



Сервировка стола





Сервировка стола

Сервировка – это подготовка и оформление стола для приёма пищи.



Сервировка стола

- Сервировка стола зависит от блюд, входящих в меню.
- Сервировку и украшение стола можно разнообразить, смотря по значению обеда, по количеству гостей, а следовательно, и по величине стола, а также и по времени года и дня.



Столовая посуда



- Желательно сервировку выдержать в одном стиле. В этом поможет набор столовой посуды.
- На середине стола размещают судки с приправами, солонку, хлебницу.
- Мелкие тарелки ставят на равном расстоянии друг от друга. Если в меню входит закуска, то на мелкую тарелку ставят закусочную тарелочку.

Столовые приборы

- Основной набор столовых приборов состоит из 6 ножей, 6 вилок, 6 столовых и чайных ложек.
- Приборы располагают обычно в соответствии с подачей блюд.
- Вилки кладут слева от тарелки зубцами вверх, ножи – справа лезвием к тарелке, ложки – справа чашей кверху.
- Десертные ложки и вилки кладут за тарелкой параллельно краю стола (ложку – ручкой вправо, вилку – ручкой влево), чайную ложку кладут на блюдце.



Это интересно



- **Нож.** Наши далекие предки не делали различия между боевым, охотничьим, хозяйственным или столовым ножами. Каждый носил свой нож за поясом и использовал его в разных целях. Специальные столовые ножи вошли в обиход только в XVI веке, но и они имели острый конец. Говорят, что округлить концы ножей, будто бы велел Наполеон.

Это интересно



- **Ложка** - имеет довольно почетный возраст. Уже в «Повести временных лет» она упоминается как привычный и совершенно необходимый во время еды предмет. Ложки, как и ножи, часто носили при себе в особых футлярах либо просто за поясом или голенищем сапога.

В зависимости от величины, формы, назначения, вида отделки ложки имели самые разные названия: разливная, межеумок – простая русская широкая ложка; бутырка, бурлацкая (грубее и толще обычной); боская - продолговатая, тупоносая и т.д. (по Далю).



Это интересно



- **Вилка** – самый молодой из столовых приборов. Даже за царским столом в XVII веке пользовались только ножом и ложкой. Отрезанные куски брали либо рукой, либо «чем было способнее». Российская аристократия узнала вилку в XVIII веке не без помощи Петра I.

Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только у очень состоятельных людей. Народ стал пользоваться вилок только в XIX век.

Это интересно



- **Тарелка.** Роль тарелок издавна выполняли миски. Кроме горшка и миски в доме русского крестьянина практически не было другой посуды. Делали миски из дерева, а позднее из металла. Размеры некоторых были довольно большими, поскольку из них ела вся семья. Тарелка же предназначена для индивидуального использования, имеет гораздо меньшие размеры и более плоская по форме.

Сначала заменой тарелки служили большие ломти хлеба – обедающий клал на них густую пищу, куски мяса, рыбы ит.д. затем эти «хлебные тарелки» обычно съедались, а в богатых домах раздавались нищим или выбрасывались собакам.

настоящие, в современном понимании, тарелки, или, как их тогда называли – *тарелы*, появились на Руси не раньше XVI века.

Царские сервизы



*«Монплеzir». Екатерининский корпус.
Желтый зал. Гурьевский сервиз
Императорского фарфорового завода.
Петербург. 1809-1817*



*Большой дворец.
Большая голубая гостиная.
1750-е, Ф.-Б. Растрелли;
1844, А. Штакеншнейдер*

Аранжировка

- Стол будет смотреться более праздничным, если его украсить цветами.
- Букеты должны быть небольших размеров в низких и широких вазочках.
- Аромат цветов не должен быть резким.



Аранжировка

- Стол можно украсить также ветками, декоративной зеленью, веточками сосны или ели.
- Меню написанное на лимонах ещё одна идея украшения вашего стола.



Именные карточки



В России не распространен обычай ставить на стол карточки с указанием мест. В странах Европы же это вполне нормальная практика, помогающая гостям быстро найти предназначенное каждому место за столом познакомиться между собой людей.

К тому же творчески поданные именные карточки придают особый шарм общей сервировке.

Свечи

- Если вы готовитесь к романтическому ужину, то стол со свечами будет особенно кстати.
- Свечи также будут уместны на новогоднем и рождественском столе.



Оформление стола к праздникам

- Рождество Христово
- Пасха
- Масленица
- Новый год
- День рождения



Рождество Христово





Воскресение Господне



Новый год





День рождения



- «Элегантность»



- «Осенний этюд»



«Романтика»



- «Воскресное утро»



- «Лето в чашке»



• «Ромашка»

















Салфетки

- Салфетка — обязательный предмет сервировки стола.
- Бывают тканевые и бумажные салфетки.
- Бумажные салфетки обычно помещают в стакан или узкую вазочку и ставят на середину стола.
- Салфетки из ткани должны быть всегда чистыми и накрахмаленными.
- Салфетками можно красиво украсить праздничный стол.



Лилия



1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.

1



2



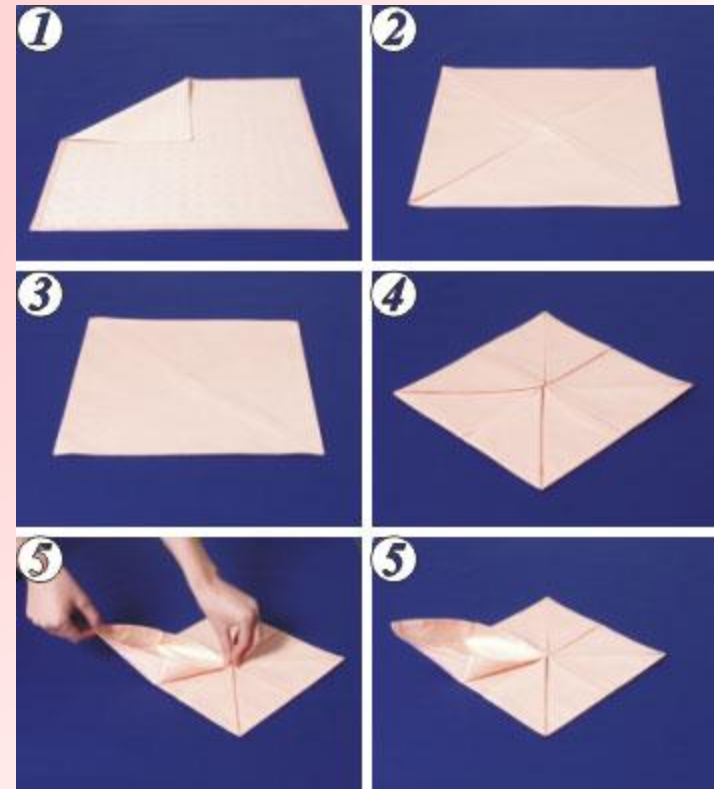
3



Королевская лилия



1. Исходная форма салфетка лежит лицевой стороной вниз.
2. Загните по очереди все ее углы к центру.
3. Переверните салфетку.
4. Снова загните ее углы к центру.
5. Придерживая в центре углы, выдерните снизу уголки, чтобы они образовали «лепестки».



Веер

1. Исходная форма салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
2. Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа.
3. Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.
4. Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото. После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.



Веер с загнутыми краями

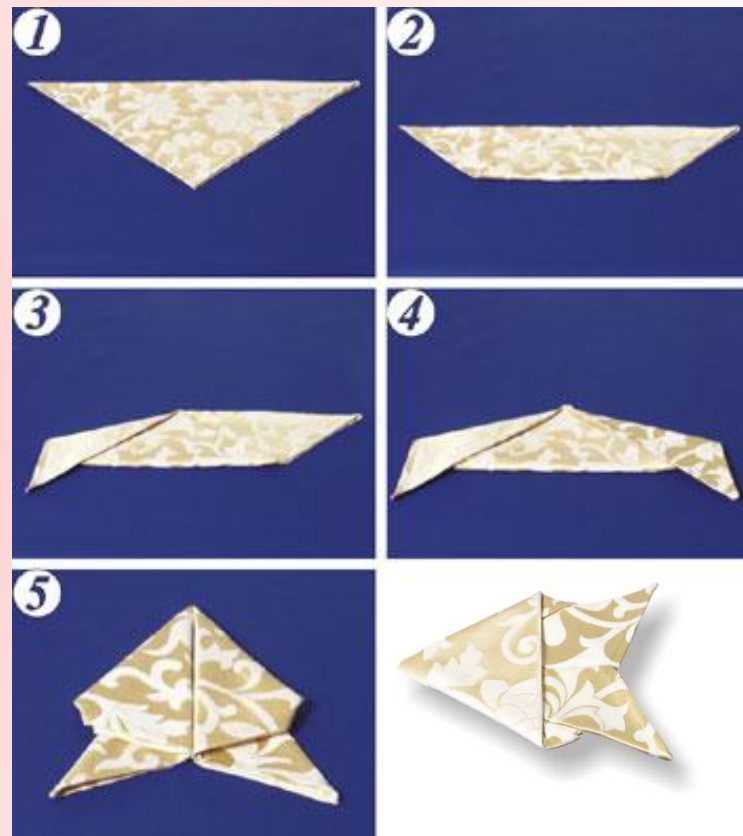
1. Исходная форма-салфетка лежит изнаночной стороной вниз. Приблизительно $1/4$ верх. части загните вниз.
2. Переверните салфетку. Приблизительно $1/3$ нижней части загните вверх.
3. Сложите салфетку пополам снизу вверх.
4. Сложите «гармошкой» полученную фигуру, чтобы пять равномерных складок.
5. Зажав в руке открытую сторону, вытяните в верхней части заложенные в глубине складки в противоположные стороны и зафиксируйте их.
6. Распустите «веер».



Рыбка

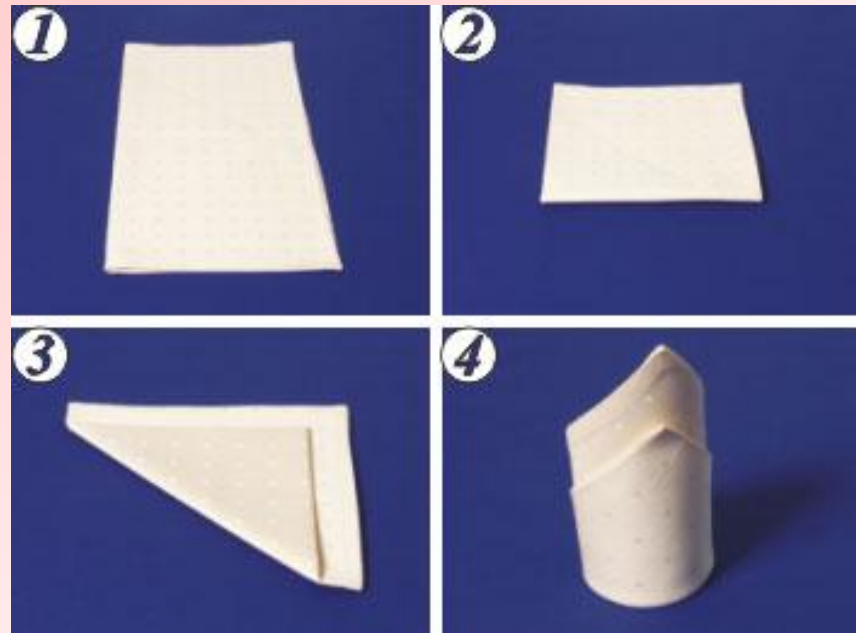


1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали (сгиб вверху).
2. Нижний угол загните вверх.
3. Левый выступающий угол загните вниз.
4. Так же загните и правый угол.
5. Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры. Так же загните и правую сторону.
6. Переверните фигуру и украсьте ее небольшой ракушкой.

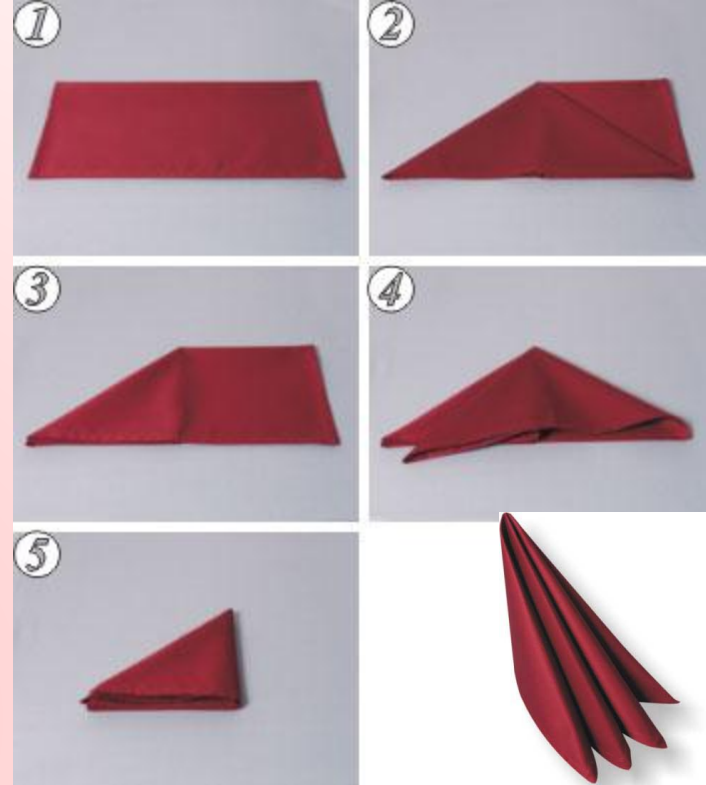


Шапка с отворотом

1. Исходная форма салфетка сложена изнаночной стороной внутрь (сгиб слева).
2. Сложите салфетку пополам еще раз, чтобы получился квадрат (сгиб внизу).
3. Левый нижний угол заверните, оставляя 2-3см до вершины.
4. Боковые углы загните вовнутрь и закрепите друг в друге.
5. Поставьте салфетку вертикально, чтобы получилась «шапка» с откидным воротом, одну из верхних вершин загните вниз.



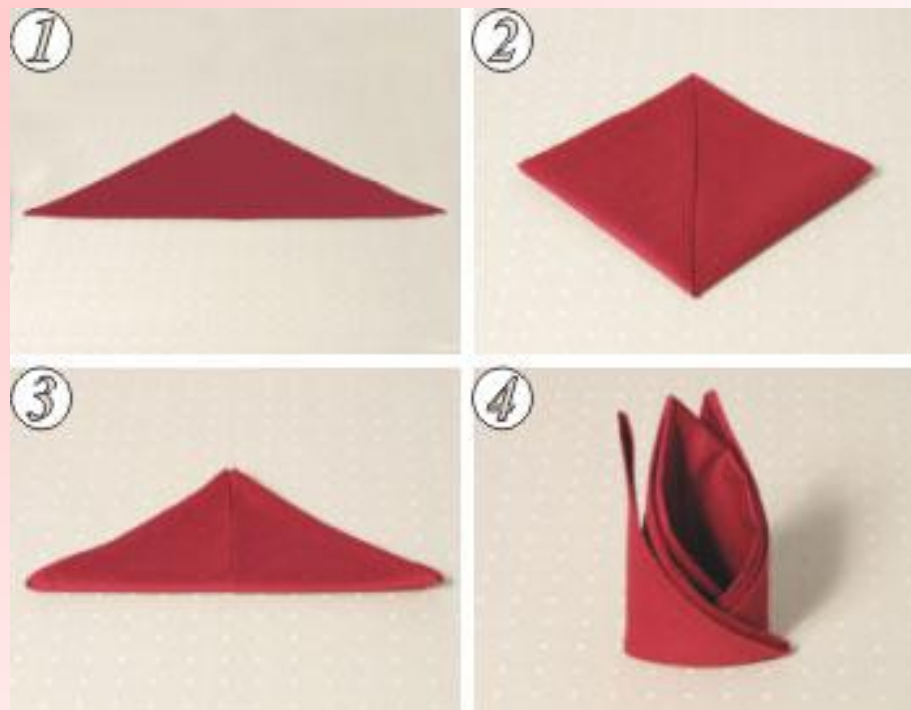
Шатёр



1. Исходная форма салфетки сложена по горизонтали пополам (сгиб вверху).
2. Сложите салфетку треугольником (левый нижний угол совместите с правым нижним углом).
3. Правый угол полученного треугольника переложите влево.
4. Повторите действия п.2, после чего нижний правый угол переложите влево.
5. Правую половинку треугольника загните влево и поставьте салфетку так, чтобы не морщились края.

Шлейф

1. Исходная форма салфетка сложена 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.



«Подставка»

1. Исходная форма салфетка сложена вчетверо.
2. Отогните угол первого слоя ткани на 2 дюйма (5 см), повторите операцию.
3. Загните второй слой салфетки, подтыкая угол под диагональный валик и образуя второй валик, шириной в 1 дюйм (2,5 см).
4. Загните салфетку сверху и снизу и положите на стол, ориентируя ее вертикально, чтобы складки оставались на диагонали.



Свеча

1. Исходная форма 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.



Кольца для салфеток



Сервировка стола



Основное в сервировке стола – создать для гостей или для членов семьи максимальные удобства, сделать стол нарядным и привлекательным.





Контрольные вопросы

1. Что такое сервировка стола?
2. Какова основная цель сервировки стола?
3. Как располагают приборы при сервировке стола к завтраку?
4. Какие требования предъявляют к оформлению стола цветами?
5. Где должна быть расположена салфетка тканевая, бумажная?