

Armadilhas à mesa!



É isso aí. Nem a linda **Julia Roberts** resiste a uma imagem dessas...

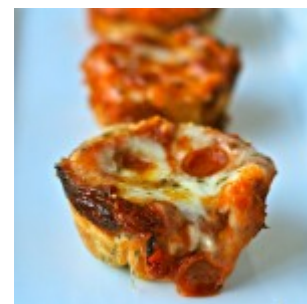
E é perfeitamente possível desfrutar de todas as delícias apresentadas, sem, literalmente, pisar no tomate. Por falar nisso, vamos começar por eles.



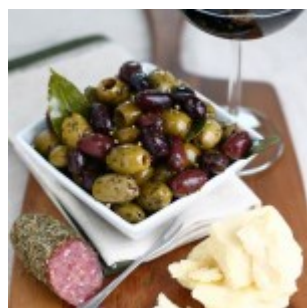
Tomate cereja – por serem pequenos, é possível comê-los inteiros. Mas acertar a pontaria para espetá-los é um verdadeiro desafio!

O jeito é mirar no centro, tomar coragem e: paf! Tratá-los com firmeza e decisão rezando para que não escapem prato afora durante a manobra.

Empadinhas – servidas em coquetéis, elas podem complicar nossa vida. As menores podem ser levadas a boca inteiras, o que é impossível com as médias e grandes. Portanto, pegue sempre a empadinha com um guardanapo ou, se tiver, um pratinho para aparar as migalhas que, com certeza cairão.



O segredo ao morder uma empada ou qualquer canapé de massa folhada (que também esfarela terrivelmente) é estar preparado para isso. Homens barbudos, devem triplicar a atenção: não há nada que cause uma impressão mais desleixada do que migalhas penduradas nos pelos da barba...



Azeitonas – só pegue se tiver um cinzeiro à vista.

Se estiver sentado a mesa, o caroço pode ser delicadamente pousado no canto do próprio prato. Mas, depois de duas ou três azeitonas, a visão daqueles caroços mastigados é lamentável... Pessoalmente, sou fã dos descascadores de azeitonas.

Espinhas de peixe – não tem jeito: se já estiver na boca pegue-as discretamente com os dedos e deixe-as em um canto do prato.

Mangas – há quem diga que só tem graça chupar manga no pé, lambuzando braços e rosto. Eu hein?

Basta servi-las já fatiadas que o prazer também é enorme.

Para quem insiste em comer manga com as mãos à mesa, existe um espetinho específico para isso, que é enterrado bem no meio de

seu caroço permitindo-nos chupá-la até o fim do suco. Mas, embora gostoso de fazer, certamente não é uma visão elegante...



Mexerica – ficam lindas e fáceis de comer quando servidas já descascadas. Por que não facilitar a vida?

Milho – os espetinhos para segurar a espiga são vendidos em qualquer supermercado.



Alface americana – é mais difícil de dobrar do que a alface comum. Portanto pode cortá-la pelo menos em dois sem problemas.



Alface comum – deve ser dobrada pelo menos duas vezes para ser levada a boca. Não por frescura, mas simplesmente porque ao fazer isso garantimos que a folha não caia no meio do caminho a boca, lambuzando o rosto...



Macarrão – mais especificamente o espaguete. Come-se com a ajuda da colher ou não? Com faca?

Nem pense em cortar o espaguete com faca para facilitar – é quase um sacrilégio junto a quem entende de massa. **Marilyn Monroe**, podia fazer isso – e até coisa pior, mas nós mortais não...

Sem colher e sem faca! Vamos aprender a enrolar sem medo:

apoie o garfo na perpendicular e puxe para a beirada do prato poucos fios – não mais que meia dúzia. enrole delicadamente e, quando perceber que dá para levar a boca faça isso de uma vez.

Se sobrar um fio, morda decididamente – nada de chupar : nunca dá certo além de sujar a boca e rosto com o molho.

Complicado? Nem tanto. Mas, para evitar transtorno, treine em casa e, nos restaurantes, peça outras massas: penne, nhoque, agnolotti...