Lekcja 1 "Sztuka nakrywania do stołu- podstawy"

Dziś trudno wyobrazić sobie wytworną obiad czy kolację bez odpowiedniego nakrycia stołu. Dobór zastawy, kieliszków czy też odpowiednio ułożone sztućce sprawiają wiele kłopotów. Aby sprawić wrażenie na naszych gościach i zachować estetykę na stole powinniśmy przestrzegać zasad savoir-vivre .

1. Zacznijmy więc od doboru odpowiedniego obrusu - jest to bardzo ważny element uzależniony od rodzaju spotkania:
- jaskrawy, w motywy kwiatów, liści idealnie pasuje do spotkania przy "herbacie"
- pastelowy w ciepłych kolorach nadaje się do obiadu w gronie domowników
-biały neutralny zawsze elegancki na wytworne kolację
-kolorowy coraz częściej używany pasuję do delikatnej jednokolorowej zastawy
Należy pamiętać, że obrus powinien być ukrochmalony i wyprasowany a przede wszystkim świeży i czysty. Nie używamy wielokrotnie tego samego obrusu bez odświeżenia.

2. Obrus już wybraliśmy przejdźmy więc do ułożenia zastawy.
I tu również w zależności od pory dnia i tego co będziemy serwować uzależniony jest dobór odpowiedniej zastawy:
- Śniadanie: talerzyk deserowy-średniej wielkości, po prawej stronie nóż po lewej widelec, filiżanka lub szklanka z podstawkiem po prawej górnej stronie talerzyka deserowego, mala łyżeczka na podstawku.

-Obiad/kolacja: duży płaski talerz na nim talerz deserowy i na nich talerz głęboki lub bulionówka, po lewej stronie u góry kładziemy podstawek do kompotu, kieliszki kładziemy po prawej. Na talerzu obowiązkowo kładziemy serwetkę.
Sztućce układamy w odpowiedniej kolejności serwowanych posiłków. Po lewej stronie widelec do dania głównego i do zakąsek, po prawej nóż do dania głównego i zakąsek ostrzem w stronę talerza oraz łyżkę do zupy. Jeśli do zupy podajemy pieczywo i masło obowiązkowo kładziemy nóż do smarowania pieczywa - zaokrąglony i wygięty.Nad talerzem umieszczamy łyżeczkę do kawy skierowaną w lewą stronę wybrzuszeniem ku dołowi i widelczyk do toru skierowany w prawą stronę. Jeśli serwujemy rybę zamiast zwykłego noża układamy nóż w kształcie łopatki który służy do filetowania a nie krojenia, widelec ma dwie,a nie trzy końce. do ryby wędzonej używamy tradycyjne sztućce.

Kieliszki od lewej do szampana, wina czerwonego i wina białego.