Santa Maria

INSPIRÉR TIL LÆKRE GRØNNE RETTER

Her finder du inspiration til en mere appetitlig navngivning, som nudger dine gæster til at vælge dagens vegetarret.

Navngivningen af maden spiller en væsentlig rolle for dine gæster – hjælp dem til at vælge en grøn ret frem for en med kød.

At kalde maden for dagens vegetarret, er ikke særlig inspirerende eller genkendeligt, så brug tabellerne til at skabe et beskrivende og appetitvækkende navn.

Du behøver ikke bruge alle felterne. Det vigtigste er at nævne ingredienser, smag, duft og udseende til at beskrive retten på en legende måde.

Husk, vi spiser med alle 5 sanser samt vores 6. sans, som er vores forventninger.

METODE 1

Beskriver tekstur/konsistens, basisråvare, oprindelse, årstid, smag og tilbehør.

TEKSTUR/ KONSISTENS	HOVED-BESTANDDEL	BINDE-ORD	OPRINDELSE, ÅRSTID, TILBEREDNINGS-METODE M.M.	TILBEHØR	BINDE-ORD	SMAG/ UDSEENDE	TILBEHØR
Crunchy	Quinoafalaffel		Vintervarm	Tomatskiver		Bløde	Hummus
Karamelliseret	Mandelmousse	og	Sommerkold	Syltede chili	med	Syrlige	Æblebåde
Poppende	Karryret	***Med***	Henkogt	Svampepostej	***Og***	Friske grønne	Peanuts
Saftig	Blomkålsris	i	Langtidsstegt	***Kartofler***	i	Dybrøde	Agurkestænger
Luftig	***Aubergine filet***		Koldrøget	Græskartern		Dramatiske	Løgringe
Prikkende	Bulgursalat		Stenovnsbagt	Gulerods- toppe			***Bønnesalat***
			Mørbagte				

Eksempel - rettens navn:

Saftig aubergine filet med mørbagte kartofler og bønnesalat

Kilde til skemaer: Dansk Vegetarisk Forening

Beskriv, hvad maden er, frem for hvad den ikke er. Ordet 'vegetarret' afholder mange fra at vælge den ret, fordi de ikke ved, hvad det er. Brug hellere ord, der forbindes med nydelse og velsmag.

METODE 2

Er baseret på anbefalinger, vækker minder, associationer eller følelser og indeholder ord, som skaber en fortælling om retten.

ANBEFALING	OPRINDELSE, ÅRSTID, TILBEREDNINGS-METODE M.M.	DUFT	RETTENS HOVED-BESTANDDEL	BINDE-ORD	ANPRISENDE BESKRIVELSE	TEKSTUR/ KONSISTENS	TILBEHØR
Byens bedste:	Bornholmsk	Krydderurter	Tomatsuppe		Fantastiske	Sprøde	Croutoner
Børnenes livret:	Siciliansk	Krydret	***Rødbedebøffer***	og	Skønne	Mørtbagte	Rodfritter
Slagterens egne:	Forårsfrisk	Stikkende-i-næsen	Linsedeller	***Med***	Himmelske	***Friskrevet***	Basilikumpesto
(Kendt person)'s	Flammegrillet	Røget	Wokret	i	Suveræne	Cremede	***Peberrodsdip***
	Hjemmelavet	Frisk	Dahl		Ultimative	Syltede	Kartoffelsalat
			Gryderet		Hjemmelavede	Delikate	
			Squash spaghetti				

Eksempel - rettens navn:

Slagterens egne rødbedebøffer med friskrevet peberrodsdip