

Дата 03.03.21

Тема. Праздничный этикет.

Рассматриваемые вопросы..

Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

**Задание.** Изучить материал по теме, Ответить письменно (кратко) на вопросы после §. Выполнить тестовые задания на карточках.

## § 29

### Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Сервировка *сладкого стола* происходит по общим правилам. Главное – создание хорошего настроения, красоты и удобства (рис. 106).

Стол можно накрыть как цветной скатертью, так и подтарелочными салфетками любой формы. Особенно празднично будет выглядеть скатерть с ручной вышивкой, которую вы научились выполнять в 7 классе.

Стол сервируют в зависимости от количества приготовленных кондитерских изделий, блюд, напитков.

Если кондитерским изделием будут пирожные или торт, то понадобятся мелкие тарелки для каждого члена трапезы. Сладости обычно запивают чаем или кофе, поэтому ставят чайные (кофейные) чашки с



**Рис. 106.** Сервировка сладкого стола

блюдец и кладут чайные (кофейные) ложки. К чаю обычно предлагают тонко нарезанный лимон на блюде.

Поставьте на стол сахарницу: может быть, за столом окажутся любители сладкого чая. Однако старайтесь воспитывать свой вкус и понимать, что сладкий чай заглушает вкус напитка и приготовленного кондитерского изделия.

Маленькие красиво сложенные салфетки из ткани кладут каждому на тарелку. На стол ставят подставку с бумажными салфетками.

### **Как правильно подавать и есть сладкие блюда**

На сладкое нередко готовят блинчики, оладьи, фрукты, запечённые в тесте, пирог. Их едят с помощью десертных столовых приборов — ложки и вилки. Ложкой едят более мягкую часть десерта, а сами блины — вилкой. Если справиться с вытекающей начинкой или рассыпающимся слоёным тестом трудно, можно использовать нож и ложку.

К тарту больше подходит маленькая широкая вилочка: ею удобно отделять и брать куски. Можно также подать чайную ложку или нож.

Блюда с кремом, фруктовые пудинги, желе, фруктовые компоты едят чайной ложкой, а мороженое — маленькой плоской ложечкой. Косточки, зёрнышки фруктов выплёвывают на ложку и кладут на подставную тарелку.

Молочные коктейли подают в высоких стаканах и украшают фруктами, тёртым шоколадом. Пьют коктейли с помощью специальной трубочки.

Если к сладкому столу полагаются фрукты, то стол сервируют острым фруктовым ножом, вилкой, чашкой для ополаскивания пальцев.

Яблоки, твёрдые груши, абрикосы разрезают на четвертинки, из которых удаляют сердцевину с косточками. Едят фрукты руками. Если кожа жёсткая, её можно снять с каждой части отдельно. Сочные груши разрезают ножом и едят вилкой.

Бананы подают в кожуре. Ножом срезают верхушку и снимают полосу кожуры. С помощью ножа и вилки едят мякоть прямо из оставшейся оболочки. Есть бананы, держа их в руке, можно только в узком кругу друзей, при этом банан нужно очистить до середины.

Ягоды предварительно моют и очищают и подают на стол со сливками и сахаром. Их едят десертной ложкой. Некоторые ягоды, например красивую крупную клубнику, не очищают от плодоножек и подают на тарелке, на край которой насыпан сахар. Ягоду берут пальцами за хвостик, обмакивают в сахар и откусывают. Хвостик кладут на край тарелки.

От большой кисти винограда, лежащей на общей вазе, отрывают небольшую веточку и кладут на свою тарелку. Затем отщипывают по одной ягоде и едят.



## Стол «фуршет»

За столом такого типа каждый обслуживает себя сам. Это позволяет пригласить больше гостей, чем мог бы вместить обычный обеденный стол. К тому же хозяева при такой организации праздничного стола не обслуживают гостей за столом и могут больше времени уделить общению с ними.

Гости наполняют свои тарелки возле стола, на котором стоят посуда, приборы и блюда (рис. 107). Затем переходят в гостиную, где в достаточном количестве размещены стулья. Желательно, чтобы они были расположены недалеко от небольших столиков, куда можно поставить тарелку. Усевшись, гости ставят тарелки себе на колени. При желании гости берут себе добавки, относят на кухню использованные тарелки.



Рис. 107. Фуршетный стол

## Приглашение гостей

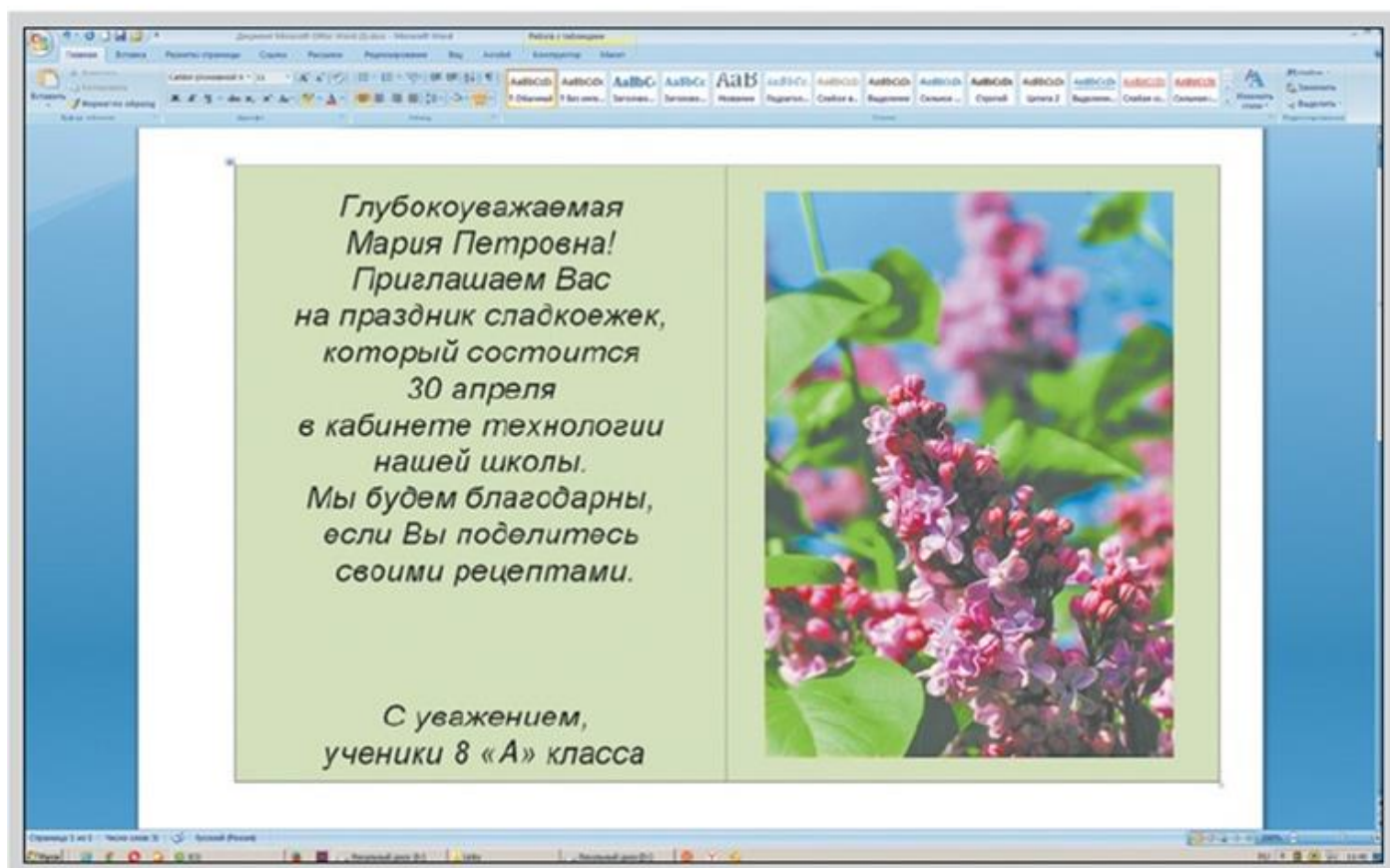
В последнее время стало общей практикой приглашать гостей по телефону или договариваться о встрече лично. Письменное приглашение больше подходит в том случае, когда устраивают большое торжество.

Приглашать в гости нужно лично, а не через третье лицо. Приглашение должно быть принято или отклонено, если на то есть уважительная

причина. Гостю нельзя приглашать от себя кого-либо ещё. Если вы всё же хотите привести с собой приятеля или подругу, нужно спросить у хозяев разрешение и ни в коем случае не являться незваными. Из приглашения должно быть понятно, о каком событии идёт речь, ведь приглашённому нужно заранее подумать о подарке и форме одежды.

На большое торжество принято приглашать письменно. Текст приглашения не обязательно должен быть официальным. Можно выполнить открытки самостоятельно и заполнить шутливым текстом.

Пригласительные билеты можно выполнить с помощью компьютерной программы *Microsoft Word*, распечатать на принтере или отправить электронной почтой (рис. 108).



**Рис. 108.** Приглашение в редакторе *Microsoft Word*



1. Как вы сервировали сладкий праздничный стол? От чего это зависит?
2. Какие правила этикета нужно соблюдать за столом?
3. С помощью какой компьютерной программы, кроме рассмотренной, можно сделать приглашение?