

MILYEN SZÍN ILLIK A KARÁCSONYI VACSORÁHOZ?

6 tipp, amellyel fokozható a gasztronómiai élmény a teríték megfelelő színekombinációjának segítségével – gasztro-szín kisokos TORK-tól

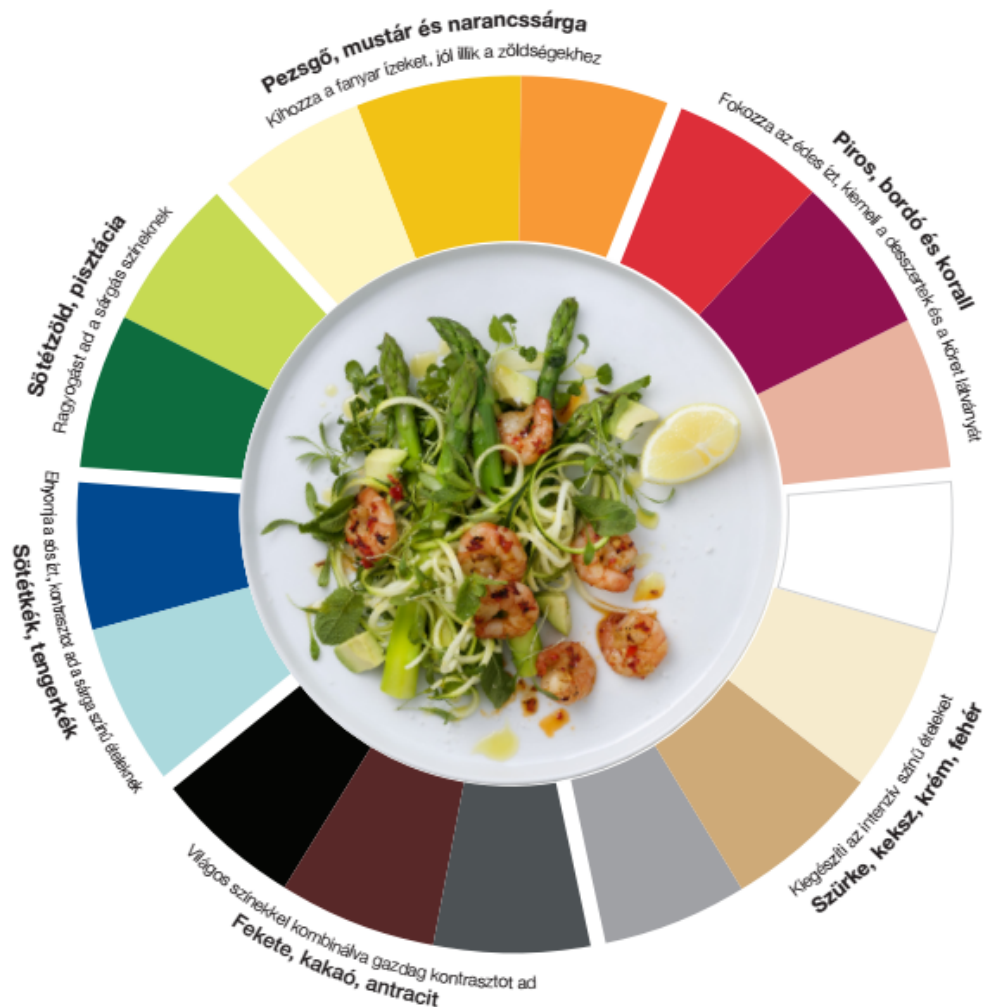
Az ételek színe hatással van az ízérzékelésre, a teríték színekombinációja pedig ronthatja vagy fokozhatja ezt az élményt. A színek az asztalon is ugyanazt a szerepet játsszák, mint a mindennapi életben: kiemelnek, elrejtene, kiegészítene, kontrasztot teremtenek. Így a teríték is fontos hatással van nem csak az étvágyra és a kedélyállapotra, hanem arra is, hogy hogyan érzi, érzékeli valaki az ételek ízét és az illatát. Az ételek és a teríték színének harmonizálása fokozza az összhatást és az íz élményét.

Így fokozható az ízek élménye a színekkel: tippek a szalvéta színválasztásához

„Hogyan tehető édesebbé és ízletesebbé az eperhab? Nem feltétlenül még több eperrel és cukorral, hanem egy korall színű szalvétával, amely fenségesen kiemeli az ízek teltségét. Ez a szín ugyanis az agyban fokozza az édes ízt és csökkenti az ételek keserű aromájának érzését, így tökéletesen illik desszertek tálalásához” - állítja Linda Lundgren, svéd ételstylist és séf, aki a Tork szakembereivel közösen nemrégiben ajánlást dolgozott ki éttermek számára annak kapcsán, hogy a teríték és az asztali dekoráció hogyan és mi módon befolyásolja az ízérzékelést. Nem csupán az éttermekben, de az otthoni terítésnél is könnyedén alkalmazhatóak a nemrégiben kidolgozott javaslatok, hiszen csak a megfelelő színű szalvétát és asztali dekorációt kell kiválasztani és máris ízletesebb akár a Karácsonyi vacsora is. A tökéletes vacsorát még tovább emelő pici plusz-titok a színekombinációban rejlik.

Attól függően, hogy mi lesz a Karácsonyi menü, íme 6 ötlet ahhoz, hogy milyen színű szalvéta illik különböző ételekhez:

1. **A kék árnyalatai** csökkentik az ételek sósságának érzetét, kiemelik a sárga és narancsszín kontrasztját, így illenek például a tojásos ételekhez, az indiai fogásokhoz és sok más, fűszeres ételhez.
2. **A korall és a rózsaszín csökkenti** a keserű aroma érzetét, és édesebbé teszi az ételeket, tökéletesen illeszkednek a desszertekhez, különösen a piros színű édességekhez.
3. **A mustársárga** fokozza az ízeket, így jól illik a halakhoz és a tenger gyümölcseihez, és meleg szín lévén jól illik a zöldekhez, salátákhoz.
4. **A szürke és a fekete** árnyalatai kontrasztot teremtenek a könnyedebb fogásokkal, így a könnyű ételekkel, mint a mediterrán konyhával vagy a tésztaételekkel.
5. **A zöld árnyalatai** harmonizálnak a sárga ételekkel és mivel mindkettő meleg szín, a zöld szalvéta erősíti az ételek karakterét; remek párosítás egy curry-vel.
6. **A fehér és krém**, vagy más, semleges színek kiegészítik a konyhaművészeti alkotásokat: például a vörös szószokat, a marhahúst vagy akár az intenzív színű ételeket.



(További ötletek a megfelelő színek kombinációjához a szín-kisokosban.)

A LinStyle® szalvéta termékcsaládról:

A Tork LinStyle® tökéletes választás azok az éttermek számára, amelyek a luxus érzésével szeretnék kényeztetni a vendégeiket, de az egyszer használatos szalvétákat részesítik előnyben. A LinStyle® prémium kategóriás szalvétái lényegesen lágyabbak és tömörebbek, mint a hagyományos papírszalvéták és extra nedvszívó képességgel rendelkeznek – így lehetővé téve, hogy a vendégek egy csúcsmínőségű élménnyel gazdagodjanak és visszatérjenek az étterembe. A LinStyle® szalvéták széles színválasztékban kaphatók, és a kínálat újabb négy színnel gazdagodott: tengerkék, korall, mustár és szürke.

Linda Lundgren-ről

Linda Lundgren svéd ételstylist és séf. Szakértelmét ötvözi a stílusban és az ízekben, olyan neves éttermeket lát el tanácsokkal mint a svéd Nook és Agrikultur, valamint az élelmiszeripar számos nemzetközi vállalatát. Lundgren nevével rendszeresen találkozhatunk különböző gasztronómiai és életmódmagazinok hasábjain és számos könyvet is írt.

www.tork.hu
torkcontact@essity.com

 **essity** Tork,
an Essity brand

 **YouTube**
Tork Hungary

 **TORK®**