**Сервировка стола**

Банкет за столом устраивается чаще всего в связи с большими семейными и другими торжествами. Сервировка стола находится в полной зависимости от меню, порядка и очередности подачи закусок, блюд, вин.

Банкетный стол желательно застелить специальными длинными банкетными скатертями. Стол накрывают скатертью так, чтобы заглаженная складка посередине совпала с серединой банкетного стола. Если длина скатерти больше длины стола, лишнюю длину подгибают внутрь складкой. Не забудьте подстелить под скатерть толстую мягкую ткань, чтобы можно было бесшумно сервировать стол. Спуск скатерти со стола должен быть не менее 20–30 см. При большем спуске она будет мешать сидящим, при меньшем стол будет иметь неэстетичный вид. Если по торцам стола не предусматривается размещение гостей, то спуск скатерти с торцовых сторон стола может быть несколько большим, чем с боковых сторон, но не короче их (30–40 см).

Надо определить центр стола и зрительно разделить его на две стороны. На одной его стороне ставят первую — центральную — тарелку, от которой в правую и левую стороны располагают другие тарелки на определенном расстоянии одна от другой. Руководствоваться надо расчетом: 0,8–1 м стола на одного приглашенного. Количество тарелок должно соответствовать плану размещения гостей. Расставив тарелки на одной стороне, переходят на другую сторону стола, расставляя тарелки одна против другой.

Стол сервируют закусочной тарелкой на расстоянии 2 см от края стола. Если прием носит особо торжественный характер, то под каждую закусочную тарелку в качестве подставочной помещают мелкую столовую.

После того, как будут расставлены закусочные (или глубокие, если этого требует меню) тарелки, слева на расстоянии 5–15 см располагаются пирожковые тарелки. Если к горячему блюду из мяса, птицы или дичи предусмотрен салат из свежей зелени, его раскладывают на закусочные тарелки, которые ставят перед подачей мясного блюда на место пирожковых тарелок.

Столовые приборы не превышают более трех пар. Если в меню блюд все-таки окажется меньше, всегда легко сориентироваться, каким приборам положено находиться на столе.

Справа от столовой тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке (чтобы половину лезвия прикрывал борт тарелки). Рядом с ним несколько правее — нож рыбный, а еще правее — бульонную ложку углублением вверх (если в меню суп) и, наконец, последний в этом ряду — закусочный нож, также лезвием к тарелке.

Слева от закусочной тарелки, соответственно ножам, располагают вилки зубцами вверх. Ближе всех к тарелке располагают столовую вилку (так, чтобы она была наполовину прикрыта тарелкой), левее кладут рыбную вилку, а рядом с ней — закусочную. Концы ручек всех приборов зрительно должны находиться на одной прямой линии. Удобным расстоянием между тарелкой и приборами, а также между ними, считается 0,5 см.

Сервировка стола для десерта и фруктов состоит в раскладывании приборов следующим образом. Ложку, вилку и нож лучше класть за столовой тарелкой параллельно один другому (иногда приборы раскладывают перед тарелкой). Ложку и нож, как обычно, кладут ручками вправо, а вилку — влево. Их можно положить группой и за хрусталем. При этом ручки всех приборов должны быть обращены вправо или расположены под углом к кромке стола. На край пирожковой тарелки параллельно или перпендикулярно кромке стола кладут нож для масла.

Особенность банкетной сервировки состоит в том, что закусочные нож и вилку можно класть не на скатерть, а на закусочную тарелку, под салфетку, особенно если в меню включены два горячих блюда и суп.

Расстановка фужеров на банкетном столе зависит от характера подаваемых напитков, их числа, а также от традиций, принятых в той или иной стране.

Безалкогольный банкет предусматривает подачу минеральных и фруктовых вод, пива. В центре за тарелкой или чуть правее ставят фужер. Основание ножки фужера находится на расстоянии 3–5 см от борта столовой тарелки. Если подают квас или морс, то вместо фужера должна стоять кружка, ручка которой повернута вправо.

Эстетика сервировки банкетного стола во многом зависит от того, насколько точно расставлены и выровнены фужеры (кружки) по одной линии.

Банкет с использованием алкогольных напитков требует значительного количества предметов из стекла и хрусталя. При их расстановке на столе следует придерживаться принципа: располагать в два ряда, но не более чем по три предмета в каждом. В первом ряду справа налево ставят водочную, мадерную рюмку, рюмку для вина (или вместо нее фужер). Во втором ряду — рейнвейную, лафитную, бокал для шампанского. Стопка для соков ставится во второй ряд. Поскольку на больших банкетах обычно обходятся без подачи супа, то не подают полагающееся к нему крепленое вино. Тогда вместо мадерной рюмки из второго ряда передвигают рейнвейную.

Возможен и такой вариант расстановки в два ряда. Рюмку для аперитива ставят на линии с фужером для воды. Остальные рюмки ставят справа от фужера (перед подставочной тарелкой), причем после фужера для воды в один ряд ставят рюмки для белого и десертного вина, а во втором ряду — рюмки для красного вина и бокал для шампанского.

В других странах приняты иные схемы расстановки стеклянной и хрустальной посуды. Поэтому в тех случаях, когда проводится банкет с участием иностранных гостей, расстановка предметов может быть иной, чем принято в России.

В начале банкета красиво сложенные салфетки размещают на закусочных тарелках. Салфетки для банкетного стола должны быть размером 46х46 см, они используются на всех видах приемов. Исключение составляет чайный стол, где подаются цветные салфетки размером 35х35 см. Салфетки для банкета складываются в форме конверта, трубочки, конуса, паруса, веера, тюльпана ит.д. Салфетка должна: легко разворачиваться, быть полотняной. Полотняную салфетку кладут на колени. Бумажной можно пользоваться только один раз. Затем ее скатывают в шарик и кладут под борт тарелки, а после еды — на тарелку вместе с использованными приборами.

**Столовые приборы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | 1. Ложка кофейная - отличается от чайной меньшими размерами, подается к кофе. 2. Ложка чайная - подается к чаю. 3. Ложка десертная - подаётся к яичной - глазунье, ягодам с молоком и сливками, а также к бульону в чашке. 4. Ложка столовая - ри сервировке стола для подачи первых блюд. |  | | 1. Щипцы кондитерские большие для перекладывания мучных кондитерских изделий. 2. Ложка с длинной ручкой - для приготовления смешанных напитков (коктейлей). 3. Щипцы для спаржи - используют при подачи спаржи на решетке. 4. Щипцы для льда (изготовляют из некорризионного металла). 5. Щипцы кондитерские малые - для сахара, шоколадного ассорти. 6. Секатор - служит для подрезания сигар. |  | | 1. Вилка для раскладки лимона. 2. Вилка кокотная в отличие от десертной имеет три более коротких и широких зубца; подаётся к жульену из птицы и дичи, грибами в сметане. 3. Прибор рыбный (вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож)— для подачи вторых рыбных горячих блюд. 4. Нож и вилка десертные - по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Иногда вилка бывает с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен, для сладких блюд и фруктов. 5. Прибор закусочный (вилка, нож) - для холодных блюд и закусок. Нож может иметь зубчатое острие. |  | | 1. Ложка разливательная - служит для розлива на отдельные порции первых и сладких блюд. 2. Нож и вилка столовые - используют при сервирование стола для подачи вторых (кроме рыбных) блюд. 3. Лопатка кондитерская - для пирожных и тортов. 4. Лопатка паштетная - служит для перекладывания сельди рубленной, паштетов. 5. Лопатка рыбная - для перекладывания холодных и горячих рыбных блюд. 6. Лопатка для икры - из нержавеющей стали в виде плоского совка. 7. Ложка для мороженного имеет форму в виде лопатки. |  | |

### Правила сервировки стола и порядок пользования приборами полезно знать не только тем, кто непосредственно готовит прием или накрывает стол для гостей, но и всем участникам приема. Общеизвестно, что если стол хорошо и правильно сервирован и за ним удобно сидеть, то вкусная пища доставляет особое удовольствие. К этому можно добавить, что опрятный внешний вид вестовых также играет немаловажную роль. При сервировке стола на каждое посадочное место отводят 60-80 см длины стола при общей его ширине 100-120 см. В этих пределах размещают необходимую посуду и столовые приборы. Стулья или кресла расставляют около столов таким образом, чтобы каждый сидящий чувствовал себя удобно и ему не мешала ножка стола или локти соседей. На стулья и полукресла нелишне надеть белые чехлы. Для удобства обслуживания желательно, чтобы спинка стула или кресла не возвышалась больше чем на 90-100 см от пола. Стол покрывают мягкой плотной тканью. Если скатерть просвечивает, то цвет ткани выбирают такой, чтобы он не придавал скатерти неприятного оттенка. Поверх ткани стелют белую, слегка подкрахмаленную скатерть так, чтобы по бокам стола она свисала на 25-30 см и с торцов - на 30-40 см. Затем стол украшают. Лучшее его украшение - цветы. Однако они не должны занимать много места и мешать гостям. Хорошо смотрятся на столе невысокие вазочки с несколькими цветками. Обычно в каждую вазочку их ставят нечетное число. Иногда украшают стол, размещая по его срединной линии небольшие веточки брусники, ели или цветы, долго не вянущие без воды.

### Посуду и столовые приборы готовят в соответствии с числом участников приема. Необходимо иметь некоторый запас посуды для замены, если это потребуется. Накрывая стол, все предметы сервировки протирают чистым полотенцем, чтобы не оставить на них следов пальцев, а фужеры, рюмки и бокалы, кроме того, проверяют на просвет.

### Начинают сервировку с расстановки мелких столовых (подстановочных) тарелок. Их берут стопками по 5-7 штук в левую руку, а правой ставят на стол.

### Первую тарелку располагают строго по центру стола и посадочного места на расстоянии 2 см от кромки стола. Затем по обе стороны на расстоянии 80 см расставляют остальные тарелки по числу ожидаемых гостей.

### В центре стола, где будут сидеть хозяин и почетные гости, интервалы между тарелками по возможности делают несколько большими.

### На противоположной стороне стола тарелки расставляют симметрично. Ориентирами для размещения мелких тарелок могут служить и предварительно расставленные с равными интервалами (20-26 см) стулья или кресла.

### На подстановочные тарелки ставят закусочные, а слева в 10-15 см на расстоянии 8-10 см от края стола - пирожковые. Затем в порядке очередности использования раскладывают приборы. Справа кладут ножи лезвием к тарелке, слева - вилки зубцами вверх (ближе к подстановочной тарелке вилку и нож для мясного блюда, рядом - для рыбного блюда и с края - закусочные). Если в меню включено первое блюдо, то справа между закусочным и рыбным ножами кладут бульонную (десертную) ложку углублением вверх.

### Справа от закусочного ножа (также углублением вверх) кладут лопаточку для икры, а слева на край пирожковой тарелки параллельно остальным приборам - индивидуальный нож для масла. Ручки всех приборов располагают на одной линии в 5 см от края стола. Десертный нож и вилку кладут за подстановочной тарелкой параллельно друг другу и продольной оси стола.

### После раскладки приборов расставляют стеклянную или хрустальную посуду - фужеры, бокалы, рюмки. Выбирают их, исходя из того, что, чем крепче напиток, тем меньше должен быть предназначенный для него бокал или рюмка. Общее число стеклянных предметов на каждом посадочном месте, так же как и способ их расстановки, определяется разнообразием предлагаемых вин и вкусом устроителей приема. Однако во всех случаях рюмки, бокалы и фужеры ставят в порядке очередности их использования (справа налево) так, чтобы в нужный момент было удобно взять любой из этих предметов. Фужер ставят, как правило, напротив лезвия столового ножа на уровне верхнего края тарелки, справа от него - бокал для шампанского и далее рюмки для красного вина, затем для белого и, наконец, водочную.

### Применяют и другие варианты. Например, ставят стеклянную посуду не в один, а в два ряда. Коньячные и ликерные рюмки на стол не ставят; эти напитки принято подавать непосредственно к кофе или чаю, причем ликер наливают в специальные узкие конические рюмки, а коньяк - в большие, суживающиеся кверху бокалы. В такие бокалы коньяку наливают понемногу, тогда лучше ощущается аромат напитка. Если нет соответствующего комплекта бокалов и рюмок, то для любого вина ставят бокалы средней величины из неокрашенного стекла, так как бокалы из цветного стекла предназначены только для белого вина.

### За пирожковой тарелкой на линии бокалов ставят через один прибор солонку и слева от нее - перечницу. После этого вблизи продольной оси стола располагают невысокие вазочки или стаканчики с бумажными неразрезанными салфетками, а матерчатые салфетки, свернутые конусом, треугольником или прямоугольником, обычно кладут на закусочные тарелки.

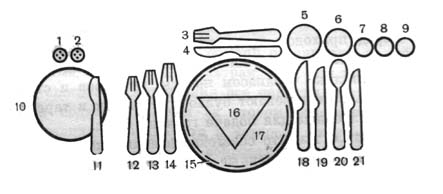
### Пример сервировки одного посадочного места приведен на рисунке внизу.

### В соответствии с современным этикетом за столом курят обычно после десерта, к этому времени приурочивают и подачу пепельниц. Однако бывают случаи, когда их ставят заранее, еще при сервировке стола. Тогда пепельницы располагают слева напротив вилок в тех местах, где нет приборов со специями. Возле пепельниц кладут сигареты в специальных сигаретницах мундштуками вниз или в открытых пачках, рядом с сигаретами - спички или зажигалки.

### Если холодные закуски, с которых обычно начинают завтрак, обед или ужин, расставляют на столе заранее, их чаще всего кладут на общие блюда, которые снабжают ложкой, вилкой или другой подходящей столовой принадлежностью. С ее помощью гость сможет брать пищу и класть на свою тарелку.

### Если пищей, размещенной на общих блюдах, обносят гостей официанты (или вестовые), на такие блюда также кладут вилку и ложку. После расстановки закусок около каждого посадочного места слева над зубцами вилок кладут карточку-меню, отпечатанную типографским способом или на пишущей машинке (принтере). Карточки печатают на языке, наиболее распространенном в стране визита. Если это невозможно, то карточки печатают на русском языке, а иностранным гостям дают надлежащие разъяснения о характере приготовленных блюд. В последнюю очередь ставят на стол хлеб и выпечные изделия - пирожки, кулебяки, расстегаи и т.п. Перед приходом приглашенных в помещение для завтрака, обеда или ужина приводят в порядок подсобные столики с запасом посуды, приборов и столового белья. Подогревают бульонные чашки и тарелки, предназначенные для подачи горячих блюд.

### Практика показывает, что на надводных кораблях 1 и 2 рангов достаточно иметь комплект посуды для приема типа обед на 30 человек, а для массовых приемов (типа фуршет, коктейль и др.) - на 100 человек. Примерный набор посуды будет приведен в приложении.



#### На рисунке вверху пример полной сервировки стола для одного участника приема:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Перечница.2. Солонка.3. Вилка десертная.4. Нож десертный.5. Фужер.6. Бокал для шампанского.7. Рюмка для красного вина.8. Рюмка для белого вина.9. Рюмка для водки.10. Тарелка пирожковая.11. Нож для масла. | 12. Вилка закусочная.13. Вилка рыбная.14. Вилка столовая.15. Тарелка подстановочная.16. Салфетка полотняная.17. Тарелка мелкая (закусочная).18. Нож столовый.19. Нож рыбный.20. Ложка столовая.21. Нож закусочный. |

### Стол для завтрака

Красиво накрытый стол для завтрака создаст хорошее настроение на весь день. Необычно сервированный завтрак будет также прекрасным началом жаркого летнего дня. Можно рекомендовать накрыть его на открытом воздухе. Как вариант, можно предложить сервированный завтрак в качестве продолжения приема (обеда или ужина накануне), если гости остаются на несколько дней.

К завтраку часто подают блюда из яиц (вареные, жареные яйца, омлеты), иногда каши, горячие блюда из мяса или рыбы с гарниром. Если завтрак поздний, подают и вина (розовые и белые).

Сервируя стол к завтраку, кроме закусочной тарелки ставят чашку или стакан на блюдце. Без блюдца подавать не рекомендуется, на него кладут ложку и хлеб. Их размещают справа от тарелки, возле кончика закусочного ножа. Ручка чашки и ложка на блюдце должны быть справа (так ими удобнее пользоваться). Бокал для напитка ставится слева от чашки. Яйца, сваренные «всмятку» подают в специальной подставке на небольшом блюдечке, которое ставят на закусочную тарелку. К вареному яйцу подают небольшую ложечку (чайную или специальную пластмассовую). Кашу подают в глубокой столовой или десертной тарелке, которую ставят на закусочную. К ней полагается десертная (меньше столовой) ложка. Кашу можно также подавать в деревянной миске с деревянной ложкой.

При необходимости справа от закусочной тарелки ставят пирожковую. Если предполагается смена блюд, на стол ставят мелкую столовую тарелку, на нее — закусочную, и кладут два комплекта приборов: столовый и закусочный (столовый ближе к тарелкам), ножи — лезвием к тарелке, вилки — зубцами вверх. Выше и правее мелкой тарелки ставят фужер или бокал для напитков.

Обычно к завтраку подают горячие напитки — чай, кофе, какао, шоколад. Если напиток сразу не разливается в чашки, на стол ставят чайник или кофейник, а также корзиночку с булочками и хлебом, масло, вазочки с медом, вареньем или джемом, сахарницу и солонку, молочник или сливочник на небольшой тарелочке.

На закусочную тарелку можно поставить декоративно сложенную салфетку. Салфетки, которые подаются к завтраку, меньшего размера, чем обеденные, и складываются в более простые фигуры. Можно украсить стол комплектом из салфеток, грелки для чайника и коробочек для вареных яиц, который выполняют из одного материала или в одном стиле. Красиво и уместно выглядит комплект из клетчатой или однотонной ткани. Для утреннего стола также прекрасно подходят однотонная скатерть из грубого льна и тонкие льняные салфетки. Можно использовать несколько разных наборов салфеток — ярких цветных, в клетку, в цветочек — и менять их в зависимости от своего настроения.

**Сервировка стола к завтраку**

Здесь мы рассмотрим простейшую схему сервировки стола для завтрака, но которая является основой любой сервировки стола.

1 вариант. Это минимальная сервировка. Ставится тарелка пирожковая, закусочные приборы (вилка и нож), фужер, салфетка полотняная, чайная ложка.

2 вариант. Это пирожковая тарелка, тарелка закусочная, закусочные приборы, фужер, салфетка полотняная, специи, вазочку с цветами.

При сервировке столов имеется своя последовательность в движении: сначала ставится закусочная тарелка, затем пирожковая тарелка, приборы, расставляют стекло, складывают салфетки, специи, цветы, бумажные салфетки.

При сервировке стола официант всегда движется вперёд.Тарелка закусочная держится в левой руке на ручнике, а правой расставляет на столе.

Тарелка закусочная -ставится строго по центру стула или кресла, в двух см от края стола.

Пирожковая тарелка - сервируют левой рукой, держа на ручнике в правой руке. Ставится слева от закусочной тарелки в 10-15 см от неё, и в 5-10 см от края стола. При сервировке приборами их держат в руке через ручник. Можно сервировать с малого подноса.

Нож держится в левой руке, сервируется правой. Он ставится справа, от тарелки закусочной, лезвием к закусочной тарелке, в 2 см от края стола.

Вилка слева, зубцами кверху, в 2 см от края стола.

Держится в правой, сервируется левой рукой. Расстояние от ножа 24 см.

Стекло: фужер ставится напротив кончика ножа, на расстоянии 1-1,5 см.

Ложка чайная кладётся ручкой вправо, параллельно столу в 24 см от края стола.

Специи и вазочки ставятся по центру стола.

Салфетки складываются различными способами, которые применяются для завтрака.

**ДЕКОРАТИВНАЯ УКЛАДКА САЛФЕТОК**

1.Салфетку складывают и продевают в декоративное кольцо.

2. Салфетку складывают треугольником и продевают в декоративное кольцо.

3.Все уголки салфетки отгибают к центру, переворачивают ее, еще раз огибают все уголки к центру, вытягивают из нижних уголков «лепестки».

4. Салфетку перегибают на 4 части.

5. Салфетку скатывают и перегибают пополам.

6. Салфетку дважды перегибают по диагонали. Полученный треугольник основанием устанавливается на скатерть.

7. Салфетку перегибают, загибают вовнутрь края, и таким образом сложенную устанавливают вертикально на стол.

8. Салфетку перегибают пополам, сворачивают в кулек, переворачивают и устанавливают острием к верху, нижние края отгибают.

9. Салфетку укладывают складками, перегибают пополам (в виде веера) и вставляют серединой в декоративное кольцо–держатель.

10. Салфетку укладывают складками, перегибают пополам, устанавливают вертикально.

**СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ ЗАВТРАКА** на него кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. На каждую ставят посуду для одного человека: закусочную тарелку, наискосок справа — блюдце с чашкой, ручка которой обращена влево, чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож — справа лезвием к тарелке.

**СЕРВИРОВКА ОБЕДЕННОГО СТОЛА** на него ставят две тарелки — большую мелкую (подставочную), а на неё глубокую суповую. С правой стороны кладут столовые нож лезвием к тарелке и ложку выпуклой стороной вниз. Суповую ложку можно положить и за тарелкой ручкой право. С левой стороны кладут вилку зубцами вверх, за ней ставят пирожковую тарелку для хлеба. Посуду для сладкого блюда ставят наискосок, слева от обеденных тарелок. Десертные или чайные ложки кладут справа от обеденных тарелок или за ними ручкой вправо. Суповые тарелки можно также поставить стопкой рядом с хозяйкой, чтобы ей было удобно разливать суп. Рядом со стопкой тарелок кладут разливательную ложку.

**СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ УЖИНА** предполагает наличие тех же приборов и посуды, что и для завтрака. Если к ужину вместо чая или кофе подают кефир, молоко, сок, то вместо чашек на стол ставят стаканы.

**СЕРВИРОВКА СТОЛА «А-ЛЯ ФУРШЕТ»** Особенностью стола «а ля фуршет» является то, что на нём должна быть закуска, которую можно брать только вилкой. Скатерть, покрывающая стол, должна со всех сторон спускаться так, чтобы не доставала до пола всего 5—10 см. Стол должен быть несколько выше обычного, так как за ним едят стоя.

Стол «а ля фуршет» сервируют бокалами для прохладительных напитков, соков, которые ставят рядами или треугольниками рядом с напитками.

Для сервировки используют также закусочные и десертные тарелки, которые размещают стопками по краям стола. Закусочные тарелки ставят стопками по 10 штук, за ними десертные — по 4—6 штук. На тарелку кладут сложенные валиком салфетки по 3—5 на стопку.

Справа от стопок закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей (лезвием к тарелке), слева от тарелок — закусочные вилки (по количеству тарелок), которые кладут на ребро, повернув к тарелкам вогнутой стороной.

Справа от десертных тарелок кладут несколько фруктовых ножей, слева — десертные вилки.

На стол ставят вазы с фруктами и цветами.

Холодные закуски размещают на середине стола.

Край стола должен быть свободен от блюд и приборов, чтобы гости смогли поставить туда свои тарелки.

**ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

Стол накрывают цветной скатертью с салфетками.

Для каждого ребенка предусматривается отдельное место за столом. На тарелочку или за ней кладут визитную карточку с именем ребёнка.Место именинника украшают лентой, прикреплённой к столу рядом с тарелкой, украшают также вилку или чайную ложку.

На стол ставят маленькую вазочку с цветами.

На детский праздничный стол желательно подавать маленькие бутерброды, канапе и сандвичи, то есть то, что можно есть без помощи ножа. Закуски накалывают на шпажки, которые втыкают в яблоко или каравай хлеба.

Из обычных продуктов — крутых яиц, помидоров и огурцов — можно приготовить интересные закуски, которые вызывают у детей интерес к еде. Это так называемые «зайчики», «грибочки», «поросята», корзиночки и т. д. В достаточном количестве на праздничном детском столе должны быть различные соки, лимонад. Можно подать молочный коктейль, мороженое с фруктами, ягодами, печеньем.

Торт или пирог подаётся с зажжёнными свечами, число которых соответствует числу лет именинника. Если на день рождения приглашают и взрослых, то для них накрывают отдельный стол.

**КОФЕЙНЫЙ СТОЛ**

Накрывая этот стол, обычно пользуются кофейным сервизом. Вначале для каждого гостя в нескольких сантиметрах от края стола ставят тарелку под пирожное или торт (можно хлебную тарелку). С правой стороны, немного под углом от этой тарелки, ставится чашечка с блюдцем, причем ручка чашки должна находиться справа и быть параллельной краю стола. Чайная ложка кладется на блюдце, за чашкой, ручкой направо. Вилочка или ложка для торта должна находиться справа от тарелки.

Способы приготовления кофе:

1. Кофе засыпают в холодную воду и доводят до кипения.

2. Кофе засыпают в кипящую воду и варят на малом огне несколько минут.

3. Кофе засыпают в кипящую воду и тут же снимают с огня.

4. Кофе засыпают в кофейник, заливают кипятком и несколько минут настаивают.

5. Кофе, засыпанный в металлический кофейник, чуть-чуть обжаривается на огне, затем к нему добавляется небольшое количество кипящей воды, полученная кофейная кашица несколько секунд варится, а затем в нее добавляют оставшуюся кипящую воду.

**ЧАЙНЫЙ СТОЛ**

На чай можно приглашать и позднее — до 20 часов.

Стол покрывают цветными, нежных оттенков, скатертью или салфетками и дорожкой на середине стола. К чайному столу подают маленькие бутерброды, калачи, пироги, бисквиты, кексы, печенье, конфеты, сладкие орешки, миндаль, всевозможные фрукты и ягоды, кремы, торты. На стол можно ставить коробки шоколадных конфет, землянику с сахарной пудрой, сливки или мороженое.

Чай подается в чайных чашках (они по размеру больше кофейных) либо в стаканах тонкого стекла в подстаканниках, которые расставляются на блюдцах. И те, и другие ставятся таким образом, чтобы ручки находились справа от сидящего, чайная ложка также кладется на блюдце ручкой вправо.

# Застольный этикет: Общие правила сервировки стола

**Тема**: Этикет / Застольный этикет 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. 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. 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 (тарелку для хлеба) 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, вилок и ложек, 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**

сервировка стол завтрак блюдо

### 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 вилок – 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 закусок лежит 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 закуски, 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 (хрусталя). Существует множество способов свертывания салфеток, как простых, так и требующих определенного мастерства. Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. В некоторых случаях полотняные салфетки можно заменить бумажными.

### Завершающим аккордом сервировки стола служит расставление приборов со специями, ваз с цветами и других декоративных элементов. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках. Прибор с горчицей, если в нем есть надобность, ставят рядом. Можно также поставить рядом со специями флаконы с уксусом, растительным маслом или острыми соусами.

### И, конечно же, праздничную завершенность столу придадут только цветы. Растения должны быть безупречно чисты, нельзя допускать, чтобы на стол осыпались лепестки, листья и пыльца. На стол 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. Сервировка стола

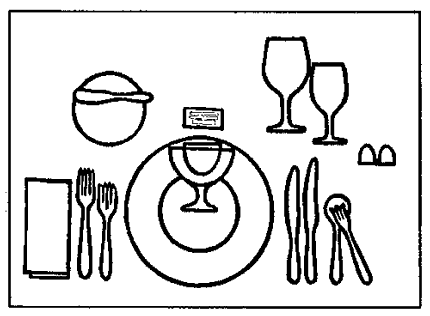
**Сервировать стол** совсем не так сложно, как кажется. В центре каждого прибора стоит **сервировочная тарелка** или заменяющая ее обычная тарелка. Сервировочная тарелка может быть и из другого материала, чем весь сервиз, например, позолоченная или посеребренная, стеклянная или из темного фарфора, но обязательно должна с ним сочетаться. **По правилам сервировки** **стола** на сервировочную тарелку ставят тарелку с закуской или супом. Для супов-пюре подают суповую тарелку, для прозрачных супов и бульонов - чашку. К закуске или супу слева вверху ставят маленькую тарелку для хлеба, гренок и масла, а рядом чашку для ополаскивания пальцев. Она вам понадобится, если вы захотите подать гостям устриц, раков, спаржу или фрукты. Эту чашку наполняют теплой водой, добавляя ломтик лимона или лист мяты.

Рядом с сервировочной тарелкой и чуть выше раскладывают все вилки, ржи, ложки, которые могут понадобиться во время еды. Вилки кладут слева, а ножи справа от тарелки. Последним от тарелки лежит прибор, который понадобится первым. Суповая ложка в случае, если в меню нет десерта, лежит сверху от сервировочной тарелки, если же в меню запланирован десерт, - рядом с первым ножом. Бокалы располагаются справа и верху от сервировочной тарелки. Здесь существует тот же порядок, что и с приборами: первым используют дальний бокал. После каждого блюда со стола убирают использованные посуду, бокалы и приборы. Только стакан для воды не убирают в течение всего застолья.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Сервировка для меню** с прозрачным супом, закуской, рыбным блюдом, мясным блюдом и десертом. |
|  | **Столовый прибор** для традиционного завтрака с кофе или чаем, различными сортами хлеба, маслом и конфитюром или медом (но без яйца) |
|  | **Столовый прибор** для меню с супом-пюре, основным (мясным) блюдом с вином и десертом с шампанским. |
|  | **Столовый прибор** для меню с апперитивом, прозрачным супом, основным блюдом с вином и десертом с шампанским. |
|  | **Столовый прибор** для меню с закуской, основным блюдом и десертом. Предлагаются три различных напитка. |
|  | **Столовый прибор** для "кофейного кружка" или чаепития с выпечкой. Если необходимо, можно добавить нож для выпечки. |
|  | **Столовый прибор** для большого завтрака с горячими блюдами, такими, как яичница-глазунья с ветчиной, слоеным пирожком или тостом. |

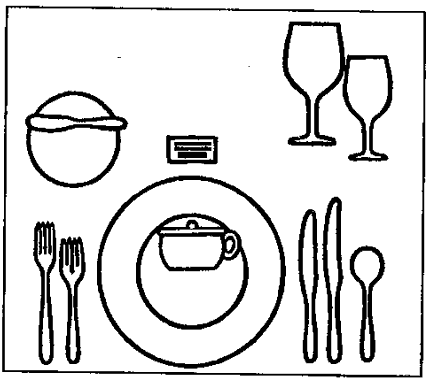
## Сервировка неофициального обеда

**Рис. 1. Первое блюдо**



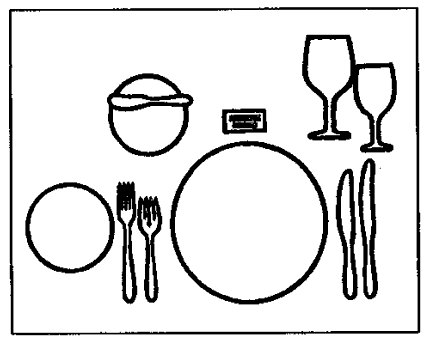
Обычно первое блюдо ставят на стол до того, как гости заняли свои места. В противном случае обеденная салфетка лежит на мелкой тарелке, а не слева от вилок, как показано на рисунке. Рыбную вилку можно разместить тремя способами, один из которых показан на рисунке. Необходимы также пепельницы.

**Рис. 2. Второе блюдо**



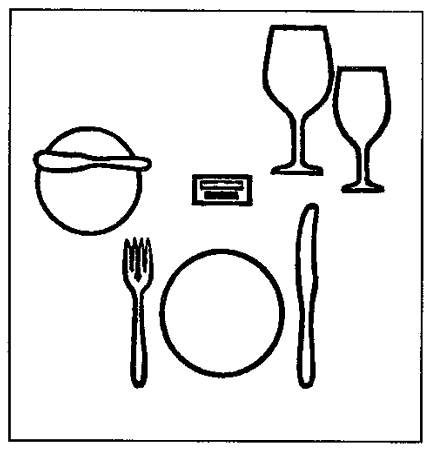
Меню неофициальных обедов не очень строго. Оно может включать всего два блюда, однако обычно их число ограничено пятью. Суп можно не подавать, особенно если обед начинается с закуски. На неофициальном обеде суп никогда не подают в традиционных неглубоких суповых тарелках.

**Рис. 3. Третье блюдо**



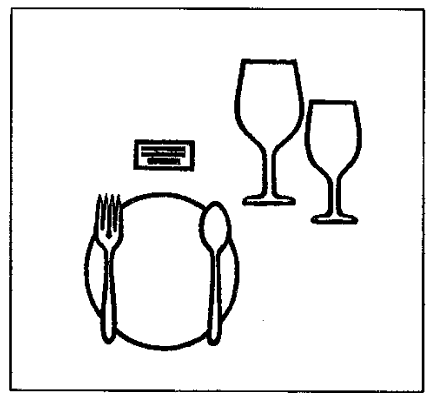
Салат обычно подают вместе с промежуточным блюдом - так проще. Специальный нож используется в зависимости от вида салата и от того, подан ли к нему сыр.

**Рис. 4. Четвертое блюдо**



Салат можно подавать отдельно, в качестве четвертого блюда; он может также заменять десерт, особенно если вместе с ним подают различные сорта сыра.

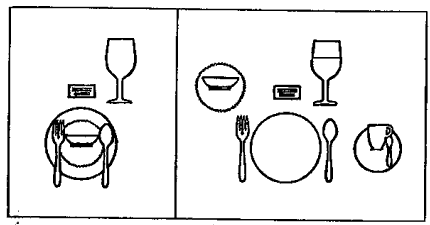
**Рис. 5. Пятое блюдо**



На неофициальном обеде десертные приборы можно положить на стол заранее, поместив их перед мелкой тарелкой. В противном случае их приносят на десертной тарелке либо хозяйка сама кладет их на десертную тарелку и передает гостям вместе с десертом. Когда десерт сервируют заранее и десертные приборы находятся на наполненной тарелке, их не перекладывают. Если же приборы лежат на пустой десертной тарелке, на которой может стоять чаша для ополаскивания пальцев, гостю следует положить десертную вилку слева, а десертную ложку справа от тарелки.

## Сервировка десерта

**Рис. 6.**

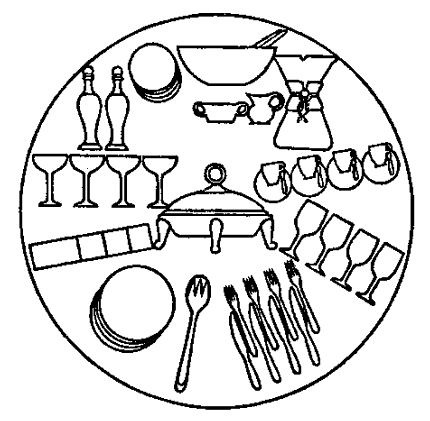


**Слева:** как подать гостю десертный прибор: на десертной тарелке лежат десертная вилка и десертная ложка, между ними на салфеточке и (или) маленькой тарелке стоит чаша для ополаскивания пальцев (обязательная принадлежность официального обеда и ленча).

**Справа:** гость раскладывает десертный прибор следующим образом: салфеточку и чашу - для ополаскивания пальцев помещают перед тарелкой слева, вилку кладут слева, а ложку справа от десертной тарелки и ждут, когда подадут десерт. На неофициальном обеде вместе с десертом можно подать черный кофе в маленьких чашечках.

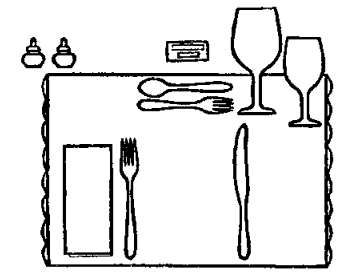
## Сервировка шведского стола

**Рис. 7. Шведский стол, накрытый для небольшого дружеского ужина**



Лучше, если на столе круглой формы приборы и другие предметы сервировки расположены радиально. Перегружать стол не следует. Если основной стол не слишком велик, то все необходимое можно разместить на дополнительных столиках.

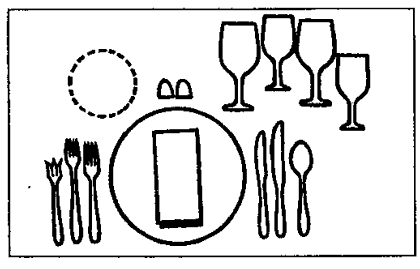
**Рис. 8. Расположение десертных приборов на неофициальном приеме**



Несомненно, в любом случае удобнее обедать сидя. Обеденный стол сервируют как обычно, не ставят только мелкие и сервировочные тарелки. На столе размещают все необходимые приборы, пепельницы, солонки, перечницы, салфетки, бокалы для воды и вина, ставят канделябр и цветы, в некоторых случаях кладут именные карточки. Гости наполняют тарелки у буфетной стойки, а затем занимают отведенные им места за столом.

## Официальный обед

**Рис. 9. Образец сервировки одного места за столом**



Обеденная салфетка кладется на мелкую тарелку до того, как гость займет свое место. Показано обычное количество бокалов для официального обеда: для воды, хереса (к первому блюду), красного вина к мясу, десертного вина. Иногда вместо хереса подают белое вино к рыбе или и то и другое. Иногда на протяжении всего обеда подают только шампанское. Обратите внимание: вилка для устриц лежит среди остальных вилок, но одновременно на столе не может находиться более трех вилок. В данном случае приборы для салата будут поданы вместе с кушаньем. На настоящем официальном обеденном столе не ставятся пепельницы. Тарелочка для масла исключается.

**Темное прошлое тарелок и вилок**

Иногда нам бывает нужно принять важных гостей, или предстоит торжественный ужин и значительное торжество или уже получено приглашение на корпоративную вечеринку в ресторан… И вот тут мы с трудом вспоминаем, для чего именно нужны все эти многочисленные предметы, которые зачем-то кладут на стол. Нас не удивляет, когда девушки стараются наряднее одеться, надеть бусы, серьги, браслеты, взять в руки сумочку. Любой стол тоже можно и нужно принарядить. От того, как он будет выглядеть, во многом зависит и наш аппетит, и настроение, и здоровье. Люди долгое время охотнее украшали себя, чем стол. Еще в YIII веке при многих королевских дворах ели запросто без скатерти и тарелок. Еду приносили на золотых и серебряных блюдах. В столах были специальные углубления для пищи, туда еду и складывали. Для питья были кубки и кружки. Ложками почти не пользовались, вилок вообще не было. Ели маленькими ножами (ими отрезали мясо и птицу) и руками.

Только в XI веке, когда женщин допустили присутствовать на трапезах, поведение за столом стало цивилизованнее. Появились скатерти, о них вытирали также и руки.

В XIII веке скатерти и столовые приборы появились не только в королевских покоях. В богатых семьях ложка и нож были только у членов семьи, гости должны были приносить их с собой. Тарелками из дерева и глины начал пользоваться и простой народ, хотя и не на каждого члена семьи.

В XYI веке в Европе стали повсеместно пользоваться ложками и ножами, вилки и салфетки также потихоньку стали появляться в обиходе. Застолья красиво оформлялись, привозились из Китая и изобретались специальные предметы посуды: супницы, соусницы.

Только в XYII веке начал формироваться современный вид столовых приборов. Вилка наконец-то стала с четырьмя (или тремя зубчиками), нож стал закругленным, ложка более плоской. Собираясь в гости, уже не надо было брать приборы с собой. Стала изготавливаться в Европе и распространяться фарфоровая посуда, а не только привозиться из Китая.И конечно, столовый этикет стал занимать все большее место - как и понятие "хороший тон".

**Праздничный стол**

Мы не каждый день сервируем праздничный стол. Но даже с домашними и подручными средствами, соблюдая принятые правила сервировки при выборе посуды, украшений из цветов и других декоративных атрибутов, можно «нарядить и одеть» стол, создать неповторимую атмосферу.

1.Ложка для первого блюда и нож с вилкой для второго горячего блюда.

2. Десертный прибор: вилочка для тортов и пирожных, ложечка для муссов и пудингов, ложечка для кофе.

3. Ложечка для сахара.

4. Нож-вилка для сыра - используется, если сыр не порезан, а подаётся куском.

5. Ножик для масла.

6. Рыбный прибор - используется для горячих рыбных блюд.

Если обед или ужин торжественный, парадный, - обязательно нужна скатерть. Чтобы стол не портился от горячих блюд, а скатерть не скользила и приборы не стучали, - нужно постелить под скатерть фланелевую или прорезиненную ткань. Скатерть должна быть чистой и проглаженной. Белая скатерть выглядит очень нарядно и празднично. А цветные, в клеточку и рисунок – веселее, поэтому можно использовать их для менее торжественных случаев и неформальных приемов.

Правильно стелить скатерть нужно таким образом, чтобы углы скатерти закрывали ножки стола и свисали на 25-30 сантиметров. На круглом столе также скатерть должна свисать не менее, чем на 25 сантиметров. Часто стол «одевают» в две скатерти: основная, большая, внизу и маленькая поверх нее. В таком случае маленькая скатерть только закрывает поверхность стола. Если скатерти нет или событие не такое значительное, подойдут просто кусочки ткани или подставки. Сегодня можно приобрести или изготовить подставки из пластика, дерева, пробки, резины и прочих материалов разнообразных форм и расцветок. Все зависит от нас и нашей фантазии.

7. Вилки для мяса.

8. Комплект для салатов.

9. Ложка для соусов.

10. Лопаточка для раскладки тортов и пирожных.

11. Разливательная ложка

12. Прибор для раскладки из блюд на тарелки

Мы едим закуски и горячие блюда, десерты и пирожки. Каждый вид еды и каждое блюдо требуют своих приборов. Одной и той же вилкой не принято есть и салат, и второе блюдо, и десерт. Сколько всего – как тут не запутаться! Но на самом деле не все так сложно.

**Приборы**

Стол накрыт скатертью. Теперь надо рассчитать по количеству гостей, как расставить тарелки, чтобы гостям хватало места. Для каждого сначала ставим самую большую плоскую тарелку. На нее сверху ставим тарелку поменьше, это для закусок, а на нее кладем салфетку из ткани. Салфетку можно красиво сложить, завязать ленточкой, использовать специальную подставку или продеть через колечко. Существует много способов, которыми сворачивают салфетку. Чаще всего используют салфетки одного цвета со скатертью, но могут быть гармонирующего или контрастного цвета. Слева от большой тарелки должна находиться тарелочка для хлеба, ее могут называть пирожковая, и на нее просится ножик для масла.

Теперь обкладываем большую тарелку ножами и вилками. Сначала все для горячего: сразу справа от тарелки будет ножик - острой стороной к тарелке, а слева вилка - зубцами вверх. Следующим справа кладется ножик для рыбы, а слева вилка для рыбы. Если предполагается суп, борщ, уха, – то есть первое, то справа от вилки для рыбы кладется ложка. Последними, самыми дальними от большой тарелки кладутся нож и вилка для закусок. Они могут быть поменьше, вот их первых и надо брать, с них и начнем, когда сядем за стол. Эти приборы для основной еды.

Когда основная еда съедена, сверху, над главной тарелкой находим еще вилочку и ложечку. Это для самого вкусного, для десерта то есть. Они нужны, когда все остальные тарелки, ножи и вилки уже закончились. А вот для торта, пирожного, фруктов, мороженого они как раз и подходят. Если на десерт предполагается сыр, будет подан специальный нож для него, так как сыр полагается отрезать маленькими кусочками, накалывать на нож и отправлять в рот прямо с ножа. Так что всего-то около 12 предметов, которыми можно есть, брать и резать.

**Бокалы**

Конечно, во время обеда нужно из чего-то пить. Сколько же существует разновидностей стаканов и рюмок, для каждого напитка свои! Кто-то же их использует! И что же будет, если из каждой выпить!

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 бургундского 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

Где же взять столько посуды и не запутаться? Волноваться не стоит, больше четырех рюмок и бокалов ставить при сервировке обычно не принято. Рюмки для коктейлей и аперитивов на приемах обычно наполняет и подает бармен или официант, а дома такое количество и не понадобится.

Первый стакан (фужер), основной, для воды (сока), и ставится он приблизительно в 1 см кверху от кончика ножа. Затем расставляются остальные бокалы полукругом, линией или блоком так, чтобы более низкие рюмки стояли перед более высокими. Это бокалы для красного и белого вина, бокал для шампанского.

А вообще-то сейчас в большинстве случаев ставится 2 бокала: один для воды или сока, другой для вина. Для крепких напитков (водка, виски, коньяк, ром) можно подать посуду отдельно или позже, если они понадобятся.

**Изюминка стола**

Приборы стоят, что же будем есть? На домашних торжествах принято ставить блюда с закусками на стол сразу. На приемах и вечеринках часто также накрывают банкетный или фуршетный стол. Обычно все блюда красиво украшают зеленью, овощами. Закуски, красиво разложенные и расставленные на столе, впечатляют больше, чем правильная сервировка. Из овощей можно сделать цветок или грибок. Колбасу и мясо можно не просто порезать, а сделать из них узор или фигурку.

Но и это еще не все!

Что делает стол особенно ярким, неповторимым, аппетитным, запоминающимся и изысканным? Это цветы, маленькие букетики и мелочи для украшения, свечи и фигурки, купленные или сделанные своими руками, самодельные бусы и ракушки, цветные камушки и шишки, и многое - многое другое. Ведь даже простой кухонный стол или трапезу на даче можно превратить в нарядное пиршество. А подсвечник с зажженной свечой добавит романтики любому пиршеству.

Даже если запутаться в вилках и ножах, налить сок не в тот бокал, но при этом обворожительно улыбаться, поддерживать остроумную беседу и проявлять фантазию - такой обед или ужин будет приятен всем. Так что надо не забыть главное – хорошее настроение!

Стол, накройся!

**Сервировка — своего рода искусство: столовое белье, посуда, цветы— все должно гармонично сочетаться и составлять единое декоративное целое.**

Постарайтесь приобрести красивую посуду, вазочку для цветов — все, что может пригодиться при сервировке стола и придать ей определенный стиль. Не думайте, что это обязательно должны быть дорогие, тонкой работы вещи — фарфор, хрусталь, серебро. Народная керамика, цветное стекло, умело подобранные и расставленные цветы с успехом могут использоваться при сервировке.

Эстетический вид стола в большой степени зависит от скатерти или салфеток, от посуды, в которой поданы блюда.

Украшенная вышивкой скатерть придает столу праздничный вид. Вышить ее под силу почти каждой хозяйке. Выбирая цвет и узор, проследите, чтобы салфетки гармонировали со скатертью.

Скатерть праздничного стола должна быть свежей, тщательно выстиранной, слегка подкрахмаленной (иначе она не будет хорошо лежать на столе), хорошо отглаженной. Хранить ее следует сложенной вчетверо. Размер скатерти должен быть таким, чтоб края ее свисали со стола на 30—40 см.

Не рекомендуем подавать кушанья на тарелках с разным рисунком. В доме нужно иметь пусть недорогие, со скромным рисунком, но одинаковые тарелки. Это относится также и к стеклянной посуде, вилкам, ножам, ложкам.

Вина и напитки лучше выглядят в хрустальных бокалах. Хрусталь можно заменить посудой из тонкого стекла. Подбирая ее комплекты для себя или кому-то в подарок, отдайте предпочтение рюмкам, бокалам из бесцветного прозрачного стекла, так как в цветных теряется цвет напитка.

Для коньяка и ликеров нужно иметь небольшие 25-граммовые рюмочки, для водки и наливок — 40—50-граммовые. Крепкие или десертные вина наливайте в низкие 75-граммовые, а сухие — в высокие 100—150-граммовые бокалы.

Пунши, фруктовые соки лучше подавать в конусообразных стаканах.

Для фруктовой, минеральной воды и пива приобретите высокие тонкие стаканы или фужеры.

Ножи, вилки, ложки как столовые, так и десертные, тоже лучше покупать в комплекте. Красиво выглядят комплекты мельхиоровых или посеребренных приборов. Очень практичны в применении ложки, ножи и вилки из нержавеющей стали.

**А теперь несколько конкретных советов по сервировке стола.**

Положите под скатерть мягкую ткань. Она приглушит стук посуды и защитит поверхность стола от разлитой жидкости.

К завтраку можно застелить цветную скатерть или разложить цветные салфетки. На каждую салфетку поставьте закусочную тарелку, справа положите нож, слева — вилку. Если подаете кушанье, которое можно есть без ножа, вилку кладите справа. Тарелку для хлеба застелите полотняной или бумажной салфеткой.

Блюдца с чашками или стаканами для чая поставьте справа. Ложку к чаю положите на блюдце с правой стороны.

К обеду стол накройте белой или нежного пастельного тона скатертью. Красиво выглядит также стол с набором вышитых салфеток. На основные мелкие тарелки поставьте тарелки для закусок (глубокую тарелку или чашку с супом приносят, когда гости уже сидят за столом). Справа от тарелки положите нож лезвием к ней и ложку, слева — вилку.

Если в меню есть рыбное блюдо, слева от столовой вилки должна лежать вилка для рыбы.

Десертный прибор — нож, вилку и ложку — кладут перед основной тарелкой. При этом их нужно разместить так, чтобы нож и ложку было удобно брать правой рукой, а вилку — левой.

Бокалы и рюмки ставят перед тарелкой чуть справа, чтобы их удобно было брать правой рукой.

Место стакана для минеральной воды — наискось от конца ножа. Рядом со стаканом должна стоять рюмка для водки, возле нее — бокал для вина, а затем — фужер для шампанского.

Расставив посуду, займитесь салфетками. Маленькие полотняные, сложенные треугольником, положите на закусочные тарелки углом к краю стола, большие полотняные, сложенные прямоугольником (их расстилают на коленях), — слева от вилок.

Бумажные салфетки разместите в специальном стакане так, чтобы их можно было легко вынуть, или разложите вместо полотняных.

Не забудьте подать к соли, перцу, горчице специальные ложечки. Если ожидаете много гостей, то поставьте приправы на обоих концах стола.

Для ужина стол накрывают только белой скатертью, можно поверх нее постелить вышитый рушник. Посуду расставьте так же, как и для обеда. Если собираетесь угощать гостей ликером, то маленькие рюмочки для него поставьте позже, вместе с черным кофе. Непременным украшением праздничного стола являются цветы. Это могут быть гвоздики, розы в низкой хрустальной вазе или ромашки в керамическом кувшине. Весной стол украсят несколько веток вербы с серебристыми сережками в небольшом глиняном горшочке. Красиво выглядят фиалки в низеньких вазах.

Зимой вместо цветов можно использовать еловую ветку, шишки, несколько кистей красной калины или рябины. Поставьте их в низкие керамические вазочки.

Поздней осенью на фоне белой скатерти эффектно смотрятся желто-багряные листья.

### Сервировка стола для ужина

Парадный ужин сервируется так же, как обед. Ужин может состоять из тех же блюд, что и обед, кроме супа. Семейный или более скромный ужин сервируется следующим образом (по Е.Молоховец):

1. Отдельно ставится стол для закусок.

2. На большой стол, накрытый для ужина, этажерка с фруктами не ставится, так как фрукты и конфеты подаются в продолжение вечера, а ставятся цветы или большой подсвечник с несколькими свечами.

3. По обеим сторонам вазы с цветами или канделябра ставятся два небольших круглых блюда одинаковой величины со сладким кушаньем: тортом, кремом, желе и т.д.

4. Около них, по обе стороны, два продолговатых блюда средней величины с жарким.

5. Затем ставят по два длинных блюда с заливным (из рыбы, мяса или дичи).

6. Между этими блюдами ставятся бутылки или кувшины с водой и винами, на подставках, а также стопки тарелок для жаркого. На две верхние лишние тарелки кладут соответствующие кушанью ножи и вилки.

7. Между блюдом жаркого и сладким блюдом в четырех местах ставятся десертные тарелочки для сладкого блюда, на верхние лишние тарелочки кладутся соответствующие вилочки и десертные ложки.

8. Вдоль стола расставляются тарелки для заливного (с правой стороны кладут вилки).

9. В четырех местах стола ставят соусники.

10. Между каждыми двумя приборами — солонки.

11. Перед прибором ставятся рюмки, стаканы и, если нужно, — бокалы для шампанского.

12. Следует избегать разношерстной посуды. Она вся должна быть одного цвета и узора, только тарелочки для десерта или сладкого, последнего кушанья, подаются с другим рисунком или узором. Посуду можно разнообразить, но не иначе, как следующим образом: блюдо для заливного и предназначенные для него тарелки одного сорта; блюда, салатники и тарелки для жаркого — другого сорта и т.д. Такой же порядок можно соблюдать и для вилок с ножами.

При сервировке обеденного стола на тарелки кладутся салфетки, сложенные разными способами.

Ужин предполагает больше вариантов сервировки, чем обед. Ужин можно сервировать в различном стиле:

1. Стол со свечами по-английски (для небольшого количества гостей). Оформление такого стола отличается изобилием деталей. Редкие цветы, старинные подсвечники, дорогая посуда, — все должно быть изысканным и безупречно сочетаться друг с другом, создавая особое настроение. Этому немало будут способствовать легкая музыка и огонь в камине.

2. «Сезонный» стол. Например, осенью этот стол может выглядеть так: скатерть желтого или коричневого цвета, белая посуда и соответствующие аксессуары: букеты из желтых или коричневых листьев, желтые или коричневые свечи и салфетки и т.п. Для такого стола также подойдет светлая скатерть и керамическая посуда. Осенний стол можно украсить осенними ягодами и фруктами. Также можно сервировать стол зимой, весной и летом.

Общие правила сервировки стола для ужина таковы. Сначала на стол ставят мелкие столовые тарелки, на них — закусочные тарелки, сверху помещают сложенную салфетку.

### 

### Сервировка стола для закуски

1. У дверей столовой или в смежной комнате, смотря по помещению, накрывается отдельный стол для закуски.
2. По краям накрытого скатертью круглого стола (см. ниже рисунок под литерой А) расставляются небольшие тарелочки с различными закусками, нарезанными ломтиками, как-то: сыр, сиг, семга, ветчина, солонина, жареная дичь, колбаса, а также омары, икра, тертый зеленый сыр, тертая солонина, селедка, кусочками нарезанная и приправленная горчичной подливкой, и т.д.
3. В двух противоположных местах, повыше их - тарелочки с хлебом и булкой, нарезанными тонкими ломтиками, а в других двух - маслянички с самым свежим сливочным маслом, которые можно выкладывать из деревянных форм на маленькие тарелочки.
4. На двух противоположных концах того стола ставятся тарелочки с салфетками, и на двух других концах - тарелочки с вилками. Салфетки эти складываются треугольником: первая салфетка - углом вправо; таким же манером уложен второй, третий и четвертый ряд салфеток; ножи же и вилки кладутся прямо на салфетку.
5. Посередине стола ставится красивый судок, как, например, из разноцветного стекла с 2-3 сортами водки в кувшинах и графинчиках, с кружочками, навешанными вокруг плетеной подставки, или ставятся просто графины с водкой, а кругом их - рюмки.

### Более затейливая сервировка стала следующая:

1. Посередине четырехугольного стала (см. ниже рисунок под литерой Б) ставится вертящийся поднос со вставленными в него 6 плоскими салатниками с разными закусками. Посередине этого подноса - седьмой такой же салатник с тонкими ломтиками хлеба.
2. С четырех сторон посередине стола, у краев его - четыре кучки (стопки) тарелочек, по 3 или 6 штук.
3. На двух противоположных углах стола кладутся салфетки, сложенные четырехугольниками или треугольниками, одна на 1/2 вершка ниже другой, до самого угла, как видно на рисунке.
4. Между вертящимся подносом и тарелочками ставится водка с рюмками, в бочоночках, кувшинах и графинах.
5. Между графинами с водкой ставится сливочное масло, выложенное из формы, на тарелочках или в масляничках.

### 

### Сервировка парадного обеденного стола

**Примечание**. Сервировку и украшение стала можно разнообразить, смотря по значению обеда, по количеству гостей, а следовательно, и по величине стола, а также и по времени года и дня. Возьмем для примера парадный обед.

1. На стол (см. ниже рисунок под литерой В), покрытый скатертью снежной белизны, ставится посередине стола серебряная и стеклянная этажерка с фруктами, конфетами и цветами. Эти этажерки бывают очень роскошными и дорогими, но их можно заменить и дешевыми, устроив следующим образом:
2. Взять три более или менее простые стеклянные или хрустальные вазы, одну меньше другой, но непременно одного сорта. Поставить их одна на другую. Ножку нижней вазы покрыть искусственными или свежими цветами, корешками вверх так, чтобы цветы лежали на столе, образуя из себя ровное круглое плато. Длина веток должна быть по 3-4 вершка, привязать корешки к ножке. К верхней части той же ножки привязать такие же цветы, но длиной в два или 2 1/2 вершка, корешками вниз так, чтобы и верхние, и нижние корешки скрывались в цветах, будучи перевязаны бархаткой или ленточкой цвета бордо, оканчивающейся пучком петель. На нижнюю вазу уложить апельсины и мандарины, перекладывая их спускающимися ветками винограда. В третью вазу положить конфеты. В верхнюю вазу, которая должна быть глубокой, в виде широкого бокала, влить воды и поставить в нее роскошный букет цветов из белой или лиловой сирени, из ландышей, из разнообразных свежих роскошных цветов с висячими ветками фуксий и зелени или, за неимением их, вставить букет из очень хороших искусственных цветов.
3. По обеим сторонам этой этажерки, вдоль стола ставятся еще по одной, по две или по три цветные вазы с цветами, одна ниже другой.
4. Если же обед дается при вечернем освещении, то по обеим сторонам этажерки ставятся канделябры со свечами или лампами, а затем уже по вазе с цветами, смотря по длине стола.
5. Перед каждым прибором против тарелки, за рюмкой ставится также род вазочек или род высокого стакана с букетом свежих цветов. Эти букеты ставятся или перед всеми, или только перед молодыми, если обед делается в честь их, или только перед именинницей, одним словом, перед тем, в честь кого дается обед.
6. Кругом стола расставляется плоских тарелок столько, сколько предполагается гостей, которых, по возможности, не следует стеснять, а полагать на каждого человека по аршину пространства.
7. Под каждую тарелку кладется салфетка, сложенная ровным четырехугольником и проглаженная еще треугольником; один угол подкладывается под тарелку, а другой, с богатым вензелем, спускается со стола.
8. С левой стороны каждой тарелки ставятся маленькие тарелочки с хлебом; одним копеечным пеклеванником, одной копеечной французской булкой и ломтиком черного хлеба. На эту же тарелочку кладутся и подаваемые к супу пирожки.
9. С правой стороны тарелки кладутся нож, вилка и сверх их, наискось, - ложка.
10. На больших обедах хрустальные или серебряные подставки под ножи не ставятся, потому что принято грязные ложки, вилки и ножи после каждого кушанья оставлять в тарелках для смены их так, что на скатерть кладутся постоянно одни только чистые вещи.
11. Перед тарелкой ставятся разной величины рюмки, стаканы и бокал.
12. Если не на один, то на каждые два прибора ставится по маленькой хрустальной солоночке с мелкой солью и по двойной солоночке с солью и перцем.
13. В ширину стола, по обеим сторонам этажерки с фруктами ставятся судочки со вставленными в них костяными, серебряными или вызолоченными фруктовыми ножичками черешками вверх.
14. По обеим сторонам этих судков ставятся небольшие кувшины с водой, чем их больше, тем лучше, лишь бы были одной величины.
15. Посередине стола между вазами ставятся попарно бутылки или кувшины с вином, как кто желает.
16. Последнее время ввели в моду - все сладкие кушанья, даже мороженое, есть вилкой, а не ложкой, но, вероятно, эта мода скоро прекратится, потому что она не только неудобна, но и вредна, заставляя многих любителей мороженого глотать его слишком холодным, потому что, когда слегка растает, то уже им ничего не достанется.
17. Близ дверей, откуда вносят кушанья, накрывается стол с чистыми тарелками и приборами, а также отдельный столик для пива, кваса, меда и разных вин.
18. Лакей должен быстро убирать тарелки с грязными ложками, ножами и вилками, заменяя их тотчас чистыми.
19. Подавать кушанья всегда с левой стороны, начиная с дам и кончая кавалерами.
20. Вина к столу подаются: шампанское -замороженным, бургонское и лафит - подогретыми, а остальные - холодными.
21. Вина подогревают, ставя бутылки перед обедом в горячий песок, а шампанское держать в металлических вазах со льдом.
22. Откупоривать надо ловко, без шума и не обливая брызгами сидящих.
23. После сладкого кушанья подают сыр, нарезанный тонкими ломтиками, а после всего уже - фрукты и конфеты.

Через 1/4 часа после десерта, когда встанут уже из-за стола, подается черный кофе без всякого печенья, и запивается он крошечной рюмочкой маслообразного сладкого ликера.

**Сервировка стола для своей семьи**

Сервировка домашнего стола зависит от возраста членов семьи, их привычек, от времени года, от часа — завтрак это или обед, полдник или ужин, наконец, от количества сидящих за столом. В будни общего семейного обеда, как правило, не получается. Только по выходным дням вся семья имеет возможность собраться за обеденным столом. В таких случаях хочется приготовить что-либо особенно вкусное, любимое всеми, провести обед в неторопливой беседе, ощутить тепло домашнего очага. Такие совместные обеды особенно нужны детям. Они учатся вести себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами, приобретают навыки, которые надо прививать с детства, и чем раньше, тем лучше. Кроме того, обстановка, в которой изо дня в день питается человек, имеет большое значение для усвоения пищи. Светлое чистое помещение, будь то столовая или кухня, пусть просто, но со вкусом сервированный стол, аппетитная еда, поданная в соответствующей посуде, приветливая, опрятно одетая хозяйка создают хорошее настроение. Вот почему надо не только для гостей, но в первую очередь для своей семьи всегда умело и заботливо сервировать стол и подавать еду в привлекательном виде. Красиво накрытый стол доставляет удовольствие всем сидящим за ним. Кстати, число сидящих должно соответствовать размерам стола (из расчета 60 см на человека).

**Сервировка стола к завтраку**

Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день. А ужин за красиво убранным столом, когда все члены семьи обмениваются впечатлениями, новостями за день, станет хорошим завершением дня. Сервируя стол к завтраку, кроме закусочной тарелки подают чашку или стакан на блюдце, которые ставят справа, возле кончика ножа. Ручка чашки и ложечка на блюдце должны быть справа, так ими будет удобнее пользоваться. Если в меню входят сваренные «всмятку» или «в мешочек» яйца, то их подают в специальной деревянной, пластмассовой либо фарфоровой подставке на небольшом блюдце (тарелке), которое ставят на закусочную тарелку. Для яиц подают также небольшую чайную ложечку (лучше пластмассовую, так как любой металл от соприкосновения с белком яйца приобретает неприятный запах). Утренний завтрак должен быть сытным. Всем членам семьи полезна каша (овсяная, гречневая, пшенная), которая вплоть до обеда дает ощущение сытости. Кашу подают в глубокой полупорционной тарелке, которую ставят на закусочную. К ней полагается десертная (меньше столовой) ложка (она может быть деревянной).

Из горячих напитков на завтрак принято подавать кофе, кофе с молоком, какао, чай. Посередине стола или сбоку, но под рукой у завтракающих ставят чайник или кофейник (в том случае, если напиток не был разлит в чашки), а также корзиночку с булочками и хлебом, масло, мисочку с медом или джемом, сахарницу и солонку. Нельзя подавать кофе в чашках без блюдца. На него кладут ложку и хлеб. Чайную или кофейную чашку с блюдцем и соответствующей ложкой размещают с правой стороны, под правую руку (ручки чашки и ложки должны быть обращены вправо). Молочник либо сливочник ставят на небольшую тарелочку (чтобы уберечь скатерть от возможных капель) по центру стола так же, как хлеб, специи и сахар, но лучше — справа от того, кто за столом играет роль старшего, тогда ему легче будет ухаживать за членами семьи. Украшает стол и придает ему особый уют, незатейливый комплект из нескольких салфеток (под прибор, на тарелку с хлебом) и утеплителя (на чайник, кофейник, тарелку с горячими отваренными яйцами). Этот комплект выполняют из одного материала, лучше в клетку. Сейчас принято пользоваться бумажными салфетками. Это недорого, практично и особенно удобно в утренние часы всей недели, кроме воскресного дня. Семейный завтрак в воскресенье или в праздничный день, когда за столом собирается вся семья, по убранству стола должен отличаться от повседневного. В такие дни необходимо приучать детей к пользованию салфетками, приборами, к манерам правильного поведения за столом. Старших детей можно привлекать к сервировке домашнего стола, с тем чтобы в дальнейшем они постоянно выполняли эту несложную обязанность.

**Сервировка стола к обеду**

При сервировке повседневного обеденного стола каждому члену семьи ставят пирожковую тарелку. Обычно меню обеда включает холодные закуски. Ассортимент их очень велик. Это могут быть закуски, поданные в общих блюдах, салатниках, селедочницах и т. д. Такая подача требует раскладочных приборов (вилок или ложек и вилок), чтобы можно было положить закуски из общего блюда в закусочные тарелки. В этом случае для каждого члена семьи ставят закусочную тарелку, дополняя ее вилкой и ножом. Хозяйка может приготовить закуску в небольших салатниках индивидуально для каждого члена семьи. Такой салатник ставят на подстановочную тарелку (блюдце) перед каждым присутствующим за обедом. К нему подают закусочную пару (вилку и нож), но закусочный нож используется только для масла. К овощному салату, заправленному салатной заправкой либо сметаной, можно подать небольшую ложку, разместив ее на подстановочной тарелке ручкой вправо. Первое блюдо подают в бульонных чашках (бульоны, супы-пюре, супы с мелкой нарезкой продуктов) и в глубоких столовых тарелках. И бульонные чашки, и глубокие тарелки подают на стол на подстановочной тарелке. Это эстетично, с посудой легче обращаться, подавая и убирая ее; кроме того, тепло от чашки или тарелки будет передаваться подстановочной тарелке, а не столу, скатерти или пластиковому покрытию. К бульону подают бульонные ложки, а к первому блюду, сервированному в глубоких столовых тарелках,— столовые ложки, а также столовые вилки и ножи (для мяса). Использованные приборы убирают вместе с использованной посудой. Вторые горячие блюда подают индивидуально в мелких столовых тарелках либо раскладывают их в заранее сервированные тарелки. Столовый прибор зависит от вида и консистенции второго блюда. Существует сложившаяся очередность подачи вторых блюд: рыбные, мясные, из птицы, дичи, из овощей.

При подаче второго рыбного блюда стол сервируют специальным прибором для рыбы, состоящим из вилки и ножа-лопатки, назначение которого не резать продукт, а только отделять мякоть рыбы от костей. Рыбные косточки доставляют немало хлопот, есть люди, которые отказываются от рыбы только по этой причине. Рыбный нож-лопатка появился в Англии в эпоху королевы Виктории, но входил в быт трудно. Многие до сих пор предпочитают «расправляться» с рыбным блюдом с помощью двух столовых вилок. Вторую вилку размещают на месте ножа, т. е. справа от мелкой столовой тарелки. При подаче второго мясного блюда стол сервируют столовым ножом (справа) и столовой вилкой (слева).Некоторые вторые горячие блюда не требуют применения ножа: овощные котлеты, рубленые котлеты, тефтели, голубцы, зразы, филе рыбы, омлеты, яичница, сырники, запеканки. Их удобно делить на кусочки вилкой. В этом случае столовую вилку размещают справа от тарелки.

Десерты подают после того, как со стола уберут всю использованную посуду и специи. Если есть необходимость, стол очищают от крошек. Компоты и кисели подают в тонких стаканах или в стеклянных креманках на небольших блюдцах, на которые кладут чайные ложки ручкой вправо. Так же подают желе, кремы, взбитые сливки, мороженое, ягоды.

**Сервировка стола к полднику**

К полднику стол сервируют так же, как и к завтраку. Для гостей или в праздник, когда вся семья собирается за столом, ставят несколько блюд с кондитерскими изделиями, оформленных просто, но красиво. Если подают сухое печенье, на стол ставят тарелочки; если же мягкие изделия из теста — возле каждой тарелки кладут небольшую вилку. На блюдо с тортом следует положить лопаточку, а на блюдо с печеньем — щипцы.

**Сервировка стола к ужину**

Сервировка стола к ужину отличается от сервировки стола к обеду только отсутствием приборов для горячего первого блюда. К вечернему чаю, который завершает семейный ужин, можно приготовить сладкую запеканку, пудинг, яблочный пирог, сладкие блинчики, оладьи. При их подаче стол сервируют десертными тарелками, которые ставят по центру посадочных мест, десертными вилками (слева от тарелки) и десертными ножами (справа от тарелки). Чайные чашки (как и при сервировке к завтраку) располагают справа, их можно сдвинуть чуть ближе к центру стола. При подаче варенья розетки размещают стопкой рядом с вазочкой с вареньем. Ложку для раскладки варенья кладут на верхнюю розетку, потом она может оставаться в вазочке.

**Использование подсобного столика**

До подачи блюд к столу желательно заранее подготовить все необходимое. Если хозяйка будет несколько раз вставать за тем или другим предметом, стол произведет впечатление «не налаженного производства». Выручает небольшой подсобный столик — передвижной или стационарный. Стационарный столик должен быть одной высоты с основным. Его ставят с левой стороны от хозяйки. На столике должен находиться запас тарелок, приборов, чашек, блюдец, салфеток. Хозяйке будет удобно разлить суп в тарелки и передать их по назначению. При подаче с приставного столика вторых горячих блюд, приготовленных целым куском (тушкой), хозяйка должна заранее подготовить разделочные приборы — нож и вилку. Они больше столовых, вилка имеет два длинных зубца. При разделке продукта на порции на приставном столике хозяйка имеет возможность положить каждому присутствующему приглянувшийся ему кусочек. Рациональное использование приставного столика и подготовка всего необходимого ускоряют подачу блюд.

Приставной столик выручит вас и в том случае, если вы пригласили друзей на чай. Его, как и основной стол, можно покрыть цветной скатертью. Вероятно, в каждой семье есть расписной круглый (либо квадратный) жостовский поднос. На таком подносе на приставном столике красиво выглядит самовар. Однако самовар с успехом можно заменить и парой чайников — доливным и заварочным. Их место тоже на приставном столике слева от холмики,, разливающей чай. Запас чашек с блюдцами, ситечко для чая и полоскательницу размещают также не подносе, это удобно хозяйке, особенно при большом количестве гостей за столом. Если кто-то из гостей захочет выпить вторую чашку чая, то его можно налить в ту же чашку гостя, ополоснув ее небольшим количеством кипятка из самовара. Наличие полоскательницы на приставном столике (для этой цели можно использовать большой фарфоровый салатник) Позволит хозяйке не ходить лишний раз на кухню.

### Сервировка обеденного стола попроще

1. Посередине стола ставятся вазы или цветочные горшки с разноцветными живыми цветами, начиная от гиацинтов.
2. Если нет красивых одинаковых цветочных ваз, то ставят простые, но только одинаковой величины, цветочные горшки, которые в таком случае покрывают снизу листком нежно-розовой, нежно-зеленой или даже белой папиросной бумаги, перевязывая сверху у корня цветка все четыре угла бумаги соответствующими лентами: белой, розовой, зеленой или бордо цвета с бантом и концами.
3. Углы же бумаги, сверху ровненькие, расправляют на все четыре стороны вроде стоячего воротничка - относительно цветка. Эти одноцветные папиросные листы бумаги можно и даже лучше заменять дешевыми китайскими абажурами (по 15 копеек пара), в которые и вставлять каждый цветочный горшок. Самые горшки должны быть одной величины, если их будет, например, два, если же три или пять, то средний должен быть выше других.
4. По обеим сторонам этих цветов, на известном расстоянии, ставится по одной вазе с фруктами или ягодами - земляникой, клубникой, малиной и пр., смотря по времени года.
5. Сервировка стола та же, как и при парадном обеде, но только не ставят перед каждым прибором цветов, меньше графинов с водой, меньше вин и т.п. Остальное все то же. Салфетки складываются таким же манером или иначе - см. в конце отдела.

### Сервировка стола для ужина

Ужин парадный сервируется так же, как и обед, более же семейный - сервируется следующим образом:

1. Отдельно ставится стол для закусок, см. рисунок А или Б.
2. На большой же стол, накрытый для ужина, этажерка с фруктами уже не ставится, так как фрукты и конфеты подаются в продолжение вечера, а ставятся или цветы, или большой канделябр с несколькими свечами или 3-5 лампами.
3. По обеим сторонам этого цветка или канделябра ставятся два небольших круглых блюда одинаковой величины, со сладким кушаньем: тортом, кремом, желе и проч.
4. После них по обеим сторонам - два продолговатых блюда средней величины с жарким.
5. После них по обеим сторонам - два длинных блюда с майонезом из рыбы, поросенка или дичи; или одно с майонезом, а другое просто с разварной, например, лососиной с подливкой и т.п.
6. Между этими блюдами ставятся бутылки или кувшины с водой и винами, на подставках серебряных или из папье-маше.
7. Кругом стола расставляются тарелки для майонеза.
8. В четырех местах стола ставятся соусники с подливкой к майонезу.
9. С правой стороны тарелок - вилки для майонеза.
10. Между каждыми двумя приборами - солоночки.
11. Перед прибором ставятся рюмки, стаканы и, если понадобится, - бокалы для шампанского.
12. Между блюдом майонеза и жарким ставятся по две кучки тарелок для жаркого. На двух верхних лишних тарелках кладутся ножи и вилки, соответствующие кушанью.
13. Между блюдом жаркого и сладким блюдом ставятся также в четырех местах десертные тарелочки для сладкого блюда, на верхние - лишние тарелочки кладутся соответствующие вилочки и десертные ложки.
14. Вообще надо избегать разношерстной посуды. Она вся должна быть одного цвета и узора, только тарелочки для десерта или сладкого, последнего кушанья, подаются с исключительными новомодными узорами, картинками и надписями.
15. Впрочем, посуду можно разнообразить, но не иначе, как следующим образом: блюдо для майонеза и все назначенные для него тарелки - одного сорта.
16. Блюда, салатники и тарелки, назначенные для жаркого, - другого сорта; блюда и десертные тарелочки для сладкого кушанья -третьего сорта.
17. Такой же порядок можно соблюдать и относительно вилок с ножами: для одного кушанья - серебряные, для другого - костяные и т.д.
18. При семейном, дружеском ужине, начиная с майонеза, хозяйка дома, с одной, а хозяин дома - с другой стороны, раскладывают гостям сами кушанья, заменяя свою тарелку тарелкой гостя. Как только кушанья розданы, это блюдо тотчас снимается со стола и хозяевам подвигают второе блюдо.
19. Когда прислуга соберет со стола всю грязную посуду с ножами и вилками, гости сами разбирают чистые тарелки с ножами и вилками, стоящими перед ними для второго блюда. Так поступают и с третьи блюдом.
20. При сервировке обеденного стола кладутся на тарелки салфетки, сложенные разными фасонами. С этой целью они должны быть слегка накрахмалены, и при глаженье их надо стараться, чтобы они не перекосились, а сохранили свою квадратную форму.
21. При складывании должны быть слегка сыроваты и всегда большого размера, иначе им нельзя придать высокую форму.
22. 1-я самая простая форма: сложить салфетку треугольником, если она маленького формата.
23. 2-я форма: сложить салфетку треугольником, подогнуть оба конца и внутрь положить ломтики хлеба.
24. 3-я форма: салфетка кладется углом под тарелку, другой угол с красиво вышитым вензелем свешивается со стола.
25. 4-я форма: складывается салфетка конвертом так, что посередине образуются как бы два мешочка в виде треугольников, в которые и вкладывается хлеб. Сбоку с одной стороны также можно приподнять угол салфетки и под него также положить ломтики хлеба.

**Образцы сервировки блюд**

Привожу образцы сервировки блюд. Красивая их сервировка придает большую цену кушаньям, возбуждая к ним аппетит.

Рисунок N1 изображает способ раскатывания слоеного теста.

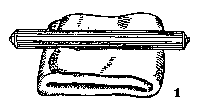


Рисунок N2 изображает форму русского пирога, красиво защипанного.

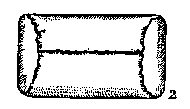


Рисунок N3 изображает сервировку блинчатых пирожков, рисовых и прочих крокет к супу, щам и борщу. На меньшее количество персон можно уложить их на меньшее блюдо и в один ряд.

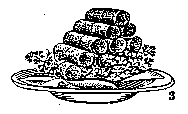


Рисунок N4 изображает сервировку жареной баранины и жареных окороков.

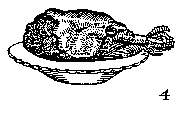


Рисунок N5 изображает майонез из рыбы или просто холодную рыбу с гарниром. Точно так же сервируются и другие жареные и разварные рыбы, как, например, свежая палтусина, свежая семга по-рейнски, свежая горячая семга по-норвежски, стерлядь с вином шабли по-французски, стерлядь с белым легким вином, разварная щука, сом.

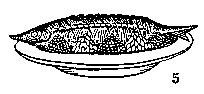


Рисунок N6 обозначает сервировку отбивных котлет телячьих, бараньих или свиных с картофельным пюре или зеленой фасолью и пр. Котлеты можно положить и наискось немного стоймя, одна подле другой, посередине блюда. С одной стороны -зеленую фасоль, с другой - картофель, причем необходимо, чтобы косточки были ровненько обрублены и чтобы ни одна котлетка не была выше другой.



Рисунок N7 изображает сервировку блинчиков, или русских блинов, или блинчиков с фаршем из говядины, яблок и пр. в виде каравая.



Рисунок N8 изображает блюдо пышек, фаршированных говядиной или вареньем, а также петишу, меринг, безе.

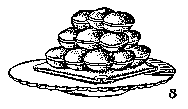


Рисунок N9 изображает ветчину в день Пасхи. Кожа ее может быть дальше или ближе к краям, вырезана фестонами, жир украшен гвоздиками, натыканными наискось, только вдоль или в клетку. Кость украшена кокардой из вырезанной бумаги.

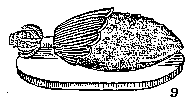


Рисунок N10 изображает сервировку русской Пасхи в день Христова Воскресенья.

