

4

Zastawa stołowa

- Rodzaje zastawy stołowej z podziałem na metalową, ceramiczną i szklaną
- Zalety i wady poszczególnych rodzajów zastawy stołowej
- Użycie zastawy stołowej
- Przechowywanie i konserwacja zastawy stołowej

4.1. Zastawa stołowa metalowa

Zalety metalowej zastawy stołowej:

- trwałość,
- odporność na uszkodzenia,
- odporność na środki chemiczne,
- łatwość w utrzymaniu czystości,
- odporność na korozję oraz działanie kwasów występujących w potrawach.

Sztućce

- Metale, z których produkuje się sztućce: stal nierdzewna, srebro, metal srebrzony, złoto.
- Podział sztućców według przeznaczenia: klasyczne, specjalne, serwisowe.
- Rozmiary sztućców klasycznych: duże, średnie, małe.

Wyróżnia się kilka zestawów sztućców:

- zestaw nakryć podstawowy – śniadaniowy, obiadowy;
- zestaw nakryć specjalnych – platerowanych (bankietowych);
- zestaw nakryć do ryb i mięczaków;
- zestaw nakryć do deserów;
- zestaw nakryć dla dzieci;
- nakrycia uzupełniające, tj. noże do krojenia chleba, owoców, serów, łyżki do kumpotu, puddingu, ryżu, jarzyn oraz wiele innych.

Wyróżnia się sztućce:

1. Duże
 - widelec – podaje się do dań zasadniczych, służy jako sztuciec w serwisie francuskim;
 - nóż – podaje się do dań zasadniczych, które wymagają krojenia;
 - łyżka – podaje się do zup, które serwuje się w głębokich talerzach.
2. Średnie
 - widelec i nóż – podaje się do śniadań, przekąsek, deserów oraz zakąsek;
 - łyżka – podaje się do zup, które serwuje się w bulionówkach;
 - widelec i łyżka – podaje się do deserów w słodkich sosach.
3. Małe
 - widelec – podaje się do małych przystawek i zakąsek;
 - nóż – podaje się do ciast;
 - łyżka – podaje się do kawy, herbaty, deserów, małych przystawek i zakąsek serwowanych w małych miseczkach lub pucharkach oraz zup podawanych w filiżankach lub małych bulionówkach.
4. Sztućce specjalne:
 - sztućce do ryb (widelec i nóż łopatką);
 - sztućce do ślimaków – szczytce do trzymania muszli ślimaka i widelec do spożywania zawartości muszli;
 - widelec do fondue – na niego nadziewa się kawałki jedzenia, które zamurza się w fondue np. serowym;
 - zestaw do kawioru – łyżeczka i łopatką (nóż – służący do rozsmarowania kawioru np. na tostach);
 - widelec do ostrąg – służy do wyjmowania i spożywania mięsa z muszli;
 - widelec do homarów i raków – wydobywa się nim mięso z pancerza;
 - sztućce do szparagów – łopatką do przekładania i szczytce do konsumpcji.

5. Sztućce pomocnicze:

- łyżka wazowa (do nabierania zupy z wazy);
- łyżka do sosów;
- łyżka do makaronu;
- łyżka do ziemniaków;
- szczypta do pieczywa;
- sztućce do sałatek;
- sztućce do nakładania ryb;
- widelec do mięs;
- widelec do cytryn;
- nóż i łopatką do tortu¹.

Sprzęt używany na stole gościa i podczas obsługi

Do specjalnej i indywidualnej obsługi gości stosuje się różnego rodzaju sprzęt.

• Sprzęt pomocniczy – tace

Kelner w swojej pracy korzysta z tac: dużych, średnich i małych. Mogą one mieć różne kształty i zastosowanie.

- duża taca czworokątna – do przenoszenia naczyń z potrawami z ekspedycji na pomocnik kelnerski oraz do przenoszenia brudnych naczyń do zmywalni;
- średniej wielkości taca owalna lub czworokątna – do przenoszenia z bufetu naczyń szklanych, napojów oraz butelek z napojami do pomocnika kelnerskiego; może służyć do obsługi;
- mała taca – do bezpośredniej obsługi; z niej kelner podaje na stół kieliszki, pojedyncze sztućce oraz potrawy i napoje.

- Urządzenia pomocnicze ekspedycyjne – to urządzenia będące elementami dekoracyjnymi i funkcjonalnymi bufetu. Należą do nich podgrzewacze gastronomiczne do zup, sosów i innych potraw serwowanych na gorąco.

4.2. Zastawa stołowa ceramiczna

Właściwości ceramiki:

- naturalny zapach;
- odporność na zarysowania;
- odporność na środki chemiczne;
- słabe przewodzenie ciepła;
- łatwe utrzymanie w czystości.

Dobór ceramiki:

- proste wzory na co dzień;
- bogate zdobnictwo na szczególne okazje.

Porcelana

W zależności od przeznaczenia wyróżnia się:

- porcelanę stołową cienką, białą;
- porcelanę dekoracyjną artystycznie wykończoną;
- porcelanę techniczną o dużej wytrzymałości na zmiany temperatury.

Zalety porcelany: odporność na kwasy zawarte w żywności, brak wpływu na zapach i smak potraw, łatwość mycia i utrzymania w czystości, słabe przewodzenie ciepła, odporność na zarysowania.

Wadami porcelany są kruchość, podatność na pęknięcia oraz zbyt duża masa.

Porcelit to materiał pośredni pomiędzy porcelaną a kamionką. Różni się od porcelany tym, że ma odcień szary, względnie kremowy, to tworzywo spieczone, nieprzeświecalne, twarde, ciężkie. Naczynia porcelitowe są grubsze i mocniejsze od porcelany, stosuje się je w zakładach niższej kategorii.

Kamionka należy do wyrobów o czerepie spieczonym. Do jej produkcji używa się surowców mniej szlachetnych. Ma podobne cechy jak porcelana. Wyrabia się z niej dzbany, misy, garnki, naczynia żaroodporne. Jest twarda i odporna na działanie czynników chemicznych.

Fajana to porowate tworzywo barwy kremowej. Jest całkowicie nieprzeświecalne, mniej twarde niż porcelana i lżejsze. Wydaje głuchy dźwięk, po pewnym czasie tworzy się na nim drobna siateczka pęknięć. Ma dużą nasiąkliwość i małą wytrzymałość mechaniczną. Jest najłagodniejszym materiałem ceramicznym².

¹ B. Czarnka, *Obsługa konsumenta*, Wydawnictwo Druk Szt., Warszawa 1996, s. 80, 83.

² K. Jęta, A. Prochoc, *Technologia gastronomiczna z żywiołowością*, WSiP, Warszawa 1996, s. 136-137.

talerze płaskie	32 cm, 28 cm, 26 cm	do potraw wymagających dużej powierzchni, np. dań mięsnych i rybnych wraz z dodatkami
	26 cm, 23 cm	do niektórych dań zasadniczych, do przystawek zimnych i gorących, do deserów
	21 cm, 19 cm	do pieczywa i tostów, do deserów, do ciast, do sałatek, do śniadań, na odpadki
	17 cm, 13 cm	do pieczywa i tostów, do masła, na odpadki
talerze głębokie	26 cm, 23 cm	do zup z dodatkami, do zup serwowanych z wazy, do śniadań (płatki, musli)

W bulionówkach¹ podaje się: buliony, zupy klarowne, zupy kremy, wykwintne zupy z dodatkami. W filiżankach podaje się zupy specjalne i zupy egzotyczne.

Filiżanki do napojów gorących

Pojemność filiżanek do napojów gorących: ok. 250 ml, ok. 150 ml, ok. 100 ml.

ZAPAMIĘTAJ

Półmisek używa się do podawania większej ilości potraw: mięs, ryb, jaj, warzyw, dodatków.

Wazy i misy służą do wieloportcyjowego podawania bulionów, zup, dań jednogarnkowych oraz potraw przyrządzanych z dużą ilością sosu.

Dzbanki stosuje się do napojów gorących, wrzątku, esencji, mleka i śmietanki.

Zaroodporne naczynia, tzw. kokilki, owalne lub okrągłe z przykrywką służą jednocześnie do zapiekania potraw i serwowania ich gościom.

Dodatkowa ceramiczna zastawa stołowa:

- cukierniczki,
- menaży z przyprawami,
- małe miseczki lub talerzyki do podawania dodatków do śniadań,
- talerzyki na wyciskacze do cytryny,
- kieliszki do jajek.

4.3. Zastawa stołowa szklana

Szklana zastawa stołowa:

- kieliszki,
- szklanki,
- szklanice,
- pucharki,
- dzbanki.

Kształt i wielkość kieliszka powinny być odpowiednio dobrane do napoju, jaki będzie w nim podawany.

Rodzaje szkła przeznaczonego na kieliszki:

- białe,
- cienkie,
- niezdobione.

WARTO WIEDZIEĆ

Najbardziej pożądanym kształtem kieliszka do wina to tulipan o lekko zwężającej się ku górze czaszy, co pozwala na koncentrację aromatów. Wielkość ułatwia bezpieczne manewrowanie kieliszkiem, kręcenie winem bez ryzyka obłania się. Szkło powinno być odpowiednio lekkie, by trzymanie dużego kielicha nie męczyło dłoni pijącego.

¹ Bulionówka to filiżanka z dwoma uszkami – ma poj. 250 ml.

Podaje najczęściej używanych naczyń szklanych w gastronomii:

- kieliszek do wina białego – dość wysoka nóżka i smukła czasza o pojemności 100 cm³;
- kieliszek do wina czerwonego – krótsza nóżka, lekko zamknięta czasza o pojemności 100 cm³;
- kieliszek do wina różowego i wermutu – pękata, rozchylająca się lekko ku górze czasza;
- kieliszek do koniaku – krótka nóżka i pękata czasza zwężająca się lekko ku górze;
- kieliszek do szampana i win musujących – wysoka, smukła czasza zwężająca się ku górze;
- kieliszek do likierów – wysoka nóżka i czasza nachylenia się ku górze;
- kieliszek do martini – wysoka nóżka i bardzo rozlitysta czasza;
- kieliszek do wódki – mała pojemność – 25–50 cm³;
- kieliszek do wody – często nazywany gobletem – wysoka nóżka i dość pękata czasza;
- puchar do piwa – krótka nóżka i pękata czasza zwężająca się ku górze, służy do podawania piwa tego typu piwnic;
- szklanka do whisky – niska o grubym dnie i pojemności 120–150 cm³;
- filizanka do kruszonu – nazywana czasami kuflem, służy do podawania kruszonu;
- literatka – nazywana też angielką, mała szklaneczka o pojemności około 130 cm³, służy do podawania napojów chłodzących butelkowych;
- kompotierka – nazywana czasami czarką, powinna być ustawiona na szklanej podstawie z pojemową woskową; służy do podawania kompotów z owocami, lodów itp.;
- dzbanek szklany – mogą mieć różne kształty – pękate lub proste, służy do podawania soków i wody*.

☑ ZAPAMIĘTAJ

Podczas ustawiania kieliszków na stole nie należy dotykać ich brzegów palcami. Podczas przenoszenia nóżki personel powinien zawsze trzymać kieliszek za nóżkę, a szklanice za część przydłmą, aby nie zostawić odcisków palców na szkle.

Wybrane zastosowania naczyń szklanych:

- półmisek i salaterki do sałatek – dla kilku osób lub jednej osoby;
- maselniczka do podawania masła;
- miseczek do konfitur, traw, konfiturówka, do podawania konfitur (śniadanie);
- kompotierka do podawania kompotu;
- pojemnik na parmezan z przykrywką do przechowywania i podawania tartego sera;
- szklanki koktajlowe do podawania koktajli;
- kufel do piwa butelkowego i nalewanego;
- kieliszek do piwa, pokał do piwa butelkowego i nalewanego;
- kufel berliński do piwa z syropem;
- szklanka do wody mineralnej i lemoniady;
- szklanka do gorącego lub zimnego ponczu;
- dzban do wina (różne pojemności) – do wina przelewane z butelki, beczki, kartonu;
- dzbanek do wina grzanego czerwonego i białego;
- puchariki do wina grzanego, czerwonego i białego.

4.4. Przechowywanie naczyń i sztuców

☑ ZAPAMIĘTAJ

Układając czyste naczynia na półkach (oddzielnych dla każdego rodzaju naczyń), należy:

- szklanki ustawiać tak, żeby nie wkładać jednej w drugą, ponieważ pękają; ze względów higienicznych ustawiać je dnem do góry;
- talerze ustawiać w niewielkie stosy (do 24 szt.), odpowiednio posegregowane, tzn. jednakowej wielkości i kształtu – to zapobiega przewracaniu się poszczególnych stosów, jak również pękaniu;
- naczynia szklane (szklanki, kieliszki, spodki, talerzyski do ciast itp.), wyroby ceramiczne oraz sprzęt metalowy, odpowiednio posegregować i osobno ustawić na wydzielonych półkach w szafach;
- czyste popielniczki, karafki, wazoniki, komplety do przypraw ułożyć na oddzielnych półkach;
- naczynia układać na półkach według rodzaju i ciężkości, tj. najcięższe umieszczać na półkach środkowych, z których można je wyjąć bez dodatkowego wysiłku.

* E. Mikula, K. Ziłkani, Organizacja kuchni turystycznej na obs. Wydawnictwo Formet-AB, Warszawa 2004, s. 259–262.

Szczególą troską należy objąć naczynia i sztucce ze srebra oraz platyny, które łatwo można uszkodzić. Przedmioty te, przeznaczane do przechowywania, muszą być dobrze wymyte, suche i wypolerowane. Po urościu naczyń i sztucce segreguje się, a następnie układa na półkach, w szufladach lub skrzynkach z odpowiednimi przegrodami, wyłożonymi flanelą.

Do przechowywania większej liczby sztuk zastawy stołowej służą specjalne kasety, często o kilku kondygnacjach, wysuwane tak, jak szuflady.

Naczynia oraz inne przedmioty metalowe (lichtarze, popielniczki) należy przechowywać, owijając poszczególne sztuki w bibułkę.

Do polerowania używa się ścierek jednorazowego użytku.

Polerować należy w następujący sposób:

- lewą ręką uchwycić ścierkę tak, żeby większa jej część zwisała;
 - ująć talerz lewą ręką przez ścierkę;
 - zgnieść zwisającą część ściertki prawą ręką;
 - polerować ruchem półkolistym środkową część talerza, aż zacznie błyszczeć;
 - uchwycić przez ścierkę prawy, przeciwny brzeg talerza;
 - przesunąć talerz w obu rękach w prawą stronę, polerując jednocześnie jego górny i dolny brzeg.
- Kieliszki do wina poleruje się w następujący sposób:
- kieliszek ująć przez ścierkę lewą ręką tak, by spód podstawki znajdował się na środku dłoni, przytrzymywany zgiętymi palcami;
 - z pozostałej części ściereczki uformować prawą ręką kulę i wepchnąć ją kciukiem do środka kieliszka, a pozostałymi palcami przytrzymać przez ścierkę kieliszek od zewnętrznej strony;
 - powierzchnię zewnętrzną i wewnętrzną polerować przez obracanie kieliszka najpierw ruchem od siebie, a następnie ku sobie;
 - aby uzyskać również połysk podstawki, którą trzyma się palcami lewej ręki, należy rozluźnić nieco palec tak, by kieliszek swobodnie obracał się w dłoni.
- Sztucce poleruje się w następujący sposób:
- sztucce chwycić przez ścierkę lewą ręką za trzonki;
 - prawą ręką ująć zwisający drugi koniec ściertki, wysuwać kciukiem lewej ręki pojedyncze sztuki i mocno pocierać powierzchnię każdej z nich końcem ściertki trzymanym w prawej ręce;
 - po sprawdzeniu czystości sztucce ułożyć na tacy; łyżki i widelce – trzonkami do środka, noże – ostrzami skierowanymi w lewą stronę.

Mycie, konserwacja

Mycie szkła w zmywarkach jest dzisiaj najczęściej stosowanym sposobem zmywania naczyń szklanych. Kieliszki wysychają w krótkim czasie, ponieważ na podgrzanym szkłe woda szybko odparowuje. Dzięki właściwemu dozowaniu środka nablyszczającego na kieliszkach nie powstają plamy z wody i zbędne staje się dodatkowe polerowanie. Po wyjęciu szkła z szafki, należy je wypolerować przed ustawieniem na stole.

Porcelanę czyści się w zmywarkach do białych naczyń albo w nowoczesnych zmywarkach, a także w zmywarkach do mycia ciemnego z użyciem odpowiednich środków przed myciem i po myciu. Ze względów higienicznych w takich maszynach woda musi osiągnąć odpowiednią temperaturę (faza mycia głównego to 60°C, a faza płukania to co najmniej 80°C).

Porcelana także wymaga polerowania. Na czyste porcelanie nie może być zacieków wodnych oraz powierzchniowej warstwy tłuszczu. Poza tym dbałość o porcelanę oznacza także dokładną kontrolę i selekcję brudnych i uszkodzonych naczyń.

Filizanki, dzbanuszki i dzbanki, pokrywki i miejsca złączeń uszu z naczyniami kontroluje się szczególnie dokładnie, ponieważ łatwo odkłada się na nich brud.

Zasady układania zastawy stołowej:

- w niewielkie stosy, np. talerze, filizanki;
- według wielkości i kształtu;
- w jednej warstwie, np. szklanki, kieliszki.

✓ NAUCZYSZ SIĘ

- rozróżniać elementy zastawy stołowej,
- dobierać sztucce,
- dobierać rodzaj zastawy odpowiedni do potrawy,
- serwować alkohole w odpowiednim szkłe,
- dobierać materiał, z którego wykonany jest element zastawy optymalny dla jego przeznaczenia.

Wielkość talerza powinna być dobrana do objętości potrawy.

Talercze okrągłe

Nazwa	Orientacyjna wielkość [średnica]	Zastosowanie
talerze płaskie	32 cm, 28 cm, 26 cm	do potraw wymagających dużej powierzchni, np. dań mięsnych i rybnych wraz z dodatkami
	26 cm, 23 cm	do niektórych dań zasadniczych, do przystawek zimnych i gorących, do deserów
	21 cm, 19 cm	do pieczywa i tostów, do deserów, do ciast, do sałatek, do śniadań, na odpadki
	17 cm, 13 cm	do pieczywa i tostów, do masła, na odpadki
talerze głębokie	26 cm, 23 cm	do zup z dodatkami, do zup serwowanych z wazy, do śniadań (płatki, musli)

W bulionówkach¹ podaje się: buliony, zupy klarowne, zupy kremy, wykwintne zupy z dodatkami. W filiżkach podaje się zupy specjalne i zupy egzotyczne.

Filizanki do napojów gorących

Pojemność filizanek do napojów gorących: ok. 250 ml, ok. 150 ml, ok. 100 ml.

ZAPAMIĘTAJ

Półmisek używa się do podawania większej ilości potraw: mięs, ryb, jaj, warzyw, dodatków.

Wazy i misy służą do wieloportyjowego podawania bulionów, zup, dań jednogarnkowych oraz potraw przegrzanych z dużą ilością sosu.

Dzbanki stosuje się do napojów gorących, wrzątku, esencji, mleka i śmietanki.

Zaroodporne naczynia, tzw. kokilki, owalne lub okrągłe z przykrywką służą jednocześnie do zapiekania i serwowania ich gościom.

Dodatkowa ceramiczna zastawa stołowa:

- cukierniczki,
- menażki z przyprawami,
- małe miseczki lub talerzyki do podawania dodatków do śniadań,
- talerzyki na wyciskacze do cytryny,
- kieliszki do jajek.

4.3. Zastawa stołowa szklana

Szklana zastawa stołowa:

- kieliszki,
- szklanki,
- szklanice,
- pucharki,
- dzbanki.

Kształt i wielkość kieliszka powinny być odpowiednio dobrane do napoju, jaki będzie w nim podawany.

Rodzaje szkła przeznaczonego na kieliszki:

- białe,
- cienkie,
- niezdobione.