



Los trucos fáciles de experto para ordena tu despensa y ahorrar dinero en la compra diaria

Descripción



El orden en la cocina es el principio y el fin de todo para cocinar de forma eficiente y para que no haya caos a la hora de comer. El requisito básico para ello es una despensa ordenada, organizada según los criterios que más te convengan y, por qué no, bellamente decorada. Para saber cómo hacerlo, te traemos trucos de expertos que te permitirán conseguir un resultado práctico y bonito en tu cocina.

Puede sonar muy obvio, pero el primer paso es empezar de cero. Saca todo lo que tienes de los armarios de tu cocina y déjalos completamente vacíos para crear un orden coherente sin que te interrumpa lo que ya tienes. Es recomendable dar este paso antes de realizar una compra, porque así podrás ver mejor lo que realmente necesitas y no comprar de más.

Además de los beneficios estéticos que te aporta este método, también es bueno para tu bolsillo. Cuando sabe de un vistazo lo que tiene, lo que le falta o lo que podría necesitar, no desperdiciará alimentos ni realizará compras innecesarias. Tal vez este proceso te dé pereza, pero créeme, a la

larga solo trae beneficios.

orden y decoración

Una vez que hayas limpiado la despensa, es hora de ordenar. Los criterios que siga deben ser moldeados por sus necesidades. Los expertos recomiendan que, para cocinar con regularidad, necesite lo que esté más a mano para no tener que viajar mucho y la preparación de la cena no se convierta en una maratón.

Separar por categorías. De esta manera puedes encontrar los ingredientes de tus recetas o los alimentos que necesitas mucho más fácilmente. Te recomendamos que para ahorrar espacio y ver lo que tienes y cuánto de cada artículo tienes, te deshagas del empaque que trajiste y lo organices en contenedores transparentes. Ajusta el tamaño según las necesidades de tu cocina y las dimensiones de cada producto.

Pon los artículos más nuevos en la parte de atrás y lo que tengas abierto o hayas tenido en casa durante mucho tiempo al frente. Así consumes los productos antes de que caduquen o se estropeen y evitas el desperdicio. Una buena idea para hacer un seguimiento de la fecha de caducidad de cualquier cosa es poner etiquetas donde se indique claramente y donde no haya lugar a dudas.

Despensa etiquetada vasos transparentes/PEXELS

Las etiquetas son esenciales en la organización, no solo en términos de fechas de vencimiento, sino que pueden usarse para cualquier cosa. Por ejemplo, puedes etiquetar los envases para saber qué hay en cada envase y evitar errores comunes como confundir azúcar con sal. También puede etiquetar los cajones para saber a dónde pertenece, p. B. dulces o productos enlatados.

La importancia de la estética.

El orden es importante, pero embellecerlo es igual de importante. Al realizar el pedido, asegúrese de que este es un valor. No solo es importante que ordenes por comida para que sea más accesible, sino que también es útil ayudarte con el área de color para crear un espacio visualmente amigable.

Por ejemplo, crea un frutero colorido con toda la fruta fresca de temporada que compres. Los colores de las piezas dan alegría a tu cocina y también te ayudan a llevar un registro de todo lo que tienes. Si falta color, falta fruta en la casa y entonces es hora de volver a comprar. Las legumbres, los frutos secos e incluso los dulces pueden seguir el mismo criterio y ser tan prácticos como maravillosos.

Despensa ordenada/UNSPLASH

Usa estos trucos recomendados por los expertos en tu despensa. El orden te da claridad mental y te hace la vida mucho más fácil, sobre todo a la hora de cocinar. Tu cocina se convertirá en un lugar favorito de la casa si la conviertes en un espacio bonito y práctico. Trae orden y estética de acuerdo a tus necesidades.

Fecha de creación

marzo 2023