

# Праздничные блюда.



# \* Рисуем настроение

*Оригинальная и неожиданная подача блюд и напитков – это простой способ завладеть сердцами гостей и создать нужное настроение на вашем мероприятии. Перед вами 10 вариантов нестандартной презентации самых простых блюд, продуктов и напитков.*



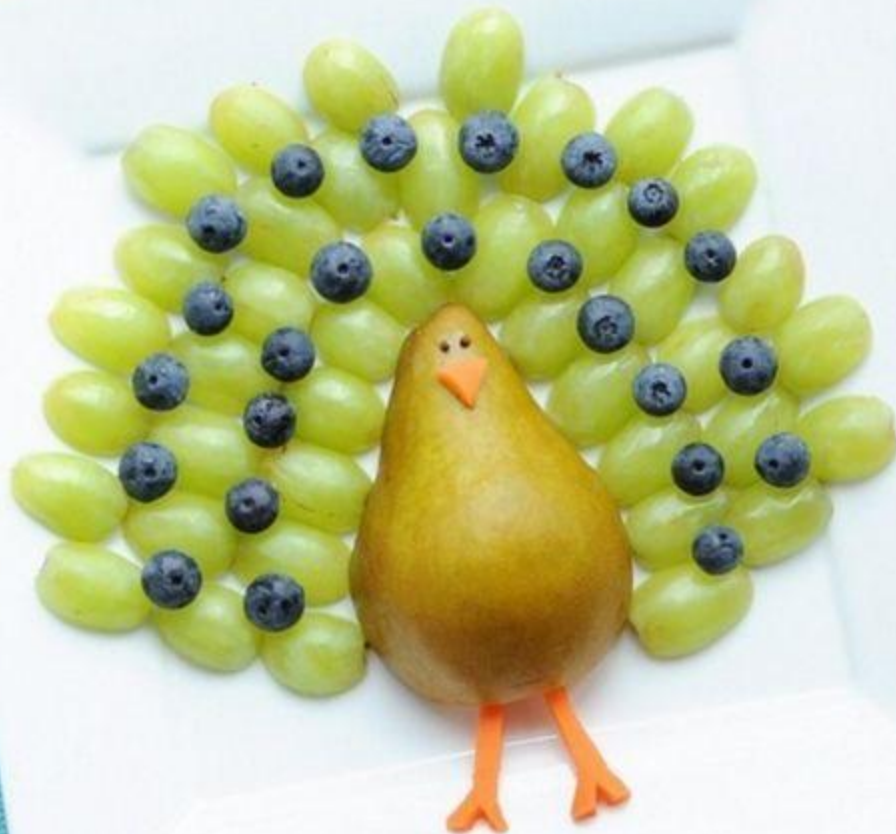




**Изюзи из простых  
сделать необычные  
ямо на тарелке.  
дача не оставит  
и гостей вашего  
праздника.**

## \* **Забавные животные**

*\* Любые фрукты, которые есть в вашем активе, можно оформить в виде животных. Это могут быть объемные фигурки или картинки из ломтиков, выложенных на тарелке. Возможно, кому-то будет жалко их есть, зато такой десерт надолго запомнится и поднимет настроение.*





## \* Идеи подачи напитков



\* На торжестве гостям обязательно придется по душе креативная подача напитков. Подготовьте лед с добавлением цветов, зелени, ягод или фруктов. Его можно использовать при подаче охлажденных бутылок с напитками или добавлять прямо в бокалы.

По-праздничному украсить напитки помогут креативные палочки для коктейлей. Вкусным дополнением к напитку, которое можно поместить прямо в бокал, станет

# \* **Нестандартные решения презентации блюда**



\* *Даже простые мини-закуски будут выглядеть стильно, если их подать на «подставке» из живой травы.*

\* *Не меньше удивят гостей необычные десерты, напоминающие стаканчики с рассадой. А ведь это простой шоколадный пудинг, посыпанный шоколадной крошкой и украшенный веточкой мяты.*

\* *Также оригинально будут смотреться «деревья» из зубочисток, на которые вместо листьев прикреплены кусочки фруктов или другого десерта.*



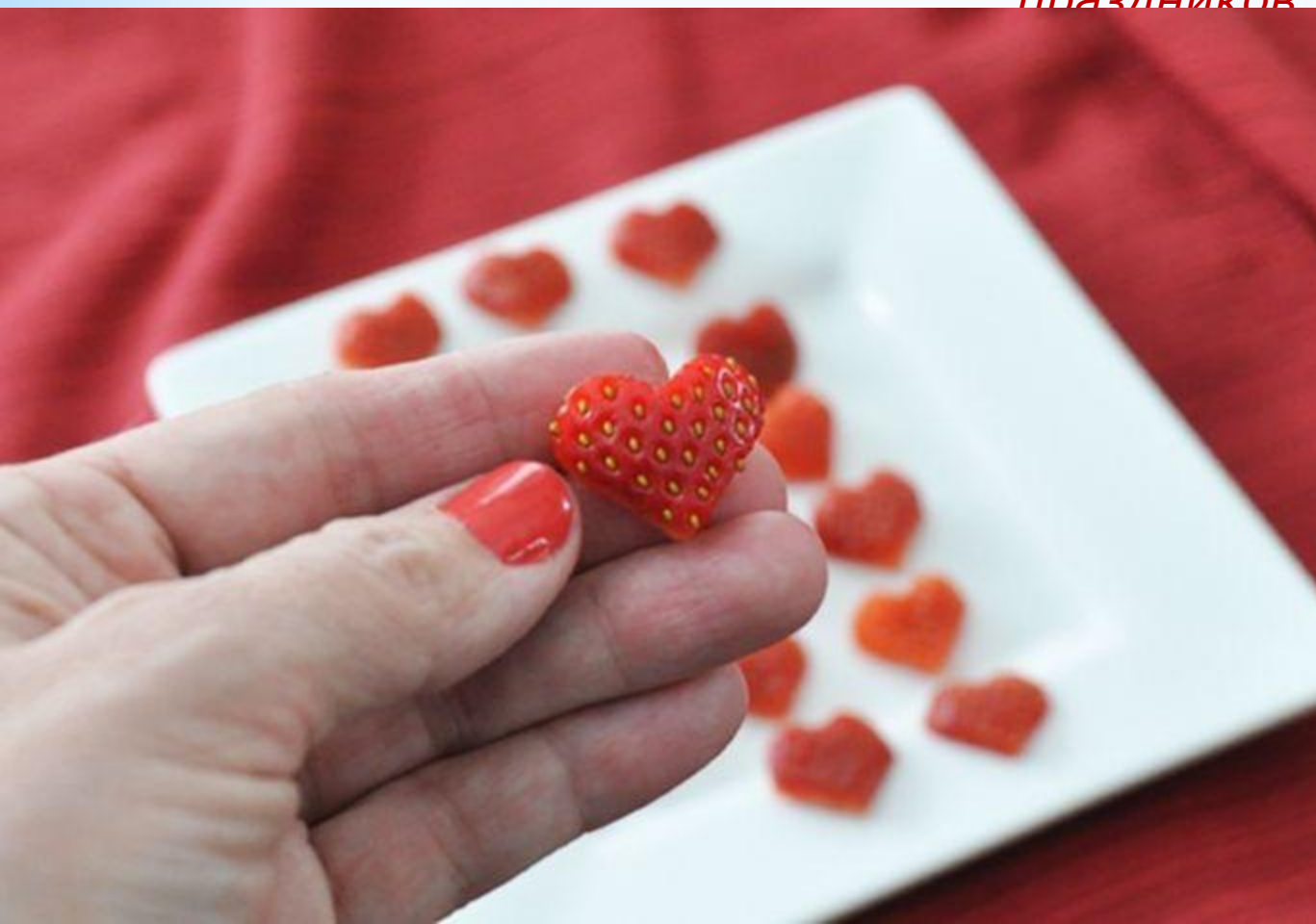
# \* Варианты подачи мороженого



\* Яркий, простой и удобный вариант подачи этого любимого многими освежающего десерта – закрыть кусочек мороженого с двух сторон печеньем. Особенно мило смотрится такой десерт, упакованный в легкую бумагу и перевязанный декоративной лентой. Не менее приятно будет смотреться мороженое в небольших баночках для консервации.

## \* **ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ**

*\* Любой праздник можно украсить оригинальной презентацией блюд. Для этого просто нужно использовать подручные средства, чтобы создать знакомые всем символы праздников*





**\* Хорошая тема +  
правильная подача**

*\* При подаче блюд также  
можно обыграть тему  
мероприятия. Немного  
фантазии, и простые  
блюда становятся  
удачным дополнением  
тематического вечера.*



## \* **Флаги из продуктов**



*\* К очередной вечеринке в японском стиле сделайте флаг Японии из суши и соусов, а на презентации какого-либо американского продукта будут удачно смотреться флаги США из ягод. Главное подобрать цвета и проявить креативность. Гости обязательно это оценят.*



## \* Фруктовые букеты



\* Такой букет создать очень просто: на основу крепится несколько деревянных шпажек, на которые нанизываются фигурные кусочки фруктов. Это отличная альтернатива букета для именинника, украшение для центра стола или просто изысканный десерт.

## \* Экономия со вкусом

\* Самое сложное на мероприятии – удивить гостей и при этом сэкономить. Если еды предусмотрено немного, можно подать её на больших тарелках, часть которых будет оформлена каким-то рисунком или надписью соусом. Простая нарезка кубиками или при помощи формочек поможет сделать подачу фруктов оригинальной даже при ограниченном бюджете.

