



## **BIENVENIDOS A MI CASA: LA GASTRONOMÍA AL AIRE LIBRE CENA EN EL JARDÍN**

Con el buen tiempo apetece hacer de vez en cuando una cena con amigos o familiares en la terraza o en el jardín. Si queremos convertirlo en una ocasión especial podemos decorar la mesa y los alrededores con unos sencillos elementos.

En primer lugar, debemos tener claro cuál será el motivo de la celebración o de la reunión de amigos al aire libre, ya que de esto dependerá básicamente la selección de la decoración más apropiada. Los complementos escogidos para una fiesta de cumpleaños infantil, por ejemplo, varían mucho de aquellos seleccionados para una fiesta nocturna para adultos.

Para decorar la mesa podemos empezar eligiendo el mantel, si la superficie en la que se va a comer es de madera o con un diseño bonito de cristal lo mejor será utilizar corremesas combinados con manteles individuales para que se pueda apreciar la mesa en algunas zonas. En cambio si vamos a utilizar una mesa de plástico o un tablero sobre borriquetas lo mejor será colocar un mantel grande que lo cubra por completo, y preferiblemente que cuelgue bastante por los lados.

El reutilizar botellas de vidrio, (de colores), como decoración floral, es una idea que nos permite jugar con unas tonalidades neutras y pastel. Elaborar adornos caseros es una genial forma de reciclar, además de sacar a la luz nuestra imaginación. Por ejemplo utilizar jarrones hechos con botellas de plástico usadas. No requieren de un gran esfuerzo y quedan geniales en cualquier parte, para elaborarlos necesitamos solamente las botellas, cañas de bambú o algún otro tipo de palos largos o cañas y cuerdas o gomas para sujetar las botellas. También podemos utilizar trozos de troncos, para hacer unos jarrones en diferentes alturas; obteniendo como resultado final un adorno floral asimétrico. Lo más utilizado son los adornos florales, pero también los sobre-manteles, velas, así como otros elementos de iluminación, cestería, vajilla, etc.

Si la razón del encuentro es más bien una cena íntima para dos o familiar al aire libre, podemos escoger un tipo de decoración algo más romántica y clásica que estará concentrada generalmente en la mesa de comedor. Las flores naturales son siempre una elección acertada en estos casos, bien sea en forma de un gran centro de mesa o en jarrones individuales.



Si queremos que todo quede perfecto, lo mejor será que tanto la vajilla como la cristalería y los manteles estén bien combinados, ya sea con colores de una misma gama como el blanco, o contrastando dos colores opuestos como el blanco y el negro, el rosa y el blanco, el naranja y el morado, etc. La ventaja de la época calurosa del año es que permite combinaciones de color atrevidas.

La iluminación es uno de los factores más decorativos. Si la reunión es informal, las guirnaldas de luces pueden crear un ambiente perfecto combinadas con unas grandes velas distribuidas a lo largo de la mesa. También podemos colocar en los alrededores faroles o antorchas para crear un ambiente acogedor. Atrévete con colores vivos y mezcla el menaje. El color anima cualquier mesa. Mezcla platos y copas, sube el tono y échale imaginación. Una copa de Martini puede ser, por ejemplo, un recipiente fantástico para una pequeña ensalada de tomate.

Solo un consejo de última hora: si es de noche, ten siempre chaquetas o echarpes a mano para los más frioleros. Si es de día, escoge un lugar protegido de los rayos solares (bajo un porche, toldo, pérgola o sombrilla), para no sufrir los rigores propios de las horas centrales.

Y ahora que el decorado es perfecto... ¿qué pongo de menú? Elige alimentos frescos, sanos y ligeros con preparaciones sencillas a la plancha. Los gazpachos, las ensaladas y las verduras son los alimentos que más apetecen en verano. Enriquece una plancha de verduras con un poco de burrata con tapenade.

Juega con el color hasta en la comida. Prepara el gazpacho con sabores y formatos diferentes: ajo blanco, gazpacho de fresones o el tradicional de tomate. En cualquier tienda de menaje encontrarás moldes para polos, rellénalos con el gazpacho y sírvelos unos minutos antes.

Algunas ideas: prepara un humus y sírvelo con crudités de verduras y hortalizas de temporada, como zanahorias, pimientos, calabacín, pepino o rabanitos, cortadas en bastones. Sirve unos vasitos con gazpacho, salmorejo, ajo blanco o vichysoisse. Tabla de quesos. Roast beef, que puedes servir frío con una cesta de panecillos y salsas. Quiche. Pipirrana. Otra ensalada fresca.

Alternativa a la clásica barbacoa. Olvídate del chorizo y las carnes muy grasas y opta por carnes más magras. Por ejemplo: brochetas de pollo servidas al estilo moruno.

Mini-hamburguesas. No sólo son ricas y sanas, sino que resultan muy vistosas. Si tus amigos no conciben una comida en el jardín sin hamburguesas también puedes sorprenderles preparándolas de diferentes carnes a las de vacuno (rabo de toro, cochinillo, de pescado...). En formato 'mini' quedan realmente aparentes.

Postre: Apple pie, con helado de vainilla. Heladitos "after dinner" de magnum con cerezas. Brochetas de sandía y melón con hojas de menta.