

آشپزخانه‌ای مرتب و کارآمد با چند قدم ساده

و چنگال‌ها می‌تواند مؤثر باشد. علاوه بر این، استفاده از سبدهای قابل حمل و با قابلیت چیدمان مختلف برای نگهداری محصولات غذایی همچون سیب‌زمینی و پیاز، هم به بهبود نظافت آشپزخانه و هم به راحتی در دسترس قرار دادن این محصولات کمک می‌کند.

نورپردازی مناسب

نورپردازی مناسب نیز در افزایش کارایی و ایجاد فضای دلپذیر در آشپزخانه بسیار مؤثر است. از نورپردازی ترکیبی (نورپردازی عمومی، نورپردازی موضعی و نورپردازی تزئینی) استفاده کنید تا آشپزخانه را روشن و دل‌بازتر کنید.

تمیزکاری منظم و دوره‌ای

تمیزکاری منظم و دوره‌ای آشپزخانه به بهداشت محیط کمک و از تجمع گرد و غبار، چربی و آلودگی‌ها نیز جلوگیری می‌کند. شست‌وشوی داخلی و بیرونی کابینت‌ها، تمیز کردن کف آشپزخانه و گردگیری سطوح مختلف باعث ایجاد فضای پاک و دلپذیر می‌شود. در این فرآیند، توجه به نقاطی که معمولاً فراموش می‌شوند مانند اطراف اجاق‌گاز، زیر سینک و فضای اطراف یخچال ضروری است. این تمیزکاری دوره‌ای به‌ویژه زمانی که آشپزخانه مرتب و منظم باشد، به کاهش استرس و افزایش رضایت افراد از محیط کمک خواهد کرد. نظم‌دهی به آشپزخانه، به‌عنوان یکی از فضاهای کلیدی و پرکاربرد در هر خانه، تأثیر عمیقی بر بهبود کیفیت زندگی روزمره دارد. با توجه به پیچیدگی‌های زندگی مدرن و نیاز به کارایی بالا، یک آشپزخانه منظم نه تنها کمک می‌کند تا کارها سریع‌تر و آسان‌تر انجام شوند، بلکه محیطی آرامش‌بخش و دلپذیر برای اعضای خانواده فراهم می‌آورد. وقتی هر وسیله در جای خود قرار گیرد، جست‌وجو برای یافتن ابزارهای مورد نیاز به حداقل می‌رسد و در نتیجه زمان ارزشمندی که ممکن است در جست‌وجو و مرتب‌سازی صرف شود، ذخیره می‌شود. با تقسیم‌بندی درست بخش‌های مختلف آشپزخانه، امکان بهره‌وری بیشتر از فضای موجود فراهم می‌شود و شما می‌توانید به‌طور مؤثرتر و سریع‌تر از این فضا استفاده کنید. به‌علاوه، با حذف اقلام غیرضروری و بهره‌برداری از فضای پشت در کابینت‌ها، فضاهای ذخیره‌سازی موجود به‌شکل بهینه‌تری مدیریت می‌شوند. اگرچه سازماندهی و نگهداری آشپزخانه به نظر ممکن است به‌طور اولیه زمان‌بر باشد اما در بلندمدت نه تنها کارایی را بهبود می‌بخشد، بلکه باعث کاهش استرس و احساس آرامش در زمانی می‌شود که در آشپزخانه مشغول به کار هستید.



استفاده بهینه از فضا

این فضا می‌تواند به‌طور مؤثری برای نگهداری وسایل کوچک استفاده شود. نصب نگهدارنده‌ها یا قفسه‌های کوچک در پشت در کابینت‌ها می‌تواند به سازماندهی بهتر وسایلی مانند ادویه‌ها، در قابلمه‌ها یا تخته‌های برش کمک کند. این کار باعث استفاده بهینه از فضای آشپزخانه و افزایش دسترسی سریع به وسایل می‌شود. استفاده از فضای گوشه‌ها: از چرخان‌ها و سیستم‌های کشویی برای دسترسی آسان به وسایل در گوشه‌های آشپزخانه استفاده کنید. علاوه بر این، استفاده از آویزهای مخصوص برای ظروف مختلف یا حتی نصب یک قفسه کوچک برای ابزارهای آشپزی می‌تواند دسترسی به اقلام موردنیاز را بسیار آسان‌تر کند. استفاده از فضای روی یخچال: از فضایی که بالای یخچال وجود دارد برای نگهداری وسایل کم مصرف مانند لوازم برقی یا کتاب‌های آشپزی استفاده کنید.

انتخاب ظروف و وسایل مناسب

انتخاب ظروف و وسایل مناسب نیز در کارایی آشپزخانه تأثیرگذار است. از ظروف و وسایلی با طراحی مناسب و متناسب با فضای آشپزخانه استفاده کنید. ظروف و وسایل چند منظوره را در اولویت قرار دهید. همچنین لوازم مختلف مانند سبدها، تقسیم‌کننده‌ها و نگهدارنده‌های مخصوص می‌توانند به سازماندهی بهتر وسایل آشپزخانه کمک کنند. به‌عنوان مثال، استفاده از سبدهای سیمی برای نگهداری میوه‌ها و سبزیجات یا استفاده از تقسیم‌کننده‌های کشو برای مرتب‌سازی قاشق‌ها

بسیاری از آشپزخانه‌ها با کمبود فضا مواجه هستند. با استفاده از روش‌های خلاقانه می‌توان از فضای موجود به بهترین شکل ممکن استفاده کرد. از جمله این روش‌ها می‌توان به موارد زیر اشاره کرد: استفاده بهینه از فضای کابینت‌ها: کابینت‌ها یکی از مهم‌ترین بخش‌های آشپزخانه برای ذخیره‌سازی وسایل و لوازم هستند اما بسیاری از افراد از فضای داخل کابینت‌ها به‌طور بهینه استفاده نمی‌کنند. استفاده از تقسیم‌کننده‌ها، قفسه‌های اضافی و نگهدارنده‌های عمودی می‌تواند به بهره‌وری بیشتر از فضای کابینت‌ها کمک کند. برای مثال، نصب میله‌های فلزی به‌صورت عمودی می‌تواند برای نگهداری سینی‌ها و تخته‌های برش مفید باشد. همچنین، استفاده از تقسیم‌کننده‌های فلزی یا پلاستیکی می‌تواند برای مرتب‌سازی ظروف یا بشقاب‌ها مفید واقع شود. در آشپزخانه‌های کوچک، این نوع چیدمان اهمیت ویژه‌ای دارد. به‌کارگیری قفسه‌های کشویی و قفسه‌های قابل تنظیم می‌تواند فضای کابینت‌ها را به‌خوبی سازماندهی کند. علاوه بر این، استفاده از فضا در کابینت‌ها برای نصب نگهدارنده‌های کوچک مانند قفسه‌های ادویه‌جات یا ابزار آشپزی می‌تواند فضای داخلی را به‌طور مؤثر سازماندهی کند. استفاده از فضای زیر کابینت‌ها: قفسه‌های کشویی، سبدها و جا ادویه‌های دیواری فضای زیر کابینت‌ها را به فضای ذخیره‌سازی مفید تبدیل می‌کنند. استفاده از فضای پشت در کابینت‌ها: فضای پشت در کابینت‌ها معمولاً نادیده گرفته می‌شود، در حالی که

خسته از جستجوی بی‌پایان وسایل آشپزی در میان انبوهی از ظروف و ادویه‌ها؟ با چند قدم ساده و روش‌های کاربردی، آشپزخانه‌ای مرتب، کارآمد و دلنشین برای خود بسازید و از لذت پخت و پز در فضایی آرام و سازمان‌یافته لذت ببرید. به گزارش ایرنا زندگی - آشفتگی آشپزخانه، علاوه بر اتلاف وقت و انرژی، استرس و ناامیدی را به همراه می‌آورد. اما دیگر نگران نباشید! آشپزخانه‌ای که در آن هر چیزی سر جای خود قرار دارد، کابینت‌ها مرتب هستند و دسترسی به وسایل به سرعت و آسانی انجام می‌شود با چند قدم ساده قابل تحقق است! بنابراین، سازماندهی و سر و سامان دادن به این فضا از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. نظم در آشپزخانه به معنای بهره‌وری بیشتر، کاهش تلاش‌های اضافی و ایجاد فضایی دلپذیر است که می‌تواند انگیزه بیشتری برای فعالیت‌های روزمره به ارمغان آورد. در این مطلب به بررسی راهکارهای مؤثر و کاربردی برای نظم‌دهی به آشپزخانه پرداخته می‌شود. این راهکارها با هدف بهبود کارایی، افزایش زیبایی و ایجاد محیطی دلپذیرتر ارائه می‌شوند. با اجرای این توصیه‌ها، می‌توانید آشپزخانه‌ای منظم، کارآمد و آرامش‌بخش داشته باشید که تجربه آشپزی و حضور در آن را لذت‌بخش‌تر می‌کند.

پاکسازی و حذف بی‌رحمانه

اولین قدم برای تبدیل آشپزخانه به فضایی کارآمد، پاکسازی کامل آن است. تمام کابینت‌ها، کشوها و قفسه‌ها را خالی کرده و به دقت محتویات آنها را بررسی کنید. از خود بپرسید که آیا هر وسیله یا ظرفی واقعاً ضروری است؟ آیا از آن به طور مرتب استفاده می‌کنید؟ اگر پاسخ منفی است، بدون تردید از شر آن خلاص شوید. وسایل خراب، شکسته یا غیرقابل استفاده را دور بیندازید و به هر وسیله‌ای که دو برابر دارید، فقط یکی را نگه دارید. اهدای وسایل قابل استفاده به افراد نیازمند نیز می‌تواند گزینه مناسبی باشد.

سازماندهی و گروه‌بندی

پس از پاکسازی، نوبت به سازماندهی و گروه‌بندی وسایل می‌رسد. وسایل را بر اساس نوع و کاربردها دسته‌بندی کنید. به عنوان مثال، ظروف، ادویه‌جات، لوازم پخت و پز و ... را جداگانه در نظر بگیرید. این کار باعث می‌شود به راحتی هر وسیله‌ای را پیدا کنید و زمان کمتری را صرف جستجوی آن کنید. از سبدها، قفسه‌های طبقه‌بندی شده، و جا ادویه‌های مغناطیسی می‌توانید برای سازماندهی بهتر استفاده کنید.

آگهی برگزاری مزایده زمین مسکونی و آموزشی

آستان قدس رضوی در نظر دارد

واگذاری دو قطعه زمین به شرح ذیل را از طریق مزایده عمومی بر گزار نماید. متقاضیان محترم می توانند از ساعت ۱۲:۰۰ روز سه شنبه ۱۴۰۴/۰۲/۰۹ تا ساعت ۱۲:۰۰ روز پنجشنبه ۱۴۰۴/۰۲/۱۸ به اداره املاک و اراضی آستان قدس رضوی واقع در «شهر گرگان، خیابان سرخواجه، نبش سرخواجه ۴، مجتمع ثامن (پاساژ ثامن)، بالای کتابفروشی به نشر، طبقه اول» مراجعه و پس از رؤیت نقشه و بررسی محل با واریز مبلغ ودیعه تعیین شده نسبت به شرکت در مزایده اقدام نمایند.

قطعه اول: زمین با مساحت حدود ۲۱۵ مترمربع با کاربری مسکونی واقع در بلوار قدس (چاله باغ)، روبروی شهرداری منطقه ۲، جنب مدرسه کودکان استثنایی - قیمت پایه به ازای هر مترمربع ۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال - ارائه مبلغ ۵ درصد ارزش زمین به عنوان ودیعه

قطعه دوم: زمین با مساحت حدود ۱۹۷۰ مترمربع با کاربری آموزشی واقع در کوی محتشم، انتهای رضوان سه - قیمت پایه به ازای هر مترمربع ۱۲۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال

ارائه مبلغ ۵ درصد ارزش زمین به عنوان ودیعه

شماره تماس: ۳۲۲۲۶۱۶۱ و ۳۲۲۲۰۵۴۰

آستان قدس رضوی. اداره املاک و اراضی استان گلستان