



Mesas Elegantes



Si desea celebrar una ocasión muy especial y la quiere de manera formal, una mesa elegante es la más apropiada; está compuesta de un ambiente impecable y acogedor, mantelería, cristalería, porcelana, cubertería, y por supuesto de una deliciosa cena que incluye desde la entrada hasta el postre; los cuales serán acompañados por la bebida apropiada.

Ya en el siglo XVIII la realeza francesa dio muchísimo auge e importancia a la gastronomía, (arte del buen comer) a los platos más finos, ejemplo que fue imitado por los principados y reinos de toda Europa y hasta Rusia, pero fue a partir de la revolución francesa y con la apertura de los primeros restaurantes en la última década del 1700 que la gastronomía y todo su entorno se universaliza, se hace más accesible y llega a nosotros.

La clave del éxito de un buen anfitrión es prevenir y organizar los detalles minuciosamente, elaborar la

lista de personas invitadas para no olvidar a nadie.

Se elegirá un menú que procure agradar a todos. La mesa deberá vestirse con un mantel de color claro que la cubra por completo y que caiga 40 cm. como mínimo por todos los lados; las servilletas serán blancas o beige claro. Los cubiertos y vajilla serán dispuestos de la siguiente manera:

1. Cuchara y cuchillos de pescado y de carne, van a la derecha del plato.
2. Tenedores: el de fuera, de pescado, y el otro de carne.
3. Servilletas: se coloca sobre el plato doblada.
4. Plástico para el pan : se sitúa a la izquierda, sobre los dos tenedores.

5. Plato llano : los demás platos se ponen encima.

6. Plato hondo: se coloca sobre el plato llano.

7. Vaso o copa para el vino blanco: se debe situar a la derecha, justo sobre los cuchillos.

8. Vaso o copa para el vino tinto: se coloca sobre el plato entre el vaso o copa, de vino blanco y el de agua.

9. Vaso o copa de agua: es más que los dos anteriores y se pone a su izquierda.

10. centro de mesa; más grande lo habitual está compuesto por frutas, y si se quiere con flores.



Claro está que se obviarán los cubiertos que no ameriten su uso se incluirán algunos adicionales que hicieran falta como : tenedor de ensalada que se ubica entre el plato y tenedor principal, los cubiertos para postre se pueden colocar sobre el platito mismo o distribuirse a cada comensal al servirlo ; si se va a servir café las cucharillas se traen en ese momento sobre el platillo a la derecha de la tacita.

LAS BEBIDAS

Esta manera novedosa de empezar una comida en una costumbre muy europea ya generalizada. Algunas personas están convencidas de que ayuda a la buena digestión. Los aperitivos preferidos son los vinos aromáticos o con sabor de hierbas u otros ingredientes combinados con alcohol. El vermut es un vino aperitivo típicamente italiano de muy antiguo origen. Otros aperitivos son whisky, champagne, sauterne, que se sirven solos con hielo o agua mineral con hielo y gotas de limón

Se acompañan con bocadillos (pasapalitos) como almendras o avellanas tostadas, aceitunas, galletas untadas de paté, bocadillos de hojaldre, etc.

Aunque la combinación del vino con las comidas ofrece un amplio margen de libertad al gusto personal, no así sucede con la temperatura a la cual se deben servir, ya que es una condición rigurosa si no se quiere estropear un buen caldo. Las temperaturas apropiadas son Vermut (0° a 3°C), espumosos dulces (0° a 3°C), blancos secos (6° a 8°C), rosados (8 a 10°C) tintos (18° a 20°C)

Una buena comida se termina con la sobremesa final, siendo una taza de café la preferida por algunos, y por otros una copa de licor que condense el aroma del vino, de la fruta, de la caña o de los cereales, esta copa puede ser un coñac, un calvado, un ron o un whisky; bebidas todas con alcohol destilado. La sobremesa es el cálido complemento de la comida; en ella se han tratado los más graves problemas, se han originado las más fructíferas amistades, se han cerrado negocios, se han dado decisivas soluciones a problemas económicos y políticos, la sobremesa es sinónimo de cordialidad y un grato ambiente para cerrar nuestra ocasión muy especial.

Vinos y comidas:

La cena propiamente se acompaña con determinado vino de acuerdo al plato que contrasta aunque el gusto personal tiende a la armonía de un sabor con un aroma y un bouquet.

Las entradas (entremeses) se suelen acompañar con un vino blanco seco, a excepción de ensaladas, espárragos y alcachofas que no van bien con ningún vino. Los pescados y mariscos también combinan con un blanco seco. Los grandes vinos tintos son acompañantes de asados, platos de caza de carnes en general y también de quesos. Los postres se acompañan con blancos dulces o muy aromatizados.

Los vinos rosados combinan bien con casi todos los platos a excepción de los platos fuerte de carne y pescado

