

Talheres e copos – pra quê tudo isso?



Será necessário tudo isso? Bem, se a idéia é comer rapidinho para não morrer de fome, é claro que não.

Mas como hoje os encontros gastronômicos entre amigos ganham cada vez mais espaço, um lugar colocado com atenção ao detalhe é necessário sim, para simplificar e organizar melhor a degustação – tanto da comida quanto da bebida.

E é fácil: basta seguir o bom senso **e não inventar moda;**

Talheres à sua direita: são as facas, uma vez que a maior parte das pessoas é destra e corta com a mão direita. Você vai pegar de fora para dentro: antes o que estiver perto da sua mão. E, claro, se houver uma colher ali é porque será servida uma sopa ou caldo antes.

Talheres a sua esquerda – os garfos, e seguem o mesmo raciocínio. Se o de peixe estiver mais perto de sua mão é porque este servido antes.

Talheres acima do prato – são os de sobremesa. E, sempre com a faca mais perto do prato, com o cabo apontado para a direita – facilitar o seu manuseio. Depois o garfo com o cabo para a esquerda e acima dele, a colher com o cabo acompanhando o da faca – caso haja sorvete ou algum doce com calda. 

Copo e Taças – são colocados acima do prato: o de água, vinho tinto e vinho branco (menor, se houver) da esquerda para a direita. Se for servido também um espumante a taça mais longa fica ligeiramente atrás, entre o copo de água e o de vinho tinto.

Finalmente, relaxe e lembre que em uma mesa com um lugar assim colocado haverá um serviço a altura: com garçons e copeiras retirando os pratos usados, e servindo a comida e bebida conforme a necessidade.

E o seu prazer em desfrutar desses pequenos detalhes, será dobrado – pode apostar!