



Качество жизни

Ничего из того, что стоит один доллар, не стоит иметь. Эта нехитрая истина — основа отношения к жизни и к тому, что нас окружает. Ведь мы достойны лучшего.



Авторская рубрика
Светланы Сабри,
декоратора,
владелицы бутиков *Sia*
и *Comrtoir de Famille*

sia-ukraine.com
comrtoir-de-famille.com.ua

качество жизни. интерьер



Дачное настроение

Ура! Пришло лето. В пятницу вечером вереница машин движется во всех направлениях от Киева. Все на дачу! В субботу следующая вереница машин — это те, у кого нет дачи, едут в гости к дачникам. Хозяйева сервируют столы...

Сервировка стола — непростое занятие, особенно если соблюдать все правила этикета. Но и видов сервировки есть множество, со своими правилами и допусками. Конечно же, очень хочется, чтобы гости были приятно удивлены не только яствами, но и внешним видом вашего стола.

Несколько секретов неофициальной, можно сказать, дачной, или дружеской, сервировки.

Столовый текстиль. Накрывают стол хорошо отглаженной, чистой скатертью. Она должна покрывать весь стол, свисая на 20–40 см. Под скатерть можно подложить мягкую плотную ткань, чтобы предохранить поверхность стола от повреждений или приглушить стук приборов и тарелок. Сегодня очень часто вместо скатерти используют сеты, или дорожки, их еще называют «шлейфы». Сеты обычно имеют размеры 35–40х45–55 см, они очень удобны в эксплуатации. Очень стильно и интересно выглядят в сервировке стола шлейфы, но использовать их можно, только если стол прямоугольной или квадратной формы. Конечно же, скатерти объединяют сервировку стола и добавляют атмосферу романтизма и театральности в общую обстановку за столом.

Украшения стола. Сегодня существует большой выбор украшений для стола — это вазы с красиво уложенными фруктами, например, лимонами или яблоками, вазы с цветами и цветочными композициями. Это могут быть свечи. Их зажигают перед тем, как гости сядут за стол, и гасят после того, как они покинут столовую. В зависимости от размеров стола и его загруженности можно использовать от двух до четырех канделябров с несколькими свечами. Убедитесь, что пламя свечи находится не на уровне глаз сидящих за столом и вазы или композиции достаточно низкие, чтобы гости могли переговариваться через стол и им не нужно было искать друг друга сквозь ветки и цветы.

Расстановка тарелок, приборов и бокалов. Посуду ставят по прямой линии, отступив от края стола на 4–5 см. Сидящему за столом не должны мешать ножка стола и локти соседей. Тарелки располагают друг



от друга на расстоянии 60–70 см. Справа от тарелки кладут ложку для супа и ножи, а слева вилки. При полной сервировке слева от ложки кладут три ножа: ближе к ложке — нож для закусок, далее — нож для рыбных блюд и возле тарелки — нож для мясных блюд. В таком же порядке, как и ножи, только слева от тарелки, кладут соответственно три вилки (для закусок, рыбных и мясных блюд). Если собираются друзья, знакомые, родственники, такое количество приборов необязательно. Для дачного или дружеского застолья часто используют только одну пару приборов и располагают ее часто очень творчески: справа от тарелки вместе нож и вилка на салфетке с каким-то декором или даже на тарелке с цветком или листьями. Бокалы располагают сверху и справа от тарелки. Здесь существует такой же порядок, как и с приборами: первым используют дальний от тарелки бокал. Французы, в отличие от немцев, часто используют сокращенную линейку бокалов: для воды, для шампанского

и для вина (не предлагая отдельно бокал для красного и белого) и, при необходимости, стакан для виски или водки со льдом.

На самом деле, сервировка стола нечто большее, чем может показаться на первый взгляд. Освоив основные правила, вы будете чувствовать себя увереннее, когда к вам придут гости. Не забывайте, что сервировка — это тоже искусство и творчество.

Будьте смелее! Творите! Не бойтесь экспериментов! Радуйтесь и радуйте своих близких! Пусть у ваших гостей останутся приятные воспоминания о вашем гостеприимстве, прекрасном настроении, вкусных блюдах и творческой сервировке стола.