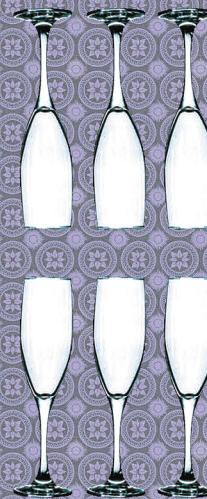
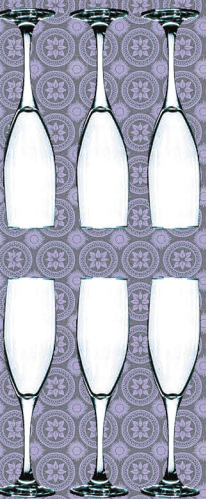


РЕЦЕПТЫ КРАСИВОГО СТОЛА

сервировка и этикет







РЕЦЕПТЫ КРАСИВОГО СТОЛА

сервировка и этикет



ЭКСМО
МОСКВА
2011



Содержание

Посуда для сервировки 11

Посуда для подачи хлеба и выпечки.....	13
Посуда для подачи холодных закусок.....	15
Посуда для подачи первых блюд.....	17
Посуда для подачи вторых блюд.....	19
Посуда для подачи десерта.....	21
Посуда для подачи горячих напитков.....	23
Посуда для подачи холодных напитков.....	25
Столовые приборы.....	27
Приборы для специй.....	29

Оригинальные украшения для стола 31

Украшение стола свечами.....	33
Украшение стола цветами.....	35
Украшение стола салфетками.....	37
<i>Салфетка «Веер»</i>	39
<i>Салфетка «Галстук»</i>	41
<i>Салфетка «Калла»</i>	43
<i>Салфетка «Лотос»</i>	45
<i>Салфетка «Тюльпан»</i>	47
<i>Салфетка «Рубашка»</i>	49
<i>Салфетка «Кувшинка»</i>	51
<i>Салфетка «Двойняшки»</i>	53
<i>Салфетка «Свеча»</i>	55
<i>Салфетка «Конверт»</i>	57
<i>Салфетка «Кораблик»</i>	59

Праздничная сервировка стола 61

Украшение стола на Новый год и Рождество.....	63
Украшение стола на День защитника Отечества.....	65
Украшение стола на 8 Марта.....	67
Украшение стола на день рождения.....	69
Украшение юбилейного стола.....	71



Содержание

Оригинальная сервировка стола..... 73

Зимняя сервировка	75
Весенняя сервировка.....	77
Летняя сервировка.....	79
Осенняя сервировка	81

Гармония цвета 83

Синий цвет	85
Красный цвет	87
Сиреневый цвет.....	89
Зеленый цвет	91

Правила употребления блюд 93

Правила употребления закусок.....	95
Правила употребления овощей.....	97
Правила употребления супов.....	99
Правила употребления мясных блюд.....	101
Правила употребления блюд из птицы.....	103
Правила употребления блюд из рыбы.....	105
Правила употребления морепродуктов.....	107
Правила употребления спагетти.....	109
Правила употребления хлеба.....	111
Правила употребления десерта.....	113
Правила употребления напитков.....	115

Правила поведения за столом..... 117

Правила поведения за столом.....	119
Правила поведения в кафе.....	121
Правила поведения в ресторане.....	123
Правила поведения на банкете.....	125
Правила поведения на приеме «Шведский стол».....	127



*Вы держите в руках
замечательную книгу!*

Успех праздничного обеда или ужина во многом зависит от умения красиво и правильно оформить стол, сделать его максимально удобным для гостей. Именно такой подход называется сервировкой. Но сервировать стол означает не только правильно расставить приборы, но и сделать его особенным, неповторимым и обязательно уместным для конкретного случая.

Самое главное в сервировке – это гармония, сочетаемость всех деталей. Все они обязательно должны быть оформлены в соответствии с общей идеей торжества: Новый год, Рождество, 8 Марта, день рождения.

Импровизируйте, делайте акценты на деталях: скатерть, салфетки, кольца для салфеток можно использовать не только по их прямому назначению, но также и для оригинального декоративного оформления стола. Из обычных салфеток, например, можно сделать настоящее произведение искусства. А живые цветы украсят любой стол своей свежестью. Единственное правило, которого нужно придерживаться всегда, – все детали должны сочетаться и дополнять друг друга.

Сервировка стола – это приятный творческий процесс, который сделает праздник ярким и красивым. Пользуйтесь рекомендациями этой книги, выбирайте то, что больше всего подходит для вашего случая, следуйте традициям и полагайтесь на свой вкус. И успех вашему столу гарантирован!



Посуда для сервировки

Сервировку стола следует рассматривать не в качестве простой, ежедневной подготовки стола к завтраку, обеду или ужину, а как своеобразное искусство.



Посуда для подачи хлеба и выпечки

Посуда для подачи хлеба должна присутствовать при любом виде сервировки. Чаще всего при подаче хлеба используется посуда, изготовленная из фаянса или плетеная.

При индивидуальном обслуживании используются пирожковые тарелки диаметром 175 мм. Они ставятся с левой стороны от основных тарелок перед каждым человеком. Хлеба должно быть не очень много: 3–4 кусочка белого и столько же черного. Корочки должны смотреть вправо. Также на тарелку при необходимости следует положить нож для масла или мягкого сыра и салфетку.

При групповом обслуживании используются хлебницы или мелкие столовые тарелки диаметром 240 мм. При этом в хлебницу обязательно нужно положить специальный прибор, при помощи которого хлеб можно переложить в индивидуальную пирожковую тарелку.



Посуда для подачи ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Холодные закуски, чтобы вызвать аппетит перед основными блюдами.

В центре стола должны находиться более высокие тарелки, салатники и посуда большого диаметра. На расстоянии около 1/3 от центральной линии стола выставляют закуски в более мелкой посуде, приборы для специй и соусники (ставятся в одну линию). Обязательно наличие в посуде с закусками приборов, предназначенных для перекладывания еды в индивидуальную посуду: ложки, лопатки и т. п.

Закусочные тарелки: предназначены для холодных и некоторых горячих закусок, могут служить подставкой для салатников.

Салатники квадратной формы: подаются салаты, соления, грибы и т. д.

Лотки, селечницы: в них подают рыбу, всевозможные шпроты, консервированную сайру, сардины и т. д.

Блюда овальной формы: также предназначены для рыбы.

Блюда круглой формы: используются для подачи закусок из овощей и мяса.

Вазы: используются для подачи салатов из свежих фруктов, овощей или десертов. Кроме того, в вазы можно также укладывать фрукты или овощи, нарезанные дольками.

Фарфоровые блюда или лотки: обычно предназначаются для подачи сыра. Обязательно наличие специальной сырной вилки.

Пашотницы: посуда в форме рюмки, используется для подачи горячего очищенного яйца к бульону.



Посуда для подачи первых блюд

Супы можно увидеть на столе разлитыми в бульонные чашки, пиалы, глубокие суповые тарелки. Для семейных обедов используются супницы на несколько порций, которые устанавливаются на небольшом столе, находящемся рядом с обеденным столом.

Существует несколько видов посуды для подачи первого блюда.

Бульонные чашки: чашки ставятся на специальные тарелки. Подобные чашки бывают с одной или двумя ручками. В них подаются прозрачные бульоны, пюреобразные супы и супы с кусочками мяса, птицы, фрикадельками, морепродуктами и иным.

Столовые глубокие тарелки: обязательно ставятся на небольшие закулочные тарелки. В подобные глубокие тарелки разливают суп полными порциями.

Глубокие тарелки: в таких тарелках лучше подавать мясные или овощные супы. Но ни в коем случае не пюреобразные супы или бульоны.



Посуда для подачи вторых блюд

Вторые блюда принято подавать на стол порционно, в специальной посуде. При подаче к столу вторых блюд из рыбы необходимо дополнительно ставить маленькую тарелку, специально предназначенную для костей. Такая тарелка устанавливается рядом с пирожковой тарелкой.

Для подачи второго блюда используются следующие виды посуды.

Блюда овальные: рассчитанные на 1, 2, 4 и 10 порций. Такие блюда необходимы для подачи мясных или рыбных блюд.

Блюда круглые: рассчитанные на 6 и 10 порций. Предназначаются для блюд из птицы (индейки, курицы и т. д.), мяса, овощей.

Конусообразные подставки: для подачи вареных раков.

Баранчики круглые и овальные с крышкой: для блюд в соусе, плова, цветной капусты. Рассчитаны на 1, 2 и 4 порции.

Столовая тарелка диаметром 25 см: для подачи различных вторых блюд.

Кокотницы и кокольницы (раковины): для блюд из рыбы и морепродуктов. Предварительно их ставят на закусочные тарелки, которые в этом случае играют роль подставочных.



Посуда для подачи десерта

Соусы для десертов предлагаются в специальных небольших по размеру соусниках, которые ставятся на мелкие десертные тарелки.

Наиболее часто используемыми видами десертной посуды являются следующие.

Стекланные вазы: в таких вазах подается на стол большинство десертов различных видов, как горячих, так и холодных.

Вазочки-креманки: различаются формой, размерами и вместительностью. На низкой ножке — густые кисели, муссы, желе и т. д.

Блюдо круглой формы: предназначено для пирогов.

Мелкая десертная тарелка: для различных десертов, в том числе и фруктов. Может использоваться как подставочная.

Персональная десертная глубокая тарелка: предназначена для подачи суфле, сладких фруктовых супов, ягод с молоком и др.

Чаша для мороженого: как правило, такие чаши бывают двух объемов: 250 мл и 140 мл. Большая чаша предназначена для подачи мороженого с кусочками фруктов, меньшая — для мороженого с фруктовым или шоколадным топпингом.



Посуда для подачи горячих напитков

К горячим напиткам относят чай и кофе, пунш.

Посуда для подачи чая может быть различной. Если этот напиток разливается в чайные чашки или стаканы с подстаканниками, то они обязательно должны стоять на блюдцах. Для подачи сахара предназначена сахарница. При этом если сахар кусковой, то обязательно должны быть щипцы. К чаю обязательно предлагается лимон, который кладется на розетку или небольшой лоток. Раскладывается лимон двурожковой вилкой.

Посуда для кофе должна быть обязательно подогретой. К кофе также подается сахарница, молочник или сливочник.

Если на стол подается варенье или мед, то следует поставить розетку рядом с каждым человеком.

Горячий пунш подается на стол в объемных, удерживающих тепло чашках и далее разливается по бокалам из жаропрочного стекла. Можно использовать и чайные чашки.

Состав обязательной чайной посуды: чайные чашки с блюдцами или стаканы в подстаканниках, малый заварочный чайник, большой чайник для кипятка, сахарница, розетки для варенья, джемов и т. д., молочник или сливочник, чайные ложки, вилка для лимона.

Состав обязательной кофейной посуды: кофейные чашки с блюдцами, кофейные ложки, сахарница, молочник или сливочник.



Посуда для подачи ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

При сервировке стола для подачи алкогольных и холодных напитков используют посуду из хрустала и стекла. Хрусталем традиционно сервируют торжественные мероприятия, в повседневной сервировке обычно используют стеклянную посуду. В некоторых случаях может применяться посуда из цветного стекла. Но главным критерием при использовании посуды для напитков является емкость и форма.

Для каждого напитка существует свой предмет сервировки. Фужер или бокал для воды ставится в центре или чуть правее от каждой тарелки.

Для кваса или морса вместо фужера ставят кружку, ручкой вправо.

Для каждого алкогольного напитка предусмотрена своя посуда, которую располагают рядом с фужером, справа от него. Очень важно, чтобы все поданные на стол предметы для питья гармонично сочетались друг с другом. Особенно эффектно и элегантно выглядят бокалы из одной серии. Ставить в одном ряду более трех предметов не принято.

Различаются следующие виды посуды для напитков: коньячный бокал (для бренди, коньяка, арманьяка), фужер для шампанского, бокал для красного вина, бокал для белого вина, бокал «Мартини», ликерная рюмка, стакан хайбол (для безалкогольных напитков), стакан олд-фэшн (для виски), стопка (для крепких алкогольных напитков, которые подаются безо льда), пивные кружки.



Слева направо: 1. Столовая ложка для супа. 2. Dessертная ложка (для мороженого, кремов и т. д.). 3. Чайная ложка. 4. Кофейная ложка. 5. Столовая вилка для второго блюда. 6. Закусочная вилка. 7. Вилка для рыбы. 8. Вилочка для торта. 9. Столовый нож. 10. Закусочный нож. 11. Рыбный нож. 12. Нож для сыра. 13. Кондитерская лопатка.

Столовые приборы

Современный культурный человек должен уметь грамотно пользоваться столовыми приборами. Все приборы делятся на основные (индивидуальные) и вспомогательные (общие). Основные приборы используются для употребления блюд, вспомогательные – для раскладки их на тарелки. К основным приборам относятся закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый приборы. К приборам вспомогательного пользования относят ножи для разрезания торта, ложки-ситечки для процеживания чая, ложки для специй, щипцы, лопатки, приборы для сыра, лимона и др.

Вилка всегда лежит слева от тарелки, а нож и ложка справа. Если видов вилок несколько, то они должны находиться параллельно друг другу ровным рядом.

Все ножи, применяемые при сервировке стола, могут иметь разную форму и размеры, однако объединяет их то, что окончания этих ножей имеют округлую или овальную форму.



В центре на салфетке классический столовый набор для обеда.



Приборы для специй

Приборы для специй являются важным элементом в сервировке стола. Перед тем как поставить приборы для специй на стол, важно проверить, не влажные ли они. В противном случае специи сложно будет высыпать из небольших отверстий солонки и перечницы. Приборы для специй ставятся для каждого индивидуально или в общедоступное место.

На некоторых торжественных или официальных приемах соль, как и перец, оставляют в открытых солонках и перечницах и на каждый столовый прибор кладется специальная ложечка выпуклой стороной вверх.

Приборы для специй независимо от того, открытые они или закрытые, на любом торжестве принято ставить на середину стола. Расставляются они либо на специально для этого предназначенных подставках, либо на обычных пирожковых тарелках.

Горчица подается в отдельном приборе, обязательно с маленькой ложечкой, который ставится на ту же подставку, что и соль с перцем.

Вместе со специями рекомендуется подача бутылочек с уксусом или соевым соусом.



Оригинальные украшения для стола

Цветы и салфетки, свечи и подсвечники, разнообразные предметы и аксессуары – все это может стать замечательным подспорьем для украшения стола к празднику. Искусно накрытый стол сделает каждый праздник ярким, запоминающимся и единственным в своем роде.



Украшение стола свечами

Свечи являются одним из наиболее часто используемых элементов украшения стола. Пламя горящей свечи создает более располагающую романтическую и торжественную атмосферу.

Традиционное украшение стола — установленные в центре на высоких подсвечниках прямые одноцветные свечи. Вместо высокого подсвечника можно использовать хрустальный бокал или фужер на длинной ножке.

Более романтичным вариантом украшения стола с помощью свечей являются расставленные хаотично низкие маленькие свечки, которые устанавливаются на невысоких стеклянных подсвечниках любой формы.

Оригинально выглядит установленная на столе на невысоком подсвечнике широкая толстая свеча. Вокруг нее выкладываются бусины, камешки, елочные игрушки, конфетти или даже маленькие конфетки в блестящей обертке.

Для оформления стола можно использовать не только традиционные прямые свечи, но и свечи других форм (например, в виде звезд, сердец, цветов, фруктов и др.), а также украшенные стразами, лентами и пр. С помощью свечей создаются специальные праздничные композиции, подчеркивающие тематику или атмосферу предстоящего обеда. Так, например, в центре накрытого стола ставится плоская подставка, на которой раскладываются несколько свечей всевозможных цветов и длины. Края подставки украшаются венком из мишуры или живых и искусственных цветов, в зависимости от праздника.



Украшение стола цветами

Самый традиционный вариант оформления как праздничного, так и повседневного стола – букет в вазе. Он обязательно должен гармонировать с тоном скатерти или салфеток. Высота цветов не должна быть выше уровня глаз людей, сидящих за этим столом. Цветы не должны создавать препятствий для доступа гостей к приборам и блюдам.

Элегантно смотрится сервированный стол, украшенный одним цветком с длинным стеблем, например розой или тюльпаном в прозрачной вазе с высокими стенками. При этом цвет лепестков цветка должен подбираться в соответствии с цветом скатерти или салфеток: повторять оттенок или контрастировать.

Интересно и свежо выглядят гирлянды цветов, расположенные вокруг столовых приборов. Например, для скатерти голубого, синего или серебристого цвета идеально подойдет тонкая гирлянда из цветов с розовыми или белыми лепестками.

Дополнить праздничную сервировку можно, поставив по цветку в бокал или фужер каждого приглашенного.

Также можно составить цветочно-фруктовую композицию. С одного края яркого фрукта (апельсина, лайма или лимона) срезается кожура и извлекается мякоть. Внутрь помещается маленький полиэтиленовый мешочек с небольшим количеством воды, и в него ставятся яркие цветы.



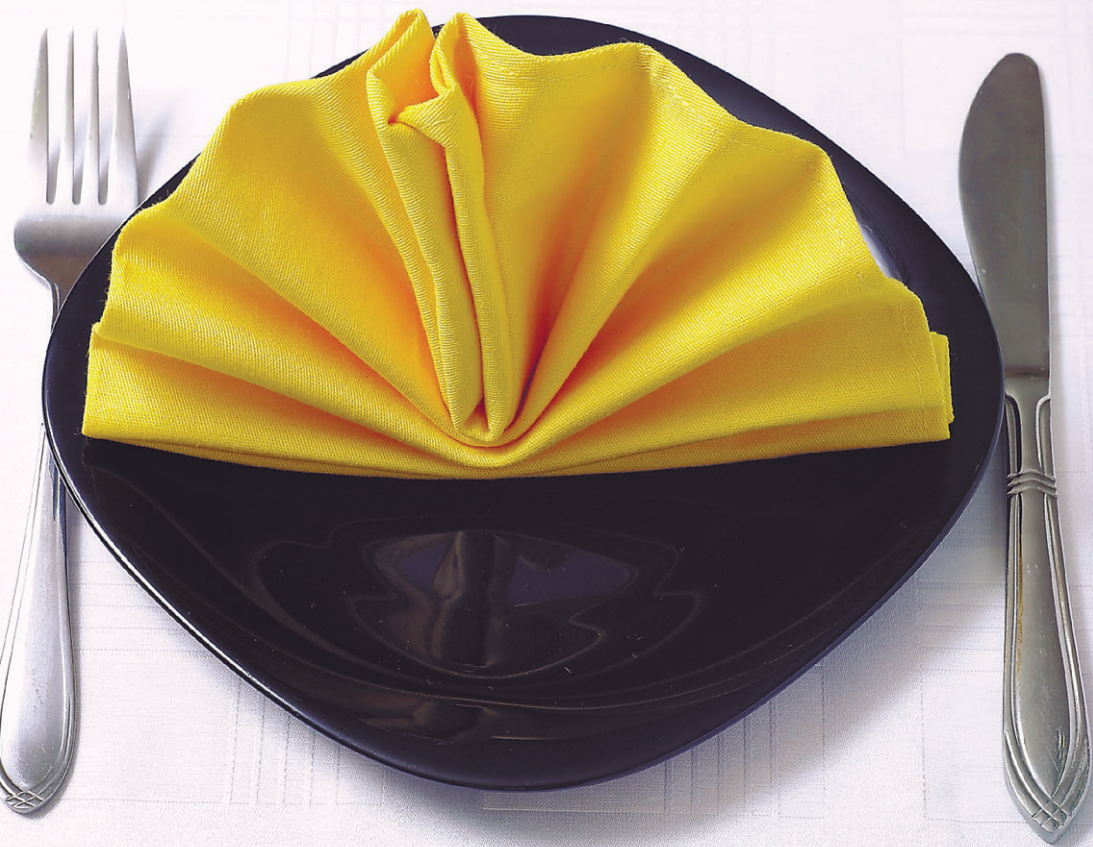
Украшение стола салфетками

Салфетки являются обязательным элементом сервировки как праздничного, так и повседневного стола. Столовые салфетки подразделяются на две группы – бумажные и полотняные.

Бумажные салфетки подаются при повседневной сервировке стола или при накрытии фуршетного стола, рассчитанного на большое количество людей. Для их сервировки используются специальные салфетницы.

Салфетки из ткани традиционно считаются праздничными. Они обязательно должны быть в тон скатерти или контрастировать с ней. Если скатертей две, то цвет салфетки должен совпадать с той, что внизу. К скатерти темных и ярких оттенков больше подходят салфетки светлых цветов. Салфетки принято раскладывать слева от каждого прибора.

Салфетки можно положить рядом со столовыми приборами или сложить определенным образом и положить на тарелку. Некоторые способы довольно просты: например треугольником или рулетом. Можно свернуть салфетку в виде кармашка и положить в нее столовые приборы. Для того чтобы складывать разнообразные фигуры, необходимо использовать салфетки квадратной формы.



Салфетка «Веер»



1
Сложить квадратную салфетку пополам таким образом, чтобы изнаночная сторона оказалась внутри.



3
Свернуть гармошку пополам.



2
Мысленно разделить получившийся прямоугольник на 4 части, 3 из которых необходимо сложить в 10 складок.



4
Последнюю, несвернутую часть салфетки сложить по диагонали таким образом, чтобы ее верхний крайний угол совпадал с нижним углом. Распустить веер, развернув складки и основание.



Салфетка «Галстук»



1 Положить салфетку на ровной поверхности лицевой стороной вниз. Загнуть левый верхний угол таким образом, чтобы его вершина совпала с центром квадрата.



3 Согнуть получившийся прямоугольник по горизонтальной оси так, чтобы часть с загнутым углом была наверху. Первый из верхних уголков получившейся фигуры загнуть вниз.



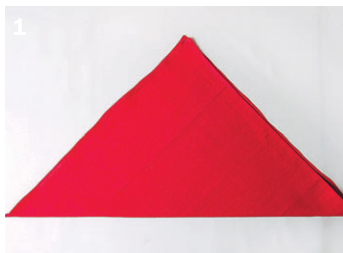
2 Сложить салфетку пополам по вертикальной оси. При этом левая часть с загнутым углом должна оказаться сверху.



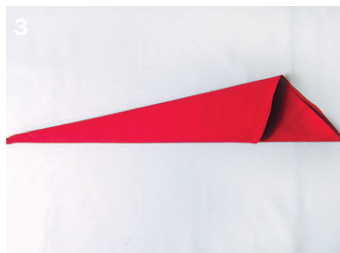
4 Правый и левый уголки фигуры отогнуть назад. В центр сложенной таким образом салфетки положить столовые приборы.



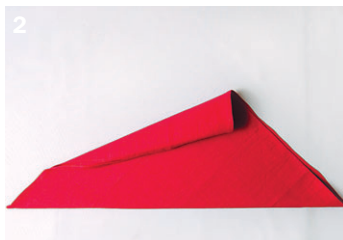
Салфетка «Калла»



Салфетку сложить по диагонали так, чтобы изнаночная сторона ткани оказалась внутри.



Вывернуть получившийся кулек примерно на 2/3.



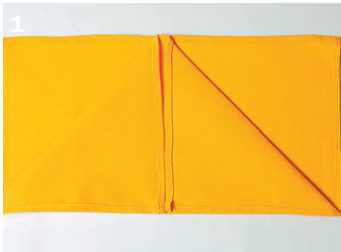
Свернуть получившийся треугольник в виде кулька, начиная заворачивать от вершины. Основание кулька можно закрепить.



Получившуюся фигуру установить в вертикальное положение и расправить.



Салфетка «Лотос»



1
Квадратную салфетку сложить пополам так, чтобы изнаночная сторона оказалась внутри. Развернуть прямоугольник так, чтобы сгиб оказался внизу.



2
Верхние углы верхнего слоя прямоугольника завернуть к его середине.



3
Перевернуть салфетку, сложить пополам оказавшуюся верхней частью. Нижние углы отогнуть наверх.



4
Салфетку сложить гармошкой. Закрепить нижнюю часть с помощью тонкой ленты и развернуть гармошку.



Салфетка «Тюльпан»



1
Сложить салфетку по диагонали таким образом, чтобы получился равнобедренный треугольник.



3
Сложить получившуюся фигуру по горизонтальной оси, но не до конца. Отогнуть вершину верхнего треугольника.



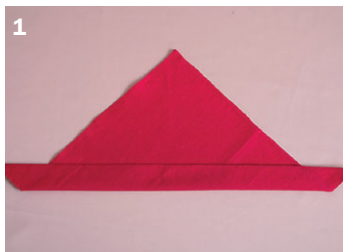
2
Согнуть правый и левый углы треугольника так, чтобы они совпали с его вершиной.



4
Затем свернуть салфетку в кольцо, вставив один край в другой. Отогнуть два лепестка от вершины, заправить их края в салфетку.



Салфетка «Рубашка»



1
Сложить салфетку по диагонали. Основание получившегося треугольника отогнуть вверх на 3 см.



3
Аналогично отогнуть правый верхний угол.



2
Перевернуть салфетку на другую сторону и отогнуть верхний левый угол вниз.



4
Выступающие нижние концы загнуть внутрь. Левый и правый углы также загнуть внутрь. К нижней части прикрепить бантик.



Салфетка «Кувшинка»



1
Разложить квадратную салфетку на ровной поверхности изнаночной стороной вверх. Сложить углы салфетки так, чтобы их вершины совпали с центром квадрата.



3
Затем перевернуть салфетку и снова отогнуть углы к центру квадрата.



2
Вновь отогнуть углы к центру.



4
Удерживая салфетку в центре, аккуратно отогнуть верхние уголки. Затем отогнуть нижние уголки. Украсить середину сложенной таким образом салфетки с помощью бусины.



Салфетка «Двойняшки»



1
Верхний и нижний края салфетки загнуть к середине. Отгнуть все внутренние углы по диагонали к внешней стороне.



3
Аналогичным образом свернуть правую сторону салфетки.



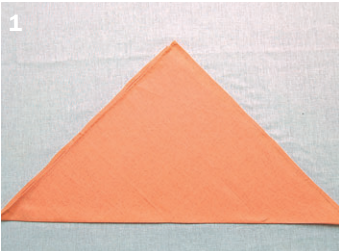
2
Затем свернуть валиком всю левую часть салфетки до середины.



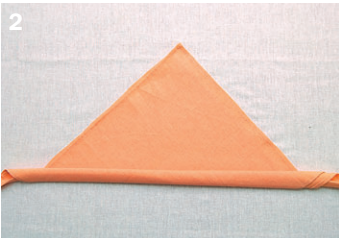
4
Закрепить салфетку в центре тонкой золотой тесьмой.



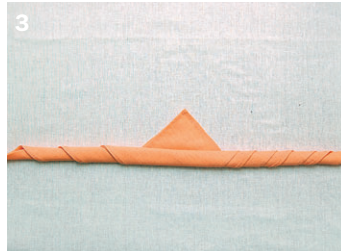
Салфетка «Свеча»



1
Квадратную салфетку сложить по диагонали так, чтобы изнаночная сторона оказалась внутри.



2
Свернуть получившийся треугольник в как можно более плотный валик, при этом начинать скручивать необходимо с самой широкой стороны салфетки, т. е. от основания треугольника.



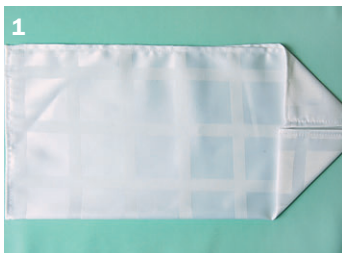
3
Получившийся валик согнуть таким образом, чтобы концы оказались разной длины.



4
Сложенные таким образом салфетки не следует класть на тарелки, а установить в высокие прозрачные бокалы, желательно круглые в основании.



Салфетка «Конверт»



1
Сложить салфетку пополам по горизонтальной оси так, чтобы ее изнаночная сторона оказалась внутри. Мысленно разделить получившийся прямоугольник пополам также по горизонтальной оси и относительно нее симметрично загнуть уголки с правой стороны прямоугольника.



2
Сложить получившуюся фигуру в квадрат таким образом, чтобы половинка с загнутыми углами оказалась внутри.



3
Аналогично загнуть верхние углы.



4
Отгнуть верхнюю левую часть получившейся фигуры вправо так, чтобы ее вершина выходила за пределы фигуры. Отгнуть вправо нижнюю левую часть таким образом, чтобы ее вершина отступала от вершины первой отгнутой части на 1 см.



Салфетка «Кораблик»



1 Квадратную салфетку сложить по вертикальной оси, чтобы изнаночная сторона оказалась внутри. Затем сложить по горизонтальной оси так, чтобы получился квадрат.



3 Загнуть правый и левый углы треугольника вниз таким образом, чтобы линия сгиба начиналась от вершины треугольника.



2 Получившийся квадрат сложить по диагонали.



4 Вышедшие за нижний край салфетки длинные уголки следует отогнуть назад. Расправить салфетку, отогнув при этом образовавшиеся «язычки».



Праздничная сервировка стола

Праздники пройдут гораздо увлекательнее и интереснее, если стол будет сервирован в соответствии с общей тематикой торжества. Стильно и со вкусом накрытый стол сразу же придает соответствующую атмосферу всему помещению и настроению каждого из присутствующих.



Украшение стола на Новый год и Рождество

Чтобы сделать стол еще более праздничным, можно на каждую тарелку положить по «хлопушке» (завернуть в упаковочную бумагу несколько конфет и завязать с двух сторон тесьмой, сверху можно наклеить звездочки).

Лучше всего для новогоднего праздника подойдут столовые приборы и аксессуары золотого, красного, зеленого и белого цветов.

Эффектно смотрятся горящие свечи — они создают атмосферу торжественности и в то же время загадочности. Очень интересна композиция из белых и золотых свечей в сочетании с лентами золотого цвета.

Можно изготовить венок из еловых или сосновых веток, украсить золотыми бантами, елочными игрушками и положить на середину стола. Еловые ветви можно просто поставить в вазу или художественно выложить на столе, украсив лентами и бусами.

Классический вариант: на белую скатерть устанавливаются приборы темного цвета, на тарелках фигурно раскладываются белые салфетки, а в центр стола устанавливается прозрачная ваза с еловыми ветвями, украшенными бусами. Рядом с каждой тарелкой устанавливается по свече в тон посуде.



Украшение стола на День защитника Отечества

Скатерти для сервировки стола на этот праздник лучше выбирать из натуральных материалов (лен, хлопок). При этом скатерть может быть как одного цвета, так и иметь рисунок. Салфетки также желательно подбирать в тон скатерти или рисунка на ней.

Стол можно оформить в преимущественно синих и голубых тонах, расставив в качестве декоративных элементов макеты кораблей, рулевых колес, танков, самолетов. Дополнить сервировку можно и другими необычными предметами, например красивой деревянной табачной трубкой на подставке или накрыть стол в бело-голубую клетку и использовать керамическую посуду.

На столе, накрытом в честь 23 Февраля, могут присутствовать цветы, но лучше это будут не пышные букеты, а одиночные цветы, положенные рядом с тарелкой каждого приглашенного или прямо на ней.

Возможен и такой вариант: стол накрывается скатертью серебряного цвета, сервируется белой посудой. По столу расставляются черные металлические подсвечники. Салфетки в этом случае лучше использовать ярких цветов, например красные. Следует сложить их в форме «рубашки» и положить на тарелки.



Украшение стола на 8 Марта

Праздничный стол, сервированный в честь Международного женского дня, должен выглядеть элегантно, утонченно и женственно. Желательно не перегружать праздничное меню большим количеством блюд: вполне достаточно будет двух-трех.

На столе уместно будут смотреться первые цветы: мимозы, тюльпаны, нарциссы.

Праздничную скатерть лучше использовать светло-зеленого, бежевого, голубого цветов. Однако, если в украшении стола присутствуют цветы синего цвета, лучше выбрать розовую, белую или серебристую скатерть.

Очень хорошо выглядят на таком весеннем столе разнообразные миниатюрные композиции. Например, лимонные или апельсиновые вазочки с самыми разными маленькими цветами.

Если на празднике ожидается большое количество приглашенных, дополнить сервировку можно миниатюрными букетиками цветов, перевязанных шелковыми или атласными лентами. По одному такому букетику можно положить на тарелку каждой из присутствующих женщин.

По-весеннему будет смотреться стол, накрытый синей скатертью, застеленной сверху белой сеткой, и сервированный белой посудой. На каждую тарелку следует положить желтую салфетку, а в центр стола поставить вазочку с желтыми или голубыми цветами.



Украшение стола на день рождения

Сервировка стола на день рождения предусматривает достаточно большое количество разнообразных блюд. Холодные закуски и салаты расставляются на столе так, чтобы они чередовались и каждый желающий мог попробовать любое понравившееся ему блюдо. Общее число приглашенных определяет также необходимое количество соусников, солонок, перечниц на столе.

Для того чтобы украшать стол в честь дня рождения, можно использовать самые яркие цвета, необычные и веселые украшения. Например, детскую фотографию именинника на столе в красивой рамке.

Интересным элементом сервировки могут стать бусины неправильной формы, золотого цвета, выложенные змейкой вокруг посуды в сочетании со свечами золотого цвета.

Белую скатерть можно сверху застелить золотой и один угол собрать в пучок и закрепить серебристой нитью или искусственным белым цветком. Посуда в таком случае должна быть белой.

В качестве еще одного варианта празднования дня рождения может быть чаепитие с соответствующей сервировкой. Для заварочного чайника и чайника с кипятком следует предусмотреть небольшой столик, который ставится рядом с хозяйкой. На него же устанавливается вся необходимая посуда. А главным блюдом является красивый праздничный торт. Цвета остальной сервировки в таком случае подбираются в соответствии с цветом торта.



Украшение юбилейного стола

Сервировка стола для юбилея, конечно же, зависит от повода и тематики торжества. Ведь юбилейное торжество может быть посвящено не только круглому дню рождения человека, но и уходу его на пенсию, дню рождения компании, годовщине свадьбы и т. д. Естественно, что для всех поводов юбилея виды украшений стола будут самыми разными.

Юбилей фирмы требует особенно тщательного подхода к своей организации. Проведение подобного праздника требует определенного размера помещения, способного вместить всех приглашенных членов организации. Украшения вполне можно изготовить своими руками. Главное требование, предъявляемое как к сервировке и украшению стола, так и к общему убранству помещения, состоит в наличии большого количества цветов, гирлянд, фруктов. На юбилей фирмы лучше выбрать скатерть классического белого цвета и белую посуду.

При украшении стола цветочными композициями лучше использовать не сильно пахнущие цветы, чтобы их аромат не перемешивался с запахом блюд. Сами композиции лучше ставить в центр стола или с края около стены (если ставятся фуршетные столы вдоль стен).



Оригинальная сервировка стола

Сервировка стола должна создавать праздничную атмосферу и соответствовать интерьеру. В основе идеи украшения обязательно должен быть сам праздничный повод. Очень красиво будет смотреться стол, оформленный в соответствии со временем года.



Зимняя сервировка

Зимняя сервировка стола предполагает присутствие холодных оттенков. Скатерть может быть с голубоватым или фиолетовым оттенком. Дополнительным и очень красивым декоративным элементом будут снежинки, сделанные из бисера. Очень важно, чтобы они контрастировали с цветом скатерти.

Украшая «зимний» стол, можно прибегнуть к использованию декоративных веточек, покрашенных в белый, голубой или серебряный цвета. Для того чтобы создать красивую веточку, покрытую «снегом», следует взять обычную ветку, покрыть ее небольшим слоем клея (или белой краски), а сверху посыпать пенопластом. Такие веточки можно поставить в вазу и установить в центре стола. На этом же столе можно расставить серебряного цвета свечи.

Крайне важен особый подход к выбору посуды. Лучше, если она будет белой с синей каймой. Такая расцветка способна еще раз подчеркнуть тематику зимнего стола или, наоборот, темных тонов. Очень элегантно и торжественно будет выглядеть серебряный цвет на столе, он точно передает «зимнее» настроение, особенно если его будет дополнять белый цвет. Здесь можно акцентировать внимание на серебряных свечах, столовом серебре, разбросать на столе серебряные снежинки различного размера и т. д.

Можно накрыть стол скатертью серебристого цвета, использовать черные с рисунком квадратные тарелки. Белые салфетки положить под тарелки, а по столу разложить снежинки из серебряных пайеток.



Весенняя сервировка

Приход весны — это время, когда хочется радоваться пробуждению природы. Именно поэтому оформлять стол в «весеннем» ключе лучше с использованием розового, зеленого, белого или желтого цветов. Конечно, весна является порой цветения, поэтому важно представить стол максимально легким, не перегруженным излишним количеством посуды и украшений. Посуду лучше использовать классической круглой формы.

Очень красиво и освежающе будет смотреться стол, украшенный в розовых тонах. Это один из цветов, пробуждающих аппетит. Стол накрывается розовой скатертью, используются розовые салфетки, посуда, цветы. Также можно использовать белый или кремовый цвета. Все вышеперечисленное будет служить основой, к которой можно добавить несколько контрастных по цвету небольших элементов — желтых, светло-зеленых или голубых. Подобным элементом могут послужить ленты, которыми обвязаны салфетки или ножки фужеров, а также маленькие букетики цветов и т. д.

Сервировка весеннего стола в зеленых тонах должна ассоциироваться в первую очередь со свежестью, весной, надеждой, пробуждением природы. На зеленого цвета скатерти стильно будут выглядеть цветы или аксессуары белого цвета. Белыми также могут быть и сами столовые приборы. Основной акцент можно сделать на небольших свечках, которые расставляются по всему столу.



Летняя сервировка

Летний стол должен быть прежде всего «легким». Лучше всего прибегнуть к простым украшениям, избегая нагромождений. Использовать для летней сервировки стола можно более яркие цвета, чем для весенней: ярко-желтый, голубой, синий, бирюзовый, зеленый, красный... Именно на «летнем» столе будут уместно выглядеть столовые приборы интересных, несимметричных форм. Можно воспользоваться посудой яркой расцветки.

На летнем столе нельзя обойтись без цветов. Из них можно создавать композиции, ставить в вазы или опускать бутоны в чаши с водой и т. д. Замечательно смотрятся гирлянды из небольших бутонов. Со скатертью белого или серебристого цвета будут идеально сочетаться гирлянды из розовых и голубых цветов.

Летняя сервировка может быть необычной, смелой и яркой. Но при этом следует внимательно следить за тем, чтобы сервировка не была перегружена украшающими элементами. Достаточно всего одной-двух деталей и соответственно подобранных цветов. Например, в центре накрытого бежевой или голубой скатертью стола можно положить пальмовый лист, а рядом — морскую раковину. При этом композицию можно уложить на зеркало и добавить несколько стеклянных шариков или морских камней.

Летом часто проводятся пикники или накрываются столы на свежем воздухе. В таких случаях следует использовать натуральные ткани и материалы (хлопок, лен, дерево).

Скатерть можно использовать как однотонную, так и в клетку или с рисунком, а украсить стол можно композициями из дерева, цветов, камней.



Осенняя сервировка

Лучшими цветами для сервировки стола в «осеннем» стиле будут яркие, глубокие, насыщенные цвета и оттенки: красный, оранжевый, желтый. Желательно использовать посуду темных (красного, зеленого, черного, коричневого) или теплых светлых (бежевого, кремового) цветов.

Однотонную скатерть можно украсить с помощью настеленной сверху золотой сетчатой ткани. Интересной заменой традиционной скатерти может послужить обыкновенное подходящее по размеру стекло. Между крышкой стола и стеклом укладываются опавшие листья и тонкие золотые ленты. Именно к сервировке в осеннем стиле более всего подходят горящие свечи (особенно невысокие).

Замечательным украшением для такого осеннего стола будут являться опавшие листья деревьев — кленов, дубов, липы, каштана, рябины, из которых можно создать разнообразные композиции или просто разложить на столе.

Бокалы и фужеры лучше использовать стеклянные (хрустальные), а скатерть и салфетки — однотонные. Желательно, чтобы вся сервировка была выполнена преимущественно в теплой, оранжево-золотой гамме (например, оранжевая скатерть и салфетки, кремового цвета посуда, золотистые аксессуары и украшения).

Возможно украшение осеннего стола с помощью фруктовых или овощных композиций (букетов, ваз, корзиночек и т. д.). Если стол достаточно большой по размеру, его можно украсить корзинкой из целого арбуза (дыни), в которой сложены разнообразные фрукты.



Гармония цвета

Одним из главных предметов сервировки, который задает тему мероприятия, является скатерть. От ее цвета, декорирования зависит характер сервировки. Скатерть служит фоном и главным цветообразующим элементом, а также создает нужное настроение.



Синий цвет

Палитра синего цвета довольно многообразна: от насыщенного темно-синего до бледно-голубого. В целом синий цвет олицетворяет собой свободу и спокойствие, надежность и уравновешенность.

Синий цвет прекрасно сочетается с другими цветами. Так, например, сочетание синего и белого цветов выглядит изысканно и элегантно, приносит ощущение солидности и официальности, если в сервировке преобладают прямые линии и четкие контуры.

Стол, накрытый синей скатертью с добавлением желтых деталей, придаст ужину оттенок романтики и лиричности.

Синий в сочетании со светло-зеленым ассоциируется со свежестью и утонченностью.

Совмещение синего и розового создает ощущение волшебства, некоего таинства, а синего и серебристо-серого — изысканности и элегантности.



Красный цвет

Красный цвет – цвет любви и страсти, олицетворение любви и энергии. Он пробуждает аппетит и выглядит очень торжественно.

Если сочетать красный и белый, то сервировка будет более спокойной и торжественной. Красный, смешанный с темно-зеленым, создаст атмосферу новогоднего праздника. Красный с черным выглядят очень стильно, однако такое сочетание угнетает. Красный с золотым считаются цветами роскоши.

Если скатерть темного оттенка красного, то можно использовать посуду и подсвечники белого или серебристого цвета.





Сиреневый цвет

Сиреневый цвет никогда не выходит из моды и смотрится всегда очень стильно!

На сиреневую скатерть лучше всего положить несколько полос материи серебристого цвета. Их можно заменить атласными лентами.

Подойдет и белая атласная скатерть, и сиреневые ленты.

В качестве украшения можно использовать камушки и свечи-таблетки.





Зеленый цвет

Стол, оформленный в зеленых тонах, вызывает положительные эмоции, рождает чувство покоя и уверенности.

Ярким украшением стола могут стать разноцветные цветы, установленные в зеленой вазе на небольшой ножке.

Необычно и интересно будет выглядеть стол, декорированный атласными лентами бледно-зеленого цвета.





Правила употребления блюдов

С течением времени изменяются правила сервировки, поведения за столом. Для того чтобы посещать общественные места, необходимо иметь современное представление об этикете.



Правила употребления закусок

Хорошая закуска непременно повысит аппетит перед употреблением основного блюда. Закуски принято употреблять небольшими порциями.

Грибы в любом виде принято есть вилкой и при необходимости пользоваться ножом. Это правило не распространяется на грибные жульены, которые принято есть ложкой.

Почти все закуски, будь то рыбные, мясные или овощные, принято есть при помощи вилки и ножа. Ветчину и колбасу не принято класть на хлеб. Кожичу от колбасы принято снимать ножом и вилкой.

Салаты едят при помощи вилки. Нельзя собирать с тарелки заправку от салата.



Правила употребления овощей

Овощи подают на стол в сыром, а также вареном, жареном и печеном виде. Некоторые овощи используют для украшения блюд.

Картофель не следует резать ножом, кроме тех случаев, когда кожура картофеля слишком поджаристая. Сваренный «в мундире» картофель нужно держать вилкой, а чистить ножом, находящимся в правой руке. Кожуру необходимо класть в отдельную тарелку. По правилам этикета картофель не мнут, превращая его в пюре, а отламывают кусочки с помощью вилки.

При помощи ножа и вилки следует есть картофельное пюре. Вилку нужно держать в левой руке, зубцами вверх. На нее с помощью ножа положить небольшую порцию пюре, а затем поднести ко рту.

Зеленый горошек тоже рекомендуется есть с помощью вилки и ножа. Вилка используется как совочек, а нож как барьер, чтобы горошины не раскатились по тарелке.



Правила употребления супов

Супы – неотъемлемая часть обеда. Существует несколько правил употребления супа, которые необходимо запомнить.

Мясные бульоны и супы могут подаваться в чашках. Тогда их необходимо пить как напиток.

Чтобы суп остыл, необходимо медленно помешивать его ложкой, но ни в коем случае нельзя дуть в тарелку или на ложку.

Не положено наклонять тарелку в какую-либо сторону для того, чтобы доесть остатки супа, дурным тоном считается стучать или скрести ложкой о дно. Немного супа должно остаться в тарелке. Ложку из супа необходимо класть строго в тарелку.

Следует набирать в ложку столько супа, сколько можно съесть за один прием.



Правила употребления МЯСНЫХ БЛЮД

Мясные блюда условно можно разделить на несколько групп. Для каждой группы существует свое правило.

Отварное, жареное или тушеное мясо, нарезанное порциями: есть их нужно с помощью ножа и вилки, измельчая крупные куски. Следует нарезать не все сразу, а постепенно, по мере приема в пищу.

Мясные соусные блюда (гуляш, азу и др.) едят с помощью ножа и вилки, пропитав каждый кусочек в соусе.

Котлеты, шницели, тефтели и т. п. измельчают на куски вилкой, находящейся в правой руке.

Существует несколько мнений по поводу употребления мяса с овощами. Мясо можно нарезать на мелкие кусочки, затем отложить нож и есть вилкой. Также разрешается постоянно держать в правой руке нож, а в левой – вилку. Второй способ является нормой европейского этикета.



Правила употребления блюд из птицы

Очень часто на праздничный стол подают блюда из птицы. Они могут быть поданы как отдельно, так и с гарниром.

Блюда из птицы едят с помощью столовых приборов. Вилкой, повернутой зубцами вниз, следует придерживать мясо на тарелке, а ножом осторожно срезать кусочки мяса с косточки тонкими ломтиками, насколько это возможно. Не следует отрезать больше двух-трех кусочков.

Косточку с остатками мяса запрещено брать руками и доедать остатки мяса.

Курица в бульоне представляет собой и первое, и второе блюдо, поэтому в первую очередь следует съесть ложкой бульон, а затем с помощью вилки и ножа — кусочки курицы.



Правила употребления блюد из рыбы

Рыба сочетается с различными продуктами, поэтому ее можно подавать на стол как в качестве отдельного блюда, так и в сочетании с другими продуктами.

Прежде чем подавать крупную рыбу на стол, ее необходимо очистить от костей.

На торжественных мероприятиях рыбу правильно ставить на центр стола целиком. Гарниры и соусы принято подавать в отдельной посуде.

Если на столе находится рыбное блюдо, перед каждым гостем должны стоять средние по величине тарелки, справа от тарелки — нож или лопаточка, слева — вилка для рыбы. Вилкой необходимо придерживать кусочек рыбы, а с помощью лопатки или ножа отделять кости. Если на столе две вилки, правая предназначена для отделения костей, а левая — для поднесения ко рту.

Рыбьи кости необходимо складывать на край собственной тарелки. Вынимать изо рта кости нельзя, для этого следует воспользоваться вилкой.



Правила употребления морепродуктов

Морепродукты подаются в качестве закуски и основного блюда. Кроме того, они замечательно сочетаются с различными напитками.

Неочищенные креветки нужно взять в левую руку, а правой вывернуть хвостовой плавник, из которого с помощью вилки извлечь мясо.

При употреблении коктейля из креветок, который подается в чашке на сервировочной тарелке, используется вилка для моллюсков.

На стол необходимо ставить чаши с водой для ополаскивания пальцев.



Правила употребления спагетти

Спагетти подаются в глубоких тарелках. Длина таких макарон вызывает трудности при приеме их в пищу. Существует несколько способов употребления спагетти.

Первый способ, при котором ложку держат в правой руке, а вилку – в левой. Ложку следует держать так, чтобы она касалась ребром тарелки, а вилкой, которая должна упираться в углубление ложки, подцепив 2–3 нитки макарон, наматывать их движением «на себя».

«Итальянский» способ. Вилкой необходимо захватить несколько макарон и вытянуть их на уровень груди. Оставить вилку в таком положении и наматывать спагетти. Применение такого способа возможно лишь на неофициальной встрече.

Использование ножа при употреблении любого вида макарон недопустимо. Соус к спагетти подается всегда теплым отдельно в соуснике.



Правила употребления хлеба

Ни один прием пищи не обходится без хлеба. Поэтому важно и полезно знать основные правила его употребления.

При индивидуальной подаче хлеб следует класть слева от основной тарелки на пирожковую или на край закусочной тарелки. Небольшие кусочки нужно не откусывать, а отламывать от ломтика левой рукой. Или, разломив пополам ломтик, одну часть положить на тарелку, а другую постепенно есть, также отламывая небольшие кусочки.

Для того чтобы намазать масло на хлеб, ломтик хлеба следует положить на край пирожковой тарелки и, придерживая его пальцами левой руки, намазывать масло специальным ножом.

Небольшие бутерброды принято есть руками, придерживая салфеткой. Если бутерброд большой, в форме пирамиды, его следует есть с помощью ножа и вилки или салфетки. Горячие бутерброды употребляют с помощью вилки и ножа.



Правила употребления десерта

Неотъемлемой частью любого стола является десерт – торты, пирожные, кексы или другие кулинарные изделия. Поэтому каждому необходимо знать правила их употребления.

Сладкое подается на стол только после того, как убрана вся лишняя посуда. Ложка и вилка кладутся заранее за тарелкой для основного блюда. Торты и пироги предлагаются в нарезанном виде.

Пирожные могут ставиться на стол в салфетках. Сухие пирожные или кексы принято есть руками, отламывая маленькие кусочки.

Жирные кулинарные изделия следует употреблять с помощью вилки. Пудинги, мороженое, кремы – десертной ложкой.

Если на десерт предлагается компот с фруктами, косточки от фруктов нельзя бросать обратно в бокал, их следует класть сначала на ложечку, а потом – на тарелку.



MARTELL

40% vol.

EXTRA OLD

XO

COGNAC

Правила употребления напитков

Напитки входят в меню любого стола, как повседневного, так и праздничного. Поэтому каждому человеку важно знать о правилах употребления тех или иных напитков в различных ситуациях.

В зависимости от вида мероприятия спиртные напитки разливают официант или сами гости. Разливая напиток самостоятельно, в первую очередь необходимо предложить его соседу.

К рыбным блюдам принято подавать белые сухие вина. Мясные блюда хорошо сочетаются с подогретыми красными сухими винами. С овощами хорошо сочетаются десертные вина. К сладкому и фруктам предлагается шампанское или десертные вина.

Коктейли принято пить небольшими глотками.

Виски обычно подают со льдом или содовой водой. Этот алкогольный напиток принято пить маленькими глотками.

Вино, ликеры, коньяк также лучше употреблять понемногу. Перед дегустацией коньяка рекомендуется подержать рюмку с напитком в течение 10 минут в руке, чтобы его температура повысилась.



Правила поведения за СТОЛОМ

Одним из определяющих признаков общей культуры человека является его поведение за столом. Несомненно, владея такими данными, человек чувствует себя более уверенно и спокойно. Такие условия, в свою очередь, являются обязательными для проведения хорошего вечера.



Правила поведения за столом

В настоящее время под правилами поведения за столом подразумеваются требования гигиены, целесообразность, взаимное внимание приглашенных по отношению друг к другу и эстетические принципы. В разных странах этикет за столом в какой-то мере может отличаться, так как его определяют традиции, предпочтения, национальная кухня, характерные для различных народов. Вне зависимости от того, ужин дома, в кафе или ресторане, соблюдение норм поведения — залог уверенности и успешного проведения времени. В каждом месте общественного питания необходимо вести себя определенным образом.

В ресторане требования этикета более строгие, чем в кафе или закусочных. Но, несмотря на эти различия, в каждом из заведений следует вести себя вежливо и адекватно.

Важно не мешать окружающим и не стеснять. Сидеть за столом следует так, чтобы было удобно. Для этого необходимо полностью занять стул и слегка коснуться спиной его спинки. Спину лучше держать естественно прямо, не напряженно. Идеальное расстояние тела до края стола — 4 пальца. Руки до приема пищи или в перерывах между едой следует держать на коленях или на подлокотниках. Во время еды руки должны быть как можно ближе к туловищу, чтобы не стеснять сидящих рядом людей. Класть локти на стол и подпирать ладонями подбородок или щеки считается дурным тоном и выказыванием неуважения к присутствующим. Класть ноги одну на другую и вытягивать их под столом также не рекомендуется. Нельзя садиться на край стула и класть руки на спинки соседних стульев. Что касается столовых приборов, важно запомнить самые основные правила пользования ими.

Салфетка должна лежать на коленях, чтобы было удобно ее краями вытирать руки и губы. После еды ее необходимо положить справа от своей тарелки. Если салфетка упала с колен, следует попросить заменить ее на чистую.



Правила поведения в кафе

При полном обслуживании посетитель садится за выбранный столик и ожидает официанта с меню. А при частичном обслуживании посетитель подходит к стойке, делает заказ, спустя некоторое время официант его приносит. В некоторых кафе клиент может заказать блюда, поставить их на поднос и самостоятельно донести его до столика.

Разговаривать в кафе следует негромко, избегая употребления грубых слов и выражений.

В верхней одежде за стол садиться не принято, ее лучше оставить в гардеробе или повесить на спинку стула.

Если обслуживание в заведении полное, после окончания приема пищи необходимо дождаться, когда официант уберет приборы. Если сервис кафе или закусочной не предполагает этого, следует убрать посуду самостоятельно.



Правила поведения в ресторане

Войдя в ресторан, следует снять верхнюю одежду и оставить ее в гардеробе. Персоналу, который работает в гардеробе, принято давать чаевые. Женщине разрешается брать свою одежду в зал. Мужчина должен раздеться первым, а затем помочь женщине. Дама может поправить у зеркала прическу, а попудриться и причесаться лучше в дамской комнате.

Официант провожает посетителей за свободный столик или к забронированному столу. В зал дама входит первой, а мужчина провожает ее к столику. Если женщина и мужчина встречаются в ресторане, то мужчина должен прийти первым, в случае опоздания следует извиниться перед дамой.

Мужчина помогает женщине сесть, отодвинув стул, затем садится сам. Первой меню получает дама. Напитки обычно заказывает мужчина.

При возникновении проблем с названиями блюд или напитков, а также с другими затруднениями можно обратиться к официанту. В ресторане неприлично громко звать официанта, можно просто незаметно кивнуть в его сторону.

Счет в ресторане подается в специальной папке, в нее следует положить деньги. Чаевые в ресторане обязательны.



Правила поведения на банкете

На банкете блюда подаются официантом на подносах. Не стоит проявлять инициативу и помогать официанту перекладывать порции или тарелки на стол, он должен сделать это сам. Разливать напитки также должен официант. При необходимости убрать грязную посуду следует попросить об этом официанта. Прежде чем самому сесть за стол, мужчина должен помочь сесть даме, отодвинув стул, затем подать ей меню.

Когда официант подносит холодные закуски, вторые горячие блюда и десерт, необходимо отклониться вправо, поскольку он подходит с левой стороны. Горячие закуски, супы и десерты в вазочках подают справа, поэтому отклониться следует влево.

Если на банкете услуги официантов ограничены подачей супов, вторых горячих блюд и десертов, т. е. частичны, предполагается самостоятельное обслуживание гостей.

Особое внимание следует уделить знакомству гостей друг с другом. Обычно это происходит в приемном зале. Представить гостей друг другу должны хозяева. Затем приглашенные могут пройти в банкетный зал и занять места. При этом на достаточно крупных, официальных приемах каждое посадочное место должно быть закреплено специальной именной карточкой. Такие карточки стоят на столе на тарелках.

Приступать к еде можно только после вступительного слова принимающей стороны.



Правила поведения на приеме «Шведский стол»

Время проведения такого мероприятия не должно превышать 1—1,5 часа. Перед тем как взять понравившееся блюдо, гость должен положить на руку салфетку и лишь после этого поставить на нее тарелку.

Дурным тоном считается накладывать в одну тарелку разные блюда, например мясные, рыбные, салаты и т. д. Лучше несколько раз подойти и положить себе каждое блюдо отдельно.

С уже использованной тарелкой не принято ходить за добавкой, лучше использовать чистую. Вся грязная посуда должна остаться на столе, ее уберет официант. В его обязанности входит также пополнение стола новыми блюдами.

Ходить между столами следует аккуратно, разговаривать нужно так, чтобы не мешать окружающим.

При желании что-то выпить необходимо обратиться к официанту, который представит карту вин и перечень безалкогольных напитков, а также выполнит заказ. Кофе или чай завариваются участниками мероприятия самостоятельно.

Рецепты красивого стола. Сервировка и этикет. — М. : Эксмо,
Р 45 2011. — 128 с. : ил.

Красивый стол — это одно из самых важных условий удавшегося праздника. В этой небольшой книге вы найдете все самое нужное для создания такого стола: посуду, украшения, варианты оформления для разных случаев, правила употребления блюд и поведения за столом.

УДК 641/642
ББК 36.997

Дизайн переплета *А. Марычева*
Макет *Л. Антоновой*

Издание для досуга

РЕЦЕПТЫ КРАСИВОГО СТОЛА
Сервировка и этикет

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*

В оформлении переплета использованы фото и иллюстрации:
Subbotina Anna, L.M.V / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Подписано в печать 21.10.2011. Формат 70х120^{1/32}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,22.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-53526-2



ISBN 978-5-699-53526-2

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011

Перед вами первая книга серии, в которую войдут
самые модные кулинарные темы



Рецепты роскошного праздника
Рецепты для стройной фигуры
Рецепты для вкусного пикника
Рецепты блюд со специями
Рецепты для здорового питания



В этой же книге вы познакомитесь с красивым
столом: правилами и сервировкой, посудой и
цветовой гаммой, особенностями украшений для
Нового года, дня рождения, 8 Марта, юбилея.

ISBN 978-5-699-53526-2



9 785699 535262 >


ЭКСМО