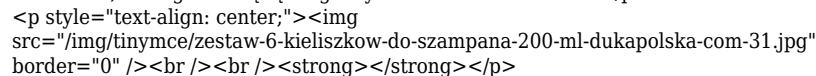




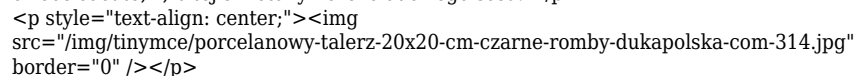
Jak udekorować stół na elegancką kolację?

Uroczyste kolacje to wyjątkowe wydarzenia, które pozostają nam w pamięci na długi czas. Aby jednak przebiegły bez problemów, konieczne jest ich odpowiednie przygotowanie. Elegancka kolacja wymaga czasu i organizacji. Trzeba zwrócić uwagę na szereg rzeczy, których na co dzień nie robimy. Jedną z nich jest eleganckie udekorowanie stołu. Jak zrobić to ze smakiem? W zależności od tego, czy kolację przygotowujemy dla znajomych czy rodziny, warto wybrać odpowiednie menu. Powinno być ono lekkie i smaczne. Po kolacji obowiązkowo na stole powinien znaleźć się pyszny deser.

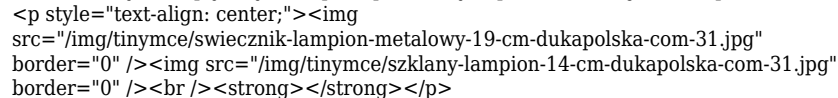
Szkło W zależności od przygotowanego menu, na stole powinna znaleźć się odpowiednia zastawa oraz akcesoria. Szczególnie warto zwrócić uwagę na szkło. Podając przy kolacji alkohol musimy wcześniej przygotować [kieliszki do szampana](https://dukapolska.com/szklo/kieliszki) lub kieliszki do likieru. Przy każdym talerzu powinny znaleźć się kieliszki na wino. W jadalni powinien znajdować się także stojak na wino, dzięki któremu goście będą mogli wybrać serwowane trunki.



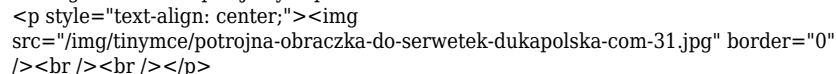
Talerze i talerzyki Kolejnym elementem wystroju stołu są talerze. Niezwykle elegancko prezentują się talerze kwadratowe. Ponadto na stole powinny się znaleźć miski oraz salaterki. Możemy w nich umieścić zdrowe przekąski lub dodatki pasujące do głównego dania. Nie można zapomnieć także o przygotowaniu deseru. Jeśli wybieramy tradycyjne ciasta, na stole powinny znaleźć się niewielkie talerzyki deserowe pasujące do talerzy, na których podawana była kolacja. Idealnym przepisem na deser są oczywiście lody. Najlepiej podawać je w eleganckich, wysokich pucharkach deserowych z dodatkiem świeżych owoców, bitej śmietany i czekoladowego sosu.



Magiczne światło Aby stół wyglądał elegancko i szykownie warto przyozdobić go pięknym światłem. Idealne do tego mogą się okazać szklane lampiony. Dostępne są one w różnych wielkościach. Większe możemy ustawić w rogu pokoju na podłodze, natomiast małe postawić bezpośrednio na stole. Światło z lampionów będzie ocieplać wnętrze i wprawi gości w miły nastrój. Warto wykorzystać w lampionach bezzapachowe świece, aby nie wpływały na zapach podawanych podczas kolacji dań.



Detale Na stole powinno znaleźć się jeszcze kilka szczegółów, które stanowią wisienkę na torcie. Na pewno nie można zapomnieć o serwetniku. Powinien on stać w widocznym i dostępnym dla każdego miejscu, ponieważ podczas każdej kolacji serwetki są bardzo potrzebne. Ponadto nie można zapomnieć o korkociągu do wina, bez którego żadnego trunku nie polejemy.



Dzięki takim przygotowaniom kolacja będzie prawdziwie uroczysta i elegancka. Wystarczy zapalić lampiony, włączyć delikatną muzykę i zaprosić gości do smacznego stołu.

