

## Sintonia familiar

Quando a família é numerosa são esperadas horas na cozinha, na preparação da ementa, que pode ir de entradas e do prato principal ao verdadeiro desfile de doçaria com que se encerra a refeição. As festas são por vezes 'encaminhadas'

para o familiar com uma casa cujas condições permitem albergar tantos convivas. Isso não quer dizer que o anfitrião tenha de assegurar a totalidade de tão grande carga de trabalho... e orçamental. O bom senso aconselha partilha a vários níveis.

### UNIÃO E EMPENHO

O anfitrião deve assegurar o **BEM-ESTAR DE TODOS** a cada momento. Em "Cozinhar, Celebrar e Partilhar", Joana Roque afirma: "Aproveite para mostrar à sua família como é bom estarem juntos. Os pormenores fazem toda a diferença". O cuidado e empenho que se evidencia quando recebemos os outros "mostra o quanto gostamos deles". Trata-se, no fundo, de uma pequena homenagem.



FOTO: Costa Nova

### SAIBA MAIS...

Quando se recebe grande número de convidados é preferível fazer



## Estilo aprumado

Capriche na decoração da mesa organizando-a com peças mais elaboradas. Materiais como a casquinha, aliada ao cristal ou ao vidro, conferem um requinte marcante, embora sóbrio. O prato marcador pode ser de tonalidade diferente do serviço a utilizar, conjugue cores e texturas para um efeito que se pretende especial.



FOTOS: Costa Nova

Pratos para bolos, €65, Companhia do Campo



Serviço Pearl, pratos sopa, €10,10; raso, €11,37, e sobremesa, €9,32, Costa Nova

Serviço Village, pratos sopa, €10,400; raso, €10,99, e marcador, €24,03, Costa Nova

Jarra, desde €4,99, Casa

