

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА. ЭТИКЕТ.

Соблюдение этикета сервировки стола в первую очередь говорит о хорошем отношении хозяина дома к гостям



КОФЕЙНАЯ СЕРВИРОВКА

- Характер и основные положения кофейного этикета напрямую зависят от выбранных напитков. Это может быть кофе по-турецки, классический кофе, итальянский эспрессо. Помочь в создании идеального кофейного напитка может гейзерная кофеварка – это старинный секрет народов Востока.



- Наливая кофе, следите, чтобы чашки были заполнены лишь на две трети (тогда гости смогут добавить немного молока или сливок).



- Кофейная сервировка стола включает в себя три элемента – блюдце, чашка и чайная ложка. К числу дополнительных предметов относятся десертная тарелка, в нее можно положить пирожные, и приборы для фруктов или сладостей. Расстановку блюд стоит начинать с десертов. Когда все гости соберутся, можно заняться приготовлением напитков.



ЧАЙНАЯ СЕРВИРОВКА

- Если за каждым гостей закреплено определенное место за столом, то в основе сервировки лежит принцип, когда перед каждым участником чаепития ставится чашка с блюдцем с необходимым перечнем приборов и маленькая тарелочка для десертов. В центре стола располагается главное блюдо. Это может быть ваза с пирожными, торт, яблочный пирог, ваза с фруктами.



- ▣ Особое внимание уделяется декору, все элементы необходимо равномерно расставить по периметру стола. Заварочный чайник и чайник с кипятком принято оставлять с краю. В случае же с самоваром, он ставится четко в центр.



- Приглашая друзей на чай, убедитесь, что у вас достаточно чайных комплектов (лучше если их будет на 1-2 больше, чем предполагаемых гостей).



КАК ПРАВИЛЬНО ПОДАВАТЬ И ЕСТЬ СЛАДКИЕ БЛЮДА

- ❑ Сладкие блюда, которые принято называть десертом, обычно подают в конце трапезы. Для этих блюд подается более мелкая и изящная посуда и приборы, чем для основных закусок.
- ❑ Так как же правильно есть торты, конфеты, печенье, желе и некоторые другие сладкие лакомства?



□ Если вы подаете **сыр и фрукты**, то с левой стороны от тарелки должны стоять тарелки с десертными ножами и вилками. Ручки ножей направляют вправо, а вилки — влево. Рассмотрим некоторые виды сладостей, которые часто подают на стол.

□ **Торт** нужно подавать на подносе, в плоской вазе или на блюдах. Желательно резать на порционные куски заранее. Единственное исключение — свадебный торт, который разрезают молодые. Кусочки торта нужно выложить на тарелку специальной кондитерской лопаткой.



- **Сухое печенье** чаще всего едят руками, отламывая по небольшому кусочку. Но это правило не относится к поеданию вафель и маленького печенья, так как, отламывая их, вы только крошите. Их можно есть держа пальцами. А если печенье мягкое или жирное, то лучше использовать десертную вилку или ложку.
- **Конфеты** всегда берут руками. Затем их кладут на тарелку, аккуратно снимают обертку и едят сразу. Если конфеты мягкие и липкие, то можно воспользоваться небольшой вилочкой или шпажкой.
- **Джем**, варенье и мед ставят на стол не в банках, а в вазочке или розетке. Рядом с ними обязательно нужно положить чайную ложечку, с помощью которой гости могут накладывать их себе на тарелку. Уже с нее джем или мед можно намазывать на кусочки булочки, печенья, хлеба ножом либо положить в чай по вкусу.

СТОЛ «ФУРШЕТ»

- Фурше́т (фр. *fourchette* — вилка) — совместный приём пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку.
- Стульев и столов со строго расписанными местами не предусматривается.



Организуется (устраивается) фуршет, когда:

- гостей много, а места для их встречи мало.
- хозяева и гости ограничены во времени.
- цель встречи — общение, а не обильная трапеза.

Особенности фуршета

- По одному официанту на 18-20 гостей (если фуршет с официантами).
- Большое количество миниатюрных закусок.
- Продолжительность может быть 1,5-2 часа.
- На фуршете можно обслуживать 4-5 раз.
- Больше гостей, чем на банкете за столом, при равных площадях зала.

ПРИГЛАШЕНИЕ ГОСТЕЙ



ПРАВИЛА НАПИСАНИЯ ПРИГЛАШЕНИЯ

- ❑ В последнее время стало общей практикой приглашать гостей по телефону или договариваться о встрече лично.
- ❑ Письменное приглашение больше подходит в том случае, когда устраивают большое торжество.
- ❑ Приглашать гостей нужно лично, а не через третье число.
- ❑ Приглашение должно быть принято или отклонено, если на то есть уважительная причина.



- Приглашенному нельзя приглашать от себя кого-либо еще. Если вы все же хотите привести друга или подругу, нужно спросить у хозяев разрешение.
- Из приглашения должно быть понятно, о каком событии идет речь, т.к. приглашенному нужно заранее подумать о форме одежды и подарке.
- На большое торжество принято приглашать письменно. Текст приглашения не обязательно должен быть официальным. Можно выполнить открытки своими руками и заполнить шутивным текстом.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Источники: Н.В. Сеница Технология 7 класс/ Н.В. Симоненко. – М., Вентана-Граф, 2015.
- <http://homester.com.ua/wp-content/uploads/2013/10/3.png>
- http://naeshsya.net/images/vishnevyj-koktejl-poplavkom_255.jpg

