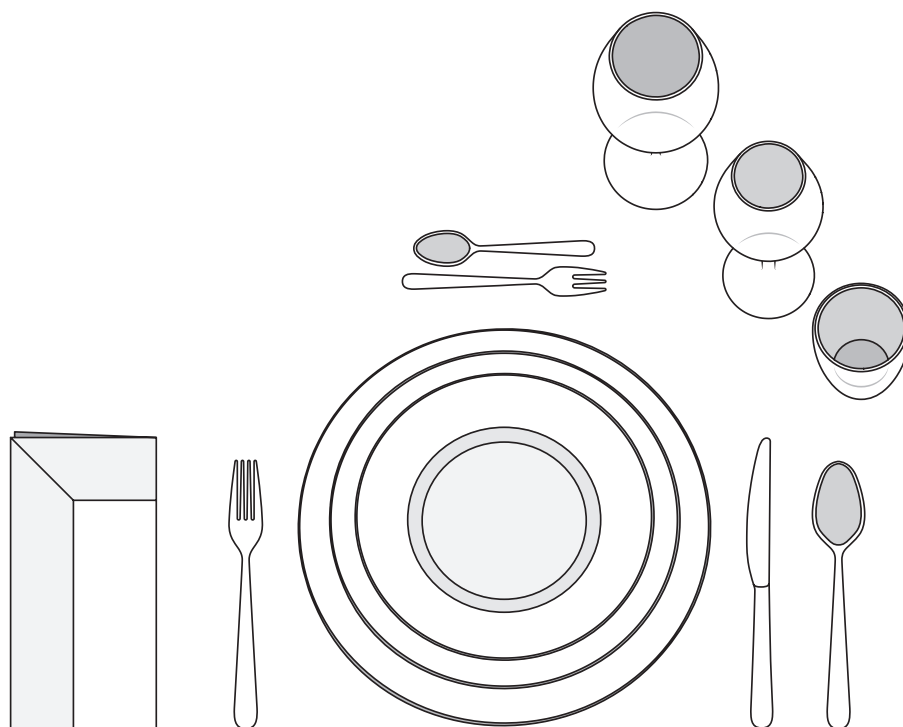


Prawidłowe nakrywanie stołu

Tak wygląda prawidłowe nakrycie!

Ułóż talerze, sztućce i kieliszki dla wielodaniowego menu:



Talerze

Stanowią element centralny. O ile takim dysponujesz, jako pierwszy połów podtalerz, który do końca pozostanie na stole. Na nim ma swoje miejsce talerz na danie główne, a jako ostatni talerz głęboki.

Sztućce

Ich ułożenie jest uzależnione od kolejności serwowania dań. Sztućce układamy zgodnie z tym kryterium od zewnątrz do wewnątrz - i w tej samej kolejności z nich korzystamy: po prawej stronie na zewnątrz łyżka do zupy, następnie nóż do dania głównego. Po lewej stronie widelec. Sztućce do deseru połów nad talerzem.

Jeżeli Twoje nakrycie obejmuje również nóż do chleba i talerzyk na pieczywo, ich miejsce jest po lewej stronie na zewnątrz.

Kieliszki

Postaw je po prawej stronie u góry. Po lewej stronie obok kieliszka do wody powinny stanąć kieliszek do białego wina, a następnie kieliszek do wina czerwonego.

Serwetki

Można je położyć na talerzach lub po lewej stronie obok nich. Serwetki z materiału wyglądają bardziej elegancko niż papierowe.

Życzymy udanego spotkania rodzinnego!