



Fot. Paclan

Jak często zmieniasz gąbkę do naczyń? Zdecydowanie za rzadko!

Sięgamy po nią częściej niż nam się wydaje. Nie zdezonizowała jej nawet zmywarka, która gości w wielu polskich domach. Kiedy trzeba umyć na szybko sztukę, wytrzeć blat albo wyczyścić mocniej zabrudzone powierzchnie, gąbka do naczyń nie ma sobie równych. Prawdziwa bohaterka – poręczna, przydatna i wielofunkcyjna. Czy jednak traktujemy ją właściwie i wymieniamy na świeżą, kiedy trzeba?

Zazwyczaj pod zlewem, w kuchennej szafce, mamy mały magazyn środków i akcesoriów do sprzątnięcia. Wśród różnego rodzaju kolorowych butelek i kartoników, znajduje się pakiet gąbek do mycia naczyń. Czystych, świeżych, jeszcze bez odkształceń. Niestety mimo kilku zapasowych sztuk, zazwyczaj nie wymieniamy zużytych zmywaków regularnie, czekając do momentu, w którym ten zacznie brzydko pachnieć i straci swój pierwotny kształt. Dlaczego tak robimy? Czasem z zabiegania, czasem z przyzwyczajenia. Brakuje nam także wiedzy na temat tego, co znajduje się we wnętrzu gąbki, a jest tego całkiem sporo...

Gąbka – siedlisko miliardów bakterii

O tym, że bakterie egzystują w naszych domach, wie każdy. Dlatego sprzątnęliśmy skrupulatnie łazienkę i dokładnie wyczyściliśmy kuchnię. Jednak, jak dowodzą badania, to nie deska toaletowa jest największym siedliskiem drobnoustrojów, ale... gąbka do mycia naczyń. Wilgotny, ciepły i mięsisty materiał o porowatej strukturze to doskonałe miejsce do ich rozwoju. Pochodzą przede wszystkim z żywności, powierzchni meblowych, naszej skóry czy odzieży.

Ile drobnoustrojów znajduje się na jednej gąbce? Niemieccy uczeni z Uniwersytetu w Furtwangen w 2018 roku przeprowadzili badania mikroskopowe na 14 gąbkach do zmywania, pobranych od mieszkańców uzdrowskiego miasteczka Villingen-Schwenningen. Analiza materiału DNA i RNA wykazała, że na centymetrze sześciennym gąbki do naczyń żyło aż 54 miliardy bakterii pochodzących z 362 gatunków! Znalazły się tam

drobnoustroje, które żyją w ludzkich jelitach i nie stanowią zagrożenia dla zdrowia człowieka – *Enterobacter cloacae*, ale także te niebezpieczne, jak pałeczka zapalenia płuc czy gronkowiec złocisty. Zaobserwowano także bakterie *Moraxella osloensis*, które występują w naturze i odpowiadają za nieprzyjemny, zatęchły zapach wydobywający się z pralki, jak i woń zmywaków, które dawno nie były wymieniane.

Wymieniaj, nie odkażaj!

Świadomość gromadzenia się bakterii w akcesorium do czyszczenia sprawia, że niektóre panie domu co jakiś czas poddają je odkażaniu, gotując je, piorąc lub podgrzewając w mikrofalówce. Niestety żadna metoda nie jest skuteczna, bo jak podkreślają naukowcy – odkażanie maksymalnie redukuje do 60% bakterii, jednocześnie zwiększając odporność niektórych szczepów, co w konsekwencji prowadzi do szybkiego namnażania tych ostatnich. Co zatem robić? Najlepszą metodą jest regularna, cotygodniowa wymiana zmywaka na czysty. Mając świadomość potrzeby częstej wymiany gąbek do naczyń warto rozważyć wybór ekologicznych produktów – wykonanych np. z celulozy.

– *Gąbka kuchenna to produkt niemalże pierwszej potrzeby, który wykorzystujemy nie tylko do mycia naczyń, ale także innych zadań domowych. Aby te czynności były higieniczne, ale także ekologiczne, stworzyliśmy produkt przyjazny naturze. Zmywak celulozowy z kolekcji Paclan For Nature jest miękki i wygodny w użytkowaniu, ale jego największą zaletą jest proekologiczny skład – został wytworzony z materiałów naturalnych lub odzyskanych w procesie recyklingu. Pianka powstała z celulozy, a warstwa ścierająca – fibra sisal – z włókien agawy i przetworzonych butelek PET – opowiada **Marta Krokowicz, Brand Manager marki Paclan.***

Niepozorna gąbka do naczyń to tykająca „bomba” z bakteriami. Nie czekajmy z wymianą na nową do czasu, kiedy powierzchnia ścierająca będzie w kiepskim stanie i pojawi się stęchła woń. Wymieniamy ją co tydzień – to dobre dla naszego samopoczucia i przede wszystkim zdrowia.

www.paclan.pl
<https://www.facebook.com/paclanpl/>
<https://www.instagram.com/paclanpl/?hl=pl>

Paclan. Robi różnicę każdego dnia. Marka należy do Cedo Sp. z o.o. – firmy, która od ponad 50 lat produkuje artykuły gospodarstwa domowego jednorazowego użytku, ułatwiając wykonywanie codziennych czynności. Poza szerokim wyborem worków na odpady, ściereczek, gąbek i papierów do pieczenia, w ofercie można znaleźć także folie spożywcze, torebki na mrożonki oraz woreczki na pieluszki. Paclan zachęca do dbałości o środowisko naturalne – stworzył linię For Nature, którą tworzą ekologiczne artykuły do gotowania, pieczenia, sprzątania oraz worki na śmieci z materiału z recyklingu. Więcej informacji na <http://www.paclan.pl>.