

Сервировка стола к завтраку



Выполнила: ученица 8 Б класса
МКОУ СОШ № 3 г.Аши
Кузнецова Дарья

Проверила: учитель технологии
МКОУ СОШ № 3 г.Аши
Исаева Т.Г.

История развития искусства сервировки стола



Благородно трапезничать стали уже в Древнем Риме. Богатые граждане употребляли продукты лежа. Раньше считалось, что вкушать продукты таким образом улучшает работа пищеварительной системы. Рабы приносили к постели хозяев трехногий столик с вкусоностями. На нем было что-то вроде нынешнего ножа и ложки. Эти приборы были серебряными или золотыми.

В Европе сервировать столы для еды стали только в XIV-XV веках.

Справка! Когда на Востоке уже производили нежную посуду из фарфора, в Европе делали глиняную и деревянную, а столовые приборы считались предметом роскоши.

Когда красивую посуду привезли в страны Европы, стало развиваться данный этикет. Так и появились начальные требования: стол нужно было застелить тканью, в центре обязательно должна быть ваза с цветами, а около тарелок — кубок с водой для мытья рук.

С течением времени этикет развивался. В XVIII веке в Германии появилась фарфоровое производство..

Начали производить отдельно тарелки для различных блюд, десертные, ножи, ложки и вилки.

Среди знати развивается этикет приема пищи. В обходе применяются салфетки, а процедура подачи приобретает новый образ.

Прекрасное начало дня – полноценный завтрак



Сервировка стола к завтраку – хорошая возможность превратить обычную утреннюю трапезу в маленькое домашнее торжество, которое задаст настроение на весь день. При помощи посуды и декора можно добиться удивительно красивого оформления стола.

Технология правильной сервировки стола к завтраку



Прежде чем правильно расставлять тарелки и ложки, нужно знать несколько простых правил сервировки.

1. Скатерть – это основа основ. Стол покрываем скатертью. К ней главное требование – отглаженность и безупречная чистота. Не забывайте про то, что цвет скатерти должен гармонировать с общим интерьером кухни.
2. Большая плоская тарелка. В центре всей конструкции должна быть именно этот элемент. Посуда используется для горячего (яичница). В случае, когда на завтрак подают кашу, то этот элемент становится подтарельником. На него устанавливается глубокая тарелка для еды.

Технология правильной сервировки стола к завтраку



3. Столовые приборы. Это следующий этап сервировки. С правой стороны от тарелки помещается нож, острием к посуде. Следом идет столовая ложка, а затем чайная. Если есть вилка, то ее следует положить слева от тарелки. Левее вилки должна лежать салфетка.

4. Посуда для напитков. Мысленно проводим диагональ снизу вверх слева направо. Справа вверху должна находиться кофейная чашка, которая стоит на блюдце и ложка.

5. Бутерброды. Небольшая тарелка для этого блюда должна быть немного левее центральной линии большой тарелки. На бутербродном блюдце должен лежать нож лезвием влево.

6. Сахар, варенье и лимон. Первый элемент подается в сахарнице. Если у вас кусковой, то должны быть особые щипчики. Варенье либо джем нужно налить в особые миски с ложечками. Лимон нарезается порционно, кладется на миску. Рядом должна быть небольшая вилочка.

В завершение общей композиции поставьте на стол небольшой букет. Далее в разделе подборка интересных идей вы найдете несколько удивительных композиций с цветами.

Посуда и приборы для сервировки стола

ПИРОЖКОВАЯ
ТАРЕЛКА



Посуда и приборы для съемки предоставлены магазином «Vilenty&Voch»

ТАРЕЛКА
для СУПА



ТАРЕЛКА
для ОСНОВНОГО
БЛЮДА



ТАРЕЛКА
ЗАКУСОЧНАЯ



ЛОЖКА для
СПАГЕТТИ

ВИЛКА для
РЫБЫ

ВИЛКА для
ЗАКУСОК

ВИЛКА для
ОСНОВНОГО БЛЮДА

ЩИПЦЫ для
УЛИТОК



ВИЛКА для
МИДИЙ и УСТРИЦ



НОЖ для
ОСНОВНОГО
БЛЮДА

НОЖ для
РЫБЫ

ЛОЖКА
для
СУПА

ВИЛКА для
КРАБОВ
и ОМАРОВ



ВИЛКА для
УЛИТОК

НОЖ
для ЗАКУСОК

ВИЛКА
для СПАГЕТТИ

ВИЛКА для МОРЕ-
ПРОДУКТОВ

Схема сервировки к завтраку

Как видите, на этой схеме также присутствует стакан для сока и молока или воды. Однако такое расположение использует для повседневного приема пищи. Если вы ожидаете гостей, то здесь нужно быть более ответственным.

Согласно этикету официальной трапезы, на столе должна лежать белоснежная скатерть. Разрешен легкий декор в пастельных оттенках. Ситуация с салфетками аналогична той, что описана в предыдущем разделе.

Что касается посуды, то сервировка на завтрак к приходу гостей подразумевает использование хрустала, приятного сервиза и чистой белой посуды.

В центре обязательно композиция из цветов и блюда, которые не складываются индивидуально каждому:

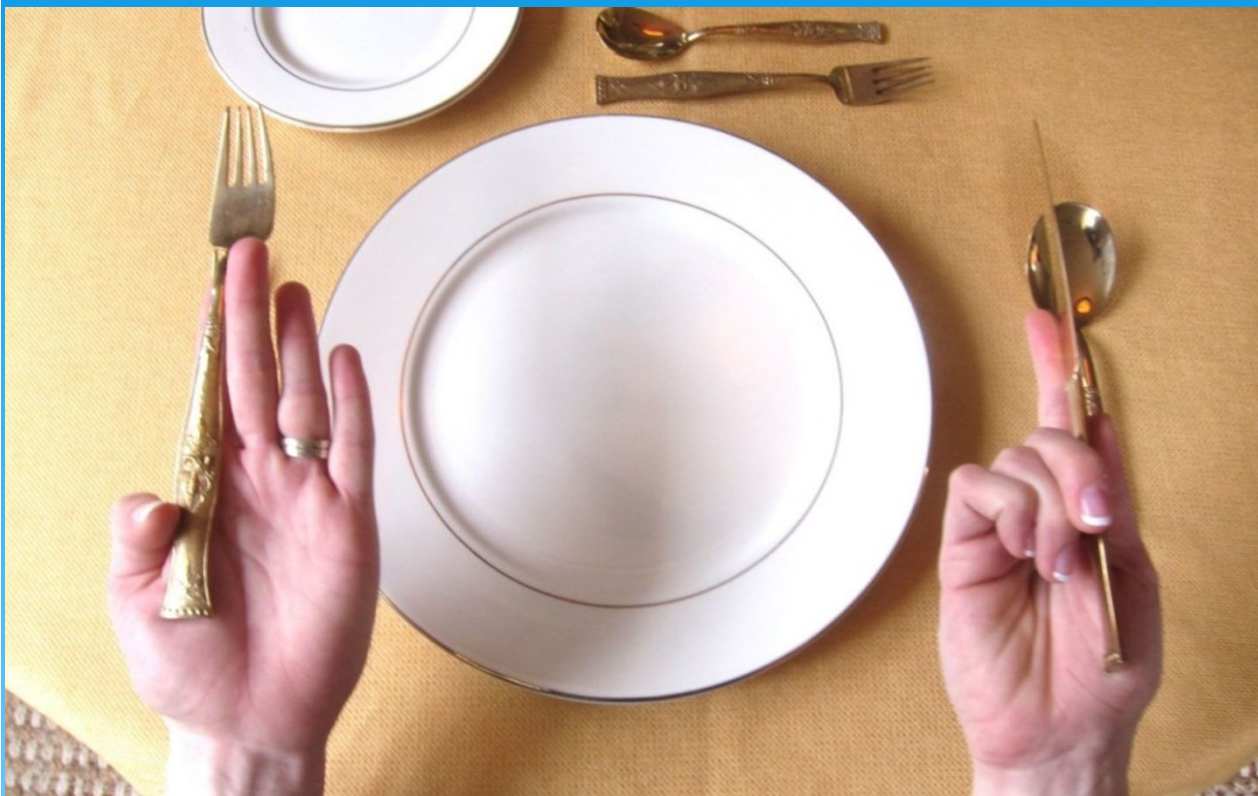
- главное блюдо;
- салатники;
- сосуд с напитком (вода или сок);
- розетка с джемом;
- сахар.

Каждому месту нужно поставить солонки и перечницы. Остальная расстановка тарелок, приборов и стаканов аналогична. Украшение стола перед приходом гостей схематично можно обозначить так:

- гостям индивидуально готовится салфетка из ткани;
- на нее ставится большая плоская тарелка, сверху – салатник;
- нож – справа острием к тарелке, вилка слева;
- *справа от ножа помещается чайная ложка, а левее вилки кладется еще одна закусочная;
- *выше большой тарелки кладут вилку для пирога, рядом идет десертная ложка;
- *стаканы для напитков ставятся справа по диагонали.



Правильное расположение приборов при сервировке стола



Приборы раскладываются таким образом:

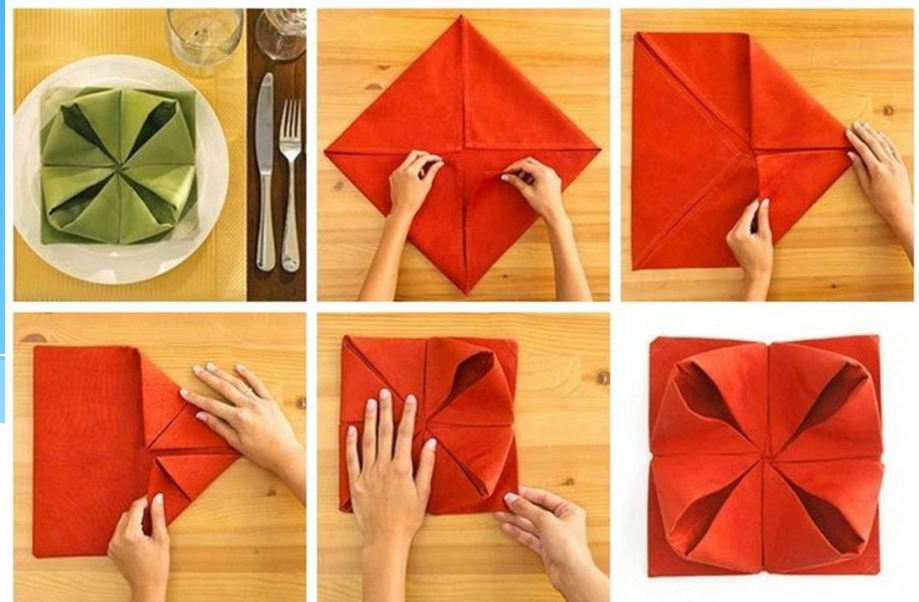
- любые ножи кладутся справа, таким образом, чтобы режущая часть была обращена к тарелке
- столовая ложка кладется также справа, так, чтобы выпуклая ее часть оказалась внизу
- вилки после сервировки стола должны оказаться слева, при этом зубцы их будут направлены вверх
- десертная ложка должна находиться за тарелкой, ее ручка повернута вправо

ВАЖНО: Выполняя сервировку столовыми приборами необходимо учесть, что пользоваться ими будут от внешнего края и менять предметы в зависимости от подачи новых блюд. Для удобства следует размещать предметы на расстоянии около 1 см друг от друга.

Складывание салфеток для сервировки стола

Салфетки – неотъемлемый атрибут любого застолья. Как бы красиво не были сложенные бумажные или полотняные салфетки, не стоит забывать, что они, в первую очередь, служат для удобства гостей.

Поэтому любая салфетка должна располагаться в максимально доступном месте, а даже самая замысловатая салфеточная фигура – легко разворачиваться.



Правила сервировки стола к завтраку по этикету



Чтобы правильно сервировать стол к завтраку, следуйте следующей схеме:

- Расставьте закусочные тарелки.
- Поставьте чашки и стаканы.
- На блюде разместите чайную ложечку.
- На закусочной тарелке установите подставку для яиц, не забудьте про специальную ложечку.
- На закусочную тарелку также поставьте глубокую тарелку для каши.
- Кофейник или чай с горячим напитком поставьте посередине стола.
- Бутерброды или круассаны подайте на большом плоском блюде.

ВАЖНО: На столе, сервированном для завтрака, уместными будут блюда для варенья или меда, масленка, солонка и сахарница.

Идеи сервировки



Мой пасхальный завтрак

