# Tych dań nie podawaj na weselu. Co i dlaczego nie powinno trafić na weselne stoły?

**Jak głosi powiedzenie: na weselu powinna być dobra muzyka, jedzenie i orkiestra. Jak widać, wybór właściwego menu weselnego to bardzo istotna kwestia. Żadna para młoda nie chciałaby, aby goście wrócili głodni do domu, albo z poczuciem, że jedzenie było niesmaczne. Jak więc ułożyć menu, aby każdy był zadowolony? „Z reguły menu atrakcyjne to takie, które jest różnorodne, ciekawe, sycące, ale też takie, w którym tradycja przeplata się z nowoczesnością” – zaznacza Joanna Hoc –Kopiej z Dworu Korona Karkonoszy. Wybór jest spory. Dlatego skupmy się na tym, jakich dań z pewnością nie powinno się podawać na weselu.**

Organizacja wesela to zadanie pełne wyborów i decyzji, a jednym z najważniejszych elementów jest oczywiście menu. Chcemy, aby nasi goście cieszyli się smacznym jedzeniem i mieli pozytywne wrażenia związane z tym wyjątkowym dniem. Dlatego ważne jest, aby z uwagą wybierać potrawy, eliminując te, które mogą nie spotkać się z aprobatą gości albo w jakiś sposób im zaszkodzić.

## Tych dań nie podawaj na weselu

## **Tatar i sushi**

Warto podkreślić, że weselne jedzenie znajduje się często na stołach weselnych przez kilku godzin, dlatego lepiej zrezygnować z potraw, które szybko się psują. Ponadto surowe mięso lub ryby mogą stać się źródłem wielu niebezpiecznych bakterii, np. salmonelli, lub mogą doprowadzić do zatrucia pokarmowego.

Tatar i sushi są potrawami, które nie każdemu mogą przypaść do gustu. Niektórzy mogą nie być przyzwyczajeni do spożywania surowego mięsa lub ryb, a inni mogą mieć pewne ograniczenia żywieniowe lub preferencje, które wykluczają te potrawy. Ważne jest, aby zadbać o zróżnicowane menu, które uwzględnia różne gusta i potrzeby gości.

**Sałatki z majonezem**

Sałatki z majonezem, szczególnie jeśli nie są odpowiednio przechowywane lub utrzymywane w odpowiednich temperaturach, mogą stanowić potencjalne ryzyko związane z rozwojem bakterii i zatruciem pokarmowym. Majonez, który zawiera jajka, może być podatny na zakażenie salmonellą, jeśli nie jest przechowywany w odpowiednich warunkach.

Sałatki z majonezem mogą być trudne do przechowywania i serwowania w warunkach weselnych, zwłaszcza jeśli trzeba utrzymać je w odpowiedniej temperaturze. Nieprawidłowe przechowywanie może prowadzić do szybkiego psucia się sałatki i podwyższa ryzyko związane z bezpieczeństwem żywności.

**Czerwony barszcz**

Każdy przygotowuje starannie kreacje na przyjęcia weselne, dlatego też nikt z nas nie chciałby ubrudzić jej już podczas jednego z pierwszych dań, a doskonale wiemy, że bordowe plamy nie są łatwe do sprania.

– Czerwony barszcz jest specyficzną potrawą, szczególnie popularną w niektórych regionach i kulturach. – zauważa Joanna Hoc –Kopiej z Dworu Korona Karkonoszy. **–** Jeśli para ma gości o różnym pochodzeniu kulturowym, może zdecydować się na menu bardziej uniwersalne i łatwiejsze do zaakceptowania przez ludzi z różnymi gustami kulinarnymi. – podpowiada.

**Makowiec**

To bez wątpienia pyszne ciasto, jednakże jak i smaczne tak i kłopotliwe. Mak w zębach u gości weselnych na zdjęciach ślubnych? To nie brzmi dobrze, a na pewno nie wygląda.

**Dania z jagodami**

Jagody czy też np. desery z ich wykorzystaniem, są świetne w domowych warunkach, pamiętajmy jednak, że to owoce, które farbują zęby. Mogą też niestety nieodwracalnie zafarbować nasze stroje.

**Dania, które trudno zjeść**

Nikt nie lubi być postawiony w sytuacji, gdy nie wie, jak się zabrać do skonsumowania potrawy. Dlatego też nie zaleca się podawania na przyjęciu weselnym tzw. dań wymagających. Tym bardziej, że niestety podczas ich jedzenia bardzo łatwo można się ubrudzić.

**Unikaj potraw mocno doprawionych**

Goście weselni mogą mieć różne preferencje smakowe i tolerancję wobec ostrej lub mocno doprawionej żywności. Podawanie potraw mocno pikantnych może nie przypaść wszystkim do gustu, także dzieciom.

Niektóre osoby mogą mieć problemy z tolerowaniem ostrej żywności z powodu problemów żołądkowych, refluksu lub innych schorzeń. Unikanie mocno doprawionych potraw pozwala na zapewnienie wygody i zadowolenia wszystkich gości, bez konieczności martwienia się o ich zdrowie lub komfort.

## Postaw na prostotę i sprawdzone patenty

Nie ma niczego gorszego niż głodni goście. Wiadomo głodny Polak, to Polak zły. Oczywiście świetnie sprawdzą się przekąski w wersji mini jednak upewnij się, że danie główne jest odpowiednich rozmiarów.

Wiadomo, że chcemy oczarować gości jedzeniem, ale w przypadku weselnego menu najlepiej postawić na prostotę. Im bardziej skomplikowane jest danie, tym dłużej zajmuje przygotowanie posiłku i dostarczenie jedzenia gościom. Pamiętajmy o tym w szczególności podczas organizacji „dużych wesel”.