

# Chá da tarde: como receber com elegância



Versátil e mais informal é ideal para receber desde amigos da mãe – ou dos filhos, colegas de trabalho e até para uma reunião comercial mais descontraída com os antigos amigos da escola.

E hoje, há muuuuuitos sabores – um melhor do que o outro – embalados sachês (conhecidos como chá de saquinho). Os da **Twinings**, além de ter o selo de garantia da preferência da família real britânica (imaginem o grau de exigência de sua Majestade a **Rainha Elizabeth II**), são mais fáceis de servir, pois requerem apenas um bule de água fervendo. A diversão é certa, pois escolher e variar o sabor acaba sendo parte da farra.



Abaixo o cardápio completo – mas que você pode tornar mais básico:

- três tipos de chá – sendo pelo menos um gelado
- água e sucos
- leite (para acompanhar o chá)
- bolos (um mais seco e um mais cremoso)
- torta doce
- croissants
- dois ou três tipos de pães
- geléia (não pode faltar a de laranja, que é menos doce)
- manteiga
- queijo fresco
- presunto fatiado
- pão de queijo
- limão em rodela (para o chá)

Não é recomendado servir café, afinal, chá é chá, e o cafezinho descaracteriza a ocasião. Apesar de ser conhecido como chá da cinco, o horário correto (pelo menos na Inglaterra) é 16h, indo, no máximo até as 19h.



O aparelho de chá é a grande estrela e deve estar completo, não importa se de prata, porcelana ou cerâmica. Pode ser um lugar colocado de forma mais elaborada ou até mesmo mais informal como esse abaixo, da minha linha de porcelanas Aquarela das **Porcelanas Schmidt** . O importante é o capricho.



Manda a tradição que a dona da casa sirva pessoalmente o chá para cada convidado. É um gesto carinhoso, mesmo com os serviços de uma copeira. É claro que se for um chá para 30 pessoas, você fica dispensada da tarefa. Pensando bem, talvez, vinte...

