

СЕРВИРОВКА СТОЛА К УЖИНУ



ОБЩИЕ ПРАВИЛА

СЕМЕЙНЫЕ

ТРАДИЦИИ

- Для многих из нас семейный ужин — это приятная традиция совместного времяпрепровождения, важную роль в котором играют не только блюда, но и сервировка стола к ужину. Правильно расставленная посуда и приборы, стильный декор и приятные мелочи не только способствуют созданию хорошего настроения, но и помогут выразить свое внимание и любовь к родным или гостям.
-

Подготовка к сервировке стола

- Перед началом сервировки следует провести ревизию посуды и приборов: проверить чистоту, отсутствие дефектов (трещин или сколов), отсутствие у вилок поломанных зубцов, остроту ножей и отполировать всю посуду и столовые приборы протерев чистым полотенцем.
- Важный элемент каждого стола - дополнительные элементы столового набора: солонка, горчица, перечница и др. Наличие солонки и перечницы является обязательным для любого типа трапезы и вида подаваемых блюд, они должны быть наполнены наполовину. Горчицу ставят на стол в случае, если в меню предусмотрены мясные блюда.
- Расчет количества мест за столом тоже немаловажен, на каждую присутствующую за столом персону должно приходиться не менее 80 см длины стола.
- Накрывая стол скатертью нужно убедиться в ее достаточной длине. Она должна свисать не менее 25 см с края стола, но ни в коем случае не быть ниже сиденья стула.
- Важно помнить: что расположение посуды и приборов на столе зависит от порядка следования (очередности) блюд. Чем планируется подать блюдо тем ближе к основной тарелке ставятся приборы.

скатерть



Как и при сервировке стола к обеду, первым шагом нужно выбрать чистую и выглаженную **скатерть**. Если это семейный ужин, то отлично подойдет скатерть с интересным узором (она будет смотреться очень по-домашнему).

ТАРЕЛКИ

- **Тарелки** для закуски и основного блюда располагаются одна внутри другой, слева от них — хлебная тарелка. Конечно же, все зависит от количества блюд, но классическая подача именно такая.



■ Слева выкладывают две или три **вилки**, а справа — ножи. Во время приема пищи используют сначала внешние приборы. Ножи кладутся острой частью лезвия к тарелке, а вилки — зубчиками кверху

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



Перед приборами ставят *рюмки, фужеры, бокалы.*



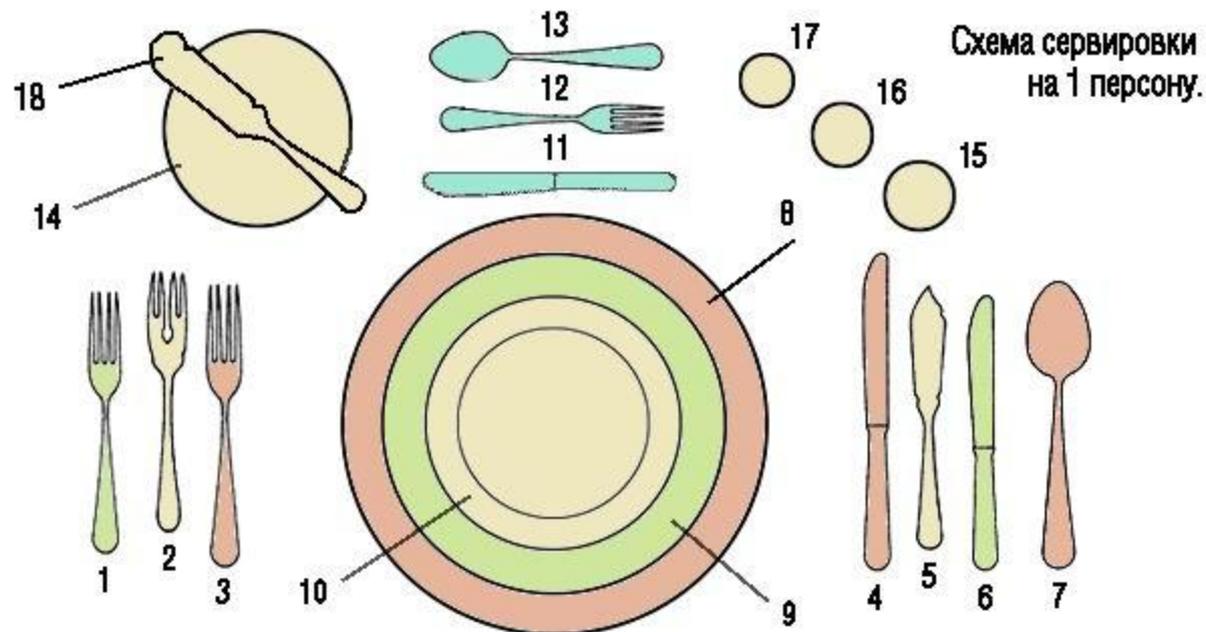
Еще в старину признаком особой культуры считалось угощение гостей напитками из бокалов и стаканов красивой формы.

Перечница и солонка



Перечница и солонка — это не только функциональные изделия, но и декоративные элементы обеденного стола. Они делают вкус блюда выразительнее, и дополняют сервировку.

ПЛАН СЕРВИРОВКИ СТОЛА



1, 6 – закусочный прибор

2, 5 – прибор для рыбы

3, 4, 7 – столовый прибор

8 – столовая (или сервировочная) тарелка

9 – закусочная тарелка

10 – глубокая тарелка для супа

11, 12, 13 – десертный прибор

14 – пирожковая тарелка

15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков

18 – нож для масла

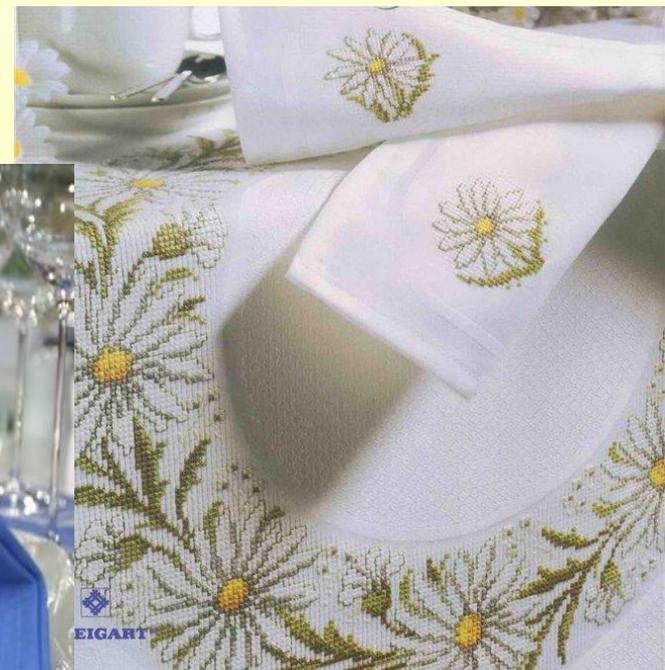
Непременным атрибутом сервировки стола является *салфетка*. Без салфетки невозможно соблюсти чистоту за столом, более того, она исполняет не только функциональную роль, но и декоративную. Допускаются полотняные и бумажные салфетки, они выкладываются на тарелку или рядом с тарелкой.



Кармашек «Ме
размер 0.1-0.2
двухсекционн
без вышивки 5
с вышивкой 65



<http://novyj-stezhok.tiu.ru/>



EIGART



УК РА ШЕ НИЕ СТОЛА

Непременным украшением праздничного стола являются **цветы**. Это могут быть и самодельные композиции из живых растений, и декоративные цветы. Они помогают усилить тематическую направленность сервировки, придать ей оттенок торжественности или нежной романтичности.



- Зимой вместо цветов можно использовать еловую ветку, шишки, несколько кистей красной калины или рябины. Осенью оригинально будут смотреться связки из желто–красных листьев



Сервировка стола к ужину — это своего рода искусство, а гармоничное сочетание столовой посуды и скатерти, правильного расположения приборов и интересного декора создадут цельную композицию и непременно запомнятся гостям.

