

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.



Сервировка *сладкого стола* происходит по общим правилам. Главное – создание хорошего настроения, красоты и удобства.

ГОТОВИМСЯ К ТОРЖЕСТВУ

- Элегантность и неповторимость мероприятия - вопрос фантазии, вкуса хозяйки и, конечно же, материальных возможностей. Правила сервировки праздничного стола в наши дни изменились. Традиционное представление об обязательном присутствии исключительно белой посуды и фамильного серебра уже неактуально. Бокалы, приборы и всю остальную утварь теперь принято подбирать согласно цветам интерьера. Всегда в моде и придают небывалое очарование застолью свечи в изящных оригинальных подсвечниках. Их нужно умело расставить среди приборов, чтобы эти милые аксессуары создавали уют и не мешали общению гостей.



ГОТОВИМСЯ К ТОРЖЕСТВУ

- Правила сервировки стола по этикету предписывают цвета салфеток подбирать контрастными скатерти и, напротив, сочетающимися с посудой. Если скатерть в темных тонах, стоит выбрать пастельно-бежевые, голубые, розовые или бледно-зеленые салфетки. Светлый колор ткани хорошо подчеркнут более интенсивные расцветки.



Как сервировать праздничный стол

- ▣ Здесь главный принцип - изящная простота. В центре размещают празднично оформленные блюда, а по сторонам от них перед каждым сидящим ставят пару тарелок. Одна из них - плоская и большая - предназначена для основного кушанья. Другая, поменьше (десертная), - для закуски. Затем по обе стороны от них раскладывают салфетки и приборы. Правила сервировки стола предписывают располагать вилку слева от тарелки кверху вогнутой стороной, а нож (обращенный лезвием в сторону блюда) и ложку - справа.



Что в какой посуде подаётся

- ▣ Правила сервировки стола по этикету предписывают подавать любые блюда только в предназначенной для них посуде. Например, сельдь - в селёдочнице (специальной тарелке для нее), холодную рыбу (под соусом или заливную) - на овальном или удлинённом блюде. По краям его украшают красиво нарезанными овощами или грибами. Кушанья под соусами, а также салаты принято выставлять на стол в объемных глубоких тарелках.



Что в какой посуде подаётся

- ❑ Холодное мясо и закуски, ветчина, колбаса, буженина выкладываются на обычные плоские тарелки разного размера. Для лучшего эффекта их располагают "веером" или "чешуей", сопровождая зеленью или соленьями. Правила сервировки стола обязывают к блюду холодной закуски из селедки обязательно приложить специальные сервировочные вилки с двумя зубцами. К рыбе приготовьте лопатку. К любой мясной нарезке и жареной птице потребуется вилка с ножом. Консервы (сардины, шпроты и т. д.) подают в небольших фарфоровых либо стеклянных мисочках. Их ставят на тарелки-основу, сверху кладут маленькие вилки.



Как правильно подавать и есть десерты

- Все сладкие блюда обычно подаются в конце приема пищи. Для их подачи используется мелкая посуда и приборы. На столе оставляются стаканы для воды или сока, фужеры для вина и чашки для чая или кофе.
- 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 вилок – влево.



Как правильно подавать и есть десерты

- 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.
- Мягкий бисквитный торт едят десертной вилкой или ложкой, начиная от заостренного конца кусочка. Торт с твердыми слоям (песочный, вафельный, слойка, безе) едят, используя десертный нож и вилку, отрезая кусочек ножом и отправляя в рот вилкой.



Как правильно подавать и есть десерты

- Такие десерты, как пудинг, кисель или желе подаются в небольших креманках или вазочках на подставной тарелке. Есть такие десерты принято десертной или чайной ложечкой. После того, как весь десерт съеден, ложка кладется на подставную тарелку, потому что оставлять ее в креманке - это дурной тон.



Как правильно подавать и есть десерты

- Компот и сладкие напитки подаются в стаканах или бокалах, которые называются компотницами. Компотницы не нужно наклонять, чтобы допить остатки компота. Косточки от ягод нужно аккуратно выплевывать на ложечку и складывать на тарелку под компотницей.

