

ПЛАН УРОКУ № 30-33

Курс II

Тема уроку: Сервірування столу.

ПОЯСНЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ

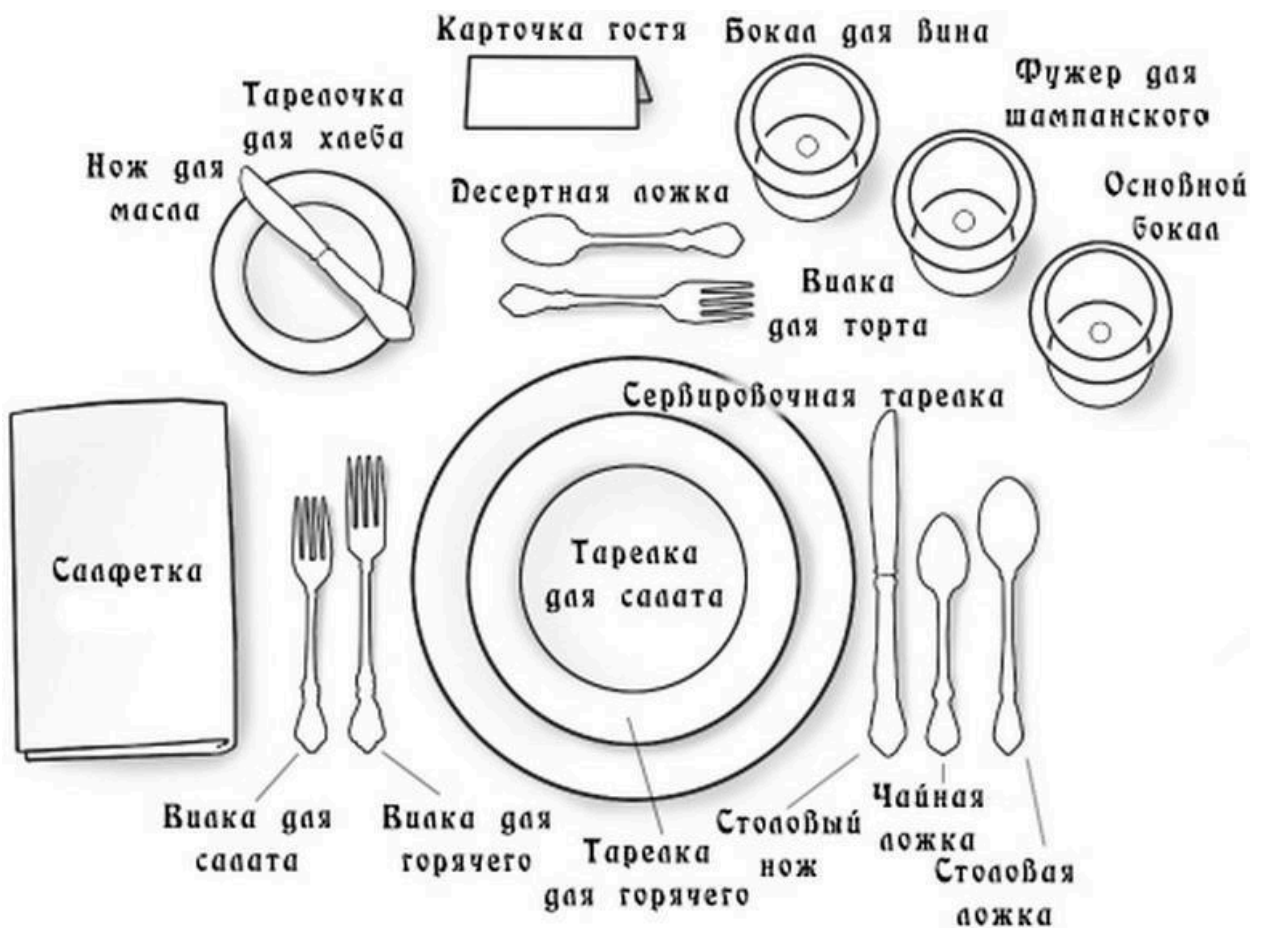
Сервіровка столу - особлива філософія. Ми вирішили розповісти вам про те, як саме потрібно оформляти стіл. Все набагато простіше, ніж ви думаєте, а результат перевершить навіть найсміливіші очікування!

Скатертина

Перший крок в справі сервіровки - вибір скатертини. Звис не повинен бути занадто великим, інакше буде некрасиво, маленькими скатертинами користуватися просто незручно. Що стосується кольорової гамми, то ви можете вибирати будь-який варіант - від «вічного» білого до яскравого червоного. Багато хто окремо використовує доріжки і серветки під тарілку - виходить незвичайно і вишукано. Якщо скатертина буде поєднуватися за кольором з текстильними серветками, це добре.

Тарілки

Розкладка тарілок - головна частина всієї сервіровочної теорії. Принципи їх комбінації і кількості залежать від масштабу заходу, числа гостей, меню. Стандартно на одну людину потрібно ставити кілька тарілок - велика підставна, середня закусочна, маленька десертна (її ще називають пиріжковою). Якщо будуть подаватися перші страви, потрібні піали. Тарілки ставлять на відстані в пару сантиметрів один від одного, на краю стола вони перебувати не повинні. Про те, як в результаті все має виглядати, дивіться на схемі сервіровки.



Вилки, ложки

Набір столових приладів залежить від меню. Розкладаються вилки, ложки і ножі з боків тарілок з урахуванням змін блюд. Увігнута сторона повинна стикатися зі столом. Праворуч від тарілок кладуть ножі та ложки, а по ліву вилки.

Посуд для напоїв

Склянки, фужери і келихи ставлять на стіл після тарілок і столових приладів. Заздалегідь дізнайтеся, хто що буде пити, щоб не було зайвого посуду. З прикладом розстановки келихів і склянок ви також можете ознайомитися за схемою - зазвичай їх ставлять за тарілками, ближче до центральної частини столу, праворуч від індивідуального сервірувального набору.

Серветки

На урочистих заходах їх кладуть на тарілку, в інших випадках строгих вимог немає. Якщо є бажання, можете обернути серветочки стрічкою або серпантинном, прикрасити сніжинками, квіточками. Самий буденний варіант - просто підкласти текстильні або паперові вироби під тарілки.

І останнє

Перевірка правильності сервірування і фінальний декор столу. У випадку з новим роком в якості прикрас можна використовувати розмарин, ялинові гілки, шишки, на 8 березня - квіткові композиції, на Великдень - гілки верби і яйця. Головне, щоб результат вийшов гармонійним і радував око.