



## המטבח שלי

כדי שתגיעו לפרטים הקטנים (והחשובים!) שאולי לא חשבתם עליהם, כדאי שתעקבו אחרי ההתנהלות שלכם במטבח לאורך תקופה של שבועיים שלושה. שימו לב גם לדברים הטובים וגם לדברים הלא טובים והמעצבנים שיש לכם במטבח. יכול להיות למשל שתשימו לב שהמיקום של הסכינים הוא נח וכדאי לשמר אותו. או למשל תשימו לב שאין לכם מקום טוב לשמור את הלחם והוא תמיד מוצא את עצמו מעל המקרר או במקום מוזר אחר שאינו מתאים. רשמו לעצמכם גם דברים שאינם קשורים להכנת מזון. יכול להיות למשל שיפריע לכם שכשחוזרים מקניות השקיות חוסמות את כל המעברים או שהרעש של קולט האדים מפריע.

### דברים שכדאי לשמר במטבח החדש

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

### דברים שכדאי לשנות במטבח החדש

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_