

СЕРВИРОВКА ЧАЙНОГО СТОЛА









А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, КАК СЕРВИРОВАТЬ ЧАЙНЫЙ СТОЛ?

1. Стол для вечернего чая нужно накрыть скатертью.
2. Для каждого ставят десертную тарелку, на нее кладут салфетку; справа от тарелки — десертный нож, слева — десертная вилка.
3. На середину чайного стола ставят сухарницу с печеньем, вазочку с вареньем, а около нее — розетки, тарелку с лимоном.
4. Чайную посуду и чайник для заварки ставят около хозяйки.
5. Самовар или большой чайник удобно ставить на специальный (сервировочный) столик, который придвинут к тому краю стола, где сидит хозяйка.
6. Можно установить самовар в центре стола.
7. Иногда к чаю добавляли сливки — это был чай «по-английски». *(показать сливочники.)*
8. Нужно помнить, что женщинам подается чайная чашка с блюдцем, а для мужчин — чайный стакан в подстаканнике.
9. Чашки и подстаканники ставят так, чтобы их ручки были обращены влево.
10. Приступая к чаепитию, каждый желающий поворачивает ручку своего стакана и чашки вправо — это сигнал наливать чай.
11. После питья, если чая больше не хочется, ручку чашки или подстаканника поворачивают влево.
12. Это означает, что чаепитие закончено.

Сервировка чайного стола: 4 простых совета

Вас часто приглашают на чашечку чая? Или, быть может, вы любите приглашать к себе гостей? В любом случае, вам известно, что просто так чай никто не пьет, непременно накрывается стол, на котором расставляют всевозможные угощения – сладости, бутерброды, домашнее варенье и так далее.

В большинстве случаев стол для чаепития накрывается «как придется», без особой системы, но это не совсем правильно. Чтобы создать дружескую, непринужденную атмосферу, над сервировкой стола предстоит поколдовать. А еще **чайный стол** можно накрыть так, что он вполне подойдет для празднования какого-то события. Для начала нужно определиться, для кого накрывают стол – для детей, для подруг, для родителей. Отталкиваясь от этого, приступают к сервировке.

Совет №1 по сервировке чайного стола:

Для чайного стола лучше использовать цветные, а не белые однотонные скатерти.

Пусть чаепитие будет ярким, веселым.

Вместо обычной вазы с цветами на стол, накрытый по случаю чаепития, поставьте любимое растение в горшке, или возьмите небольшие цветочки, которые вместо вазы можно поставить в чайную чашку.

Совет №2 по сервировке чайного стола:

Можно сделать тематический чайный стол.

Для детей подойдут салфетки и иные аксессуары, скажем, с пиратами или рыцарями (для мальчиков), или с принцессами и милыми зверушками (для девочек).

Подобный стол можно сервировать и для подружек, накрыв его, например, в стиле любимого сериала.

Подобный ход позволит сразу создать непринужденную атмосферу, и, ко всему прочему, даст тему для беседы.

Совет №3 по сервировке чайного стола:

Мы привыкли, что чашки и тарелки, которые берутся для сервировки стола, должны быть одинаковыми.

К счастью, накрывая стол для чаепития, можно отступить от этого правила.

Большое блюдо используйте для всяческой выпечки, а яркие, разноцветные, непохожие друг на друга тарелочки – для конфет и мармелада (они ведь тоже, как правило, всех цветов радуги).

Совет №4 по сервировке чайного стола:

В украшении чайного стола допустимо отказаться от всего, что кажется привычным и традиционным.

Не обязательны свечи и цветы, белые скатерти и множество приборов.

Стол, накрытый к чаю – это домашняя обстановка, уют, располагающий к ведению душевных бесед.

