

Téma: *Stolování*

*Prostřeno
aneb Jak může
vypadat
sváteční tabule*



DLE TRENDŮ 2013. Módní šedá dominuje letošním vánočním aranžmá často v kombinaci s červenou, motivy se vrací k tradicím venkova. Miska cena 494 Kč, keramický džbán 1 014 Kč, sklenice na víno 276 Kč, latte cup 312 Kč, hrek 494 Kč, svícen 31 cm 936 Kč. Green Gate.



ZDOBENÉ. Talíře Sirocco Luminarc, materiál tvrzené opálové sklo. Cena od 90 Kč za kus. www.kvalitnidomacnost.cz.



KOSTNÍ PORCELÁN. Kolekce nádobí Shagreen zahrnuje talíře a misky různých velikostí, šálky i omáčník, vhodné do myčky. Cena od 1019 Kč za kus. Wedgwood.

NEJEN BYT, ALE I ŠTĚDROVEČERNÍ STŮL POTŘEBUJE NÁLEŽITOU PÉČÍ. PROSTŘETE A UPRAVTE JEJ TAK, ABY VÁM ZVOLENÉ BARVY I DEKORACE LADILY S TĚMI V MÍSTNOSTI. V OPAČNÉM PŘÍPADĚ BY INTERIÉR MOHL PŮSOBIT CHAOTICKY.

Pojem stolování zahrnuje vše, co se nějakým způsobem týká prostírání stolu, servírování jednotlivých pokrmů, pravidel chování a také hygieny u stolu. Pro všechny hosty je pak zasednutí ke štědrovečerní večeři doslova společenskou událostí.

Hostina podle typu události

Slavnostní tabuli připravujte vždy s ohledem na událost, při jejíž příležitosti se hostina koná. Jinak budete prostírat pro oslavu narozenin, pro promoční oběd

nebo třeba pro příležitost křtin. V případě štědrovečerní výzdoby stolu rozhodně nezapomeňte na chvojí, jmelí, svíčky a svícny a také na vánoční ozdoby. Pro silvestrovské veselí se příliš nehodí květinová aranžmá, zato sem

Kromě talířů, sklenic a příborů patří na slavnostní stůl i řada dekorativních doplňků.



SKLÁDACÍ. Stolek z masivu s podnosem a držákem na láhve, zespodu je do podnosu možné zavěsit 15 sklenic. Cena 1 800 Kč. Tchibo.



VELKÁ HOSTINA. Kolekce Farmhouse Touch: mělký talíř za 430 Kč, miska za 450 Kč, dezertní talíř za 430 Kč, sklenice na červené víno za 280 Kč, malá odlička za 280 Kč, příborový set 30 kusů za 5 380 Kč. Značka Villeroy & Boch, prodává www.luxurytable.cz.



01 XXXXXXXXXX XXXXXX. Popisek po pisek popisek Popisek po pisek popis ekPo pisek po pisek popise kPopisek po pisek popisekPopisek po pisek popisek.

patří dekorace ve výrazných karnevalových barvách.

Důležitou roli hraje také tvar stolu a jeho velikost, která by měla vyhovovat počtu přizvaných hostů. Každý by u stolu měl mít dostatek prostoru, aby se při jídle lokty nesrážel se sousedy.

Nádobí na sváteční stůl

Ať již připravujete stůl pro jakoukoli příležitost, základ bude vždy stejný. Tvoří jej talíř na hlavní chod, polévkový talíř, případně jen ubrousek, budete-li servírovat polévku již nalitou v šálcích. Po obou stranách talíře se pak zakládají různé druhy příborů v takovém pořadí, v jakém budou následovat jednotlivé chody.

Zakládání příborů

Při umisťování příborů na stůl postupujte od talířů směrem ven. Jako první tedy položíte vedle talířů příbor pro hlavní chod, masový příbor nebo rybí příbor. Další v pořadí po pravé straně pak následuje polévková lžice. Rozhodnete-li se



XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXX. Bílá, stříbrná a světlá svíčky navozují slavnostní atmosféru a připomínají čerstvě napadlý sníh. Doplnky z kolekce Snow Queen. Almi Décor.



ČISTĚ BÍLÁ. Sada talířů Yalta Luminarc, vyrobeno ze zenixu – nový vysoce odolný minerální materiál. Cena 2 069 Kč za set 19 ks. www.kvalitnidomacnost.cz.

Kombinace bílého jídelního servisu a čirého skla působí elegantně při jakékoli příležitosti.

podávat jako předkrm chléb a máslo, nalevo od vidličky položte talířek na chléb s malým nožem na máslo. Nářadí určené ke konzumaci moučnicku, ať již je to lžička, či vidlička, má své místo nad talířem, přičemž rukojeť lžičky míří vždy doprava, rukojeť vidličky doleva. Jestliže podáváte také dezert, leží dezertní vidlička nad ubrouskem nalevo od příboru – rukojeť vidličky i nože míří směrem doleva.

Kam patří sklenice

Víte, kam se sklenicemi na nápoje? Rozložení na stole vypadá následovně: sklenice na nápoj podávaný k hlavnímu chodu má stát nad špičkou nože. Menší sklenička na nápoj určený k předkrmu by se pak měla nacházet napravo od sklenice pro hlavní chod. Na stůl můžete postavit ještě třetí sklenici na další druh nápoje, která by měla mít své místo nad dvěma výše zmíněnými sklenicemi.

Na co ještě nezapomeňte

Na slavnostní tabuli samozřejmě nesmí chybět papírové nebo látkové ubrousky, které můžete poskládat do různých tvarů a položit doprostřed na prázdný talíř. Pokud na stůl pokládáte cedulky se jmény, pak mají své místo nad moučnickovým příborem. Cukřenka, slánka a pepřenka patří na dobře přístupné místo doprostřed stolu, přičemž by měly být společně maximálně pro →

www.casopisdomov.cz

KUCHYNĚ A NÁBYTEK



SUPERSEKTOR.CZ
E-SHOP S NÁBYTKEM

Naše prodejny:

BLANSKO	tel. 721 379 384
ČASTOLOVICE	tel. 725 702 762
JEVIČKO	tel. 725 568 997
PROSTĚJOV	tel. 724 543 962
PŘEROV	tel. 724 545 815



SNĚHOVÉ KRÁLOVSTVÍ. Tabule oděná do modré a bílé v duchu severských Vánoc, aranžmá dotváří stříbrné ozdoby a doplňky z průhledného skla. **Wedgwood.**



OSVĚDČENÁ KLASIKA. Asi nejvíce štedrovečerních stolů bývá stále oděno do tradičních vánočních barev – červené, zelené a zlaté. **Wedgwood.**



V BARVÁCH PODZIMU. Kolekce Cranberry je přizdobena doplňky s podzimní tematikou. **Almí Décor.**

4 strážníky. Bude-li vás u stolu hodovat větší počet, pak potřebujete více než jen jednu sadu.

Nezapomeňte ani na květiny, které tabuli dokonale ozdobí a dodají hostině punc výjimečnosti. Jejich barvu zvolte v podobném tónu, jako je barva ubrusu na stole, prostírání nebo jídelního servisu. Z praktických důvodů se vyhněte raději příliš aromatickým květinám, protože jejich vůně by mohla zkreslit, nebo úplně překrýt přirozenou vůni servírovaných dobrot.

Moučník versus dezert

Často se stává, že oba pojmy splývají v jeden, a nikdo u stolu pak nedokáže zodpovědně určit, která to část chodu se právě ocitla před ním na talíři. Navíc mezi moučníky jsou zahrnovány jak tepelně opracované výrobky, ale i dobrotky zhotovené za studena.

V případě moučníku máme na mysli většinou výrobky cukrářské a pekařské, ale ani slané pochoutky tohoto typu nejsou výjimkou – např. omeleta s kuřecím

*Většinu moderních kolekcí stolovacího
nádobí a náčiní už můžete
bez obav mýt v myčce.*

masem. Je třeba doplnit, že moučníky jsou „cukrářské a pekařské“ výrobky. Jedinou pomůckou tedy zůstává, že moučník by měl být již ze své podstaty vyroben z mouky. Důležité také je, že je považován za doplněk stravy a podává se často ke kávě či jinému nápoji. Výraz dezert pochází z francouzštiny a je chápán jako poslední chod oběda či večeře. Protože není pevně zakotveno pravidlo, co všechno si pod pojmem dezert můžete představit, splývá často s výrazem moučník. Dezertem může být totiž téměř cokoliv ze široké nabídky cukrářských, pekařských a jiných výrobků. V závěru menu na vás mohou čekat dezerty ovocné, sýrové, může to však být také zmrzlina, zmrzlinový pohár, pudink či jen samotné ovoce.

Text: Naděžda Vondrášková; Foto: archiv firem



PROPOJENÍ STYLŮ. Na sváteční tabuli najdete několik kolekcí: nádobí z Anmut My Color Rock Grey a Red Cherry, příbory Farmhouse Touch koupíte za 4 240 Kč/24 ks, svícen Helium, výška 24 cm, cena 570 Kč. Značka Villeroy & Boch, prodává www.luxurytable.cz.

INZERCE

1 / 2
DONATE