

«Вилка слева, ложка справа или правила сервировки стола»

Важно помнить, что успех простого обеда или праздничного ужина во многом зависит от умения красиво и правильно оформить стол, создать максимальные удобства для всех детей. Такое скучное слово, как «Сервировка» может означать процесс творческий и приятный, сделать жизнь красивой, а обеды и ужины для детей превратить в особое удовольствие.

Каковы же классические правила сервировки стола?

Это расстановка посуды! Тарелки и приборы должны ставиться в той последовательности, в которой будут подаваться блюда. Например: на тарелку для горячего ставится тарелка для закусок. Тарелочку для хлеба так же нужно поставить слева. Вилки и ножи располагаются тем дальше от тарелки, чем раньше они понадобятся. Т.е. вилка для салата окажется самой крайней, а ложка для горячего – последней, около тарелки. Десертные приборы кладутся сверху от тарелки. Ножи надо класть справа лезвием по направлению к тарелке, ложки – выпуклостью вниз, а вилки – слева от тарелки зубчиками вверх, чтобы не испортить скатерть. Суповые ложки можно класть справа, правее последнего ножа. Если подают сливочное масло к хлебу, то на тарелку для хлеба, которая должна располагаться слева от вилки, кладут маленький нож для масла. Расстояние между тарелками должно составлять приблизительно 60 см, а расстояние между тарелками и столовыми приборами, а так же между самими приборами – 0, 5 см. Сервировать стол рекомендуется одинаковыми приборами и посудой. Если ее не хватает, то посуду другой формы и цвета следует размещать, через две - три тарелки от основного сервиза. Это будет выглядеть красиво. Все тарелки должны стоять на небольшом расстоянии от края стола, образуя прямую линию, параллельную краю.

Что отличает сервировку детского стола?

Принцип тот же, но не стоит забывать, что перед вами дети, и они всегда ждут от любого приема пищи чего необычного и удивительного. Для детей наверняка, можно найти и подобрать тарелки и бокалы с изображением «мультяшных» героев, забавные соломинки для напитков. Самые обычные салфетки могут стать веселыми, для этого каждую из них можно украсить корсетом из разноцветной бумаги, а сверху прикрепить по небольшой и незатейливой игрушке. На праздничный обед вместо белой традиционной скатерти можно расстелить цветную и нарядную. Для каждого малыша можно изготовить из цветной бумаги именные таблички в виде конфеты, ягодки, пирожного... Не забывайте, что детские блюда должны быть не только вкусными и полезными, но ещё красивыми и привлекательными. При сервировке стола для детей в дошкольном учреждении необходимо строго и неукоснительно соблюдать все технологии.

МИНИМАЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА

Стол любой формы делят по периметру на четыре равные части. Каждая равная часть стола рассчитана на одно посадочное место. Его сервируют пирожковой тарелкой, столовым ножом, вилок, ложкой, бокалом или стаканом, салфетницей с бумажными салфетками, вазой с цветами. Слева по отношению к детям, которые займут места у сервировочного стола, отступив на 5 – 10 см, устанавливают пирожковую тарелку. Закусочные тарелки на стол не ставят, так как холодные закуски подают прямо в них. Но если при подаче холодных закусок, используют салатники, то воспитатель дополняет сервировку закусочной тарелкой. Слева от тарелки, в которую будет подано блюдо, располагают столовую вилку зубцами вверх, справа – столовый нож, лезвием к тарелке и столовую ложку углублением вверх.

Отступив от края стола 2 см так, чтобы можно было поставить тарелку, посередине перед ребёнком ставят бокал или стакан. На середине стола располагают салфетницу с бумажными салфетками, сложенными таким образом, чтобы их легко можно было вынимать (размер салфеток 25 x 25 см). В невысокой фарфоровой или стеклянной вазе, на середину стола ставят небольшой букет цветов.

БОЛЕЕ ПОЛНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА

Её осуществляют при проведении праздничных мероприятий. Например, при организации праздника для каждого ребенка на расстоянии 2 см от края стола ставят мелкую столовую тарелку (подставную), на неё – закусочную. Справа так же лезвием к тарелке на расстоянии 2 см от края стола кладут закусочный нож, слева – закусочную вилку. (во взрослом питании столовый, рыбный, закусочный нож, слева – закусочную вилку). Слева за вилкой на расстоянии 5 – 10 см от края стола ставят пирожковую тарелку. Свёрнутую льняную салфетку кладут на закусочную тарелку. Количество бокалов и стаканов зависит от ассортимента напитков. Их ставят за тарелками в один ряд. Посередине стола симметрично ставят цветы в вазах и вазы с фруктами. Они определяют границы секции стола. Если закуски не ставят на стол, а подают в обнос, на стол за бокалами кладут десертные приборы: нож, ложку, вилку. Расположение десертных приборов может быть разным. Их можно расположить за стеклом в следующем порядке: параллельно кромке стола кладут нож ручкой вправо, на лезвие кладут вилку зубцами вверх, ручкой вправо к кромке стола, затем ложку углублением вверх, ручкой вправо к кромке стола (ручки десертных приборов располагаются веером) десертные приборы можно укладывать и справа над ножами, параллельно кромке стола, нож и ложку ручкой вправо, вилку между ними ручкой влево. Может быть и такой вариант: когда бокалы и стаканы располагают за ножами, а десертные приборы за закусочными тарелками. При сервировке национальных столов в сервировку может быть включена национальная посуда.

СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ ЗАВТРАКА

Для каждого ребёнка ставят закусочную тарелку, справа от которой располагают закусочный нож, лезвием к тарелке, слева закусочную вилку зубцами вверх, за закусочной тарелкой посередине бокал. На пирожковой тарелке подают белый и чёрный хлеб, тосты. Если подают горячие напитки, справа за закусочной тарелкой ставят чашку с блюдцем и чайной ложкой.

Закуски могут быть поданы на стол заранее в многопорционной посуде, молочные продукты в стаканах, кипяченая вода, соки, фирменные напитки в кувшинах или графинах.

На стол обязательно ставят вазу с цветами, салфетницу с бумажными салфетками или кладут полотняные салфетки. Если в меню есть фрукты, можно заранее поставить их на стол на подставке ножи для фруктов, а фрукты подать в вазе.

ЧАЙНЫЙ СТОЛ

Его сервируют десертными тарелками, на которых кладут полотняные цветные салфетки. Справа от десертной тарелки ставят чайную чашку с блюдцем, на блюдце кладут чайную ложку. Посередине стола ставят вазочку с цветами, сахарницу, чайники заварной, доливной, самовар.

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. К тому же, сервировка стола должна сочетаться с меню. И, конечно, каждый предмет должен располагаться на своем месте.

СКАТЕРТЬ

Стол накрывают хорошо выглаженной белой скатертью. Под скатерть рекомендуется положить фланель или какую –нибудь другую, тяжелую мягкую ткань: скатерть ляжет ровнее, стук тарелок и приборов смягчится. Скатерть, которой накрывают стол, должна гармонировать с салфетками, приборами, тарелками и бокалами.

ПОСУДА

По назначению посуду делят на два вида: ежедневного пользования и праздничную.

- Ежедневно используют мелкие тарелки: закусочные, пирожковые, для вторых блюд и десертные. Глубокие тарелки для первых блюд. Чашки и бокалы – для чая, кофе, какао и компота.

Тарелку по хлеб.

- Для праздничного стола добавляются салатники, супница, овальные, круглые и десертные блюда для рыбы, домашнего жаркого.

- Для чайного столика используют чашки с блюдцами, чайники или кофейники, розетки для сахара или варенья, блюдо и десертные тарелки для пирожков, печенья, пирожных, сахарницу с общими ложками или щипцами. К тарелочке с лимоном подают вилку.

САЛФЕТКИ

Салфетки непременный атрибут в сервировке стола, которые раскладываются сразу после размещения на столе посуды. Салфетку кладут каждому на пирожковую тарелку или размещают в виде разнообразных и красивых фигур в центре закусочной тарелки. Нарядная и оригинально сложенная салфетка придаст даже скромному столу особенно привлекательный и праздничный вид.

- При сервировке стола к завтраку, обеду или ужину обычно салфетки складываются вчетверо, треугольником, пополам или заворачивают рулетом.

- Для торжественного, праздничного обеда или ужина, допустимы более сложные формы складывания салфеток.

Для украшения стола при его сервировке можно использовать несколько способов складывания салфеток, не требующих много времени и усилий:

- «Лягушка» - соединить в центре углы квадратной льняной салфетки, загнуть ещё раз все углы. Затем перевернуть салфетку обратной стороной и снова загнуть все углы.

- «Тюльпан» - сложить вдвое прямоугольную салфетку и завернуть углы по два раза.

Перевернуть салфетку на другую сторону, загнуть острый край ровно посередине салфетки и отогнуть оба крайних выступа вперед.

- «Скрученные салфетки» - сложить квадратную салфетку вчетверо, затем ещё раз сложить по диагонали, связать угол полученного треугольника, расправить и украсить цветами.

- «Бутон» - сложить квадратную льняную салфетку вчетверо, загнуть левый и правый углы, затем нижний угол, свернуть салфетку таким образом, чтобы боковые стороны сошлись впереди.

- «Кармашек» - Цветные или белые льняные салфетки, сложенные кармашком, позволяют очень оригинально подать столовые приборы. Сложить вдвое квадратную салфетку. Отогнуть один верхний угол и сложить его маленькими складками. Затем проделать подобную операцию и с другим углом. Завернуть вовнутрь края салфетки. Существует множество способов свертывания салфеток, как простых, так и требующих определенного мастерства. Но если вы освоите это искусство, дети будут в восторге.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Существует три основных набора столовых приборов: большой столовый, закусочный, десертный. В каждый входят ложка, вилка и нож, но их назначение и, соответственно, размеры разные.

Существуют ещё так называемые не основные приборы для рыбы, салата, жаркого, овощей.

Лучшим украшением стола, особенно праздничного, являются цветы, поставленные в невысокие вазочки.

В процессе сервировки, важно обращать внимание не только на красоту стола, но и эстетику оформления подаваемых блюд. Творческий подход в сервировке стола сделают каждый приём пищи для детей особенно аппетитным и необычным, они будут вспоминать их долго и с удовольствием. Все эти условия непременно поспособствуют возбуждению аппетита и создадут у воспитанников доброжелательный настрой по отношению друг к другу.

Литература

1. Жеребцова О.Л. «Всё об этикете и сервировке стола».
2. Инч А., Херст А. «1000 правил сервировки и столового этикета».
3. Кияткина О.И. «Этикет и сервировка стола».
4. Рабе Б. «Искусство сервировки».