

Talerze nie tylko od ?wi?ta

W sklepach mo?emy spotka? ju? choinki, ulice roz?wietli?y si? kolorowymi lampkami, a w radio lec? ?wi?teczne przeboje. To mo?e oznacza? tylko jedno. ?wi?ta zbli?aj? si? do nas wielkimi krokami. Je?li w tym roku to Ty organizujesz uroczyste spotkanie, musisz si? do tego dobrze przygotowa?. Jedn? z najwa?niejszych rzeczy b?dzie wybór... talerzy. To w ko?cu na nich b?dziecie je?? bo?onarodzeniowe pyszno?ci, a dobrze dobrane, b?d? Ci s?u?y? nie tylko od ?wi?ta.

Talerz talerzowi nierówny

?wi?ta maj? to do siebie, ?e w ich czasie je si? niezmierzone wr?cz ilo?ci jedzenia. Pierogi, kapusta, barszcz, s?odko?ci – wszystkie ?wi?teczne dania potrzebuj? odpowiednich talerzy. Jak wi?c zabra? si? za ich wybór? Najpierw zdecyduj si? na kolor zastawy. Mo?esz dopasowa? go do obrusów, jakie masz w domu, sto?owych dodatków czy barwy sto?u. Nast?pnie dobierz kszta?t. Mo?e to by? klasyczny okr?g lub bardziej awangardowe, bo prostok?tne naczynia. Na ko?cu zostaje nam wybór ich rozmiaru, dopasowany do konkretnego dania. Oto kilka prostych porad, które pomog? Ci znale?? talerze idealne.

Mały warsztat przystawkami i deserami stoi

Każda wystawna kolacja, nie tylko ta wyjątkowa, powinna zacząć się od przystawek. W związku z tym, w <http://tytuurzadzisz.pl> zalecamy od tradycji, królowa białego, karmel, kapusta czy sałatki, ale na co dzień warto sprawdzić tu wszystkie rodzaje kulinarnych „starterów”. Podaj do nich nieduże, piękne talerze (np. z serii ARV, VINTER 2016 lub FINSTILT). Są poręczne, goście mogą z nimi przemieszczać się po mieszkaniu, a także świetnie komunikują informację „to tylko przystawki, zostawcie miejsce na kolejne dania”. Co ważne, te same małe talerzyki (oczywiście umyte!) sprawdzą się również dobrze do wszelkich deserów.

Talerze o odpowiedniej gabarycie

Po przystawkach na większą część urodzinowych stołów wskoczy barszcz. Do jego podania świetnie sprawdzi się gładki talerz, który pomieści nie tylko zupę, ale i towarzyszące im uszka. W normalne dni będziesz mógł wykorzystać je do wszelkiego rodzaju zup, makaronów czy nawet dać z ryżem (np. serie IKEA 365+, STOCKHOLM, VARDAGEN).

Duży talerz, czyli jesz, ile chcesz

Po zakupie przychodzi moment, na który wszyscy czekają – danie główne. W święta bądź to pierogi, karp, pieczeń, warzywa, wszystko, co dusza zapagnie. To tu zaczyna się prawdziwe biesiadowanie, do którego potrzebujemy odpowiedniego talerza. Duże, płaskie naczynie, mieszczące nie tylko dania, ale też i dodatki, będzie do tego zadania wprost idealne. Na co dzień, przynajmniej w mojej kuchni, jest to talerz najczęściej używany, zarówno do wszelkich obiadów, jak i kolacji (np. serie MYNDIG, DINERA, OFTAST, FÄRGRİK).

Talerze do zadań specjalnych

Oprócz klasycznych talerzy do posiłków w każdej kuchni znajdzie się miejsce dla naczyń specjalnych. Będzie to na przykład półmiski do podawania przekąsek, dodatków czy dań (serie SKYN, DINERA, IKEA 365+) czy patery do ciast (serie KVITTERA, GARNERA, RUNDAD). Posuż się nimi zarówno przy bożonarodzeniowej kolacji czy obiadach w gronie rodziny czy przyjaciół.

Ty Tu Urządzisz

Dobrze dobrane talerze sprawiają, że jedzenie jest na nich po prostu dużo przyjemniejsze. W IKEA kupisz je na sztuki, dzięki czemu sam skompletujesz swój zastaw z różnych serii lub jako gotowe serwisy. Niezależnie od tego, co wybierzesz, to na pewno znajdziesz coś idealnego nie tylko na święta.