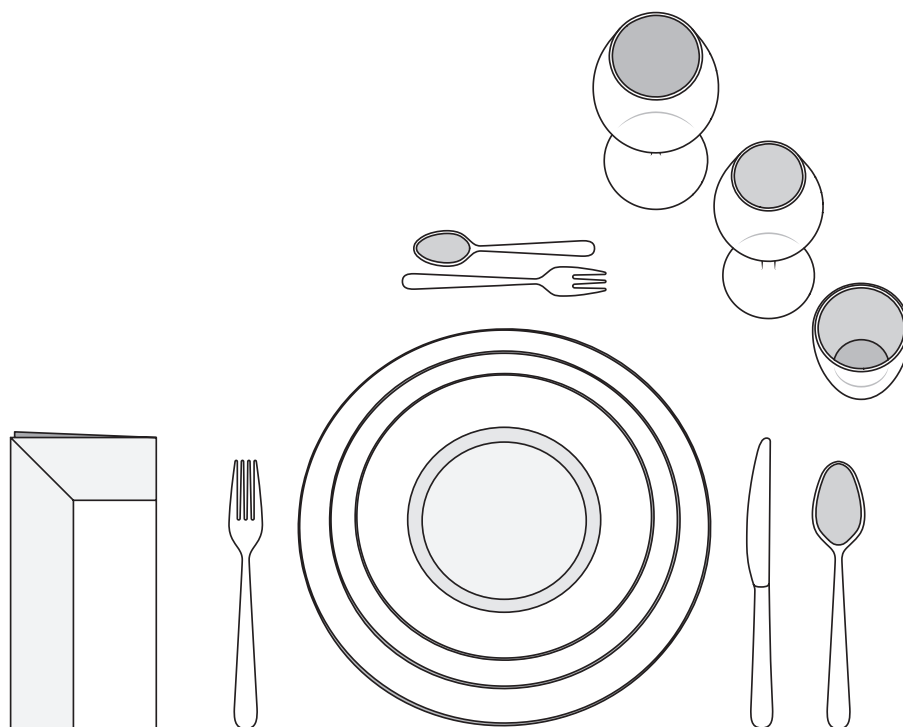


Správne prestretý stôl

Takto je to správne!

Ako naaranžovať tanier, príbory a poháre pre menu s viacerými chodmi:



Taniere

Taniere sú stredobodom všetkého diania pri sviatočnej tabuli. Ak máte, môžete použiť klubový, alebo veľký tanier, ktorý zostane na stole až do konca. Na tento klubový tanier sa kladie plytký tanier na hlavné jedlo a naň zas tanier na polievku.

Príbory

Ukladanie príborov sa riadi podľa sledu menu – príbory je potrebné klásť zvonku smerom dovnútra. V tomto poradí sa príbory aj používajú: vpravo najďalej od taniera je lyžica na polievku, potom nôž na hlavné jedlo. Vľavo vidlička. Príbor na dezert by mal ležať hore nad tanierom.

Pokiaľ má príborovú zostavu dopĺňať aj nôž na chlieb a tanier na chlieb, umiestnite ich vľavo smerom von.

Poháre

Poháre by mali byť vpravo hore. Úplne vpravo stojí pohár na vodu, naľavo od nej najprv pohár na biele víno a potom pohár na červené víno.

Obrúsky

Obrúsky sa kladú buď na tanier, alebo vľavo od taniera. Látkové obrúsky pôsobia elegantnejšie než papierové obrúsky.

Prajeme Vám veľa zábavy pri spoločnom stolovaní s priateľmi a rodinou!