



здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



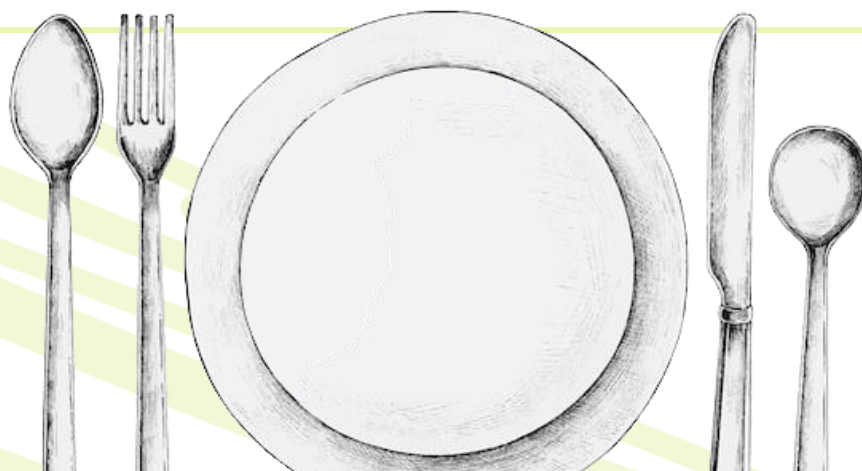
сервировки к праздникам





Многие люди считают, что сервировка стола важна только во время праздников, и нет нужды придавать значение размещению посуды и приборов, а также красивой подаче блюд в повседневной жизни. Однако, исследования психологов давно показывают, что настроение и восприятие вкуса блюд зависят от их подачи и обстановки вокруг. Конечно, сервировка стола для обычного домашнего ужина не требует множества элементов и деталей декора. Вот основные правила сервировки стола:

- ✦ Посуда и приборы должны быть в одной стилистике
- ✦ Каждое блюдо требует особой подачи
- ✦ При расстановке приборов на столе оставьте 80 сантиметров свободного пространства для каждого гостя, чтобы они чувствовали себя комфортно за столом
- ✦ Тарелки должны быть размещены посередине места для гостя, немного отодвинуты от края стола на 2 сантиметра
- ✦ Если Вам нужно поставить несколько тарелок для каждого гостя, поместите глубокие тарелки над плоскими
- ✦ Слева от гостя на расстоянии 10 сантиметров разместите тарелочку для десертов или хлеба





здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



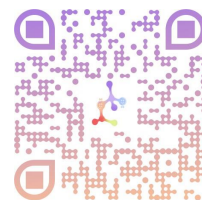
- ✦ Столовые приборы следует располагать острием вверх. Ножи кладут справа от тарелки, а вилки - слева. Если будет подаваться десерт, то суповая ложка размещается над тарелкой
- ✦ Бокалы, стаканы и рюмки ставят справа от гостя
- ✦ Ближе располагайте ту посуду, которая будет использоваться раньше
- ✦ Важно, чтобы посуда и приборы были идеально чистыми, без разводов. При необходимости перед подачей на стол их можно протереть сухим полотенцем





здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



скатерть, приборы и посуда для красивой сервировки стола дома

Скатерть

“скатерть является одним
из самых важных элементов
декора стола”



Края скатерти должны свисать на 20-25 сантиметров со всех сторон стола.

Самое главное, чтобы на скатерти не было пятен и грязи, поэтому лучше всегда иметь на всякий случай несколько вариантов про запас.





Расположение тарелок и приборов



- | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 1 тарелка подстановочная | 7 вилка для горячего (мяса) | 13 чашка чайная (кофейная) | 19 вилка для десерта |
| 2 тарелка для горячего | 8 нож для горячего (мяса) | 14 ложка чайная (кофейная) | 20 фужер для шампанского |
| 3 тарелка для первого/закусок | 9 нож для рыбы | 15 тарелка пирожковая* | 21 бокал для красного вина |
| 4 салфетка | 10 ложка для супа | 16 нож для масла | 22 бокал для белого вина |
| 5 вилка для закусок | 11 нож для закусок | 17 нож для десерта | 23 рюмка для крепких напитков |
| 6 вилка для рыбы | 12 блюдце чайное (кофейное) | 18 ложка для десерта | 24 бокал для воды |

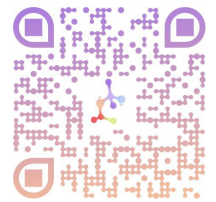
* используется для масла, хлеба, гренков, расстегаев и других мучных изделий, как подставка для соусников и кокетниц

- * Вилки, ложки и ножи размещают слева и справа от тарелок, однако в некоторых случаях допустимо класть их сверху
- * Вилки кладут слева от основной тарелки
- * Ножи располагают справа, лезвиями к тарелке



здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



Приборы располагаются относительно основной тарелки в том порядке, в котором они будут использоваться. Дальше кладут ложки и вилки для первых блюд, ближе - для десертов. В любом случае все приборы должны быть в свободном доступе гостя.

Как выбрать бокалы

Сервировка стола предполагает использование большого количества бокалов и стаканов. Для разных напитков используют разную посуду.

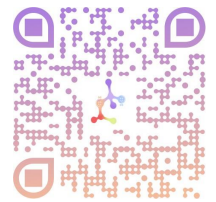
“например, для красного вина, коньяка или бренди фужеры более округлые. для белого вина бокалы меньше. глинные и тонкие бокалы предназначены для шампанского. соки и вода подаются в стаканах, используемых для коктейльных напитков”





здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



Особенности сервировки к праздникам

Праздники бывают разными: День святого Валентина вдвоем с любимым, Новый год с близкими, день Рождения в большой компании, пышная свадьба, на которую приглашены все родственники. Количество гостей, их статус, масштаб торжества и повод напрямую влияют на сервировку стола, начиная от выбора сервиза и декора, и заканчивая расстановкой приборов. Для неформальных, домашних праздников нет особых правил и строгих ограничений, а вот сервировка для официальных торжеств банкетного типа более регламентирована.

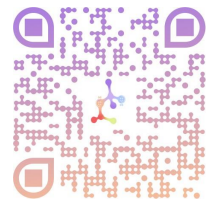
“особое внимание стоит уделить сервировке стола к детскому празднику. дети любят все яркое. поэтому можно выбрать яркую скатерть, необычной формы тарелки, разных цветов столовые приборы. для сервировки стола к детскому празднику стоит уделить особое внимание декору”





здоровое поколение

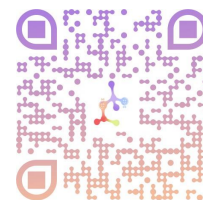
ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ





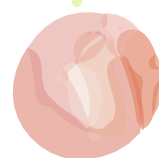
здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



Новый год — это не только елка с гирляндами на окнах. Праздничное настроение создает правильно подобранная посуда, скатерть, свечи и украшения. Как сделать главный ужин года по-настоящему праздничным? Предлагаем идеи сервировки, которые будут актуальны для празднования дома.

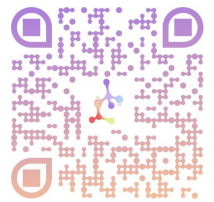
Особенно удачным цветовым решением является красно-зеленая гамма.

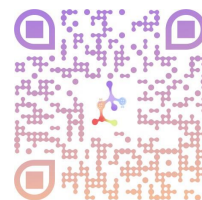




здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ





Для сервировки новогоднего стола отлично подойдут такие цветовые сочетания: синий с белым, белый и сияющий золотой. Также, можно добавить праздничные элементы декора.

Например

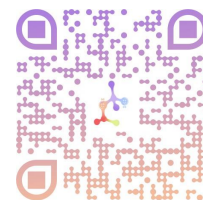
- ✧ Карамельные палочки-трости, цветные полосатые леденцы
- ✧ Нестандартная «хвоя» — можжевельник, тис, туя в паре с алыми ягодами (можно использовать искусственные)
- ✧ Коробочки хлопка на ветке в прозрачной бутылке или россыпью под клошем (стеклянным колпаком)





здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



Сервировка стола на свадьбу

Сервировка и украшение свадебного стола являются очень важным этапом в подготовке к празднику. Если стол сервирован будет красиво, то это будет способствовать созданию праздничной и торжественной атмосферы.





Уделять внимание сервировке стола стоит не только в праздники, но и для ежедневных приемов пищи.

“сервировка совершенствует вкус блюда”

Попробуйте поужинать за «голым», не накрытым столом — и за столом сервированным. Чувствуется колоссальная разница, не так ли? Правильная сервировка помогает питаться осознанно и даже изменить в лучшую сторону пищевые привычки.

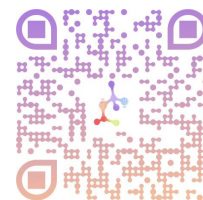
Обратите внимание, что в ресторанах столы всегда накрыты скатертями. Официанты аккуратно расставляют красивые приборы, обязательно ставят салфетки. Дело в том, что употребление блюд в красивой и уютной атмосфере оставляет самые приятные впечатления. Такая трапеза дарит чувство отдыха, расслабляет, радует, вдохновляет. В заведение, где на столах достойная сервировка, хочется снова и снова возвращаться.

Не у всех семей есть возможность обедать вместе каждый день. Введите традицию совместных ужинов, привлеките к подготовке домашних. Поручите детям расставить приборы и салфетки, позвольте им поэкспериментировать. Создав уютную атмосферу, Вы сможете не только получить эстетическое наслаждение от красиво оформленного стола, но и пообщаться с близкими людьми. Введя традицию совместных семейных ужинов, Вы сможете стать ближе к членам своей семьи, а доверительная, приятная атмосфера будет располагать к общению.



здоровое поколение

ВСЕРОССИЙСКИЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ



Присоединяйтесь к проекту
Здоровое поколение!

<https://zdorovoe-pokolenye.ru>

