СЕРВИРОВКА СЛАДКОГО СТОЛА. ПРАЗДНИЧНЫЙ ЭТИКЕТ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ:

Главное - создание красоты, удобства, комфорта.

1. Стол можно накрыть как цветной скатертью, так и подтарелочными салфетками любой формы.
2. Стол сервируют в зависимости от количества приготовленных кондитерских изделий, блюд, напитков.

3. Сладости обычно запивают чаем или кофе, поэтому ставят чайные (кофейные) чашки с блюдцем и кладут чайные (кофейные) ложки.

4. Поставьте на стол сахарницу: может быть, за столом окажутся любители сладкого чая.

5. Маленькие красиво сложенные салфетки из ткани кладут каждому на тарелку.

На стол ставят бумажные салфетки.

КАК ПРАВИЛЬНО ПОДАВАТЬ И ЕСТЬ СЛАДКИЕ БЛЮДА

1. На сладкое нередко готовят блинчики, оладьи, фрукты, запеченные в тесте, пирог. Их едят с помощью десертных столовых приборов - вилки и ложки. Ложкой едят более мягкую часть десерта, а сами блины вилкой.

2. Молочные коктейли подают в высоких стаканах и украшают фруктами, тертым шоколадом. Пьют коктейли с помощью специальной трубочки.

3. Яблоки, твердые груши, абрикосы разрезают на четвертинки, из которых удаляют сердцевину с косточками. Едят фрукты руками. Если кожица жесткая, ее можно снять с каждой части отдельно.

4. Сочные груши разрезают ножом и едят вилкой.
Бананы подают в кожуре.
С помощью ножа и вилки едят мякоть прямо из оставшейся оболочки.

5. Ягоды предварительно моют, очищают и подают на стол со сливками и сахаром. Их едят десертной ложкой.

Некоторые ягоды, например красивую крупную клубнику, не очищают от плодоножек и подают на тарелке, на край которой насыпан сахар. Ягоду берут пальцами ха хвостик, обмакивают в сахар и откусывают. Хвостик кладут на край тарелки.

6. От большой кисти винограда, лежащей на общей вазе, отрывают небольшую веточку и кладут на свою тарелку. Затем отщипывают по одной ягоде и едят.

Блюда с кремом, фруктовые пудинги, желе, фруктовые компоты едят чайной ложкой, а мороженое - маленькой плоской ложечкой. Косточки, зернышки фруктов выплевывают на ложку и кладут на подставную тарелку.

СТОЛ «ФУРШЕТ»

За столом такого типа каждый обслуживает себя сам. Это позволяет позвать больше гостей. К тому же хозяева при такой организации праздничного стола не обслуживают гостей за столом и могут больше времени уделить общению с ними.

Гости наполняют свои тарелки возле стола, на котором стоит посуда, приборы и блюда. Затем переходят в гостиную, где в достаточном количестве размещены стулья. Желательно, чтобы они были размещены рядом с небольшими столиками. При желании гости берут себе добавки и использованные тарелки относят на кухню.

ПРИГЛАШЕНИЕ ГОСТЕЙ

- В последнее время стало общей практикой приглашать гостей по телефону или договариваться о встрече лично. Письменное приглашение больше подходит в том случае, когда устраивают большое торжество.
- Приглашать гостей нужно лично, а не через третье число. Приглашение должно быть принято или отклонено, если на то есть уважительная причина. Приглашенному нельзя приглашать от себя кого-либо еще. Если вы все же хотите привести приятеля или подругу, нужно спросить у хозяев разрешение. Из приглашения должно быть понятно, о каком событии идет речь, т.к. приглашенному нужно заранее подумать о форме одежды и подарке.
- На большое торжество принято приглашать письменно. Текст приглашения не обязательно должен быть официальным. Можно выполнить открытки своими руками и заполнить шутливым текстом.