

Сервировка сладкого стола.

Вахричева Алина 7 «а»

- Сладкий стол — не только популярная европейская традиция, но и очень яркий и красочный уголок, который не оставит равнодушными ни взрослых, ни детей: будь то свадьба на природе, детский праздник (день рождения, выпускной) или юбилей. И здесь самое важное — правильная сервировка десертного стола.



- Сервировка сладкого стола должна начинаться с выбора стола. И здесь не столь важно: будет он деревянным или пластиковым. Важны пропорции. Композиция должна быть единой, но не пустой и перегруженной.

Для небольших столиков отлично подойдет компактная композиция, легкая и невесомая. С использованием конфет и леденцов.

Если же стол большой, не стоит его заваливать горой выпечки и кучами конфет, привнося хаос в задумку.

Стол.

- переполненный стол, как и пустой, будут выглядеть по-настоящему вульгарно и безвкусно, чего в принципе не терпит европейский стиль, откуда и пришла к нам традиция организации на праздниках сладкого стола.



- Продумывая композицию десертного стола, надо учесть, что лучше всего использовать не больше 2-4 цветов для посуды, конфет, выпечки, сладостей, скатерти и т.д. И лучше всего, конечно, использовать яркие и сочные цвета: оранжевый, желтый, зеленый, розовый, красный и фиолетовый.

Цветовая гамма

- Помимо самого стола нередко к нему добавляют фон. В качестве фона могут выступить обрезанные обои или же ткань. Украсить их помогут гирлянды и даже мишура.

Хорошо сочетаются зеленый и оранжевый, а также синий и желтый, пурпурный (фиолетовый) и белый.

Фон



- отлично подойдут тарелки в форме цветов, фруктов и даже самой необычного оттенка: пурпурного в крапинку, малиново-желтого и так далее. Стол должен быть ярким, ведь сладости подразумевают счастье без преград, безудержное веселье

Помимо того, для стола могут понадобиться высокие бокалы и стеклянные этажерки, вазы различной высоты. С ними можно построить причудливые композиции различной тематики

Специальная посуда.



- торт или капкейки. Как правило, это основное угощение, за которым идут гости к сладкому столу. Это центральная фигура стола.

Что важно: капкейки и торт должны, во-первых, соответствовать той цветовой гамме праздника, а, во-вторых, цветовому оттенку фона.

1-3 легких десерта. Будь то парфе, муссы, мини-пирожные или макарены, кексы, печенье, профитроли и прочее.

сладости для заполнения стола: конфетки (как шоколадные, так и карамельные), монпансье, маршмеллоу, мармелад или зефир, желе, нуга и т.д.

Выбор сладостей



Sugar Plum Designs, Scottsdale, AZ. sugarplumit.com

