

# Сервировка стола

Оформление стола к завтраку, обеду, ужину или чаю с учетом правильной расстановки всех необходимых приборов и посуды.





# Предметы сервировки

- Скатерть
- Столовая посуда
- Столовые приборы
- Посуда для напитков
- Салфетки
- Приборы для специй
- Цветы





# Скатерть - платье для стола

- Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150г.
- Скатерти с узорами появились только в XII веке





# Тарелки

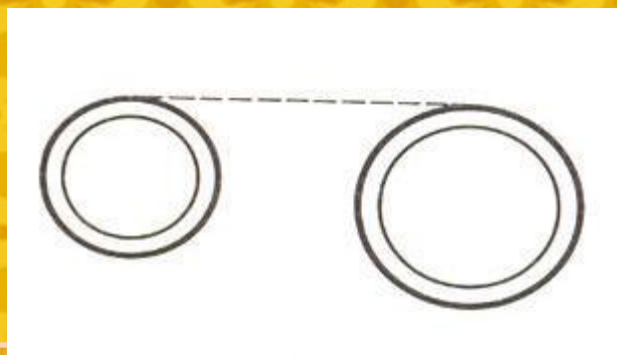
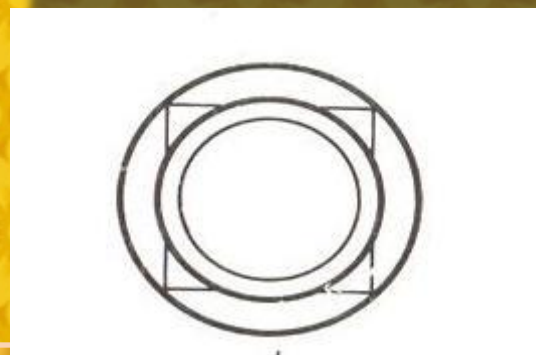
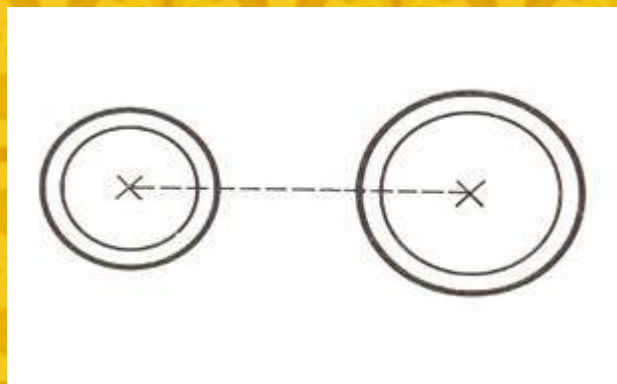
- Тарелка появилась в 12-13 в.в. в Европе (до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба).
- Глубокая тарелка стала индивидуальной в 17 веке (до этого несколько человек использовали одну общую тарелку)





# Схема расстановки тарелок

Тарелки ставят строго против каждого стула, на расстоянии 1,5-2 см от края стола. При сервировке стола по случаю особых торжеств, вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них закусочные. Затем на расстоянии 5-15 см слева от закусочных тарелок ставят пирожковые тарелки





# Столовые приборы

**СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА** на Руси впервые появилась на столе князя Владимира в Киеве в X веке. В дореволюционной России деревянная ложка была главным атрибутом деревенского стола и являлась предметом народного промысла ( в XIX в. их изготавливали до 3 млн. штук в год.)

**НОЖ** стал столовым прибором в XV веке. Нож был остроконечным- нередко им ковыряли в зубах. По распоряжению кардинала Ришелье концы ножа стали закруглять.

**ВИЛКА** появилась в 11 веке и имела двузубый вид, которой брали большие куски мяса. Современной вилкой человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет. Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей.





# Столовые приборы

## Столовые вилки и ножи



## Рыбные вилки и ножи



## Ложки

- столовая
- десертная
- чайная





# Примерные схемы сервировки стола



1- сервировка стола на одно блюдо (слева тарелка хлебная и нож для масла);



2 – сервировка стола для закуски и второго горячего блюда;



3 – сервировка стола для обеда с закуской, первым и вторым блюдом;



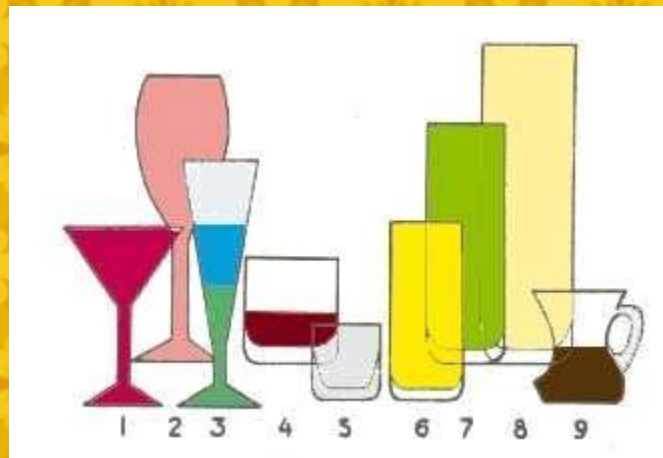
4 – сервировка банкетного стола (одно место)





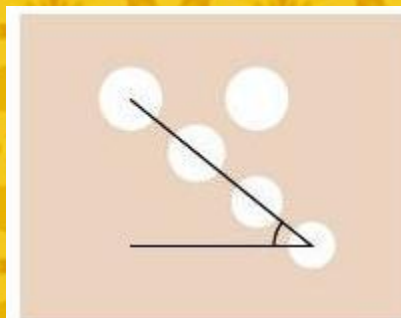
# Стеклянная и хрустальная посуда

- 1- 3 бокалы для коктейлей;
- 4- стакан (олд-фэшенд);
- 5- стопка;
- 6- стакан-тумблер;
- 7- стакан-хайбол;
- 8 стакан-коллинз;
- 9 чаша для пунша;
- 10- рейнвейная рюмка; 11- лафитная рюмка;
- 12, 13- бокал для шампанского;
- 14- мадерная рюмка;
- 15- рюмка для ликера; 16- водочная рюмка;
- 17- коньячная рюмка.

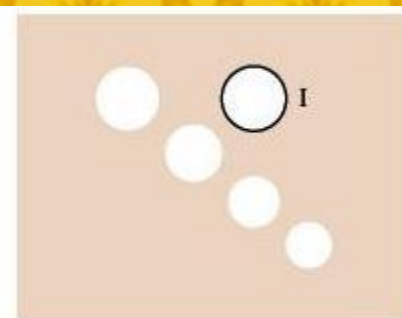




# Варианты расстановки посуды для напитков



Бокалы ставят в одну линию под углом  $45^\circ$  к краю стола



Самый дальний бокал во время застолья используют первым





# Салфетки

Салфетки древних римлян были из махровой льняной ткани, которые повязывали вокруг шеи и вытирали ими губы и руки.

Позже салфетки появились XVIII веке, с их помощью едоки пытались защитить кружевные жабо от попадания на них капель и крошек.

В наши дни, салфетки кладут на колени.







# Цветы и специи



Ставят в центре стола. Цветы не должны быть высокими и иметь резкий запах. Можно оформить стол любыми цветами, в т.ч. искусственными, ветками, листьями, а также гирляндами из цветов





# Виды праздничных столов «День рождения»





# Виды праздничных столов

## «Новогодний»





# Виды праздничных столов «8 марта»





# Виды праздничных столов

«23 февраля»





# Виды праздничных столов «Пасха»





# Виды праздничных столов «На даче»





# Как сложить салфетки

## «Сдвоенный конус»



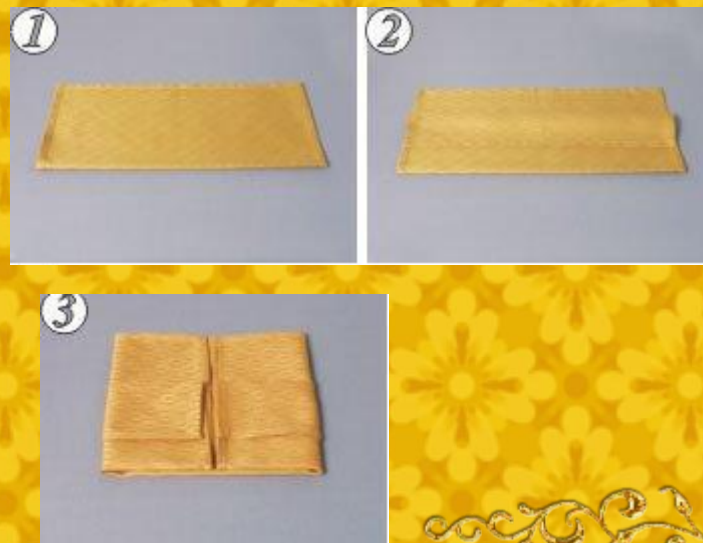
1. - Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо
2. - Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево
3. - Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево
4. - Вновь отогните правую половину треугольника налево
5. - Поставьте салфетку, не подгибая краев





## «Горизонтальное саше»

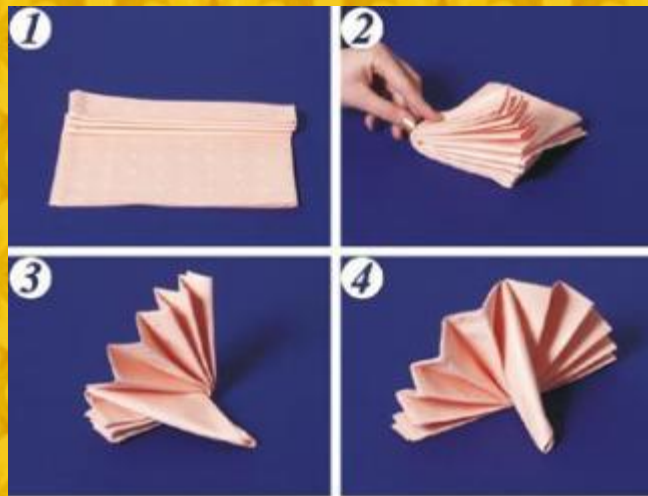
1. Исходно салфетка сложена вдвое лицевой стороной внутрь (сгиб внизу).
2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная складка.
3. Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались в центре.
4. Сложите так же еще раз.





# «Настольный веер»

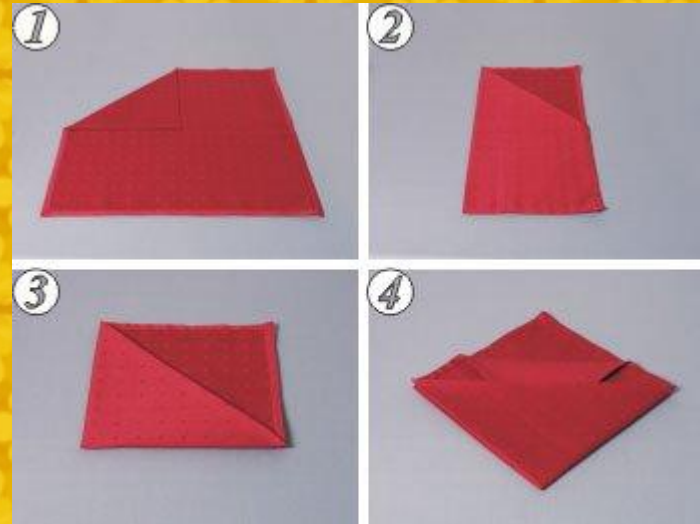
1. Исходно салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
2. Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа.
3. Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.
4. Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото.
5. После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.





## «Куверт для приборов»

1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Левый верхний угол загните к центру.
2. Салфетку сложите пополам слева на право.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси. Нижнюю часть подогните под верхнюю.
4. Верхний уголок отогните к центру.
5. Боковые углы загните назад.

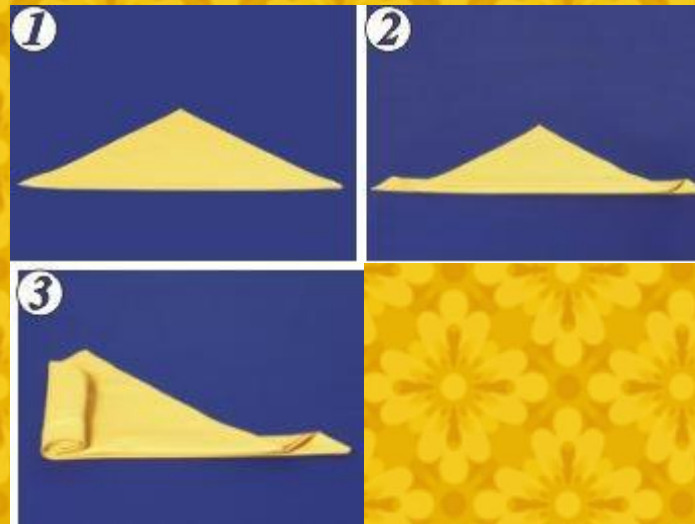




# «Колонна»

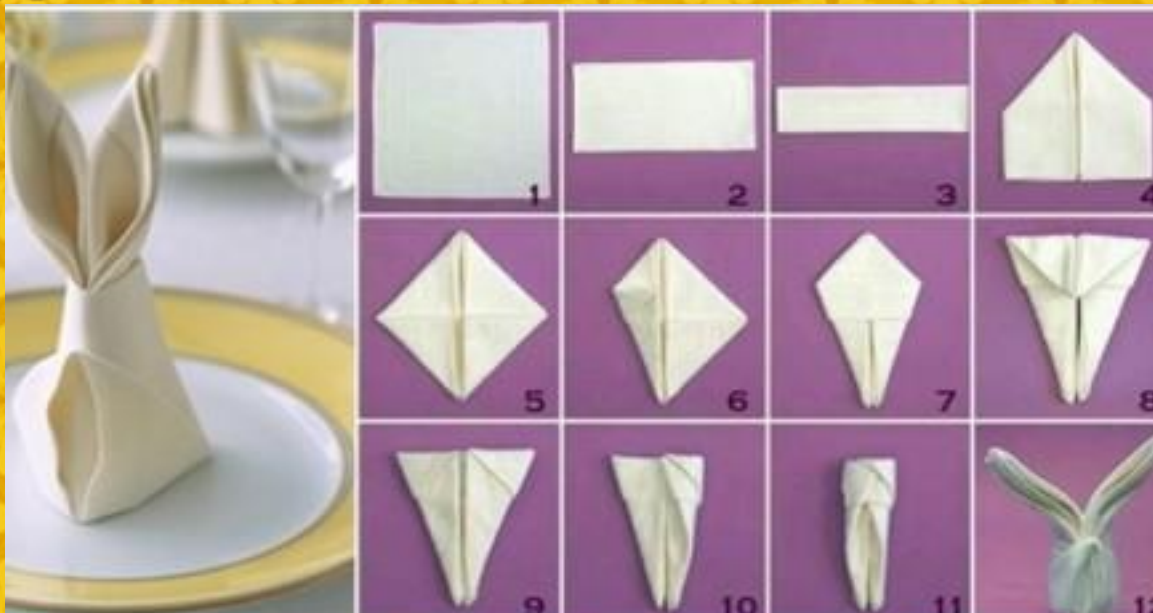


1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Основание отогните вверх, потом назад примерно на 2-3 см.
3. Начиная слева, скатайте салфетку в трубочку. Остающийся край заложите в нижний отогнутый край салфетки.





# «Зайчик»





# Подставка для яиц из салфеток

1. Сложить салфетку так чтобы получились острые углы



2. Острые углы поднять к середине





**3. Низ салфетки сгибать  
валиком**



**4. Можно скрепить степлером или  
скрепкой, расправить боковые  
уголки вставить яичко....**







milopodarok.ru



**Вот и сервировка праздничного стола!!!**

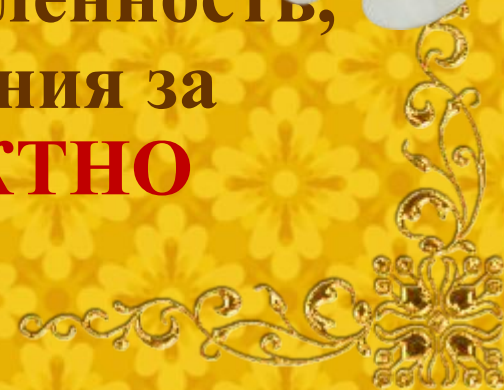






# Этикет за столом

- 1. Не опаздывай, будучи приглашенным.
- 2. Нужно уметь пользоваться столовыми приборами.
- 3. Не ставь локти на стол.
- 4. Не разговаривай с полным ртом.
- 5. Не кроши хлеб в суп.
- 6. Проявлять большую осведомленность, чем хозяйка, в правилах поведения за столом не следует - это **БЕСТАКТНО**





**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

