**Содержание**

Введение

1. Новый год

2. День рождения

3. Украшение и сервировка свадебного стола

4. Крестины

Заключение

Приложение 1. Посуда

Приложение 2. Приборы

Приложение 3. Бокалы

Использованные материалы

**Введение**

Как правило, каждый человек делит дни на праздничные и будничные. Вторых в нашей жизни гораздо больше, чем первых. Может, именно поэтому, праздники кажутся нам чем-то особенным, требующим подготовки. Конечно, каждый праздник, будь это Новый год, День Рождения или Свадьба, являются для человека днем особенным. Новый Год, как и День Рождения, только раз в году, а свадьба, вообще, может быть один раз в жизни. Поэтому в праздники сильное внимание следует уделять сервировке и украшению стола.

Тема моего реферата – «Особенности организации праздничных приемов: Новый Год, День Рождения, Свадьба, Крестины».

Цель моей работы – выявить особенности проведения и сервировки стола для каждого из праздников.

Передо мной стоят следующие задачи:

– узнать о сервировке праздничного стола;

– рассмотреть варианты украшения стола и зала;

– отметить правила этикета при проведении праздника.

**1. Новый год**

В этот вечер зал должен выглядеть празднично, нарядно. В нем устанавливают елку, украшенную игрушками, гирляндами, цветными лампочками. Столы сервируют лучшей посудой и столовыми приборами. Сервировка столов обычно состоит из двух тарелок – закусочной, пирожковой, но может включать и мелкую столовую тарелку, два-три прибора – закусочный и столовый, рыбный (если в меню включено рыбное второе блюдо), фужер, бокал для шампанского и рюмки в соответствии с напитками, включенными в обслуживание. На закусочную тарелку кладут салфетку, сложенную в определенную форму. Столы украшают искусственными елочками или еловыми ветками, подсвечниками со свечами, цветами в вазах.

Холодные закуски и напитки ставят на стол заранее. В меню обязательно включают шампанское, минеральную и фруктовую воду. Если празднование Нового года проходит в ресторане, то у входа в зал гостей встречает метрдотель. После того, как гости займут свои места, начинается обслуживание. Сначала провожают «старый год». За несколько минут до 24 ч официант подготавливает шампанское (снимает фольгу и оплетку). Возможна подача шампанского уже налитым в бокалы на подсобном столе. В 24 ч поднимают бокалы с шампанским.

После тостов и поздравлений официанты продолжают обслуживание – раскладывают закуски, горячие блюда. Перед подачей вторых блюд стол приводят в порядок, убирая использованные посуду и приборы. После подачи горячих блюд официанты уносят использованные посуду и приборы и готовятся к подаче десерта. Завершается обслуживание подачей черного кофе (чая).

***Идеи для украшения новогоднего стола***

Как известно, как Новый год встретишь, так его и проведешь. Те, кто любит встречать Новый год спокойно, по-семейному, предпочтут беседы за красиво украшенным столом. В этом случае больше внимания уделяется приготовлению сытных и разнообразных блюд и традиционной сервировке стола с белой накрахмаленной скатертью. Те, кто любит танцы и веселье, получат больше удовольствия от приема-фуршета с простыми блюдами и разнообразными напитками. Хозяевам веселой новогодней вечеринки лучше устроить шведский стол, используя небольшие столики и другие горизонтальные поверхности (подоконник, тумбочки, камин или даже скатерть, расстеленная на полу) для размещения угощения и украшений.

Самый простой способ создать праздничное настроение – добавить блеска и ярких цветов в повседневную жизнь. Любой стол превращается в новогодний с помощью блесток и мишуры. Для коктейлей заранее можно приготовить цветной лед, добавив в воду гранатовый или апельсиновый сок. Бокалы для вин можно разрисовать краской для стекла. Бокалы для коктейлей хорошо смотрятся с «ледяной» каемкой – смочите края бокала, опустите в сахар и дайте высохнуть.

Для яркого новогоднего стола подойдут разноцветные маленькие свечки, расставленные хаотически на столе и по всей комнате. Обычные хозяйственные свечи можно обвить серпантином или раскрасить гуашью. Если позволяет место, сделайте в центре стола «бассейн» с плавающими свечами, цветами и конфетти.

*Новогодний прием.* Удобно поставить длинный стол с угощением у стены или в углу. Не нужно забывать о безопасности: все свечи должны быть прочно закреплены в подсвечниках, а елка и мишура должны быть на безопасном расстоянии от огня. Салфетки и трубочки для коктейлей должны быть яркими и оригинальными. На шведском новогоднем столе (столах) должны присутствовать блюда, которые легко есть руками или при помощи одной вилки. Это бутерброды и канапэ, копчености, сладости и свежие фрукты. Пирог лучше нарезать маленькими порциями. Украшения блюд лучше делать съедобными (вырезанными из овощей) и не использовать соусов, которые могут запачкать одежду. Салаты создадут лишние неудобства с тарелками. Лучше сделайте мини-порции салата в половинках яиц или помидоров. Для напитков выделяют отдельный стол, где гости могут обслужить себя сами.

*Новый год – это готично***.** Как украсить такой стол для создания строгой, торжественной и праздничной обстановки? Серебряные столовые приборы и приглушенный свет способны добавить таинственности любому столу. Можно использовать строгую цветовую гамму в сервировке стола. Например, основные цвета – черный и белый, акценты – насыщенного красного, сиреневого или бирюзового цвета; или основной цвет – темно-красный, дополнительный – снежно-белый. Оригинально смотрится черно-белая скатерть с растительным рисунком. Тарелки должны быть одноцветные или с простым рисунком. Бокалы на длинных ножках можно использовать в качестве подсвечников. Длинные тонкие свечи выглядят выигрышнее маленьких. Для центральной композиции подойдут «вещи с историей». Это могут быть старые часы (напоминание о скоротечности жизни), зеркало, фарфоровая кукла, ваза. Украшение стола не должно быть слишком высоким.

***Новогодние салфетки***

Формы салфеток.

**«Джонка»**

1. Исходная форма (все открытые стороны показаны внизу слева).

2. Сложить треугольник.

3. Внешние углы сложить фигуркой дракона.

4. Согнуть нижние углы и крепко их прижать.

5. Стороны положить друг на друга так, чтобы центр салфетки оказался сверху.

6. Из получившейся «лодки» вытянуть «парус».

**«Волшебная палочка»**

1. Исходная форма – треугольник.

2. Основание скатывать вверх, но не до конца.

3. Салфетку согнуть пополам и поставить на стол.

**Азиатский «веер»**

1. Исходная форма.

2. Приблизительно 2/3 верхнего края загнуть

вверх.

3. Перевернуть салфетку и снова две ее трети загнуть вверх.

4. Получатся, по крайней мере, пять равномерных складок.

5. Открытые стороны сложить, вытянуть наружу складки, лежащие внутри.

6. Вытянуть пять складок на задней стороне, как следует, прижав их. Распустить «веер».

**«Колонна»**

1. Исходная форма – треугольник.

2. Основание отогнуть вверх, потом назад примерно на 2–3 см.

4. Остающийся край заложить в нижний отогнутый край салфетки.

«Колонна» может быть преобразована в «кольцо».

**Салфетки с елочными шарами**

Кто сказал, что елочные шары должны висеть обязательно на елке? Елочные шары отлично смотрятся и на праздничном столе в качестве элементов декора. Несколькими маленькими или одним большим можно украсить посадочные места гостей. Шары можно просто положить на аккуратно свернутую салфетку, привязать к шару ленточку и обвязать ею салфетку, можно надеть шар на маленькую еловую веточку и так украсить салфетку или столовые приборы.

**Салфетки с бисерными кольцами**

Украшением салфетки является кольцо, в которое она вставляется. Кольца играют очень важную роль, они не просто превращают простую белую салфетку в изящную вещь, но и выручают хозяек, экономя время на причудливое свертывание салфеток.

**Салфетки со звездами**

Звезда – один из самых популярных новогодних символов, звездами венчают новогоднюю елку, украшают комнаты и наряды. Звезды могут быть сделаны из цветной бумаги, картона, теста.

**2. День рождения**

Для оформления зала ко Дню рождения лучше использовать красочные цвета, но не слишком яркие, которые могли бы подчеркнуть праздничное настроение.

Наилучшим способом подчеркнуть торжественный момент можно, оформив банкетный зал подобающим образом, например при помощи воздушных шаров. Это можно сделать, оформив место, где проводится День рождения, воздушными шарами или фигурами из шаров для моделирования.

Можно подарить имениннику красочный букет из воздушных шаров или внести в зал большой надувной шар с вложенными внутрь надувными сердечками и надписью символизирующей возраст юбиляра, при этом в нужный момент шар взрывается, и сердца осыпают юбиляра с ног до головы.

При оформлении зала важно учесть расположение банкетных столов, при расстановке которых учитывают площадь зала, его конфигурацию, количество участников банкета, расположение дверей и окон.

Сервировка стола должна быть праздничной.

***День Рождения ребенка***

В празднике для ребенка обязательно должен быть составлен сценарий, в котором предусмотрены и игры, и небольшой концерт. Тогда праздник пройдет весело и интересно.

Какой стол накрыть? Для детей дошкольного возраста лучше накрыть обычный стол, потому что обучению культуре застолья надо начинать с азов. Стол можно накрыть цветной или пестрой скатертью, такие же подбирать и салфетки. Для каждого ребенка должно быть предусмотрено место за столом. На тарелочку или за ней положить визитную карточку с именем ребенка. Место юбиляра отметить лентой, прикрепленной к столу рядом с тарелкой, украсьте также вилку или чайную ложку. Около тарелочек поставить маленькую вазочку с цветами.

Стол можно украсить связкой конфет, комнату – цветными надувными шариками, лентами из крепированной бумаги.

Для детей школьного возраста лучше сервировать стол в виде буфетной стойки. И здесь для каждого ребенка должно быть предусмотрено свое место. Накрывая такой стол для молодежи, уже не нужно для каждого отводить его место. Усвоенная с малых лет культура застолья поможет молодым людям правильно вести себя.

**3. Украшение и сервировка свадебного стола**

Украшение и сервировка свадебного стола – очень важный этап в подготовке к проведению торжества, созданию атмосферы праздника.

В зависимости от времени года должен меняться вид свадебного стола.

Весной накрытый стол должен быть нежным. Нужную атмосферу помогут создать весенние цветы. Используют посуду округлой формы, светлых, радостных тонов. Весенний стол может быть выдержан в желтом, розовом, белом, зеленом тонах.

Летом обеденный стол должен быть разноцветным, радостным. Для его украшения используют обилие цветов и трав. В жаркие дни приятны лишь легкие блюда. Летний стол декорируют голубым, бирюзовым, оранжевым.

Осенью накрытый стол должен действовать на людей успокоительно. Он не должен быть таким легким, как весной и летом. Основное внимание в эту пору уделяют красоте посуды. Цветы собирают в оригинальные букеты-композиции. Используют коричневый, болотный, оранжевый тона.

Зимой оформлению стола должно быть уделено особое внимание. Используют «согревающие» тона: пурпурный, красный.

***Столовое белье***

Праздничный вид стола во многом зависит от столового белья: скатертей, салфеток, полотенец. Наиболее удобно пользоваться льняным столовым бельем. По сравнению с хлопчатобумажными льняные ткани более прочные и тяжелые. Они гигиеничнее, так как более гигроскопичны.

Свадебные столы должны быть накрыты белыми скатертями. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25 см, но не ниже сидения стула.

Салфетки – обязательный элемент сервировки стола. Они могут быть различных размеров, но непременно квадратной формы. Существует много способов складывания салфеток, но во всех случаях следует придерживаться основных правил: при складывании салфетки необходимо как можно меньше касаться ее пальцами; выбирать такую форму складывания, чтобы гость мог быстро развернуть салфетку и положить ее на колени; все салфетки на одном столе складывать одинаково.

***Цветы на свадебном столе***

На праздничном столе цветы обязательны. Размер и форма стола, разнообразие видов цветов, цвет скатерти, общее убранство помещения, вкусы хозяев – все играет важную роль в использовании цветов.

Существует несколько общих моментов, которые следует учитывать. Прежде всего, букет невесты. Обычно он ставится перед молодыми, перед свадебным тортом. Еще несколько невысоких букетов ставят по диагонали стола. Если букет невесты украшен кружевными лентами или цветным тюлем, эти украшения сохраняются. Однако букеты с такими украшениями следует размещать так, чтобы кружева не намокли в воде. Особенно эффектно выглядит главная свадебная композиция со свечами. В этом случае букет невесты закрепляют на вертикальном стеклянном держателе.

Цветы используют разнообразные. Надо лишь, чтобы они гармонично сочетались между собой, с предметами сервировки, скатертью. Цветы не должны быть очень ароматными, так как сочетание их запаха с запахом пищи не всегда приятно. Не следует использовать отцветающие растения, чтобы их осыпающиеся лепестки не попали в пищу. Букеты, стоящие посередине стола, должны быть низкими, стелющимися, чтобы не мешали общаться гостям. Высота композиции не должна превышать 20–25 см.

На большом длинном столе лучше поставить несколько низких букетов или сделать неширокую цветочную дорожку, расположив на близком расстоянии друг от друга небольшие одинаковые низкие вазы с цветами. Можно использовать в качества ваз столовую посуду – салатницы, фужеры и т.д. Букеты, композиции в однородной посуде помогут создать единство, гармонию.

Если стол круглый, то цветы ставятся в центр, на овальном столе можно разместить несколько композиций: одну центральную и две боковые. На столах, расставленных в виде буквы **Т** или **П**, помещают несколько одинаковых цветочных композиций. Пространство внутри буквы **П** целесообразно использовать для установки дополнительных подставок под цветы.

Если позволяют возможности, можно также украсить свадебный стол венком, сплетенным из мирта и мелких белых и розовых цветов. Венок можно расположить вокруг торта, а гирлянду, сплетенную из этих же цветов, прикрепить к скатерти по всей длине стола со стороны входной двери, что придает законченность его оформлению.

***Народные традиции рассадки гостей за свадебным столом***

Места за общим столом традиционно делились на восемь частей: «голову», «родительское», «дедово», «кумовье», «братское» (по названию «братцев» – друзей, свидетелей жениха), «дружковое» (друзья жениха и невесты), «гостиное» и «теткино». В свою очередь и четыре стороны стола делились на «голову», «свою», «гостиную» и «хвост».

Жених с невестой садились во главе стола так, чтобы «красный» (восточный) угол с образами находился на стороне молодых. При этом невеста садилась с той стороны жениха, где ей легче было бы выйти из-за стола. Ей отдавалось предпочтение не только как одной из виновниц свадебного торжества, но и как молодухе, продолжательнице рода.

По правую руку от невесты располагалась «своя» сторона, где рассаживались ближайшие родственники невесты и жениха: родители, дедушки, бабушки, кумовья, братья, сестры, дружки. Собравшись впервые рядышком, новоявленные родственники молодых знакомились друг с другом. Создавалась естественная, ни для кого не обременительная атмосфера тесного родственного общения, располагающая к диалогам.

По левую руку жениха размещались «гостиные» места. Все гости оказывались лицом к лицу с родственниками молодых. Обе стороны могли свободно общаться. «Тетки» – так называли обычно случайных, незваных гостей свадьбы – садились «во хвостах» и совсем не чувствовали себя здесь обделенными вниманием, гостеприимством. Ведь сидели они вроде бы и на «почетном» месте – напротив самих молодых с другого торца стола.

***Сервировка посадочного мест***

Свадебный стол, как и любой праздничный, нужно накрывать с особой тщательностью. Однако разнообразие блюд и напитков не должно перегружать его. В меню необходимо предусмотреть такое количество еды и питья, которое гости могут использовать. Чем шире ассортимент блюд, тем меньшее количество каждого из них готовят. То же относится и к напиткам.

Расстановка столов зависит от площади, формы зала. При расстановке мебели предусматривают проходы для официантов и гостей шириной не менее 1,2 м.

Почетные места занимают жених и невеста. Если стол прямоугольный, они сидят в центре длинной стороны. Если столы стоят в форме Т, П или Е, место для новобрачных – всегда на поперечной стороне.

Справа от невесты сидит отец жениха, рядом – мать невесты. Слева от жениха сидит мать жениха, рядом – отец невесты. Свидетели сидят неподалеку от жениха и невесты или напротив, за расположенным по центру приставным столом. Остальные гости занимают места по возрасту и степени родства. [6]



Как уже было сказано для жениха и невесты отводят почетные места в середине стола. С них и начинают сервировку банкетного стола. Расставляют закусочные тарелки, потом пирожковые, раскладывают приборы, ставят фужеры, рюмки, салфетки, специи, цветы.

При сервировке необходимо отличить места молодоженов. Под закусочные тарелки, например, можно поставить мелкие столовые тарелки; фужер и бокал поставить другой формы или цвета, по-другому, чем для других гостей, складывают салфетки; на стол можно положить сувенир; места для молодоженов могут быть украшены живыми цветами.

Если на каждого гостя отводится по 65–70 см места, то жениху и невесте – не менее чем по 90–100 см на каждого. При этом нужно оставить примерно 20–25 см справа от невесты и слева от жениха свободными, несколько отделив их от остальных.

Если в доме есть позолоченное серебро или старинные столовые приборы, то ими следует сервировать места для жениха и невесты. В этот день для них все должно быть торжественным и запоминающимся.

Определенных знаний и опыта требует сервировка гостевого места. Сначала для каждого приглашенного устанавливается плоская закусочная тарелка, на расстоянии 1–2 см от края стола. Примерно на расстоянии 10–12 см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую или хлебную тарелку, служащую одновременно и тарелкой для масла. На десертную тарелку укладывается крахмальная салфетка. Форма укладки должна быть предельно простой, а сама салфетка – без лишних перегибов.

Если перед закусками подается натуральный бульон, то салфетку следует положить слева от закусочной тарелки, а чашку с бульоном на блюдце поставить вместо закусочной тарелки ручкой влево, ложку – на блюдце ручкой вправо, если она не положена заранее рядом с приборами. Если натуральный бульон подается без пирожка, то ручка чашки должна быть обращена вправо.

Слева от закусочной тарелки обычно размещают закусочную вилку, за ней (ближе к тарелке) столовую вилку, обе зубцами вверх. Справа от закусочной тарелки в таком же порядке располагают закусочный и столовый ножи лезвиями к тарелке. Если в свадебном меню значится среди горячих блюд и рыбное блюдо, то после закусочных вилки и ножа следует положить рыбные нож и вилку. И, как уже сказано, если первым предусмотрен к подаче бульон, то перед закусочным ножом должна лежать столовая ложка для размешивания бульона после добавления всевозможных специй. Натуральный бульон подают в чашке с одной ручкой и пьют его как чай, через край, держа чашку в левой руке. Если бульон подан в чашке с двумя ручками (т.е. бульон с наполнителями), то его нужно есть при помощи ложки. Если бульон предусмотрен к подаче после закусок, то ложку следует положить после закусочного ножа.

Десертный нож и вилку располагают за верхним краем закусочной тарелки: нож – ручкой в правую сторону, вилку – ручкой в левую сторону. Из-за большого перерыва между началом банкета и временем десерта на свадьбах десертные приборы обычно подают при сервировке десертного стола.

После того как тарелки расставлены и столовые приборы разложены, переходят к расстановке рюмок и бокалов. Фужер для воды ставят справа, напротив лезвия столового ножа. Остальные бокалы и рюмки размещают в том порядке, в какой последовательности будут употребляться напитки. Первой справа ставится водочная рюмка, несколько левее, в первом ряду, мадерная – для крепких вин, рейнвейная – для белых и лафитная – для красных столовых вин. Справа от фужера, во втором ряду, размещают бокал для шампанского. Количество рюмок и бокалов на столе зависит от ассортимента напитков. Лучшим вариантом сервировки считается «четыре хрусталя»: фужер, бокал для шампанского, рюмка для вина и рюмка для водки.

### *Гостевые карточки*

Если на свадьбе будет присутствовать много гостей, то вы не сможете обойтись без гостевых карточек. Их раскладывают на каждую тарелку или кладут рядом с бокалом. С помощью этих карточек гости легко смогут найти свое место за столом. Да и к тому же они служат дополнительным украшением стола. Их можно купить практически в любом свадебном салоне или сделать на заказ.

***Порядок подачи блюд***

Сначала включаются в меню и подаются к столу холодные и наиболее острые закуски из соленой и маринованной рыбы (сельдь, красная рыба, балык из осетрины и пр., масло селедочное, икра). Затем поедают рыбу в масле (шпроты, сардины), рыбу с гарниром, под маринадом. Далее подают фаршированную, заливную и отварную рыбу, за ними следуют крабы, омары, кальмары, раки, мидии, устрицы; затем салаты с рыбой, крабами, раками.

За рыбными салатами подают мясные салаты, затем закуски из натурального мяса (паштет, ветчина, жареная говядина, холодная свинина). Потом блюда из яиц, сыра, сливочного масла.

В случае, если в меню включаются горячие закуски (например, горячие бутерброды, грибы в сметане), то они подаются сразу за холодными закусками. Некоторые организаторы, особенно в зимнее время, перед холодными закусками подают горячий мясной или куриный бульон. Можно бульон подавать после холодных и перед горячими закусками. В этом случае перед подачей горячего блюда делают перерыв. Отдых с танцами, играми, затеями позволяет хорошо усвоить съеденное, возбудить аппетит к основному горячему блюду.

Существует множество вариантов основного горячего блюда. На свадьбе могут быть поданы два или даже три горячих блюда, в том числе горячие пироги со всевозможными начинками, пирожки, кулебяки. Пирожки обычно ставят на стол вместе с закусками и подкладывают их до самого десерта.

Необходимо учитывать, что чрезвычайно важны не только вкусовые качества пищи, но и ее цвет, внешнее оформление.

Между горячим блюдом и десертом необходимо вновь сделать перерыв для танцев и игр. Обычно этот перерыв совпадает с полночью, когда невеста снимает фату и передает ее самой близкой подруге с пожеланиями скорейшего замужества. Свадебный торт подают после того, как гости съели горячее блюдо. Для разрезания торта подают специальные приборы. Их кладут возле торта ручками, обращенными к невесте, так как по обычаю она разрезает торт и угощает гостей.

Правила этикета рекомендуют перед подачей десерта убрать со стола закуски, хлеб, специи. Однако на свадьбе допускается исключение.

Организаторы свадьбы должны лишь время от времени приводить стол в порядок: убрать опустевшие блюда, а одинаковые, оставшиеся на блюдах закуски складывать на одно блюда вместе с зеленью, добавляя и другие украшения.

До самого конца торжества на столах должны быть прохладительные напитки.

Десерт, кроме торта, фруктов, прохладительных напитков, может включать в себя шоколадные конфеты, орехи, миндаль. Весьма кстати бывает мороженое, различные безалкогольные коктейли.

***Сервировка общего праздничного стола***

Перец и соль расставляют по всему столу в маленьких солонках и перечницах. К ним подают маленькие ложечки, чтобы гости не брали соль своими ножами. Приборы со специями необходимо расставить на столе почаще, желательно через два посадочных места. Это позволит избежать неудобств и излишней суеты во время торжества, не отрывать гостей от беседы. Хлеб к столу подают в хлебницах: белый кладут в посуду с левой стороны, черный – справа. Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не раньше, чем за час до прихода гостей, чтобы не ухудшилось их качество.

К каждому гостю из предлагаемых блюд необходимо предусмотреть приборы для раскладки, за исключением натуральных овощей, которые подают целыми. Для раскладывания применяют специальный прибор, если его нет – столовые вилку и ложку. В этом случае в блюдо кладут вилку зубами, а на нее – столовую ложку углублением вниз. Ручки приборов должны немного выступать за борт посуды. Икра подается в икорницах, в металлическую часть которой кладут колотый пищевой лед. Икорницу ставят на пирожковую тарелку, застланную резной бумажной салфеткой. Икру раскладывают специальной лопаткой или чайной ложкой, которую кладут на тарелку ручкой вправо. Сливочное масло подают на розетке или пирожковой тарелке. Раскладывают масло специальным ножом, который кладут на пирожковую тарелку параллельно закусочному прибору гостя лезвием к тарелке.

Натуральные овощи подают в салатниках. Овощи рекомендуется слегка сбрызнуть водой. Если они нарезаны, то нужно подать вилку, которой гость будет их перекладывать в свою тарелку. Посуду с овощами со стола убирают после подачи второго горячего блюда.

Малосольную рыбу подают с веточками зелени и дольками лимона на овальном фарфоровом блюде. Раскладывают ее столовой вилкой. Блюдо располагают под углом 45 градусов к кромке стола, лимон используется для нейтрализации запаха рыбы. Ко всем видам рыбных закусок, за исключением рыбы под маринадом, подают соус-хрен.

Мясное ассорти подают на овальном или круглом блюде, раскладывают с помощью вилки и ложки.

Жареную домашнюю птицу кладут на круглое фарфоровое блюдо, на ножки надевают папильотки.

Для салатов, маринованных фруктов и овощей используют салатники, для раскладывания их необходим салатный набор.

Нарезанный ломтиками сыр выкладывают на овальные фарфоровые блюда или лотки, раскладывают столовой вилкой.

Соусы ко вторым блюдам можно подавать отдельно: горячие – металлических, холодные – в фарфоровых соусниках. Их ставят в подставные (закусочные или пирожковые) тарелки, покрытые бумажными салфетками, ручками влево, чайные ложки кладут на эти же тарелки ручками вправо.

Сладкие блюда называют десертом, что при переводе с французского означает «последнее блюдо на столе». Для подачи сладких блюд используют десертные тарелки, вазочки, стаканы, блюда, креманки и т.д. Тарелку для десерта ставят наискосок от основной тарелки. Лучше десертную посуду подать не к началу банкета, а непосредственно перед десертом.

Напитки (чай, кофе, шоколад, молочные коктейли и т.д.) подают в конце банкета после банкета. Минеральную или фруктовую воду, прохладительные напитки домашнего приготовления предлагают в течение всего банкета.

Черный кофе подают по 100 мл. Отдельно предлагают сахар, лимон (на розетке). Кофе на молоке, кофейный напиток подают по 200 мл.

Какао и шоколад приносят в стаканах с подстаканниками или в чайных чашках.

Прохладительные напитки ставят на стол в кувшинах. Бутылки с прохладительными напитками перед подачей на стол тщательно протирают и ставят закупоренными, открывают их непосредственно перед употреблением за столом.

Чтобы налить напиток, нужно подойти к гостю справа и правой рукой наполнить фужер. Не следует касаться фужера бутылкой, ее горлышко держат в нескольких сантиметрах от края фужера. Горлышко бутылки протирают салфеткой, затем наливают в стаканы или фужеры на две трети емкости.

**4. Крестины**

Крестины – это церковный обряд и, в то же время, традиционное семейное событие, когда ребенку, после окропления его святой водой и освящения крестным знаменем, дают имя. Оно отличается от светской церемонии наречения имени, которая происходит обычно во Дворце Новорожденных или Загсе.

«В связи с тем, что день крещения определяется заранее, лучше всего соответствующие открытки разослать заранее. Можно их заменить телеграммой или телефонным звонком. Ваше приглашение должно подчеркивать важность и значимость для Вас всей церемонии крестин. Причем непосредственно в церковь приглашаются только главные участники церемонии. Остальные гости могут прийти домой к завершению церемонии.

Традиционно церемония крестин завершается дома. Гости собираются за столом, где подается горячий напиток – пунш, глинтвейн или подогретое вино, а также праздничный пирог. Пирог обычно сладкий, на котором пишут инициалы ребенка и дату крестин». [3]

«За столом почетные места отводят родителям крестника. Справа и слева от них сидят крестные отец и мать. Затем следуют родственники и друзья». [6]



Как элемент крещения выступает празднование дня ангела. Утром в храме идет причащение Святых Христовых Тайн, «ибо выше общения с Господом нет ничего и большей радости на земле не бывает». Само собой, приходят гости – родственники, друзья. Они поздравляют и дарят подарки»

Участие в крестинах не возлагает на крестных каких-то официальных обязанностей, однако они могут оказывать ребенку необходимую поддержку, интересуясь его жизнью и следя за его развитием. Они навещают его в день именин или в другие праздники. В свою очередь, крестники также не должны забывать своих крестных отца и мать, если те были добры к ним.

«Кум и кума (крестные отец и мать) обычно преподносят своему крестнику какое-нибудь изделие из серебра (по традиции ребенку дарят серебряную ложечку) или красиво изданную книгу. Гость сам выбирает подарок на свое усмотрение. Поскольку новорожденный пока не умеет высказать свои пожелания, то подарок больше предназначен его родителям». [7]

***Народные православные традиции празднования крестин новорожденного***

Домашний праздник и праздничный обед в день совершения таинства Крещения у православных христиан, как и христиан других вероисповеданий, принято называть крестинами. Как и все народные праздники, он имеет свои традиции.

Главной фигурой на крестинах всегда почиталась повивальная бабка, принимавшая роды. А названия ритуальных крестильных блюд – «бабкина каша», «бабкины пироги» – подтверждают это. Бабка угощала кашей детвору, чтобы другие дети были благосклонны к новорожденному, не обижали его. Также детей одаривали «бабкиными пирогами» – мелкими выпечными изделиями из сдобного теста – плюшками, бантиками и т.д.

Крестильную кашу готовили на молоке и масле. В каше запекали курицу или петуха, смотря по тому, родилась девочка или мальчик. Вместе с кашей подавалась различные яства и непременно «бабкины пироги».

**Заключение**

В своей работе я рассказала каковы особенности проведения праздников, как можно украсить стол и как правильно его сервировать.

Конечно, это только общие рекомендации и принятые нормы. Каждый может сам придумать и организовать праздник. Но не нужно забывать, что организация праздничных приемов требует много времени, усилий, терпения.

**Приложение 1. Посуда**

|  |
| --- |
|  |
| 1 лоток, селедочница; 2 салатник; 3 блюдо для рыбных и мясных закусок; 4 блюдо для мясных и овощных блюд; 5 блюдце чайное под стакан; 6 тарелка закусочная; 7 тарелка глубокая для супов; 8 тарелка столовая мелкая для  блюд из рыбы, мяса, птицы; 9 тарелка глубокая полупорционная  10 чашка чайная; 11 сливочник; 12 чашка с блюдцем для кофе или шоколада; 13 соусник; 14 молочник; 15 соусник; 16 перечница; 17 горчичница;  18 солонка; 19 рюмка-подставка для яиц | |  |

**Приложение 2. Приборы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 ложка кофейная  2 ложка чайная  3 ложка десертная  4 ложка столовая  5 щипцы кондитерские большие  6 ложка для приготовления смешанных напитков  7 щипцы для спаржи  8 щипцы для льда  9 щипцы кондитерские малые  10 секатор для сигар  11 и 12 вилка для лимона  13 вилка кокотная  4 и 15 лопатообразный тупой нож для рыбных вторых блюд и рыбная вилка с углублением для отделения костей | 16 и 17 нож и вилка десертные  18 и 19 нож и вилка десертные  20 и 21 нож и вилка закусочные  22 и 23 нож и вилка закусочные  24 ложка разливательная  25 и 26 нож и вилка столовые для вторых блюд (кроме рыбных)  27 лопатка кондитерская  28 лопатка паштетная  29 лопатка рыбная  30 лопатка для икры  31 ложка для мороженого |

**Приложение 3. Бокалы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 рюмка для ликера  2 бокал для хереса  3 бокал для шампанского  4 бокал для минеральной воды  5 бокал для пива  6 бокал для розового вина  7 бокал для шампанского  8 бокал для бургунского вина  9 рюмка лафитная для красного столового вина  10 рюмка для белого столового вина  11 рюмка рейнвейная (светлозеленая)  12 бокал для десертного вина  13 коньячная рюмка | 14 стопка для виски  15 стопка для водки  16 фужер для минеральной или фруктовой воды  17 бокал для шампанского  18 рюмка для ликера  19 рюмка для мартини  20 рюмка для коктейля  21 бокал для грога  22 бокал для чая или пунша |

**Использованные материалы**

1. «Украшение и сервировка свадебного стола»

www.superfamily.ru

1. «Свадьба» www.my-marriage.ru

3) etiket.dljavseh.ru

4) «Новый год» Ольга Бородина www.kedem.ru

1. «Кулинарный Эдем» Жанна Головина www.kedem.ru
2. zewela.gimn6.ru

7) hot-tovar.ru

8) А. Мирзоян «Мир этикета» энциклопедия, Урал 2003

9) И. Панкеев «Энциклопедия этикета», Москва «Олма-Пресс» 2004

10) «Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома», Москва «Россия Молодая» 1996