

حيل لتنظيم الأطعمة في الثلاجة

إذا كنت مثل معظم الناس ، فربما تحتاج ثلاجتك إلى تنظيف جيد. يمكن أن يصبح الجزء الخلفي من الثلاجة ملاذًا للتوابل منتهية الصلاحية وبقايا الطعام القديمة لمدة أسبوع وتشكيل الخضروات إذا لم تكن حذرًا. هذا هو سبب أهمية تنظيم الثلاجة! عندما تكون جائعًا ، لا تريد قضاء الوقت في البحث عن المكون الصحيح. أنت تريد الوصول إلى داخل الثلاجة والعثور على العنصر الذي تبحث عنه بسهولة. إن امتلاك "منزل" لكل نوع من المواد الغذائية يمكن أن يساعد في تنظيم الأشياء.

ستحتاج إلى تنظيف الثلاجة جيدًا كل ثلاثة أشهر تقريبًا. وعلى الرغم من اختلاف كل ثلاجة ، فهناك العديد من الاختراقات التي يمكنك استخدامها لإبقاء الأشياء في مكانها. اتبع هذا الدليل المفصل خطوة بخطوة لتضيء ثلاجتك في لمح البصر!



ماذا تفعل قبل تنظيم الثلاجة الخاصة بك

قبل الانتقال إلى وضع التنظيم الكامل ، ستحتاج إلى تنظيف وتطهير كل سطح داخل الثلاجة. هذا له أكثر من مجرد فوائد جمالية ، حيث أن الثلاجة المطهرة تعني فرصة أقل للأمراض المنقولة بالغذاء والتلوث. لتطهير ثلاجتك بسهولة ، اتبع الخطوات التالية:

أفرغ الثلاجة تمامًا. أخرج كل شيء من الثلاجة حتى تتمكن بسهولة من إزالة الأوساخ أو البقع أو الانسكابات الصلبة. يمكنك أيضًا العمل في أقسام إذا كنت قلقًا بشأن سوء طعامك. هناك خيار آخر وهو وضع بعض الثلج في مبرد ووضع الأطعمة القابلة للتلف بشكل مؤقت هناك.

امسح جميع الأسطح. خذ منديلًا مطهرًا أو بعض المناشف الورقية وقم بتعقيم الرذاذ وقم بتطهير جميع أسطح الثلاجة. وهذا يشمل داخل حجرات الباب وجميع مستويات الرف. أخرج الأدراج واطرحها تنقع في بعض الماء الساخن والصابون قبل مسحها وإعادة تركيبها.

أعد تجميع الثلاجة وأضف مزيل الرائحة. يمكن أن يساعد وجود مزيل الروائح في ثلاجتك على منع الروائح الكريهة من البقاء داخلها. تعمل صودا الخبز كمزيل للرائحة الكريهة. يمكنك شراء عبوات ثلاجة خاصة تعلق على الحائط ، ولكن يمكنك أيضًا وضع حاوية مفتوحة

باتجاه الجزء الخلفي من الجهاز.

كيف تنظم ثلاجتك

الآن بعد أن أصبحت ثلاجتك نظيفة تمامًا ومعقمة ، يمكنك البدء في وضع خطة لعبة. يساعد على فصل الثلاجة عقليًا إلى أقسام والعمل من خلالها واحدة تلو الأخرى.

يجب تخزين أنواع مختلفة من الأطعمة في الأرفف العلوية والأرفف السفلية والأبواب والأدراج ، لذا من المهم التنظيم وفقًا لذلك. يمكنك تنظيم كل قسم على حدة ، أو اختيار الجزء من الثلاجة الذي يهمل أكثر.

الجرف العلوي

نظرًا لأن الرفوف العلوية هي أعلى نقطة في ثلاجتك ، ستحتاج إلى تجنب تخزين اللحوم النيئة أو الخضار هناك. أفضل الأشياء التي يجب تخزينها على الرفوف العلوية هي أشياء مثل بقايا الطعام والمشروبات والأطعمة الجاهزة للأكل مثل الزبادي والجبن واللحوم اللذيذة. عادة ما يكون لهذه الأطعمة فترة صلاحية أقصر من التوابل أو الزيوت والزبد ، لذا من المفيد الاحتفاظ بها منظمة ومنظمة جيدًا.

1. قم بعمل صندوق "Eat Me First" للأطعمة التي على وشك الانتهاء

تذكر تلك الصناديق التي اشتريتها؟ قم بتسمية أحد "أكلني أولاً" وضع أي شيء بداخله على وشك الانتهاء. إذا كنت غير متأكد مما إذا كان العنصر قد تالف أو لا ، فمن الأفضل أن تخطئ بجانب الحذر. عندما تستطيع ، قم بتسمية جميع بقايا الطعام بالتاريخ الذي تم تصنيعها فيه.

2. استخدم سوزان كسول للعثور على الغذاء بسهولة

يمكن أن يصبح الجزء الخلفي من ثلاجتك ثقيلًا أسود حيث تضيع المواد الغذائية حتى بعد انتهاء صلاحيتها لفترة طويلة. احتفظ بسهولة الوصول إلى جميع المنتجات الغذائية مع سوزان كسول! تستخدم سوزان البطيئة بشكل تقليدي في خزانة التوابل ، وهي مفيدة أيضًا في الثلاجة. احتفظ بأشياء مثل الجرار المفتوحة أو الوجبات الخفيفة أو التوابل في الأعلى وقم بتدوير القرص حسب الحاجة للوصول إلى العنصر الذي تريده.

3. تعليق السلال لاستخدام مساحة الجدار

يمكنك شراء السلال التي تلتصق بجانب الثلاجة باستخدام أكواب الشفط. فهي سهلة الاستخدام لوضع الأشياء الصغيرة التي قد تضيع في الثلاجة. على سبيل المثال ، يمكنك وضع خيط الجبن أو أكواب صغيرة من الحمص أو لحوم الغداء المعدة مسبقًا ولفائف الجبن! ما عليك سوى لصق السلة في الداخل من جدار الثلاجة.



الرف السفلي

بمجرد أن يكون الرف العلوي في وضع مثالي ، يمكنك الانتقال إلى الرفوف السفلية. نظرًا لأنها أقل من الأطعمة الجاهزة للأكل ، فمن الآمن تخزين المكونات الخام هنا. يمكن تخزين أشياء مثل اللحوم المعلبة والمعبأة والتي هي جزء من وصفة قادمة بعناية على الرف السفلي.

إذا كانت هناك مكونات إضافية جاهزة للأكل لا يمكن وضعها على الرف العلوي ، يمكنك تخزينها في الأرفف السفلية طالما أنها فوق اللحوم. في حين أن تخزين اللحوم أمر سهل التفسير ، إليك بعض الاختراقات لتلك العناصر الأخرى ذات الرف السفلي.

4. اجمع العناصر المتشابهة معًا

احتفظ مثل العناصر المجمعة مع سلال واضحة لضمان سهولة الوصول إليها وجاهزة للإمساك بها. يمكن أن تحتوي السلال على بقايا الطعام أو مثبتات الساندويتش أو مكونات العصائر أو الصلصات.

5. استخدم منظمو الملفات لتخزين الوجبات الخفيفة

تتم معظم الأعمال الورقية رقميًا هذه الأيام ، مما يجعل صناديق الملفات شيئًا من الماضي. ومع ذلك ، فإن هذه الصناديق تشكل الشكل المثالي لتخزين جميع أنواع الوجبات الخفيفة. يمكنك تخزين أي شيء من حاويات صغيرة من الخضار المفرومة إلى الزبادي ، وحقائب من عصير التفاح ومشروبات الحقيبة. قم بتسميتها لتنظيم أفضل.