

Jak przygotować walentynkową kolację?



Opis wskazówki

Masz w planie przygotować kolację walentynkową, ale nie wiesz od czego zacząć lub na co zwracać uwagę?

W naszym artykule znajdziesz cenne wskazówki, dzięki którym bez większych problemów przygotujesz wyjątkową i niezapomnianą kolację.

Postaw na prostotę

Najlepszym rozwiązaniem, na jakie możesz postawić to dobrze znane produkty, które oboje lubicie. Nawet najlepsi kucharze podkreślają, że najsmaczniejsze potrawy składają się z małej ilości składników. Przy ważnych okazjach warto stawiać na sprawdzone składniki i połączenia. W przypadku eksperymentów z nowymi, a szczególnie egzotycznymi produktami, warto zrobić próbę kilka dni wcześniej. Pozwoli to uniknąć stresu i rozczarowania jeśli danie nie wyjdzie lub nie będzie smakowało tak jak powinno. Jeśli nie masz czasu na wcześniejsze wypróbowanie przepisu lub składnika, zdecyduj się na jeden nowy, niestosowany do tej pory składnik. W razie potknięcia bez problemu uratujesz danie lub po prostu pominiesz niefortunny dodatek.

Nawet dania, które na pierwszy rzut oka wydają się trudne można szybko i łatwo przygotować. Pomogą Ci w tym sprzęty marki Bosch. Chcesz przygotować pyszne, walentynkowe bezy? Z MUM-em marki Bosch to banalne! Delikatne i kremowe risotto z kurczakiem? Dzięki funkcji Perfect Chef idealnie dobierzesz intensywność grzania.

Forma jest ważna

Proste danie łatwo podać w efektowny sposób. Dzięki temu zyska nowy wymiar i charakter. Ciekawy wygląd potrawy dodatkowo zaostrzy apetyt. Z pomocą obręczy lub foremki do ciasteczek deser lub sałatkę możesz ułożyć warstwowo i uformować wieżę lub nadać jej kształt serca. Zadbaj o intensywne kolory dania np. czerwony, fioletowy, zielony, żółty, pomarańczowy. Wyraziste barwy nie tylko przyciągną wzrok, ale i pobudzą kubki smakowe. Zrezygnuj z dań jedzonych przy pomocy rąk. Składniki mogą wypaść, a sos spływać po rękach. W ten sposób łatwo się pobrudzić, co w przypadku drogiej kreacji może skutecznie popsuć nastrój. Jeśli jednak zdecydujesz się na taki wariant, zadbaj by porcje były w stylu finger food tzn. na jeden kęs.

Aby uatrakcyjnić wizualnie danie dodaj do niego świeże zioła i kielki, aromatyczną czarnuszkę wyrazisty sezam lub jadalne kwiaty.

Pamiętaj o zastawie

Nie zapominaj, że jemy również oczami. Nawet najpiękniejsze i najbardziej wykwintne danie straci swój urok, gdy zostanie podane na brzydkim, wyszczerbionym lub brudnym talerzu. Dobrze dobrany kształt i kolor talerzy wzmocni wrażenia estetyczne. Intrygującym pomysłem jest połączenie talerzy z różnych kompletów. Np. nowoczesnych w ciemnych kolorach z przezroczystymi lub białymi że zdobieniami. Taki sposób podania dodatkowo zwiększy apetyt!

Zadbaj o nastrój

Jako nieodłączny element kolacji walentynkowej wielu wskazałoby świece. Faktycznie, ich płomień ociepla wnętrze, tworzy niepowtarzalny klimat i pięknie odbija się w oczach naszego towarzysza/ki.

Jednak same świece nie wykonają całej pracy. Warto zadbać o całą otoczkę, tak aby podczas spotkania skupić się wyłącznie na miłym spędzaniu czasu. Już z wyprzedzeniem wybierz muzykę, która będzie cicho grała w tle, przemyśl dekorację stołu, przygotuj koc i poduszki, sprawdź jakie wino lubi twoja druga połówka. W przypadku dekoracji stołu oprócz wspomnianej wcześniej zastawy warto zwrócić uwagę przy jakim ustawieniu talerzy będzie wam się najlepiej rozmawiało. Z kolei dodatki takie jak serwetki czy kwiaty sprawią, że zarówno stół jak i podane na nim potrawy będą wyglądały wyjątkowo.