

Корниук Дарья

СЕРВИРОВАНИЕ СТОЛА

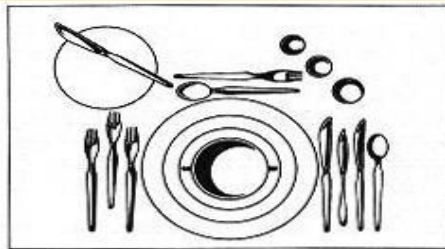


В СТАРИНУ КОГДА ПРИХОДИЛИ
ПРАЗДНИКИ ЛЮДИ НАКРЫВАЛИ НА
СТОЛ. ОСОБЕННО ЭТО ПОЧИТАЛОСЬ В
ЗНАТНЫХ И БОГАТЫХ СЕМЬЯХ.

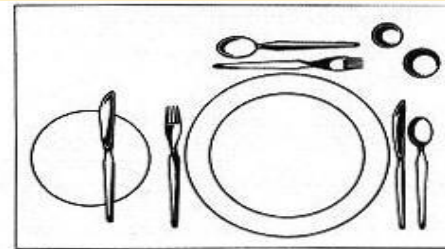
- В мире принята общая сервировка стола. Но способы подачи могут отличаться. Так например Во Франции до начала XIX века было принято выставлять все блюда на стол одновременно, чтобы гости, прежде чем попробовать, могли оценить их внешние достоинства. Английский способ подачи блюд сходен с русским: сначала показывают блюдо каждому гостю, затем с помощью специальных приборов перекладывают его гостю на тарелку. А русский способ подачи заключается в том, что гостю на стол выкладывают все блюда, а он в свою очередь выкладывает себе в тарелку столько сколько ему нужно.

ОБЩЕПРИНЯТАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА.

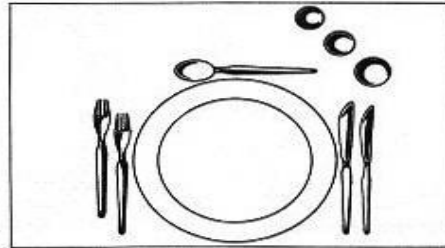




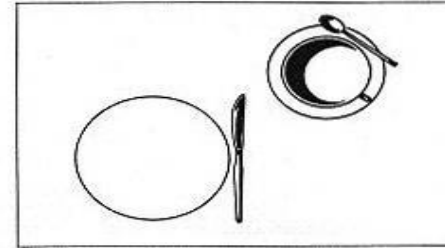
Сервировка для меню с прозрачным супом, закуской, рыбным блюдом, мясным блюдом и десертом



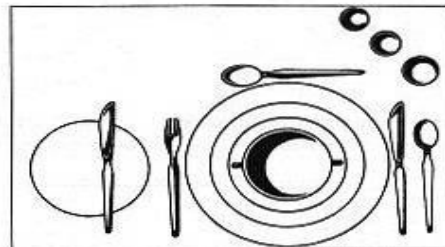
Столовый прибор для традиционного завтрака с кофе или чаем, различными сортами хлеба, маслом и конфитуром или медом (но без яйца)



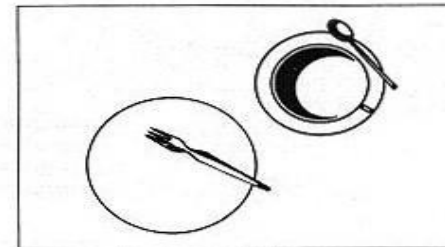
Столовый прибор для меню с супом-пюре, основным (мясным) блюдом с вином и десертом с шампанским



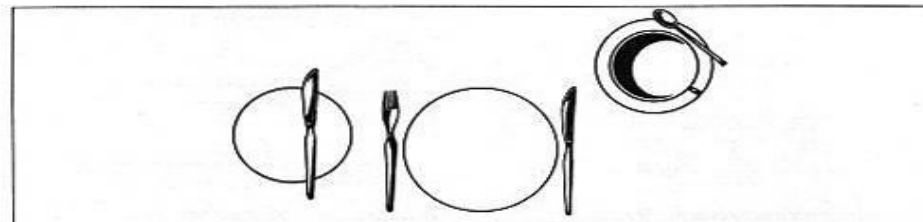
Столовый прибор для меню с аперитивом, прозрачным супом, основным блюдом с вином и десертом с шампанским



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

СТОЛ МОЖНО УКРАСИТЬ ТАКЖЕ КРАСИВО СЛОЖЕННОЙ САЛФЕТКОЙ

КАК СКЛАДЫВАТЬ САЛФЕТКИ

МИТРА



4. Отогните верхний угол к середине вниз.



5. Сложите верхнюю часть салфетки пополам.



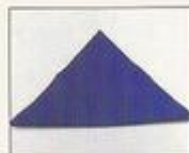
6. Отогните эту часть посередине вниз.



7. Переверните салфетку и закрепите оба верхних угла друг в друга.



8. Поставьте салфетку, отогните вниз оба конца верхнего слоя салфетки — и ваша митра готова.



1. Сложите салфетку треугольником и поверните к себе длинной стороной.



2. Совместите два нижних угла с верхним.



3. Отогните эти углы и наложите их на нижний.

ПАЛЬМОВАЯ ВЕТЬ



1. Сложите салфетку пополам сплошной стороной вниз и отогните верхние углы верхнего слоя к середине вниз.



2. Поверните салфетку и отогните к середине верхний слой.



3. Отогните оба нижних угла верхнего слоя от середины по косой вверх.



4. Сложите гармошку, начиная с левой стороны.



5. Повторите пункт 4, начиная с правой стороны.



6. Разверните салфетку, скрутите шнурочком нижнюю часть — и ваша пальмовая ветвь готова.

Есть самые разные сервировки столов. Для Нового Года, Пасхи, Рождества, Дня Рождения. Также повседневные : для завтраков, обедов, ужинов. Во всём мире существует самые разнообразные темы для сервировки стола. Но любая хорошая хозяйка имеющая богатую фантазию может превратить стол в шедевр. Главное иметь немного фантазии.



ЦВЕТОЧНАЯ АРАНЖИРОВКА СТОЛА

- В настольной аранжировке все должно быть безупречно! Начиная от внешнего вида вазы, заканчивая качеством растений. Необходимо хорошо вымыть листья, убрать все дефектные части, проследить, чтобы на цветах не было насекомых.
- При оформлении стола лучше воздержаться от использования цветов с сильным ароматом. Не стоит также брать побеги розмарина или руты. Запах подобных растений может быть неприятен кому-либо из гостей.
- Добавление к букету нестандартных компонентов приветствуется. Их обязательно заметят присутствующие. Зачастую хорошо подобранная композиция может послужить поводом для непринужденной беседы за столом.
- К примеру, розы всегда ожидаемы и прекрасны. Однако использование в букете их плодов является несколько необычно. В аранжировке большой популярностью пользуются листья хосты, в то время как ее соцветия встречаются крайне редко. Не стоит забывать и о плодах клематиса с пушистыми летучками, черных ягодах плюща.
- Наиболее распространенными растениями для столовой аранжировки являются: розы, гвоздики и пионы. Однако использование этих традиционных цветов вовсе необязательно. Не менее привлекательными и интересными получаются работы из ромашек, ирисов, георгин, чебушника.









