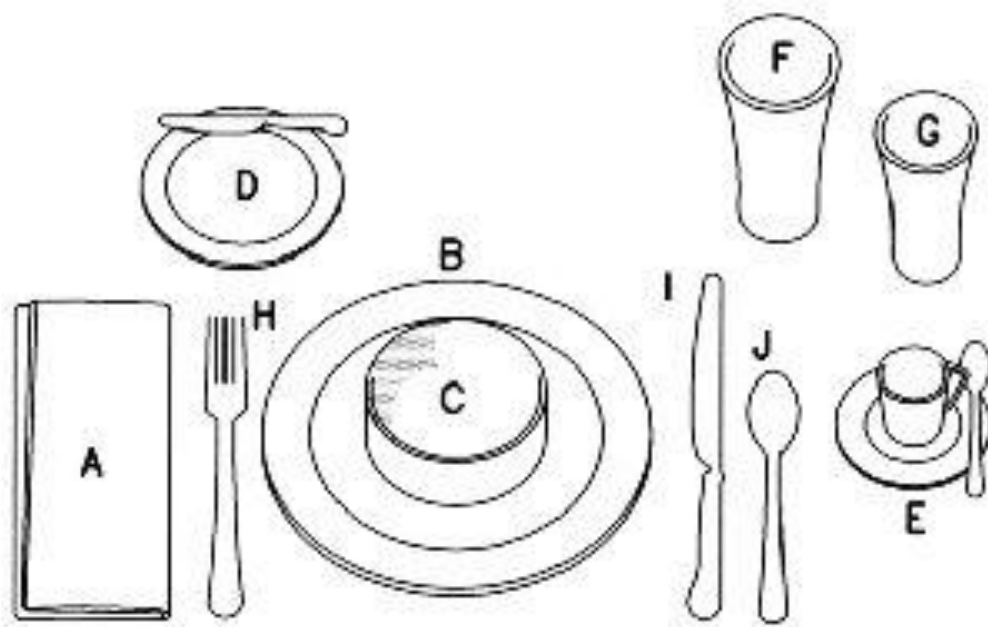


Przy stole



- A – serwetka
- B – duży talerz obiadowy
- C – miseczka na płatki lub głęboki talerz na zupę mleczną
- D – talerzyk na porcję masła wraz z nożem do masła
- E – filiżanka z łyżeczką
- F – szklanka na wodę
- G – szklanka na sok

Co jest potrzebne do tego, by stół spełniał wszelkie zasady etykiety?

1. Obrus i serwetki muszą być śnieżnobiałego koloru albo przynajmniej w kolorach pastelowych, by nie przyćmiły dań.
2. Szklane naczynia muszą być czyste i niekolorowe, by dobrze był widoczny kolor napoju
3. Talerze obiadowe (eleganckie albo przeznaczone do codziennego użytku) nie mogą być zbyt udekorowane, gdyż oceniać należy nie tylko smak potrawy, ale i jej piękno.
4. Pięknym dekiem są skromne kwiatki. Natomiast nie wolno ze stołu obiadowego stworzyć „dżungli”. Zapraszając gości zazwyczaj chcemy przy stole porozmawiać, więc kwiaty nie mogą stać się rozdzielającą barierką między gospodarzami a gośćmi.
5. Blask płonących świec tworzy intymną, przytulną atmosferę. Wielkość i kształt świec zależy od gustu, natomiast ważne jest, by też z tym elementem nie przesadzić.
6. Bez względu na to, z jakiego metalu są sztucce, muszą być ułożone w odpowiedniej kolejności. Z prawej strony talerza musi leżeć łyżka i nóż, skierowany ostrzem do talerza. Z lewej strony talerza - widelec i serwetka. Nad talerzem poziomo ułożone - deserowy widelec i nóż, którego ostrza muszą być skierowane do talerza. Jeżeli jest potrzebna to i deserowa łyżeczka, która może być przyniesiona wraz z deserem, albo ułożona nad deserowym widelcem.

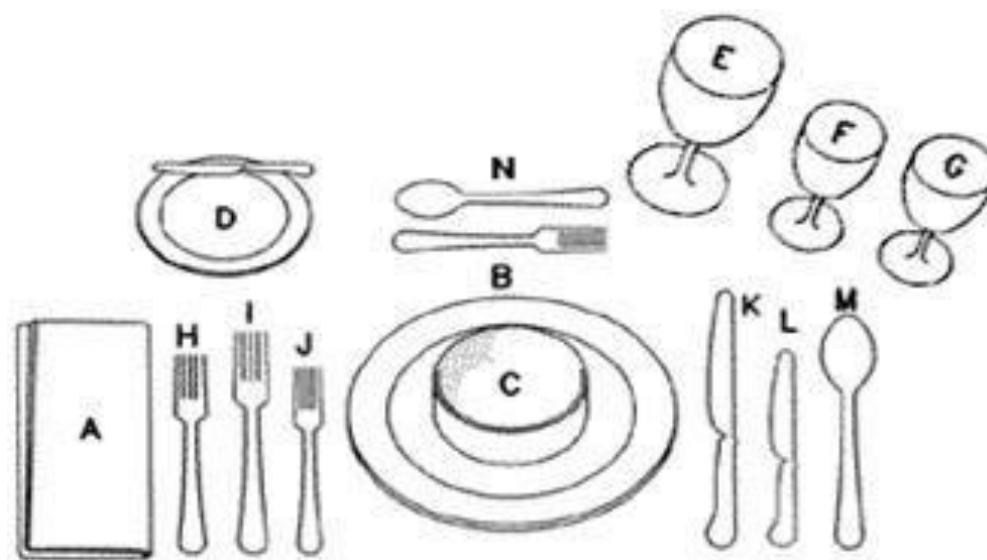


1. Kieliszki ustawiane są na prawo od talerza w porządku malejącym: do wody, wina i na koniec do wina deserowego. Lampka na wino deserowe może być przyniesiona wraz z deserem.
2. Jeżeli jest serwowany na talerzyku chleb, musi on być ustawiony na lewo od widelca.
3. Na koniec obiadu talerze zabierane są z lewej strony, a czyste podawane z prawej.
4. Należy pamiętać o ustawieniu na stole przypraw (sól i pieprz).

Co i gdzie ustawia się na stole oraz jakie kieliszki do czego służą.

Podstawowa zasada - najpierw używa się krańcowych sztućców i stopniowo następnych „idąc” w kierunku talerza. Najpierw łyżka, potem nóż do ryby i widelec, następnie zwyczajny nóż i widelec.

- A - Serwetki
- B - Podstawowy talerz
- C - Talerz na zupę na podstawowym talerzu
- D - Chleb z masłem z osobnym nożem do smarowania masła
- E - Kieliszek do wody
- F - Kieliszek do białego wina
- G - Kieliszek do czerwonego wina
- H - Widelec do ryby
- I - Widelec do obiadu
- J - Widelec do sałatki
- K - Nóż do obiadu
- L - Nóż do ryby
- M - Łyżka do zupy
- N - Deserowa łyżeczka i widelec do ciasta



Zaleca się widelec do sałatek (J) układać na lewo od widelca do obiadu (I). Natomiast w tym nakryciu widelec do obiadu jest ułożony tak, by był użyty przed widelcem do sałaty.

Co mówi twój talerz?

www.przewodnikmp.pl



jeszcze nie skończyłem jeść



proszę o dokładkę



skończyłem jeść,
proszę o zabranie nakrycia