

Podstawowe nakrycie stołu

Często przed proszoną kolacją nakrywamy stół w pośpiechu, przez co wprawiamy gości w zakłopotanie z powodu przypadkowego rozmieszczenia talerzy, serwetek, sztućców i szkła. Możemy tego uniknąć, jeśli nakryjemy stół według podstawowego schematu.

Podstawowe nakrycie stołu sprawdza się w większości okazji. W przypadku bardziej uroczystych posiłków wystarczy dodać kilka elementów.

1) W centrum nakrycia dla jednej osoby znajduje się duży talerz.

2) Sztućce układamy wokół talerza, w kolejności, w jakiej będą używane:

- Po lewej stronie talerza kładziemy widelec do dania głównego. Jeśli zamierzamy podać wcześniej sałatkę, na lewo od niego układamy widelec do sałatki.

- Po prawej stronie talerza kładziemy nóż i łyżkę. Nóż powinien leżeć tuż przy talerzu, ostrzem w jego stronę. Na prawo od noża kładziemy łyżkę.

3) Szklankę do wody stawiamy powyżej noża.

4) Serwetkę kładziemy pod widelcami, a gdy okazja jest mniej formalna – na talerzu.