

## **Prawidłowe ustawienie nakrycia stołu.**

1. Bielizna stołowa to obrus, serwety stołowe, bieżniki, serwety dla gości lub inne dowolne elementy nakrycia.

- Obrus - podstawowe nakrycie stołu, musi być czysty, uprasowany, zwisający z każdej strony po równo. Kolor obrusa - dowolny, dobrany do tematyki konkursu;
- Serwety dla gości - powinny być dobrane do kolorystyki dekoracji mogą być umieszczone w centralnej pozycji czyli na talerzu dla gościa lub po lewej stronie nakrycia.

2. Sztućce powinny być ułożone według kolejności serwowanych potraw:

- przekąska zimna (nóż i widelec)
- zupa (łyżka)
- danie główne (nóż i widelec)
- deser (łyżeczka i widelczyk)

Po prawej stronie łyżka i noże, po lewej stronie widelce. Sztućce deserowe nad talerzem. Łyżeczka nad widelcem, widelczyk trzonkiem w lewo, łyżeczka trzonkiem w prawo.

Ostrza noży powinny być skierowane w lewą stronę, łyżka i widelec powinny leżeć "wybrzuszeniem" do dołu. Pomiędzy nożem i widelcem do dania głównego musi swobodnie stanąć największy talerz.

Końce sztućców powinny leżeć w jednej linii ok. 1,5cm od brzegu stołu, odległość między sztućcami ok 0,5 cm. Odległość sztućców od talerza również ok 0,5cm. Linie sztućców powinny być prostopadłe do brzegu stołu i równoległe do siebie nawzajem. Jeżeli sztućce do przekąski i dania głównego są jednakowej wielkości, to można widelec i nóż przeznaczony do przekąski wysunąć nieco do góry.

3. Szkło ustawiamy po prawej stronie nakrycia nad nożami:

- kieliszek do wody stoi zawsze najbardziej na prawo w całej grupie szkła;
- szkło do napoju do dania głównego stoi zawsze powyżej ostrza noża do dania głównego

4. Ustawienie talerzy

Najbardziej w centralnym miejscu ustawiamy duży talerz do dania głównego, na nim można ustawić mniejszy talerz do przekąski. Odległość dużego talerza od brzegu stołu ok. 1,5cm. Można również ustawić podtalerze.

5. Ustawienie talerzyka do pieczywa serwowanego do przekąski.

Talerzyk do pieczywa ustawia się najlepiej jako ostatni element nakrycia stołu, po lewej stronie. Talerzyk ten można położyć na różnej wysokości. np: 1,5 cm od brzegu stołu tak jak talerz do dania głównego lub górny brzeg talerza na wysokości końcówki widelca do dania głównego.

6. Ustawienie dekoracji.

Nakrycie stołu powinno być zakończone dekoracją. Dekoracja dobrana kolorystyką do tematu konkursu. Elementy dekoracyjne dowolne.