

Праздничный сладкий СТОЛ



*Выполнила ученица 7 класс
МБОУ ООШ №14 Ученица: 7 класса
Гараева Сабина Учитель: Лоскут
Ольга Александровна*

Введение

Праздничный сладкий стол (общие сведения)

Требования к сервировке стола

Последовательность сервировки стола

Приборы для сервировки

Посуда для сервировки

Букеты для стола

Блюда, напитки

Рецепты



Общие сведения

Этот стол — это что-то родом из детства. Когда на День Рождения посередине стоит большой торт, вокруг куча конфет, пирожных, всяких других сладостей. И гости со двора наедаются, пока не начнут краснеть щёки. Но можно обрадовать и близких друзей. Они обрадуются не меньше, уж поверьте.

Здесь — чувство меры. Сладостей много не съешь, так что не переборщите. Гости накрывают стол яркой, цветастой скатертью, которая гармонирует со всеми блюдами, словно заманивая съесть ещё кусочек. Перед каждым гостем ставят тарелку в тон общей гамме, чашку для чая с десертной ложечкой и блюдцем, а также какие-нибудь ярких и весёлых расцветок.

Главное здесь — чувство меры. Сладостей много не съешь, так что не переборщите. Обычно накрывают стол яркой, цветастой скатертью, которая гармонирует со сладкими блюдами, словно заманивая съесть ещё кусочек. Перед каждым гостям ставят тарелку в тон общей гамме, чашку для чая с десертной ложечкой и блюдцем, салфетки каких-нибудь ярких и весёлых расцветок.

Сервировка стола

Сервировка сладкого стола делается примерно по таким же правилам, что и любая другая. Сначала ставится тарелка, перед ней – десертные вилка и ложка. Около тарелки – вилка с ручкой влево, выше – нож с ручкой вправо. Допускается положить приборы на тарелку, только не крест-накрест.

Скатерть обязательно должна соответствовать площади стола. Допускается свисание краёв не более, чем на 30–50 см.

Учитывайте количество тарелок для различных видов десертов. Например, если вы подаёте торт, мусс и что-то жидкое, ставьте тарелки друг на друга, сверху – ёмкость для жидкого десерта. Это то же самое, что ставить тарелку для супа на все остальные, что предполагает красивая сервировка любого другого стола.

Всё фужеры, рюмки и стаканы ставят сверху, правее от тарелок. Если подаются прохладительные напитки, наливайте их в прозрачные кувшины и ставьте так, чтобы каждый смог спокойно налить себе, что ему хочется.

Салфетки обычно складывают треугольником и кладут прямо на тарелку. Можно ставить их рядом, либо под приборы, но она занимает больше места. Так что на тарелку – оптимальный вариант. Можно сложить из салфеток фигурки

Не перестарайтесь с количеством блюд. Сладкое – это то, что съесть хочется много, но не получится. Оптимально – одно главное блюдо, например, торт, варенье, конфеты для желающих. Чай-кофе с лимоном и сливками. Если вы покупаете пирожные, не ставится торт, и наоборот. Очень красиво, когда набор пирожных ставится на многоуровневую тарелку по цветовой гамме.

Каждый гость выбирает своё.

Чай подают в заварочном чайнике, чтобы регулировать крепость. Если есть самовар – на сладком столе он будет как раз к месту.

Кофе – в кофейнике, разливается хозяйкой .

Лучше не захламлять стол бутылками с газировкой, пакетами с соком и т.д. Можно поставить их на отдельный стол, где каждый выберет свой напиток.

Мороженое, муссы подаются в креманках.

Для них можно отдельно поставить соусы в соусницах.

Едят их чайной или кофейной ложкой.

Но не теми же ложками,

которыми

только что мешали

чай и кофе.

Очень нарядно смотрятся разные цветы. Их не должно быть много — так, небольшой букетик, но очень яркий.

The background of the slide is a colorful collage of various desserts. It includes a slice of chocolate cake with yellow icing, a cup of fruit salad with strawberries and kiwi, a round cake with a yellow crown on top, a slice of orange cake with white cream, a round cake with a purple and yellow checkered pattern, a donut with pink frosting, a chocolate donut with white sprinkles, a croissant, a round cake with a bite taken out of it, and several cookies. The title 'Выбор блюд' is written in a large, black, serif font across the top of the collage.

Выбор блюд

Определившись с тем, каким будет композиция, какая посуда и аксессуары будут присутствовать на столе, переходим к самому важному этапу: подбору десертов. Сервировка такого стола подразумевает использование сладостей небольшого размера, т.е. все они должны быть порционными, ведь помните, что гости в основном будут брать их руками, и большие куски не подойдут — их неудобно есть.

Чтобы удовлетворить любого сладкоежку разнообразием, предлагаем вам тот перечень, от которого вы могли бы оттолкнуться:

Торт или кексы. Как правило, это основное угощение, за которым идут гости к сладкому столу. Это центральная фигура стола.

Что важно: кексы 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 макаруны, кексы, печенье, профитроли и проч.

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

Постарайтесь выбрать и различные вкусы, а также текстуры сладостей.



Детский сладкий стол

Кроме сладостей, на стол обязательно ставятся фрукты. Особое внимание уделите к разработке меню, так как дети не знают меры, а их родители потом будут недовольны, если у чада начнётся диатез. Так что оптимально — это красивый торт или много пирожных, тарелка с фруктами, соки, вода, чай. Сервировка стола может быть дополнена соответствующим украшением. Дети, например, все дети любят шарики. Но больше они любят уносить их с собой, так что можно купить их целый набор, разбросать по комнате или отправить парить к потолку.

Очень важной является такая сервировка стола должна быть грамотной. Кто-то из взрослых должен постоянно следить, чтобы всем хватило. Например, на школьных праздниках часто бывает такое что кому-то не хватило. Детский праздничный стол не требует особых украшений, что облегчает жизнь. Но просто красивая сервировка их не впечатлит, так что обязательно добавляйте весёлые игры. Отдельный случай — сервировка стола для Нового года. Можно украсить ветку ёлочки или пару небьющихся шариков посередине для украшения. В домашней обстановке блюда для детского стола лучше готовить самостоятельно.

Также такая сервировка стола должна быть грамотной. Кто-то из взрослых должен постоянно следить, чтобы всем хватило. Например, на школьных праздниках часто бывает такое что кому-то чего-то не хватило. Детский праздничный стол не требует особых украшений, что облегчает взрослым жизнь. Но просто красивая сервировка их не впечатлит, так что обязательно прерывайтесь на весёлые игры. Отдельный случай — сервировка стола для Нового года. Можно положить ветку ёлочки или пару небьющихся шариков посередине для украшения. В домашней обстановке блюда для детского стола лучше готовить самостоятельно.

Мой любимый рецепт.

Шоколадный торт.

Ингредиенты: 225г сливочного масла , 300 г горького шоколада, 225 г золотистого мелкого сахара , 225 молотого миндаля, 8 яиц (отделить желтки от белков) , 100 свежих крошек ржаного крема, крем ганаш : Жирные сливки, примерно 110 мл; Черный шоколад с высоким содержанием какао 175 граммов; Сливочное масло, 75 граммов. (шоколад растопить на водяной бане, затем всё туда добавить и перемешать).

Разогреть духовку до 180°. Растопить шоколад на водяной бане. Убрать с огня. В большой миске взбить масло и сахар . Добавить миндаль, желтки , хлебные крошки хорошо взбить. Постепенно вливать растопленный шоколад и перемешать. В чистой миске взбить белки в пену . Всё соединить в одной миске. Вылить тесто в форму (выстеленную пергаментом, 23 см)

Выпекать 1 час 20 минут, после остудить. Крем ганаш равномерно распределить равномерно по тарту .