

Pravidla pro slavnostní stolování

Sváteční menu, které o Vánocích připravují hospodyňky, vychutnáváme u slavnostní tabule a dopřáváme si přitom klid a pohodu. Neměli bychom nikam spěchat, ale vytvořit kolem sebe kultivované prostředí, které podtrhne atmosféru. Znalost pravidel stolování k tomu patří.

O vánočních svátcích můžeme vyndat ceněný starý porcelánový servis, stříbrné příbory po babičce, damaškový ubrus a slavnostní tabuli vyzdobit v tradiční červeno-zelené kombinaci. Stejně tak lze jít moderní cestou s hranatými talíři a zdobením např. ve stříbrno-modrém ladění. Záleží na našem vkusu. Obecně však platí, že na stůl o Vánocích patří světlo svíček a jemná dekorace s jehličím.

Stůl je centrem rodiny

Velký stůl, ke kterému se pohodlně usadí šest osob, je praktický během celého roku. Jestliže máme v jídelně dostatek místa, určitě si ho pořídíme. Jinak volíme variantu stolu rozkládacího.

Při stolování by každý měl mít kolem sebe minimálně 60 cm (po obou stranách židle alespoň 30 cm prostoru). Rozměr stolu pro 6 osob je minimálně 80x180 cm, lépe je ale 90, 100x220 nebo 240 cm.

Na stole kromě talířů a příborů leží i různá dochucovadla, váza s květinou, polévková nebo salátová mísa, košík s pečivem, proto je volný prostor vždy vítaný. Na stůl jednoznačně patří ubrus, oblíbené je vrstvení více kusů na sebe, které mají jinou barvu a tvar. Zde doporučujeme držet se zásady: méně je někdy více. Základní ubrus by měl být s nenápadným designem, aby na sebe nepoutal příliš velkou pozornost.

Mnohem důležitější je nechat vyniknout jídelní servis. Za samozřejmost se považuje, že talíře, příbory a skleničky mají být vždy z jedné soupravy.

Pro slavnostní tabuli vybíráme látkový ubrousek o velikosti 40x40 cm. Nikdy si ho neuvazujeme kolem krku jako batolata nebo novomanželé na hostině, ale hned po zasednutí ho položíme na klín. Až skončíme s hodováním, osušíme si rty, decentně ho přehneme neušpiněnou stranou nahoru a položíme vedle talíře (nikdy ne do znečištěného talíře, tam může být jen ubrousek papírový).

Na stůl patří i květina (dekorace), která nemusí být nutně čerstvě řezaná. Důležité je pouze to, aby nepřekážela v obsluze při servírování jídla a viděli jsme na sebe přes stůl.

Talíře, příbory a sklenice mají svoje místo

Podle počtu chodů slavnostní tabule se na stůl dává i počet příborů. Když zasedneme ke stolu, měli bychom hned poznat, na co se můžeme těšit.

Příbory - zapamatujme si jedno zásadní pravidlo: příbor, který je nejdále od talíře, používáme jako první (nůž se přitom vždy pokládá ostrím k talíři). Jestliže máme večeři o čtyřech chodech - předkrm, polévka, hlavní jídlo a dezert - bude z pravé strany (z pohledu stolujícího) nejdále od talíře malá vidlička na předkrm. Počet příborů je limitován číslem tři na jedné straně talíře, proto příbor na závěrečný dezert přinášíme na stůl až s ním. Žádný z příborů nikdy neodkládáme na ubrus!

Talíře dáváme na stůl zhruba 2 cm od okraje desky. Větší talíře používáme na hlavní jídlo, menší se hodí na dezerty, saláty, pečivo.

Sklenice mají své místo vpravo od talíře a staví se obvykle v řadě za sebou (nejblíže talíři je sklenice, kterou použijeme jako první, tedy na aperitiv). Sklenice lze rozestavit i do trojúhelníku. Platí pouze to, že neprostíráme více než čtyři sklenice najednou (každá je přitom určena na jiný druh pití).

Vytvořte si vlastní styl

Skládání textilních ubrousků do různých vějířů a figur je nejrychlejším a nejlevnějším způsobem pro vytvoření vlastního stylu při prostírání stolu. Podtrhneme tak slavnostní ráz oběda, večeře, rodinné oslavy.

Použitý text : <https://www.novinky.cz/bydleni>

**O Vánocích se meze ve fantaziích nekladou.
Pár inspirativních tabulí pro sváteční dny sdílíme s Vámi.**

Krásné Vánoce!

Tým školní jídelny Hradec nad Moravicí MŠ

