

ON GARDE



LE CONTACT

SOLIDARITÉ

SPÉCIAL COVID-19



FICHE ON GARDE LE CONTACT DES SECTEURS FAMILLE ET SENIOR DES CENTRES SOCIOCULTUREL DES MARNAUDES ET DU PRE GENTIL

THEMATIQUE ASTUCES POUR LA VIE QUOTIDIENNE

SEMAINE 4

- **Mais comment lave le savon ?**

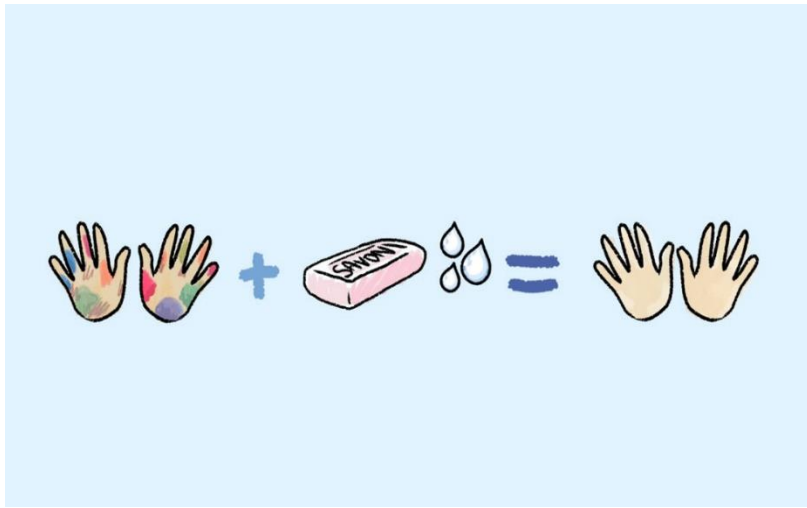


Quand tu te laves les mains, tu utilises toujours du savon. Mais comment agit-il sur tes mains?

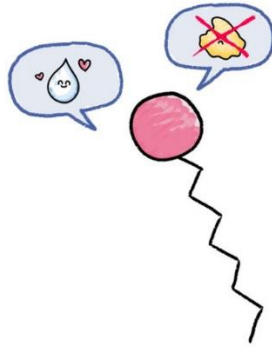
C'est la question que se pose Curio. Heureusement Noura est là pour tout lui expliquer !

Voici le lien : <https://youtu.be/EEqDKtTnR9g>

Quand tu te laves, les **molécules du savon** emprisonnent la crasse et la graisse. Puis zou ! Tout est évacué avec l'eau du robinet.



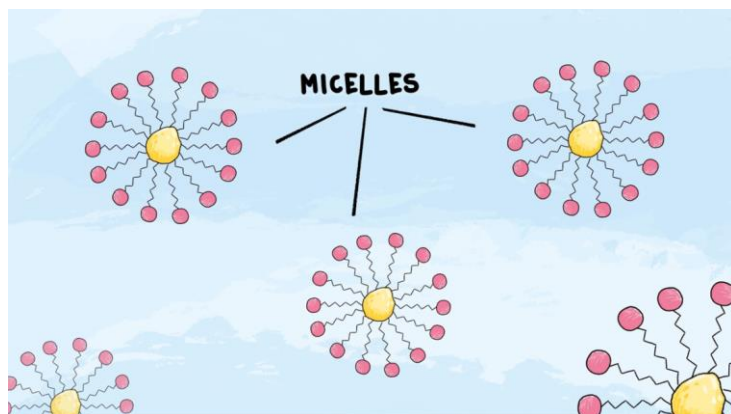
Allons voir de plus près. Le **savon** est composé de **milliards de molécules** invisibles à l'œil nu... Et elles ressemblent plutôt à ça :



La tête de la molécule **aime l'eau** mais pas le gras. Alors que la queue de la molécule, c'est l'inverse, elle **aime le gras** mais pas l'eau.

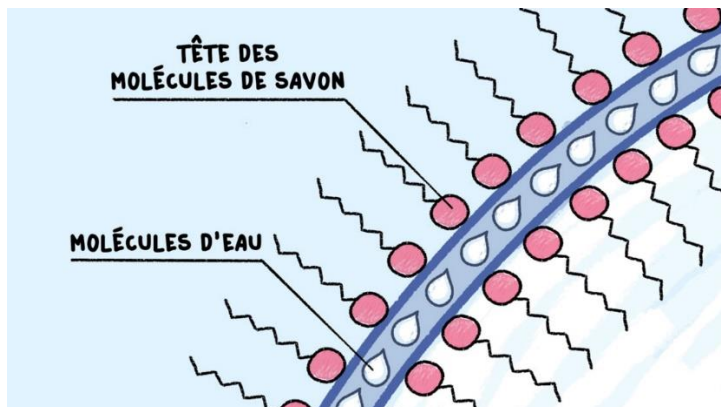
Quand tu frottes tes mains sales avec du **savon**, hop ! Les queues des molécules entourent aussitôt les taches de graisse.

Ces molécules qui emprisonnent les taches dans une forme d'étoile s'appellent des **micelles**.



Une fois la tache piégée, quand tu te rinces les mains, la partie de la **molécule** qui aime l'eau s'y accroche et entraîne la tâche. Direction : l'évacuation du lavabo ! Tchao !

Regarde : une **bulle de savon**, c'est en réalité de l'air emprisonné dans de fines couches de **savon** et d'eau.



Les têtes des molécules de **savon** qui aiment l'eau se regroupent pour capturer une couche d'eau et former l'enveloppe de la bulle d'air. Magique, non ?

Se laver les mains est un geste simple mais très important pour ta santé !

• « **Bien ranger le réfrigérateur pour mieux conserver les aliments** »

BIEN RANGER LE RÉFRIGÉRATEUR POUR MIEUX CONSERVER LES ALIMENTS

1 À -18°C
LE CONGÉLATEUR
Glaces, produits et restes surgelés.

2 ENTRE 0°C ET 3°C
LA ZONE FROIDE
Laitages entamés, viandes, poissons crus, fruits de mer, charcuterie, fromages frais, produits en décongélation...

3 ENTRE 4°C ET 6°C
LA ZONE FRAÎCHE
Viandes et poissons cuits, fromages durs, yaourts, crème fraîche, fruits et légumes cuits, pâtisseries...

4 ENTRE 8°C ET 10°C
LE BAC À LÉGUMES
Fruits et légumes frais.

5 ENTRE 6°C ET 8°C
LA PORTE
Beurre, condiments, sauces (moutarde...), boissons (jus de fruits, lait...).

Reportez-vous à la notice de votre réfrigérateur pour connaître l'emplacement des zones et les modalités de rangement des différents aliments.

L'infographie est divisée en deux :

- A gauche est représenté un frigo ouvert, dont chaque compartiment est associé à un numéro.

1. Le congélateur
2. La zone froide (étage du haut)
3. La zone fraîche (étage du bas)
4. Le bac à légumes
5. La porte

- Sur la droite de l'infographie, chaque espace est associé à une consigne

1. Le congélateur, à -18°C , permet de ranger glaces, produits et restes surgelés ;
2. La zone froide, entre 0°C et 3°C , permet de conserver laitages entamés, viandes ; poissons crus, fruits de mer, charcuterie, fromages frais, produits en décongélation... ;
3. La zone fraîche, entre 4°C et 6°C , permettent de stocker viandes et poissons cuits, fromages durs, yaourts, crème fraîche, fruits et légumes cuits, pâtisseries... ;
4. Le bac à légumes, entre 8°C et 10°C , permet de stocker fruits et légumes frais ;
5. La porte, entre 6°C et 8°C , permet de ranger beurre, condiments, sauces (moutarde...), boissons (jus de fruits, lait...).

Vous êtes invités à vous reporter à la notice de votre réfrigérateur pour connaître l'emplacement des zones et les modalités de rangement des différents aliments.

Source : <https://www.ademe.fr/>