

Dobrze zorganizowana spiżarnia

Lato w pełni. Przybywa słoików z konfiturami, galaretkami, kompotami, słoików z ogórkami kiszonymi, butelek z kolorowymi sokami... Najwyższy czas rozejrzeć się za miejscem do ich przechowywania. Najlepsza byłaby spiżarnia.

Spiżarnia musi być praktyczna. Wybierz odpowiednie miejsce, regały i pojemniki do przechowywania. Zadbaj też o to, by w pomieszczeniu łatwo było utrzymać porządek i czystość.

1. Spiżarnia zlokalizowana w sąsiedztwie kuchni to idea. W domu jednorodzinnym najlepiej w przejściu między garażem a kuchnią. Wtedy nie tylko wszystkie zapasy znajdą się w zasięgu ręki, ale i nie trzeba będzie daleko nosić ciężkich siatek z samochodu. To ważne, szczególnie gdy macie w zwyczaju robić raz na jakiś czas duże zakupy. Spiżarnia powinna być urządzona przy wejściu do domu w piwnicy lub garażu. Pomieszczenie musi być chłodne, suche i dobrze wentylowane. Pożądana temperatura w domowej spiżarni to 10-15°C. Najlepiej o takie miejsce od północnej strony domu. Dobrze też, żeby w pomieszczeniu było okno. Na podłodze praktyczne będą łatwe do mycia materiały: płytki ceramiczne, kamienne, beton, żywica epoksydowa, wykładzina elastyczna. Przyda się też dobre ogólne oświetlenie.

2. Regały i półki przeznaczone do spiżarni i pomieszczeń gospodarczych są najczęściej drewniane (zwykle wymagają impregnacji) lub metalowe. Wygodnie, jeżeli mają regulowaną wysokość półek. Najlepsze są systemy modułowe, bo pozwalają dobrze wykorzystać całą powierzchnię. Optymalna głębokość regałów to 30-45 cm. Zwróćcie też uwagę na dopuszczalne obciążenie półek. Słoje przetworów, zgrzewki cukru czy wody mineralnej swoje ważą. Jeżeli spiżarnia jest duża, warto umieścić w niej zamrażarkę, by mrozić sezonowe owoce i warzywa. Wtedy też w kuchni można mieć jedynie chłodziarkę, ale za to pojemniejszą.

3. Na ciężkie zgrzewki wody, kartony soków i mleka, a także na pojemniki do sortowania odpadów rezerwujcie najniższe półki. Wyżej ustawcie blachy i formy do pieczenia, rzadko używane zastawy, drobne sprzęty AGD, np. robot kuchenny, sokowirówkę czy maszynkę do miśsa (człsto używany toster czy ręczny mikser powinny zostać w kuchni). Obok ustawiamy artykuły sypkie, a na poziomie 80-100 cm – owoce i warzywa w przewiewnych koszach i otwartych pojemnikach. Nie trzeba będzie się schylać, ani sięgać wysoko. Najwyżej ustawcie przetwory. Wszystko zgodnie z zasadą, że do zmagazynowanych rzeczy i produktów musi być łatwy dostęp. W przeciwnym razie, prędzej czy później, wkradnie się bałagan.