



# Re-diseña tu cocina

por **Aliwalú**

Cuando la cocina esta ya vacía es momento de plantearnos la nueva forma de estructurar las cosas.

Lo que buscamos es simplicidad, belleza, practicidad, economía de recursos y energías y la creación del templo alquímico que vamos a generar, una cocina mas vital.

De todo lo que has  
encontrado en tu cocina  
quédate con lo que te  
gusta de verdad y es útil.

# Lista posible de cosas que tenias en tu cocina que te sirven.

- ❖ Tabla de corte
- ❖ Cuchillo pelador de cerámica o metal
- ❖ Cuchillo de chef de cerámica o metal
- ❖ Cuchillo de sierra metal o madera
- ❖ Coladores de metal y plástico de diferentes tamaños
- ❖ Embudos de dos tamaños
- ❖ Utensilios de madera
- ❖ Lenguas de silicona
- ❖ Batidora de varillas
- ❖ Papel de horno
- ❖ Film transparente
- ❖ Pinzas de madera y metal
- ❖ Cazos de servir
- ❖ Sartenes buenas
- ❖ Ollas de calidad
- ❖ Centrifugadora de hojas
- ..

Y lo que consideres que te va a ser útil.

# ¿Que necesitas?

- ❖ Tarros de cristal para granos
- ❖ Tarros de cristal para legumbres
- ❖ Tarros de cristal para especias
- ❖ Tarros de cristal para otras elaboraciones
- ❖ Te sugiero estos tamaños: 1kG, ½ Kg, 150ml, 50ml
- ❖ Puedes empezar comprándolos iguales y después ir reciclando, nunca te van a sobrar.
- ❖ Bolsas de plástico con cremallera de varios tamaños
- ❖ Tupers de Cristal de diferentes tamaños
- ❖ Elásticos para cerrar paquetes
- ❖ Cinta blanca de plástico para etiquetar
- ❖ Un rotulador permanente
- ❖ Un espiralizador
- ❖ Una batidora de vaso o de mano
- ❖ Un deshidratador
- ❖ Un extractor de jugos de presión en frio
- ❖ Bolsas de tela de algodón
- ❖ Trapos de algodón
- ❖ Cestas o cajas según tu cocina para poder tener tus básicos agrupados.