

# Como e quando usar lavandas a mesa



E a lavanda tem muita utilidade – acredite. Elas são usadas para limpar as pontas dos dedos quando comemos determinados alimentos como alcachofras, mangas, uvas, mexerica, jabuticaba, lagostas – e o todo tipo de alimento que exija que se use as mãos para ajudar a comer.

Na lavanda é colocada água morna ou simplesmente fria com uma rodela muito fina de limão – que, novamente, serve para enfeitar e tirar resíduos de gordura. Há quem coloque pétalas de flor para enfeitar e até mesmo minúsculos sapinhos de porcelana ou peixes nadando... Vai do gosto, mas sem exagero como na foto abaixo, tá?



Em tempo: a lavanda também pode ser usada antes da sobremesa quando há lagostas, mariscos, ostras... além de outros alimentos que exigem o auxílio das mãos ao comer. E o ideal é que,

sempre chegue sobre uma toalhinha entre ela e o pratinho para não escorregar, causando pequenos desastres no trajeto da cozinha a mesa.



Ela pode ser em prata ou outro metal, madeira resina ou plástico. O importante, assim como no caso da baixela, é que combine com a porcelana de mesa que você está usando.

É sempre acompanhada de um pratinho menor e quando chegar, deve ser colocada ao lado esquerdo do prato, ligeiramente acima com a pequena toalhinha embaixo.



