|  |  |
| --- | --- |
| **SALA DE JANTAR**  *”Eu sou o pão da vida; o que vem a mim, de modo algum terá fome; e o que crê em mim, nunca jamais terá sede”*  *João 6:35* | 1 - MESA PRINCIPAL E BALCÃO  Uma mesa para compor uma sala de jantar deve estar conectada com o ambiente, ou seja, deve ter tamanho compatível e estilo próprio. Preferível vir acompanhada de um balcão. Ele é fundamental como apoio e também para manter os itens mais sofisticados, evitando que quebrem, além da roupa de mesa. O balcão também pode servir para dispor os itens de decoração preferidos. São móveis coringa, extremamente úteis e decorativos ao mesmo tempo. Vale um tempo para escolher a peça ideal. Se o espaço for reduzido, experimente colocá-lo atrás do sofá. Isto divide bem os ambientes e esconde as costas do sofá de maneira inusitada.  2 - LOUÇAS, TALHERES E COPOS NA MEDIDA  Mantenha a quantidade de louças e copos compatível com o número de moradores da caa. Os extras podem ficar armazenados em um local de mais difícil acesso. Isto, além de economizar espaço, força as pessoas a lavar e enxugar seus itens, pois se isso não for feito, logo não haverá mais pratos, talheres e copos disponíveis.  3 - TEMPEROS À VISTA E IDENTIFICADOS  Há diversas maneiras de dispor seus temperos preferidos próximo do fogão. Facilite seu dia a dia na cozinha e disponha seus temperos em pequenos potes com ímãs, potes suspensos com tampas rosqueadas, suportes decorativos ou mesmo em uma horta. Faça etiquetas charmosas e veja sua cozinha se transformar!  4 - GELADEIRA EM ORDEM  Cada prateleira da geladeira também pode ser identificada, auxiliando que todos os membros da casa tenham o mesmo apelo visual em dispor os itens refrigerados. Selecione espaços para laticínios, sobras de comida, itens de café, frutas, legumes, verduras e condimentos. Bebidas e ovos também merecem atenção. Deixe espaço sempre livre entre os itens para evitar quedas e tudo o que vai acondicionado na geladeira deve estar em recipientes fechados. Privilegie os potes de vidro e mantenha apenas uma quantidade necessária, com a tampa, para o seu dia a dia. Excesso de potes traz caos. Descarte sempre o que não for mais útil.    5 - UTENSÍLIOS PENDURADOS E ELETROS DOMADOS  Na cozinha, uma bancada livre é essencial. Pendure o máximo de itens que conseguir e mantenha os equipamentos elétricos próximos, de fácil acesso, mas não necessariamente na bancada. Uma cozinha com bancada livre é um convite para se fazer comida com amor.  6 - EXTRAS  Enfeite sua cozinha, mas sem exageros. Escolha uma cor dominante ou um tema (frutas, animais, flores) e mantenha a unidade nos tecidos e cores das panelas, travessas ou chaleiras. Não polua a frente da geladeira com excesso de ímas. Escolha uma lateral escondida para isso, se for essencial, e elimine sempre os ímas que estiveres desgastados ou sujos. |