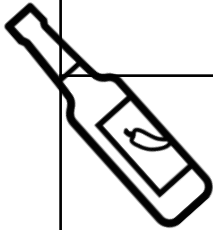


קטגוריה	תכולה	טיפים
קפה ותה	כל מוצרי הקפה, ממתיקים, תה.	מומלץ למקם סמוך לקומקום וספלים.
תבלינים	כל התבלינים היבשים, מלחים, שומשום וכדומה.	<p>- תבלינים ושמן מומלץ לאחסן במקום יבש ומוצל (כדי למנוע חימצון) בקרבת הכיריים.</p> <p>- מומלץ לאחסן תבלינים בכלי זכוכית קטנים סגורים עם מדבקה עם שם התבלין על המכסה.</p> <p>- כדי לשמור על טריות מירבית כדאי לקנות כל פעם כמות קטנה מחנות מתמחה שטוחנת/ מכינה תערובות תבלינים במקום ללא תוספות.</p> <p>- מומלץ לקנות תבלינים שלמים ולכתוש/ לטחון בבית ליתר טריות (זרעי כמון, זרעי כוסברה, גרגרי פלפל שחור, זרעי קימל ועוד)</p> <p>- במידה ויש כמות גדולה מומלץ להקפיא חלק</p> <p>- במידה ויש כמות גדולה של תבלינים ניתן לפצל ל"יום יומי" במקום נגיש ול"מיוחדים" במקום מרוחק יותר.</p> <p>- לרשימת התבלינים שלי (קליקבילי לאתר?)</p>
שמנים ומשקאות	שמן, חומץ, רטבים סגורים, משקאות קלים, משקאות אלכוהוליים, דבש	<p>- מומלץ לאחסן במגירת בקבוקים ייעודית/ מתחת לכיור.</p> <p>- שמנים מומלץ לשמור בבקבוק זכוכית כהה ובמקום חשוך וסגור כדי למנוע התחמצנות.</p>
יבשים	פסטה, אורז, אטריות, קטניות, דגנים, דפי אורז, אצות	<p>- מומלץ לאחסן במגירה או סלסלה על מדף.</p> <p>- במידה וניתן מומלץ להקצות מדף/ שניים לקטגוריה עם מדבקות על כל כלי אחסון.</p> <p>- מזווה שלא סודר הרבה זמן עלול להיות נגוע במזון אפשר לזהות ע"י פרפרים אפורים קטנים באזור או קורים זחלים קטנים בכל שקית/ צנצנת מזון. אם יש צריך לזרוק את כל היבשים בארון (מאוד מדבק), לנקות היטב, להשאיר פתוח ולפזר עלי דפנה ורוזמרין.</p> <p>- כל מה שיש עודפים: מומלץ לאחסן בצנצנת וכל פעם משהו חדש למלא בצנצנת. מה שאקסטרה לאחסן בנפרד כאקסטרה במדף פחות נגיש.</p>



<p><u>כמה זמן:</u> שעה</p> <p><u>מה צריך:</u> שקיות זבל, נייר סופג, חומר ניקוי להעדפתכם, צנצנות, קופסאות, צנצנות זכוכית קטנות לתבלינים+ מדבקות למכסים, סלסלאות/ מגשים מלבניים, מדבקות קטנות +טוש / מדבקות ייעודיות למזווה, פלייליסט כיף</p> <p><u>לעבודה:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> להוציא את כל תכולת המזווה למשטח עבודה <input type="checkbox"/> לסדר על המשטח את הכל כמה שיותר לפי נושאים וקטגוריות ותת קטגוריות (נניח משקאות ומשקאות אלכוהוליים). <input type="checkbox"/> לבדוק תקפים ולזרוק במידת הצורך. <input type="checkbox"/> לנקות היטב את הארונות <input type="checkbox"/> לחלק במידת האפשר את הקטגוריות לסלסלאות עם מדבקות לפי נושאים ובהתאם לשימוש וצורך בנגישות <input type="checkbox"/> לסדר מחדש לפי הכי שמיש- הכי נגיש (מה שנשתמש בו הכי הרבה יהיה הכי קרוב וזמין)
--

קטגוריה	תכולה	טיפים
ממתקים וחטיפים		כדאי להפריד בין השוקולדים לחטיפים המלוחים. - מומלץ למקם במגירה או סלסלה במדף.
אגוזים ופירות יבשים	זרעים, אגוזים, תמרים, צימוקים ועוד	- מומלץ לאחסן בצנצנות אטומות או בקירור. - במידה ויש כמות גדולה מומלץ להקפיא חצי. - מומלץ לרכוש כל פעם כמות לא גדולה כדי לשמור על טריות. - אפשר ומומלץ להעשיר כל שייק בוקר עם חופן אגוזים/ זרעים. - ניתן לאחסן במגירה או סלסלה על מדף יחד עם פירות יבשים ואגוזים.
מזון בוקר	קורנפלקס, קוואקר	-
אפייה	סוכר, קמחים, אבקת אפייה, קקאו וכדומה	- מומלץ לאחסן במגירה ייעודית או סלסלה על מדף. - במידה ותדירות השימוש לא גבוהה מומלץ לאחסן במקום סגור וגבוה יותר. אפשר גם בקופסא גדולה. - לשימוש נוח יותר מומלץ לאחסן קמחים בקופסאות/ צנצנות רחבות וגבוהות שניתן להכניס לתוכן כוס מדידה. חשוב לשים מדבקה עם תאריך. - שמרים פתוחים מומלץ לאחסן במקפיא
שימורים	כל המוצרים בקופסאות שימורים וצנצנות שלא מצריכים קירור.	- מומלץ לאחסן במגירה או סלסילה על מדף. - מומלץ לאחסן גם כאן לפי קטגוריות (שימורי עגבניות, קטניות ועוד)
ממרחים	שוקולד, טחינה, חמאת בוטנים, סילאן, דבש, ריבות	- מומלץ לאחסן במקום סגור במגירה או סלסילה על מדף - סילאן ודבש ניתן לאחסן גם עם השמנים בהתאם לתדירות השימוש



ארגון וסידור מזווה - יבשים

כמה זמן: שעה

מה צריך: שקיות זבל, נייר סופג, חומר ניקוי להעדפתכם, צנצנות, קופסאות, צנצנות זכוכית קטנות לתבלינים+ מדבקות למכסים, סלסלאות/ מגשים מלבניים, מדבקות קטנות +טוש / מדבקות ייעודיות למזווה, פלייליסט כיף

לעבודה:

- להוציא את כל תכולת המזווה למשטח עבודה
- לסדר על המשטח את הכל כמה שיותר לפי נושאים וקטגוריות ותת קטגוריות (נניח משקאות ומשקאות אלכוהוליים).
- לבדוק תקפים ולזרוק במידת הצורך.
- לנקות היטב את הארונות
- לחלק במידת האפשר את הקטגוריות לסלסלאות עם מדבקות לפי נושאים ובהתאם לשימוש וצורך בנגישות
- לסדר מחדש לפי הכי שמיש- הכי נגיש (מה שנשתמש בו הכי הרבה יהיה הכי קרוב וזמין)