

KAKŠNA NAJ BO MOJA MENAŽKA?

Primerne menažke:

- dovolj globoke in široke, da gre vanje tako juha kot zrezek in krompir z omako;
- plastične ali s plastičnim ročajem, da se ne segrejejo preveč in jih lahko prinesemo do mize;
- s čim manj deli (npr. snemljivimi ročaji), ki se lahko izgubijo in zamešajo;
- podpisane ali na določen način označene, da se ne izgubijo;
- s priborom (žlica, vilica, nož), ki je lahko kar iz domačega seta.

Izogibajmo se menažk:

- ki so v celoti kovinske, ker se zelo segrejejo;
- vojaških menažk, ker so ozke in visoke in v njih težko zrežemo zrezek pod pire krompirjem;
- plitvih krožnikov, na katere ne gre ne juha, ne čokolino, ne omaka;
- pretirano majhnih menažk, kjer več kosila konča na mizi kot v želodcu;
- keramičnih in podobnih krožnikov, ki se lahko razbijejo;
- dragih kompletov za kampiranje, saj zadostuje preprosta posodica za evro ali dva.

