

Kuchnia prawdziwego mężczyzny – wybór talerzy

W mojej kuchni mógłby być w rzeczywistości tylko jeden, góra dwa talerze. Pierwszy, podstawowy, do wszystkiego – śniadania, obiadu i kolacji. Drugi, dodatkowy, do zup i dań płynnych. Prawdopodobnie nie jestem w tym odosobniony – większość mężczyzn może mieć ten sam „problem”. Nie jest to jednak rozwiązanie zbyt praktyczne, szczególnie gdy chce się zjeść posiłek wraz z partnerką czy znajomymi. Oto kilka prostych wskazówek, jak wybrać talerze do męskiej kuchni.

Talerzowa teoria

Zacznijmy od odrobiny teorii. Talerze możemy wybrać niemal w dowolnym kształcie i kolorze. Jak się w tym wszystkim nie pogubić? To proste! Wybierz takie, które będą komponowały się ze stylem, w jakim urządziłeś mieszkanie. Jeśli jest ono klasyczne, to świetnie sprawdzi się w nim biała okrągła zastawa. Jeśli lubisz kolory i chłabię, aby były one równie obecne podczas Twoich posiłków, postaw na talerze barwione – czy to jednokolorowo, czy we wzory. A jeśli szukasz czegoś nowoczesnego, nietypowego, to idealnym rozwiązaniem może być prostokątna, elegancka zastawa. Proste, prawda? Ostatnie, na co musisz zwrócić uwagę, to rodzaj posiłku, jaki chcesz na nich zaserwować.

Talerz na dobry początek

Kiedy dobry obiad powinien zacząć się od przystawki, która narobi naszym gościom smaku na kolejne dania i zaostrzy ich apetyt. Serwuje się ją z reguły w małych porcjach, więc potrzebujesz dla niej talerza o niewielkim rozmiarze, czyli średnicy od 14 do nawet 22 centymetrów. Warto więc sprawdzić się tutaj małe talerzyki z serii VARDAGEN, DINERA czy STOCKHOLM.

Talerz o odpowiedniej gabarycie

Po przystawce czas na zupę. Tutaj, oczywiście, potrzebujemy talerzy głębokich czy też misek, bez których zjedzenie tego rodzaju dania jest właściwie niemożliwe. Do wszelkich zup idealnie nadają się naczynia z serii IKEA 365+, FÄRGRIK I SKYN. Dla wielbicieli rustykalnych motywów świetnym rozwiązaniem będzie również seria FINSTILT.

Talerz głównej uwagi

Teraz czas na gwózdź programu, czyli danie główne. Musi się ono odpowiednio prezentować, więc potrzebujesz do tego przestrzeni. Talerz obiadowy powinien mieć od 25 centymetrów wzdłuż, ale im większy, tym większe zrobi wrażenie na Twoich gościach (np. serie SOMMAR 2017, IKEA PS 2017, VÄRDERA, JASSA).

Talerz sódki

No i na koniec zostaje wybór talerza deserowego. Podobnie jak w przypadku naczyń na przystawki powinien być raczej mniejszych rozmiarów, w końcu ile można zjeść sódki, prawda? Odpowiednie tego typu naczynia znajdziesz w serii BEHAGA lub ARV.

Odpowiednio dobrane talerze to domowa podstawa. Podkreślaj smak potraw i sprawiaj, że biesiadowanie staje się dużo przyjemniejsze. Warto więc zadbać o naczynia – w końcu jedzenie to jedna z najlepszych codziennych aktywności.