

КАК НАКРЫТЬ НА СТОЛ

Сервировка стола - это не просто подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол, а не от его финансовых средств.

Общие правила сервировки стола

Эстетичность стола зависит от скатерти, салфеток, столовых приборов, посуды, цветочных композиций, присутствующих на столе, а также от общей гармоничности с интерьером помещения, его цветовой гаммы и стиля.

Помимо этого, к сервировке стола предъявляются следующие требования: соответствие виду и поводу застолья, сочетание с меню и правильное расположение предметов сервировки.

Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно расставить многочисленные предметы сервировки.

Вначале накрывают стол скатертью, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. Желательно, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон стола примерно на 25-30 см, а углы скатерти должны закрывать ножки стола.

После этого расставляют тарелки. Рекомендуется их не только хорошо вымыть и протереть, но даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой. Закусочная тарелка должна располагаться строго против каждого стула на расстоянии от края стола примерно в 2 см. На расстоянии 5-15 см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку (тарелку для хлеба). При этом центр тарелок должен находиться на одной линии.

В зависимости от вида и повода застолья тарелок может быть несколько. В таких случаях под закусочные тарелки ставят мелкие столовые, а пирожковую тарелку можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой.

Примеры сервировки для меню из двух блюд

Глубокая тарелка стоит для основного блюда. Десертная тарелка подается позже по мере необходимости. Столовые приборы расположены таким образом, чтобы не запутаться в их применении: нож и вилка лежат рядом с главным блюдом и, соответственно, предназначены для него. Десертная ложечка лежит за тарелкой черенком направо. Если подается вино, то справа за ножом стоит соответствующий бокал для белого или красного вина. Если подается несколько напитков (пиво, соки, вода), остальные бокалы должны стоять там же.

В данном случае глубокая тарелка, предназначенная для спагетти, стоит на большом блюде-подставке. С итальянскими блюдами обязательно подается тарелка для хлеба. Спагетти кушают при помощи ложки и вилки, поэтому нож заменяют на соответствующий прибор, десертная ложечка лежит так же, как и в предыдущем случае, а нож для масла лежит на тарелке для хлеба. С итальянскими блюдами всегда подается вода, соответственно бокал для воды (минеральной, например) должен стоять на первой позиции, ближе к блюду. Бокал для вина располагается слева сверху за бокалом для воды.



Столовые приборы раскладывают сразу после расстановки тарелок. Если присутствует большое количество ножей, вилки и ложки, то начинают с приборов для главного блюда. Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки - с левой стороны, острием вверх. Ложку для супа кладут носиком вверх, рядом с ножом.

Если в меню предусматривается несколько блюд, требующих использования отдельных приборов, то поступают следующим образом. Ближе к тарелке кладется столовый нож, правее рядом с ним - рыбный нож и последним - закусочный нож. Кстати говоря, если подают сливочное масло к хлебу, то на тарелку для хлеба (или пирожковую), которая должна располагаться слева от вилки, кладут маленький нож для масла. Если подается суп, то ложка для супа кладется между закусочным и рыбным ножами. Она может лежать вместо рыбного ножа, если блюдо из рыбы не предусмотрено. С левой стороны от тарелок располагают соответствующие ножам вилки - столовую, рыбную, закусочную. Расстояние между приборами должно составлять немного меньше 1 см, равно как и расстояние между тарелкой и приборами. Концы ручек приборов так же, как и тарелки, должны отстоять от края стола на 2 см.

Теперь очередь стеклянной (хрустальной) посуды. Для каждого напитка существует свой предмет сервировки. Если предполагается подать только воду, то за каждой тарелкой, в центре или чуть правее, ставят фужер или бокал. Он должен располагаться на линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа. Если вместо воды подается квас или морс, то вместо фужера ставят кружку, причем ручкой вправо.

Для алкогольных напитков предусматривается своя посуда, которая ставится рядом с фужером, справа от него. При нескольких предметах для напитков, фужер смещают левее от центра тарелки, а рядом с ним правее выстраивают на одной линии остальные предметы. Но ставить в одном ряду более трех предметов не принято. При полной сервировке предметы для напитков выстраивают в два ряда. Расстояние между предметами должно быть не менее 0,5-1 см.

Примеры сервировки для меню из четырех блюд

На блюде-подставке стоят глубокая тарелка и суповая чашка. Суповая ложка лежит справа по внешнему краю, затем - нож и вилка для закуски. Нож и вилка для основного блюда лежат рядом с тарелкой. Запомните, гости всегда начинают есть приборами, которые лежат по внешнему краю, и затем берут по мере смены блюд приборы по направлению к тарелкам. Далее: десертная ложка кладется за тарелкой. Бокал под белое вино, которое предполагается для закусок, стоит справа сверху за суповой ложкой. Если подается вода, бокал для нее ставят слева за бокалом для вина. И, наконец, бокал для красного вина к основному блюду стоит по прямой линии над другими бокалами.

Суповая тарелка и глубокая тарелка стоят на блюде-подставке. Слева рядом, чуть выше вилки - тарелка для хлеба. Столовые приборы расположены следующим образом: суповая ложка - справа рядом с ножом для рыбы, вилка для рыбы лежит по левому внешнему краю, для главного блюда около тарелки лежат соответствующие вилка и нож. Маленький нож для сливочного масла и закусочный ложит на пирожковой тарелке. Десертные приборы лежат над тарелками: вилка - черенком влево, ложка - черенком вправо. Бокалы ставят в следующей последовательности от суповой ложки справа и вверх: для белого вина под закуску, бокал для воды и бокал для красного вина к основному блюду.

Салфетка - непременный атрибут сервировки стола, который раскладывается сразу после размещения на столе посуды из стекла (хрустала). Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку.

Завершающий аккорд сервировки - расставление приборов со специями и других декоративных элементов. Праздничную завершенность столу придадут цветы. Растения должны быть безупречно чисты, нельзя допускать, чтобы на стол осыпались лепестки, листья и пыльца. Цветы можно поместить в любой плоской посуде или невысоких вазах, чтобы букеты не заслоняли собой людей, сидящих за столом, или блюда, ради которых тщательно подбиралась сервировка.

Ольга СЛЕПЕВА.