

Επίσημο δείπνο στο σπίτι; Σε μια εικόνα πώς θα στρώσεις το τραπέζι σαν επαγγελματίας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Στρώνετε καθημερινά το τραπέζι σας, γύρω από το οποίο συγκεντρώνεται η οικογένεια για να απολαύσει το μεσημεριανό της γεύμα ή το δείπνο της, αλλά κατά ένα περίεργο τρόπο, δεν δίνετε ποτέ τη δέουσα σημασία στον τρόπο με τον οποίο τοποθετείτε το σερβίτσιο.

Αυτό μπορεί να μην ενοχλεί και τόσο, όταν πρόκειται για τα μέλη της οικογένειας, αλλά γιατί να απογοητεύσετε τους καλεσμένους σας, που πιθανότατα περιμένουν ειδική περιποίηση και κάτι από τη μαγεία και την ευγένεια του σαβουάρ βιβρ;

Εμείς δίνουμε λύση σε ένα από τα μεγαλύτερα βάσανα της οικοδέσποινας και σας δείχνουμε βήμα βήμα πως να τοποθετήσετε μαχαιροπίρουνα, κουτάλια, ποτήρια, μεγάλα και μικρότερα πιάτα, για να μην εκτεθείτε!



Διάταξη τραπεζιού:

Το ποτήρι του νερού βρίσκεται πάντοτε κοντά στα μαχαίρια, ενώ αυτό του κρασιού ακολουθεί.

Το βοηθητικό πιάτο στα αριστερά του κυρίως πιάτου τοποθετείται εκεί για να χρησιμοποιηθεί για το ψωμί.

Στη συγκεκριμένη διάταξη θα παρατηρήσετε ότι υπάρχει ένα κυρίως πιάτο κι ένα βαθύ πιάτο για τη σαλάτα. Με τη μορφή αυτή το στρώσιμο αποκτά επίσημο χαρακτήρα και το κυρίως πιάτο, που μπορεί να μη χρησιμοποιηθεί και καθόλου, ονομάζεται *sous-plat* και έχει διακοσμητικό ρόλο.

Σε ένα τυπικό τραπέζι πρέπει να βοηθήσετε τους καλεσμένους να βρουν το σωστό τρόπο κατανάλωσης του γεύματος. Για το λόγο αυτό τοποθετείτε δεξιά το μαχαίρι με γυρισμένη τη λάμα προς το κυρίως πιάτο και δίπλα του τα κουτάλια- πρώτα αυτό της σούπας κι έπειτα αυτό του τσαγιού.

Στα αριστερά, βρίσκονται πάντοτε τα πιρούνια- δίπλα στο κυρίως πιάτο μπαίνει το πιρούνι του γεύματος και ακολουθεί αυτό της σαλάτας.

Ενα γεύμα δεν μπορεί να ολοκληρωθεί χωρίς επιδόρπιο, το κουβέρ του οποίου μπαίνει πάνω από το πιάτο του γεύματος, με φορά προς τα δεξιά.

Πηγή: bovary.gr