

MYSLI

Przyjęcia okolicznościowe w praktyce

Małgorzata Gajda



**Jak przygotować
perfekcyjne przyjęcie,
które zachwyci Twoich gości?**

Niniejszy **darmowy** ebook zawiera fragment
pełnej wersji pod tytułem:

„Przyjęcia okolicznościowe w praktyce”

Aby przeczytać informacje o pełnej wersji, [kliknij tutaj](#)

Darmowa publikacja dostarczona przez
[Allego](#)

Niniejsza publikacja może być kopiowana, oraz dowolnie rozprowadzana tylko i wyłącznie w formie dostarczonej przez Wydawcę. Zabronione są jakiegokolwiek zmiany w zawartości publikacji bez pisemnej zgody wydawcy. Zabrania się jej odsprzedaży, zgodnie z [regulaminem Wydawnictwa Złote Myśli](#).

© Copyright for Polish edition by [ZloteMysli.pl](#)

Data: 6.07.2007

Tytuł: Przyjęcia okolicznościowe w praktyce (fragment utworu)

Autor: Małgorzata Gajda

Projekt okładki: Marzena Osuchowicz

Korekta: Lidia Kaźmierczak

Skład: Teresa Kopp

Internetowe Wydawnictwo Złote Myśli

Netina Sp. z o. o.

ul. Daszyńskiego 5

44-100 Gliwice

WWW: www.ZloteMysli.pl

EMAIL: kontakt@zlotemysli.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone.

All rights reserved.

SPIS TREŚCI

<u>1. WSTĘP</u>	4
<u>2. CO TO JEST KULTURA STOŁOWA?</u>	6
<u>3. RODZAJE PRZYJĘĆ</u>	8
1. Przyjęcia na stojąco.....	8
2. Przyjęcia na siedząco.....	9
<u>4. JAK ZAPLANOWAĆ PRZYJĘCIE</u>	11
<u>5. KIELISZKI I INNE SZKŁO</u>	18
<u>6. ZASTAWA STOŁOWA</u>	22
<u>7. SZTUĆCE</u>	26
<u>8. BIELIZNA STOŁOWA</u>	31
<u>9. UKŁADANIE SERWETEK</u>	33
<u>10. UŁOŻENIE STOŁU</u>	38
<u>11. NAKRYCIE PODSTAWOWE I ROZSZERZONE</u>	40
1. Nakrycie podstawowe.....	41
2. Nakrycie rozszerzone.....	42
<u>12. KOLEJNOŚĆ DAŃ NA PRZYJĘCIACH</u>	44
<u>13. JAK PODAWAĆ WINA</u>	45
<u>14. JAK PODAWAĆ POTRAWY</u>	47
<u>15. MENU PRZYJĘĆ NA STOJĄCO</u>	53
<u>16. MENU PRZYJĘĆ NA SIEDZĄCO</u>	55
<u>17. SAVOIR-VIVRE GOSPODARZA</u>	57
<u>18. SAVOIR-VIVRE GOŚCIA</u>	59
<u>19. SAVOIR-VIVRE PRZY STOLE W RESTAURACJI I W DOMU</u>	61
<u>20. PODSUMOWANIE</u>	71
<u>BIBLIOGRAFIA</u>	72

9. Układanie serwetek



Do układania serwetek najlepiej użyć tych z materiału, ponieważ prezentują się najpiękniej. Serwetki stołowe mają zwykle wymiary od 40 x 40 cm do 60 x 60 cm. Najczęściej używane są serwetki o wymiarach 50 x 50 cm.

Na rynku dostępne są serwetki ligninowe, trochę mniejsze od tych z materiału. Można je jednak idealnie dobrać do zastawy wzorem bądź też kolorystycznie, w zależności od święta. Można położyć także na stole serwetki bibułkowe w serwetniku, pamiętając o odpowiednim ułożeniu, ułatwiającym wyciągnięcie jednej sztuki.

Serwetki możemy ułożyć na wiele różnych sposobów. Można zrobić falę pojedynczą, podwójną lub potrójną, złożyć na kształt mitry czy spiczastego wachlarza. Warto jednak poćwiczyć tę umiejętność, gdyż nie jest to rzecz łatwa.



KWIAT LOTOSU

Serwetkę składamy w kopertę. Przewracamy ją na drugą stronę i ponownie składamy rogi do środka. Przytrzymując palcem środek serwetki, spod rogów delikatnie wyciągamy końce serwetki.



CZAPKA Z WYŁOGIEM

Złożoną na czworo serwetkę składamy w trójkąt (wierzchni trójkąt powinien być mniejszy od spodniego). Boczne rogi zakładamy do tyłu i wsuwamy w siebie. Wierzchołek mniejszego trójkąta zaginamy do dołu.



MITRA

Serwetkę składamy na połowę. Lewy róg zwijamy w dół, a prawy do góry. Powstały romb odwracamy i składamy na połowę wzdłuż dłuższego boku. Prawy trójkąt przekładamy przez górną krawędź (oba trójkąty są na dole). Odwracamy serwetkę i wkładamy z tyłu rogi.



WACHLARZ

Złożoną na pół serwetkę składamy trzykrotnie w harmonijkę. Znowu składamy ją na pół, po czym część bez zakładek przekładamy po przekątnej do przodu. Harmonijkę rozkładamy w wachlarzyk (część bez zakładek, z tyłu, będzie stanowiła podstawkę).



SPICZASTY WACHLARZ

Serwetkę składamy na połowę, zawijając górny płat do dołu, a następnie jeszcze raz do góry. Odwracamy serwetkę i dolny płat znowu do góry. Następnie układamy drobną harmonijkę i trzymając serwetkę przy otwartych krawędziach (na dole), z górnych, wewnętrznych krawędzi wyciągamy różki na zewnątrz (po obu stronach). Na koniec rozkładamy serwetkę.



Tak ułożoną serwetkę kładziemy na stole na miejscu talerza. Obok ustawia się sztuce. Takie ułożenie serwetki stosujemy, gdy potrawy z kuchni będą przynoszone na stół bezpośrednio na talerzach.

Serwetki możemy układać na wiele innych sposobów. Można zastosować pierścienie do serwetek lub z wiązać serwetki kokardką, koralikami bądź też ozdobą z kwiatów. Wszystko zależy od naszego pomysłu. Serwetki układa się na talerzu lub z lewej strony zastawy. Można także włożyć ją do kieliszka lub szklanki.

Przygotowując przyjęcie, musimy wziąć pod uwagę, jak bardzo wystawne ma ono być. Im bardziej wystawne przyjęcie, tym bardziej efektownie powinniśmy złożyć serwetki.

Przed rozpoczęciem jedzenia serwetki płócienne rozkładamy na kolanach, a po posiłku zostawiamy na stole obok talerza. Serwetek bibułowych używamy tylko jeden raz.

Organizując przyjęcie dla dzieci, serwetki można ułożyć w bardziej figlarny sposób lub zrezygnować z nich. Warto jednak zaopatrzyć się w kolorowe podkładki na stół. Będą one nie tylko ozdobą stołu, ale i jego ochroną!

10. Ułożenie stołu

Organizując małe przyjęcie w domu, możemy pozwolić sobie na posadzenie gości zarówno przy stole okrągłym, owalnym (dającym poczucie wspólnoty), jak i też tradycyjnym prostokątnym lub kwadratowym.

Aby zapewnić gościom komfort, powinniśmy pamiętać jednak o kilku zasadach.

Stoły powinny stać ok. 75 cm od ściany i ok. 120 od drzwi i szaf, aby ich nie zastawiać. Jeżeli nie posiadamy tyle miejsca, można na czas przyjęcia wystawić drzwi z pokoju. Możemy również wykorzystać drzwi jako stół, kładąc je na dwóch kozłach.

Na każde nakrycie powinno się przeznaczyć ok. 60 cm długości blatu.

Krzesła należy ustawić równoległe do stołu i pamiętać, aby żaden z naszych gości nie siedział na miejscu, gdzie znajdują się nogi stołu.

Organizując przyjęcie dla większej liczby osób, zazwyczaj zestawia się ze sobą więcej stołów. W zależności od miejsca, jakim dysponujemy, stoły można ułożyć w różne kształty. Najczęściej układa się je w kształt liter: T, U lub E.

Ustawienie stołu w literkę „T” jest najlepszym rozwiązaniem w prostokątnym pomieszczeniu. Gości honorowych powinno się sadzać na ramionach litery. Stół taki jest łatwo obsługiwać, gdyż jest do niego

dobry dostęp z każdej strony. Takie ustawienie ma jeszcze jedną zaletę – w każdej chwili można dostawić kolejny stół dla dodatkowych gości.

Ustawienie stołu w literę „E” można stosować tylko w dużych pomieszczeniach, gdyż potrzebny jest odpowiedni odstęp między stołami.

Najczęściej stosowane jest ustawianie stołu na kształt litery „U”. Goście honorowi powinni zajmować miejsce główne, dlatego po jego wewnętrznej stronie na środku nie stawia się krzeseł. Goście zajmują miejsca po obu stronach stołu. Minusem tego rozwiązania jest to, iż goście z wewnętrznej strony stołów siedzą do siebie plecami.

Na przyjęciu, w którym uczestniczą dzieci, można przygotować dla nich dodatkowy stół. Dzieci będą mogły wtedy swobodnie ze sobą rozmawiać, nie wtrącając się w rozmowy dorosłych.

11. Nakrycie podstawowe i rozszerzone

Organizując przyjęcie, musimy pamiętać o odpowiednim ułożeniu nakrycia na stole. W zależności od menu i rodzaju przyjęcia – można rozróżnić dwa typy ułożenia nakrycia, tj. nakrycie podstawowe oraz nakrycie rozszerzone.

Jednakże w obu typach istnieje ta sama zasada.

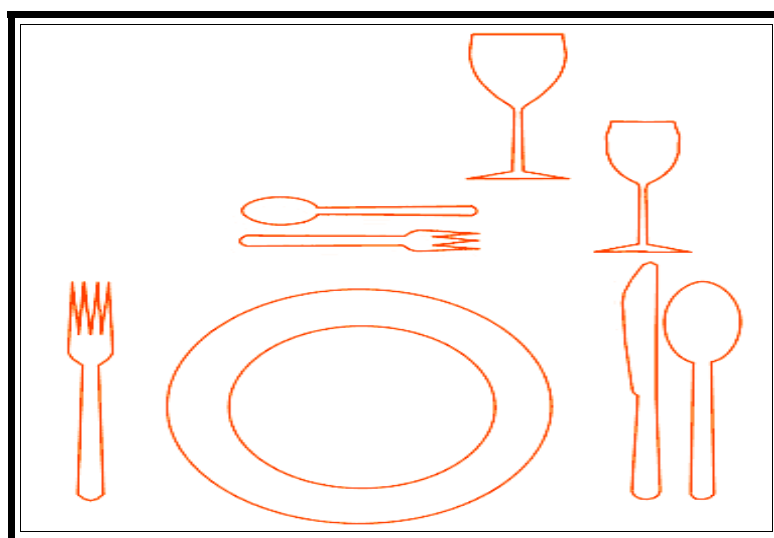
Sztucce układa się zawsze od wewnątrz na zewnątrz. Należy więc zacząć od sztucców do dania głównego. Po prawej stronie układamy noże i łyżkę do zupy, a po lewej stronie nakrycia kładziemy widelce. Jeżeli podajemy pieczywo i masło, po lewej stronie widelca powinniśmy położyć talerzyk do pieczywa, a na nim mały nóż do masła. Sztucce deserowe kładziemy powyżej nakrycia. Trzonek łyżeczki zwrócony w prawo, a widelca w lewo. Jeżeli podajemy na deser sery, powyżej nakrycia kładziemy nóż i widelczyk.

Kieliszek na napój do dania głównego powinniśmy ustawić nad czubkiem noża. Kieliszek na napój do przekąsek powinien stać nieco niżej i na prawo od kieliszka do dania głównego. Kieliszek do trzeciego napoju powinien stać powyżej obu pozostałych lub na lewo od kieliszka do dania głównego. Serwetkę kładziemy po lewej stronie nakrycia lub na talerzu.

W domu, gdy mamy za mało miejsca na stole na ułożenie całej zastawy i sztucców, możemy dokładać je na stół wraz z nowymi daniami.

Wykres podstawowy i rozszerzony ułożenia zastawy stołowej:

1. Nakrycie podstawowe



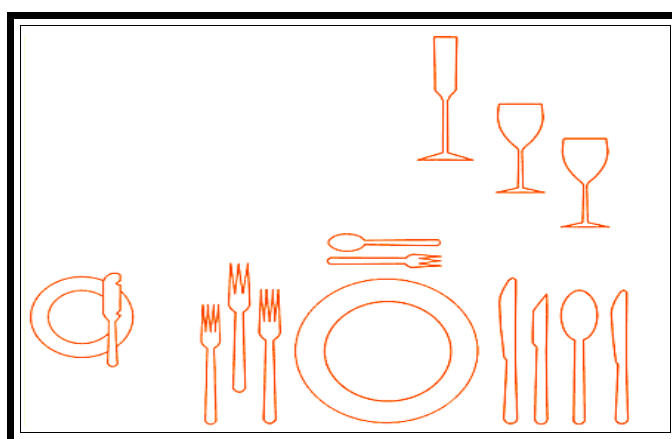
Sztućce do obiadu składającego się z trzech dań: łyżka do zupy, nóż i widelec do dania głównego, widelczyk deserowy, łyżeczka deserowa, kieliszek do wina, kieliszek do wody. Nóż kładziemy po prawej stronie z ostrzem skierowanym w lewo. Widelec układamy brzuszkami do dołu po lewej stronie. Łyżkę do zupy kładziemy po prawej stronie noża.

Musimy zwrócić uwagę na to, by odległość pomiędzy sztuccami a krawędzią stołu była jednakowa! Powyżej talerza kładziemy łyżeczkę i widelczyk do deseru (pamiętając o kierunku ułożenia trzonków). Jeżeli na deser są przewidziane sery lub owoce, łyżeczkę zastępuje nóż deserowy.

Kieliszek do wina, podobnie jak pozostałe szkło, ustawiamy po prawej stronie, powyżej noża, na wysokości nakrycia deserowego. Jeżeli do jedzenia podane będzie piwo, kieliszek do wina zastępuje pokal.

Powinniśmy zwrócić uwagę, aby odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć wynosiła około 80 cm, a nóż nakrycia wskazywał widelec nakrycia ułożonego po przeciwnej stronie stołu.

2. Nakrycie rozszerzone



Nakrycie tego typu jest stosowane na przyjęciach składających się z wielu dań, do których serwuje się różne napoje i trunki. Najczęściej nakrycie takie składa się z: dużego noża, noża do przystawek, noża do ryb, dużego widelca, widelca do przystawek, widelca do ryb, łyżki do zupy, widelczyka deserowego, łyżeczki deserowej, talerzyka na pieczywo, noża do masła, kieliszka do wina białego, kieliszka do wina czerwonego, kielicha do szampana, serwetki i podtalerza, na którym ustawiamy zastawę. Podtalerz, na którym ustawiamy zastawę (często platerowany) wyznacza środek całego nakrycia.

Sztuńce według zasad – nóż do dania głównego, nóż do ryb, łyżkę do zupy i nóż do przystawek – kładziemy z prawej strony. Po lewej stronie kładziemy duży widelec do dania głównego, widelec do ryb i widelec do przystawek. Talerzyk na pieczywo ustawiamy z lewej strony. Na jego prawej krawędzi kładziemy nóż do pieczywa (ostrzem skierowany w lewo).

12. Kolejność dań na przyjęciach

Podczas przyjęcia zazwyczaj obowiązuje podawanie potraw w następującej kolejności – na początek aperitif, po nim przystawki zimne, gorące; zupy, dania rybne i mięsne, deser lub sery, owoce, kawa lub herbata.

Nie wszystkie z wymienionych powyżej dań muszą być zawarte w menu przyjęcia. W miarę możliwości staramy się podać kawę i herbatę w innym pomieszczeniu niż to, gdzie spożywano posiłek.

Z doświadczenia wiem też, iż nie na każdym przyjęciu stosuje się taką kolejność podawania potraw. Przyjęcia weselne zaczynają się od toastu, po którym zazwyczaj podaje się obiad. Na przyjęciach komunikacyjnych obiad jest pierwszym podawanym posiłkiem, później najczęściej na stół trafia tort i kawa. Nie musimy więc sztywno trzymać się podanej kolejności. Jednakże są przyjęcia (oficjalne), na których powinniśmy owej kolejności pilnować.

Jak skorzystać z wiedzy zawartej w pełnej wersji ebooka?

Więcej praktycznych porad dotyczących organizowania przyjęć okolicznościowych znajdziesz w pełnej wersji ebooka. Zapoznaj się z opisem na stronie:

<http://przyjecia.zlotemysli.pl/>

Przygotuj perfekcyjne przyjęcie, które zachwyci Twoich gości!



Poleć znajomemu e-booka
i zarób 50% jego wartości



Kupuj e-booki za punkty,
nie za złotówki

WYDAWNICTWO ZŁOTE MYŚLI POLECA TAKŻE:

Przyprawy do każdej potrawy – Anna Popis-Witkowska



Wypróbuj nowe, oryginalne oraz tradycyjne i sprawdzone smaki w Twojej kuchni

Niewątpliwie na co dzień wykorzystujesz takie znane przyprawy jak pieprz, sól, majeranek, bazylia, curry, ale czy słyszałeś na przykład o alpinii, fenkule, kurkumie, kaparach i **czy wiesz, jak je wykorzystać do urozmaicenia przygotowywanych przez Ciebie potraw?**

Więcej o tym poradniku przeczytasz na stronie:
<http://przyprawy.zlotemysli.pl>

"Praktyczny przewodnik po przyprawach świata. Dzięki zebraniu wiedzy o przyprawach, ich historii, zastosowaniu, i bezpośrednich przepisów związanych z ich zastosowaniem - ten ebook staje się niezwykle cenną publikacją dla każdego wirtuoza gotowania."

Krzysztof Kina

Wegetarianizm w praktyce – Wojciech Łukaszewski



Dowiedz się czym jest wegetarianizm, jak możesz na nim skorzystać i dlaczego tyle osób decyduje się na wegetarianizm

Wraz z upowszechnianiem się zdrowego odżywiania, nastąpiła także moda na wegetarianizm, który praktykuje, według różnych źródeł od 1-3 milionów Polaków.

Niestety świadomość, na czym naprawdę polega wegetarianizm jest niezwykle niska. Większość ludzi wie tylko tyle, że wegetarianie nie jedzą mięsa i na tym kończy się ich wiedza.

Więcej o tym poradniku przeczytasz na stronie:
<http://wegetarianizm.zlotemysli.pl>

"Dzięki książce 'Wegetarianizm w praktyce' wiem, jak zdrowo się odżywiać. Dowiedziałam się jak w pełni zastępować produkty mięsne innymi-np. roślinnymi. W książce umieszczono również dużo gotowych przepisów wegetariańskich. (...)"

- Agnieszka Jadczak

**Zobacz pełen katalog naszych praktycznych poradników
na stronie www.zlotemysli.pl**