

Knorr

Minden közös étkezés egy lehetőség ...

www.knorr.hu



*Terítési praktikák
a Knorrtól...*

Hogyan terítsünk helyesen?

Olykor több lehet egy pazar fogásnál. Egy igazán figyelmesen megterített asztallal biztosan elvarázsolhatjuk vendégeinket. A terítésnek is azonban megvannak a maga szabályai, amivel érdemes tisztában lennünk.

A terített asztal alapeleme az abrosz, ami legyen mindig tiszta, frissen vasalt és egyformán lógjon túl az asztal minden oldalán. Szabadban érdemes egy csíptetővel az asztalhoz fogatni, hiszen egy váratlan fuvallat elrepítheti „terveinket”.

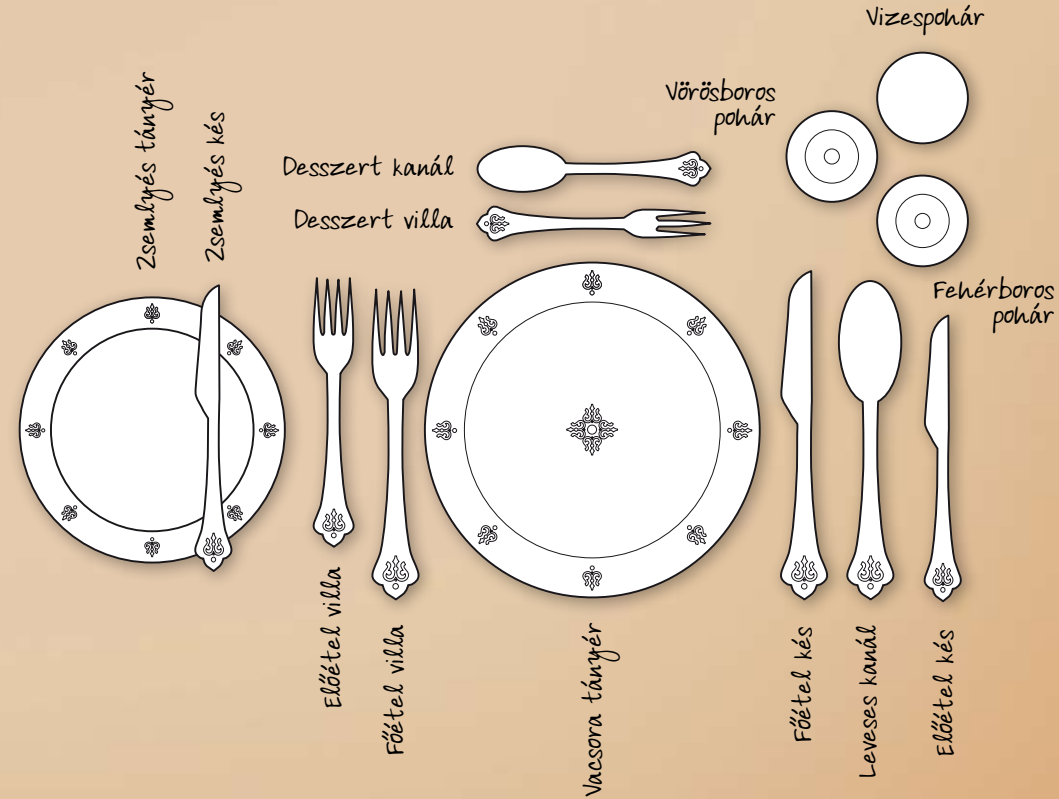
Ahhoz, hogy mindenki kényelmesen elférjen, személyenként számoljunk 40 cm-es felülettel. Ünnepi alkalmakkor alulra tegyünk egy alaptányért, amely eltérő anyagból készülhet, mint az étkezéslet (nemesfém vagy üveg) és erre helyezzük rá a további tányérokat.

Hétköznapiokon a nagytányér kerül először az asztalra, erre helyezzük a leveses tányért. A kanál és a kés jobbról, a villa pedig balról keretezi a tányérokat. A bal oldalon elhelyezett evőeszközök használatuk szerinti fordított sorrendben követik egymást a tányér felől. A kések élükkel a tányér

felé fekiüdjenek, a villákat pedig javasolt hegyükkel felfelé helyezni az asztalra. A desszertekhez használt evőeszközöket a tányér fölé helyezzük el és szaruh abba az irányba nézzen, amelyik kezünkkel használni fogjuk. Szószokhoz ajánlott plusz kanalat adni, a halételekhez pedig külön halkés és villa szükséges. Egy elegáns asztalnál elengedhetetlen kellék a kenyérnek való tányér, amelyet balkéz felől helyezzünk el, rajta egy kisebb hozzá illő vajkéssel.

A poharak legyenek mindig csillogóan tiszták és jobbról helyezzük őket sorba a tányér fölé. Vizes, fehér- és vörösboros kelyhek minden terített asztal kötelező elemei. Ünnepi alkalmakkor gyakran szerepel a pezsgős pohár is az asztalon.

Utolsó elemként a szalvéta kerüljön díszesen hajtogatva a tányérra, amely elegáns, ha az abrosz anyagához hasonló. A terített asztal hangulatát tovább növelhetik különböző díszítőelemek, mint például a virágok vagy gyertyák. Ezek használatánál azonban figyeljünk arra, hogy ne képezzenek akadályt az asztalon.





Tavaszi ajánlatunk

Füstölt tarjával töltött palacsinta

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók (2-3 adaghoz):

- 1 tasak Knorr Carbonara Spagetti Rafinéria Alap
- 8 db sós palacsinta
- 2 ek. margarin
- 2 dl tej
- 40 dkg füstölt tarja
- 2 db tojássárgája
- 2 db tojás
- 1 csipet bors
- 10 dkg reszelt sajt
- 1 dl tejföl
- 5 dl olaj

Elkészítés:


1. A szokásos módon készítjük el a sós palacsintákat, közben a 2 dl tejjel keverjük el a Knorr Carbonara Rafinéria Alapot.
2. Keverjük hozzá az apró kockákra vágott főtt, füstölt tarját, a tojássárgáját és egy kevés tejfölt.
3. A palacsintákat töltsük meg a sonkás töltelékkel, és a széleit behajtva göngyöljük össze.
4. Bundázzuk lisztbe, felvert tojásba, majd zsemlemorzsába, és bő forró olajban süssük ki.

Tipp: Készíthetjük bundázás nélkül is, ekkor helyezzük kimargarinozott tűzálló edénybe a palacsintákat, locsoljuk meg tejföllel és olvasztott margarinnal, és forró sütőben süssük meg.

Farsang

Strasszok, csillámpor, és élénk színek teremtenek valódi farsangi hangulatot. Természetesen nem hiányozhatnak az asztalról a karneváli színeket idéző papírlapra ragasztott barkácsfilc alapú álarcok sem.

A díszítés különleges eleme a poharakra akasztott, „névkártyaként” funkcionáló csillag - villogó fülbevalók.



Feldobja a terítéket, ha kézzel varrott filmcackókat helyezünk rá, amelyeket masnival és scrapbook papírból készített előkével díszítünk.

Baba születik

Erre az alkalomra, érdemes igazán meghitt és emlékezetes vendégséget adni. Családias, kellemes perceket szerezhetünk, ha egyszerű pasztellszínekkel terítünk, és apró kedvességgel díszítjük az asztalt.

Húsvét

Az ünnep és az évszak színvilágát a narancssárga, citromsárga és a világoszöld színek határozzák meg. Természetesen nem hiányozhatnak az asztalról a húsvéti tojások sem, amelyeket ajánlott ugyanebben a színvilágban kifesteni, hogy harmonizáljon ehhez a vidám tavaszi terítéshez.

Különleges díszítő elem lehet pár apró tyúkocskó az asztalon, melyet akár mi magunk varrunk össze barkácsfilcből.



Nyári ajánlatunk

Mediterrán rakott tészta

Elkészítési idő: 45-50 perc

Hozzávalók (3 adaghoz):

- 1 tasak Knorr Görög Rakott Burgonya Rafinéria Alap
- 25 dkg fussili (corsó) tészta
- 40 dkg darált hús
- 1 dl tejszín
- 20 dkg feta sajt
- 2 paradicsom
- 1-2 gerezd fokhagyma
- Citromlé, ízlés szerint
- 1-2 ek. olaj
- Só

Elkészítés:

1. A tésztát forrásban levő sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük.
2. A darált húst kevés olívaolajon a zúzott fokhagymával megpirítjuk, 5 dl hideg vízzel felöntjük, belekeverjük a tasak tartalmát, és folyamatos kevergetés mellett felforraljuk.
3. A feta sajtot szétmorzsoljuk, a felét a szószhoz adjuk, és ízlés szerint 1-2 ek. citromlével ízesítjük.
4. A paradicsomot megmossuk, kockára vágjuk. A tésztát elkeverjük a darált hússal, a tetejére szórjuk a paradicsomkockákat.
5. A maradék feta sajtot elkeverjük a tejszínnel, és elosztatjuk a rakott tészta tetején.
6. 175-200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30 percig sütjük.

Tenger

Igazi tengerparti vacsora hangulatot teremthetünk, ha a halételek mellé türkizkék színekkel, és apró kagylókkal díszítünk.

Ha bátrak vagyunk, szerezzünk be egy halászhalót, és terítsük szét az asztalon.

Kedves meglepetés lehet vendégeink részére, ha az asztalon elhelyezett kavicsokra ráírjuk nevüket, amelyet természetesen szuvenírként hazavihetnek.

Bátran használjunk tükör vagy üveg mozaik darabkákat kiegészítőnek, akár egy elegáns tálkába helyezve, vagy csak elszórva az asztalon.

Modern

Ha merész, fiatalos, akár csábító vacsorát szeretnének adni, a különleges fogások mellé nem hiányozhatnak a terítéshez használt absztrakt formák, letisztult színek. A fekete-fehér kombinációja örök eleganciát sugároz, egy piros virágfej pedig érzékiséget visz ebbe a hangulatba.

Napraforgó

Egy késő nyári vacsorához remekül illenek az erdő aranyba borult színei: a sárga, narancssárga, vagy akár a sötétzöld.

Érdekes természetes anyagokkal teríteni. Kifejezetten jól mutat egy gyékény alátét akár terítő helyett, amihez harmonizálhat egy apró erdei csokor is.

Az asztalt díszíthetjük napraforgó virággal, amely minta visszaköszönhet a szalvétán, vagy egy asztalra helyezett képeslapon.



Őszi ajánlatunk

Korhely egytál a sütőből

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók (3-4 adaghoz):

- 1 Knorr Tejszínes Paprikás Csirke Rafinéria Alap
- 40 dkg sertés comb
- 30 dkg savanyú káposzta
- 4 dkg árpagyöngy
- 2 dl tejföl
- 1 tojás
- só, bors v. Delikát 8 Étélizesítő
- olaj

Elkészítés:


1. A kockára vágott húst erős tűzön pirítsuk meg, ízesítsük sóval, borssal vagy Delikát 8 Étélizesítővel, és saját levében vagy kevés víz hozzáadásával pároljuk majdnem puhára.
2. Ezalatt a káposztát kóstonjuk meg. Ha túl savanyúnak, sósnak találjuk, öblítsük át.
3. Tegyük a káposztát egy hőálló tálba, szórjuk rá egyenletesen az árpagyöngyöt, tegyük rá a megpárolt húskockákat, majd a tejföl felével és a 2 dl vízzel elkevert Knorr Tejszínes paprikás csirke Rafinériával öntsük le. A tejföl maradékát keverjük el a tojással és 2-3 evőkanál vízzel, majd ezt is öntsük a tálunk tetejére.
4. 175°C-ra előmelegített sütőben 30-35 perc alatt süssük készre.

India

Használjunk narancssárga, sárga, vörös színeket a terítéshez. Akik a hagyományosabb díszítést kedvelik, nyugodtan helyezzenek el az asztalon gyertyákat.

A különleges indiai ízek mellett, igazán egyszerűen el tudjuk varázsolni vendégeinket, akik úgy érezhetik, mintha egy kincses ládába csöppentek volna.

Akik viszont rajonganak az egyedibb megvalósításért, bátrán díszítsenek ékszeres dobozból kiszóródott ékszerekkel.



A papírdobozkára, kontúrmatrica segítségével eredeti gésa mintákat ragaszthatunk.

Kelet

Kelet csodálatos világát letisztult formákkal, és harmonizáló színekkel kelthetjük életre. A tea elengedhetetlen része ennek a kulturális utazásnak, amelyhez válasszunk írásjelekkel, vagy sárkánnyal díszített kerámia csészéket. A bambusz alátétekhez kifejezetten jól illik a piros színű papírdobozka.

Gyermekzsúr

Igazi buli hangulatot teremthetünk pár egészen egyszerű kelléssel.

A papírtányéron található színek, és formák egy csöppnyi találékonysággal tovább variálhatóak. A műanyag kanalak harmonizálhatnak a szalvétával.

Nem utolsó szempont, hogy ezen terítési eszközök használatával, rengeteg energiát spórolhatunk meg a buli végét követő rendrakásnál.



A születésnap hangulatot igazán feldobja az asztalon díszítőelemként szétszórt cukormázás csokoládé golyócskák, amelyek persze nem maradnak sokáig díszítőelemek...



Téli ajánlatunk

Aszalt szilvás-diós pulykamell

Elkészítési idő: 25 perc


Hozzávalók (2-3 adaghoz):

- 1 tasak Knorr Sajtszós Rafinéria Alap
- 1 ek. Knorr Szárnyas Fűszervarázs
- 40 dkg pulykamell
- 10 dkg aszalt szilva
- 3 ek. durvára vágott dió
- 1 db tojás
- Fahéj
- 2 ek. olaj
- 1 ek. méz
- 2 dl tej
- Só

Elkészítés:

1. A Knorr Sajtszós Rafinéria Alapot vagy Sajtszós Alapot 2 dl tejjel elkészítjük, majd hűlni hagyjuk.
2. A kiklopolt pulykamellet fűszerezzük a Szárnyas fűszerkeverékkel, majd az aszalt szilvából, dióból, tojásból, sajtszószból és fűszerekből tölteléket készítünk.
3. Arányosan szétosztjuk, és a szeletek közepére kenjük.
4. Tekerseket göngyöltünk a hússzeletekből, enyhén olajozott tepsiben hajtással lefelé egymás mellé fektetjük őket, mellé öntünk kb. 0,5 dl vizet vagy száraz fehérbort, majd mézes olajjal megkenve 180 °C-os sütőben fóliával letakarva sütjük 15 percre, majd fólia nélkül további 15 percre, míg szép pirosra nem sül.

Tipp: Tálaljuk burgonyapürével!



Igazán különleges meglepetés lehet,
ha pár ajándékot elrejtünk az asztalon
lévő organza zsákba, a többit pedig
merészen akár a tányérba is helyezzük.

Névnap

A lila szín igazán nőies, elegáns és légies
hatást kölcsönöz egy névnap vacsorához.

Roppant egyszerű, de annál esztétikusabb
ötlet az étkezőleteket, valamint
a pezsgős poharak lábát apró szalagokkal
átkötni.

Karácsony

Szenteste alkalmából elegáns és visszafogott hangulatot teremethetünk, ha aranyba burkoljuk az asztalt. Igazán különleges lehet, ha a terítőkön átfutó filc áttörő mintája visszatér a csipke mintájú kiöntőn, mártástartón.

Karácsony varázslatos estéjét még meg-hittebbé teheti, ha a gyertyák mellett virágokkal is díszítünk.

Valentin nap

A szerelemesek napját természetesen a szív motívum határozza meg. Ha meg akarjuk lepni párunkat, varázsoljuk el, teremtsünk igazán érzéki és meghitt hangulatot a rózsaszín, vörös és piros színek segítségével már a terítésben is.

Rejtsünk el egy általunk készített szív alakú dobozkat az asztalon, amelybe titkos kis ajándékot helyezhetünk el.

