

SZTUĆCE I ICH MIEJSCE NA STOLE

Wydając przyjęcie, wystawny obiad, czy organizując uroczystość rodzinną, rzecz jasna przyjdzie nam nakryć odświętnie stół. Musimy zatem zapoznać się z obowiązującymi zasadami układania sztućców.

Podstawowa zasada

Generalnie, mając do dyspozycji nóż, widelec, łyżkę, łyżeczkę i widelec do tortów większość z nas nie będzie miała problemu z właściwym ułożeniem sztućców wokół talerza. Po prawej stronie zastawy stołowej musi znaleźć się nóż i łyżka do zupy, zaś po lewej widelec. U góry talerza pozostaje nam miejsce na ułożenie łyżeczki i widelczyka do ciasta. Co ciekawe, widelczyk do ciasta i do owoców czy łyżeczka w ogóle nie powinny znaleźć się na stole podczas obiadu, a dopiero można je położyć przy talerzyku deserowym, kiedy będziemy podawać słodkości.

Widelce układa się zębami do góry, a noże w taki sposób, aby ich ostrze było skierowane w kierunku talerza.

Dodatkowe sztućce

O obecności dodatkowych sztućców na naszym stole decyduje to, jakie menu przygotowaliśmy na daną okazję. Jeśli znajdzie się w nim ryba, to po prawej stronie koło noża powinien leżeć nóż do ryby, a po lewej odpowiedni widelec.

Urządzając odświętny obiad, na stole, po zewnętrznej stronie wymienionych już sztućców obiadowych, powinniśmy umieścić sztućce do zimnych przystawek. Kolejność układania sztućców powinna być taka sama, jak kolejność podawanych dań, do których służą.



Ekskluzywny komplet sztućców Madera w kasce drewnianej

Sklep **Witeks.pl** posiada bogatą ofertę sztućców dla klientów indywidualnych i restauracji czy hoteli. Komplet sztućców dostępne w sklepie są produkowane przez renomowane firmy, a sztućce pakowane są w estetyczne kasety drewniane lub skórzane nesesery. To nie tylko gratka dla koneserów piękna, ale również świetny pomysł na prezent.

witeks.pl/sztucce – Sztućce – sprawdź ofertę firmy Witeks.pl