

Trucos para tener una buena despensa

Trucos para tener una buena despensa

[imprimir](#)



La zona donde almacenamos la comida es uno de los espacios más importantes en casa; todos necesitamos alimentarnos. Tener una despensa práctica será fundamental para **ahorrar tiempo y dinero** y **ganar comodidad**. Así conoceremos en todo momento qué productos tenemos, cuáles hay que consumir rápidamente y

qué alimentos debemos comprar.

¿Dónde la situamos?

Lo ideal es destinar un espacio o armario **independiente, ventilado y seco** al almacenaje de los alimentos. Intenta evitar las zonas húmedas, donde dé el sol directamente o propensas a la acumulación de polvo. Varias **estanterías** y algunos **cajones** nos serán de gran ayuda para optimizar el espacio. Los productos más pesados deberían ir debajo de los más ligeros para no sobrecargar así la zona superior del armario y librarnos de riesgos.

El truco está, por lo tanto, en **agrupar los tipos de productos** y organizar la despensa a partir de aquí.

**“Evita zonas húmedas,
donde dé el sol directamente
o propensas a la acumulación de polvo”**

Para ser prácticos...

- Intenta **separarla comida de los productos de limpieza** para impedir cualquier posibilidad de contacto, del mismo modo que cajas o botes de comida abiertos no deberían estar unos al lado de los otros.
- Lo más cómodo será que **coloquemos a mano los productos que más utilicemos**, así que debemos reflexionarlo antes de elegir el orden adecuado.
- Cuando tengamos los productos dispuestos tocará acostumbrarse a **rotar los alimentos**. Al volver de la compra, debemos colocar los productos nuevos en la parte trasera y dejar delante los que estén empezados o caduquen antes.
- Lo ideal sería que para cada paquete o bolsa de **producto en uso** que tengamos, haya **otro cerrado** en la despensa.
- **Frutas y verduras** pueden ir juntas, excepto en casos como la manzana, que acelera la maduración de las demás frutas, o la cebolla, que ablanda y arruga las patatas.

**“Debemos colocar los productos nuevos
en la parte trasera y dejar delante**

los que estén empezados o caduquen antes”

Botes de cristal

Del mismo modo que los cestos son perfectos para almacenar las frutas y verduras frescas, los **frascos herméticos de cristal** lo son para conservar otros alimentos. De este modo, los mantenemos mejor, más ordenados y evitamos que cojan humedad o se rompan los envoltorios originales.

Podemos **organizar los frascos por contenido**: azúcar, harina y especias por un lado, pastas y arroces por otro, todo tipo de conservas juntas y frutas en almíbar o verduras envasadas también. **Etiquetarlos** ayudará a no confundirnos después.

Ahora sólo se trata de preservar el espacio limpio y cuidarlo periódicamente para ir controlando el estado de los alimentos. Tener siempre a mano papel y lápiz nos será muy práctico para ir haciendo un inventario actualizado y apuntar qué tocará comprar la próxima vez que nos acerquemos al mercado.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[consejos chef plus induction](#)

[consejos cocina](#)

[consejos gastronómicos](#)

[familia chef plus induction](#)

[recetas faciles](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar