

# Сервировка стола

ШПАРГАЛКА

для тех, кто любит красиво кушать



## **Сервировка стола**

Если стол хорошо сервирован, за ним удобно и хорошо сидеть, вкусные блюда все едятся с удовольствием.

**Стулья** ставят к столу с таким расчётом, чтобы на каждое место приходилось по 60 – 70 см, чтобы человеку не мешала ножка стола и локоть соседа.

**Скатерть** должна быть всегда чистой. Необходимо учитывать, как сочетаются узоры и цветы на скатерти и посуде. Если посуда с цветочками, то скатерть должна быть однотонной. Если у вас сервиз, то скатерть допускается любой расцветки. Под скатерть надо постелить белую мягкую ткань, это предохраняет её и стол от порчи.

На завтрак, полдник, в последнее время на обед и ужин, на лакированный стол стелют **салфетки** на каждого отдельного человека. На этой салфетке размещают приборы на одного человека. Остальная поверхность стола остаётся непокрытой. Во время торжественного обеда скатерть обязательна. Она должна свисать с края стола на 20 см.

### **САЛФЕТКА**

В наше время салфетки подбираются под цвет скатерти. Во время обеда пользуются большими салфетками, при чаепитии – маленькими. Салфетки складываются в два или четыре раза на тарелку с хлебом.

Существует свой **порядок сервировки** стола. Всю посуду на столе устанавливают по рядам. Ряды крайних тарелок, ножей, вилок должны располагаться на 1 – 2 см от края стола. Вся необходимая посуда должна быть на столе, под рукой. Нужные в первую очередь вещи должны быть подальше от тарелки, там, где удобнее всего их взять. Хлеб должен лежать с левой стороны от тарелки. Блюда с салатом, компотом и другими готовыми закусками должны быть слева, чуть подальше от края.

### **НОЖИ**

Кладут лезвием к тарелке справа, вилки слева зубчиками кверху. Рыбный нож кладут рядом с ножом для жаркого справа. Если до жаркого и рыбы подают лёгкую закуску, нужны ещё небольшие ножи. Для одного человека достаточно трёх пар ножей и вилок. Ножи и вилки кладут через 2 см.

### **ЛОЖКИ**

Кладут выпуклой стороной вниз. Десертная и чайная ложка должны лежать рядом с тарелкой параллельно к краю стола, ручка ложки должна быть справа. Столовую ложку кладут справа от ножа. При непорционных блюдах человеку подают ложку, вилку, маленький совочек, щипцы для хлеба. Для масла необходим особый нож, для соли и горчицы – маленькие ложечки.

Для второго блюда тоже берут ложку и вилку. Если нет праздничной посуды, пользуются обычной.

## **СТАКАН**

Ставят в середине, справа от тарелки. Для кофе, чая, молока, какао, напитков нужны небольшие чашечки. Пивные кружки ставят на специальные подставки, это предохраняет скатерть от порчи. Дома используют небольшие кружечки. Сок, лимонад пьют из фужера или бокала.

**ЗАВТРАК** Во время завтрака самая небольшая тарелка - закусочная. На неё кладут салфетку, с правой стороны – нож. Ложку для каши или яичницы кладут рядом с тарелкой. Чашечка для кофе всегда должна быть на блюде – позади тарелки. Ручка чашечки справа, чайная ложечка на блюде с правой стороны чашки. Такая расстановка удобна для правой руки. Яйца всмятку подают в специальной рюмкообразной посуде, которую ставят на блюде, рядом кладут чайную ложку. Эти вещи ставят слева от тарелки.

Остальное: кофейник, молочник, сахарницу – ставят на удобное для всех место под рукой.

## **ОБЕД**

Когда вы обедаете только с семьёй, стол сервируют следующим образом. На подтарельник ставят суповую тарелку, справа кладут нож, слева вилку, за тарелкой – столовую ложку.

Если подаются и сладкие блюда, нужна ещё и десертная ложка. Её кладут между тарелкой и столовой ложкой. Тарелочка с хлебом – слева. Для удобства хозяйка складывает около себя чистые тарелки стопкой и наливает туда суп. Супницу тоже ставят около себя, таким образом, во время обеда, не вставая, можно ухаживать за другими.

## **ШВЕДСКИЙ СТОЛ**

Такое угощение в нашей стране также широко распространено. Оно особенно удобно там, где нет возможности ставить большой стол. Кроме того, понравившиеся им блюда гости выбирают и накрывают сами. Можно кушать стоя, сидя сбоку, держа тарелку в руках.

На покрытый красивой праздничной скатертью стол ставят холодные блюда: разные закуски, тарелки с бутербродами. Хлеб покрывают белоснежной салфеткой. На стол ставят перец, соль, горчицу. Кушанья, которые резать легко, (масло, паштет, студень), на стол можно ставить, не разрезая предварительно. Рядом с ним кладут нож. Чистые тарелки на стол ставят стопкой, друг на друга. Вилки, ложки, ножи кладут в ряд. На стол много посуды не ставят, а тарелки доверху не накладывают. Блюда на столе при необходимости обновляются и дополняются. Чтобы стол был всё время красивым, пустую и грязную посуду со стола надо убирать своевременно. Гостям, севшим за стол, хозяйка может предложить вместо горячего блюда бульон.

Шведский стол часто готовят во время разных совещаний, конференций. Каждый обслуживает себя сам. Воспитанный мужчина подаёт женщине со стола то, что она выбрала. При этом он ставит тарелку на руку, покрытую салфеткой, а на тарелку вилку зубчиками вверх, нож и подаёт женщине. Только затем берёт для себя и располагается рядом с другими. Работники столовой подают на стол всё необходимое, убирают грязную посуду.