



Skøn sommerstemning
OMKRING MIDDAGSBORDET



Indretningsarkitekt og designer Trine Boelskifte

Den gode madoplevelse rækker langt ud over kanten på tallerkenen. Den understøttes af den rette belysning, placering, valg af farver og festlig dekoration. Indretningsarkitekt og designer Trine Boelskifte fortæller her, hvordan du kan skabe den perfekte stemning omkring middagsbordet både ude og inde.

Journalist: Alba Gry Nybo

De lyse nætter i Danmark danner i sig selv en uforlignelig ramme omkring en stemningsfuld middag under åben himmel. Selv om solen kun lige er nede og runde horisonten omkring midnatstid, så kan der alligevel godt være brug for at skabe en hyggelig belysning omkring en udendørs madoplevelse.

”Levende lys midt på bordet spreder dejlig hygge, når mørket falder på. Man kan også sætte fakler rundt i haven, eller hænge små lanterner i træer og buske”, siger indretningsarkitekt og designer Trine Boelskifte.

Hun anbefaler, at man primært tænker i naturlige lyskilder, når man spiser udendørs, så der er rig lejlighed til at nyde den lange og gradvise nordiske solnedgang.

MIDDAG I DET GRØNNE

Naturligheden må også gerne afspejle sig i den pynt og dekoration, som man vælger at dække op med til middagen i det grønne.

”Når man spiser ude, kan man godt tillade sig at tænke lidt uformelt. Sæt krukke på bordet med frisk timian, basilikum og andre krydderurter, som dufter skønt. Det er også oplagt at pynte op med grønt fra haven. Det kan være en lille kvist på hver tallerken. En smuk gren i en vase, eller friske blomster”, siger Trine Boelskifte og fortsætter ”Den uformelle stemning kan også gå igen i valget af stole og siddepladser. Kombiner en bænk med forskellige typer stole og sæt puder og hynder sammen i flere farver og nuancer”.

Trine Boelskifte understreger, at valget af pænt porcelæn er essentielt, uanset om man spiser ude eller indendørs.

”Sort porcelæn er no go. Man skal kunne se maden tage sig smukt ud på tallerkenen. Det bliver understreget af lyst porcelæn. Tallerkenene behøver ikke nødvendigvis være helt ens, men de skal være i lyse nuancer for, at man får fuldt udbytte af den visuelle præsentation af maden”.



Gæsterne om det runde bord

En vigtig ting i forhold til at skabe den rette stemning omkring et middagselskab er placeringen af gæsterne. Trine Boelskifte er fortaler for det runde bord, hvor alle kan se hinanden.

”Det sociale element omkring en middagsoplevelse bliver styrket, når vi sidder ved et rundt bord. Gerne så mange så muligt. Så kan vi tale sammen på kryds og tværs af bordet, fordi alle har øjenkontakt med hinanden”, siger Trine Boelskifte.

Er man ude i en romantisk candle light dinner for to, kan man med fordel dække op ved et lille bord med en mere intim stemning, hvor man kan sidde overfor hinanden og kigge den anden dybt i øjnene.

BRYD VANETÆNKINGEN

Trine Boelskifte mener, at det bidrager positivt til stemningen omkring en spiseoplevelse at overveje forskellige indretningsmæssige zoner i hjemmet.

”Bryd vanetænkningen med, at spisning altid skal foregå i køkkenet og indret i stedet forskellige zoner i hjemmet, som kan underbygge den enkelte spiseoplevelse. Det kan være et stateligt højbord i stuen, hvor man dækker op med hvid dug og krystal. Det kan være et loungeområde, hvor man nyder tapas inden teatertid. Eller det kan være et mindre bord i forlængelse af køkkenbordet, hvor man kan tage en hurtig skål yoghurt om morgenen, inden man møder på arbejde”.

Med den rette belysning, placering og valg af farver og dekoration går den kulinariske oplevelse af lækker tilberedte råvarer op i en højere enhed, så en unik madoplevelse strækker sig langt ud over tallerkenkanten og skaber en veltilpas stemning hos både vært, værtinde og glade gæster.



Det sociale element omkring en middagsoplevelse bliver styrket, når vi sidder ved et rundt bord.

Trine Boelskifte

