

**Ольга Ивушкина**

***Украшение блюд  
праздничного стола***



Москва, 2017

УДК 641/642  
ББК 36.997  
И258

**Ивушкина О. М**

**И258** Украшение блюд праздничного стола / Ивушкина О., М.:  
Научная книга / T8RUGRAM, 2017. – 64 с.

ISBN 978-5-519-50442-3

Каковы составляющие успеха вечеринки? Разумеется, гости и вкусная еда. Но праздник не будет полным без красивой атмосферы самого праздника! Как украсить праздничный стол, потратив минимум времени и усилий? Этот вопрос волнует многих хозяек. И данная книга призвана помочь им с его решением. Вы узнаете основные рекомендации по сервировке стола и оформлению праздничных блюд, чтобы ваше застолье стало не просто успешным, а легендарным. Вооружайтесь нашими советами и не забудьте в приятных хлопотах украсить главное – себя!

Книга-помощник для каждой современной хозяйки!

**УДК 641/642**  
**ББК 36.997**  
**BIC WK**  
**BISAC SKB029000**

© ООО Литературная студия  
«Научная книга», издание, 2017  
**ISBN 978-5-519-50442-3** © T8RUGRAM, оформление, 2017

# ***Часть I***

## ***Оформление стола***

### ***Глава 1***

#### ***Столовое белье***



Вид стола во многом зависит от столового белья: скатертей, салфеток. Наилучший во всех отношениях вариант — пользоваться льняным бельем.

Столы традиционно накрывают белыми, хорошо отглаженными скатертями, которые должны свисать со всех сторон стола примерно на 25 см. Лучше всего под скатерть постелить фланель или любую другую плотную ткань. Скатерть тогда будет лежать ровно, без морщинок и заломов, тарелки не будут ездить по столу как по льду. Кроме того, это заглушит стук посуды.

Сегодня, как и в моде на одежду, нет необходимости придерживаться строгих правил оформления праздничного стола. Да, это может быть традиционный или необычный вариант, выбор будет зависеть от вида организуемого приема, от общего оформления помещения.

Традиционно для торжественных случаев стол накрывают белой скатертью. Ее преимущество в том, что на ней хорошо будет смотреться посуда любого цвета,

стиля, стол можно украсить любыми цветами. Розы, хрусталь и фарфор, серебро приборов и подсвечников помогут дополнить картину торжественности и важности отмечаемого события.

Если дома нет скатерти необходимого размера, чтобы накрыть длинный стол, то можно использовать несколько одинаковых скатертей. Застилать ими стол надо начинать от дальнего края стола (по отношению к входу в комнату, где будет происходить застолье), каждая следующая скатерть накладывается на предыдущую стороной, на которой предварительно ровно подвернута внутрь кромка.

Сервировать праздничный стол в современном стиле можно и вовсе без скатерти, если это необыкновенной красоты стол с прозрачной стеклянной, мраморной или зеркальной столешницей, стол, украшенный инкрустацией, мозаикой. Его красоту не стоит прятать под складками пусть даже роскошной, стильной скатерти.

Салфетки — неперменный предмет сервировки стола. Без них не соблюсти чистоты за столом. Салфетки из ткани более других подходят для сервировки праздничного стола, поскольку производят впечатление большей изысканности, чем, например, бумажные. Мы не утверждаем, что бумажные салфетки на праздничном столе неприемлемы. Отнюдь, они в большинстве случаев вписываются в общую картину убранства стола. Скажем, если стол накрыт в современном стиле, то бокальчики с розанчиками из бумажных салфеток вполне уместны, а вот на столе, украшенном и сервированном в классическом стиле, они будут выглядеть безвкусно.

Существует много способов свертывания салфеток. Чтобы салфетка «держала форму», ее необходимо предварительно накрахмалить. При свертывании салфеток необходимо придерживаться определенных правил: как можно меньше касаться салфетки пальцами, выбирать

такую форму свертывания, чтобы гость смог легким движением руки ее развернуть и постелить на колени, все салфетки за столом должны быть свернуты одним и тем же способом, т. е. единообразно.

Можно салфетку свернуть просто конвертиком, отвернуть уголки последовательно, причем каждый следующий (нижний) уголок должен быть немного больше, чем верхний. Сложенная таким образом салфетка с выглядывающими друг из-под друга уголками размещается на тарелке.

Специальные кольца-держатели помогут украсить стол и зафиксируют сложенную особым способом салфетку. Ее можно аккуратно скатать в трубочку, сложить гармошкой, а потом надеть на середину салфетки зажим. Мы хотим предложить вам несколько способов свертывания и укладывания салфеток.

### **«Ракушка»**

Положите развернутую салфетку на стол мережкой к себе. Согните ее посередине сгибом к себе. Сверните салфетку справа налево гармошкой. Сложите вдоль посередине — сгибом вниз, складками наружу. Поднимите салфетку и правой рукой держите сторону салфетки со складками.левой рукой согните гладкую сторону салфетки вниз по диагонали, чтобы гладкая сторона спускалась, затем подверните спускающуюся часть салфетки снизу на другую сторону. Поставьте салфетку, расправьте веер.

### **«Самолетик»**

Положите развернутую салфетку на стол. Согните ее посередине сгибом на себя. Подверните верхние углы вниз к середине кромки, т.е. сложите треугольником, не

заминая сгибов (соедините нижние углы салфетки). Поставьте сложенную салфетку на тарелку углами.

### «Веер»

Положите развернутую салфетку на стол углом к себе, накройте нижним углом верхний, не заминая сгиба. Подтяните левый и правый углы к верхнему углу. Держите ее в руках, заправьте один угол в другой. Поставьте ее на тарелку.

### «Шатер»

Положите развернутую салфетку на стол. Согните ее посередине, сгибом от себя. Подверните верхние углы салфетки вниз к середине кромки, т. е. сложите салфетку треугольником, не заминая сгибов. Поставьте углами на тарелку.

Салфетками несколько большего размера принято пользоваться для оформления посадочных мест: на них устанавливаются тарелки, приборы.



## ***Глава 2. Посуда, приборы для сервировки***



Бокалы, приборы и другую посуду даже при огромном количестве приглашенных следует подбирать хотя бы по цвету, если речь идет не о сервировке стола к пицце или спагетти, студенческой вечеринке, где и пластиковая посуда никого особо не удивит. Это замечание, пожалуй, можно отнести и к пикникам, вечеринкам с грилем.

Итак, тщательно обдумайте меню, точно подсчитайте количество гостей, т. е. определите, на сколько человек и блюд вам необходимо подготовить посуду, понадобятся ли специальные приборы для определенных блюд.

Теперь расскажем подробнее о посуде, приборах, правилах их использования.

Для того чтобы правильно и красиво накрыть стол для гостей, потребуется комплект посуды, имеющий в своем составе до 40 наименований, для небольшого торжества — 25—30 наименований. Необходимо только проследить за правильным употреблением той или иной посуды.

1. Для хлеба и пирожковых изделий используются маленькие плоские тарелочки (пирожковые) диаметром 170—175 мм.

2. Тарелки закусочные диаметром 200 мм — для холодных закусок.

3. Салатники 1, 2 и 4—6-порционные — для салатов, солений и маринованных овощей.

4. Блюда овальные — для холодных закусок, заливной рыбы, горячих блюд из мяса и рыбы.

5. Блюда круглые — для закусок из мяса и овощей, для горячих блюд из мяса, птицы, овощей, можно подавать на них плов.

6. Селедочницы — для сельди, кильки, малосолевой лососины и семги, угря, миноги, балычных изделий, различных морепродуктов.

7. Соусники — для холодных соусов и сметаны, майонеза.

8. Суповые порционные миски с крышками — для горячих первых блюд.

9. Бульонные чашки с блюдцами и без, с одной или двумя ручками, вместимостью 350—400 мл — для прозрачных бульонов, супов-пюре, супов с мелко нарезанным мясом, птицей, наполнителями: лапшой, фрикадельками, рисом и т. п. Из чашек с одной ручкой бульоны можно пить как чай, через край, из чашек с двумя ручками нужно есть ложкой.

10. Глубокие столовые тарелки диаметром 240 мм — для горячих первых блюд.

11. Столовые мелкие тарелки диаметром 240 мм — для горячих вторых блюд. Их также можно использовать как подтарельники для глубоких суповых тарелок.

12. Тарелки мелкие десертные диаметром 200 мм — для запеканок, пудингов, творога со сметаной, яблок, груш, винограда, арбуза, других сладких блюд и фруктов.



13. Тарелки десертные глубокие диаметром 200 мм — для хлебного супа, супа из фруктов.

14. Чайные чашки с блюдцами — для чая, какао.

15. Чайники различной формы и вместимости — для кипятка и заварки.

16. Кофейные чашки с блюдцами вместимостью до 100 мл — для кофе, горячего шоколада.

17. Кофейники — для готового кофе.

18. Молочники и сливочники (1- и 2-порционные) — для молока и сливок к чаю и кофе.

19. Розетки — для варенья, меда, сахарной пудры, лимона.

20. Вазы и горки — для фруктов.

21. Вазы с плоской поверхностью на высокой ножке диаметром не менее 300 мм — для круглых тортов и пирожных.

22. Судки — для специй.

23. Салфетницы — для бумажных салфеток.

24. Сухарницы.

25. Менажницы — однопорционные мелкие блюда овальной или круглой формы с перегородками. Менажницы с одной перегородкой служат для подачи основного блюда с одним гарниром, а с двумя перегородками — со сложным гарниром.

Многие из нас не знают, как правильно пользоваться металлической посудой, приборами из мельхиора или нержавеющей стали, особенно прибором общего пользования (лопатка для икры, вилка и нож для нарезания жаркого прямо на блюде, ножи для масла и сыра, для рыбы, вилки для лимона и пирожных).

Однако хотим заметить, что, подавая горячие закуски в посуде из мельхиора, вы доставите гостям огромное удовольствие правильной организацией застолья.

Ассортимент мельхиоровой, металлической посуды очень велик и требует внимательного знакомства с на-

значением каждого предмета. Начнем знакомство с приборами индивидуального и общего пользования.

К приборам индивидуального пользования относятся:

1. Закусочные вилка и нож (несколько меньших размеров, чем столовые) — для холодных мясных и овощных закусок.

2. Ложка столовая суповая — для горячих первых блюд.

3. Столовый прибор, известный в каждой семье, который надлежит использовать для вторых мясных блюд.

4. Прибор для горячего рыбного блюда — нож с коротким и широким лезвием-лопаточкой и вилка с четырьмя короткими зубцами. При отсутствии рыбный прибор можно заменить двумя столовыми вилками.

5. Десертный прибор — для десертных блюд и фруктов: нож несколько меньших размеров, чем столовый, короче закусочного, вилка имеет три зубца, ложка среднего между столовой и чайной размера. Обычно приборы для десерта отличаются изысканностью и оригинальностью своего оформления.

6. Фруктовый прибор — для фруктов: нож с коротким лезвием (самый маленький нож среди столовых приборов) для нарезания яблок, груш, очистки апельсинов (для очистки апельсинов в ресторанах высшей категории подаются специальные ножи с коротким острым лезвием, напоминающим лезвие финского ножа). При подаче арбузов, дынь, ананасов используются фруктовая вилка и ложка. К консервированным ананасам и фруктовым салатам подается только столовая вилка.

7. Ложка для яиц — маленькая ложечка, расширенная к концу и зауженная к ручке.

8. Ложка для мороженого — плоская, в виде лопатки с едва изогнутыми краями.

9. Ложка для коктейля — ложечка с удлиненной ручкой.

10. Ложка чайная — для размешивания сахара, используется для варенья, меда.