

Ganarás más **sitio**

Comienzan las fiestas y la cocina se convierte en el epicentro de la casa. Lee nuestros consejos, tendrás todo perfecto ¡y el éxito estará asegurado!

COORDINACIÓN: MARÍA JOSÉ OCHOA.



A la vista y en perfecto orden

Si te gusta tenerlo todo a mano a la hora de cocinar, instala **esteras** o **soportes de pared**. Es una buena opción para tener lo que usas más a menudo o a diario. Coloca los **platos** en

vertical en soportes que te ayuden a optimizar el espacio, como éste de Westwing. Apila los **vasos**, aunque nunca más de tres. Invierte y compra alguna colección de tarros de cristal. ¡Decorarás a la vez!



Nuestros grandes aliados

Prepara la **nevera**, ten en cuenta que tendrás que hacer espacio para meter bebidas y comida extra. Consume los alimentos abiertos que estén un poco pasados y límpialo a fondo; asegúrate que tiene la temperatura adecuada. Mantén la **encimera** despejada, así tendrás más superficie para trabajar y emplatar y, además, dará sensación de pulcritud y orden. Ambiente, de Smeg.



Clasificados

Coloca los **cubiertos** y los **utensilios** juntos para localizarlos a la primera. Ponlos en cajones con **separadores** ajustables o algún **cubertero**, como éste de Westwing. Evitarás cortes o pinchazos cuando los cojas y tendrás todo a tu alcance. No olvides afilarlos, estos días tendrás que cortar, pelar, picar... y limpiar la tabla de cortar.



¡Enciende máquinas!

Los **electrodomésticos** nos ayudan a cocinar de una manera más rápida y sencilla. Revísalos y así evitarás sustos de última hora. Mira la junta del horno; limpia los filtros de la campana extractora, del lavavajillas y la cafetera. Observa el estado de la **batidora de mano** y de la **amasadora**. Reserva

un espacio para tener juntos los accesorios: vasos, varillas, filtros... ¡Así no te volverás loca buscándolos! Si usas **freidora**, cambia el aceite para que esté limpio cuando lleguen las fiestas. Guarda los que no vas a utilizar: la tostadora, licuadora... El espacio extra siempre será bienvenido.



ORGANIZA BIEN, ¡TE DIVERTIRÁS COCINANDO!

Claves del éxito. De nada nos sirve tener todo tipo de utensilios si no sabemos dónde están y no los tenemos a mano cuando los necesitamos. Conserva los que de verdad vas a utilizar y prescindir de los que no usas, de lo que tengas repetido o esté en mal estado.

Consejos prácticos. Distribuye el armario por categorías. Los utensilios que menos utilices, ponlos en las zonas superiores o más profundas, y los más pesados, en la parte inferior. ¡Que no tengas que vaciarlo cada vez que quieras sacar la olla! Revisa la despensa y las fechas de caducidad. No mantengas los productos en los paquetes originales, mejor en botes con pegatinas identificativas.