

sztuka dekoracji stołu

posiłki w dobrym guście

Jedzenie, szczególnie w dobrym towarzystwie, to prawdziwa przyjemność. Ale nie tylko organizowanie przyjęć dla gości warte jest wysiłku i fantazji.

Również codzienne posiłki smakują dużo lepiej, jeśli są podane na ładnej stołowej zastawie.



1 fot. Villeroy&Boch



2 fot. Villa Italia



3 fot. IKEA



4 fot. Villa Italia



5 fot. Ludwik Styl

W dzisiejszych zabieganych czasach coraz rzadziej celebруем rodzinne biesiady przy stole. A przecież wspólne posiłki to czas na ważne rozmowy, dzielenie się minionym dniem i... zacieśnianie rodzinnych więzi. Nie można więc z tego rezygnować.

Aby dodać spotkaniom większego znaczenia, warto zadbać o odpowiednie ozdobienie stołu i podawanych potraw. Jest to okazja nie tylko do wykazania się dobrym gustem i poczuciem smaku, ale także nieograniczoną fantazją.

Stół powinien być nakryty stosownie do pory dnia i okazji oraz stylu i kolorystyki całego wnętrza. Miłośnicy klasyki i tradycji najczęściej wybierają ponadczasową białą lub kremową porcelanę, misternie zdobioną delikatnym deseniem. Do tradycyjnych, eklektycznych wnętrzą pasują również dzbanuszki i filiżanki wykończone ażurowym motywem, delikatnymi kwiatami lub ręcznie malowane w złote lub srebrne subtelne wzorki.

We wnętrzach nowoczesnych najlepszą ozdobą stołu będzie zastawa o oryginalnych kształtach, kwadratowa, prostokątna lub owalna z intensywnym niebanalnym akcentem kolorystycznym lub cała w żywych kontrastujących ze sobą kolorach.

Kierując się podobnymi zasadami do zastawy dobiera się sztucce. Te z ozdobnymi rękojeściami idealnie będą pasowały do elegan-

kiej porcelany, natomiast proste w formie – do geometrycznych kształtów nowoczesnych kompletów.

W doborze szkła panuje już nieco większa swoboda, a ostatnio znów modne stają się kieliszki kryształowe.

Niezależnie od okoliczności nie powinniśmy zapomnieć o obrusie. Na co dzień wystarczy obrus odporny na zaplamienia lub podkładki pod talerze (z korka, bambusa, rafii lub z materiału).

Na wykwintne kolacje i spotkania z przyjaciółmi niezbędny będzie obrus: lniany, żakardowy lub koronkowy. Stół powinien być nakryty obrusem dostosowanym do wielkości stołu. Najlepiej gdy obrus zwisa ze stołu około 30 cm. Na stole można położyć także dwa obrusy w kontrastowych kolorach – ten z wierzchu powinien być mniejszy i położony ukośnie.

Przy talerzu warto położyć serwetkę. Na co dzień wygodnie jest używać papierowych,

oferowanych w niezliczonej gamie kolorów i wzorów. Jeśli zapraszamy gości, w dobrym tonie będą eleganckie serwetki np. z lnu. Układa się je po lewej stronie nakrycia. Ładnie złożona serwetka może również stać, lub być złożona na talerzu, albo zwinięta w rulon i włożona w specjalną obrączkę na serwetki. Aranżując biesiadę przy stole warto pamiętać również o żywych kwiatkach i świecach. Kwiaty powinny być ustawione w niskich wazonikach, by nie zasłaniały gości. Posiłek spożywany w tak misternie dobranej scenarii to wyjątkowa uczta dla zmysłów. ■

- 1 Przed zakupem zastawy stołowej, warto upewnić się, czy można myć ją w zmywarce
- 2 Najbardziej eleganckie zastawy stołowe mogą być zdobione np. dwunastokaratowymi złotymi liniami, nakładanymi ręcznie. Delikatny wzorek zdobiący porcelanę pozwala na łączenie jej zarówno z nowoczesnym, prostym szkłem jak i tradycyjnymi kryształowymi kieliszkami. Zestaw obiadowy dla 12 osób – 2260 zł
- 3 Proste kieliszki z bezbarwnego szkła są uniwersalne i pasują do wszystkiego
- 4 Intensywny, zielony kolor talerzy, miseczek i spodeczków to propozycja dla osób lubiących nowoczesny, acz wyrazisty minimalizm
- 5 Aby zapewnić osobom siedzącym przy stole komfort, stół powinien stać min. 75 cm od ściany i ok. 120 cm od drzwi, komód i szaf, aby ich nie zastawiać. Na nakrycie dla każdej osoby należy przeznaczyć ok. 60 cm długości blatu

Stołowy savoir-vivre

- Sztućców używamy zaczynając od tych ułożonych najdalej od talerza. Jeśli nie są czyste nie wycieramy ich w serwetkę, tylko dyskretnie prosimy o wymianę na czyste.
- Z prawej strony gościa podajemy dania podzielone na porcje, zupy, napoje i zabieramy brudne naczynia. Z lewej natomiast podajemy dania z półmisek i czyste naczynia.
- Gorące napoje serwujemy zawsze w porcelanie lub fajansie, a zimne w szkle.