

Τips για το Πασχαλινό τραπέζι που θα πιάσουν τόπο

/ [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το Πάσχα έρχεται... και όλοι το περιμένουμε πώς και πώς για να ξεκουραστούμε, να μαζευτούμε με φίλους και συγγενείς, να φάμε, να πιούμε και να το κάψουμε με όλες τις έννοιες.

Κι επειδή τον φρονιμών τα παιδιά πριν πεινάσουν μαγειρεύουν, εδώ είναι μερικά έξυπνα tips για ένα πασχαλινό τραπέζι που θα μας βγάλει ασπροπρόσωπους... χωρίς να μας βγάλει το λάδι!

Το στρώσιμο: Ναι στο χρώμα, όχι στη φασίνα!

Τα χρωματιστά πιάτα και ποτήρια μιας χρήσης είναι το απόλυτο must του πασχαλινού τραπέζιού. Δίνουν χρώμα και μας γλιτώνουν από το πλύσιμο μετά.

Άλλωστε όλοι έχουμε ανάγκη αυτές τις μέρες να περάσουμε τον ελεύθερο χρόνο μας με τους αγαπημένους μας και όχι στην κουζίνα.

Η ψησταριά: Το καλό ψήσιμο από τη φωτιά φαίνεται...

Ξεκινάμε από τα βασικά: Απλώνουμε μια στρώση άμμο και μετά τακάρβουνα στην ψησταριά. Τοποθετούμε τη σχάρα μόλις τα κάρβουνα κοκκινίσουν, αλλά προσοχή... βάζουμε τα κρέατα μόνο όταν τα κάρβουνα ασπρίσουν!

Επειδή η καλύτερη ώρα του πασχαλινού τραπεζιού είναι η προετοιμασία και το τσίμπημα πάνω από την ψησταριά, βάζουμε το φαγητό στη σχάρα όταν έρθουν όλοι οι καλεσμένοι και όχι πριν!

Το κρέας: Πότε το λαδώνουμε, πότε το αλατίζουμε

Δεν λαδώνουμε ποτέ το κρέας πριν το ψήσιμο, το αφήνουμε να ψηθεί με το δικό του λίπος. Το αλατίζουμε λίγο πριν το βγάλουμε από τη θράκα, για να παραμείνει ζουμερό!

Το μάζεμα: Όταν το τραπέζι έχει τον αμάζευτο

Ήπιαμε, φάγαμε, σκάσαμε... ποιος μαζεύει το τραπέζι;

Με τη σωστή οργάνωση, γίνεται παιχνίδι. Ξεχωρίζουμε τα αποφάγια για τα αδέσποτα ζώακια... και με μια κίνηση τα πετάμε όλα στη σακούλα σκουπιδιών. Δεν πλένουμε τίποτα και αφού είναι όλα πλαστικά και ανακυκλώνονται... τα πετάμε σε ένα μπλε κάδο!

Πηγή: cnn.gr