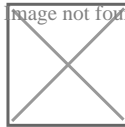


Πέντε συμβουλές για να οργανώσετε (καλύτερα) την κουζίνα σας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Ποτέ δεν μπορώ να βρω την κανέλα. Δυσκολεύομαι να ανακαλύψω το καπάκι της κατσαρόλας για τα μακαρόνια και είναι αδύνατο να εντοπίσω τα μπαχαρικά... Μήπως υπάρχουν κρυφές συμβουλές που μπορούμε να υιοθετήσουμε για να κάνουμε τη ζωή μας (στην κουζίνα) πιο εύκολη; Της Σάντυς Τσαντάκη.

Όλες οι κουζίνες, ίσως το πιο αγαπημένο μέρος του σπιτιού, όσο σωστά οργανωμένες κι αν είναι, παλιομοδίτικες, χάλι-τεκ, μίνιμαλ, μπορούν να δίνουν πιο πρακτικές και πιο όμορφες. Η αλήθεια είναι πως όταν μπήκαμε για πρώτη φορά στο σπίτι μας, δεν είχαμε τον χρόνο καν να σκεφτούμε πως να οργανώσουμε τα ντουλάπια, το βοηθητικό δωμάτιο, τα ράφια... Από τότε συνηθίσαμε στην ακαταστασία ή ακόμη και στα τέλεια ράφια με τις κούπες στη σειρά αλλά δεν έχουμε μπει στη διαδικασία να ξανασκεφτούμε αν στα αλήθεια μας βολεύει να

έχουμε τα τηγάνια κάτω, το λάδι πάνω, και τα ποτήρια της σαμπάνιας πιο ψηλά, πιο ψηλά... **Θέλετε να μάθετε 5 μικρά μυστικά;**



1. Χρησιμοποιήστε το πλυντήριο πιάτων σαν την ...άγκυρα σας

Μία από τις πιο συνηθισμένες κινήσεις στην κουζίνα είναι το γέμισμα και το άδειασμα του πλυντηρίου. Οπότε, για να ρέουν οι κινήσεις, ας φανταστούμε ότι το αδειάζουμε. Καλό είναι να σχεδιάσουμε τα ντουλάπια και τα συρτάρια για τα πιάτα και τα σερβίτσια με αυτή τη λογική, σε σχέση πάντα με το πού στεκόμαστε. Πού πηγαίνουν τα ποτήρια και τα μπολ; Το καλύτερο σημείο για τα ποτήρια είναι στο ντουλάπι πάνω από το πλυντήριο, τα πιάτα σε ντουλάπια δίπλα και όλα όσο γίνεται πιο κοντά. Ιδανικά δεν πρέπει να κάνετε ούτε βήμα για να βρουν όλα τη θέση τους.

2. Αποθηκεύστε πιάτα και μπολ στα κάτω ντουλάπια

Είναι κάτι που συνηθίζεται. Να τοποθετούμε τα πιάτα της κουζίνας ψηλά. Αλλά αυτό δεν έχει ιδιαίτερη λογική. Λες και τα συγκεκριμένα ντουλάπια είναι σχεδιασμένα για γίγαντες... Όμως βολεύει πολύ περισσότερο, τα πιάτα, σε όλα τα μεγέθη, να είναι κάπου χαμηλά. Έτσι ακόμη και τα παιδιά της οικογένειας μπορούν να στρώσουν τραπέζι, χωρίς να σπάσει ούτε ένα. Ακόμη και πορσελάνη; Κυρίως πορσελάνη.



3. Αφιερώστε ένα συρτάρι στα μπαχαρικά

Όσες φορές μπερδεύουμε τα καρυκεύματα στο ντουλάπι με το αλάτι, το πιπέρι, τη ρίγανη και όλα τα μυρωδικά, κάτι θα χαθεί, κάτι θα πέσει...Πού πρέπει να τα έχουμε; Μέσα σε ένα συρτάρι. Σίγουρα υπάρχει ένα συρτάρι που μπορούμε να αδειάσουμε για να γίνει ο...παράδεισος του κάρι. Αν είστε τελειομανείς, μπορείτε να δοκιμάσετε να αγοράσετε ισομεγέθη βαζάκια. Ή να ξεκινήσετε μια νέα συλλογή.



4. Ξαπλώστε τα μπουκάλια.

Αν πέφτουν διαρκώς τα μπουκάλια του νερού και τα πλαστικά δοχεία, στο ράφι ή στα ντουλάπια, ίσως ήρθε η στιγμή να τα τοποθετήσουμε από την φλατ τους επιφάνεια, δηλαδή, να τα ξαπλώσουμε μέσα σε ένα συρτάρι. Αν έχουμε πολλά, φθαρμένα, χωρίς καπάκι, θα κρατήσουμε εκείνα που είναι σε καλύτερη κατάσταση. Η στατιστική δείχνει ότι δεν χρειάζονται περισσότερα από δύο πλαστικά μπουκάλια, για κάθε μέλος της οικογένειας. Αν πάλι, δεν θέλουμε να τα κρύψουμε, μπορούμε να τα αποσύρουμε εντελώς ή να τα βάλουμε σε ένα καλάθι.



5. Δημιουργήστε έναν σταθμό για κολατσιό

Κάθε μέρα η ίδια διαδικασία. Η ίδια τελετουργία. Είτε ετοιμάζουμε το φαγητό που θα πάρουν τα παιδιά στο σχολείο, είτε το τάπερ για το γραφείο στη δουλειά, ο χρόνος και η ενέργεια που απαιτούνται μπορούν να αλλάξουν. Ας τα συγκεντρώσουμε όλα σε ένα σημείο. Τάπερ, σακουλάκια, αλουμινόχαρτο, αμύγδαλα, μπισκότα... Θα είναι όλα τόσο πιο εύκολα, τόσο κοντά το ένα με το άλλο, που θα μπορούν ακόμη και τα παιδιά να φτιάξουν το πρωινό τους... Κι εσείς να κερδίσετε 10 λεπτά για τον εαυτό σας...

Σάντυ Τσαντάκη

Πηγές: www.sandytsantaki.com - www.sandytimes.gr - www.thesandytimes.gr - .clickatlife.gr