

# Оформление стола в стиле фристайл



Подготовила: Проводникова А.М.  
группа: 53-20

Проверила: Журова З.И.

*Сервировка (от servir, service)* — обслуживание, удобство, в первую очередь. Это порядок расположения на столе приборов наиболее удобным образом. А вот оформление — это уже из области вкуса и искусства, которое ограничивается лишь нашей фантазией и здравым смыслом.



Оформление праздничного стола является очень важной частью в подготовке к торжеству. Можно приготовить самые разнообразные вкусные блюда, но если их поставить на неопрятный стол, то гости, скорее всего, не оценят приготовленные вкусности по достоинству. Некрасивое оформление стола может испортить праздничную атмосферу или даже весь праздник.





Наоборот, красивое и оригинальное оформление стола поможет создать неповторимое настроение торжества и праздничную атмосферу.

Сегодня нет каких-то общих правил по оформлению праздничных столов. Главное в этом деле – это правильное сочетание различных элементов посуды и декора.



При оформлении праздничного стола нужно больше смелости в оригинальных решениях.

Так, различные декоративные элементы могут стать настоящей изюминкой застолья, которые принесут незабываемую атмосферу праздника и запомнятся всем гостям еще надолго.

Так, кроме традиционных столовых приборов и посуды, стол можно украсить красивыми яркими салфетками, цветами, различными подставками и подсвечниками. Разнообразие таких украшений зависит только от вашей фантазии.



# Как красиво накрыть праздничный стол?

- Для получения красивой картины сервировки необходимо размещать все приборы симметрично.
- Посуду лучше всего расположить по прямой линии, сделав небольшое (10-15 см) отступление от стола.
- Перед каждым гостем следует поставить большую плоскую тарелку, которая будет служить подставкой для остальных тарелок (например, закусочной или суповой).
- Слева от тарелки следует расположить вилки таким образом, чтобы зубчики смотрели вверх.
- Справа положите нож так, чтобы режущая сторона была повернута в сторону тарелки.
- Бокалы для напитков располагаются справа.
- Салфетку лучше всего красиво сложить и расположить на закусочной или глубокой тарелке.



Очень модный стиль **фристайл**, особенностью которого является асимметричность посуды и минимализм в сервировке:



Этот стиль часто используется в модных кафе и барах.



Края чашек и салатников фристайл могут иметь разную высоту, от чего кажется, что посуда наклонена.





Ножки стеклянной посуды обычно выгнуты самым затейливым образом



# Литература:

- <https://www.livemaster.ru/topic/1554963-oformlenie-servirovki-stola-v-raznyh-stilyah-iz-uchaem-osobennosti-eklektiki-kantri-fristajla-i-drugih-stilej>
- <https://www.liveinternet.ru/users/4714731/post380275434>
- <https://www.livemaster.ru/topic/1554963-oformlenie-servirovki-stola-v-raznyh-stilyah-iz-uchaem-osobennosti-eklektiki-kantri-fristajla-i-drugih-stilej>
- <http://www.foodbest.ru/oformlenie-prazdnichnogo-stola-izyuminka-torzhestva-100-foto/>

