

ארגון וסידור מקרר ומקפיא

כמה זמן: שעה - שעה וחצי

מה צריך: נייר סופג, חומר ניקוי, סקוץ' וסבון כלים, שקית זבל, פינני משטח גדול ריק (אי/שולחן), פלייליסט כיפי

לעבודה:

- להוציא את כל תכולת המקרר
- לסדר על המשטח את התכולה לפי קטגוריות
- לבדוק תקפים לכל המוצרים ולזרוק מה שלא צריך
- לנקות היטב את המקרר והמדפים
- להקצות מיקום למוצרים לפי קטגוריות כמידת האפשר
- לסדר מחדש לפי: הכי שמיש - הכי נגיש (מה הרבה יהיה הכי קרוב וזמין)

קטגוריה	תכולה	טיפים
רטבים, משקאות	רטבים אסיאתיים פתוחים, בירות, מיונז, קטשופ, חלב	מומלץ לאחסן בצידי הדלת.
מוצרי חלב	גבינות, יוגורטים, מעדנים	כל רוטב מוכן שפתחנו דורש אחסון במקרר - מומלץ לסדר לפי תקפים (התוקף הקצר ביותר קדימה והארוך יותר מאחור)
ירקות ופירות	ירקות ופירות טריים	כשייש לכם הרבה גבינות ותוקף קצר אפשר לערבב עם שלוש ביצים לצקת על פסטה מבושלת, לאפות ויש פשטידת פסטה. -שמירה על ירקות: ירקות ופירות שנוטים לפתח פטריות/ ריקבון מהיר כמו מלפפונים קטנים מומלץ לשמור בקופסא אטומה עם נייר סופג/ שקית ניילון ולהוסיף גם כפית/ סכין שבסכום יאט את הריקבון וישמור על טריות ארוכה יותר. -עגבניות, חצילים, מלפפונים, תפ"א, שום, בטטה, אבוקדו, פירות הדר, תפוחים, בננות, ודלועים- מומלץ לשמור מחוץ למקרר אלא עם חם מאוד. -תפ"א, בצל, שום בטטה- יש לשמור בנפרד במקום מוצל/ חשוך (אני שומרת בסלסלה בתוך שקית נייר).
עשבי תבלין	עלים ירוקים רכים (פטרזיליה, כוסברה, נענע, בזיליקום, שמיר, עירית, רוקט)	שמירה על ירוקים רכים: מסירים את הגומייה, נותנים לצרור העלים שטיפה עדינה במים קרים, מייבשים היטב ומגלגלים בנייר סופג עטוף בשקית ניילון (פרט לבזיליקום) -שמירה על עשבי תבלין קשים - נייר סופג ושקית ניילון.
אוכל מוכן	קופסאות עם אוכל מוכן	- מומלץ לשמור אוכל מוכן חם ובכלל בקופסאות מזכוכית בלבד. -לא להכניס אוכל חם למקרר. יש להמתין לצינון ורק אז
ממרחים	חמוס, חרדל, טחינה, פסטו	-אם יש משהו שלא השתמשנו בו חצי שנה רצוי לזרוק. המקרר עובד פחות טוב כשהוא עמוס מאוד -לא להתפתות למלא את המקרר בקופסאות איחסון כדי להפריד בין הקטגוריות- זה תופס המון מקום
בשר/ עוף/ דגים		-במקרר- מומלץ להניח מעל נייר סופג. במקפיא- מומלץ לשטח בשר טחון טרי ולשמור בזיפוק עם מדבקה. -דגים טריים מומלץ להוציא מהאריזה המקורית לייבש היטב עם נייר סופג עבה ולארז שוב בקופסא אטומה/ ניילון נצמד עם נייר סופג עבה נקי ויבש. -בהקפאה של דגים מומלץ לייבש היטב את הדג לפני ואז לעטוף בנייר אפייה/ סופג עבה ובניילון נצמד -בהפשרה- מומלץ להפשיר במקרר בתוך שקית שמונחת על נייר סופג.
קטניות, אגוזים	חמוס, שעועית, אגוזי מלך, פיסטוקים, צנוברים, פיצוחים	- תבלינים, קטניות ואגוזים שיש מהם עודף או בכמות גדולה מומלץ לאחסן במקפיא לטריות מקסימלית. -גם קטניות מושרות ניתן לחלק ולשטח לשקיות זיפוק ולשמור במקפיא.
ביצים		-מומלץ לרכוש כלי אחסון ייעודי (או שניים תלוי בצריכת הביצים) ולהעביר ישירות לכלי כל פעם מקרטון הביצים.

