

Sobremesa em 3 etapas



Para servir a sobremesa são retirados todos os elementos da mesa que remetam a comida salgada. Galheteiros também devem sair da mesa assim como, pratinhos de pão, manteigueiras e queijo ralado caso lá estejam para dar lugar ao doce e a fruta.



Servimos antes o doce e depois a fruta. E, em jantares mais formais a sobremesa ainda pode vir precedida de queijos, servidos com mel ou geléia ou mesmo com frutas frescas como uvas ou secas como damascos como na foto abaixo. É bom lembrar que os queijos acabam prolongando demais a refeição.



Portanto em jantares mais informais é perfeitamente aceitável uma sobremesa composta apenas de frutas. Eventualmente pode-se servir um doce e, finalmente, as frutas.



Mas, se quiser deitar e rolar, sem medo de ser feliz, a ordem é essa: queijos com mel e geléias, um doce e as frutas no final, funcionando como um filtro de tudo o que foi ingerido e purificando o paladar.

