому, что крышки нет совсем, т.к. тепло теряется с уходящим паром.



3. Используйте посуду с диаметром дна, соответствующим размеру конфорки. Диаметры днищ кастрюль должны быть больше или равны диаметрам конфорок электроплит, на которые их ставят.

4. Не допускайте бурного кипения воды на включенной на полную мощность конфорке, ведь для кипения на разогретой плите достаточно и гораздо меньшей мощности.



5. Если вы выключите конфорку электроплиты немного раньше до окончания приготовления блюда, то сэкономите электроэнергию за счёт остаточного тепла.



6. При варке овощей используйте минимальное количество воды в кастрюлях.



7. Выбирайте кастрюли по размеру, соответствующем необходимому объему пищи. Если требуется приготовить небольшой объем пищи, то лучше это сделать в маленькой кастрюльке на самой маленькой конфорке.

8. Донышки у кастрюль и сковородок должны быть ровные и чистые, для того чтобы был плотный контакт с конфорками. Посуда с кривым дном или с нагаром требует электроэнергии на 60 % больше.



9. При покупке посуды выбирайте сковородки и кастрюльки с толстым дном и стеклянными крышками.

10. Используйте скороварки. Они очень экономят электроэнергию и время. Время приготовления пищи в них сокращается в три раза, а расход электроэнергии в два раза. Это достигается благодаря герметичности скороварок и особого режима приготовления - температура внутри посуды достигает 120 градусов за счет избыточного давления пара.



11. Состояние конфорок электроплиты имеет большое значение. Если в конфорке сгорели одна или две спирали или конфорка вспучилась от перегрева, потребление электроэнергии возрастает до 50 %. Ее нужно срочно менять.

12. Применяйте специальные электронагревательные приборы (сковородки, кастрюли, грили, кофеварки и др.), в которых блюда получаются более вкусными и качественными, а электроэнергии тратится намного меньше.

13. Используйте электрочайник, который сам по себе экономит электроэнергию, автоматически выключаясь при закипании в нем воды. Кипятите воды ровно столько, сколько требуется на один раз.



14. Существенно сократить расход на электроэнергию может своевременное удаление накипи внутри электрочайников.

15. Используйте термосы или поттеры для поддержания воды и пищи в нагретом состоянии в течение длительного времени.



16. Не используйте включенные конфорки электроплиты для обогрева помещения, это неэкономно, малоэффективно и опасно.

17. Для разогрева и приготовления пищи используйте микроволновые печи, они сэкономят вам время и энергию.

Что мы обычно делаем неэкономно:

- выбираем неподходящую посуду - потери электроэнергии 10% -15%;
- не закрываем плотно посуду при приготовлении пищи - потери 2%- 6%;
- используем слишком большой объем воды - потери 5%- 9%
- используем посуду не по размерам конфорки - потери 5% -10%
- не используем остаточное тепло - потери 10% -15%

Как сэкономить электроэнергию при приготовлении пищи

Если у дома установлена электрическая плита, то на ее долю приходится больше половины всей потребляемой электроэнергии. Соблюдая простые правила и приемы при приготовлении пищи, можно значительно сэкономить.

1 При варке в кастрюле полная мощность конфорок в основном нужна только до закипания.



2 По возможности стоит плотно закрывать кастрюлю крышкой. При варке в открытой посуде расход электроэнергии увеличивается в 2,5 раза.



3 Диаметр дна посуды в идеале должен быть соответствующим размеру конфорки.



4 Некоторые блюда можно довести до готовности при выключенной плите за счет остаточного тепла.



5 Для варки овощей достаточно минимального количества воды.



6 Чистая посуда с ровным дном гораздо эффективнее при приготовлении пищи. Она плотно соприкасается с конфоркой, за счет чего качественнее поглощается тепло.



7 Состояние электроплиты имеет большое значение. Если сгорели одна или две спирали, то потребление электроэнергии возрастает до 50%.



8 Существенно сократить расход на электроэнергию может своевременное удаление накипи внутри электрочайников.



9 Использование конфорок электроплиты для обогрева помещения неэкономно, малоэффективно и опасно.



www.facebook.com/unecomoscow
www.vk.com/unecomoscow
www.odnoklassniki.ru/unecomoscow

**ОБЪЕДИНЕННАЯ
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
КОМПАНИЯ**