

СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТНОГО СТОЛА



Подготовила
учитель технологии
Перегудова Н.П.

СЛАДКИЙ СТОЛ

Сладкий стол – не только популярная европейская традиция, но и очень яркий и красочный уголок, который не оставит равнодушными ни взрослых, ни детей: будь то свадьба на природе, детский праздник (день рождения, выпускной) или юбилей. И здесь самое важное – правильная сервировка десертного стола. Как сделать так, чтобы он привлекал внимание, но не выглядел вычурно, словно клоунское украшение, но в то же время выделялся и подчеркивал прекрасный вкус хозяина праздника? Как этого добиться

СЕРВИРОВКА СТОЛА



Примеры сервировки



ДЕСЕРТ - СЛАДКОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ
ПОДАЕТСЯ ПОСЛЕ ОСНОВНОГО,
В КОНЦЕ ТРАПЕЗЫ



ДЕСЕРТОМ ЯВЛЯЕТСЯ ВЫПЕЧКА:

- Торты, печенье, вафли, кексы, пироги;
- Различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок;
- Сладкие Фруктово-ягодные смеси (салаты);
- Соки, компоты, кисели;
- Сладкие молочные, шоколадные, фруктово-ягодные муссы, кремы, желе;
- Мороженое и десерты из мороженого;
- Чай, кофе

БЫВАЮТ И НЕСЛАДКИЕ ДЕСЕРТЫ: ФРУКТЫ И ОРЕХИ



ДЕСЕРТ ИЗ ФРУКТОВ И ОРЕХОВ



ПОДГОТОВКА К ОФОРМЛЕНИЮ. ЦВЕТА, ФОН И ПРОПОРЦИИ



- Сервировка сладкого стола должна начинаться с выбора стола. И здесь не столь важно: будет он деревянным или пластиковым. Важны пропорции. Именно от них следует отталкиваться. Композиция должна быть единой, но не пустой и перегруженной.
- Для небольших столиков отлично подойдет компактная композиция, легкая и невесомая. С использованием конфет и леденцов.
- Если же стол большой, не стоит его заваливать горой выпечки и кучами конфет, привнося хаос в задумку. Используйте пространство с умом: на часть стола выложите десерты, на другую – поставьте фотографии именинника, положите гостевую книгу или книгу с открытками, загадками



ЦВЕТОВАЯ ГАММА

- Продумывая композицию десертного стола, обязательно учтите, что лучше всего использовать не больше 2-4 цветов для посуды, конфет, выпечки, сладостей, скатерти и т.д. И лучше всего, конечно, использовать яркие и сочные цвета: оранжевый, желтый, зеленый, розовый, красный и фиолетовый. Обыграйте их сочетания, попробуйте что-то новое. Здесь есть, где проявить фантазию и креативный подход.



ФОН



- Помимо самого стола нередко к нему добавляют фон. В качестве фона могут выступить обрезанные обои или же ткань. Украсить их помогут гирлянды и даже мишура. Хорошо сочетаются зеленый и оранжевый, а также синий и желтый, пурпурный (фиолетовый) и белый.

ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРИРОВАНИЯ

- Сервировка такого яркого и вкусного стола предполагает и специальное декорирование. В качестве примера — можно сделать забавные таблички возле каждого десерта в едином праздничном стиле, причудливые флажки для десертов.
- Если образовалось пустое пространство, а времени заниматься гостевой книгой или оформлением фотографий нет, положите в это место стола цветы. Осенью это могут быть листья, зимой — декоративные снеговики и снежинки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Наблюдать за тем, как дети пытаются щипчиками достать из большой вазы мармеладного паука, можно смотреть вечно. И это зрелище, конечно же ничем не уступает наблюдению за огнем и прибором.
- Не менее забавно наблюдать, как делают это взрослые.
- Пусть правильная сервировка поможет в этом.



СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОСУДА ДЛЯ ДЕСЕРТА



КРЕМАНКА



ТОРТНИЦЫ



ВАЗОЧКИ



ЭТАЖЕРКА ДЛЯ ДЕСЕРТОВ



ВАЗЫ ДЛЯ ФРУКТОВ



ТАРЕЛКИ ДЕСЕРТНЫЕ



СТАКАНЫ



ДЕСЕРТНЫЙ ПРИБОР



Десертные приборы кладут перед мелкой столовой или закусочной тарелкой в направлении от тарелки к центру в таком порядке: нож, вилка, ложка. Иногда кладут только один прибор или два – нож и вилку. Ложку обычно кладут углублением вверх, черенком вправо, вилку – острием вверх, черенком влево.





ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

- 1. Прочитать в учебнике параграф 7, ответить на вопросы в конце.
- 2. На основе знаний, полученных из учебника, правильно засервируйте десертный стол к завтраку и отправьте мне фото в вк. У кого нет возможности сделать фото, рисуем (формат А4).