

TERÍTÉKEN A TERÍTÉS

TRENDFOGÁSOK

Életünk legszebb pillanatai leginkább négy szem között történnek. Helyesebben több szem... és általában 5x4 láb között. Bár a romantikus percekben csak ritkán gondolunk az asztalra és a székekre, ám tagadhatatlan, hogy egy este sikerében benne van az asztalnál töltött idő hatása is – és ez az ételre éppen úgy vonatkozik, mint az asztal díszekre, az elrendezésre vagy a terítékre. Egyáltalán nem mindegy tehát, hogy mi is kerül az asztalra.



Esteledik. „Apa mosdik, Anya főz, együtt lenni jó” – akármilyen közhelyes és mindennapi szituáció is ez, alapvetően napjaink többségének ez a záró motívuma.

Ha úgy nézzük, feldobunk az asztalra egy terítőt, pár tányért, evőeszközt, poharat, és kész is a terítés, lehet enni. Na de mi van, ha nem „úgy” nézzük? Ha mondjuk halloween kedvéért narancsba öltöztetjük a nap végét, vagy Télapó-várast játszunk, netán kedvesünk tányérja alá helyezünk egy sárga cetlit valami meglepetés üzenettel? A mindennapokban ugyanúgy el lehet játszani az asztal díszítésével, mint az ünnepek alkalmával. Ráadásul nem is kellene órák az előkészületekhez – pár perc alatt olyan hangulatot keríthetünk, amelyet csak akarunk. Hisz ne feledjük, bármennyire furcsán is hangozhat, de egy asztal látványa legalább annyira hozzájárul egy étkezés sikeréhez, mint az étel maga. Az evés társas tevékenység, olyan időtöltés, amikor is egy vagy több emberrel többé vagy kevésbé informálisan időt töltünk. Ha mi szervezzük, csak tőlünk függ, milyenné alakítjuk. Lássuk hát, milyen opcióink is vannak!

FORMÁLIS VACSORÁK

Helyesen teríteni annyit tesz, hogy megkönnyítjük saját dolgunkat a leszedésnél, és segítjük vendégeinket azzal, hogy mindig a helyes eszközök legyenek a kezük ügyében. Érdemes hát röviden áttekinteni, minek hol a helye az asztalon.

POHARAK Minden helyre az aznap használt összes poharat oda kell készíteni (kivéve a hivatalos etikett szerint a desszerttel együtt érkező desszertborót). Elsőként a tányér jobbán, a kés felett a vizespohár, hiszen jellemzően ezért nyúlnak a legtöbbször. Ettől jobbra – a tervezett borok fajtája szerint – sorban foglalnak helyet a borospoharak.

EVŐESZKÖZ Az ezüstneműt az esemény formalitásától függetlenül egyetlen egyszerű szabályt követve, a használat sorrendjének megfelelően kell sorba rakni. Az előételes villa tehát a bal szélén, míg jobboldalt az előételes kés zárja a sort. A desszert előtt használandó bármilyen kanalat (például a leveskanalat) a késektől jobbra kell elhelyezni. A desszertkellékek csatárként mindig a tányér tetejénél trónolnak, vagy pedig később, a desszerttel együtt érkeznek. És egy hasznos tipp! A kések mindig a tányérok felé, tehát befelé nézzenek, mert a tradíciók szerint udvariasságnak számít a vendég keze felé „forduló” vágóeszköz.

Ha így terítjük sorba a dolgokat, és mindig emlékezzünk a sorrend alapszabályára, soha nem lesz gondunk sem a terítéssel, sem egy hivatalos vacsorameghívás teljesítésekor.

ASZTALI DIVATOK

Talán furán hangzik, de igenis vannak felismerhető trendek a terítésben – vallják a szakértők. Ezeket egyrészt néhány olyan nagy márka diktálja, mint amilyen a világhírű Pupilles et Papilles vagy az itthon is kapható Villeroy & Boch, vagy akár a klasszikus vonalról a Portmeirion, a Wedgwood, illetve a magyar Herendi. Másrészt beleszólnak a nagy életmód-, dekor- és lakberendezési magazinok, sőt még a nagy divatházak is. Ezeken felül természetesen erősen közrejátszik a terítési stílusokba az aktuális szezon és az alkalom, az, hogy mondjuk karácsonyra, húsvétra, netán egy születésnapra szánjuk.

KÖRNYEZETTUDATOS TERÍTÉS?

Az asztalterítési szakma világszereplőjeként az Arc International stratégiája a folyamatos fejlődés megközelítésére épül, egyesíti a gazdasági teljesítményt, a társadalmi igazságosságot és a környezettudatos gondolkodásmódot. 2001 óta küzd az üvegházhatásért felelős gázok ellen. Az Arc International folyamatosan tökéletesíti gyártási eljárásait, hogy további környezetbarát termékeket kínálhasson vásárlóinak. Céljai az üveg minőségének javítása (tartósság), organikus díszítőelemeinek fejlesztése, a gyártási hőmérsékletek csökkentése (energiamegtakarítás).

A Green Table teljes mértékben környezetbarát anyagból, üvegből készült kollektió! Ezek a tányérok energiatakarékos gyártási eljárással (centrifugálással) készülnek, amelynek során feleannyi CO₂ termelődik, mint a kerámiatányérok előállításakor. Az üveg 100%-ban újrahasznosítható anyag. Egy üvegtányér 30%-kal könnyebb és 2-szer hosszabb élettartamú, mint egy kerámiatányér.

A vásárlás legfontosabb kérdése viszont nem más, mint maga a vásárló. Ha tetszik az, amit lát, ne habozzon, hiába is próbálja rábeszélni valami egészen másra az eladó. Ön tudja, milyenre vágyik, milyen kiegészítői vannak, miként fog majd mutatni a készlet az ebédlőben. Ne féljen hát önállóan dönteni! Nincsenek örök érvényű tanácsok, nincs egyetlen megoldás, mint ahogyan nincsen olyan frizura sem, ami mindenkinek jól áll. Szerencsére viszont bőséges a választék, és nemcsak a legdrágább, hanem az elérhető árú készletekből is. És mivel egy-egy étkezés hosszú-hosszú évekig társunk lesz, nem mindegy, mit választunk.

MI IS BENNE VAGYUNK

Mit is jelent a jól megterített asztal? Legyenek persze tányérok, poharak, na és abrosz, evőeszköz, szalvéta... De csak ennyi az egész? Dehogya! Egy asztal feldíszítésének és az étel tálalásának módja egy picit mindig a saját személyiségünkől függ. Az alapon túl a kreativitás az, ami az asztalképet összefogja.





AZ AKTUÁLIS TRENDK

Az aktuális trend az aszimmetria és a különlegesség jegyében fogant. A szép ívű tányérok csodálatos aláfestései egy ízletes levesnek vagy salátának, míg például egy hullámos ívű tojástartó vagy egy különleges csésze érdekes hangulatot varázsol bármilyen asztalra. Divat még a japánosan egyszerű, négyszögletes vonalvezetésű tányér, jellemzően hófehérben, de megjelentek a népies, „etno” formák és színek is. A neves tervező, a svájci Christiane Perrochon művés mexikói kerámiakészlete tipikus példája ennek a vonalnak, ahol a színek és a formák különleges hangulata bármely átlagos pesti lakásban azonnal mexikói atmoszférát teremt.

Megjelentek ezek mellett az izgalmas kiegészítők és formák is. Különleges, sűrű leveseket kínálhatunk például stampedliszerű üvegpoharakban, gyönyörűen ívelt sószóró segítségével ízesíthetjük az ételünket, mondjuk a WMF dizájnű készletéből, és még sorolhatnánk. A változatok egy témára szinte végtelenek. Érdemes hát akár a boltokban, akár az interneten jól körülnézni, hogy az igazán karakterünkhöz és vágyainkhoz illőt megtaláljuk!

DRÁGÁN ADD AZ ÉTELED!

Valószínű, hogy akármilyen étkezésünk is van otthon, a nagymama porcelánja lepipálja azt. A szekrény aljában (vagy éppen a vitrinben) megbúvó Herendi- és Zsolnay-készletekből étkezni ünnepi érzés még akkor is, ha mással nem „cifrázzuk” a pillanatot. Ki tudja, miért, de a finom porcelán érintése, a vizuális élmény olyan... olyan! Talán ezért sem véletlen, hogy a világ legdrágább étkezletei nem modern, sokkal inkább klasszikus stílust és „felmenőket” tudhatnak a magukénak. Az étkezletek a legelső, teljesen ember által alkotott tárgyak, és már az első primitív embereknél is megtalálhatók voltak. Amit ma étkezésnek nevezünk, azt Kínában időszámításunk szerint 600 körül kezdték alkalmazni, majd a 9. századtól „gyártottak” mai értelemben vett porcelánt. Nem véletlen, hogy angolul a porcelán: „china”. A porcelánok a Távol-Keletről hosszú idők múltán kerültek át a kereskedelmi útvonalakon Európába, és még sokáig nem sikerült olyan finom porcelántárgyakat készíteni, mint az eredetiek, amelyeket Európa uralkodói csodáltak és irigyeltek. A porcelánkészítés végül az 1700-as években érte el ténylegesen kontinensünk partjait, de soha nem jutott volna el az angol Staffords-





hire-ben található fazekasmanufaktúrák 1750 és 1850 közötti innovációja nélkül. Nem véletlen, hogy a legfinomabb porcelánok terén mind a mai napig az angol kézművesipar diktálja a divatot.

Mára a porcelánok, úgymond, külön életet élnek. Léteznek a nagymama-féle Zsolnayk és Herendik, és az angolszász világban minden valamit is magára adó társasági hölgy fújja a porcelánmintákat, ugyanakkor életet lehelni ezekbe csak a helyes körítéssel lehet. Hiába a világ legdrágábbikának tartott Flora Danica-festésű készlete a Royal Copenhagentől (ez a minta a világ legrégebb óta készített festése, és az 1775 óta változatlanul gyártott darabokból egyetlen tányér ára is eléri a 180 ezer forintot), ha nincs mögötte tartalom...

POHARAK – ÉS A BOR

Na igen, poharakból is széles a választék. A jelenlegi trend itt is a letisztult, japános vonal. Ez már csak azért is jó divat, mert klasszikus egyszerűségének köszönhetően időt állóan bármikor divatos lehet vele. Így van ez az első osztályú poharakkal is: ha jót vesz, nem foghat mellé. Nem mindenkinek van persze pénze egy több ezer forintos Riedel-pohárra, de itt is a használat módja a lényeg. Ha mondjuk, valaki kedveli a jó borokat, azok élvezetéhez elég néhány egyszerűbb fajta fehér- és vörösboros pohár. Ám ha ön szívesen büszkélkedik a vacsora-vendégei vagy a munkatársai előtt a borokkal kapcsolatos szakértelmével, sőt mindezt valóban komolyan is veszi, akkor már érdemes lenne elgondolkodnia egy olyan komolyabb pohárkészleten, mint amilyen a Riedel. Nem véletlenül van már „alapból” külön pohár a vörös- és a fehérborhoz. A pohár tudniillik a bor alapvető jellegét képes megváltoztatni, befolyásolni. Hiába van szó ugyanarról a borról, nem mindegy, hogy az itálnak mely része ér előbb hozzánk, melyik érzékszervünk találkozik a nedűvel elsőként. Az illat vagy az íz az első? A nyelv mely részét kell először megcsiklandoznia a bornak a tökéletes élmény érdekében? Minden bornak, minden évnek más a karakterisztikája, más a jellege, és persze, ahogy a nedű öregszik, úgy változik az íze is. Ezzel együtt pedig változnak a hozzá illő pohárral szemben támasztott elvárások. Az osztrák Riedel cég világhírű poharainak alapja, hogy a borral szemben támasztott ízlelési különlegességeket, különbségeket az annak legmegfelelőbb formával segítsen hangsúlyozni. Egészségére!

■ KUSZKÓ JUDIT



TREND: KÍSÉRŐ-TÁNYÉR

A mai trend szerint az elegánsan, igényesen megterített asztalon úgynevezett kísértányért is használni kell. Ez a színben és stílusban a terítéssel harmonizáló, nagyobb méretű lapostányér, amelyen cserélgetjük a fogások feltalálására használt tányérokat, a mély-, lapos- és süteménytányért. A kísértányér nagyon mutatós, és megvédi az ünnepi abroszt a bepiszkolódástól, a nemkívánatos foltoktól.