Ako správne prestrieť stôl :)

Pripravujete slávnostný obed či večeru a okrem dobrého jedla chcete svojich blízkych okúzliť aj krásne prestretým stolom? Lenže zrazu si pripadáte ako Julia Roberts vo filme *Pretty Woman* a rozmýšľate, ktorá že vidlička má byť bližšie alebo ďalej od taniera? Nevadí. Nasledujúci článok vám prehľadne v niekoľkých krokoch ukáže správnu prípravu stolu na slávnostnú príležitosť a dočítate sa aj pár dobrých rád o samotnom stolovaní.

1. Najlepší je biely obrus

Prvým krokom je, že stôl zakryjete obrusom. Fantázii sa medze nekladú, ale na slávnostnú tabuľu sa odporúča biely obrus doplnený farebným menším obrusom, tzv. naperónom. Veľký obrus by mal o 20 až 30 centimetrov presahovať hranu stolu. Zvážte, či ešte pridáte prestieranie pod jednotlivé taniere. Stôl má vypadať elegantne a nie preplnene.

2. Na každý chod iný tanier

Na stôl s obrusom najskôr položíme klubový čiže podkladový tanier. Ten leží na stole po celý čas hodovania a postupne sa na ňom vystriedajú jednotlivé typy tanierov – hlboký, plytký a dezertný. Asi je zbytočné zdôrazňovať, že každý sa podáva na samostatnom tanieri. A aby o seba taniere neškrípali, položte na klubový tanier obrúsok. Na ľavej strane, v úrovni stredu podkladového taniera, má ešte svoje miesto tanierik na pečivo. Keď už je reč o pečivu, je potrebné pripomenúť, že pečivo sa neodhrýza, ale láme na malé kúsky, ktoré sa potom vkladajú do úst.

3. Prvý príbor je ten najvzdialenejší

Aj keď milióny ba priamo miliardy ľudí jedia rukami, pri slávnostnej tabuli túto „novotu“ neskúšajte a dajte prednosť starým dobrým príborom. Ich počet je závislý od počtu chodov, ale platí pravidlo, že vedľa seba by mali ležať maximálne tri kusy príborov.

Pokiaľ budete servírovať tradične štyri chody – to je predkrm, polievku, hlavný chod a dezert – pripravte si pre jeden tanier celkom osem kusov príborov. Pri ich zostavovaní platí jednoduché pravidlo - najďalej od taniera položte tie príbory, ktoré sa budú používať najskôr. Na ľavú stranu bližšie tanieru tak položte väčšiu vidličku na hlavný chod a vedľa nej ďalej od taniera menšiu vidličku na predkrm. Na pravú stranu v smere od taniera potom nachystajte nôž na hlavný chod, polievkovú lyžicu a nakoniec menší nôž na predkrm. Príbory položte v rovine s dolným okrajom taniera a vzdialenosť medzi nimi by mala byť 0,5 cm. Príbory na dezert majú svoje miesto nad tanierom. Múčniková vidlička smeruje hroty doprava, dezertná lyžička presne naopak, teda doľava. Posledným kusom príboru je malý nožík na maslo, ktorý položte na malý tanierik vľavo. Ostatné druhy príborov, napríklad steakové príbory alebo príbory na ryby, použite podľa potreby, pritom opäť platí, že najvzdialenejší príbor od taniera sa použije ako prvý. A pri debate o príboroch je dobré ešte povedať, že podľa etikety by sa vidlička mala držať vždy hrotmi smerom dole.

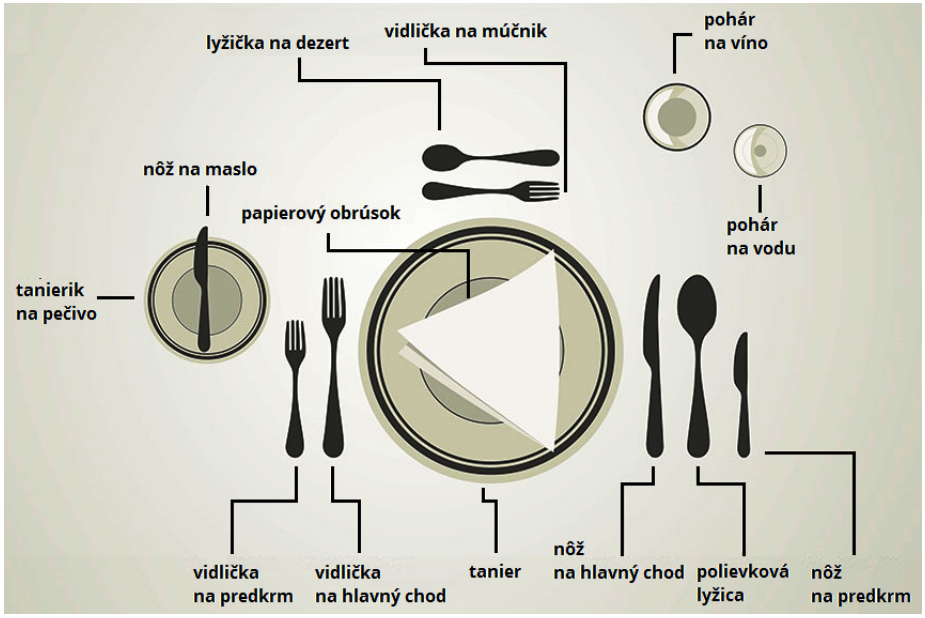
4. Maximálne tri poháre

Rovnako ako u príborov aj pri príprave nápojového skla je treba mať vkus. Maximálne by u každého taniera mali byt tri poháre, lepšie sú však iba dva, s tým, že v prípade zmeny nápoja sa pohár vymení. Poháre na víno sa dávajú k špičke hlavného noža a za pohárom na víno má svoje miesto pohár na vodu.

5. Nezabudnite na obrúsok

Príprava stola je skoro u konca. Na prostriedok stola ešte dajte dochucovacie prostriedky a konečný slávnostný obraz dotvoria vášmu stolu obrúsky. Môžu byť papierové alebo látkové. Ten látkový nepatrí do taniera, ale po jedle ho položte zložený vedľa taniera. A kde má byť obrúsok počas jedla? Nie za golierom, ale položený v lone.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania



Ako správne prestrieť stôl?

Zdroje

Prevzaté a upravené z:

- **http://www.panvice.sk/clanky/detail/ako-spravne-prestriet-stol.htm.**

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania