

ORGANIZANDO TU COCINA

Ya hablamos de cómo diseñar la cocina desde el inicio, ahora que ya la tenemos vamos a pasarte unos tips de cómo organizarla, espero te gusten.

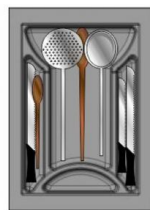
La función de la cocina se divide en 5 funciones principales: cocinar, preparar alimentos, guardar alimentos, limpieza de utensilios y servicio de alimentos

Cocinar y preparar alimentos:

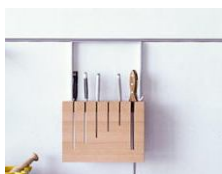
Ollas y sartenes.- cerca de la estufa debemos colocar las ollas y sartenes, estos de preferencia deberán estar en un lugar bajo, trata de guardarlos uno dentro de otro, del grande a chico para que no te ocupen mucho espacio, para que no se lastime el teflón puedes colocar toallas de papel gruesas entre cada una de ellas, las jaladeras siempre hacia el mismo lado y de esa manera te ocuparan poco espacio, trata en lo posible de no meterlos en el horno ya que de esta manera terminaras sin usarlo por flojera de sacarlas ollas, las tapaderas guárdalas a parte pero si es posible en el mismo mueble para que rápidamente las puedas ubicar, si puedes conseguir un separador de tapaderas será lo ideal.



Cucharones y Palas.- Estas de preferencia deberán estar en un cajón al lado de la estufa, trata de conseguir un separador para utensilios grandes, los puedes encontrar desde económicos de PVC hasta más lujosos de acero inoxidable o madera, de esta manera será más fácil ubicarlos ahí podrás colocar los cucharones, palas, tijeras de cocina, abrelatas, peladores, etc.



Los cuchillos deberán estar protegidos para evitar que te cortes, en el mercado hay separadores de madera tanto para cajones como para la cubierta de la cocina, hay algunos que se pegan o cuelgan en la pared y así tendrás la ventaja de que no te ocuparan espacio. Si los vas a colocar en un cajón siempre coloca el filo hacia el mismo lado, con la agarradera hacia el frente del cajón para que sea fácil de sujetar.



Para las especias, aceite, spam y cosas que se utilizar para cocinar existen también accesorios, ya sea para colgar en la pared o como extraíble, trata de tenerlos a la mano, si no dispones de estos puedes optar por ponerlos en la alacena sobre la campana, si vas a poner el aceite sobre la estufa o a lado de ella trata de poner algún lugar especial para siempre ponerlo ahí, así evitaras que se llene de grasa la superficie y será más fácil de limpiar. Siempre coloca etiquetas en las especias para ubicarlas fácilmente.



Guardar Alimentos (despensa).-

La despensa es importante organizarla ya que si no tenemos el problema de comprar productos de mas por no saber lo que tenemos y lo que no. Ya sea que dispongamos de una despensa grande como un cuarto o una pequeña como un mueble debemos ser organizados,

Trata de tener los alimentos por tipo, es decir, las sopas juntas ya sea de pasta o de lata, las latas de verduras juntas, si es necesario se puede apilar pero trata de apilar por tipo, como en el supermercado, juntas las latas de elote, etc. siempre separando por áreas lo dulce de lo salado para su mejor clasificación y dejando lo grande al fondo y lo chico al frente para siempre poder ver lo que tenemos.

Los cereales deberán estar siempre juntos, si tienes niños les podrás dar un poco de independencia si les colocas sus cosas cerca como cereales o jugos así ellos podrán tomarlos cuando deseen, o si por lo contrario quieres limitarlos entonces en lugares altos. Recuerda que una vez que abras un cereal deberás cerrarlo herméticamente para que no pierda su frescura, ya sea con clips especiales para esto o cambiándolos a recipientes con tapa hermética, te sugiero colocarles etiqueta, sobre todo con fecha de caducidad si es que vas a tirar la caja.

Si eres de los que compran mucho de cada cosa, trata de solo tener a la mano uno de cada cosa, lo demás ponlo en estantes altos o que no utilices mucho para que no te quiten espacio.

Te recomiendo siempre usar recipientes con tapa hermética para guardar las cosas, si lo vas a hacer estos deberán ser de forma cuadrada para que tengan más capacidad sin ocuparte tanto espacio como los cuadrados, para usos como galletas, pastas, etc. te recomiendo sean transparentes y así podras ver cuanto te queda de cada cosa sin tener que abrirlos, todos con sus etiquetas de contenido y fecha de caducidad si se requiere, al igual para guardarlos trata de meter los chicos dentro de los pequeños y tapas aparte pero juntas.

Por lo menos cada seis meses te recomiendo revisar toda la despensa para deshacerte de cosas caducas o utilizar rápidamente lo que esté a punto de caducar, esto evita que tengas productos que ya no deberían estar en tu despensa.

Cuida mantener tu despensa limpia para evitar insectos, si se te cae el azúcar o la harina limpia inmediatamente.



Limpieza de utensilios.-

Los utensilios de limpieza siempre deberán estar lejos de los alimentos y fuera del alcance de los niños.

Un lugar ideal para esto es bajo el fregadero, primero porque ahí se requieren y segundo porque hay espacio para ellos, hay varios accesorios que podrás colocar ahí para organizarlos, también te será muy útil colocar ahí un bote de basura de preferencia con tapa para guardar los malos olores (recuerda que la basura de la cocina debemos sacarla diariamente), si te preocupa la seguridad hay candados contra niños para gabinetes que se pueden conseguir fácilmente en tiendas como homedepot.

Otro lugar podría ser alguna alacena sobre el fregadero, ahí tenemos la ventaja de tenerlo lejos del alcance de los niños, y a la mano para su uso, puedes poner una cajita de plástico para poner trapos doblados o bolsas para basura. Las bolsas procura doblarlas para que no te ocupen mucho espacio y sean fáciles de tomar, si puede separarlas por tamaño mejor.

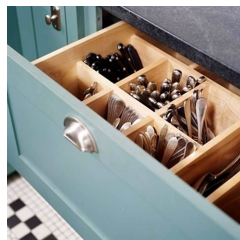
Para la escoba, trapeador, baldes, etc. si no dispones de un locker, trata de tenerlos en el cuarto de lavado o en el patio, para que no se maltraten se venden accesorios para que queden colgados,



Servicio de alimentos.-

Para el servicio requerimos platos, cubiertos, etc. es importante que estén cerca del área que va al comedor así, si te falta algo, pronto podrás tomarlo.

En cuanto los cubiertos te sugiero tenerlos en un cajón, para ello también te recomiendo separadores, si vas a usar botes como separadores siempre debe estar el asa hacia arriba para evitar la contaminación del cubierto (recuerda nunca tomarlo de la parte que se mete a la boca), y en caso de que lo guardes en un cajón pues el asa hacia el frente del mueble, sepáralos por tipo y por tamaño para que sea mas fácil encontrarlos, cucharas, cucharitas, cuchillos, tenedores, etc.



En el área de servicio también podrás colocar los mantelitos individuales y una área pequeña de despensa para el salero, azúcar, servilletas, etc. cosas que se pueden requerir a la hora de comer.

Los platos y vasos también deberán estar en esta área, siempre por tipo, si no dispones de mucho espacio puedes poner solo dos pilas de platos, una para los planos y otra para los hondos, siempre colocados de mayor a menor.

Lo vasos y las tazas van juntos pero separados por tipo, vasos cristal, tazas, etc. te recomiendo si tienes niños que sus vasos de plástico los tengan a la mano para cuando ellos requieran los puedan tomar (en un lugar bajo), para las copas puedes usar porta copas que pueden ir colgadas bajo las alacenas, así no te ocuparan más espacio de tus muebles.

Para todo lo de cristal te recomiendo usar estantes altos para que estén fuera del alcance de los niños y no tengas que agacharte para alcanzarlos

Espero estos tips sean de tu ayuda, escríbenos para cualquier tema que te interese y como siempre.....

TE ESPERAMOS PARA RESOLVER TUS DUDAS Y APOYARTE PARA EL DISEÑO DE TU COCINA IDEAL