

O que fazer com os ossos no prato?



Parece bobagem mas não é... Um osso de frango em nosso prato tem o aspecto de uma refeição em evolução. Beleza. Já, uma porção de ossos juntos alguns mais outros menos mastigados com pedaços de gordura e carne pendentes juntos uns dos outros, passa a inequívoca imagem de falta de asseio – o que, convenhamos, em uma refeição não é a sensação ideal não é mesmo?

Muita gente acha que, ao colocar aquele prato no centro da mesa está sendo atenciosa e zelosa com os demais a mesa – mas o resultado é desastoso. Deixe que cada um administre seu prato, seu osso, suas mordidas...

O mesmo acontece com caroços de azeitona: não tem como melhorar aquela aspecto de caroço mastigado no prato se misturando ao resto da comida e pior: as vezes a gente se descuida e leva o caroço a boca novamente junto com a comida. A solução? Comer apenas azeitonas descaroadas ou aquelas

pretas bem gordas que aceitam uma faca fatiando os flancos...

Esse tipo de detalhe parece fútil, mas pode transformar completamente a aparência da sua mas e, como sabemos, a gente come também com os olhos...

