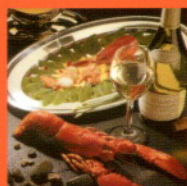




Сервировка стола

У вас намечается торжество и вы ждете гостей? В нашей книге вы найдете много ценной информации: как украсить стол, какие блюда приготовить, какие напитки подать. Сегодня вовсе не обязательно скрупулезно соблюдать все правила этикета, но согласитесь, до чего же приятно сидеть за красиво сервированным столом! Воспользуйтесь предложенными идеями, и вы сумеете организовать такой праздник, который доставит радость и вам, и вашим близким!



- Правила сервировки и застольного этикета
- Подробные описания и красочные иллюстрации
- Практические советы оформления интерьера

ISBN 978-5-366-00359-9



9 785366 003599



ИЗДАТЕЛЬСТВО
НИОЛА-ПРЕСС

практическое руководство

Ольга
Жеребцова

Новые
идеи!



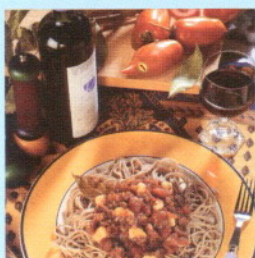
сервировка

СТОЛА



Содержание

- 4 СКАТЕРТИ И САЛФЕТКИ
- 6 ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ
- 10 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ
- 12 РАССТАНОВКА БОКАЛОВ
- 14 ТИПЫ БОКАЛОВ
- 16 КАК ПОДАВАТЬ ВИНО
- 18 КАК ВЫБРАТЬ ВИНО
- 20 БУДНИ И ПРАЗДНИКИ
- 22 ВЕЧЕРНЯЯ ТРАПЕЗА
- 24 УКРАШЕНИЕ СТОЛА
- 26 СКОЛЬКО НУЖНО ПОСУДЫ?
- 28 БАНКЕТ-ФУРШЕТ
- 30 ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ



Дорогие читатели!

Приглашая к себе взыскательного и важного гостя, вовсе не стоит пытаться его удивить экзотическими заморскими лакомствами. Даже самые обычные блюда смогут показаться по-царски роскошным угощением, при условии что вы научитесь правильно сервировать стол. О премудростях данного искусства вам расскажет эта книга.

Следуя нашим советам, вы научитесь размещать столовые приборы в соответствии с их назначением, узнаете, как подобрать скатерти и салфетки, составлять цветочные композиции и организовывать освещение места, где проводится пиршество. Кроме того, вы расширите свои познания в области застольного этикета, научитесь вести себя в различных, порой неожиданных ситуациях, в которые мы так часто попадаем в повседневной жизни. Можете быть уверенными – организованный вами праздник станет идеалом гостеприимства и хорошего вкуса!



Скатерти и салфетки

1. Сервировка любого стола начинается со скатерти, которую обычно выбирают в зависимости от степени важности намечающейся трапезы. Если вы собираетесь устраивать торжественный прием, то вам понадобится однотонная (белая) скатерть – льняная или полотняная. Для кофейных вечеров, десертов, чаепитий лучше всего использовать темную ткань, для фуршетов и «шведских столов» подойдет цветная.

2. Скатерти можно подбирать в зависимости от времени года. Весной предпочтительна ткань пастельных тонов – голубого, розового, салатного; летом остановите выбор на желтой или оранжевой; осенью отдайте предпочтение бежевому или коричневому цвету; зимой, избегайте белого цвета.

3. Стелют скатерть следующим образом. Ее берут за углы, резко встряхивают и покрывают стол, а затем аккуратно выравнивают. Углы скатерти должны прикрывать ножки стола; края свисают на 15–25 см, но не ниже сиденья стула. Если стол длинный и требуется две

скатерти, то вторую кладут так, чтобы стык полотен не был виден от входа. Считается, что скатерть постелена правильно, если главная складка идет параллельно кромке стола и ткань свисает со всех сторон одинаково ровно.

4. Если вы устраиваете званый вечер для 4–8 человек, то можно использовать двойные скатерти, которые смотрятся весьма оригинально. Основная скатерть свешивается за край стола на 35 см, в то время как верхняя – только на 10–20 см. Верхняя скатерть (белая) стелется на основную (цветную) со смещением на 90 градусов.

5. Салфетки – обязательный атрибут сервировки стола, которому нужно уделять особое внимание. В торжественных случаях используют только тканевые салфетки, в повседневной жизни допустимы бумажные. Для сервировки стола к завтраку или обеду салфетки обычно складывают вчетверо, треугольником, пополам или сворачивают в рулончик. Для торжественного ужина или обеда используют более сложные формы.

Советы

- Предварительно постелите на стол мягкую ткань: благодаря этому скатерть не будет скользить, что позволит избежать образования складок

- Салфетки, посуда, бокалы и приборы обязательно должны гармонировать со скатертью
- Покрывайте скатерть прозрачной клеенкой только во время проведения семейных трапез



Правила сервировки

1. Рекомендуется сервировать стол одинаковыми приборами и посудой однообразного фасона и расцветки.
2. Напротив каждого стула располагают сервировочную тарелку: расстояние от нее до края стола не должно быть более 1,5–2 см. На сервировочную тарелку ставят закусочную; в особо торжественных случаях под нее помещают мелкие столовые тарелки, на которые кладут бумажную салфетку, чтобы избежать скольжения. С левой стороны от этой конструкции располагают тарелку для хлеба («пирожковую») таким образом, чтобы совпадали линии центра или края тарелок.
3. Расстояние между тарелками должно составлять приблизительно 60 см, расстояние между тарелками и столовыми приборами (ножами, вилками, ложками), а также между каждым из них – 0,5 см. Прежде чем поставить тарелки на стол, их необходимо не только вымыть и протереть, но и отполировать до блеска кухонным полотенцем.
4. Ни в коем случае не забудьте о салфетках! Накрахмаленные тканевые, сложенные треугольником, колпачком или иным способом, их кладут на тарелку или справа от нее – под столовыми приборами. Бумажные салфетки в вазочках или специальных стаканчиках размещают в двух-трех местах стола.

5. Столовые приборы раскладывают сразу после расстановки тарелок. Рядом с сервировочной тарелкой и чуть выше размещают все вилки и ножи, которые могут понадобиться во время еды. Следует класть не более трех вилок и трех ножей, так как все приборы одновременно не используют. Остальные предметы сервировки подают в случае необходимости. Ножи кладут справа от тарелки в зависимости от меню обеда или ужина в следующем порядке: большой обеденный нож, нож для рыбы, небольшой нож для закусок. Все они должны лежать острием к тарелке.
6. Если предполагается, что на обеде будет подан суп, то между закусочным ножом и рыбным помещают столовую ложку выпуклой стороной вниз. При приготовлении к ужину кладут только ножи и вилки, поскольку суп на ужин обычно не подают. Вилки располагают слева от тарелки зубцами вверх: ближе к тарелке – большую обеденную, затем – рыбную и, наконец, малую – для закусок.
7. Приборами надо пользоваться в соответствии с их расположением, начиная с крайних и заканчивая теми, что находятся рядом с тарелкой. Нож и вилку держат так, чтобы пальцы не касались лезвия или зубцов. Если вы время от времени перестаете пользоваться прибором, то кладите его только на край тарелки, но ни в коем случае не на скатерть. Если вы воспользова-



лись лишь вилкой, то нож должен опираться на правый край тарелки, где он меньше всего мешает.

8. Если подают сливочное масло к хлебу, то на тарелку для хлеба помещают маленький нож для масла. Ложечку для десерта кладут чуть выше тарелки ручкой направо или рядом, на блюдечке, если десерт сервируется порционно. Вилочку для десерта помещают там же, только ручкой влево.

9. Судки с перцем, уксусом, соусами, горчицей, солью лучше всего располагать ближе к средней линии стола. Их количество зависит от числа обедающих; обычно исходят из расчета один прибор на 3–4 человека. Холодные закуски на блюдах и тарелках равномерно расставляются на столе таким образом, чтобы быть в пределах досягаемости для каждого гостя.

10. В зависимости от числа присутствующих, в разных частях стола ставят емкости с только что нарезанным черным и белым хлебом, расположив их в пределах досягаемости для каждого из гостей. Взятый ломтик надо поместить на «пирожковую» тарелку.

11. Если вы собираетесь потчевать гостей блюдами, которые едят руками, то не лишними окажутся полоскательницы для пальцев. Для такой цели подойдут небольшие мисочки из керамики, фарфора, стекла или металла (серебра или мельхиора). Их наполняют теплой водой с дольками лимона (для эффективного удаления жира с кончиков пальцев) и ставят слева от основных тарелок, за вилками.

12. Если за столом сидят 5–6 человек, хозяин или хозяйка могут свободно передать гостю тарелку с какой-либо снедью. При большом числе обедающих кушанья удобнее разносить. Если они уже разложены по тарелкам, подавать их следует справа от сидящего; если помещены на блюдо и гость должен самостоятельно отмерить себе порцию – слева.

13. После каждого блюда надо освободить стол от использованной посуды – бокалов, тарелок, приборов, кроме бокала для воды: его не убирают в течение всего застолья.

Советы

- Постарайтесь накрыть стол часа за полтора-два до прихода гостей, чтобы не торопясь, спокойно завершить приготовления, проконтролировать, все ли на месте, и, главное, привести себя в порядок

- Если вы по какой-либо причине не успели закончить сервировку стола, не позволяйте гостям помогать вам. Исключение составляют родственники и близкие друзья, и то лишь в том случае, если они сами предложат свои услуги



Дополнительные приборы

1. При подаче закусок или просто холодных блюд применяют закусочный прибор – облегченный вариант малого столового. Ложка в таком приборе отсутствует, а вилка и нож имеют меньшие размеры, причем нож может быть зубчатым.

2. Если вы собираетесь есть горячие блюда из рыбы, на столе будет вполне уместен специальный рыбный прибор – вилка с углублением для удаления костей и тупой нож в виде лопаточки.

3. Десертная вилка еще меньше, чем закусочная. Как и в малом столовом приборе, в десертном присутствует ложка, но более миниатюрных размеров. Зато ее можно использовать не только при подаче десертов и сладкого, но также и для бульона или яичницы-глазуньи.

4. Самые мелкие вилочка и нож составляют фруктовый прибор. Нож для фруктов должен быть остро наточен.

5. Сфера применения чайной и кофейной ложек понятна из их названий;

кофейная несколько меньше, чем чайная. Ложка для салатов больше суповой. Для приготовления коктейлей служит ложка с длинной ручкой. В какой-то степени похожа на ложку и лопатка для икры.

6. Десерт перекладывают специальной лопаткой, мучные сладости – кондитерскими щипцами, вторые блюда – щипцами из вилки и некоего подобия ложки.

7. Щипцы для льда делают из нержавеющей стали или мельхиора. Щипцы с плоскими гофрированными зубцами применяют для колки орехов.

8. Устричная вилка имеет три зубца, один из них – в виде консервного ножа.

9. «Двурогая» вилка предназначена для долек лимона; к ней обычно прилагается нож с зигзагообразным лезвием.

10. Для рыбных консервов используют гибридную форму вилки-лопатки, для сыра – специальный нож-вилку.

Советы

● Далеко не всегда сервировка стола сводится к традиционному варианту: многое зависит от того, какие блюда будут поданы. Учтите, что некоторые из них требуют дополнительных предметов, упрощающих процесс приема пищи.

● Если вы не умеете пользоваться тем или иным «экзотическим» приспособлением – не стесняйтесь, ешьте блюдо вилкой. Даже в китайских ресторанах европейцы всегда могут предпочесть палочкам привычные для них приборы.



Расстановка бокалов

1. Сегодня в моде бокалы из прозрачного и цветного стекла. Более всего приветствуются гладкие бокалы на тонких ножках – любое вино в них отлично смотрится.

2. Первым ставится так называемый основной бокал, который предназначен для воды или сока и располагается приблизительно в 1 см от кончика ножа. Далее следуют остальные рюмки. При этом существует три способа расстановки: в длину, полукругом и блоком. При полной сервировке их выстраивают в два ряда. Расстояние между предметами должно быть не менее 0,5–1 см.

3. В наши дни наблюдается тенденция к минимизации количества бокалов – ставится один универсальный. Другой вариант: комплект из двух предметов – для красного вина и для белого. Как и в случае со столовыми приборами, первым используют дальний от тарелки бокал.

4. Если подают только воду, то за каждой тарелкой ставят фужер. Он должен располагаться на линии пересечения

верхнего края тарелки с острием первого ножа. Для морса или кваса ставят кружку ручкой вправо.

5. Бокалы расставляют так, чтобы высокие не мешали брать более низкие. Фужер для воды помещают справа от сервировочной тарелки. На некотором расстоянии за ним, дальше, вправо, ставят бокал для шампанского; перед этими бокалами и между ними – рюмку для красного или белого вина. Дальше – справа и немного впереди – рюмка для шерри.

6. Существует и другой вариант: все бокалы расставляют в ряд по размеру, начиная с фужера для воды слева и заканчивая рюмкой для шерри справа. Такое расположение достаточно специфично, и, кроме как на официальном обеде, его редко увидишь. На приеме, даваемом частными лицами, к фужеру для воды добавляют еще два-три бокала или рюмки: одну для шерри, одну для кларета, или, возможно, бургундского, и одну для легкого белого вина.

Советы

- Бокалы, фужеры и рюмки расставляйте на столе в последнюю очередь, закончив процесс сервировки
- Бокалы наполняйте не доверху, а лишь наполовину или не доливая 2 см до верхнего края

- Прозрачное и матовое стекло и фарфор прекрасно сочетаются с любой скатертью, в том числе и с рисунком. Яркая расцветка ткани диктует необходимость однотонной посуды



Типы бокалов

1. Каждому сорту вина соответствуют бокалы определенной формы: в них напитки сохраняют свой вкус и аромат. Существуют рюмки и бокалы для ликеров, водки, белого и красного вина, шампанского и коктейлей.

2. Уже в позапрошлом столетии для шампанского стали использовать высокие узкие бокалы. Такая форма чаши способствует образованию пузырьков, которые поднимаются со дна кверху. Ошибочно поступают те, кто подает шампанское в низких широких бокалах. Такая емкость для шампанского не годится – прекрасный игристый напиток в ней не пенится.

3. Виски надо наливать в прямые высокие бокалы. Наполнять емкость следует не более чем на треть. Обычно в виски добавляют лед или содовую воду, но можно обойтись и без них, исходя из собственных предпочтений.

4. Коньяк пьют из специальных круглых, суженных сверху бокалов «закрытой» формы – такой, чтобы налитый на дно напиток согревался теплом ладоней. Форма чаши напоминает яблоко или тюльпан.

5. Рюмки для красного вина больше коньячных, и они тоже похожи на тюльпан, но слегка раскрытый сверху. В такой емкости вино быстро обогащается кислородом, а «надышавшись», порадует вас ароматом.

6. Для белого вина подойдет рюмка на высокой ножке; по размеру она немного уступает бокалу для шампанского. Большой фужер с широкой чашей в виде колокольчика предназначен для легких белых вин. Если такой фужер часто покачивать, вино будет долго оставаться прохладным и освежающим.

7. Сладкие десертные вина наливают в небольшие по размеру рюмки, напоминающие тюльпан. Еще меньше рюмки, предназначенные для ликера.

8. Нередко используют и большой широкий шарообразный бокал, превосходящий по размерам рюмки для вина. В такие емкости обычно наливают дешевое красное и белое вино. Такой бокал подходит и для пива, а также для martinis со льдом или тоником.

9. Самые маленькие рюмочки-стопочки предназначены для водки.

Советы

- Следует помнить, что бокалы для алкогольных напитков должны быть из прозрачного бесцветного стекла. В цветные бокалы можно наливать только белое вино.

- Женщине не следует наливать себе вино или какой-то другой напиток, если рядом находится мужчина
- Неприлично наполнять только свой бокал – сперва надо налить напиток вашему соседу по столу



Как подавать вино

1. Бутылки с вином и минеральной водой нужно подавать в откупоренных бутылках с тщательно очищенным горлышком. Водку и настойки лучше разлить по графинам. Шампанское открывают за столом, перед тем как разлить его по бокалам.

2. Винную бутылку осторожно откупоривают. Затем медленно, чтобы не взболтать осадок, наливают вино. Если вино подают в заводских бутылках, их открывают непосредственно перед подачей.

3. Горлышко бутылки следует обернуть салфеткой, чтобы, откупоривая ее, не пораниться, если оно вдруг треснет. Ввинчивать штопор надо аккуратно, чтобы не вдавить пробку и не повредить ее. Если крошки попали в бутылку, их сливают перед подачей вина.

4. Если вы подаете шампанское в ведерке со льдом, то открывайте бутылку, не вынимая ее из емкости. Накройте краем салфетки пробку и придерживайте ее большим пальцем левой руки. Правой рукой снимите проволоку, левой рукой медленно вывинчивайте пробку. Чтобы

процесс прошел бесшумно, пробку перед последним поворотом сверните набок, в сторону. Бутылку в этот момент держите чуть наклонно. Поступая таким образом, вы не прольете ни капли игристого напитка.

5. Чтобы налить вино гостю, хозяин должен подойти к нему справа и, не касаясь горлышком края бокала, наполнить его. Бокал при этом не поднимают, а оставляют стоять на столе.

6. Прежде чем налить вино гостям, хозяин сначала наливает немного себе, а потом наполняет бокалы всех сидящих и в последнюю очередь доликает свой бокал. Это делается не только для соблюдения этикета, но и в практических целях – чтобы крошки от пробки попали в бокал хозяина, а не гостя.

7. Белое вино, десертные ликеры и вермуты следует охладить до 10 °С, игристые вина – до 6 °С. Красное вино должно быть комнатной температуры. Вермуты и аперитивы подают со льдом и лимоном. Терпкие вина тоже могут подаваться охлажденными.

Советы

- Вино отпивают из бокала понемногу, ликер – маленькими глотками, коньяк – тоже маленькими глотками, с перерывом
- Коктейль надо пить маленькими глотками, с перерывами. Водку из небольшой рюмки можно выпить сразу. Шампанское лучше пить сразу, но не залпом

- Помните, пустую рюмку могут тут же снова наполнить. Если вы не хотите быстро опьянеть, начиная с третьего тоста пейте понемногу. В таких случаях вам увеличивать порцию не принято. Не следует накрывать свою рюмку рукой или салфеткой



Как выбрать вино

1. Для возбуждения аппетита перед застольем предлагают вермут, martini, виски или ароматизированное вино. К аперитиву подают орешки, соленое печенье, канапе, фрукты.

2. С рыбными блюдами и икрой лучше всего сочетаются белые сухие и полусухие вина. К французскому салату и ветчине подают легкие красные вина, к крабам – белые сухие. Полусухие столовые вина предлагают к овощным, грибным блюдам и фруктовому десерту.

3. Вареную телятину и птицу заправляют белым или розовым вином. Розовые сухие вина отлично подходят к холодным закускам, рыбным блюдам и неострому сыру. С сыром, отличающимся нежным вкусом, сочетаются белые сухие вина, с острым сыром – терпкие красные, например портвейн.

4. Мясные блюда из говядины, баранины или дичи, свиные котлеты, ростбиф, бифштекс, гуляш, тушеная печенка, копченые колбаски следует заправлять красными сухими или полусладкими винами. К жареной свинине или гусю можно подать крепкие белые или красные вина. К жареной или запеченной рыбе, птице, горячей ветчине, телячьей

печенке или копченому языку подают не очень крепкие белые вина.

5. Легкое красное вино хорошо сочетать с птицей, неострым сыром, рыбой. Темное красное вино (крепче 12 градусов) предлагают к мясу и острым сырам.

6. С супами алкогольные напитки, как правило, не подают, однако считается уместным предложить сухой шерри, к грибному супу – сухую мадеру, а к рыбному бульону – сухое белое вино.

7. Сильно охлажденную водку можно подать к холодным закускам или к основному горячему блюду. Как и виски, она подходит к соленым, пряным и жирным блюдам. Пиво подается к соленой рыбе и к различным мясным блюдам.

8. Полусладкие, сладкие вина, ликер и шампанское подают к десерту, фруктам. К сливочным десертам подходит сладкая мадера или портвейн, к ягодным – сладкое белое или крепленое плодово-ягодное вино, портвейн или ягодный (фруктовый) ликер.

10. К чаю или кофе подают ликеры или коньяк, к кондитерским блюдам – сладкое шампанское.

Советы

- Во время торжественных приемов за столом выставляется 3–4 вида различных вин
- Сухое вино подают перед сладким,

некрепкое вино перед крепким, дешевое перед дорогим

- Крепкие алкогольные напитки не рекомендуют в качестве аперитива, поскольку притупляют вкусовые ощущения



Будни и праздники

1. Повседневная сервировка не требует особых изысков. Стол покрывают скатертью или декоративной клеенкой. Приборы размещают в соответствии с правилами сервировки. В центр ставят тарелку с ломтиками хлеба, рядом – судок с приправами. Салфетки из ткани кладут справа от тарелки или вкладывают в кольца. Можно ограничиться салфетницей с бумажными салфетками.

2. Хлеб, тосты, сухарики, булочки, пончики кладут либо в специальные мелкие хлебницы диаметром 240 мм, либо в так называемые пирожковые тарелки диаметром 175 мм. Если застолье носит неофициальный характер, то такие тарелки заменяют обыкновенными бумажными салфетками.

3. Холодные закуски кладут в специальные закусочные тарелки диаметром 200 мм. Для различных маринадов и салатов используют квадратные салатницы, которые могут иметь различные размеры: от 240 до 720 мм². Рыбные блюда раскладывают в специальные тарелки овальной формы.

4. Прежде чем сервировать праздничный стол, надо определить, как рассадить тех, кого вы пригласили в гости.

Стол располагают не ближе чем в 75 см от стены, чтобы каждый гость мог свободно выйти из-за него, не создавая трудностей другим. Обратите внимание на то, чтобы стулья не были задвинуты под стол или под скатерть.

5. Для каждого гостя за столом отводится место шириной около 60 см. Приборы надо располагать с таким расчетом, чтобы никто из гостей не задевал ножку стола. Наиболее комфортно присутствующие будут себя чувствовать за овальным или круглым столом.

6. На свободном месте, а лучше между подсвечниками и центральным украшением стола рекомендуется расставить блюда или вазы с засахаренными фруктами, тонкими небольшими плитками шоколада и прочими лакомствами. Их допустимо не убирать до конца приема, вплоть до завершения десерта.

7. Соленые орешки и сухофрукты можно подавать либо в больших серебряных блюдах, либо на маленьких блюдечках, поместив их перед каждым из приглашенных и убрав вместе с солонками и перечницами после того, как будет съеден салат.

Советы

- В центре уже застеленного скатертью стола рекомендуется поставить какое-либо украшение. Беспроектный вариант – букет живых цветов

- Центральное украшение не должно быть настолько громоздким и высоким, чтобы заслонять гостей друг от друга
- Не стоит ставить и слишком широкое или длинное украшение – оно затруднит доступ к блюдам



Вечерняя трапеза

1. Стол для праздничного ужина оформляют следующим образом. В центре ставят жаркое, справа и слева от него – блюда с рыбой, нарезкой, сырами, салатами и прочими закусками. Между ними располагают бутылки с вином, графины и кувшины с соками. Соусники с подливкой размещают в нескольких местах. Из столовых приборов можно ограничиться ножом и вилок.

2. На равном расстоянии друг от друга, ближе к краям стола, расставляют мелкие большие тарелки по количеству гостей, на них – поменьше, закусочные. Справа от тарелки кладут нож, отточенной стороной к тарелке, и ложку, если будет подаваться первое блюдо, с левой стороны – вилок. Ложку и вилок кладут зубцами вверх. Закусочные и рыбные приборы ставят только в особо торжественных случаях.

3. Если вы приготовите на ужин бульон, то подайте его в бульонных чашках, положив на блюдце десертную ложку.

4. Перед тем как подать сладкое, необходимо убрать со стола тарелки с остатками пищи, использованные приборы и судки с приправами. Чтобы стол выглядел опрятно, нужно с помо-

щью специальной щетки с совочком удалить все крошки.

5. Если вместо ужина устраивают чаепитие, стол сервируют иначе. Ставят десертные или закусочные тарелки, поверх них кладут салфетки, слева от каждой тарелки – десертную вилок, справа – нож. На центр стола помещают блюдо с пирогом, тортом или пирожными, вокруг располагают вазочки с вареньем, лимоном, конфетницу, сливочник, сахарницу. На стол – там, где сидит разливающая чай хозяйка – ставят чайники с кипятком и заваренным чаем, стаканы с подстаканниками или чашки с блюдцами.

6. Можно расположить в центре стола вазы с вареньем и конфетами, около ваз – накрытые салфетками сухарицы с вафлями и печеньем, возле них – блюдечки с тонко нарезанным лимоном, а чуть поодаль – графины с фруктовыми и ягодными соками, коньяк, сливки или молоко, сахар и розетки для варенья. На таком столе должно найтись место и для одной-двух бутылок десертного вина. Помимо сладостей на стол ставят масленки со сливочным маслом, тарелки с ветчиной, сыром, холодной телятиной и прочей нарезкой.

Советы

- Самая удобная посуда для фруктов – это низкие широкие вазы
- Кувшины и графины с фруктовыми и

- ягодными соками, вино и коньяк размещают равномерно по всему столу
- Если предусмотрены фрукты, то до прихода гостей их на стол не ставят



Украшение стола

1. Накрывая стол, нужно продумать место для букета. Если он один, то вазу ставят в центр стола. Она должна быть устойчивой и невысокой, чтобы букет не заслонял собой гостей и блюда. В одну вазу надо помещать не больше девяти цветов, высота которых не превышает уровня глаз. Высокие емкости годятся лишь для фуршета.

2. Если число приглашенных превышает 50 человек, то цветы размещают на каждом столе для группы гостей (10–12 человек) или на границе между двумя группами. В вазу можно помещать как одинаковые цветы одного цвета, так и разнородные. Не рекомендуется выбирать растения с сильным ароматом, а также с большими тяжелыми соцветиями, например георгины, гладиолусы, крупные хризантемы.

3. В торжественных случаях цветами можно украсить и все помещение. На столе не должно быть увлажняющих растений, иначе их лепестки могут попасть в тарелки. Если помимо обеденного стола сервируется стол с закусками, его следует украсить теми же цветами.

4. Букеты из пластмассы на официальных приемах недопустимы, но каче-

ственно выполненные цветы из стекла, фарфора или шелка могут отлично украсить стол. Хорошо подобранные фрукты тоже будут отлично смотреться. Можно поставить в центр стола какой-нибудь красивый и оригинальный предмет, имеющий прямое отношение к сервировке, например изящную салатницу или супницу.

5. Свечи, которые вы собираетесь использовать во время официального обеда, должны быть белыми и ранее не использованными. Зажигать их следует перед тем, как гости зайдут в помещение, где проводится прием, а гореть они должны до тех пор, пока собравшиеся не покинут его после окончания трапезы. Если центр стола уже чем-либо украшен, можно поставить подсвечники или канделябры с двух его сторон, на равном расстоянии между центром и краями.

6. Если стол освещен лишь свечами, то перед каждым гостем должно стоять по одной из них. Решив использовать канделябры, остановите выбор на двух, расположив их посередине линии от центрального украшения до мест, занимаемых хозяином и хозяйкой. При наличии освещения для стола, накрытого на восемь персон, хватит 2–4 свечей.

Советы

- Помните, что яркий свет раздражает и к тому же отлично высвечивает морщины и прочие косметические дефекты
- Оригинальным украшением являются маленькие вазочки с одним цветком,

которые ставят позади бокалов. Зимой их заменят зеленые веточки сосны, а на Рождество – омела

- Небольшие живые цветы можно в вольном порядке разложить на скатерти



Сколько нужно посуды?

1. В старинных книгах по этикету сказано, что для 12 персон необходимо около 70 столовых предметов. Сколько же нужно посуды сегодня? Обычно современная семья обходится сервизом на 6 персон. Когда же количество гостей превышает это число, в ход идут любые тарелки, какие найдутся в доме.

2. Купите два комплекта тарелок с разным орнаментом, но с элементами одинакового цвета. Несмотря на то что тарелки по рисунку будут отличаться друг от друга, их объединит общий оттенок.

3. Можно поставить одинаковые наборы по разные стороны стола – напротив друг друга. Кстати, именно так по этикету располагаются за столом муж и жена. Если приглашенные к вам в гости супружеские пары предпочитают сидеть рядом, выделите им одинаковые комплекты посуды. В результате одна пара у вас будет вкушать пищу, например, на зеленых тарелках, вторая – на синих, а третья – на красных. Связующим звеном может быть общий элемент, например золотая кайма.

4. Примерный набор столовой посуды и приборов на 6 человек: тарелки глубо-

кие – 6, бульонные чашки с блюдцами – 6, тарелки мелкие – 6, тарелки закусочные – 6, тарелки «пирожковые» – 6, супница – 1, салатницы – 2, блюдо овальное – 1, блюдо круглое – 1, блюдо для хлеба – 1, блюдо для рыбы – 1, соусник – 1, судок для перца, горчицы и уксуса – 1, графин для воды – 1, графин для фруктового сока – 1, графин для водки – 1, рюмки для водки – 6, рюмки для вина – 6, фужеры – 6, бокалы для шампанского – 6, ложки, ножи, вилки столовые и десертные – по 6.

5. Если гости приглашены на неофициальный обед из трех блюд, перед каждым из них на стол обычно ставят следующие приборы: 2 вилки (крайняя слева – для горячего блюда, подаваемого за обедом, а та, что ближе к тарелке, для десерта или салата); 1 столовую тарелку; 1 закусочную тарелку (слева от вилок); 1 нож (рядом с тарелкой справа – для бифштекса, отбивной, кур или дичи); 2 ложки (десертную – справа от ножа, для супа – еще дальше, справа); 1 блюдечко и 1 нож для масла; 1 фужер для воды; 1 бокал для вина; пепельницу, даже если никто не курит; салфетки в центре стола.

Советы

- Белые тарелки на фоне любого разноцветья будут смотреться очень элегантно, однако необходимо определиться с материалом, так как у белого цвета много оттенков

- Оригинально выглядит стол, застеленный белоснежной скатертью с расставленными на нем белыми тарелками, – при условии, что эту «зимнюю сказку» оживляет яркий букет цветов и, скажем, красные салфетки



Банкет-фуршет

1. На банкете-фуршете гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Приглашенные сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют, стоя около него. Меню включает в основном закуски. Иногда в него входят вторые горячие блюда, которые едят, используя закусочные приборы и тарелку.

2. Стол сервируют с двух сторон. Его высота составляет 90–100 см, ширина – 1,5 м, длина – не более 10 м. При расчете количества столов предусматривается норма 15–20 см на гостя. Форма расстановки столов – в форме букв Т, П, Ш. Расстояние между ними и до стен – не менее 1,5 м. Дополнительно организуются подсобные столы для запасной посуды.

3. Накрывают столы специальными банкетными скатертями. Их углы с торцов аккуратно забирают внутрь. Края должны быть низко опущены и находиться на равном уровне от пола.

4. Начинают сервировку стола с расстановки стеклянной или хрустальной посуды (из расчета 3 рюмки различных видов на человека, в том числе 1 фужер). При расстановке стекла «змейкой» по оси стола ставят фужеры группами по 5–7 штук на расстоянии 80–100 см.

От фужеров под углом 45 градусов к краям стола по одной линии располагают, чередуя по одной или по три, рюмки. При расстановке стекла «елочкой» по оси стола также группами ставят фужеры, а затем от каждой из них в виде незамкнутого треугольника распределяют группами или по одной различные рюмки.

5. Вазы с цветами и фруктами, а также бутылки со спиртными напитками размещают с равными интервалами по оси стола между рядами рюмок. Бутылки с пивом, минеральной водой и соком – около групп фужеров.

6. На расстоянии 2 см от края и 0,7–1 м от торца размещают стопками (по 6–8 штук) закусочные тарелки, а за ними – десертные. Стопки тарелок по обеим сторонам располагают симметрично через каждые 1,5–2 м.

7. Вилки кладут группами – в количестве, соответствующем числу тарелок; ножей должно быть вдвое меньше. Ножи располагают справа от стопок закусочных тарелок, лезвиями к ним; вилки можно класть и слева, и справа (рядом с ножами), на ребро, зубцами к тарелкам. Судки с солью и перцем размещают на уровне переднего края закусочных тарелок, с равными интервалами.

Советы

- Закуски нарежьте небольшими порциями, чтобы было удобно есть их стоя с помощью одной вилки

- Закуски, соусы и только что нарезанный хлеб подавайте на стол за полчаса до начала банкета



Застольный этикет

1. По сравнению с прошлым столетием правила застольного этикета почти не изменились. Как и раньше, нельзя класть локти на стол, а можно лишь опираться о его край запястьями. Сидеть за столом надо прямо, но не так, словно вы аршин проглотили. Не следует низко склоняться над тарелкой. Голову только слегка наклоняют и на эту высоту подносят вилку или ложку. Нельзя дуть на горячую еду и напитки. Есть и пить нужно беззвучно.

2. Приборы держат за кончик ручки. Ножом следует лишь резать пищу, и ни в коем случае нельзя есть с него. Некоторые блюда можно не резать. Например, омлет и яичницу едят только вилкой, которую держат в правой руке.

3. Сегодня «сфера деятельности» ножа стала значительно шире, чем раньше, когда, например, считалось неприемлемым резать блины и оладьи. Сейчас это вполне допустимо. Можно также пользоваться ножом для рубленого шницеля, картофельных оладий, овощных котлет и даже для вареников. По желанию можно обойтись одной вилкой; только ею едят макароны, вермишель, лапшу, солянку, мозги, омлет, пудинг, желе, овощи.

4. Ложку для супа держат в правой руке, ко рту ее подносят чуть наискось. Для некоторых видов супов предназначена десертная ложка. Блюда с гарниром и жаркое едят ножом и вилкой. Нож все время держат в правой руке, а вилку в левой, не переключая. После еды их помещают на тарелку параллельно друг другу, ручками в правую сторону. Если в трапезе наступает пауза, прибор кладут на тарелку крест-накрест – нож острием влево, вилку зубцами вниз.

5. Невежливо выбирать лучший кусок из тех, что лежат на блюде. Берите ту порцию, которая находится ближе к вам. Если в солонке нет ложечки, соль набирают кончиком своего ножа, который при этом должен быть чистым.

6. Можно, не ожидая приглашения, отпить из рюмки или, наоборот, в ответ на тост, только пригубить ее. Прежде чем прикоснуться к бокалу губами, надо промокнуть их салфеткой; женщины, красящие губы, должны при этом пользоваться бумажными салфетками.

7. Позволить себе закурить можно только после основного угощения, во время кофе. Следует подождать предложения хозяев, а если за столом сидят некурящие, то и вовсе воздержаться.

- Если к еде предложен напиток, следует сначала проглотить то, что находится во рту, и лишь потом запить

Советы

- Если вы не знаете, как и что следует есть, наблюдайте, как это делает хозяйка

