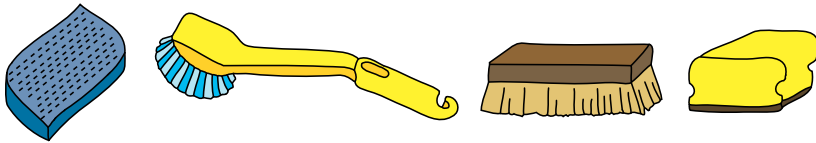


Op kamers

Schoonmaken hoort erbij!



Stephanie Schutte

Voor mama, Linda, Rosi, Marina, Joris, Marion, Judith en Tine.
Bedankt voor alle hulp en liefde!



Meander

© 2013 Meander, Rijswijk
Tekst en illustraties van Stephanie Schutte
Alle rechten voorbehouden. Gedrukt in België
NUR 451 / ISBN 978 90 5019 104 3

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Afwas



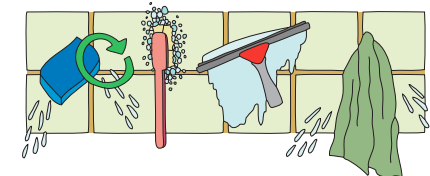
4

Koelkast



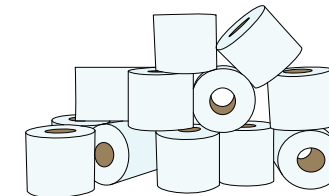
16

Douche



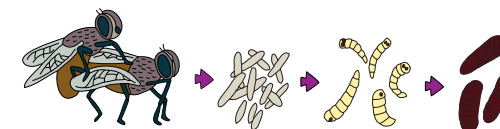
26

Toilet



34

Schoonmaaktips

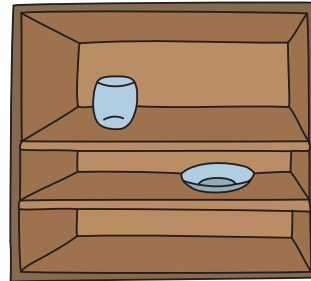


44

AFWASSEN IS SAAI, MAAR PROBEER ER HET BESTE VAN TE MAKEN. LAAT GEWOON JE GEDACHTEN GAAN. AGATHA CHRISTIE KREEG DE BESTE IDEEËN VOOR HAAR BOEKEN TIJDENS DE AFWAS!

Een lege plek

Als er geen keukengerei meer in de kastjes staat, hoef je je niet direct zorgen te maken; je spullen moeten ergens zijn. Of ze meteen bruikbaar zijn is een ander verhaal.



Met verzamelen maak je je niet populair

Gemeenschappelijk keukengerei in je kamer achterhouden is niet aardig. Breng gebruikte spullen terug naar de keuken, zodat je huisgenoten niet misgrijpen als zij iets nodig hebben.

Dat doen we morgen wel

Als je gootsteen of aanrecht er zo uitziet als hieronder, is het de hoogste tijd voor de afwas.

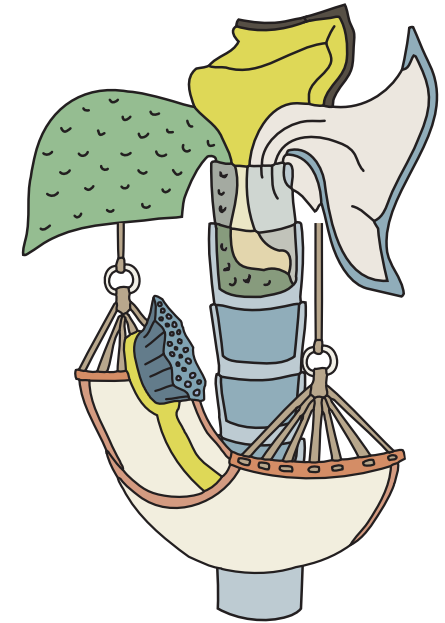


Je bent niet alleen. Samen de afwas doen gaat sneller en is ook veel gezelliger. Toch krijg je er niets van als je in je eentje de afwas doet. Maak er een sport van, vooral van heel vieze afwas!

Het lijkt wel vakantie

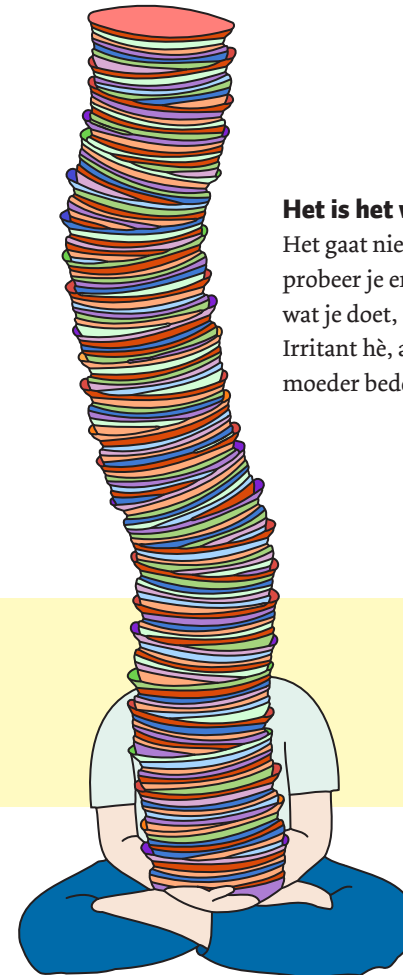
Afwassen is een goede manier om je hersenen te ontspannen. De combinatie van warm water, eentonigheid en lichamelijke beweging bij de afwas zorgt ervoor dat je hersenen een kalmerend stofje aanmaken na een stressvolle dag.

De afwas wordt meestal beschouwd als de minst populaire, meest stompzinnige huishoudklus. Je huisgenoten zullen dus blij zijn als jij het doet. Trouwens, we voelen ons sowieso beter als we iets afmaken.



Het is het waard

Het gaat niet werken als je de hele tijd denkt hoe erg je afwassen vindt, dus probeer je ertoe te zetten en concentreer je. Als je meer diepgang geeft aan wat je doet, gaat de tijd sneller en kun je trots zijn op het resultaat. Irritant hè, als anderen hun vieze vaat laten staan! (Begrijp je nu wat je moeder bedoelde?)



Laat je vieze keukengerei niet in de gootsteen staan totdat anderen het nodig hebben en de afwas moeten doen. Bovendien blokkeer je zo de gootsteen voor andere dingen zoals een waterflesje vullen.

GOED AFWASSEN IS EEN KWESTIE VAN TIJD, TEMPERATUUR, TECHNIEK EN CHEMICALIËN. ALS JE DE BASISPRINCIPES EENMAAL KENT, IS HET ECHT NIET ZO'N GEDOE EN BESPAAR JE EEN HOOP TIJD.

Het feest kan beginnen

Om te beginnen moet je alles goed organiseren. Maak aparte stapels van bestek, borden, schalen, glazen, mokken, potten en pannen. Zo krijg je een beter overzicht en de hoeveelheid afwas lijkt meteen kleiner.



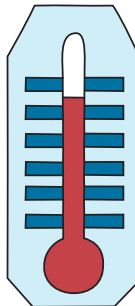
Gooi etensresten en restjes drinken meteen weg.



Als je slim bent, spoel je de vuile vaat direct na gebruik af en stapel je hem op. Je keuken ziet er schoner uit en je voorkomt dat spullen vallen en breken.

Warm of koud?

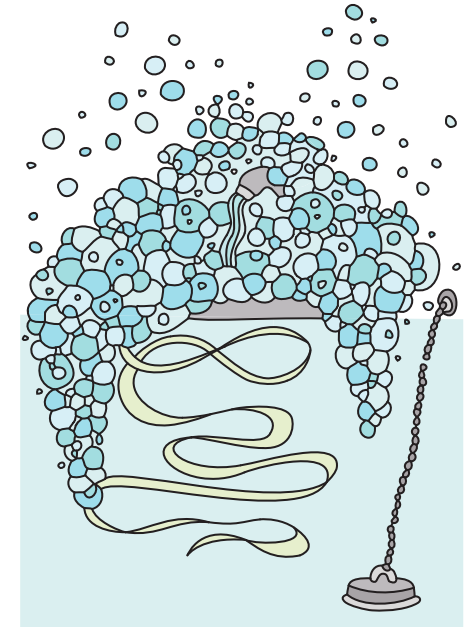
Hoe heter het water, hoe meer effect. Het vet smelt en andere etensresten worden zacht. Bovendien verdampt het afwaswater dat op je schone vaat achterblijft sneller. Je zou ook koud water kunnen gebruiken, maar dan moet je harder schrobben. Bovendien kost het meer zeep en meer tijd.



Schuimfestijn!

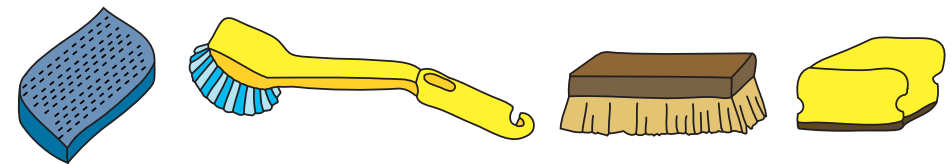
Afwasmiddel bevat stoffen die vet en water aan elkaar binden, waardoor het vet makkelijker loslaat en in het water blijft drijven.

Doe eerst het water in de gootsteen of afwasteil en daarna pas het afwasmiddel, om een enorm schuimkasteel te vermijden. Dat ziet er namelijk wel leuk uit, maar is niet nuttig. Etensoverblijfselen gaan in het schuim zitten en vervolgens op je schone spullen zodra je ze uit het water haalt. En denk eraan: een overdosis afwasmiddel zorgt er niet voor dat je afwas sneller schoon wordt.



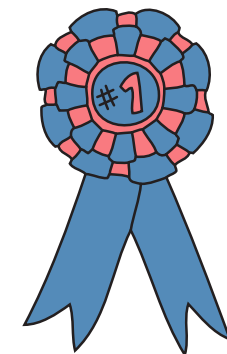
Kies je wapen met zorg

Kies voor een afwasborstel of spons met een groot en ruw oppervlak. Dit heeft te maken met wrijving, een eenvoudig wetenschappelijk principe. Een borstel helpt tegen hardnekkig vuil en de meeste borstels hebben een scherp randje op de achterkant om aangekoekte resten te verwijderen.



Zonder jou was het nooit gelukt

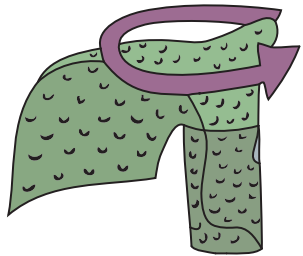
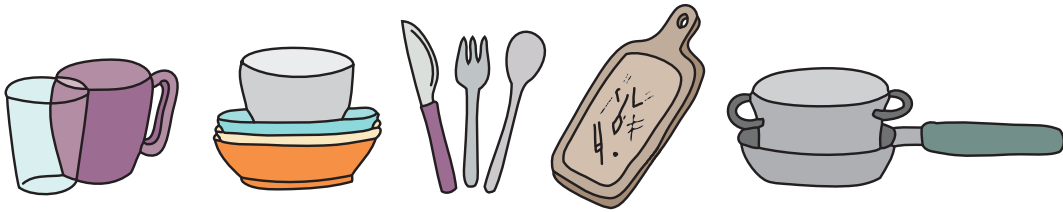
De laatste factor voor een succesvol verloop van de afwas ben JIJ! Jij bent de regisseur, alles gaat door jouw handen. Jij ziet wanneer iets schoon is en jij kunt voelen of er nog iets aanplakt. Jij bent de oppermachtige afwaskampioen!



HOE SCHONER DE VAAT IS VOORDAT JE HEM IN HET WATER DOET, HOE SNELLER JE KLAAR BENT EN HOE GEMAKKELIJKER HET GAAT. JE BEGINT DUS MET EEN SCHONE GOOTSTEEN EN AANRECHT.

De slimme volgorde

Dit is de volgorde waarin je de afwas moet doen. Kleine afwijkingen zijn toegestaan.



Glaswerk

Je begint met glazen en mokken, omdat het water nu het schoonst en het heetst is en de zeep perfect zijn werk kan doen. Want hoe heter het water, hoe mooier de glazen vanzelf opdrogen. Stop een spons in het glas en draai deze op de bodem rond, en over de rand en aan de buitenkant om monden en vingerafdrukken te verwijderen.



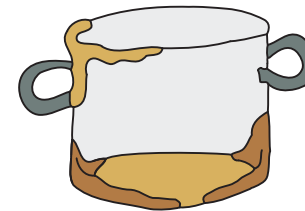
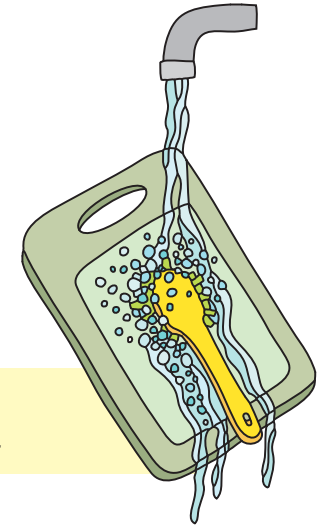
Bestek

Bestek heeft irritante vormen. Vorken en gardes vangen voedselresten in de openingen en het is echt smerig om voedselresten te ontdekken tijdens je volgende maaltijd. Laat voedselresten zacht worden in het water. Droog je bestek af en leg het op zijn plek terug. Zo zie je meteen of het goed schoon is geworden of niet.

Snijplanken

Schrob de snijplanken hard en goed met een borstel en afwasmiddel. Ze hebben meestal een ruw oppervlak waardoor ze een hoop vuil vasthouden. Spoel ze meteen na gebruik af met heel heet water. Let extra goed op als je gevogelte zoals kip hebt gesneden op de plank, want als je dan slecht schoonmaakt kan het volgende wat je snijdt met de salmonellabacterie worden besmet.

Controleer tussendoor het afwaswater. Is het water nog heet genoeg? Schuimt het nog voldoende? Vervang het als er te veel viezigheid in zit.



Bijna klaar

Het vervelendste is het afwassen van de potten en pannen. Plakkerig, aangebrand en vet. Maar je hebt ze voor elke maaltijd nodig en zoveel heb je er niet, dus vecht tegen de vermoeidheid en maak je klus af.

In dit geval is het overigens wel goed om het vervelendste voor het laatste te bewaren. In water opgelost vet plakt namelijk overal aan. Doe je de vette dingen aan het begin, dan wordt de rest van de afwas niet meer schoon. Maak weer ronddraaiende bewegingen met je spons om de pan (vooral de bodem) schoon te maken. Gebruik desnoods het 'kopje' van de borstel. Dit opstaande randje is speciaal voor het hardnekkige vuil.

Trots op jezelf

Laat het water weglopen uit de gootsteen of leeg je teiltje, en maak het zeefje in de afvoer schoon (als je tenminste zo slim bent om er een te hebben). Pak een theedoek en droog de glazen, mokken en het bestek. Anders krijg je lelijke vlekken door kalk of zeepresten. Borden en potten kun je laten staan, maar ruim ze wel op zodra ze droog zijn.

Ten slotte: wrijf de gootsteen na met de spons om overtollig water en de laatste etensresten te verwijderen. Als je toch bezig bent, kun je meteen het fornuis schoonmaken. Wrijf het aanrecht droog met een doekje (of met de theedoek, als je die daarna tenminste niet meer wilt gebruiken voor een volgende afwasbeurt). Hang je theedoek op, knijp het water uit het doekje en hang dit ook op om te drogen.

Geweldig, de afwas is klaar en je aanrecht is schoon! Klaar voor nieuwe rommel!

