

**Ольга Ивушкина**

*Украшение блюд  
праздничного стола*

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.997

И25

**Ивушкина, О.**

И25      Украшение блюд праздничного стола / О.Ивушкина. – М.:  
Научная книга / T8RUGRAM, 2017. – 66 с.

ISBN 978-5-519-62305-6

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 WBR

BISAC CKB029000

© ООО «Литературная студия  
«Научная книга», издание, 2017  
ISBN 978-5-519-62305-6  
© T8RUGRAM, оформление, 2017

# **Содержание**

## **Часть I. Оформление стола**

<b>Глава 1. Столовое белье .....</b>	7
«Ракушка» .....	9
«Самолетик» .....	9
«Веер» .....	10
«Шатер» .....	10
<b>Глава 2. Посуда, приборы для сервировки .....</b>	11
<b>Глава 3. Украшение стола .....</b>	20
Цветы и цветочные композиции .....	20
Украшения из фруктов .....	25
Свечи .....	26

## **Часть II. Украшение блюд**

<b>Глава 1. Приспособления для создания украшений ...</b>	29
Терки .....	29
Машинка для очистки и фигурной нарезки фруктов и овощей .....	30
Яйцерезка .....	30
<b>Глава 2. Украшения для первых блюд .....</b>	31
Полукруги .....	32
Кубики .....	32
Витушки .....	32
«Ромашка» .....	32
«Капли» из яичного белка .....	33
Украшение из яичных клецок .....	34
<b>Глава 3. Украшения для гарниров .....</b>	35
Сpirали .....	35
«Перышки» .....	36
«Чаша» .....	37
«Полянка» .....	37
Овощной гарнir как украшение .....	38
Лента .....	38
«Червячки» .....	38
Кольца .....	39
«Фонарики» .....	39
«Елочки» .....	40

<b>Глава 4. Украшения для салатов .....</b>	41
«Розочки» .....	41
Зеленый цветок .....	41
Кораблик .....	42
Мишки .....	42
Пунцовье розы .....	43
Цветок из помидора .....	43
Звездочки .....	43
Розетка из редиса .....	44
«Солнышко» на тарелке .....	44
Ладья из огурца .....	45
«Божья коровка» .....	45
«Крокодильчик» .....	46
«Пальма» .....	47
«Рыбки в водорослях» .....	47
«Лебедь» .....	48
«Бабочка» .....	49
Бордюр из елочек .....	49
«Жираф» .....	50
«Петушок — золотой гребешок» .....	50
«Пион» .....	51
«Грибок» .....	51
«Лилия» .....	52
Цветы из моркови .....	53
«Забавный зайчик» .....	53
«Цыпленок» .....	54
«Ежик» .....	54
Забавный человечек .....	55
<b>Глава 5. Украшение десертов .....</b>	56
«Яблочный Орион» .....	56
«Версальская лилия» .....	57
«Зимняя лилия» .....	57
«Корабли Петра I» .....	58
«Новогодний сюрприз» .....	58
«Летнее чудо» .....	59
«Царство Будды» .....	59
«Соломка для интеллигента» .....	60
«Косы Елены Прекрасной» .....	61
<b>Глава 6. Украшения из крема .....</b>	62
Бордюры для торты .....	62
Бордюр № 1 «Ракушки» .....	62
Бордюр № 2 «Резная веревочка» .....	63
Бордюр № 3 «Ветки» .....	63

Бордюр № 4 «Звездочки» .....	63
Бордюр № 5 «Гладкий полуовал» .....	63
Бордюр № 6 «Гладкий полуовал с шариками» .....	63
Цветы .....	64
Анютинцы глазки .....	64
Мак .....	64



# **Часть I**

## **Оформление стола**

### **Глава 1**

#### **Столовое белье**



Вид стола во многом зависит от столового белья: скатерей, 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 — непременный 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 не приемлемы. 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 ее.

### **«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.

### **«Beep»**

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.

