

Искусство сервировки

Застольный этикет

# Из истории сервировки



В VII в. при многих королевских дворах не было ни скатертей, ни тарелок. Кушанья накладывали в углубления на дубовом столе.

В XIV-XV в. В домах богатых торговцев появились ножи, ложки, тарелки из олова и дерева. Столы украшали плюшевые скатерти, усыпанные цветами.

В XVI в. в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками. Только вилка укоренялась медленно.

В XVII в. начал формироваться современный вид столовых приборов.

Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724г. в Москве. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью. Но основным видом посуды у простого люда была глиняная.

# Скатерть- это платье для стола.



Всего лишь посредством одной скатерти вы в состоянии преобразить сервировку стола. Несколько несложных правил помогут вам сделать скатерть предметом искусства:

Размер скатерти должен соответствовать размеру стола.

Скатерть должна подходить к посуде.

Скатерть должна отвечать поводу праздника.

Скатерть должна хорошо вписываться в интерьер комнаты.



# САЛФЕТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА



Аккуратно сложенные салфетки придадут впечатляющий, стильный вид всему столу. Последуйте нашим несложным советам - и скоро вы научитесь без труда складывать салфетки из ткани. Эффективнее всего выглядят однотонные салфетки. Чтобы достичь наилучшего результата, предварительно салфетки требуется крахмалить.

1. Положите салфетку на стол и сложите пополам, от угла к углу, превратив в треугольник.
2. Заверните два верхних угла, чтобы получился квадрат. Проверьте, ровно ли уложены края.
3. Поднимите свободные края вверх и сложите, как показано на рисунке. затем заверните вверх нижние углы салфетки.
4. Сложите нижние края гармошкой так, чтобы они прилегали вплотную к свободным концам салфетки.
5. Снова подверните края так, чтобы они образовывали твердое основание, позволяющее салфетке стоять вертикально.
6. Сверните края салфетки так, чтобы они встретились, сформировав круг. Чтобы прочно скрепить салфетку, воткните один ее конец в другой.

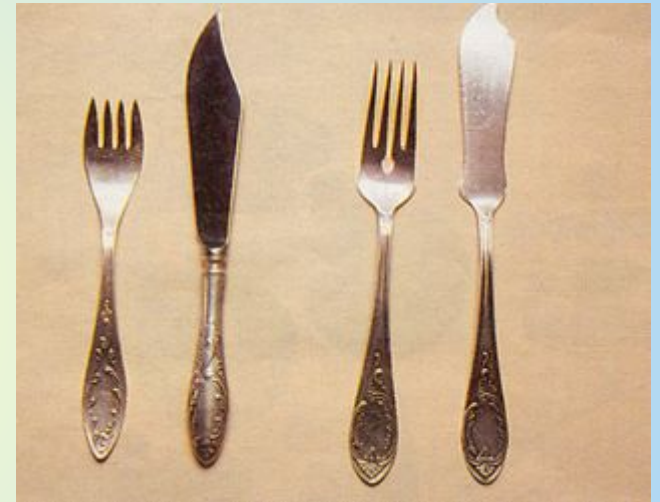


# Посуда

Посуда может стать доминирующей или быть на столе почти незаметной. Есть белая посуда, отличающаяся солидностью, традиционная - с золотой каёмкой, простая из керамики, романтическая - бледных расцветок, яркая - с фольклорным или оригинальным рисунком. Постарайтесь использовать то впечатление, которое производит ваша посуда, для воплощения главной идеи сервировки. Поверьте, что посуда имеет большое значение для удачного оформления стола.



# *Столовые приборы- признак благородства.*



# *Накрыть стол тоже надо уметь*

На стол сначала ставят посуду, затем раскладывают приборы и в последнюю очередь - бокалы, фужеры, рюмки. Тарелки ставят на расстоянии 2 см. от края стола, приборы на одной линии с краем тарелки.

Пирожковую тарелку ставят на расстоянии 5...10 см. от основной тарелки.



# *Правила сервировки стола*

**В центре перед каждым гостем ставится сервировочная тарелка. На сервировочную тарелку ставят тарелку для закусок или для супа.**

**По мере смены блюд тарелки убираются, а остаётся только сервировочная. Перед подачей десерта убирают и её.**

**Справа кладут ложки и ножи, слева- вилки.**

**Ножи кладут лезвием к тарелке.**

**Вилки и ложки кладут выгнутой стороной вниз.**

**Десертную вилку и ложку кладут сверху над сервировочной тарелкой.**

**Бокалы для вина и воды ставят над ножами с учётом последовательности, с которой будут подаваться напитки.**

**Салфетки располагаются либо на сервировочной тарелке, либо слева, на пирожковой тарелке, либо справа, рядом со столовыми приборами.**



# Порядок составления меню

*При составлении меню рекомендуется включать следующие блюда:*

- Для завтрака- одно мясное или рыбное блюдо с овощами или крупяным гарниром, молочные или кисломолочные продукты, чай, кофе, выпечные изделия.
- Для обеда обязательны холодные закуски, первые, вторые и сладкие блюда. Если первое блюдо мясное, то второе может быть рыбным, творожным или овощным.
- Для ужина желательно включать творожные, крупяные, овощные и молочные блюда.



# Для меню из двух блюд

- Посуда: блюдо-подставка, тарелка для основного блюда, тарелка для хлеба.
- Столовые приборы: столовая ложка, десертная ложка, вилка и нож.
- Стекло: бокалы для воды и вина.



# Для меню из четырёх блюд

- Посуда: блюдо-подставка, глубокая тарелка, суповая тарелка или суповая чашка.
- Столовые приборы: суповая ложка, нож и вилка для закуски, нож и вилка для основного блюда. Над тарелками приборы для десерта.
- Стекло: бокалы, начиная справа, вверх, над суповой ложкой. Бокал для белого вина под закуску, бокал для воды и бокал для красного вина под главное блюдо.



# Застольный этикет

- Сидеть за столом надо прямо, на столе могут находиться только кисти рук. Салфетку берут с тарелки тогда, когда подают блюдо. Её складывают вдвое, но так, чтобы один край выглядывал на 2...3см. Салфетку кладут на колени. Окончив есть, её, слегка скомкав, кладут на стол слева от тарелки.
- Во время еды ложку держат в правой руке, черпают от себя, окончив есть, оставляют в тарелке. Нож держат в правой руке, вилку- в левой. Если едят одной вилкой, её держат в правой руке. После еды вилку и нож кладут на тарелку параллельно, ручками вправо.
- На тарелку следует класть столько, сколько можно съесть. Остатки еды на тарелке свидетельствуют о невнимании к другим.
- Есть и пить бесшумно- одно из первых застольных правил. Не нужно втягивать или засасывать пищу с самого края ложки, вилки или чашки.
- Рискованно пытаться говорить, когда у вас полный рот, пережёвывать пищу передними зубами, дуть на пищу.
- Уронив нож или вилку, не старайтесь поднять их, а попросите другой прибор.
- Закуски с общего блюда накладывают на свою тарелку общим прибором, который после этого возвращают на место.
- Если потребовалось достать что-либо со стола, попросите соседа передать блюдо. Некрасиво протягивать руку через соседа или придвигать к себе блюдо через весь стол.

# Удачи вам

