

Міністерство освіти та  
науки України  
ДНЗ “ Житомирське вище  
професійне технологічне  
училище

# Сервірування Столу На День Народження

Роботу виконала учениця групи КО-13  
Лазаренко Марія

# План

1. В суп.
2. Скатертина.
3. Серветки.
4. Прикраси та декорації.
5. Посуд і столові прилади.
6. Сервування столу на дитячий день народження.

# Вступ

День народження — це дуже важливий день у житті кожної людини, який кожен воліє відзначати по-своєму. Одні хочуть провести його на природі, інші — в кафе або ресторані. Але більшість людей все-таки проводять його вдома в колі близьких і друзів. У цей день хочеться, щоб все було ідеально, всі гості пішли ситими і задоволеними. Ніхто не буде сперечатися з тим, що головне на святі — смачні, вишукані страви, приготовані з великою любов'ю. Але величезне значення має декор інтер'єру і правильна сервіровка столу на день народження. Адже саме це створює атмосферу веселощів і радості. Вони обов'язково повинні відповідати певним правилам.



Якщо стіл сервірований правильно, то навіть самі прості і повсякденні страви будуть виглядати святково і розкішно. Перед тим, як накривати стіл, необхідно подбати про те, щоб він добре поєднувався і гармоніював із загальним оформленням кімнати. Не завадить ознайомитися з сучасною модою сервірування столу. Варто розуміти той факт, що, якщо ви готуєте стіл до ювілею, то оформлення має бути ще більш урочистим. Підготовка дитячого свята — це взагалі окреме питання, в цей день потрібно включити всю свою фантазію, щоб маленькі гості запам'ятали цей день надовго.

Перед сервіруванням стола важливо передбачити, щоб всім гостям було достатньо місця, кожній людині належить відводити близько 80 сантиметрів. Заздалегідь треба підготувати святковий сервіз, так як буденний посуд для такого заходу не підходить. Дуже важливо перевірити, щоб на всім вистачило однакових приладів, також стежити за тим, щоб посуд стилістично підходив до скатертини.

# Скатертина

Основою сервірування столу буде правильно підібрана скатертина.

Святкову атмосферу створюють теплі насичені кольори: золотистий, оранжевий і теракотовий. Також дуже вишукано виглядає скатертина яскраво синього і червоного кольорів. Якщо ви використовуєте такі насичені відтінки, то дуже важливо правильно скомпонувати кольорову гаму столу. Абсолютно безпрограшним варіантом вважається білосніжна скатертина, особливо з мереживними візерунками. Вона завжди виглядає дуже стильно і охайно.

Є і свої нюанси правильного расстилання скатертини. Її спочатку кладуть на стіл у складеному вигляді, а потім розгортають, беруть двома руками, різко струшують і опускають. Між столом і скатертиною утворюється повітряна подушка, яка дозволяє зрушити скатертину в потрібну сторону і укласти таким чином, щоб центральна і перпендикулярна складки проходили по середині столу.



Крім того, ви повинні знати, що коли накриваєте стіл скатертиною, її не можна тягнути за кути, м'яти і защипувати пальцями. Кути повинні опускатися вниз і прикривати ніжки столу. Спуск скатертини не повинен бути менше 20 сантиметрів, причому, довжина повинна бути однаковою з усіх боків. Якщо спуск більше 25 сантиметрів, то гостям буде незручно сидіти за столом. Менша довжина створює непривабливий вигляд.

Якщо у вас великий стіл і його треба накрити 2 скатертинами, то першу потрібно стелити з протилежного боку від входу. Верхню скатертину розстеляють таким чином, щоб подвернута кромка утворила рівну пряму лінію. Якщо є підсобні столи, то їх теж рекомендується накривати скатертиною.





# Серветки

Сервіровка столу на день народження передбачає обов'язкове використання серветок. Вони повинні бути тканинними і гармоніювати з інтер'єром, скатертиною і посудом. Велике значення має форма, яку ви виберете для їх розкладання. Цьому питанню варто присвятити трохи часу і вивчити всі тонкощі цієї майстерності. Мистецьки складені серветки у вигляді квітів, лебедів, метеликів, сердець та конвертиків здатні творити дива, вони неодмінно привернуть увагу кожного гостя. Дуже красиво виглядають серветки, згорнуті трубочкою і перев'язані стрічками. Саме серветки надають столу святковий вигляд.



# Прикраси та декорації

Якщо розміри столу дозволяють, то можна встановити вазу або кошики з квітами. Їх не повинно бути багато і вони в жодному разі не повинні заважати гостям. Їх колір повинен гармонійно поєднуватися із загальним оформленням столу. Переважно вибирати квіти з нейтральним запахом або взагалі без нього, аби не дратувати гостей. Краще всього ставити низькі вази з короткими квітами, майже без стебел. Також можна ненав'язливо розкласти пелюстки квітів між святковими стравами.





Крім того, не варто забувати про свічки, які надають святку розкоші і загадковості. Вони можуть бути частиною квіткової композиції або ж самостійним елементом декору святкового столу. В залежності від тематики вечора можна використовувати плоскі піали, в яких плавають різнокольорові свічки з пелюстками троянд або ж високі витончені свічники з тонкими свічками. Перший варіант більше підійде для молоді, а другий — для солідних дорослих людей. Далі можна розставити плетені кошики з фруктами і підставки з хлібом. Найголовніше, це розставляти предмети так, щоб вони виглядали привабливо, і були доступні всім гостям.



# Посуд і столові прилади

Перед тим, як розставити основний посуд, в центр столу ставлять графин з водою або соком і посуд для спецій. Сільнички потрібно вибирати фарфорові або скляні, її треба ретельно витерти і заповнити сіллю не доверху. Щоб сіль не стала вологою, потрібно в рівній пропорції змішати кухонну сіль з дрібною. Перечницю також ставлять на стіл, заповнивши лише наполовину.

Далі стіл сервірують у такій послідовності. Спочатку розставляють порцеляновий посуд, потім кладуть столові прибори, потім кришталі і скло.

Посуд прийнято розставляти на відстані 50 см один від одного. Відстань від тарілки до краю столу не повинна бути менше 1-2 сантиметрів. Спочатку ставлять невелику закусочну тарілку, а зверху — глибоку тарілку для супу або глибоку чашу. Зліва вгорі кожного гостя ставлять маленьку тарілочку з хлібом. Всі вилки, які знадобляться для святкового обіду, викладають зліва від тарілки зубцями нагору. Праворуч кладуть ніж і ложку для першої страви.

Особливу увагу треба приділити склянкам і келихам, які ставлять зверху від ножа. Кожному напою повинен відповідати своя посудина. Для води обов'язково ставлять звичайний стакан. Для коньяку подають опуклі чарки, які максимально розкривають його смак. Біле вино подають в келихах з круглою чашею невеликого обсягу, червоне вино — в таких же, але більшого розміру. Для шампанського треба подавати високі келихи, для горілки — маленькі чарочки.

Ставити їх треба зліва направо дугою, при чому, починати треба з великої склянки. Це правило завжди є незмінним. Спочатку на стіл треба подавати холодні закуски і салати, до кожної страви повинна кластися своя ложка.





# Сервірування столу на дитячий день народження

Якщо ви готуєте стіл на честь дитячого дня народження, то сервіровці столу варто приділити ще більше уваги, проявивши всі свої творчі здібності. Щоб свято запам'яталось дитині і всім його гостям, потрібно зробити все, щоб створити атмосферу чарівництва і казки.

В даному випадку правила дорослого сервірування тут недоречні. Скатертину краще брати одноразову, з яскравими смішними малюнками. Посуд теж повинний бути веселенького і, головне, з небитких матеріалів, щоб діти не поранилися. З серветок потрібно зробити цікаві для дітей фігури або прикріпити до кожної невеликі подаруночки. Це може бути цукерка, м'яка іграшка або наклейка, наприклад. При оформленні столу враховуйте інтереси дитини. Якщо ваш син любить мультик «тачки», то підбирайте посуд із зображенням цих машинок.



Свічки і квіти на дитячому дні народження абсолютно недоречні, так як ці прикраси можуть бути небезпечні. Більше підійдуть повітряні кулі і паперові гірлянди. Потрібно стежити за тим, щоб прикрас не було надто багато і, головне, щоб вони були доступні для дітей.

На стіл не варто ставити великі страви, краще розділити все на маленькі порції. Приділіть особливу увагу різним бутербродам, канапе, фруктам і ягодам. Намагайтеся подавати таку їжу, щоб не треба було користуватися гострими ножами. Напої потрібно подавати в яскравих небитких склянках, прикрасивши їх соломками з парасольками.

