

Mesa posta: guia completo de como montar a sua

Vai receber seus convidados e não sabe **como montar uma mesa posta**?

Quando nos deparamos com uma imensidão de **pratos, talheres, copos e acessórios**, acabamos nos sentindo desconfortáveis por não sabermos por onde começar a usar, mas calma, isso é totalmente normal!

A **etiqueta** à mesa é algo muito importante e serve para todas as ocasiões. Mas você já parou para pensar de onde tudo isso surgiu? Tendo seu apogeu no reinado de Luis XIV, a etiqueta surgiu da tentativa de padronização de um grupo social. Nessa época, eram distribuídos etiquetas aos convidados que chegavam ao palácio, contendo instruções de como se portar diante da mesa e o devidos lugares a serem ocupados por eles. E essas regras valem até hoje!

Então, vamos aprender a fazer uma **mesa posta linda** para você surpreender com elegância? Reunimos **dicas incríveis** para você!

Escolha a identidade do seu evento



Todos os momentos merecem uma bela **mesa posta**, mas, temos que olhar de forma individual para cada um deles! Pense: em um jantar de negócios, faria sentido se a mesa fosse igual às de

festas de casamento? Não, né? E é por isso que devemos definir precisamente o que estamos buscando.

Passo 1- Qual o motivo da minha celebração?

Pense quem serão seus convidados, assim, você saberá se precisa ser algo mais elegante ou poderá ousar na descontração.

Passo 2- Qual horário irei fazer minha mesa?

Eventos diurnos costumam ficar ótimos com cores mais claras e materiais mais leves. Na noite, as cores escuras podem ser mais trabalhadas, além de necessitar diferentes tipos de decoração (como no caso do uso de velas).

Passo 3- Qual o clima do local onde estou?

Nunca desconsidere esse fator, até porque, um almoço em uma praia requer cores mais vivas, já em um lugar frio, como nas montanhas, pode-se abusar de cores escuras.

Toalhas de mesa x jogos americanos: qual usar?



Para dar o start inicial precisamos escolher entre usar uma **toalha de mesa** ou um **jogo americano**! Lembre-se: nunca use os dois juntos!

As toalhas de mesa são ótimas opções quando o assunto é espaço. Além de transmitir aconchego, a toalha permite que a mesa toda seja bem aproveitada, especialmente em jantares à francesa mais formais, que espera-se que o cardápio seja mais extenso, assim como o uso de variados pratos, talheres e taças, o que demanda espaço disponível.

Ocasões mais formais pedem por toalhas mais sofisticadas, portanto, opte por tecidos nobres e cores mais neutras. No caso de ocasiões informais, ouse nas cores e estampas! Lembre-se: tudo deve estar em acordo com a louça escolhida. Mas uma dica vale para qualquer ocasião: as barras das toalhas de mesa nunca podem ultrapassar mais de 50 centímetros.

Os jogos americanos surgiram como uma alternativa à toalha e tem como um dos objetivos a demarcação de lugares. São mais **práticos**, fáceis de limpar e permitem que se prepare e desmonte a mesa com agilidade. Outro ponto positivo está na diversidade dos formatos (retangulares, redondos..) e cores, o que possibilita a montagem de diferentes **mesas postas** sem mudar o **aparelho de jantar** e permite que a superfície de belas mesas não fiquem escondidas.

Sousplat: a base de tudo



As vantagens de se usar um **sousplat** são inúmeras! O termo sousplat vem da língua francesa, e significa “sob o prato”, então, nada mais é do que uma peça que fica embaixo do prato que usamos. Além de decorar e agregar muita sofisticação à mesa, ele não permite que os pratos quentes marquem o móvel e nem que o deixem com uma aparência vazia quando se retira os pratos usados.

O acessório deve ter dimensões maiores do que os **aparelhos de jantar** escolhidos, afim de deixar as bordas aparentes e não permitir que nenhuma sujeirinha caia sobre a toalha ou jogo americano. Escolha um sousplat que se adeque ao estilo de sua mesa, mas que se destaque aos restante dos acessórios.

Uma dica importante é testar o sousplat a ser usado, já que alguns modelos podem ser escorregadios e acabar dificultando a refeição. Além disso, posicione seu sousplat dois dedos acima da borda da mesa para evitar que encoste em seus convidados.

Aparelho de jantar: a estrela da noite



O **prato** é o atrativo principal em uma **mesa posta**, por isso, arrase na escolha! Cores claras possibilitam que você ouse no restante da decoração de sua mesa, já coloridas necessitam de um cuidado especial, para não deixar de combinar com os outros acessórios usados.

A quantidade de pratos depende da variedade de comida a ser servida. Geralmente, usamos prato raso para a refeição principal, fundo para entradas ou determinadas comidas e pequeno para a sobremesa .

Os pratos fundos são usados para comidas que levam mais molhos ou líquidos, como sopas e determinadas massas, deixando seus convidados mais a vontade para se servirem.

Os pratos rasos são os mais comuns no dia a dia, e dependendo da ocasião tem uma pequena variação de tamanho, sendo o do almoço ligeiramente menor.

Os pratos pequenos são feitos para diferentes tipos de alimentos a serem servidos, desde sobremesas até frutas e queijos.

Os pratos de pão tem cerca de 15 cm de diâmetro e são pequenos para poder acomodar os pães que acompanharão o seu cardápio do dia.

Talheres e mais talheres: e agora?



O que mais assusta em uma mesa posta talvez seja a quantidade de **talheres** sobre ela. Mas depois que você entender para o que serve cada um, tudo vai ficar muito mais fácil! Então vamos começar?

As colheres nunca mudam seu formato, apenas seu tamanho. As maiores são feitas para sopas, as médias para sobremesas e as pequenas para chás e cafés.

Os garfos serão diferentes de acordo com a comida a ser servida. Garfos maiores são usados para a refeição principal, já os menores, para a sobremesa. Os garfos feitos para salada terão dentes mais largos para facilitar a dobragem das folhas.

As facas pequenas servem para a sobremesa, as de serras discretas apenas para ajudarem a colocar o alimento no garfo, já as serras maiores, são feitas para se cortar carne.

Os talheres para peixe serão específicos e diferenciados. O garfo apresenta o dente central mais grosso que os demais, assim, ajuda a separar a espinha do animal. Já a faca, é pontuda e sem corte, assim, é possível separar a carne do peixe sem desmanchá-lo.

Sempre que terminar sua refeição e se sentir satisfeito, coloque seus talheres dentro dos pratos, de maneira vertical, assim, saberão que podem retirá-lo.

A disposição dos talheres na mesa sempre seguirá a ordem em que as comidas serão servidas, sendo assim, de fora para dentro (mas isso será explicado um pouquinho mais para frente).

Na hora do brinde!



As **taças** usadas em sua mesa sempre serão proporcionais à quantidade de comida a ser servida. Porém, é essencial que se tenha no mínimo duas, uma para água e outra para o acompanhamento.

Os vinhos sempre serão os queridinhos da mesa posta, isso porque eles combinam com uma grande variedade de alimentos. Os vinhos brancos devem sempre ser servidos com comidas frescas, como os peixes e saladas. Já o vinho tinto, combina com carnes, risotos e massas.

Mas, qual taça utilizar? Essa pergunta é **fácil**! A melhor opção para apreciar um bom vinho são as taças de cristais, que por serem mais porosas, tornam o aroma ainda mais exaltado. Além disso, a maior quantidade de chumbo presente no material faz com que as taças sejam mais leves e delicadas do que as de vidro, por exemplo. Não esqueça também que cada tipo de bebida demanda um tipo de taça, como as de corpo menor para vinhos brancos, formato “balão” para vinhos concentrados ou taças finas para champagnes.

Geralmente, copos são usados em ocasiões menos formais, para sucos ou refrigerantes.

Guardanapo: essencial e versátil



O **guardanapo** é uma parte essencial da mesa e pode agregar muito charme a ela.

Existem dois tipos a serem usados: os de papel e os de tecido.

Os **guardanapos** feitos de papel geralmente são indicados para serem usados no dia a dia, ou em ocasiões que não demandam tanta formalidade, como um coquetel ou um almoço entre amigos. Já os guardanapos de tecido são perfeitos para compor uma mesa linda e elegante. De várias cores e tecidos, eles pedem certa formalidade na hora de usá-los, assim como na hora de arrumá-los.

Os guardanapos podem ser colocados em apenas dois lugares: ao lado esquerdo do prato, onde ficam os garfos, ou encima do prato a ser usado. Para deixá-lo mais charmoso, use enfeites para prendê-los, como anéis decorados e coloridos, ou faça dobraduras diferentes e divertidas...solte a imaginação!

Lembre-se: sempre limpe a boca antes de beber alguma coisa para não marcar a taça.

A sua mesa merece uma decoração!



A decoração é a alma de qualquer mesa! Mesmo que os utensílios já tenham seu brilho próprio, há muito espaço para soltar a criatividade.

Os arranjos de flores sempre serão uma ótima opção, pois levam uma delicadeza única ao ambiente. Pela imensa variedade de formatos e cores, é possível decorar sua mesa de acordo com o estilo e tema escolhido. Mas lembre-se: não exagere nos arranjos, sempre escolha flores mais baixas que possibilitem a comunicação entre as pessoas na mesa (no máximo 30 centímetros de altura.)

Para as refeições feitas a noite, as velas são as melhores opções, pois deixam o ambiente muito aconchegante. Você pode escolher desde castiçais elegantes, candelabros e até velas soltas, tudo combinando com o estilo do restante dos utensílios.

Ótimos objetos decorativos também podem ser os marcadores de lugares. Além de ajudarem na organização da sua mesa, levam um detalhe único a ela. Pense no tema e cores usadas, assim, terá ideias divertidas para decorar, mas sempre usando objetos pequenos que estejam em equilíbrio com o restante da mesa. Se preferir por algo mais simples, marcadores apenas em papéis podem ser usados, colocando-os sempre na parte inferior ou superior do prato.

Aprenda a montar sua mesa posta



Chegou a hora do show!**Como montar minha mesa posta?** Siga esse passo a passo e surpreenda seus convidados!

Start Inicial

1. Escolha entre sua toalha de mesa ou jogo americano.

Sousplat e Pratos

2. Coloque o sousplat em cima do jogo americano ou onde quiser demarcar os lugares na toalha.
3. Coloque o prato raso (principal) centralizado no sousplat.
4. O prato fundo é o próximo da lista, coloque-o em cima do prato raso.
5. O pratinho de couvert fica acima do prato principal, à esquerda.

Talheres

6. Ordene seus talheres de acordo com a ordem das comidas a serem servidas, sempre de fora para dentro.
7. Coloque as facas do lado direito do prato com o corte virado para a esquerda.
8. Garfos se localizam do lado esquerdo do prato.
9. Colheres ao lado direito do prato.
10. Talheres de sobremesa ficam acima do prato, começando pela faca (cabo virado para a direita e serra voltada para o prato), garfo (cabo virado para a esquerda) e colher (cabo virado para a direita).

Taças

11. As taças devem ser colocadas no lado direito acima do prato, de uma forma quase diagonal.
12. Coloque as taças de água, vinho tinto e vinho branco, respectivamente.
13. Se houver a necessidade de champagne servido a mesa, coloque a taça entre os vinhos, atrás.

Guardanapo

14. Coloque o guardanapo do lado esquerdo ou acima do prato.

Decoração

15. Coloque marcadores de lugares na parte inferior ou superior do prato.
16. Objetos decorativos não devem ultrapassar os 30 cm de altura (flores devem ser colocadas nas partes centrais da mesa).

Inspire-se!

Viu como é fácil montar sua mesa posta? Mas ainda não falamos a maior e melhor dica de todas para você ser uma anfitriã de primeira: GENTILEZA!

A gentileza é a parte mais importante de qualquer evento que fizer, portanto, tudo o que mostrar que você saiu da sua zona de conforto para receber bem seus convidados, é bem-vindo!

