



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 закруглить 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



«Монплежир». 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 осенними 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

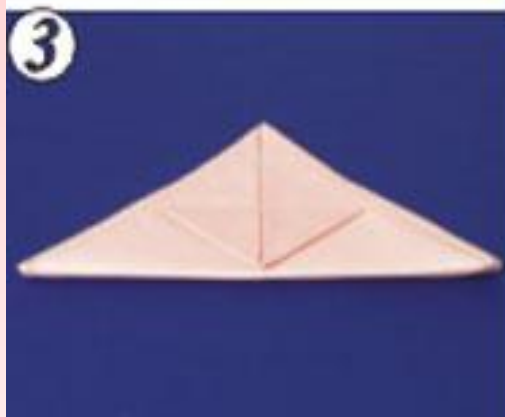
- Салфетка — обязательный предмет сервировки стола.
- Бывают тканевые и бумажные салфетки.
- Бумажные салфетки обычно помещают в стакан или узкую вазочку и ставят на середину стола.
- Салфетки из ткани должны быть всегда чистыми и накрахмаленными.
- Салфетками можно красиво украсить праздничный стол.



Лилия



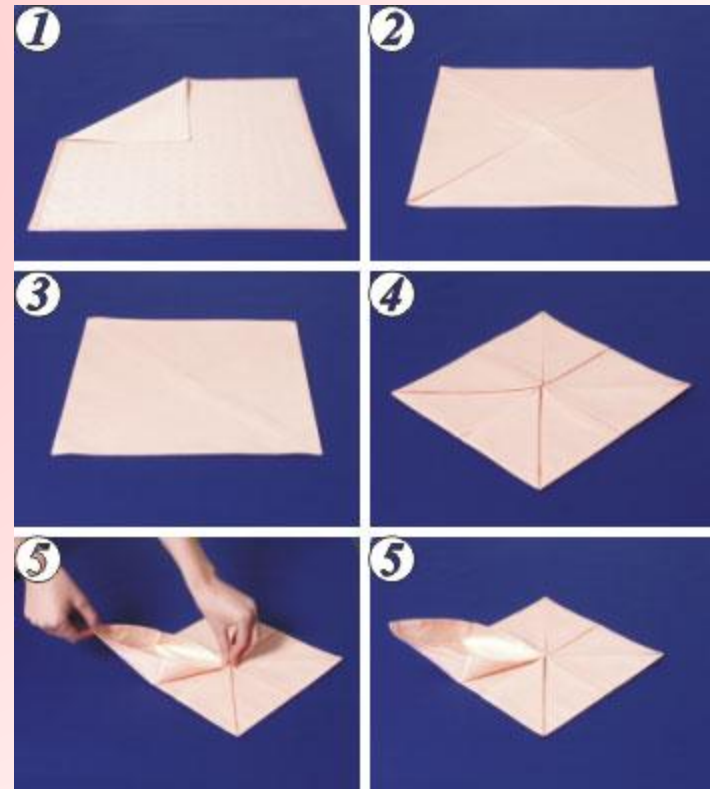
1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.



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

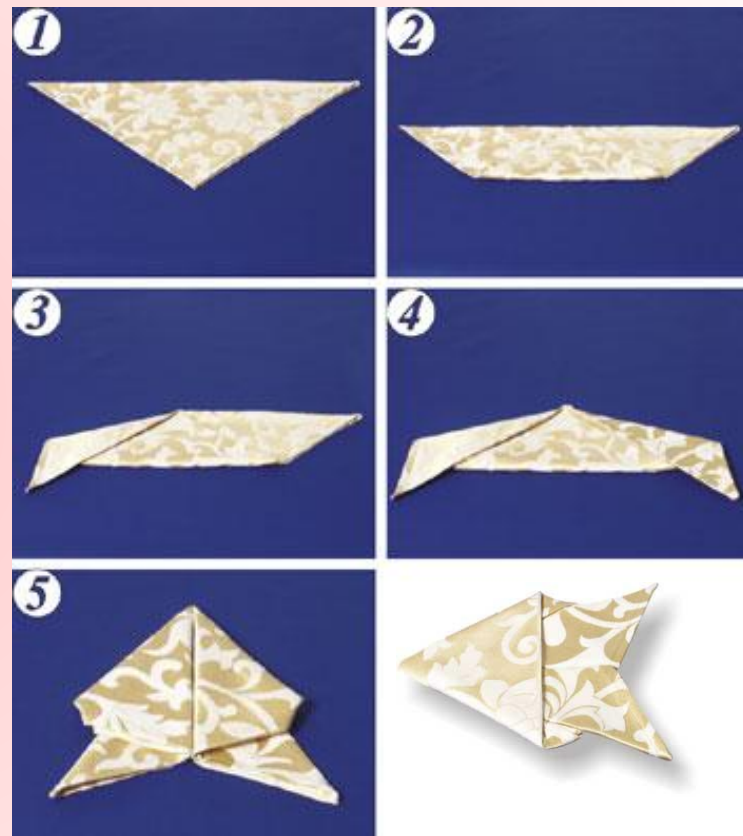
1. Исходная форма-салфетка лежит изнаночной стороной вниз. Приблизительно $\frac{1}{4}$ верх. части загните вниз.
2. Переверните салфетку. Приблизительно $\frac{1}{3}$ нижней части загните вверх.
3. Сложите салфетку пополам снизу вверх.
4. Сложите «гармошкой» полученную фигуру, чтобы пять равномерных 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



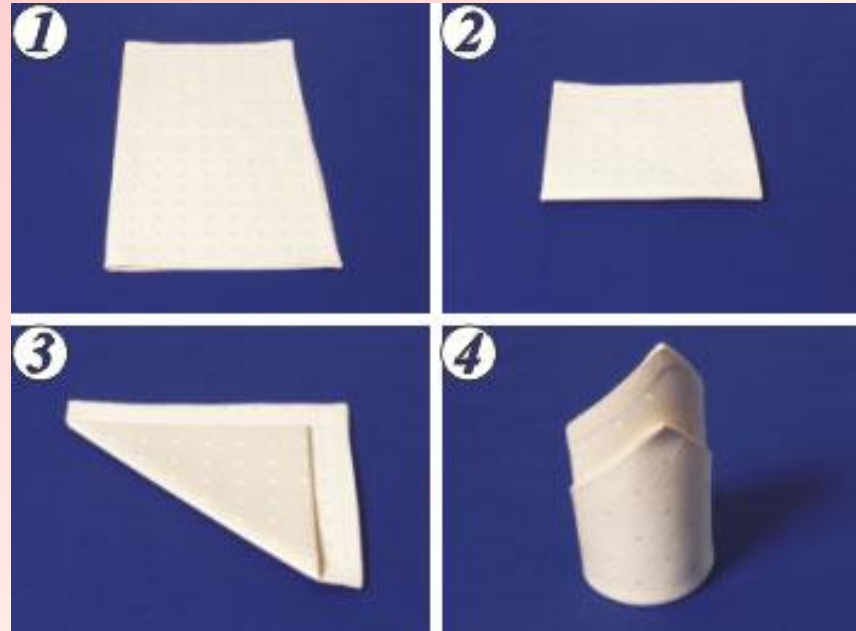
1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали (сгиб вверху).
2. Нижний угол загните вверх.
3. Левый выступающий угол загните вниз.
4. Так же загните и правый угол.
5. Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры. Так же загните и правую сторону.
6. Переверните фигуру и украсьте ее небольшой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



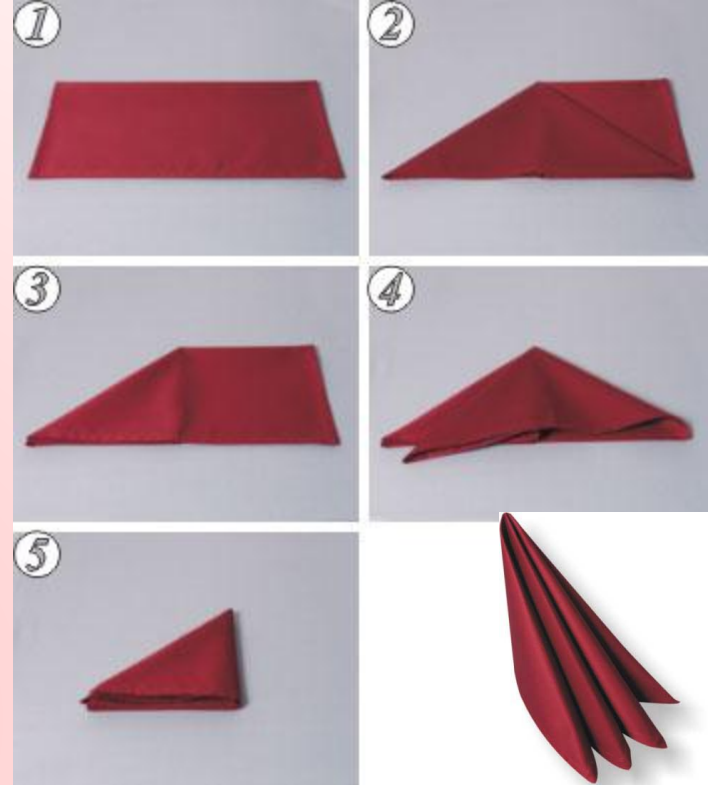
Шапка с отворотом



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.



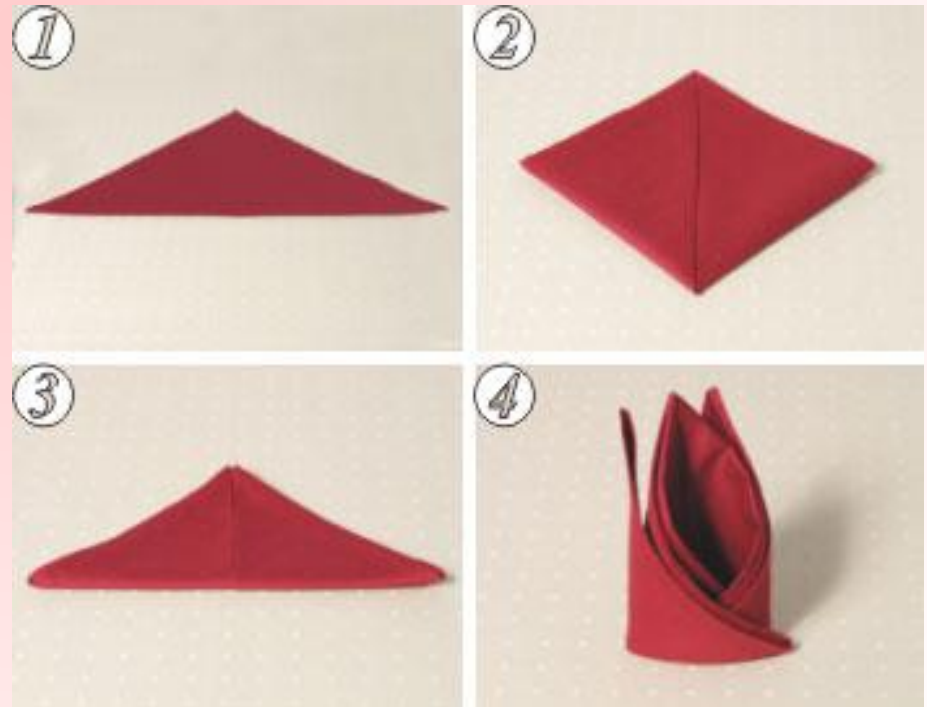
Шатёр



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?