



Proste metody – jak oszczędzać?



1. Ubrania

- nie kupuj zbyt dużo
- zastanawiaj się, czy to co kupujesz jest ci absolutnie potrzebne
- kupuj w lumpeksie lub na bazarze używane rzeczy
- dbaj o swoje ciuchy

2. Jedzenie

- nie kupuj zbyt wiele
- staraj się, aby było różnorodne
- gdy kupiłeś zbyt dużo - zamrażaj, dotyczy to produktów mięsnych czy warzyw
- gdy ugotujesz zbyt dużo wrzątku wlej do słoika, a gdy ostygnie słoik wstaw do lodówki
- warzywa czy owoce trzeba zakisić - kiszonki są bardzo zdrowe ale i urozmaicają jadłospis

3. Zapasy i wykorzystanie produktów

- kupuj produkty takie jak olej, cukier, mleko, mąkę, masło, sery na promocji
- staraj się ustalić górną cenę produktów i nie kupuj po cenach większych niż

założyłeś

Dziś cena cukru to 6 zł/kg ale nie kupuj go drożej niż 3,50 zł za kg. Olej rzepakowy średnia cena to 9zł/litr, moja cena to max 5zł /litr. Mleko to 3,50 zł/litr, moja cena to max 1,75 zł/litr. Masło to 8 zł za kostkę 200g, moja cena to max 3,50 zł kostka. Mąka to 3,90 zł/kg, moja cena to max 1,75 zł/kg.

- nie wyrzucaj żywności
- używaj całych owoców, warzyw i innych produktów

To twierdzenie powoduje u niektórych ludzi bunt wewnętrzny. Należy jednak pamiętać, że my, Polacy, wyrzucamy zbyt dużo. Trzeba wiedzieć, że ogórek jest spożywany na różne sposoby w różnych krajach świata. Tak w Polsce ogórek jest zazwyczaj obierany ze skórki, którą potem wyrzucamy. W Japonii ogórka również się obiera, ale je się skórkę, a środek wyrzuca. W USA z kolei je się całego ogórka. My powinniśmy nie rezygnować z naszych upodobań, ale obierki można pokroić drobno i wykorzystać do zrobienia sałatki lub surówki. Jabłka można jeść w całości ze skórką, ale jeśli ktoś preferuje jeść je obrane, powinien wykorzystać skórkę i ogryzki do innych celów, np. do robienia octu jabłkowego. Burak cukrowy należy zakisić. Zakwas można pić albo użyć do gotowania barszczu czerwonego, a buraki zagotować, doprawić i zużywać do jedzenia jako dodatek do drugiego dania lub do kanapki zamiast ogórka kiszzonego. Gdy szatkujemy kapustę, zostaje nam głąb, który zamiast wyrzucać, można wykorzystać z innymi warzywami, gdy gotujemy np. rosół czy inną zupę. Prawie każde jedzenie można wykorzystać w całości.

4. Środki chemiczne

Nie zawsze trzeba kupować w sklepie drogie produkty, np. aby wymyć garnek można użyć zamienników. Co się dobrze sprawdzi w naszym domu? Oto przykłady:

- sól kuchenna i gąbka
- soda oczyszczona i gąbka
- proszek do pieczenia jako wybielacz do firanek, białych skarpet
- plamy z tłuszczu lepiej usuwać spirytusem itd.

Wykorzystuj to co jest tanie i proste.

5. Planowanie osobistych finansów

Pamiętaj, że za 90% kwoty żyje się tak samo jak za 100%. W ten sposób można skutecznie zaoszczędzić.

Prezes Zarządu FPC International

Specjalista z 30 letnim doświadczeniem w branży
ubezpieczeniowo-inwestycyjnej

Ryszard Jurkowski

 Pobierz artykuł