สาระการเรียนรู้ (สอดแทรกด้านคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณ/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง)

การจัดตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม

เครื่องดื่มจะช่วยให้ดูสวยงามชวนดื่มยิ่งขึ้น แต่ในการจะเลือกใช้สิ่งประดับมีหลักการว่า สิ่งที่ใช้ประดับควรรับประทานได้ และเป็นส่วนผสมหนึ่งในเครื่องดื่มนั้น ๆ เป็นผลไม้หรือผักที่รับประทานกับเครื่องดื่มแล้วไปกันได้ไม่ขัดรสชาติกัน การประดับไม่ควรมากเกินไป จนดูเหมือนฟรุตสลัด ผลไม้ที่นิยมตกแต่งก็มี ส้ม สับปะรด สตรอเบอร์รี่ ผลกีวี แตง แคนตาลูป ส่วนผักที่ใช้มี แตงกวา ขึ้นฉ่าย สะระแหน่ มะเขือเทศ นอกจากนี้ยังมีการโรยพริกป่นปาปริกา (Papica) เกลือป่นผสมขึ้นฉ่าย (Celery Salt) บนเครื่องดื่มอีกด้วย

วิธีการจัดประดับ

1. ใช้เสียบไม้ค็อกเทล แล้วใส่ลงไปในแก้ว เช่น มะกอกดอง (Olive) หัวหอมขาวดอง หรือลูกเชอรี่ เป็นต้น

2. การประดับโดย การหั่นอาจใช้ไม้ค็อกเทล หรือไม้จิ้มฟันเสียบผลไม้แล้ววางบนขอบแก้ว หรือจะฝานเป็นร่องแล้วใช้เสียบบนขอบปากแก้วเลย การประดับโดยวิธีนี้มักใช้กับผลไม้หรือผักบางชนิด

3. เครื่องดื่มบางชนิดจะมีเกลือริมขอบแก้ว ทำโดยถือแก้วคว่ำลงแล้วใช้มะนาวถูขอบแก้ว วางลงบนจานที่มีเกลือ ยกแก้วขึ้นแล้วดีดแก้วเล็กน้อย เพื่อให้เกลือที่ติดมากเกินไปหลุดออก เครื่องดื่มที่ออกรสหวานอาจจะเคลือบริมขอบแก้วด้วยน้ำตาลซึ่งมีวิธีแต่งขอบแก้วให้เป็นสีต่าง ๆ โดยทาน้ำเชื่อมสีที่ต้องการลงในจานคว่ำแก้วให้น้ำเชื่อมติดขอบแก้ว แล้วคว่ำลงบนจานที่มีน้ำตาลทรายละเอียด น้ำตาลก็จะมีสีตามสีน้ำเชื่อม

4. การประดับโดยการเฉือนผิวมะนาวเป็นเส้นยาว แล้วทำให้เป็นเกลียวใส่ลงในแก้วเครื่องดื่ม นอกจากจะสวยงามแล้วยังให้กลิ่นหอมของผิวมะนาวอีกด้วย

การประดับหรือตกแต่งแก้วค็อกเทล เป็นศิลปะ ควรต้องมีการฝึกฝนและปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดความคล่องแคล่วและชำนาญ

ลองเลือกใช้ภาชนะแก้วที่เหลือ ๆ มองไปรอบตัวแล้วหยิบขวดโหล ขวดแยมผลไม้ หรือขวดแก้วต่าง ๆ ที่เหลือใช้แบบที่ชอบนำมาใส่เครื่องดื่มแทน รับรองแหวกแนวโดนใจแน่นอน ทั้งยังประหยัด และไม่ซ้ำใครอีกด้วย แต่ควรจะล้างให้สะอาด เพื่อลดกลิ่นเดิมที่ติดมากับขวดด้วย เครื่องดื่มของคุณจะได้ไม่เสียรสชาติ

ใส่ชิ้นผลไม้เพิ่มสีสันเพิ่มรสชาติ

นอกจากจะนำชิ้นผลไม้มาประดับไวที่ปากแก้วแล้ว ลองเปลี่ยนเป็นชิ้นผลไม้ฝานบาง ๆ ที่เข้ากันกับเครื่องดื่มใส่ลงไปในแก้วเครื่องดื่มด้วย นอกจากจะเพิ่มรสชาติแล้ว ยังสร้างลวดลายได้สวยงามทีเดียว แต่ไม่ใช่ว่าจะเป็นผลไม้ชนิดใดก็ได้นะคะต้องเลือกที่เข้ากันไม่อย่างนั้นเครื่องดื่มคุณเสียรสแย่

หรือจะนำผลไม้มาฝานเป็นชิ้นบาง ๆ แล้ววางเบาลงบนปากแก้วเหมือนน้ำแครอทแก้วนี้ก็ดูเก๋ไก๋ไม่ใช่น้อย

เปลือกผลไม้อ้อยอิ่งอยู่ริมแก้ว

ลองนำเปลือกผลไม้ที่เหลืออย่างส้ม เกรปฟรุต แอปเปิล เป็นต้น มาฝานเป็นเส้นๆ แล้วจับไปห้อยอ้อยอิ่งอยู่ข้าง ๆ แก้วก็เป็นไอเดียที่ดีไม่น้อย

หากในงานปาร์ตี้ของคุณมีผลไม้ค็อกเทลเหลือ ๆ ก็ลองจับมาวางบนเครื่องดื่มแก้วโปรดก็ชวนดื่มไม่น้อย หรือถ้าไม่มีก็แบ่งเนื้อผลไม้ที่ทำเครื่องดื่มไว้สักนิดแล้วเอามาเสียบไม้ปลายแหลมอันเล็ก ๆ วางบนปากแก้ว รับประทานไปพร้อม ๆ กันเข้าถึงรสชาติของน้ำผลไม้แก้วนี้ดีเหลือเกิน

ช้อนคนเครื่องดื่มจากผัก และผลไม้

ลองเปลี่ยนอุปกรณ์ที่ใช้คนเครื่องดื่มจากช้อนธรรมดาทั่วไปให้เป็นผลไม้ หรือผักที่ตัดแต่งให้มีขนาดพอดีกับแก้ว นอกจากจะสามารถคนให้เครื่องดื่มของคุณเข้ากันดีแล้ว ผัก และผลไม้บางชนิดยังรับประทานได้อีกด้วย

ปากแก้วเปื้อนเกลือ

ปากแก้วโล่ง ๆ อาจทำให้เครื่องดื่มของคุณไม่ชวนดื่มเท่าไหร่นัก ลองนำชิ้นผลไม้ที่เหลือทาปากแก้วให้รอบ แล้วนำปากแก้วไปคว่ำจุ่มลงในเกลือบาง ๆ เพียงเท่านี้แก้วเครื่องดื่มของคุณก็ดูเก๋แล้วค่ะ แนะนำอย่าจุ่มเกลือมากเกินไปนะคะ หรืออย่าเทเครื่องดื่มใส่จนถูกเกลือด้านบน เพราะเกลือส่วนที่ไม่โดนน้ำของผลไม้ที่ทาไว้อาจจะหล่นไปผสมกับเครื่องดื่มของคุณจนอาจจะเค็มไม่รู้ตัว

สดใสด้วยสีสันของเครื่องดื่ม

ควรเลือกผลไม้ที่นำมาทำเครื่องดื่มแล้วได้สีสันสดใสชวนดื่ม หรืออยากให้เครื่องดื่มของคุณมีหลาย ๆ สีก็ลองเปลี่ยนจากการคนผสมให้เข้ากันแล้วนำมาเทใส่แก้วเป็นการเทไล่สีให้เป็นชั้น ๆ สลับสีกันก็ไปมาสร้างความสวยงามชวนดื่มได้ดีทีเดียว หรือถ้าหากเครื่องดื่มของคุณมีส่วนผสมชนิดเดียว อาจจะผสมสีผสมอาหารสักนิดเพื่อให้ได้สีที่แตกต่าง แต่วิธีอาจจะต้องพิถีพิถันในขั้นตอนการเทด้วย ไม่เช่นนั้นสีอาจจะลงไปผสมกันมั่วก็เป็นได้

ใบสะระแหน่นี่แหละถือเป็นเจ้าแม่แห่งการตกแต่งอาหารเรามักจะเห็นประดับอยู่บนอาหารเสมอ เพียงนำใบสะระแหน่ช่อสวย ๆ วางไว้ที่ปากแก้ว พร้อมด้วยชิ้นผลไม้สักชิ้น ยิ่งถ้าเป็นสีตัดกันกับเครื่องดื่มจะสวยงามไม่ใช่น้อย หรือจะใช้ใบพาสเลย์ ใบโหระพา หรือใบขึ้นช่ายก็สามารถทำได้เช่นเดียวกัน เพียงแค่เลือกช่อสวย ๆ ก็พอ