

Современный дизайн в оформлении праздничного стола



Роль пищи не ограничивается тем, что она является средством для обеспечения жизненно необходимых потребностей человека. Пища способна давать нам и эстетическое наслаждение своим видом, вкусом, ароматом. Если же наслаждение вызвано еще и одновременным общением с друзьями, близкими и интересными нам людьми, оно становится праздником. Недаром все торжественные случаи в нашей жизни, как правило, отмечаются праздничным столом.

Праздничный стол - всегда приятное событие, хотя и хлопотное, и утомительное для тех, кто его готовит. Подготовить праздничный стол далеко не простое дело. Оно требует мастерства, чувства меры, такта, изящества и многого другого, без чего невозможно создать здоровую праздничную обстановку.



Оформление праздничного стола должно соответствовать событию, которому оно посвящается.



Скатерти и салфетки

Они должны хорошо сочетаться с интерьером зала и сервировкой стола. Современный дизайн позволяет использовать две скатерти. Нижняя является связующим элементом с интерьером зала. Сверху её закрывают белой скатертью (или наоборот).

Для украшения стола используют салфетки в тон скатерти или сочетающиеся по цвету с основным элементом украшения стола (гирлянды или букетики цветов, свечи и т.д.)



Посуда и приборы

1. На равном расстоянии друг от друга в 2 см от края стола ставят мелкие большие тарелки (по количеству собравшихся). На мелкую тарелку ставят закусочную, а с левой стороны можно поставить пирожковую.

2. Справа от мелкой тарелки кладут нож (лезвием к тарелке) и ложку, с левой стороны - вилку (и ложки и вилку - выпуклой стороной вниз).

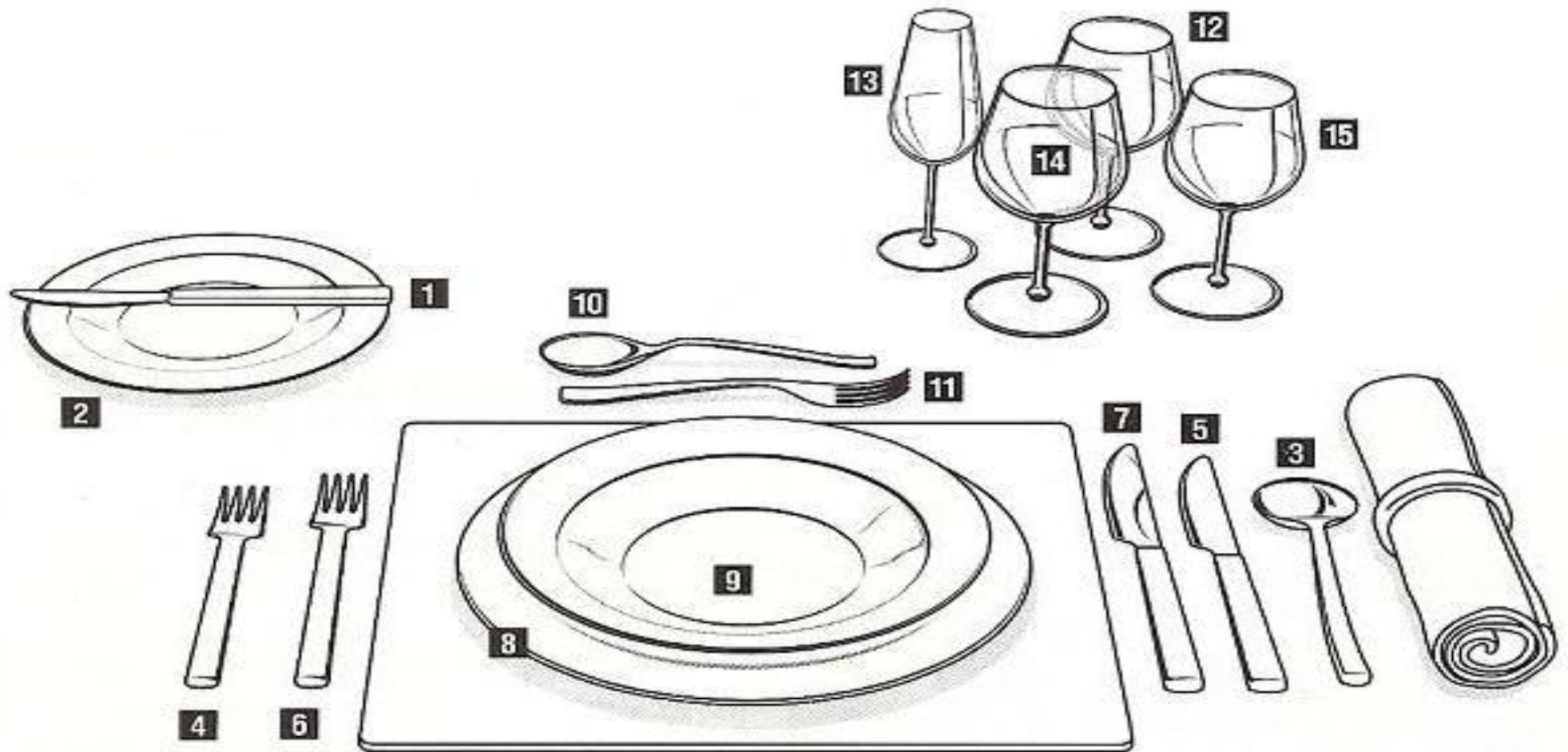
3. Закусочные и рыбные приборы добавляют в особо парадных случаях. Закусочную и рыбную вилку кладут рядом со столовой с левой стороны, закусочный и рыбный нож рядом со столовым - справа.

4. На противоположных сторонах стола размещают хлебницы с тонкими ломтиками черного и белого хлеба.

5. Ко всем блюдам с закусками подают общие приборы - лопатки, ложки, щипцы, вилки.

6. Графины с напитками ставят в разных местах стола, ближе к центру. Сервировку стола заканчивают расстановкой приборов со специями.

Пример сервировки



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

Цветы и фрукты

На праздничном столе хорошо выглядят фрукты. Ваза для фруктов может быть дорогой, нарядной. Но такая ваза не должна быть выше уровня цветов. Цветы и фрукты — общее украшение стола.



Свечи

На особые торжества, такие как Рождество, пасха, свадьба, принято украшать стол свечами, которые ставят в металлические или стеклянные подсвечники. Свечи можно включать и в цветочную композицию. Главное, чтобы они сочетались с общей сервировкой стола.



Что должно включать в себя праздничное меню

Большое место на праздничном столе отводится разнообразным холодным закускам.

Очень небольшие порции супа или бульона с пирожком уместны в меню праздничных обедов.

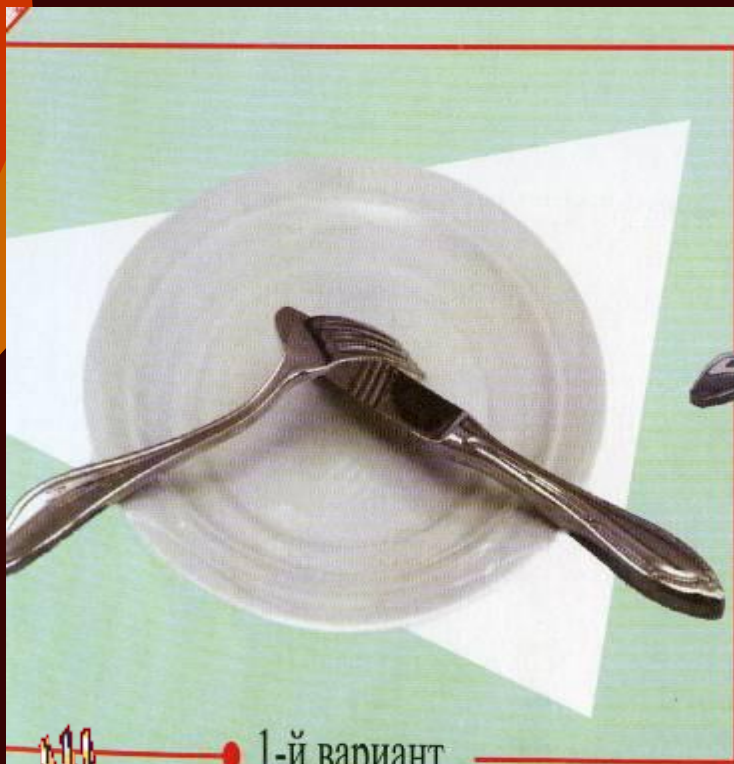
Главным как для обеда, так и для ужина следует считать жареное или тушеное блюдо из мяса или птицы.

Завершают стол десертные блюда. Приятным добавлением к еде после некоторого перерыва послужит чашка кофе или чая.

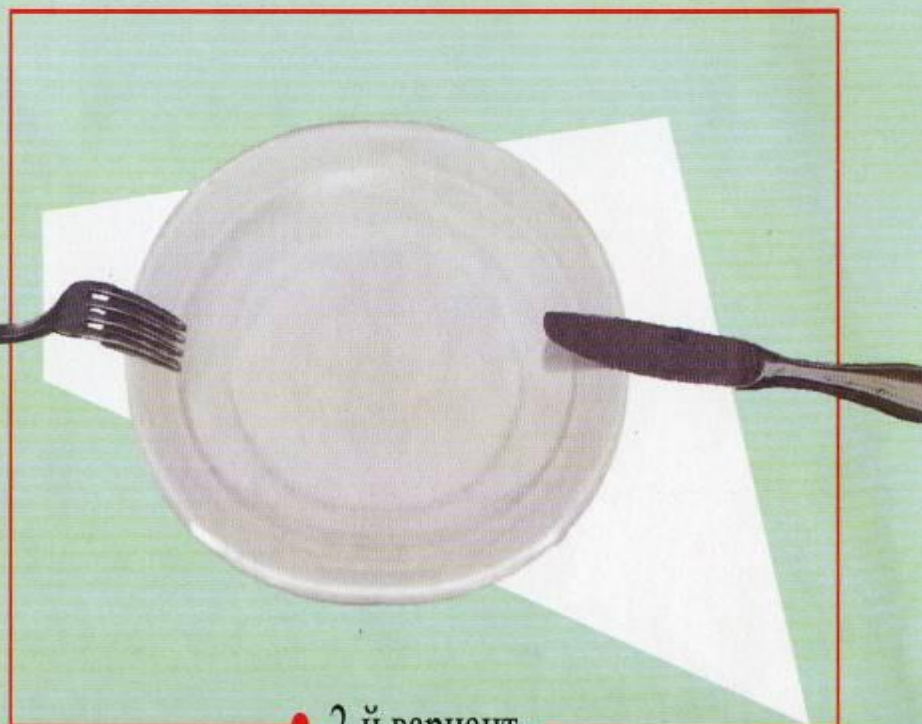
Особое место в меню праздничного стола принадлежит напиткам.

Меню праздничного ужина отличается от обеденного не только тем, что в него не входят супы. В особо парадных случаях на ужин подают два вторых горячих блюда! Набор закусок к праздничному ужину, как правило, разнообразнее.

Положение приборов – еда прервана



1-й вариант



2-й вариант



Положение приборов – еда окончена



1-й вариант



2-й вариант



Правила поведения за столом

1. Не опаздывай, будучи приглашённым на обед, завтрак, ужин, чай.
2. Не садись за стол, пока не сядут дамы или пока хозяин или хозяйка не пригласят занять место.
3. Не сиди слишком близко к столу или слишком далеко от него.
4. Салфетку следует класть на колени.
5. Не ешь суп с конца ложки.
6. Не сгибайся над тарелкой. Держись по возможности прямо.
7. Если хочешь достать что-либо, не тянись через тарелку другого. Не бери хлеб вилкой, бери рукой.



8. Не ешь слишком быстро.

9. Не наполняй рот большим количеством пищи.

10. Не расставляй локти. Локти должны быть прижаты к бокам.

11. Не ставь локти на стол.

12. Не поднимай стакан или бокал слишком высоко.

13. Не ешь ложкой то, что можно есть вилоккой.

14. Не старайся зачерпнуть последнюю ложку супа, съесть последний кусочек мяса и т. д.



15. Не играй салфеткой, вилкой и другими столовыми принадлежностями.

16. Не поворачивайся спиной к другому, если намерен поговорить с соседом. Не разговаривай с другим через соседа. Не разговаривай с полным ртом.

17. Не откидывайся и не разваливайся на стуле.

18. Старайся всегда быть спокойным.