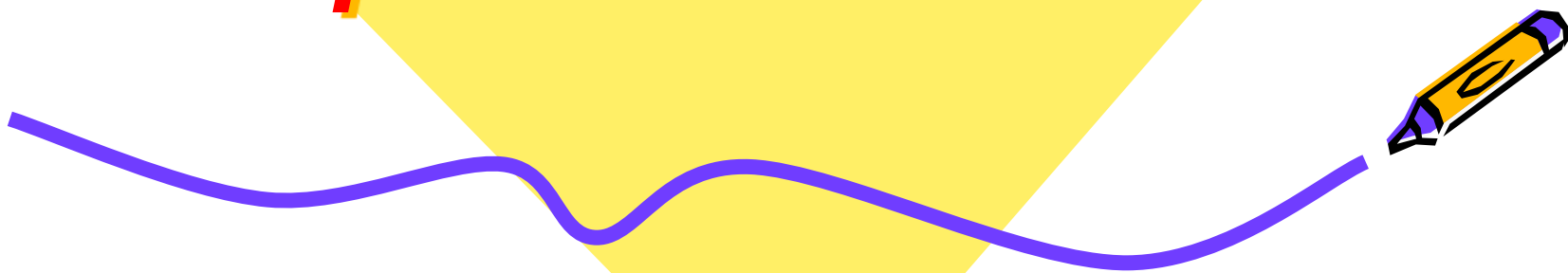




ЭТИКЕТ

за праздничным столом



Что такое этикет?

- Слово «этикет» означает установленный порядок поведения где-либо (например за столом).

- Слово «этикет», а также многие современные правила учтивости и вежливости пришли к нам из Франции.





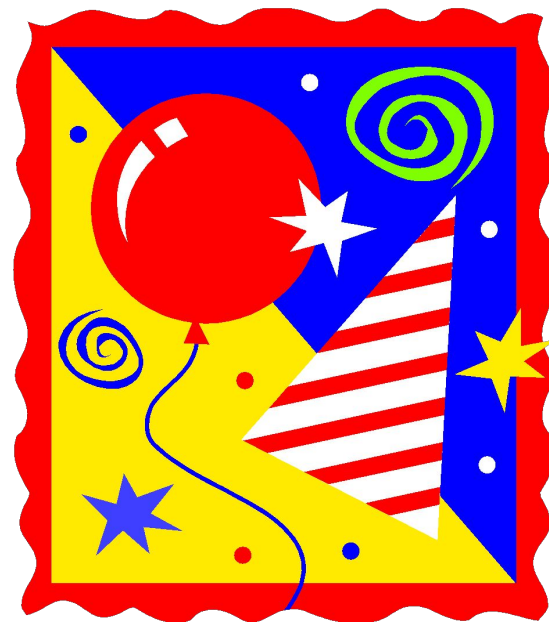
Этикетка Людовика XIV

- Во времена правления французского «Короля-Солнце» Людовика XIV всем королевским гостям вручали небольшие карточки-этикетки. На них были записаны правила хорошего тона и достойного поведения. Так появилось слово **«Этикет»**.



У вас – праздник!...

*Если вы хотите
организовать
праздник,
надо подготовиться
и принять гостей
по правилам
современного
этикета.*



Секреты сервировки:

Сервировать –

*в переводе с французского языка
означает накрывать на стол,
расставляя в определенном порядке
кушанья, посуду
и раскладывая приборы для еды,
чтобы гостям за столом
было удобно и красиво.*



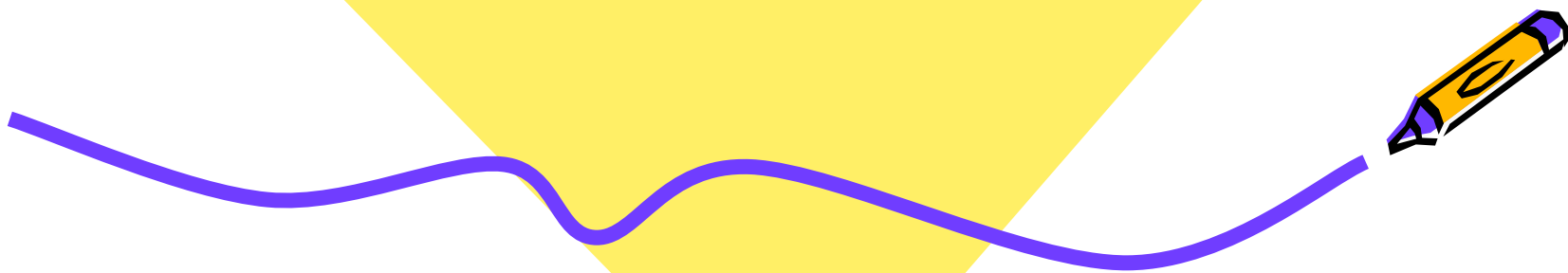
Как быстро и красиво сделать праздничный стол?

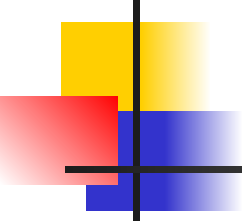


- *Накрыть стол скатертью*
- *Расставить тарелки*
- *Разложить столовые приборы*
- *Поставить стеклянную (хрустальную) посуду*
- *Разложить салфетки*
- *Расставить блюда с угощениями*
- *Поставить на стол цветы*

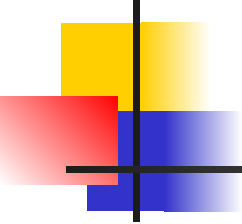


Сервировка чайного стола



- 
-
- *Вначале для каждого гостя в нескольких сантиметрах от края стола ставят тарелку под пирожное или торт.*





С правой стороны, немного под углом от этой тарелки, ставится чашка с блюдцем, причём ручка чашки должна находиться справа и быть параллельной краю стола.



- *Чайная ложка кладётся на блюдце, за чашкой, ручкой направо.*
- *Рядом с чайной чашкой ставится розетка для варенья.*

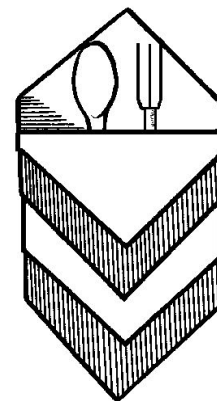


- *При оформлении чайного стола на скатерть под чашки можно положить нарядные салфетки контрастного цвета.*

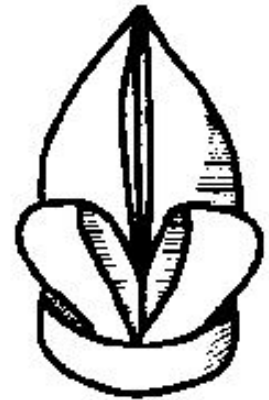
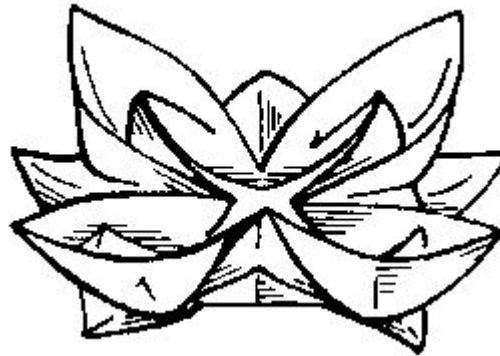
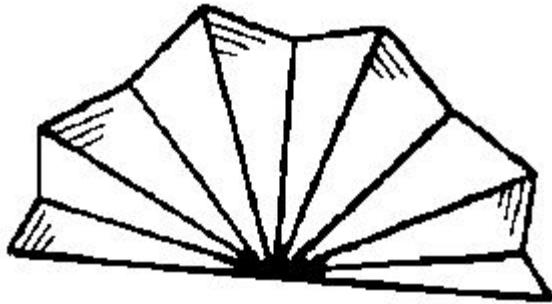


*Вилочка или ложка
для торта должна
находиться справа
от тарелки.*

*Их можно завернуть
в салфетку
«для столового серебра»*



*На тарелки можно поставить
красиво свёрнутые полотняные салфетки:*



- Их принято расстилать на коленях, чтобы предохранить одежду.
 - После окончания застолья полотняные салфетки снимают с колен и просто кладут на стол слева от тарелки.



Бумажные салфетки:

- *Сворачивают в трубочку или веером и ставят на стол в невысоком стакане или кладут слева от каждого прибора.*
- *Во время и после еды ими вытирают губы и руки.*
- *После использования их сминают и кладут на тарелку.*





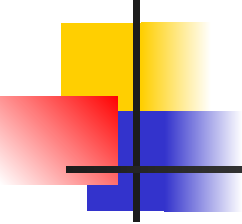
Наливая чай в чашки, не следует наполнять их до краёв. Уровень чая должен быть на 1-1,5 см ниже края чашки.



К чаю подают кусковой сахар (или сахар-песок), торты и пирожные, кексы, печенье, варенье или мёд.

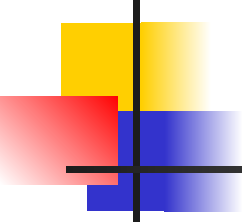


- *Торт положено подавать на стол неразрезанным и разрезать в присутствии гостей.*
- *Кусок торта кладут на тарелку при помощи специальной лопаточки для торта.*

- 
-
- *Печенье, классическое угощение к чаю, лучше подавать в стеклянных или фарфоровых вазочках.*



- *Нельзя есть печенье прямо из вазы; сначала нужно положить его на тарелочку для сладостей.*

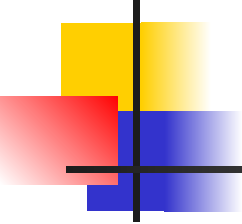
- 
- *Конфеты желательно подавать в коробке, причём, полной.*
 - *В том случае, если часть конфет съедена, оставшиеся лучше переложить в вазочку перед тем, как подавать на стол.*



- *Едят конфеты, переложив их из коробки на свою персональную тарелку.*



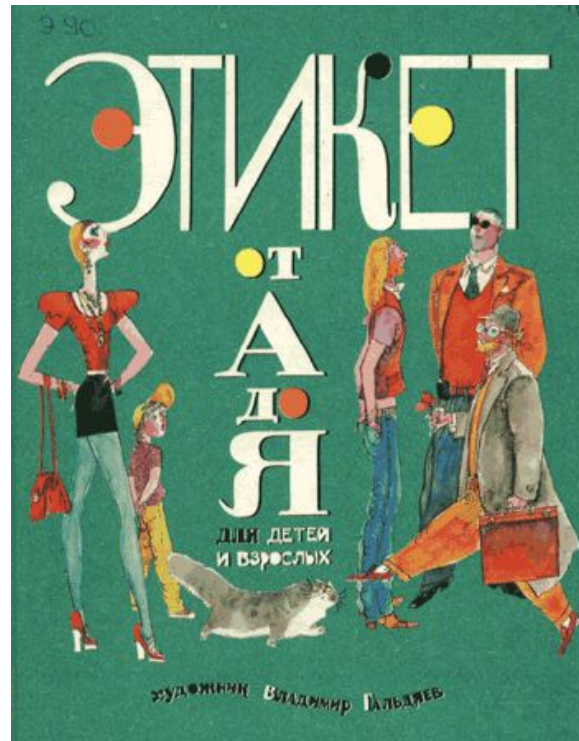
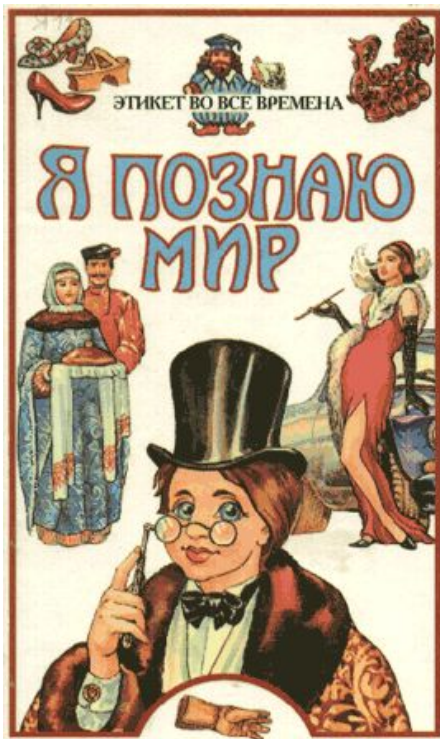
- *Варенье подают в вазочках на высокой ножке, в каждую обязательно кладут ложку для общего пользования.*
- *Этой ложкой кладут варенье в свою розетку.*
- *А едят варенье своей персональной десертной ложечкой.*



*Завершает сервировку
небольшая
цветочная композиция,
которая станет
прекрасным
украшением
праздничного стола.*



**Более подробно о правилах этикета
вы сможете узнать из книг:**

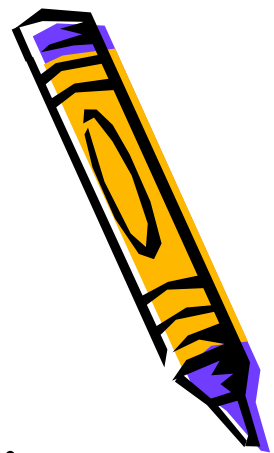




***Желаю Вам
успеха в
подготовке
праздника!***



Литература



- Я познаю мир. Детская энциклопедия. Этикет во все времена. М., Издательства: «Астрель», «Олимп», «АСТ», 2000.
- Этикет от А до Я для взрослых и детей. М., Издательство «АСТ», 1998.
- Лихачёва Л. Уроки этикета в рассказах, картинках и задачках. Екатеринбург, Средне-Уральское издательство, 1996.

