

La scelta del menù

Come assicurarsi la riuscita di una cena a casa propria.

Se l'evento conviviale si svolgerà presso una ristorante, sarà più semplice scegliere il menu più adatto all'occasione, perché possiamo avvalerci delle competenze dello chef della cucina e del maître del locale prescelto. Le difficoltà aumenteranno se il pranzo si svolgerà a casa nostra. In questo caso la padrona di casa, farà il punto della situazione, sfogliando il ricettario personale e cercherà di scegliere, tra i piatti da combinare, quelli già collaudati e che le riescono meglio, con quelli nuovi, ma già provati più volte. Una padrona di casa con esperienza sa che una ricetta non solo va provata, ma anche adattata ai gusti personali, e soprattutto alle attrezzature a disposizione. Materiali diversi, possono influire in modi diversi sulla cottura e quindi sul risultato finale del piatto. Si consiglia come regola di base: di preferire un piatto semplice e gustoso, ad un pasto complicato ed insipido. Una padrona di casa prudente, quando deciderà il menu, oltre ad esaminare le attrezzature a disposizione, deve tenere presente quanta energia eroga il contatore, perché se eroga solo 3 kw/h, come spesso si verifica in un abitazione comune, organizzerà la preparazione delle portate in modo da non dover usare contemporaneamente gli elettrodomestici. È indispensabile offrire agli ospiti un menu equilibrato, quindi alternare cibi vari per colore e sapore. Un'armonia di colori e di sapori, non solo soddisfa i sensi, ma toglie dall'imbarazzo sia la padrona di casa che l'ospite, perché nella varietà, anche senza conoscere i gusti degli invitati, sicuramente troveranno qualcosa di loro gradimento. Quando non si conoscono bene le persone invitate e soprattutto non abbiamo la possibilità di informarci per tempo attraverso amici e conoscenti comuni, dei loro gusti e delle loro abitudini alimentari, la perfetta padrona di casa sa che, per evitare gaffes, è meglio preferire cibi facili, cioè dei sapori accettati un po' da tutti, ed escluderà quelli con sapori decisi. Quindi escluderà i seguenti cibi: quelli piccanti, i troppo speziati, i piatti a base di carne cruda, di interiora, di lumache, di rane i quali non sempre sono graditi. Inoltre quando si pensa di offrire volatili o selvaggina, si rischia di urtare la sensibilità di un ospite ecologista convinto e protettore degli animali. Evitare anche zuppe tipicamente regionali a base di verdure e carni di maiale, dai sapori troppo decisi. Lo stesso vale anche per le verdure con sapori marcati come i spinaci o le melanzane. Preferire quindi sempre cibi con sapori non molto intensi. Un altro aspetto importante è rappresentato dalle diete, che i nostri ospiti possono seguire come quelle effettuate dai ciliaci, vegetariani o solo dimagranti, oppure quelle seguite da chi è intollerante ad alcuni cibi come: formaggi, verdure, frutta, o quelle seguite da chi ha problemi di salute. Di solito chi è afflitto da uno dei suddetti problemi, rifiuta l'invito spiegando il problema. Se invece abbiamo sufficiente confidenza con la padrona di casa, si può chiedere di preparare un piatto in grado di soddisfare le nostre esigenze. Infatti è molto fine da parte della padrona di casa, informarsi sul modo di alimentarsi degli ospiti e preparare un pasto che soddisfi tutte le esigenze e presentare il tutto con naturalezza, per evitare di mettere in imbarazzo gli invitati. Occorre inoltre tenere presente le prescrizioni religiose; vi sono prescrizioni religiosi, cui molte persone, soprattutto di confessione diversa dalla nostra, come: l'Ebraismo, l'Islamismo, l'Induismo, il Sikkismo, il Buddismo, il Cristiano-ortodossa.

Autore: Franco Tacconelli