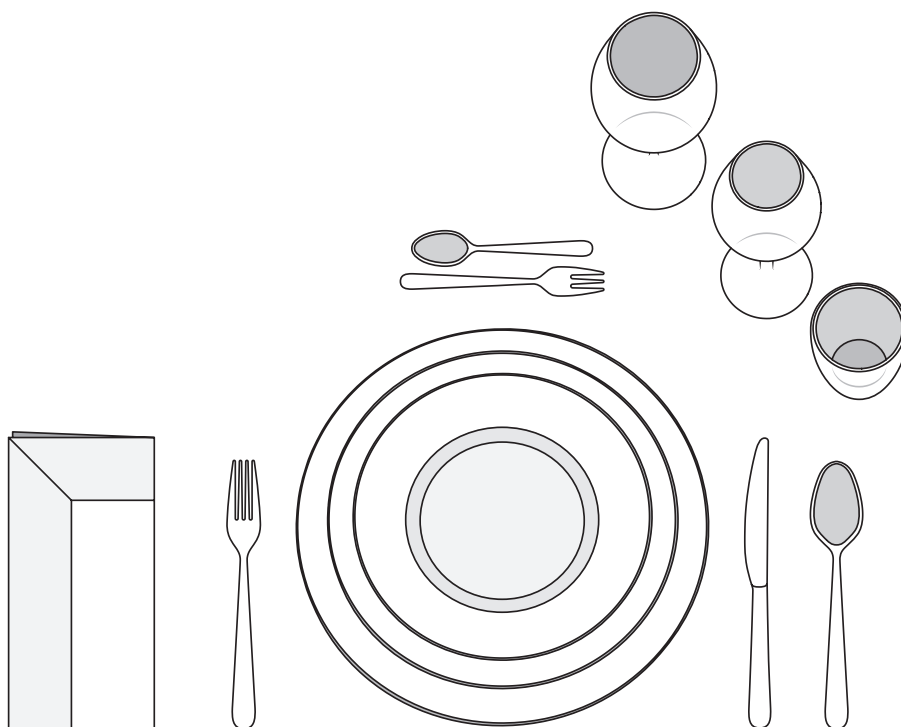


Správně prostřený stůl

Takhle je to správně!

Jak naaranžovat talíře, příbory a sklenice pro menu o více chodech:



Talíře

Talíře jsou středobodem všeho dění u sváteční tabule. Pokud máte, můžete použít klubový neboli předložní talíř, který zůstane na stole až do konce. Na tento klubový talíř přijde mělký talíř na hlavní jídlo a na něj zase talíř na polévku.

Příbory

Pokládání příborů se řídí podle sledu menu – příbory je potřeba pokládat zvenku směrem dovnitř. V tomto pořadí se příbory také používají: vpravo nejdále od talíře je lžice na polévku, pak nůž na hlavní jídlo. Vlevo vidlička. Příbor na dezert by měl ležet nahoře nad talířem.

Pokud má příborovou sestavu doplňovat také nůž na chléb a talíř na chléb, umístěte je vlevo směrem ven.

Sklenice a poháry

Sklenice by měly být vpravo nahoře. Úplně vpravo stojí sklenice na vodu, nalevo od ní nejdříve pohár na bílé víno a pak pohár na červené víno.

Ubrousky

Ubrousky se pokládají buď na talíř, nebo vlevo od talíře. Látkové ubrousky působí elegantněji než papírové ubrousky.

Přejeme Vám spoustu zábavy při společném stolování s přáteli a rodinou!