

# Сервировка праздничного стола



Выполнила учитель МОУ «СОШ № 21» города Магнитогорска  
Волкова Лариса Александровна

## Из истории

Карл Великий, живший с 744 по 814 год, возродил традиции греков и римлян и превратил застолье в пышный ритуал. Во время еды он слушал музыку или ему читали вслух. Свои праздники Карл Великий устраивал с большим размахом. Зал украшали коврами, еду подавали на золотых блюдах. Мясо за столом ели с помощью маленьких ножей, поскольку ложек было мало. О развлечении гостей заботились многочисленные певцы, шуты и танцовщицы. После праздника, прощаясь с гостями, Карл преподносил им богатые подарки.



С XI века к трапезам начали допускать и женщин; поведение гостей во время застолий сразу же стало более цивилизованным. За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих. Стол украшала скатерть, о которую, однако, можно было вытирать руки. Тому, как вести себя за столом, учили особые правила: рекомендовалось не вытирать жирные пальцы о праздничную одежду, есть и пить не спеша.

Важной принадлежностью стола была роскошно украшенная солонка. Она всегда была закрыта и охранялась, поскольку все боялись возможных попыток отравления: господствовало мнение, что в соли яд нельзя обнаружить.



Кульминацией  
праздничного застолья  
был жареный павлин,  
лебедь или фазан,  
которого вносили,  
украсив его  
собственным же  
оперением.



Культура застолий играла все большую роль. Рыцарь должен был знать очень многое, чтобы достойно вести себя за столом. Правилами хорошего тона запрещалось разговаривать с полным ртом и выхватывать у соседа из-под носа лучший кусок. Дамы должны были хорошо поесть заранее, дабы на пиру с чистой душой и без внутренних терзаний предлагать рыцарям лучшие куски мяса. Строго соблюдался порядок рассаживания гостей; в торце широкого стола сидел хозяин дома, за особыми столами - его семья и почётные гости. Остальные гости сидели на простых скамьях вдоль стен.



## 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.



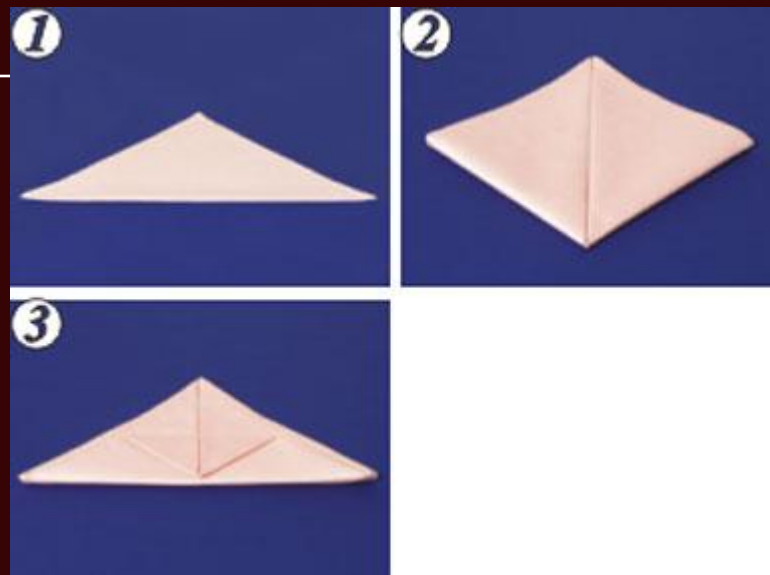
# Скатерти и салфетки

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.)



# «Лилия»



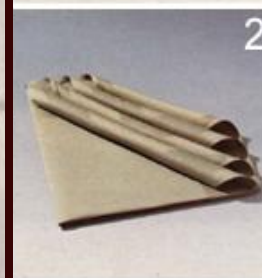
1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.

# Диагональные складки

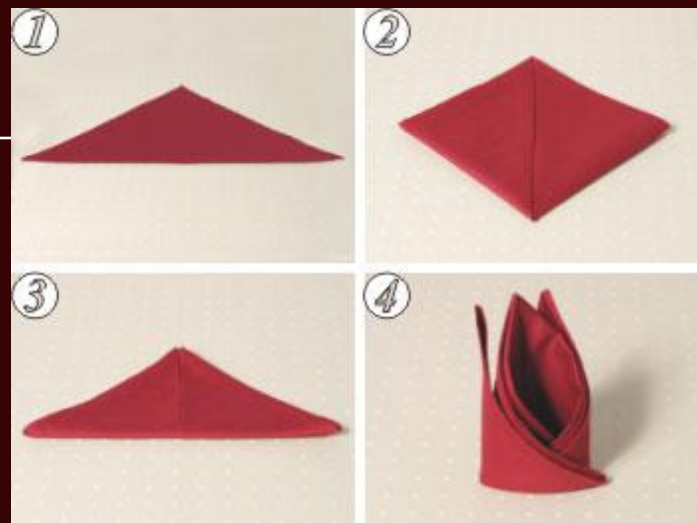
Сложите салфетку в  
четыре раза, один  
угол скатайте  
вниз

Проделайте то же  
ещё с двумя  
углами

Оставшийся угол  
закатайте к  
центру вверх.



# «Шлейф»

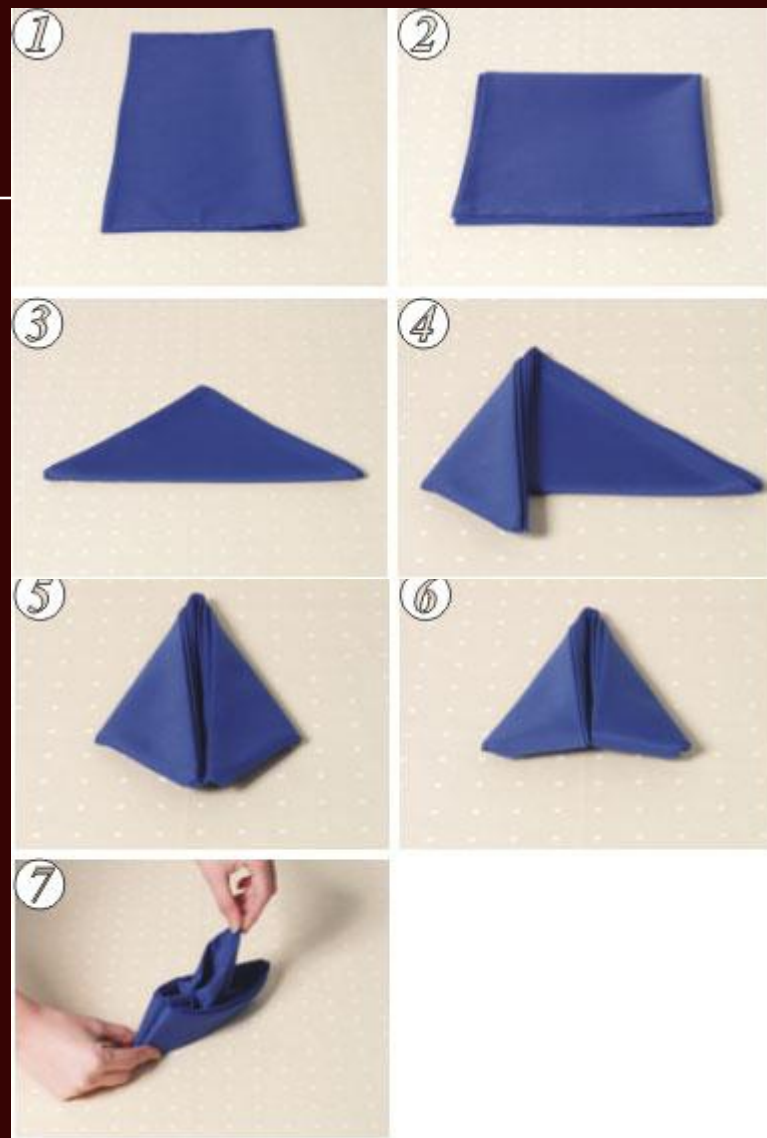


1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой.
5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево.  
Поставьте салфетку вертикально.

## «Джонка»



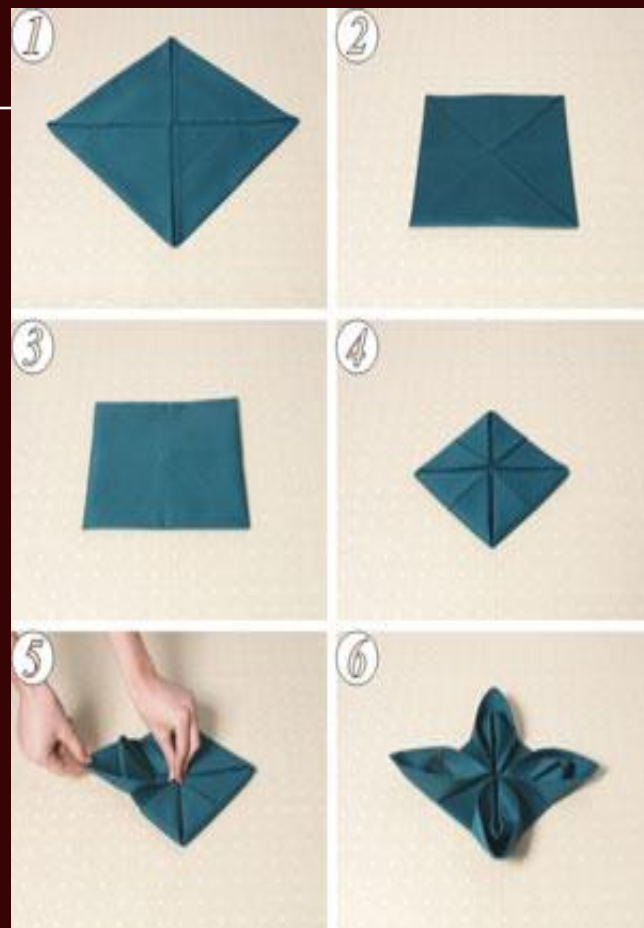
1. Салфетку сложите пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.
5. Оба выступающих угла подогните назад.
6. Сложите салфетку по продольной оси назад.
7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «паруса».



## «Артишок»



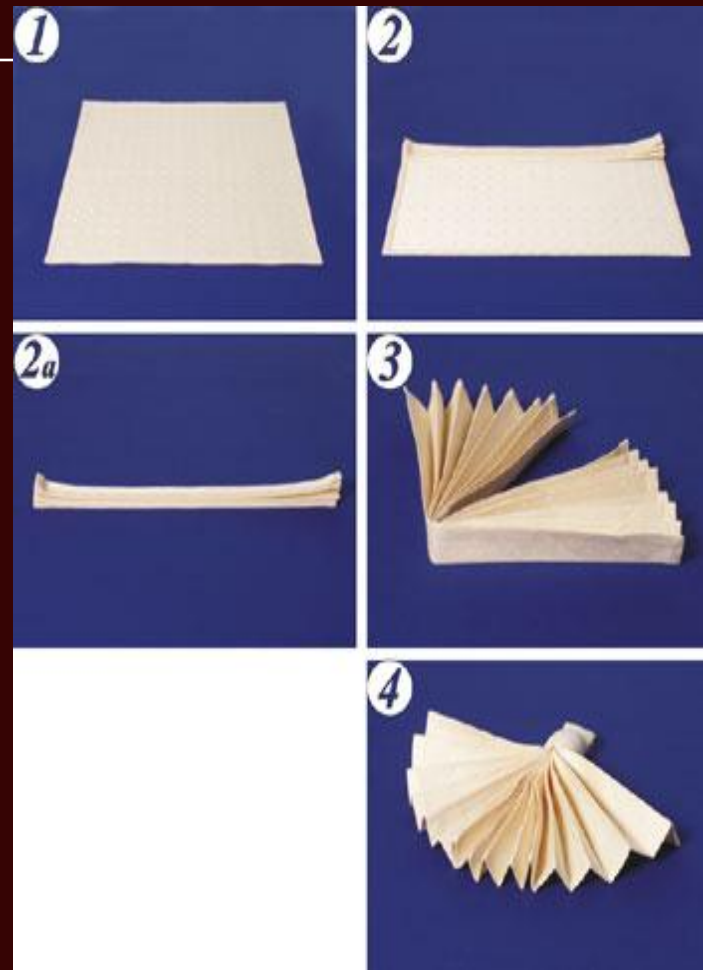
1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.
6. Вытяните остальные кончики.
7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры.



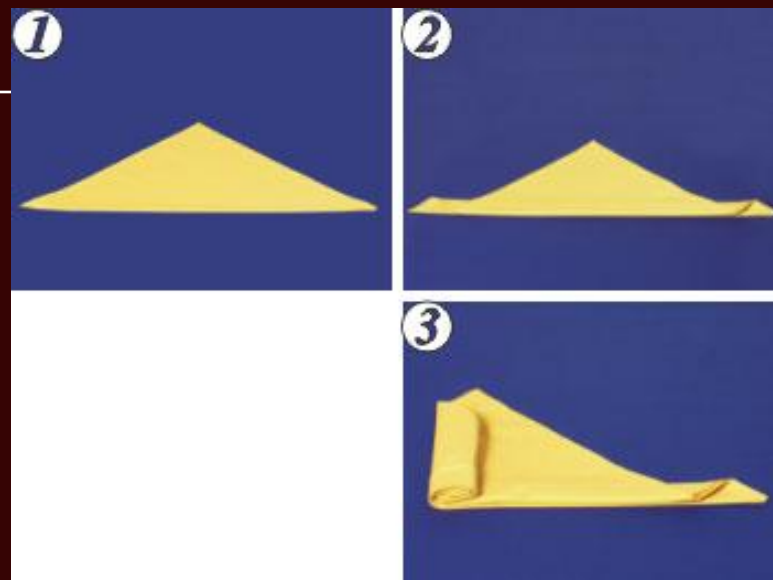
## «Веер в кольцо»



1. Исходно салфетка в расправленном виде лежит лицевой стороной вниз.
2. Сложите салфетку «гармошкой» (2а).
3. Согните ее в середине пополам.
4. Заправьте салфетку в кольцо (либо поставьте в бокал) и расправьте «веер».

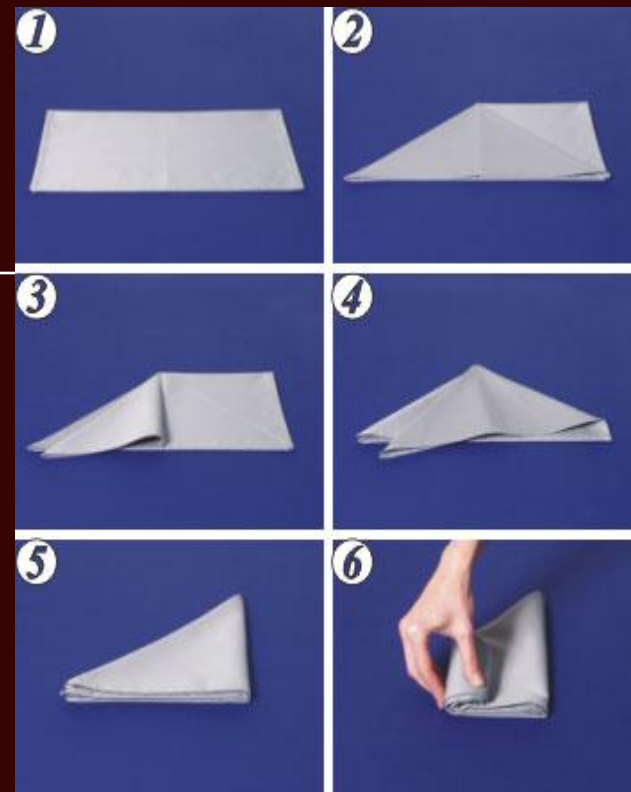


## «Колонна»



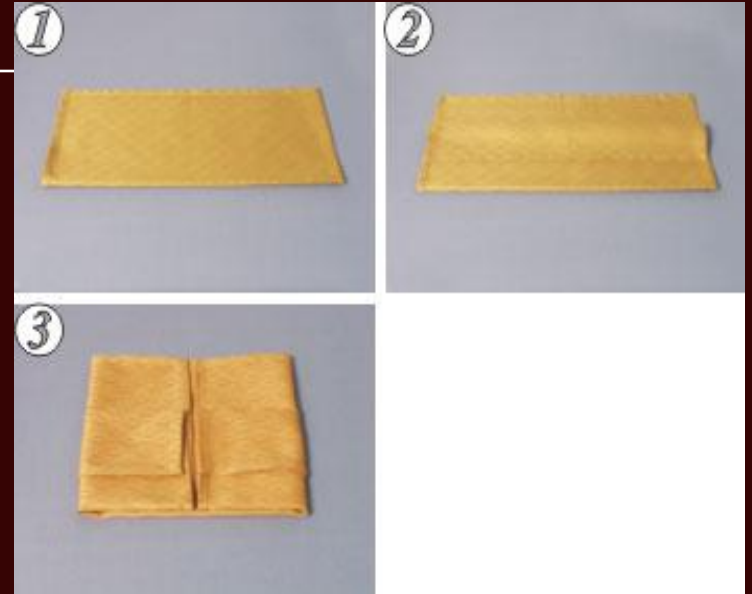
1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Основание отогните вверх, потом назад примерно на 2-3 см.
3. Начиная слева, скатайте салфетку в трубочку. Остающийся край заложите в нижний отогнутый край салфетки.

## «Шатер кручёный»



1. Исходно салфетка сложена пополам (сгиб вверх).
2. Нижний левый угол салфетки совместите с правой нижней ее частью, чтобы сверху получился равнобедренный треугольник.
3. Правый угол переложите вправо.
4. Повторите действие п.2 нижний правый угол переложите влево.
5. Правую половинку треугольника загните влево.
6. Салфетку скатайте слева направо.
7. Придайте салфетке вертикальное положение, полностью ее не разворачивая.

# «Горизонтальное саше»



1. Исходно салфетка сложена вдвое лицевой стороной внутрь (сгиб внизу).
2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная складка.
3. Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались в центре. Сложите так же еще раз.

# 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).

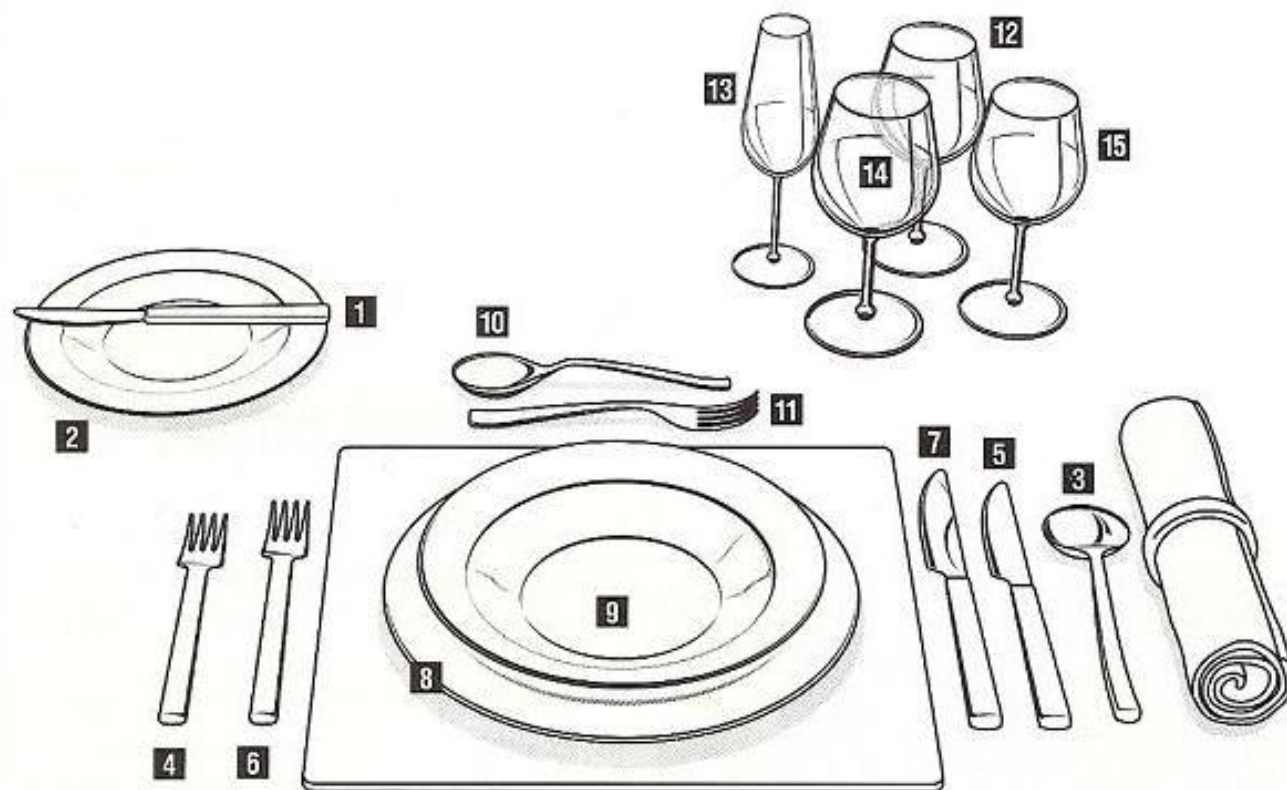
3. Закусочные и рыбные приборы добавляют в особо парадных случаях. Закусочную и рыбную вилку кладут рядом со столовой с левой стороны, закусочный и рыбный нож рядом со столовым - справа.

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.

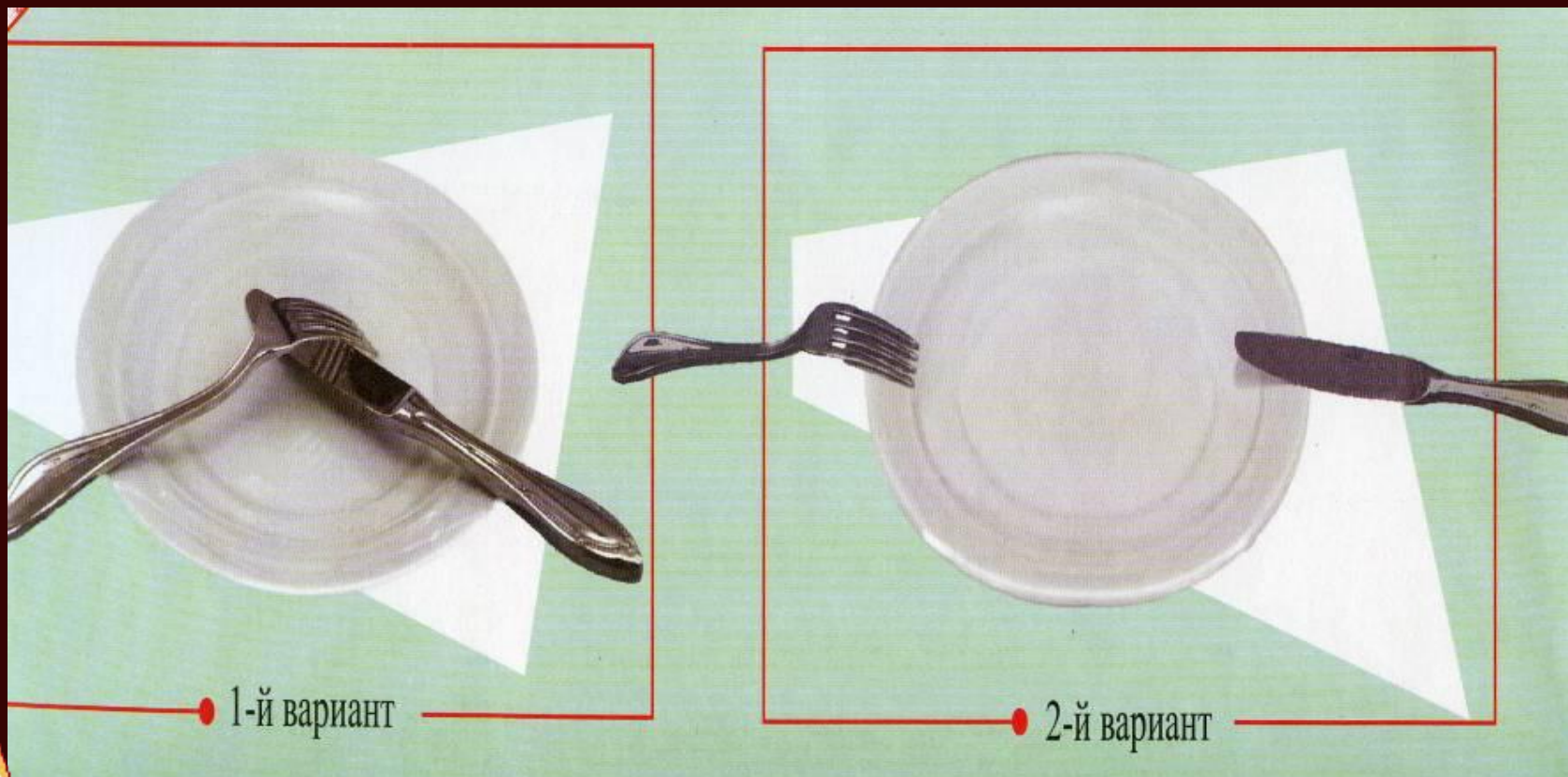
Главным как для обеда, так и для ужина следует считать жареное или тушеное блюдо из мяса или птицы.

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

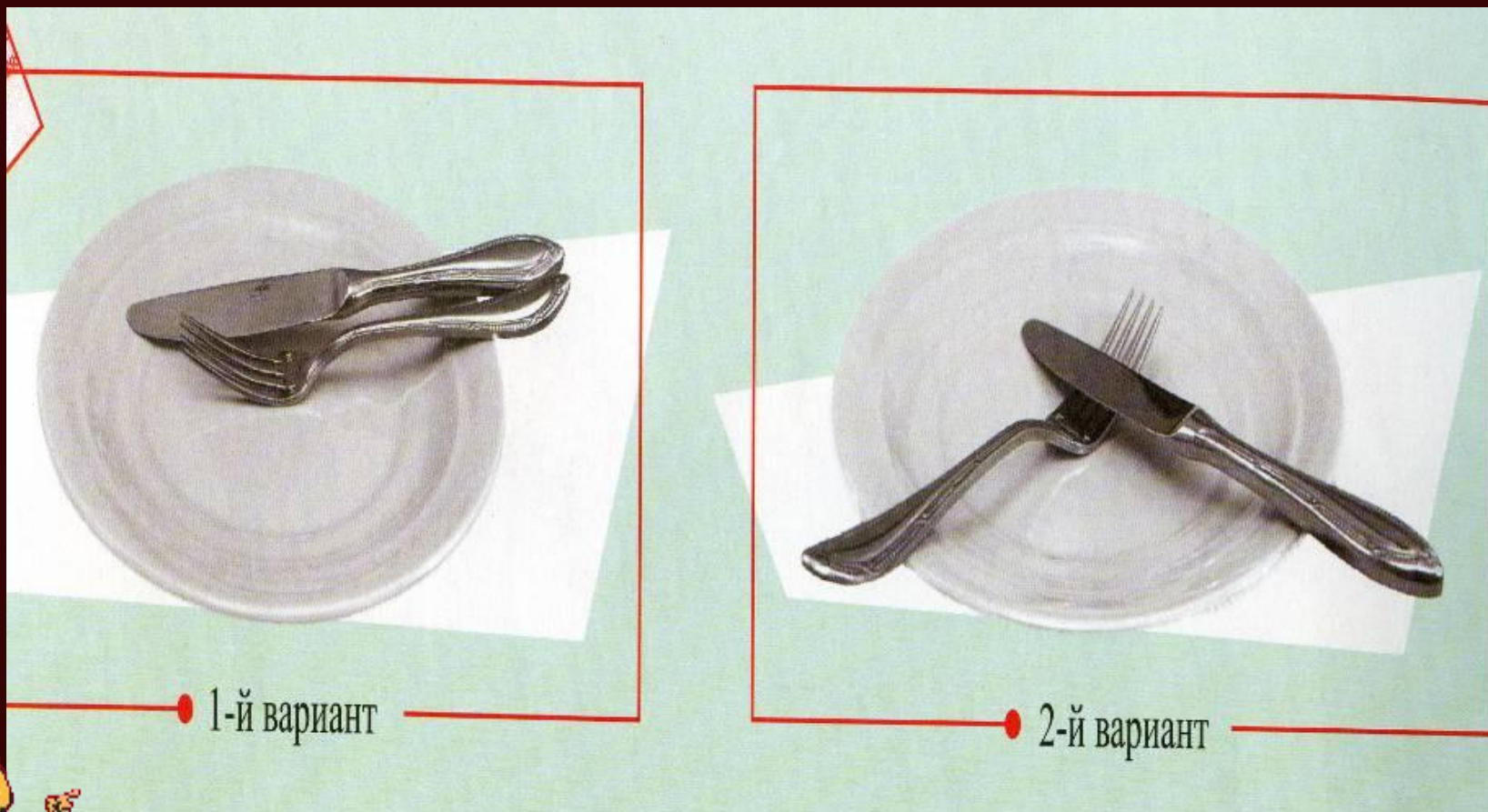
Особое место в меню праздничного стола принадлежит напиткам.

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



# Положение приборов – еда окончена



# 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 вилокй.

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.