



СЕРВИРОВКА СЛАДКОГО СТОЛА. ПРАЗДНИЧНЫЙ ЭТИКЕТ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ:

Стол можно накрыть как цветной скатертью, так и подтарелочными салфетками любой формы. Стол сервируют в зависимости от количества приготовленных кондитерских изделий, блюд, напитков.

Сервировка **сладкого стола** происходит по общим правилам. Главное - создание красоты, удобства, комфорта.





Если кондитерским изделием будут пирожные, торт, то понадобятся мелкие тарелки для каждого члена трапезы.

Сладости обычно запивают чаем или кофе, поэтому ставят чайные (кофейные) чашки с блюдцем и кладут чайные (кофейные) ложки.

Поставьте на стол сахарницу: может быть, за столом окажутся любители сладкого чая. Тонко нарезанный лимон уложите красиво на блюдце.

Маленькие красиво сложенные салфетки из ткани кладут каждому на тарелку.

На стол ставят бумажные салфетки.



КАК ПРАВИЛЬНО ПОДАВАТЬ И ЕСТЬ СЛАДКИЕ БЛЮДА





На сладкое нередко готовят блинчики, оладьи, фрукты, запеченные в тесте, пирог. Их едят с помощью десертных столовых приборов - вилки и ложки. Ложкой едят более мягкую часть десерта, а сами блины вилкой. Можно использовать нож. К тарту больше подходит маленькая широкая вилочка: ею удобно отделять и брать куски.



Молочные коктейли подают в высоких стаканах и украшают фруктами, тертым шоколадом. Пьют коктейли с помощью специальной трубочки.



Если к сладкому столу полагаются фрукты, то стол сервируют острым фруктовым ножом, вилкой, чашкой для ополаскивания пальцев. Яблоки, твердые груши, абрикосы разрезают на четвертинки, из которых удаляют сердцевину с косточками. Едят фрукты руками. Если кожица жесткая, ее можно снять с каждой части отдельно.

Сочные груши разрезают ножом и едят вилкой.
Бананы подают в кожуре.
Ножом срезают верхушку и снимают полоску кожуры.
С помощью ножа и вилки едят мякоть прямо из оставшейся оболочки.





Ягоды предварительно моют, очищают и подают на стол со сливками и сахаром. Их едят десертной ложкой.

Некоторые ягоды, например красивую крупную клубнику, не очищают от плодоножек и подают на тарелке, на край которой насыпан сахар. Ягоду берут пальцами за хвостик, обмакивают в сахар и откусывают. Хвостик кладут на край тарелки.





От большой кисти винограда, лежащей на общей вазе, отрывают небольшую веточку и кладут на свою тарелку. Затем отщипывают по одной ягоде и едят.



Блюда с кремом, фруктовые пудинги, желе, фруктовые компоты едят чайной ложкой, а мороженое - маленькой плоской ложечкой. Косточки, зернышки фруктов выплевывают на ложку и кладут на подставную тарелку.



СТОЛ «ФУРШЕТ»



За столом такого типа каждый обслуживает себя сам. Это позволяет позвать больше гостей. К тому же хозяева при такой организации праздничного стола не обслуживают гостей за столом и могут больше времени уделить общению с ними.





Гости наполняют свои тарелки возле стола, на котором стоит посуда, приборы и блюда. Затем переходят в гостиную, где в достаточном количестве размещены стулья. Желательно, чтобы они были размещены рядом с небольшими столиками. При желании гости берут себе добавки и использованные тарелки относят на кухню.

ПРИГЛАШЕНИЕ ГОСТЕЙ



- В последнее время стало общей практикой приглашать гостей по телефону или договариваться о встрече лично. Письменное приглашение больше подходит в том случае, когда устраивают большое торжество.
- Приглашать гостей нужно лично, а не через третье число. Приглашение должно быть принято или отклонено, если на то есть уважительная причина. Приглашенному нельзя приглашать от себя кого-либо еще. Если вы все же хотите привести приятеля или подругу, нужно спросить у хозяев разрешение. Из приглашения должно быть понятно, о каком событии идет речь, т.к. приглашенному нужно заранее подумать о форме одежды и подарке.
- На большое торжество принято приглашать письменно. Текст приглашения не обязательно должен быть официальным. Можно выполнить открытки своими руками и заполнить шутливым текстом.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- Разработать и изготовить приглашение на праздник (любой: новый год, день рождения, и т. д.); выполняется в любой форме (при помощи: рисунка, аппликации, или компьютерных технологий); выслать фото отчет.
- Оценка работ проводится по следующим критериям:
 1. соответствие теме;
 2. эстетичность оформления работы;
 3. оригинальность исполнения в работе;
 4. использование новых инновационных технологий, материалов;
 5. степень проявление творчества;
 6. фантазия и оригинальность;
 7. дизайн и художественное исполнение.