

ПРАЗДНИЧНЫЙ ЭТИКЕТ



Сладкий стол – вариант сервировки стола и блюд, при котором акцент делается на кондитерские изделия.

Соблюдение этикета сервировки стола в первую очередь говорит о хорошем отношении хозяина дома к гостям.



Сервировка стола

Сервировка сладкого стола делается примерно по таким же правилам, что и любая другая. Сначала ставится тарелка, перед ней — десертные вилка и ложка. Около тарелки — вилка с ручкой влево, выше — нож с ручкой вправо. Допускается положить приборы на тарелку, только не крест-накрест.

Скатерть обязательно должна соответствовать площади стола. Допускается свисание краёв не более, чем на 30-50 см.

Учитывайте количество тарелок для различных видов десертов. Например, если вы подаёте торт, мусс и что-то жидкое, ставьте тарелки друг на друга, сверху — ёмкость для жидкого десерта. Это то же самое, что ставить тарелку для супа на все остальные, что предполагает красивая сервировка любого другого стола.

Всё фужеры, стаканы ставят сверху, правее от тарелок. Если подаются прохладительные напитки, наливайте их в прозрачные кувшины и ставьте так, чтобы каждый смог спокойно налить себе, что ему хочется.

Салфетки обычно складывают треугольником и кладут прямо на тарелку. Можно ставить их рядом, либо под приборы, но она занимает больше места. Так что на тарелку — оптимальный вариант. Можно сложить из салфеток фигурки.

Не перестарайтесь с количеством блюд. Сладкое — это то, что съесть хочется много, но не получится. Оптимально — одно главное блюдо, например, торт, варенье, конфеты для желающих. Чай-кофе с лимоном и сливками. Если вы покупаете пирожные, не ставится торт, и наоборот. Очень красиво, когда набор пирожных ставится на многоуровневую тарелку по цветовой гамме. Каждый гость выбирает своё.

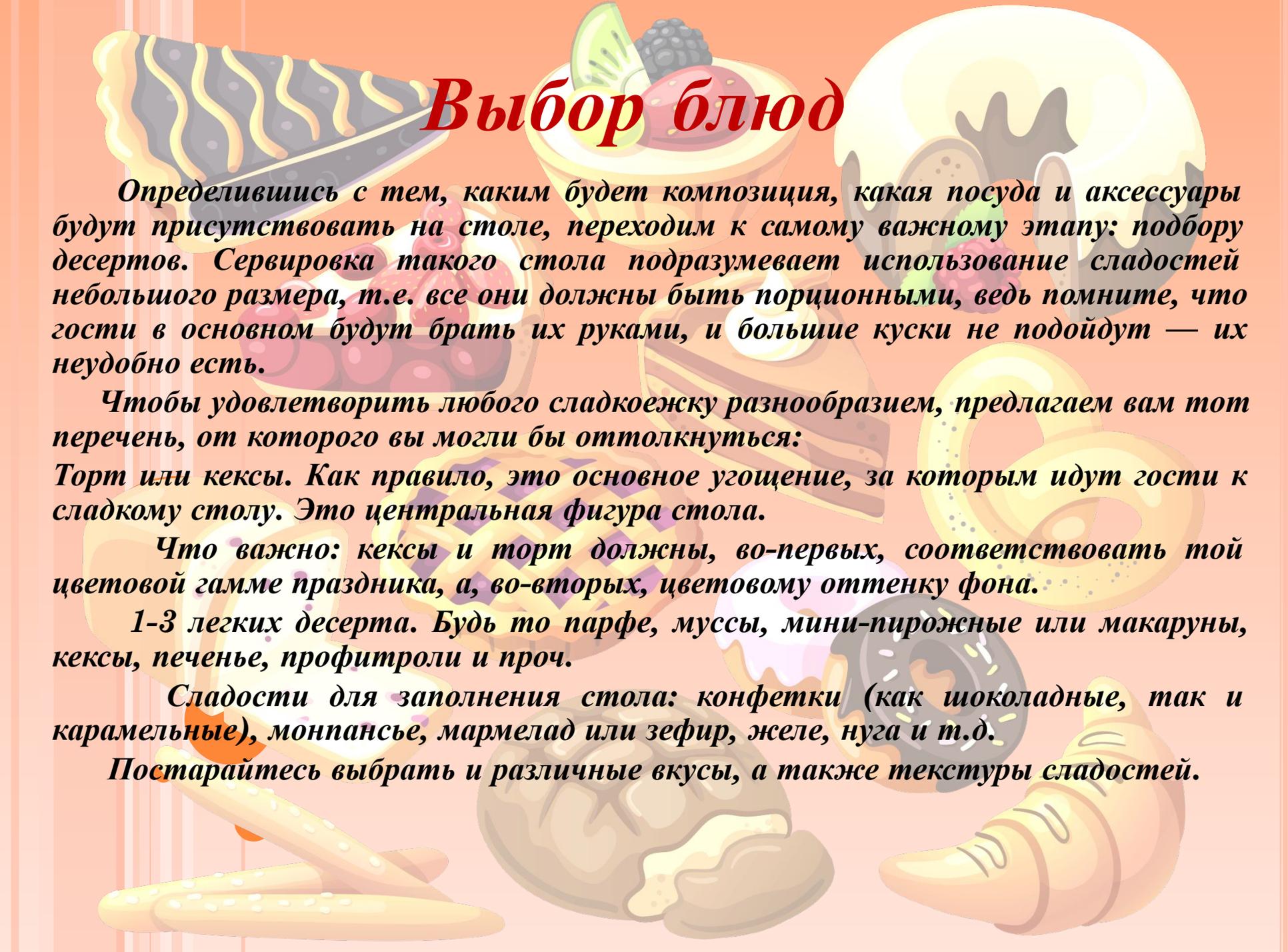
Чай подают в заварочном чайнике, чтобы регулировать крепость. Если есть самовар - на сладком столе он будет как раз к месту.

Кофе - в кофейнике, разливается хозяйкой. .

Лучше не захламлять стол бутылками с газировкой, пакетами с соком и т.д. Можно поставить их на отдельный стол, где каждый выберет свой напиток.

Мороженое, муссы подаются в креманках. Для них можно отдельно поставить соусы в соусницах. Едят их чайной или кофейной ложкой. Но не теми же ложками, которыми только что мешали чай и кофе.

Очень нарядно смотрятся разные цветы. Их не должно быть много — так, небольшой букетик, но очень яркий.



Выбор блюд

Определившись с тем, каким будет композиция, какая посуда и аксессуары будут присутствовать на столе, переходим к самому важному этапу: подбору десертов. Сервировка такого стола подразумевает использование сладостей небольшого размера, т.е. все они должны быть порционными, ведь помните, что гости в основном будут брать их руками, и большие куски не подойдут — их неудобно есть.

Чтобы удовлетворить любого сладкоежку разнообразием, предлагаем вам тот перечень, от которого вы могли бы оттолкнуться:

Торт или кексы. Как правило, это основное угощение, за которым идут гости к сладкому столу. Это центральная фигура стола.

Что важно: кексы и торт должны, во-первых, соответствовать той цветовой гамме праздника, а, во-вторых, цветовому оттенку фона.

1-3 легких десерта. Будь то парфе, муссы, мини-пирожные или макаруны, кексы, печенье, профитроли и проч.

Сладости для заполнения стола: конфетки (как шоколадные, так и карамельные), монпансье, мармелад или зефир, желе, нуга и т.д.

Постарайтесь выбрать и различные вкусы, а также текстуры сладостей.

КОФЕЙНАЯ СЕРВИРОВКА

- ❑ Характер и основные положения кофейного этикета напрямую зависят от выбранных напитков. Это может быть кофе по-турецки, классический кофе, итальянский эспрессо. Помочь в создании идеального кофейного напитка может гейзерная кофеварка – это старинный секрет народов Востока.
- ❑ Наливая кофе, следите, чтобы чашки были заполнены лишь на две трети (тогда гости смогут добавить немного молока или сливок).
- ❑ Кофейная сервировка стола включает в себя три элемента – блюдце, чашка и чайная ложка. К числу дополнительных предметов относятся десертная тарелка, в нее можно положить пирожные, и приборы для фруктов или сладостей. Расстановку блюд стоит начинать с десертов. Когда все гости соберутся, можно заняться приготовлением напитков



ЧАЙНАЯ СЕРВИРОВКА

- Если за каждым гостей закреплено определенное место за столом, то в основе сервировки лежит принцип, когда перед каждым участником чаепития ставится чашка с блюдцем с необходимым перечнем приборов и маленькая тарелочка для десертов. В центре стола располагается главное блюдо. Это может быть ваза с пирожными, торт, яблочный пирог, ваза с фруктами.
- Особое внимание уделяется декору, все элементы необходимо равномерно расставить по периметру стола. Заварочный чайник и чайник с кипятком принято оставлять с краю. В случае же с самоваром, он ставится четко в центр.
- Приглашая друзей на чай, убедитесь, что у вас достаточно чайных комплектов (лучше если их будет на 1-2 больше, чем предполагаемых гостей).



КАК ПРАВИЛЬНО ПОДАВАТЬ И ЕСТЬ СЛАДКИЕ БЛЮДА

- Сладкие блюда, которые принято называть десертом, обычно подают в конце трапезы. Для этих блюд подается более мелкая и изящная посуда и приборы, чем для основных закусок.
- Так как же правильно есть торты, конфеты, печенье, желе и некоторые другие сладкие лакомства?



- Если вы подаете **сыр и фрукты**, то с левой стороны от тарелки должны стоять тарелки с десертными ножами и вилками. Ручки ножей направляют вправо, а вилки – влево. Рассмотрим некоторые виды сладостей, которые часто подают на стол.



- **Торт** нужно подавать на подносе, в плоской вазе или на блюдах. Желательно резать на порционные куски заранее. Единственное исключение – свадебный торт, который разрезают молодые. Кусочки торта нужно выложить на тарелку специальной кондитерской лопаткой.



- **Сухое печенье** чаще всего едят руками, отламывая по небольшому кусочку. Но это правило не относится к поеданию вафель и маленького печенья, так как, отламывая их, вы только крошите. Их можно есть держа пальцами. А если печенье мягкое или жирное, то лучше использовать десертную вилку или ложку.



- **Конфеты** всегда берут руками. Затем их кладут на тарелку, аккуратно снимают обертку и едят сразу. Если конфеты мягкие и липкие, то можно воспользоваться небольшой вилочкой или шпажкой.



- **Джем**, варенье и мед ставят на стол не в банках, а в вазочке или розетке. Рядом с ними обязательно нужно положить чайную ложечку, с помощью которой гости могут накладывать их себе на тарелку. Уже с нее джем или мед можно намазывать на кусочки булочки, печенья, хлеба ножом либо положить в чай по вкусу.



СТОЛ «ФУРШЕТ»

Фуршёт (фр. *fourchette* — вилка) — совместный приём пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку.

Стульев и столов со строго расписанными местами не предусматривается.



Организуется (устраивается) фуршет, когда:

- гостей много, а места для их встречи мало.
- хозяева и гости ограничены во времени.
- цель встречи — общение, а не обильная трапеза.

Особенности фуршета

- По одному официанту на 18-20 гостей (если фуршет с официантами).
- Большое количество миниатюрных закусок.
- Продолжительность может быть 1,5-2 часа.
- На фуршете можно обслуживать 4-5 раз.
- Больше гостей, чем на банкете за столом, при равных площадях зала.