

Этикет трапезы.

Происхождение культуры застолья

Первые сведения о культуре и правилах сервировки стола по этикету мы получили из древнеегипетских рукописей. В Древнем Египте культура застолья начала зарождаться. Расцвет ее произошел во времена Древней Греции и Рима. У мужчин принято было принимать пищу лежа, а женщины сидели рядом. Посуда изготовлялась из глины и стекла, а ложки были редкостью, поэтому все ели руками.

В Европу культура сервировки стола пришла с правителем Карлом Великим. Дворяне ели ножами из позолоченной посуды. Зал украшался коврами, гостей развлекали музыканты. Со временем посуда стала разнообразной: появились супницы, блюда для жаркого, из Китая стали привозить фарфор. Сейчас способы сервировки зависят от тематики мероприятия, его формата, количества приглашенных и множества других критериев.



Скатерть

Сервировка стола начинается со скатерти. Классическим вариантом является белоснежная скатерть на стол из плотного качественного материала. Другие цвета скатерти допускаются, если они соответствуют Вашей декораторской идее и перекликаются с посудой или украшением, однако главная рекомендация, чтобы скатерть была светлой: пепельно-розовой, кремовой, нежно-голубой и других приятных нейтральных цветов.

Главное правило: скатерть должна быть выстиранной, чистой и как следует выглаженной. Она служит фоном для сервировки и блюд, поэтому не должна отвлекать на себя внимание. Если скатерть слишком тонкая или скользит под столу, под нее можно подложить тонкую фланелевую ткань. Она также заглушит стук приборов и бокалов о стол. Пластиковые и клееночные скатерти для праздничной сервировки не рекомендуются. Размер скатерти рассчитывается исходя из того, что ее концы должны равномерно свисать на 25-30 см, но не ниже сидения, а углы – закрывать ножки.

Салфетки

К салфеткам выдвигаются такие же высокие требования, как и к скатертям. Они должны быть идеально чистыми, выглаженными, желательны белыми или кремовыми и приятными на ощупь. Рекомендуется выбирать салфетки только из натуральных материалов, поскольку они соприкасаются с нежной кожей лица и могут вызвать аллергию или раздражение. Традиционно свернутую салфетку размещают слева от тарелки либо непосредственно на закусочной тарелке.



Тарелки

На аккуратно расстеленную скатерть расставляются тарелки. Вся посуда должна быть из одного сервиза. По центру каждого места располагается нижняя тарелка, которая служит подставкой под тарелку с закусками и горячими блюдами и служит в первую очередь декоративным целям. Она располагается на расстоянии 2 см от края стола.

Поверх нее ставится закусочная или суповая тарелка, в зависимости от того, какое блюдо подают первым. Слева от закусочной тарелки по диагонали располагают небольшую тарелку для хлеба и масла (ее также называют пирожковой).

При каждой смене блюд тарелки заменяются, чтобы гостям не приходилось есть из грязных и не подходящих под конкретный тип блюд тарелок. Любое застолье предусматривает как минимум одну смену тарелок, а иногда и три-четыре.



Столовые приборы

Чаще всего именно правильное расположение столовых приборов вызывает больше всего вопросов при сервировке, хотя и здесь действуют простые правила.

Ножи всегда кладут с правой стороны лезвием к тарелке, вилки располагают с левой стороны острием вверх.

Если в меню предусмотрен суп, то суповая ложка кладется рядом с ножом носиком вверх.

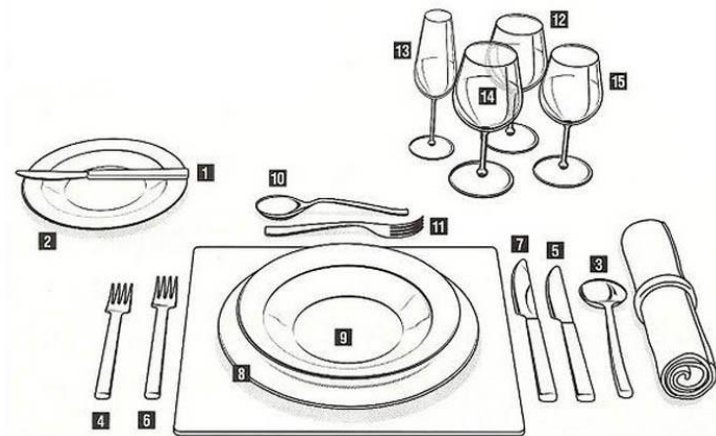
Нож для масла кладут непосредственно на пирожковую тарелку.

Ножи и вилки зависят от вида подаваемых блюд. Выделяют закусочную пару вилок и ножей, десертную, а также нож для рыбы и мяса.

Нож и вилка для закусок кладутся по краям, поскольку застолье обычно начинается с закусок. Таким образом, дальше от тарелки кладутся те приборы, которые будут использоваться первыми. При смене блюд приборы убираются вместе с тарелками.

Дальше приходит время приборов для второго блюда. Ножи отличаются в зависимости от того, сервируют ли рыбу или мясо, часто можно встретить оба вида ножей. Нож для рыбы отличается закругленным острием.

Десертный набор: ножка, вилка и ложка – кладутся рядом с суповой тарелкой. Нож для масла кладут ручкой вправо, а вилку – ручкой влево.

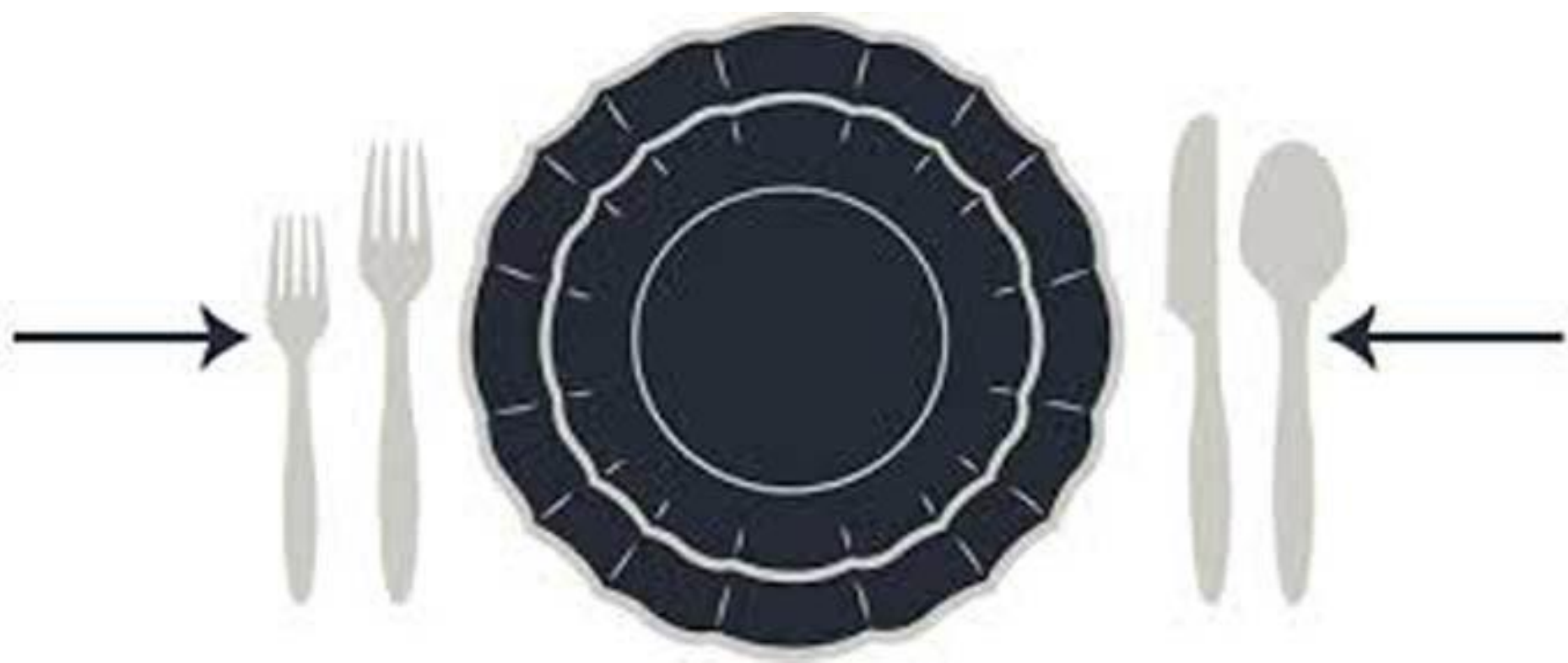


1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Десертная ложка
11. Десертная вилка
12. Стакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина



Типичные нарушения ресторанного этикета:

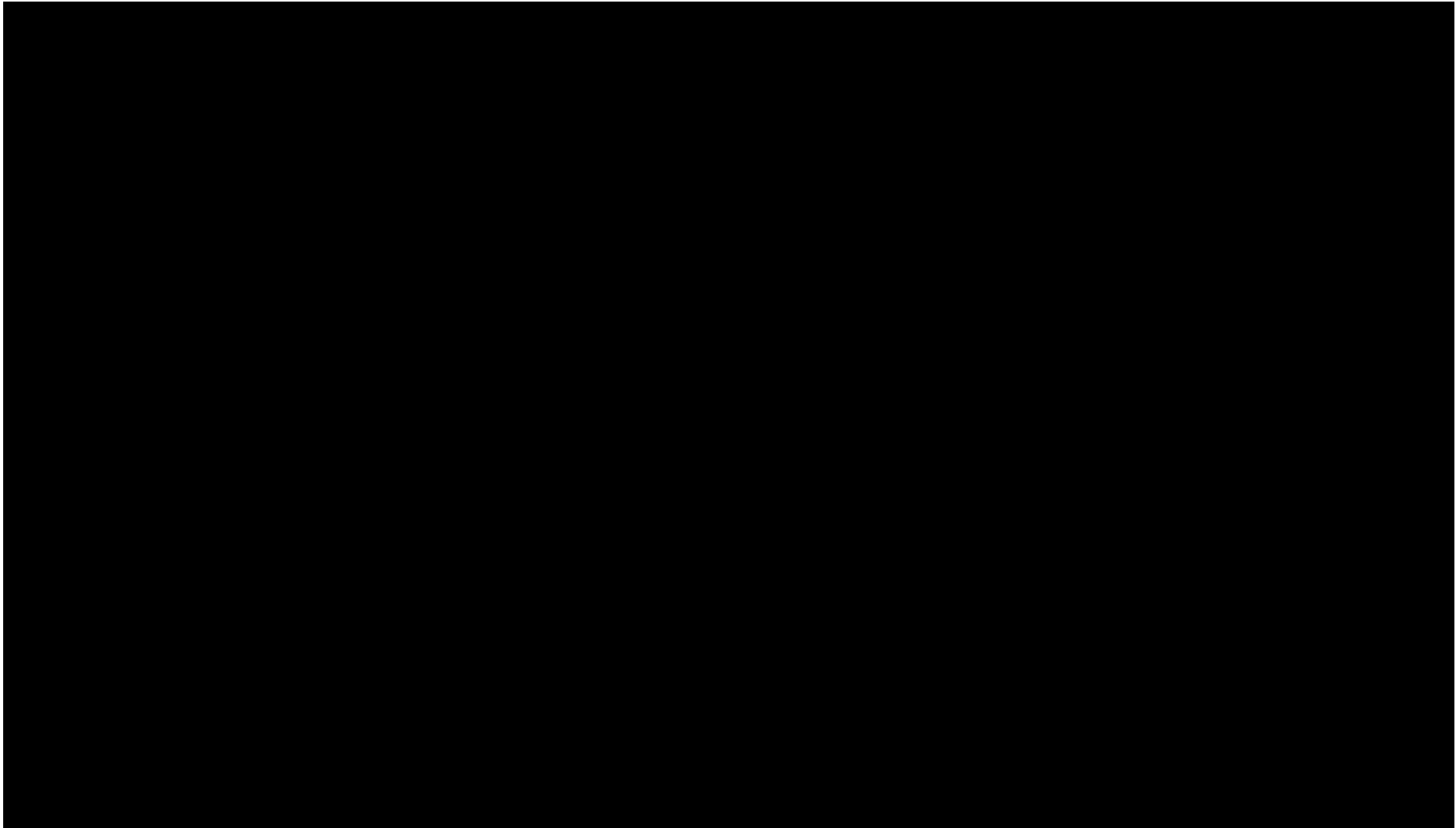






















I CAN HAVE IT ALL!

