

Wyjątkowe nakrycie stołu

Warto wykorzystać urok świeżych sezonowych warzyw w pomysłowym nakryciu stołu, które zachwyci zaproszonych gości. Paleta kolorystyczna, wielkość i rodzaj materiałów to podstawa.

Potrzebne są:

- naczynia i pojemniki – duży półmisek, małe skrzynki, dzbanki, itd.
- sznureczek, wykałaczki lub plastyczna masa klejąca, do przymocowania
- warzywa sezonowe, o różnym kształcie i rozmiarze, ale mieszczące się w palecie kolorystycznej
- torebki z nasionami lub zawieszki do oznaczania warzyw w ogrodzie – doskonale nadają się na karteczki wskazujące miejsce przy stole

Warzywa nadają nakryciu stołu rustykalny charakter. Wybór najlepiej ograniczyć do 4–5 rodzajów mieszczących się w palecie kolorystycznej. Oto sezonowe zestawy, które będą się pięknie prezentowały na stole.

Wiosna Karczoch zwyczajny, kalafior, brukselka, kapusta, koper włoski

Lato Pomidor, bakłażan, kapusta, papryka, cukinia

Jesień Dynia, jarmuż, kabaczek, czosnek, brokuł

Zima Marchewka, boćwina, brukselka, koper włoski

Naczynia i pojemniki

Warto puścić wodze fantazji i przejrzeć kuchenne szafki w poszukiwaniu inspiracji. Zestawienie dzbanków, filiżanek, talerzy oraz półmisek zapewni różnorodność wysokości i rozmiarów, a poza tym można do nich nalać wody i umieścić warzywa, które inaczej by zwiędły.

Bardziej rustykalny charakter nadadzą małe drewniane skrzynki lub kawałek juty, które posłużą do ułożenia większych warzyw

pośrodku stołu.

Karteczki z imionami

Karteczki z imionami gości nadają nakryciom indywidualny charakter. Do mniejszych warzyw, takich jak czosnek, można przywiązać je ozdobnym sznureczkiem lub wstążką. Oryginalnym rozwiązaniem będą torebki z nasionami.

Fot. Shutterstock