SAVOIR-VIVRE – NAKRYCIE STOŁU CZ. II

Nakrycie rozszerzone stosowane jest przy przyjęciach składających się z wielu dań, do których podawane będą różne napoje i trunki.



Sztućce, którymi posługujemy się **prawą ręką,**licząc od talerza:

– nóż do dania głównego,

– nóż do ryb (jeśli nie mamy takiego specjalnego kładziemy zwykły nóż lub widelec, niektórzy jedzą dwoma widelcami),

– łyżkę do zupy,

– nóż do przystawek.



Po **lewej stronie**kładziemy:

– duży widelec do dania głównego,

– widelec do ryb

– widelec do przystawek.



Talerzyk na pieczywo ustawiamy z lewej strony, nieco wyżej w niewielkiej odległości od ostatniego widelca. Na jego prawej krawędzi kładziemy nóż do pieczywa (ostrzem skierowanym w lewo). Ja akurat nie miałam takiego noża i nie użyłam go do zdjęć.

Nad talerzem kładziemy łyżeczkę i widelec do deseru. Czasem miejsce łyżki zastępuje nóż, gdy na deser podamy np. owoce.



Istnieje zasada, wśród znawców savoire-vivre, by ilość sztućców nie przekraczała trzech po prawej i dwóch po lewej stronie, chcąc się do tego zastosować pozostałe sztućce donosimy w miarę podawania potraw. Układ przedstawiony powyżej należy interpretować w sposób taki, iż wymiennie stosujemy zestaw do ryb z zestawem do przystawki.

**Kieliszki** ustawiamy następująco: kielich do czerwonego wina na linii noża do dania głównego, kieliszek do wina białego nieco niżej po prawej stronie i kieliszek do szampana.



Jaka jest różnica pomiędzy tradycyjnymi sztućcami, a tymi przeznaczonymi do jedzenia ryb? Poniższe zdjęcia Wam to wyjaśnią:



