Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 80
с углубленным изучением английского языка

УКРАШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Учитель технологии
Липка Елена Викторовна

Оформление праздничного стола

Основные элементы украшения стола

Требования к оформлению

К сервировке стола предъявляются следующие требования:

- соответствие виду и поводу застолья

- сочетание с меню

- правильное расположение предметов сервировки

Столовая посуда

Для сервировки стола обычно используется

Фарфоровая и фаянсовая посуда

Стеклянная посуда

Пластмассовая посуда

Хрустальная посуда

Металлическая посуда

Столовая посуда

1 лоток, селедочница
2 салатник
3 блюдо для рыбных и мясных закусок
4 блюдо для мясных и овощных блюд
5 блюдце чайное под стакан
6 тарелка закусочная
7 тарелка глубокая для супов
8 тарелка столовая мелкая для блюд из рыбы, мяса, птицы
9 тарелка глубокая полупорционная
10 чашка чайная
11 сливочник
12 чашка с блюдцем для кофе или шоколада
13 соусник
14 молочник
15 соусник
16 перечница
17 горчичница
18 солонка
19 рюмка-подставка для яиц

Фарфоровая посуда отличается особым изяществом, легкостью, прочностью. Фарфор может длительное время сохранять тепло. Широко распространена и фаянсовая посуда. **Фаянсовая посуда** имеет меньшую механическую прочность и термическую стойкость по сравнению с фарфоровой.

Столовые приборы

Столовые приборы могут быть **мельхиоровые, серебряные** или из **нержавеющей стали**. Все приборы делятся
на **индивидуальные** (основные)
и **общие** (вспомогательные).
Индивидуальные приборы предназначены для приема блюд, общие - для раскладывания их.

1 ложка кофейная
2 ложка чайная
3 ложка десертная
4 ложка столовая
5 щипцы кондитерские большие
6 ложка лимонадная - для приготовления смешанных напитков
7 щипцы для спаржи
8 щипцы для льда
9 щипцы кондитерские малые
10 секатор для сигар
11 и **12** вилка для лимона
13 вилка кокотная
14 и **15** лопатообразный тупой нож для рыбных вторых блюд и рыбная вилка с углублением для отделения костей
16 и **17** нож и вилка десертные
18 и **19** нож и вилка десертные
20 и **21** нож и вилка закусочные
22 и **23** нож и вилка закусочные
24 ложка разливательная
25 и **26** нож и вилка столовые для вторых блюд (кроме рыбных)
27 лопатка кондитерская
28 лопатка паштетная
29 лопатка рыбная
30 лопатка для икры
31 ложка для мороженого

Перед началом сервировки

Перед сервировкой столов необходимо отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь.

Серьезное внимание надо уделять подготовке предметов столового комплекта, к которому относятся солонка, перечница, горчичница, бутылки для уксуса, подсолнечного или оливкового масла.

Сервировка

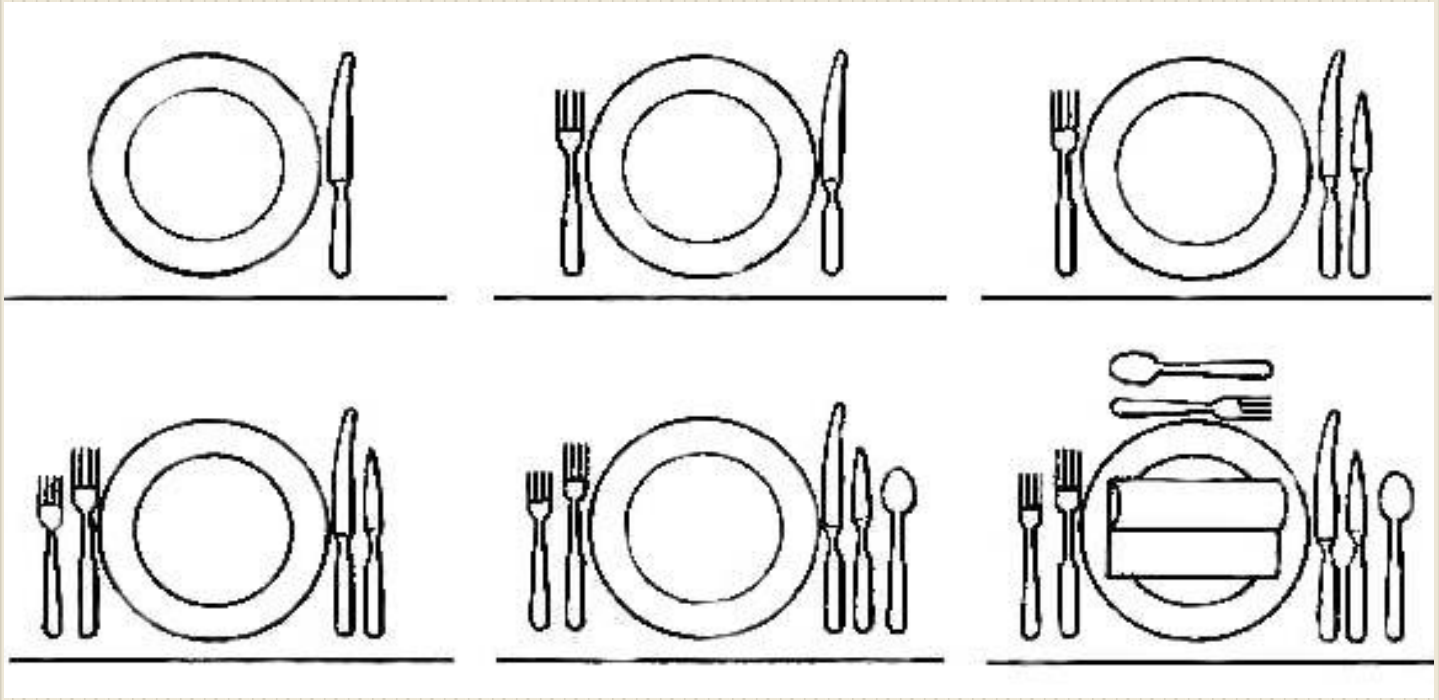
При сервировке стола соблюдают определенный порядок:

— вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду,

— затем укладывают приборы

— и после этого ставят хрусталь или стекло.

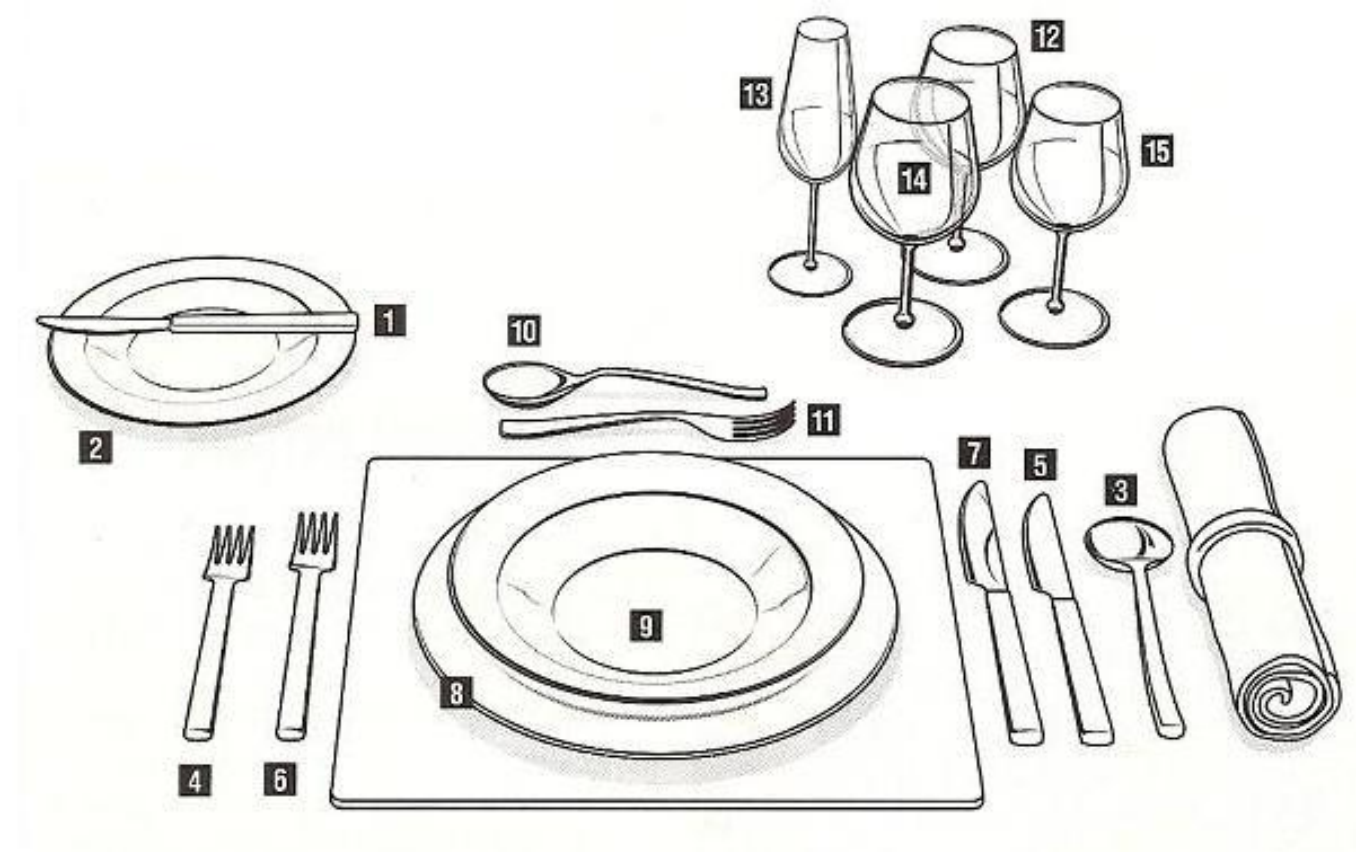
Сервировка на 1 персону



Сервировка столов бывает различной в зависимости от характера трапезы:

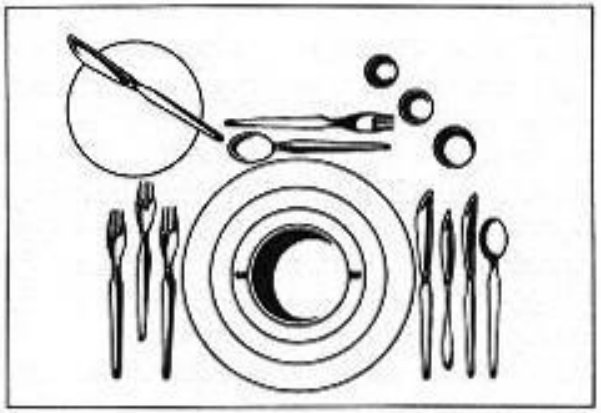
— завтрак
— обед
— или вечернее обслуживание гостей.

Пример полной сервировки для вечернего обслуживания

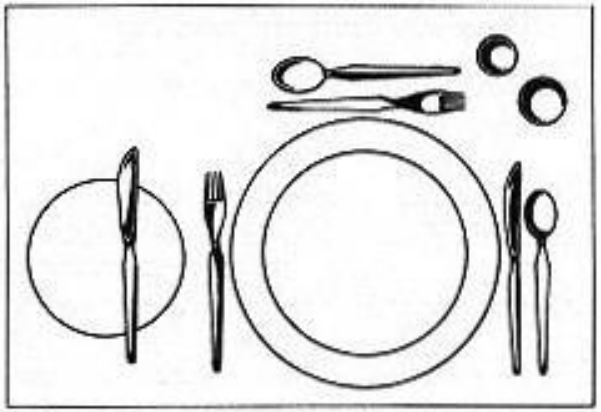


1. Нож для масла **2.** Пирожковая тарелка — для хлеба и масла **3.** Ложка (для первого блюда) **4.** Вилка для морепродуктов (холодных закусок) **5.** Нож для морепродуктов (закусок) **6.** Вилка для мяса и салатов (основного блюда) **7.** Столовый нож **8.** Декоративная тарелка **9.** Суповая тарелка **10.** Десертная ложка **11.** Десертная вилка **12.** Стакан для воды **13.** Бокал для шампанского **14.** Бокал для красного вина **15.** Бокал для белого вина

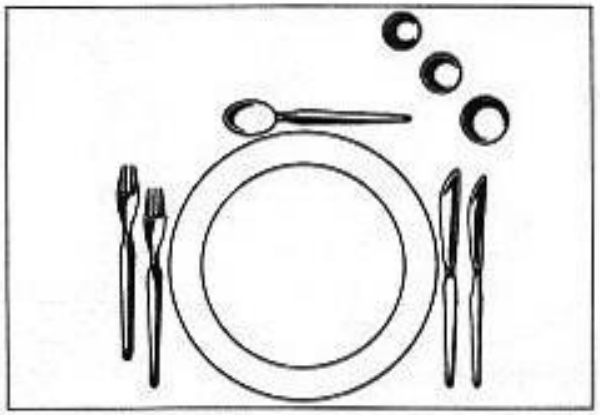
Сервировка



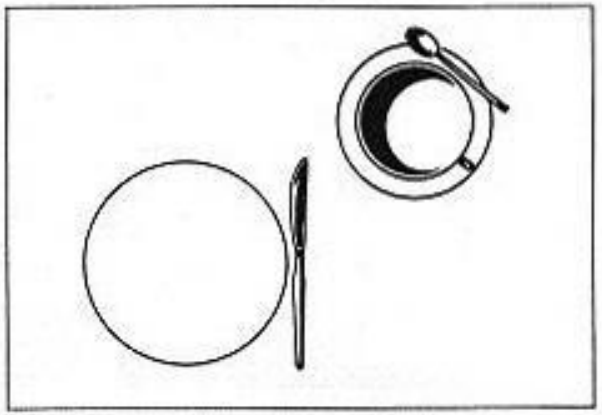
Сервировка для меню с прозрачным супом, закуской, рыбным блюдом, мясным блюдом и десертом



Столовый прибор для традиционного завтрака с кофе или чаем, различными сортами хлеба, маслом и конфитюром или медом (но без яйца)

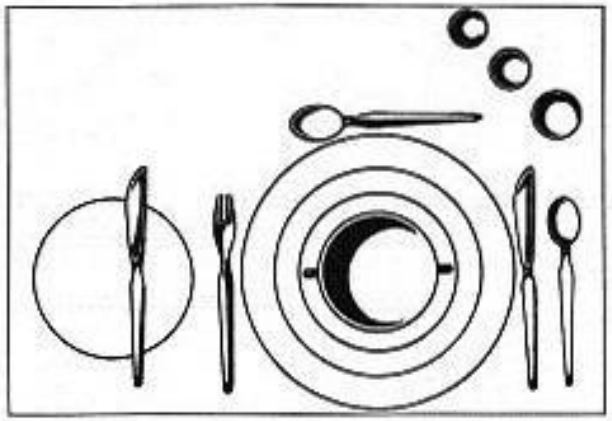


Столовый прибор для меню с супом-пюре, основным (мясным) блюдом с вином и десертом с шампанским

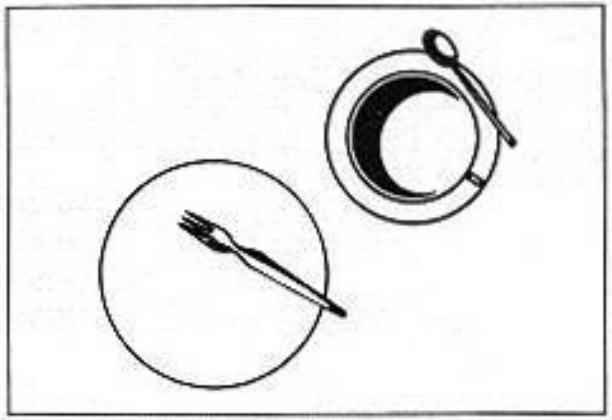


Столовый прибор для меню с аперитивом, прозрачным супом, основным блюдом с вином и десертом с шампанским

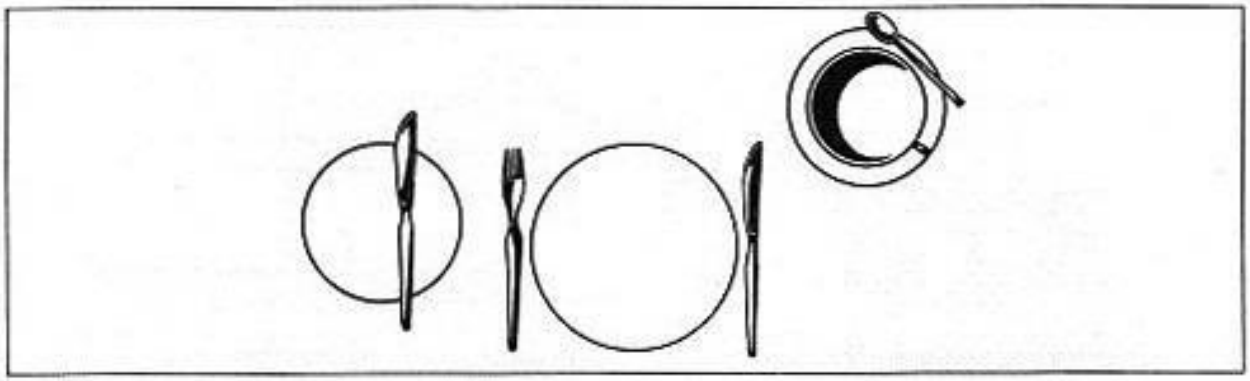
Примеры сервировки



Столовый прибор для меню с закуской, основным блюдом и десертом. Предлагаются три различных напитка

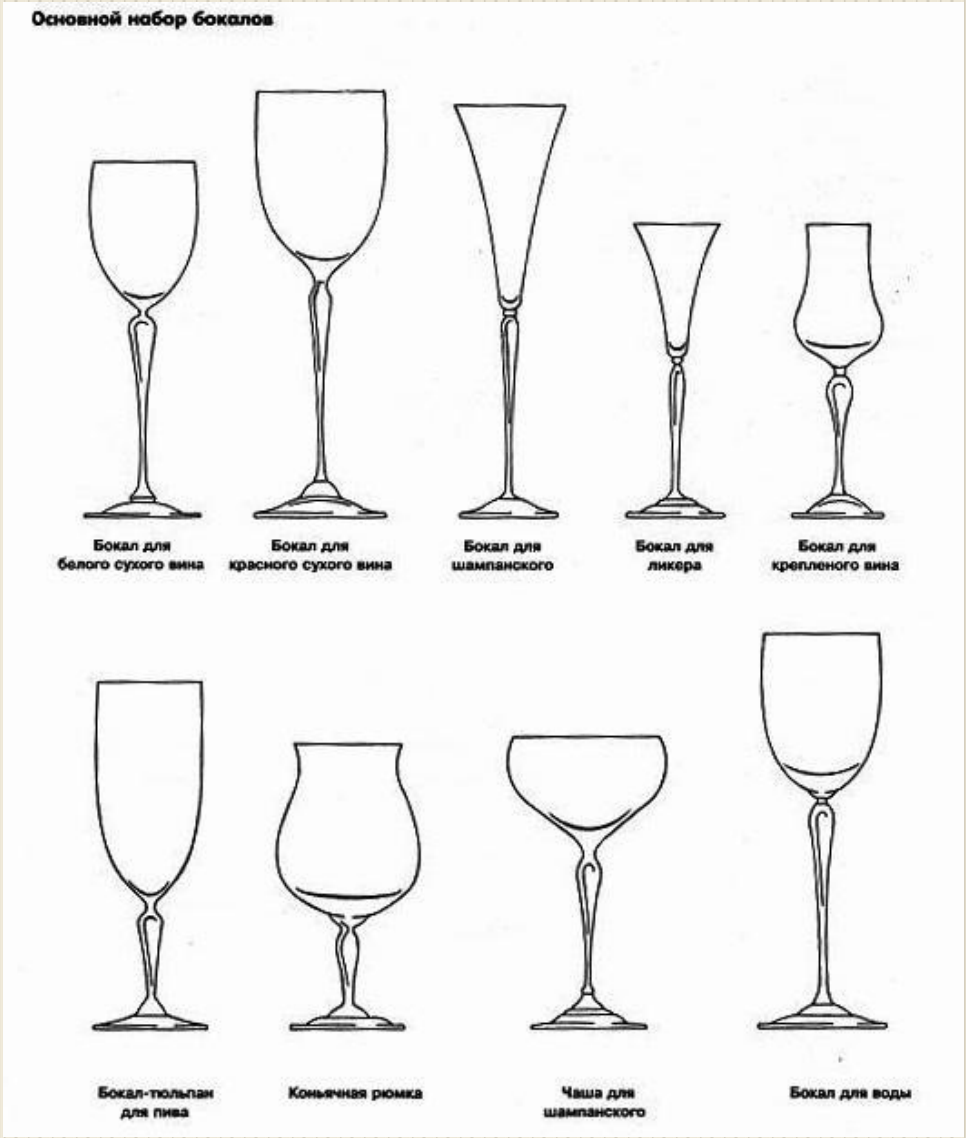


Столовый прибор для «кофейного кружка» или чаепития с выпечкой. Если необходимо, можно добавить нож для выпечки



Столовый прибор для большого завтрака с горячими блюдами, такими, как яичница-глазунья с ветчиной, слоеным пирожком или тостом

Бокалы



Приобретая бокалы, учитывайте: **каждому напитку — свой сосуд**.

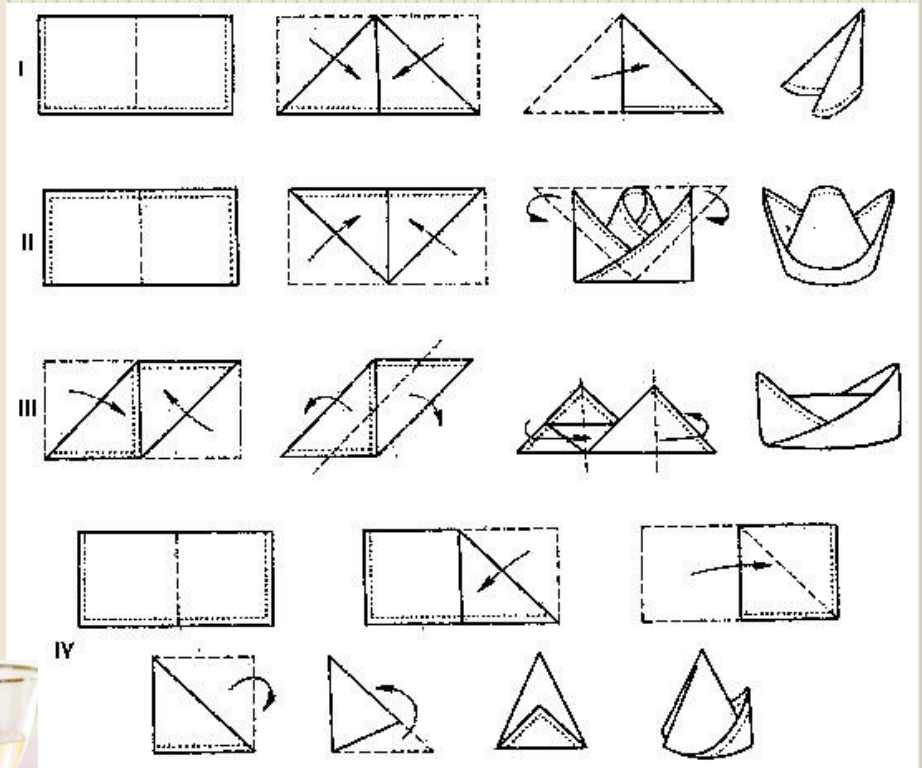
Красное вино доставит большее наслаждение, если будет подано в бокале слегка выпуклой формы, поскольку большая площадь соприкосновения напитка с воздухом способствует более тонкому и полному раскрытию букета вина.

Для белого вина используют бокалы с чашей небольшого объема — благодаря частому подливанию, вино в таком бокале всегда будет прохладным и свежим.

Для шампанского предпочтительнее бокалы высокие: в них напиток хорошо пенится, дольше "играет" и не так быстро выдыхается. В чашах для шампанского, напротив, — его газированность быстро улетучивается.

Салфетки

Непременная деталь при сервировке праздничного стола **— полотняные салфетки.**
В зависимости от характера трапезы их складывают различными способами, учитывая при этом, что салфетку можно легко развернуть и положить на колени.



Существует множество способов складывания: I – «Парус», II – «Шапка монашки», III - ««Колпачок», IV - «Треугольник», V – «Кораблик»

Оформление стола

Оформление стола — особое искусство. Как бы хорошо не был сервирован стол, праздничную завершенность ему придадут только букеты. Они подчеркнут богатство и красоту посуды, ее специфический колорит.

Цветы

При размещении цветов на парадных столах полезно помнить следующее:

1. Самый простейший прием — последовательное расположение, то есть заполнение стола одинаковыми низкими плоскими вазами с одним видом цветов, поставленными в ряд по центру стола.

2. Строго симметричное расположение цветов в букетах с горизонтальными, вытянутыми по бокам, ниспадающими линиями. Выглядит такое оформление очень празднично и нарядно.

3. Свободное расположение цветов в букетах, при котором каждый отдельный букет имеет свое решение, все они составлены из одного вида цветов и поставлены в вазы одного типа.

4. Ритмичное расположение: вазы с букетами различны и по величине, и по заполнению, но повторяются в определенном ритме. Вазы должны быть из одного материала и одного цвета.

Элементы украшения стола

Любой праздник требует украшения и соответствующей обстановки. Можно украсить все по собственной фантазии: помещение, стены и, конечно, сам стол. Здесь все зависит от вас.

Чайный стол в русском стиле.

Плавающие свечи. Для устойчивости снизу к свечам прикрепить мелкие монеты.

Украшение детского стола цветами из салфеток.

Контроль знаний

- Что такое эстетика?
- Где должна находиться тканевая салфетка перед началом еды, во время застолья?
- Где должна находиться бумажная салфетка после использования?
- О чем нужно помнить при украшении стола цветами?
- От чего зависит расположение столовых приборов?