

Мила Северская



КУШАТЬ ПОДАНО
Приятного аппетита.

Мила Северская

**Кушать подано.
Приятного аппетита**

«Автор»

2024

Северская М.

Кушать подано. Приятного аппетита / М. Северская — «Автор», 2024

Эта книга посвящается нашим мамам, бабушкам и их мамам. В каждой семье есть затёртая до дыр, старая тетрадь с оборванными краями. В ней хранятся рецепты проверенных временем блюд. Они, как правило, достаточно простые в приготовлении, и при этом, вкусные и не дорогие. Когда я достаю тетрадь своей мамы или бабушки, сразу же вспоминаю весёлые застолья, их друзей, песни под гитару и гостеприимный, тёплый дом нашей семьи. Они умели и любили готовить, и с удовольствием собирали всю семью за своим щедрым хлебосольным столом. Рецепты из книги я взяла из тетрадей моей мамы, Валерии Михайловны Северской, и её подруги, Ирины Львовны Похлопко. Приятного вам всем аппетита! Присылайте мне в ВК фирменные рецепты вашей семьи. Я пробно приготовлю блюда сама, а затем представлю их своим читателям, и обязательно сошлюсь на вас.

© Северская М., 2024

© Автор, 2024

Содержание

Глава 1. Как всё начиналось...	5
Глава 2. Об этом желательно помнить каждой хозяйке.	7
Глава 3. Закуски	9
Яйцо, поджаренное в булочке	10
Фаршированные булочки	11
Фаршированные яйца	12
Яйца, фаршированные соусом из сыра	13
Фаршированные жареные яйца	14
Горячие бутерброды	15
Помидоры фаршированные	16
Фаршированные помидоры, запечённые в духовке	17
Шампиньоны фаршированные	18
Паштет из грибов	19
Студень в яичной скорлупе	20
Фитчин (осетинский пирог).	21
Глава 4. Вина	22
Виноградные вина.	23
СЕРВИРОВКА СТОЛА	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Мила Северская

Кушать подано. Приятного аппетита

Глава 1. Как всё начиналось...

Всё началось с самовара. Наши друзья и соседи по даче Пашковы где-то раздобыли настоящий старинный угольный самовар. Удивительно, но чай, сделанный с использованием воды из самовара, оказался по-настоящему вкусным. Словно структура воды, после закипания, изменилась.

Благодаря необыкновенному вкусу чая из красивого, слегка шипящего чайника, подогреваемого на самоваре, началась традиция наших дачных субботних посиделок. К нам присоединилось ещё несколько семей, живущих в нашем дачном кооперативе.

Сначала, мужчины, как правило, топили баню, а после, мы накрывали стол. По традиции, каждая хозяйка приносила несколько своих «козырных» блюд. Мы договорились между собой, что, приготовленные нами угощения никогда не будут повторяться. В конечном итоге, выходов оказалось много, а «козырных» блюд, значительно меньше, чем мы думали.

В результате, мы стали искать надёжные источники рецептов интересных блюд. Для начала, мы решили готовить, используя знания, полученные из интернета. Но, к сожалению, быстро разочаровались, так как многие из них, оказались «бездушными».

После очередной неудачной попытки, у Наташи Пашковой родилась интересная идея.

– Девочки, а почему бы нам не воспользоваться опытом наших мам и бабушек. Землю в нашем дачном кооперативе выделяли военным служащим, мы, их дети. Каждая из наших семей, постоянно переезжала по долгу службы.

В старых, затёртых до дыр, с оборванными кончиками страниц, кулинарных тетрадках наших мам и бабушек, сохранились рецепты разных народов, собранные ими лично в тех местах где они долго жили.

Я её поддержала:

– На самом деле, в сложные времена, крепкие женские руки не только кормили своих близких, имея совсем немного денег и ограниченное количество продуктов. Они умудрялись из «ничего» накрывать вкусные и разнообразные праздничные столы. У меня есть две таких тетради.

Одна из них моей мамы, где у неё собраны рецепты нескольких поколений нашей семьи. А вторая, близкой подруги моей бабушки, Ирины Львовны, жены военного дипломата, в прошлом. Её рецепты по-настоящему для меня бесценны. Самой Ирины Львовны давно уже нет в живых, но я постоянно пользуюсь её записями, и не устаю восхищаться ею.

Идея Наташи нам понравилась. Блюда, приготовленные из «маминых» тетрадей, приобрели вторую жизнь. Мне захотелось поделиться дешёвыми, но по-настоящему вкусными рецептами со своими читателями и начинающими хозяйками.

Ирина Львовна, учила меня, что вкус пищи зависит от нашего настроения. Любой недостающий ингредиент можно заменить на более простой, но схожий с ним по вкусу. Не стоит бояться экспериментировать. Если вы будете готовить каждый день, придёт понимание вкусовой совместимости продуктов и их правильных пропорций.

Любая, даже самая простая пища, покажется вкусной, если она будет подана весёлым жизнерадостным людям, которые создадут ощущение настоящего праздника за вашим столом. Она сама прошла голодные послевоенные годы, и сложные девяностые. Поэтому, ничего не боялась и постоянно экспериментировала на кухне.

Рецепты, которые будут предложены в моей книге, простые и лёгкие в приготовлении. Некоторые из них, я придумала сама, но в основном, они взяты из старых затёртых тетрадей наших бабушек и их мам. Возможно, некоторые из блюд вы знаете сами. Но я буду искренне рада, если моя книга окажется полезной для вас.

В связи с тем, что во многих семьях утрачена культура сервировки стола, правильного хранения продуктов, я решила немного написать об этом. Думаю, что некоторые полезные для обыденной жизни советы, читателям будут интересны.

Хочу пожелать вам прекрасного настроения и приятного аппетита.

Глава 2. Об этом желательно помнить каждой хозяйке.

Для приготовления пищи желательно использовать мясо молодых животных. Особенно, если вы хотите запечь его крупным куском. Его легко отличить от старого, мясо красного цвета с белым жиром.

Для придания красивой формы фаршированной курице или отварному языку, рекомендуется положить их под пресс при охлаждении.

Чтобы холодец был прозрачнее и вкуснее, часть свиных ножек желательно заменить говяжьей голенью. Для прозрачности холодца, я сливаю первую воду, после её закипания. Затем промываю ножки и голень, заливаю водой, и продолжаю его приготовление на слабом огне.

Чтобы индейка вкусно пахла, за пару часов до жарки я кладу в нее кусочек мелко нарезанного имбиря или кусочек мускатного ореха. В результате, мясо индейки приобретает изысканный запах.

Хлеб для фарша нельзя долго замачивать в воде или молоке. Но так как я сама склонна к полноте, я предпочитаю добавлять в фарш в качестве разрыхлителя кабачок, картофель или морковь.

Перед приготовлением фарша, мясо необходимо охладить. Любой его разрыхлитель должен составлять не более двадцати процентов от общей массы.

Чтобы печень при жарке была мягкой, я солю её в самом конце приготовления. Я случайно несколько раз жарила её дольше чем положено, в результате она потеряла сочность и стала жёсткой. Тоже самое происходит при варке печени.

Несколько раз мне попадалась, купленная в деревне старая курица. Для меня это было настоящим испытанием. В конечном итоге, я поняла, что из неё можно готовить несколько блюд: холодец, рубленые котлеты, рубленые биточки и другие изделия.

Для того, чтобы жаренная курица после приготовления была румяной, её перед жаркой необходимо смазать сметаной. Для жарки и запекания я солю курицу весом полтора килограмма двумя чайными ложками соли крупного помола, без горки. При этом, тушку солю и внутри, и снаружи.

Если, для приготовления пищи я использую замороженное мясо, то стараюсь размораживать его естественным путём. Без погружения в воду, и дефростации в печи СВЧ. Можно размораживать в холодильнике. Но для этого процесса понадобится часов десять двенадцать.

Мясо необходимо мыть тёплой водой. Температура должна быть не выше двадцати пяти-тридцати градусов. Затем я обмываю его холодной водой. Солю его перед самым приготовлением.

Для того, чтобы мясо было ароматнее и мягче, я варю его в закрытой посуде, а жарю, всегда в открытой. Обычно за два-три часа до приготовления я люблю его хорошо смазать горчицей. Тогда его кус становится нежнее, а само мясо мягче.

Печень перед приготовлением я замачиваю на несколько часов в молоке. Предварительно удалив из неё всё лишнее.

Ни в коем случае не советую пережаривать или переваривать телятину. Это вредно, потому что ухудшается усвояемость белка.

Свинину и телятину, я никогда не подаю к столу полу прожаренной, в отличие от говядины (бифштекс), баранины (котлета натуральная).

Молодую баранину, я, как правило, использую для жаренных блюд, старую, для котлет, рагу и плова. Особенно хороша баранина в шашлыке. Я использую любую часть молодого барашка, а вот корейку или грудинку нарезаю с рёберными косточками.

При обжаривании крышкой сковороду никогда не прикрываю. Потому что мясо приобретает привкус тушёного. Никогда не срезайте всё сало с мяса. Его тонкий слой необходим, чтобы при жарке удерживать влагу в мясе, и само изделие из него становится более сочным.

Салат надо готовить только из охлаждённых продуктов. Поэтому все ингредиенты, надо хранить в холодильнике, и обязательно отдельно. Заправка и соусы тоже должны быть холодными.

Если под рукой у меня нет майонеза, я заменяю его взбитыми вместе сметаной, желтком круто сваренного яйца, предварительно растёртым, добавив в них чайную ложку горчицы.

Все овощи для салата я варю в подсоленной воде, за исключением свеклы и моркови. Овощи заранее очищаю, и до приготовления храню в холодильнике. Салаты готовлю прямо перед подачей на стол. Нельзя использовать в салаты замороженные овощи. Вкус блюда резко ухудшается.

Лук я шинкую, и заливаю на полчаса холодной водой. Можно залить кипятком на пару минут и добавить чуть-чуть бальзамического уксуса. Это придаст пикантность блюду.

Шпинат, петрушку, кинзу, укроп и другие травы надо в большом количестве воды. Салат из редиски становится намного вкуснее, если в него добавить молотый грецкий орех. Измельчённую зелень я ввожу в салат прямо перед подачей на стол.

Глава 3. Закуски

Быстро, и совсем не дорого. Для людей, которым не надо постоянно просчитывать калорийность пищи. Готовим еду оперативно, когда под рукой совсем мало продуктов.

Яйца, один из самых наших дешёвых продуктов. И они практически всегда имеются в холодильнике любой семьи. Поэтому, я даю несколько рецептов их фаршировки. Они являются прекрасным дополнением праздничного стола, и не только. Их можно приготовить на ужин, чтобы создать праздничное настроение в своей семье.

Яйцо, поджаренное в булочке

Положить на сковороду масло. Разрезать булочку пополам, удалить из нее мякоть. А затем, аккуратно разбить в неё яйцо. Посолить, поперчить и готовую яичницу посыпать мелко порубленной готовой зеленью.

Фаршированные булочки

В глубокий противень, смазанный маслом, плотно складываем половинки булочек, предварительно удалив из них мякиш. Каждую половинку наполняем мелко порезанным мясом (пятьдесят грамм), или рыбой. Сверху добавляем немного тушёных овощей. Посыпаем мелко нарезанным сливочным маслом, поливаем сверху сметаной или бульоном, оставшимся от варки мяса (чуть-чуть). Ставим в духовку, разогретую до ста восьмидесяти градусов. Блюдо готово тогда, когда булочки пропитаются соком.

Булочки моя мама готовила нам в начале девяностых. Мне они казались шедеврами!

Фаршированные яйца

Для этого блюда мы обычно берём:

5 яиц

25 грамм сыра

50 грамм ветчины

50 грамм белого хлеба

0,5 головки репчатого лука

2 столовые ложки молока

500 грамм картофеля

зелень петрушки.

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать их пополам в длину, достать желтки, и чуть-чуть подрезать белки, чтобы углубление было максимальным. Мелко нарезать белки, ветчину, зелень петрушки, намоченный в молоке хлеб, соль перец.

Нарезать мелко лук, обжарить его до золотистого цвета, протереть через сито желток, добавить одно сырое яйцо, а затем соединить всю начинку вместе. Тщательно всё перемешать и разложить в половинки белков. Наполнить их горкой так, чтобы белок вместе с начинкой напоминал по форме целое яйцо.

На сковородку, предварительно смазанную жиром выложить готовое пюре. А на него красиво выложить фаршированные яйца. Посыпать сверху яйца тёртым сыром, немного взбрызнуть маслом. Затем, запечь в разогретой предварительно до двухсот градусов духовке.

Приятного аппетита.

Яйца, фаршированные соусом из сыра

6 яиц,
100 грамм сливочного масла
4 столовые ложки сметаны
250 грамм сыра
ветчина
соль
перец
зеленый салат
помидоры
1 свежий огурец
Лук

Везде, где я не поставила точное количество продуктов, делайте в тех пропорциях, в которых любит ваша семья. Или, из того, что есть у вас в наличии.

Сваренные вкрутую яйца я разрезаю поперек пополам, вынуть желток. Перетираю его с маслом и тертым сыром. Постепенно добавляю сметану в предыдущие ингредиенты, растерю их до пышной однородной массы.

Затем, надо посолить и поперчить, полученный нами фарш, по вкусу. С каждой половины яичных белков я срезаю округления (чтобы они были более устойчивыми). Заполняю эти половинки сырным кремом с горочкой, придав им форму яйца. На дно блюда кладу листья зеленого салата. А затем, ставлю яйца по его краям.

Верхушку каждого яйца украшаю кубиком помидора. Между яйцами размещаю ветчину, свернутую в трубочки, и дольки огурца. В середину блюда я, как правило, помещаю горкой посоленный и поперченный смесью перцев, салат из свежих помидоров с репчатым луком, заранее обдав его кипятком, Все его ингредиенты я тру на тёрке.

Фаршированные жареные яйца

6 яиц

1 столовая ложка соуса из майонеза и сметаны

1 чайная ложка рубленой зелени петрушки

укроп, соль, и перец кладём по вкусу.

Для панировки:

2 яйца

200 грамм панировочных сухарей

Варю яйца вкрутую (приблизительно, десять минут), очищаю их, разрезаю пополам, вдоль каждого яйца. Вынимаю из них желтки и перетираю их с соусом, не забыв добавить зелень, соль и перец по вкусу.

Этим фаршем я наполняю половинки белков, придав им форму яйца. Затем я обваливаю их два раза во взбитых яйцах и панировочных сухарях. А после, жарю во фритюре. Перед подачей на стол, яйца надо посыпать зеленью.

Приятного аппетита.

Горячие бутерброды

Горячие бутерброды, как правило, питательнее холодных. Ими можно заменить завтрак или ужин, если у вас не хватает времени на полноценное приготовление еды. Главную роль в этом блюде играет тертый сыр, который, расплавляясь, связывает все ингредиенты бутерброда.

Сыр должен быть жирным, чтобы быстрее плавиться. А вот свежесть хлеба значения не имеет. Можно использовать залежавшийся хлеб, даже черствый. Время приготовления горячих бутербродов восемь-десять минут в разогретой духовке, или две-три минуты в печи СВЧ.

Варианты горячих бутербродов с тертым сыром:

мелко нарезанная ветчина

мелко нарезанная вареная колбаса

яйцо всмятку

обжаренные (отварные) куски курицы

кетчуп

вареные куски рыбы

печеночный паштет

кружки яйца.

Помидоры фаршированные

Помидоры

Сыр, его количество зависит от количества помидор

Немного майонеза

Нарезаю помидоры толстыми кольцами, выкладываю на них фарш:

Сыр тру на мелкой тёрке, добавляю в него немного перетёртого чеснока. На углу пакетика с майонезом делаю крохотный надрез, и тоненькой струйкой, узорно поливаю фарш.

Приятного аппетита.

Фаршированные помидоры, запечённые в духовке

Беру помидоры средней величины. Столько, чтобы каждый гость мог съесть по одному, и ещё несколько запасных, на всякий случай.

Немного не доваренным до готовности риса

Мелко нарезанную зелень, которую вы любите

2 столовые ложки растительного масла

Беру необходимое количество помидоров. Мою их и просушиваю. Острым ножом срезаю у них верхнюю часть. Временно откладываю её в сторону.

Чайной ложкой я вынимаю мякоть из помидоров. Стараюсь не повредить кожицу, а затем, мелко её нарезаю. Эту массу я соединяю с не доваренным до готовности рисом, солью, чесноком перцем и зеленью.

Перемешиваю массу с двумя столовыми ложками растительного масла. Начиняю получившимся фаршем помидоры. Затем, каждый прикрываю срезанной мной «шляпкой», укладываю их в термостойкую ёмкость с крышкой. В начинку я иногда добавляю еще перемолотые грибы и тёртый сыр. Готовлю в духовке тридцать минут, при температуре сто восемьдесят градусов.

Приятного аппетита.

Шампиньоны фаршированные

16-20 шампиньонов с крупными шляпками

4 луковицы

1 пучок зелени

2 яйца

8-10 картофелин

4 столовые ложки растительного масла

соль, перец, зелень по вкусу.

Шампиньоны очищаю, промываю в холодной воде, срезаю ножки. А шляпки укладываю на смазанный маслом противень срезом вверх. Ножки грибов мелко нарезаю, добавляю мелко нарезанный лук, одно отварное яйцо, зелень петрушки и укропа.

Всё посыпаю солью, перцем, а затем хорошо перемешиваю. Затем, получившийся фарш накладываю в шляпки шампиньонов. Сверху смазываю яйцом и запекаю в духовке в течение тридцати минут. Подавать с жареным картофелем.

Ещё один вариант фарша.

2 средние моркови

2 средние луковицы

1-2 зубчика чеснока

Моркови натираю на крупной тёрке, и обжариваю на растительном масле. Ножки грибов и лук мелко нарезаю, а затем обжариваю на двух видах масла. Половина растительного, половина сливочного. Чуть-чуть посыпаю сахаром и солью. Перемешиваю вместе все ингредиенты.

Паштет из грибов

200-250 грамм белой булки

300 грамм молока

30 грамм масла

1 головка репчатого лука

250 грамм грибов

2 яйца

100 грамм тертого сыра

соль, молотый перец, зелень петрушки.

Обжариваю в масле мелко нарезанный лук, добавляю мелко нарезанные грибы, соль, перец. Тушу все ингредиенты под крышкой до готовности.

Когда грибы остынут, добавляю к ним замоченную в молоке булку, желток и взбитые яичные белки. Эту массу выкладываю в смазанную жиром, и посыпанную мукой форму.

Затем ставлю ее на сковороду, заполненную кипящей водой. Тушу на плите, или в духовке, сорок минут. Перед подачей на стол паштет посыпаю тертым сыром.

Приятного вам аппетита!

Студень в яичной скорлупе

Я его варю как обычный студень. Мясо должно быть мелко порезанным, и обязательно добавляю выдавленный чеснок. А разливаю его в яичную скорлупу, на дно которой кладу немного фигурной, мелко порезанной моркови и веточку петрушки.

Делаю с одной стороны сырого яйца отверстие диаметром одна вторая сантиметра. Содержимое сырого яйца, через отверстие, выливаю в подготовленную посуду. Скорлупу тщательно промываю и просушиваю.

Яйцо медленно заполняю студнем, а затем раскладываю яйца в посуду, плотно прижав друг к другу отверстием, чтобы студень не пролился. Посуду со студнем кладу в холодильник до полного застывания.

Перед подачей на стол, я аккуратно снимаю скорлупу, складываю студень в красивое блюдо и обильно посыпаю его зеленью.

Приятного вам всем аппетита!

Фитчин (осетинский пирог).

Тесто п р е с н о е:

500 грамм простокваши

2 яйца

0,5 чайной ложки соли, мука, сахар.

Замешиваю крутое тесто, делю его на четыре части. Тонко раскатываю его (чуть толще, чем на лапшу) на блины, размером по величине сковороды.

В рубленый мясной фарш из баранины или из молодой говядины со свиной кладу специи по вкусу, пассированный лук, чеснок, соль и сахар, хорошо размешиваю. Фарш должен быть сочным и достаточно жирным.

Раскатанный блин кладу на смазанную горячую сковороду так, чтобы края свисали. Сверху на него выкладываю фарш, а затем накрываю вторым блином. Его края должны свисать с края сковороды. Ножом, нажимая на тесто по краям сковороды, удаляю лишнее тесто.

При этом, оба блина должны плотно соединиться. Прокалываю верхний блин вилкой, а затем, и жарю на среднем огне, переворачивая пирог. Подавать его надо горячим, каждому гостю по своему пирогу.

Приятного аппетита!

Глава 4. Вина

В подборе напитков к праздничному столу особое внимание уделяется винам. Эти сведения я нашла в тетради Ирины Львовны, жены военного дипломата. Она для меня является олицетворением настоящей женщины, и знающего абсолютно всё о сервировке стола, спиртных напитках и культуре поведения за столом.

Виноградные вина.

Различают "тихие" вина, не содержащие избытка углекислого газа, и "насыщенные", содержащие углекислый газ. По своему составу "тихие" вина делятся на столовые (сухие и полусухие), крепленые (крепкие и десертные) и ароматизированные.

Столовые вина белые (рислинг, ркацителы и т.д.) и красные (каберне, саперави и т.д.) получают без добавления спирта. При производстве крепленых виноградных вин допускается добавление спирта-ректификата.

Крепкие вина (портвейн, мадера, херес и т.д.) содержат семнадцать, двадцать градусов. Десертные вина (кагор, мускат, малага и т.д.), от тринадцати до семнадцати градусов.

По содержанию сахара десертные вина делятся на полусладкие. (5-12 % сахара), сладкие (14-20 % сахара) и ликерные (21-35 % сахара). Ароматизированные вина (вермут и т.д.) изготавливают, добавляя спирт-ректификат, сахарозу, а также настои различных растений.

Вина, содержащие углекислый газ, делятся на насыщенные естественным путем, брожением в герметических сосудах под давлением (шампанское, натуральные полусладкие игристые вина), и на шипучие, или газированные, искусственно насыщенные углекислым газом.

По окраске различают виноградные вина белые, розовые и красные. По качеству, ординарные (без выдержки на первом году жизни), марочные (выдержка не менее 1,5-2 лет). Коллекционные выдерживаются в бутылках не менее 2 лет, после окончания срока выдержки в бочках.

Вино следует хранить в сухом прохладном (8-16 °С) помещении. Столовые и шампанские вина, обязательно в лежачем положении. Оптимальные сроки хранения виноградных вин: белые столовые и шампанские – 3-5 лет, красные – 5-10 лет, десертные – 18-20 лет, ликерные и крепкие -100 лет и более.

Сухие белые вина подаются к холодным закускам, рыбным блюдам, к неострым сырам и фруктам. Сухие красные – к горячим мясным блюдам и птице, острым сырам. Полусухие и полусладкие вина хороши для десерта, домашней птицы, овощей. Крепкие, крепленые, к бульонам, супам; десертные, к сладким блюдам; ликерные, к горячим сладким блюдам.

Шампанскими и игристыми (сухие, полусухие) винами открывают праздничный обед, ужин. Сладкое шампанское подается только к сладким блюдам и фруктам. Широкое разнообразие вин уместно только при больших приемах. Если круг гостей невелик, то подбирается набор вин, который более приятен вашим гостям. Коллекционные вина подаются в узком кругу.

Вина из бутылок в графины не переливают. Для крепких и десертных вин не рекомендуется использовать фужеры, лучше, бокалы с суженным верхом. Для любого вина предпочтительно применять прозрачную посуду. Сильно охлаждать вина перед подачей не следует.

СЕРВИРОВКА СТОЛА

Для того чтобы сидящий за столом чувствовал себя удобно, на каждое место отводится по 60-70 см. Стол покрывается чистой белой накрахмаленной скатертью, ее края должны свисать. Целесообразно под скатерть подложить белую ткань.

Мелкие тарелки располагают по краю стола (1-2 см от его кромки). На мелкую ставят закусочную тарелку, а слева от нее – пирожковую, на которую кладут сложенную салфетку. Индивидуальные салатные вазочки ставят чуть выше пирожковой тарелки.

Бульон подается в бульонных чашках. Нож кладут справа от мелкой тарелки, лезвием к ней, слева от нее, вилку зубцами вверх. Ложка располагается выпуклостью вниз справа от ножа или перед тарелкой, параллельно краю стола.

При возможности, к основным ножам, ложкам и вилкам подаются рыбные, закусочные, десертные (как правило, не более трех пар ножей и вилок). Они располагаются рядом с основными в следующем порядке от тарелки: десертная, основная, закусочная, рыбная.

Десертные приборы можно подавать вместе с десертом, а чайные, с чаем. Рюмки располагаются перед мелкой тарелкой, далее бокал для напитка, бокалы для вина (их должно быть по количеству сортов вин), небольшие рюмки для крепких напитков.

Бокалы выбираются соответственно сорту вина. Для десертных, тюльпанообразные на ножке, для крепленых, тоже тюльпанообразные, но большего размера. Они должны быть шире в верхней части. Бокал для белого вина – еще крупнее и на более высокой ножке.

Самый большой бокал, для шампанского. Он может быть самым высоким и узким или широким, как чаша, и даже невысоким. Существует правило, чем крепче напиток, тем меньше рюмка. Коньяк положено подавать в бокалах, суженных кверху (лучше ощущается аромат напитка), наливают его на донышко.

Пунш наливают в бокалы с ручкой. Цветные рюмки используют для белого вина. В центре стола помещаются невысокие цветы, фрукты в вазах. Удобно и красиво поставить три, четыре маленькие вазочки с небольшим количеством цветов.

Закуски и салаты располагаются вдоль стола по центру. Соусы, приправы подаются в соответствующей посуде, вдоль стола. Этот принцип сервировки стола соблюдается и для завтрака. Здесь главная тарелка, закусочная. Чашка с блюдцем ставится справа от лезвия ножа, чуть выше тарелки, ручкой вправо. Чайную ложку кладут на блюдце справа.

Яйцо подается на пирожковой тарелке с ложечкой, слева от основной тарелки. В зависимости от количества блюд подаются дополнительно ножи, вилки, ложки. Вазочки с медом, вареньем подаются на тарелочках с ложечками.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.