

МАСТЕР-КЛАСС

«СПОСОБЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК»



Салфетка – неперемный предмет сервировки стола. Ведь без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. Кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще украшает стол.



ИСТОРИЯ САЛФЕТКИ

Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали губы после еды своему хозяину. В Россию салфетки попали во времена Петра I, до этого руки вытирали о край скатерти. На востоке роль салфеток выполнял тонкий лаваш. В Японии и Китае - листочки рисовой бумаги. Они её разминали, использовали и выбрасывали.



В книге по этикету, изданной в 1729 году, так описывается предназначение салфеток: «Для вытирания губ, рта и пальцев, если они испачканы жиром, для вытирания ножа перед разрезанием хлеба, для очистки ложки и вилки после использования».



ВИДЫ САЛФЕТОК

В настоящее время для сервировки стола используют два вида салфеток — тканевые и бумажные. Тканевыми салфетками, как правило, губы не вытирают: их кладут на колени. В этом случае на стол ставят бумажные салфетки. Иногда на торжественных приемах сервируют только тканевыми салфетками. Тогда их используют и для защиты одежды, и для вытирания губ.



Салфетки должны гармонировать со скатертью по цвету и материалу.



КАК ПРАВИЛЬНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ САЛФЕТКОЙ

Правило первое. Перед едой салфетку нужно аккуратно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени.

Правило второе. Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.

Правило третье. Для обтирания губ салфетку берут с колен двумя руками, укорачивают путем перевертывания ее концов в ладони и, приложив середину к губам, промакивают их о верхнюю половину салфетки.

Правило четвертое. По окончании еды салфетку не следует тщательно складывать, пытаясь придать первоначальный вид, а просто аккуратно положить справа от своей тарелки.



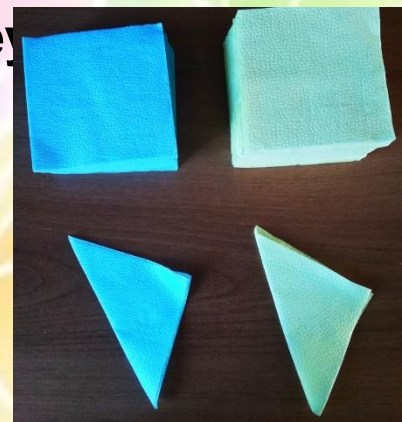
Способы складывания салфеток

1-ый способ

1. Берём салфетки разных цветов.



2. Складываем их пополам по диагонали так, чтобы получились треугольники



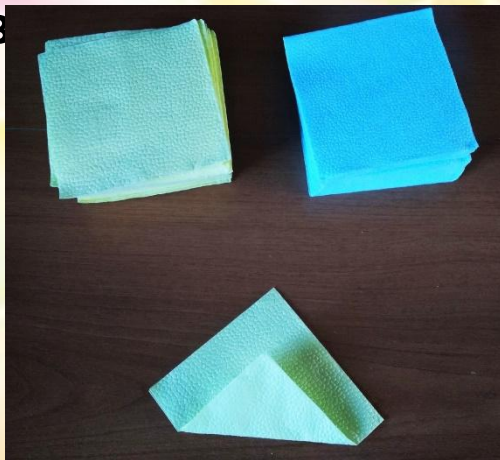
3. Делим наши треугольники на 2 группы пополам.



4. Затем собираем салфетки вместе и вставляем их в



5. По желанию можно добавить ещё одну салфетку посередине. Для этого необходимо взять салфетку и сложить её так, как показ



6. Затем вставляем эту салфетку в салфетницу сзади по середине в горизонтальном положении



7. И вот что у нас получается!

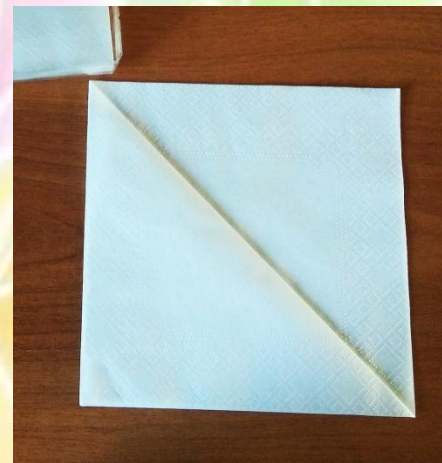


2-ой способ

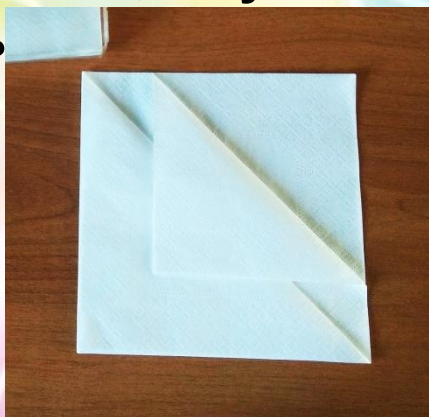
1. Берём большие салфетки размером 33 см×33 см.



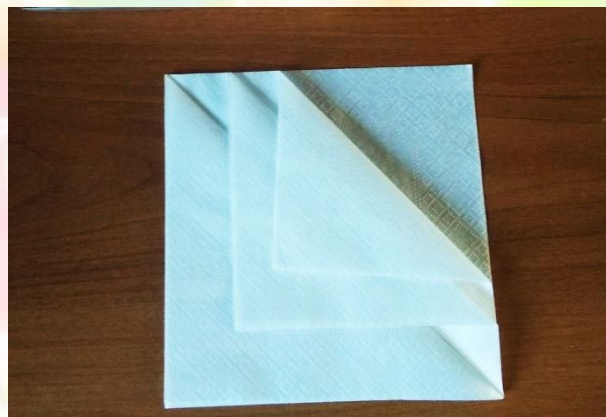
2. Затем ставим салфетку так, чтобы можно было согнуть её одну сторону пополам в треугольник и сгибаем.



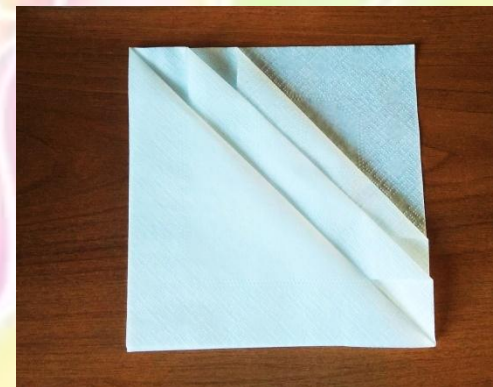
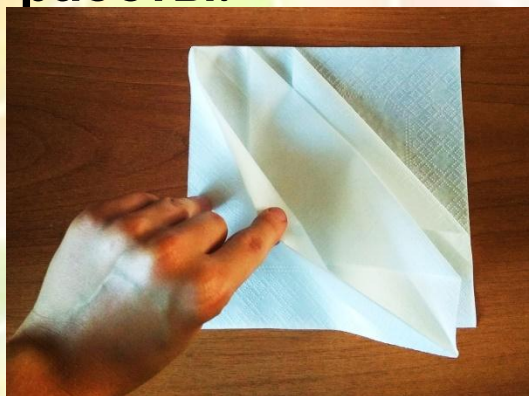
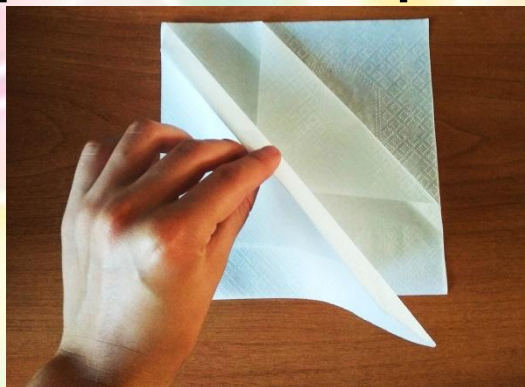
3. Потом берём ещё одну сторону и тоже складываем в треугольник, но уже поменьше.



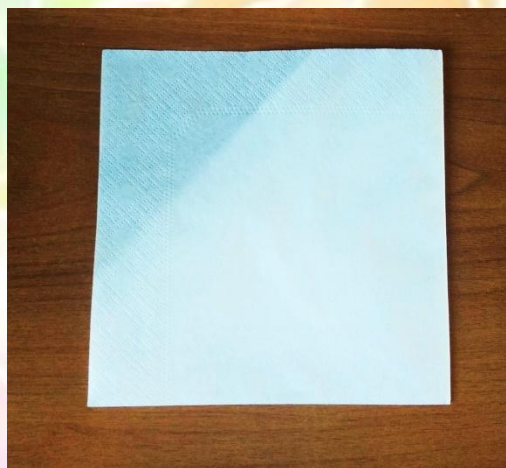
4. Потом берём ещё одну сторону и снова складываем в треугольник, ещё меньший, чем предыдущий.



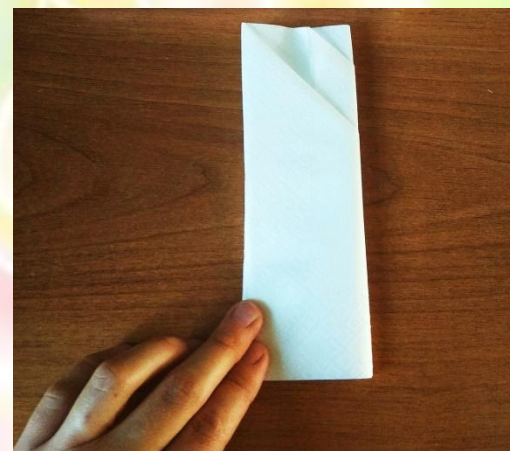
5. Далее необходимо спрятать наши треугольники за предыдущими треугольниками, т.е. засунуть в карманы, которые образовались в процессе работы.



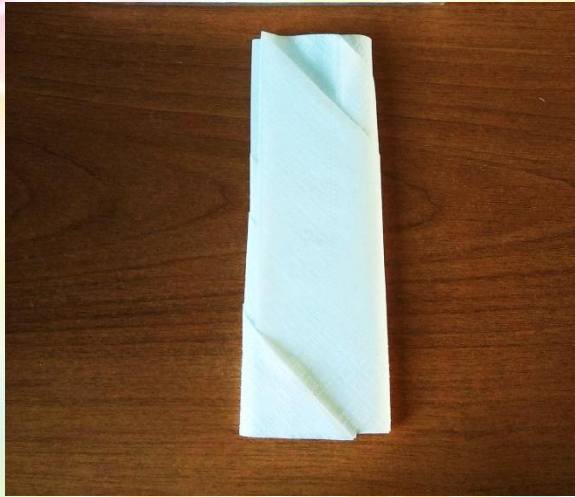
6. Затем нужно перевернуть салфетку.



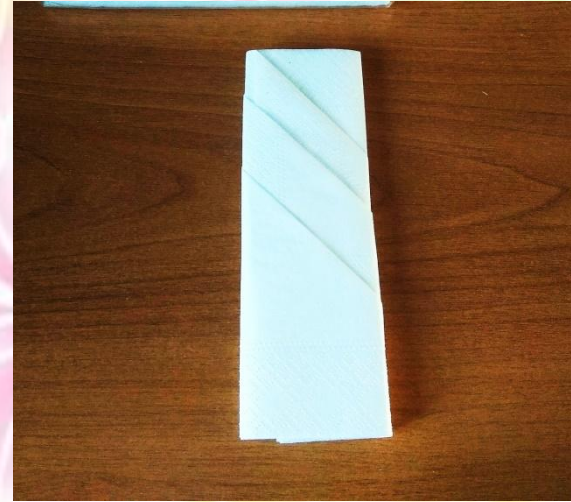
7. Теперь необходимо сложить сначала левую сторону, затем правую.



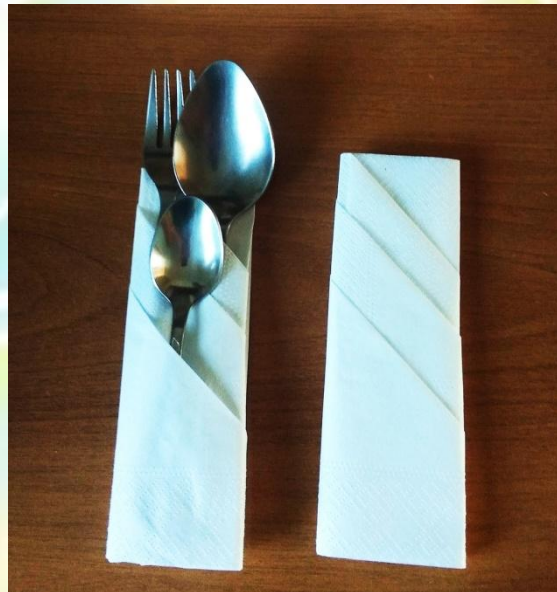
8. Потом нужно засунуть правую сторону в кармашек, который образовался внизу левой стороны.



9. Затем переворачиваем нашу салфетку обратно и оцениваем результат.



10. Теперь необходимо поместить кухонные приборы в салфетку. И вот что у нас получилось!



**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**

