

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ПРИРОДНИЯ ГАЗ БЕЗОПАСНО И ИКОНОМИЧНО?

Предимствата на природния газ в бита са безспорни:

- Природният газ достига директно до уредите в нашия дом и е на наше разположение 365 дни в годината и 24 часа в денонощието.

- Природният газ е екологично чисто гориво с висока калоричност.

- Природният газ изгаря напълно, без странични загуби и възможността за регулиране на притока му позволява да се използва икономично.

Ето нашите *практични съвети как икономично да използваме природния газ за отопление, в кухнята за готвене и за затопляне на вода.*

Икономично отопление

Да започнем с това, че 3 пъти ще намали сметките на домакинството си, ако използвате газови отоплителни уреди и газова печка вместо електрически котлони и електрически отоплителни уреди.

С 20% се увеличават разходите, ако мощността на котела е по-висока от необходимата. Ето защо изисквайте от проектанта прецизно измеряване на газовите уреди.

Използвайте едноконтурни газови котли, газови конвектори за отопление и газов бойлер за топла вода при необходима малка отоплителна мощност (под 8 kW).

Изоляция

Подходящата изоляция може да намали необходимата енергия за отопление и охлаждане на дома ви с 20-30%. Имайте предвид, че вашата отоплителна и охладителна система са най-големите консуматори на енергия в дома ви. Намалявайки топлинните загуби с подходяща изоляция, вие намалявате и разходите си за енергия.

Уплътнете вратите и прозорците си. Това не е скъпа процедура и вие можете да я направите сами. Това ще доведе до намаляване на сметката ви през отоплителния сезон, както и ще повиши вътрешната температура с 1-3 градуса.

Ще спестите 5-6% от енергията за отопление на помещенията, ако намалите само с 1 градус вътрешната температура.

Добре е да знаете, че оптималните температури в дневните стаи и спалните са до 20 градуса, за банята - 22 градуса и за коридорите - 15 градуса.

Използвайте терморегулатора! Прост, но важен метод да намалите консумираната енергия. Когато отсъствате от дома за няколко часа намалете с около 5 градуса обикновено поддържаната температура. При по-дълго отсъствие настройте терморегулатора на най-ниската температура. Не изключвайте отоплителната си система, тъй като евентуално замръзване в дома ви може да причини щети. Ще спестите до 20% от разходите си, ако монтирате допълнително седмичен програматор.



Поддръжка на газовото оборудване

Оборудването, работещо с максимална ефективност, може да намали консумацията на природен газ с около 10%. Добре настроените газови уреди осигуряват помалки разходи. Така че позвънете в ЯМБОЛГАЗ 92 за годишна проверка на уредите ви. Ето още няколко на пръв поглед незначителни неща, но водещи да намаляване на месечната ви сметка за газ:

- При проветряване на помещението е по-добре да отворите прозорците напълно за 5-10 минути, отколкото да ги държите леко от-

рехнати с часове.

- Не поставяйте дрехи или други предмети върху радиаторите.

- В непосредствена близост пред радиаторите не бива да има разположени мебели и декоративни прегради, които затрудняват топлообмена.

- Завесите също затрудняват топлопренасянето.

- За лятото:

Боядисайте външните стени в светли тонове. Поставете завеси в светли тонове на южните и западните прозорци. Това спомага за намаляване на слънчевата радиация до 75%.

В летния сезон проветрявайте помещенията през нощта.

Как икономично да готвим на газ?

Знаем, че за разлика от електрическите уреди газовата горелка няма инерция за нагриване и дава желаната топлина веднага след запалването. Затова е необходимо, притокът на газ от горелката да се регулира веднага, без всякаква забавяне.

- Първоначално настройте пламъка на максималната мощност! След като яденето заври, намалете го, като завъртите бутона до положение "икономично"!

- При готвене използвайте съдове със средна големина! Така ще спестите до 15% от разходите. Твърде широкото дъно пречи въздухът да стига до горелката и от непълното изгаряне се образуват сажди и въглероден двуокис, които намаляват ефективността ѝ.

- Използвайте капаци! Така ще спестите не само енергия, но и време за готвене.



● Използвайте тенджери под налягане, ще икономисате до 20% от използваната енергия и 25 - 80% от времето.

● Не загревайте ненужно дълго фурната и своевременно намалете пламъка на горелката според нуждата.

● При готвене използвайте само толкова вода, колкото е необходимо.

Как икономично да използваме топлата вода за домакински нужди?

Топлата вода използваме за къпане, миене на съдове, пране и други домакински нужди. Потреблението ѝ зависи от броя на членовете на домакинството и техните навици. Затова ще пестим най-много, ако използваме топлата вода рационално:

● Не оставяйте топлата вода да тече непрекъснато и да изтича в канала без да се ползва!

● Използвайте крайници за регулиране на струята на водата.

● Икономични са лостовите батерии с единични смесители.

● Не допускайте крановете в къщата ви да капят! Само от един "слабо" капещ, неуплътнен кран (10

капки в минута) може да изтече 170 литра вода месечно.

● При къпане с душ са необходими 50 литра топла вода, за чието нагриване се изразходват само 0,4 м3 газ. А при къпане във вана - 160 литра или 1,2 м3 природен газ. Най-големи икономии на топла вода ще направите, ако замените къпането във вана с използването на душ!

На какво трябва да обърнем особено внимание при работа с природен газ?

● Много важно за икономичната експлоатация на газовите уреди (бойлери, печки) е правилното настройване на височината и чистотата на пламъка! При газовите печки пламъкът на горелката трябва да бъде равномерен по цялата ѝ обиколка. Дългите разлети пламъци без ясно изразена синя сърцевина и жълти връхчета са резултат от неправилно настройване на горелката. В този случай газът не изгаря пълно. Неправилното настройване личи и при внезапно извиващия се пламък, който избухва при запалване, експлоатация или спиране на га-

за. При превключване от пълна мощност на "икономична" пламъкът на горелката не бива да угасва. (картинките от брошурата)

● Ако газовият бойлер се използва продължително, трябва да бъде свързан с комин. Бойлерите с голяма мощност винаги трябва да са свързани с комин!

● Важно условие за икономичността на газовите бойлери е чистотата на топлообменните площи. Редовното им поддържане и почистване трябва да бъде поверено на специализирана фирма.

● Ако над печката има отдушник, използвайте го!

● Не оставяйте газовия уред без наблюдение! Внимавайте яденето да не прекипи и да угаси пламъка!

● След като приключите работата с уреда, внимателно затворете горелките!

● Инсталирането на бойлера и неговото свързване с комина поверете на оторизирана фирма!

● За настройването на газовите уреди и поддръжката им се обръщайте само към оторизирана за целта фирма!

● Ако смятате, че коминът ви не тегли добре, проверете го с цигара, клечка кибрит или свещ. При добра тяга димът или пламъкът се всмукват по посока на тягата.

Да живеем и готвим на природен газ

Бързо + лесно + вкусно + здравословно =

(по-малко мазнина). (по-висока температура). (по-малко време)

Пожелаваме ви приятни минути в кухнята!

Фламбирани ябълки и плодове

(за 4 порции)



ПРОДУКТИ:

600 г плодове - кайсии, праскови, сливи, ябълки, круши, 60 г масло, 1 с.л. кафява захар, 60 мл коняк, уиски, ром, 2 с.л. натрошени орехови ядки, 20 мл ликьор (Куантро), 1/2 кг сладолед

1. По възможност обелете плодовете чрез потапяне за 10 секунди във вряща вода, махнете им костилките (семките) и ги нарежете на големи резени.

2. ПАЛЕТЕ КОТЛОНИТЕ! В тиган с незалепващо покритие или уок пуснете маслото и веднага щом започне да се разтопява, добавете кафявата захар и бъркайте, докато тя се разтопи.

3. Засилете още котлона и точно преди да прегорят маслото и захарта, изсипете вътре плодовете. Бъркайте интензивно не повече от 30-40 сек.

4. Налейте вътре коняка и ликьора, наклонете леко тигана и от пламъка на газа запалете сместа и я фламбирате (ако ползвате само ликьор, трябва да знаете, че той е нискоградусен алкохол и за да може да фламбирате, ще трябва да добавите малко водка).

5. Щом пламъкът в тигана загасне, спрете котлона и добавете половината от орехите.

6. Сервиране: най-отдолу в чинията сложете от фламбираните плодове, върху тях топка сладолед и поръсете с натрошени ядки.

**Заш
Уни Бъчваров**