

Segnaposto natalizi.

Accogli a tavola i tuoi ospiti o i familiari con un segnaposto speciale, l'effetto sarà sorprendente.

ADurante il periodo delle feste, quando hai ospiti oppure semplicemente quando vuoi rendere speciale un pranzo o una cena in famiglia, oltre al menu, è importante decidere come apparecchiare la tavola. Con dei **segnaposto fatti apposta per l'occasione**, per esempio, potrai impreziosirla e renderla più calda e personale.



Segnaposto da gustare

Per indicare i posti a tavola ai commensali e farli sentire coccolati, prepara dei segnaposto che non siano soltanto decorativi, ma che potranno anche essere assaporati durante o dopo la cena.

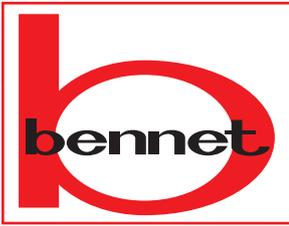
Se non hai molto tempo, utilizza qualcosa di semplice, come dei cioccolatini.

Dopo avere apparecchiato, posiziona il tovagliolo sul piatto e metti al centro del tovagliolo un **sacchettino di stoffa pieno di praline**. Lega al sacchettino un biglietto con il nome dell'invitato e lascia fuori un primo cioccolatino da gustare a fine pasto insieme al caffè o alla frutta secca.

In alternativa, puoi creare dei piccoli pacchetti di carta trasparente contenenti **bustine di tè o tisane** da assaporare nei giorni successivi, ricordando la splendida cena.

Se invece vuoi che il segnaposto sia anche uno stuzzichino da assaggiare prima della cena, prepara dei **muffin salati**, al formaggio o agli spinaci per esempio, sui quali inserirai una bandierina con il nome dell'invitato.

Per qualcosa di più rustico, crea dei piccoli **barattolini di aromi**, usando i vasetti delle mini marmellate: riempi di spezie, sale rosa, grani di pepe o altri condimenti, legali con un fiocco nel quale inserirai, come fosse un'etichetta, il nome del commensale e poggiali accanto al piatto.



Segnaposto decorativi

I segnaposto natalizi possono anche essere fatti con piccole composizioni di ramoscelli di sempreverde, vischio, palline, candeline, nastri o altri oggetti decorativi; hanno lo scopo di dare il **benvenuto a tavola** e possono essere dei ricordini da portare a casa, dopo la festa.

Per esempio, legando con dello spago le posate insieme a dei **rametti di aromi**, otterrai un effetto eccezionale per l'olfatto. Prediligi gli stessi aromi usati nelle pietanze, come timo, rosmarino, origano, alloro, cannella, per un risultato più avvolgente, e per dare un tocco chic, poggia sul piatto anche un po' di **anice stellato**.

In alternativa, puoi fare dei segnaposto classici utilizzando un **rametto di abete o del vischio**.

Se invece preferisci **segnaposto riutilizzabili**, puoi scegliere di legare insieme dei campanellini e annodarli al tovagliolo con le posate. Oppure potresti lasciare le posate accanto al piatto, avvolte da un nastro dorato e posizionare sul tovagliolo una **composizione di pigne, palline di natale o una piccola candela**. Evita candele profumate, che potrebbero disturbare l'olfatto, andando in contrasto con i profumi delle pietanze.

Se vuoi lasciare un ricordo della serata, usa come segnaposto dei **piccoli pacchetti regalo**, contenenti un pensiero per ciascuno, come un pendente in legno per l'albero.

Se invece preferisci qualcosa che sia coinvolgente metti su ogni piatto **una poesia arrotolata** sul tema del Natale, oppure un **canto di Natale** che ognuno dovrà intonare dopo il brindisi.