29 Δεκεμβρίου 2015

Τα λάθη του γιορτινού τραπεζιού

/ Γενικά Θέματα



Οι γιορτές βρίσκονται σε απόσταση αναπνοής κι αν είστε στην ευχάριστη θέση να μαζέψετε τα αγαπημένα σας πρόσωπα στο σπίτι σας και να τους προσφέρετε ένα αξέχαστο χριστουγεννιάτικο γεύμα, σίγουρα θα πρέπει να μείνετε μακριά από τα παρακάτω λάθη.

Δεν κάνετε λίστα αγορών

Ένα βασικό συστατικό του χριστουγεννιάτικου τραπεζιού είναι η **οργάνωση**. Ψάξτε στο internet, αποφασίστε τι θα φτιάξετε για ορεκτικό, κυρίως και επιδόρπιο και **φτιάξτε τη λίστα του σούπερ μάρκετ** με όλα όσα θα χρειαστείτε.

Προσπαθείτε να τα κάνετε όλα μόνοι σας

Είτε ο σύντροφός σας, είτε κάποιοι φίλοι θα χρειαστούν σίγουρα σε διάφορες δραστηριότητες από το ψώνισμα, μέχρι το καθάρισμα. **Μην αρνηθείτε** και αφήστε να σας βοηθήσουν π.χ. στο πλύσιμο των πιάτων μετά το γεύμα.

Αφήνετε πολλά για την ημέρα των Χριστουγέννων

Το ξέρουμε ότι θέλετε να είναι όλα φρέσκα για το τραπέζι σας, αλλά το

πιθανότερο είναι να καταλήξει σε πανωλεθρία αν τα αφήσετε την τελευταία στιγμή. Αφήστε μόνο τα απαραίτητα για την ημέρα των Χριστουγέννων και ετοιμάστε όλα τα υπόλοιπα **από πριν** –από τις σάλτσες μέχρι τα λαχανικά- αφήνοντας το ψυγείο σας να τα «φιλοξενήσει».

Αφήνετε το μάζεμα της κουζίνας για το τέλος

Το ξέρουμε ότι είναι δύσκολο, αλλά το να **μαζεύετε σταδιακά την κουζίνα** καθώς μαγειρεύετε, κάνει καλό και πρακτικά και στην ψυχολογία, αφού θα έχετε αποφύγει το βουνό με τις άπλυτες κατσαρόλες, ταψιά κ.ο.κ.

Δεν γνωρίζετε τις ιδιαιτερότητες των καλεσμένων

Σίγουρα δεν θα φτιάξετε ξεχωριστό φαγητό για τον καθένα, αλλά **αν υπάρχουν αλλεργίες** θα πρέπει να τις γνωρίζετε, έτσι ώστε να προσέξετε το πιάτου του συγκεκριμένου καλεσμένου σας και να μην έχετε παρατράγουδα.

Στρώνετε το τραπέζι τελευταία στιγμή

Αντί να το στρώσετε μέσα στο άγχος, ψάχνοντας τελευταία στιγμή τα διακοσμητικά σας, προτιμήστε να το κάνετε από νωρίς, από **το προηγούμενο βράδυ**. Θα το απολαύσετε και θα έχετε περισσότερο χρόνο να μεγαλουργήσετε!

Δεν αφήνετε τη γαλοπούλα να «ξεκουραστεί»

Δεν πρόκειται για κάτι προαιρετικό: πρέπει να αφήσετε το κρέας σας να «ξεκουραστεί», αφού μαγειρευτεί, καλύπτοντάς το με μεμβράνη και περιμένοντας γύρω στα **45 λεπτά.** Αν το κάνετε, θα καταλάβετε τη διαφορά.

Πετάτε τα περισσεύματα

Αν και αρχικά θα πρέπει να είστε πιο προσεκτικοί στις ποσότητες που αγοράζετε και μαγειρεύετε για να αποφευχθεί κάτι τέτοιο, αν συμβεί, **μην τα πετάξετε.** Μπορείτε να τα μοιράσετε σε φίλους, σε άστεγους ή να τα τυλίξετε και να τα αποθηκεύσετε στο ψυγείο για 2 ημέρες.

Πηγή: clickatlife.gr