

تجنبوا تقديم هذه الأطعمة في حفل الزفاف

يتطلب تحضير الزفاف لكثير من الوقت والجهد لكي يتم تنسيق جميع الأمور على مستوى عال يليق بالعرسان أولاً وبالمدعوين لمشاركتهم بهذه الفرحة ثانياً.

ويعتبر موضوع تحديد قائمة الأطعمة في حفل الزفاف من أكثر الأمور الدقيقة التي يجب الإنتباه إليها خلال التحضير لمراسم حفل الزفاف. فليست كل أصناف الطعام قابلة لأن تكون على طولة الأكل بل على العكس هناك مجموعة محددة من الطعام التي تناسب هذه المناسبة.

وفي هذا السياق، نورد لكم قائمة بالأطعمة التي يفضل تجنب تقديمها في العرس لحماية فستان العروس أولاًً والمحافظة على رقي وجمال المناسبة في الوقت نفسه.

1- المعكرونة:

من منا لا يحب الطعام الإيطالي اللذيذ والسباغيتي خاصة؟ فعلى الرغم من طعمها الرائع إلا أن أكبر مشكلة في تقديم السباغيتي ليلة زفافك هو مزيجها الذي يحتوي على صلصة الطماطم حيث يمكن أن تلطخي به فستانك الأبيض الجميل أثناء تناولك أو أن يسكب بالخطأ شخص آخر الطعام على ثوبك.

2- الثوم:

رغم مذاقه اللذيذ على الأطعمة، إلا أنه ينصح بتجنبه في طعام حفل الزفاف بسبب الرائحة التي تبقى في الفم والتي يصعب التخلص منها، والإجراج الذي تسببه الرائحة أثناء تحدثك وتعاملك مع الضيوف. حافظي على نظافة فمك وجاذبيتك وابتعدي عن الثوم والأطعمة الأخرى التي تساهم بروائح الفم الكريهة.

3- البوظة:

لا يوجد ألد من البوظة لتكسري بها حدة الحرارة وتستمتعي بالطعم البارد والرائع أثناء الصيف. لكن البوظة تبقى فكرة خاطئة لإدراجها ضمن قائمة أطعمة حفلات الزفاف الصيفية. فجميعنا يعلم أنها تذوب بسرعة لذا لا داعي للمخاطرة بتلطيح ثوب زفافك و ثياب مدعويك أثناء

تناول البوظة بشهية.

4- أجنحة الدجاج:

صحيح أنها من أكثر الطعمة المستحبة عند الضيوف، إلا أن مشكلتها أنها مليئة بالتوابل والصلصة، فمن جهة قد لا ترغبين أن يتحول عرسك الى حفل "باربكيو" حيث الجميع يتناول صنفا واحدا باستخدام أصابعهم، ومن جهة ثانية تتجنبين خطر إفساد الثوب بالصلصات.