

Witam, proszę zapoznać się z zagadnieniami i uzupełnić test.

20 BIELIZNA STOŁOWA

3 Bielizna stołowa

- Elementy bielizny stołowej i ich zastosowanie
- Składanie serwetek
- Zasady rozkładania i składania obrusów
- Rodzaje nakryć

Najlepsze tkaniny, z których szyje się bieliznę stołową, to tkaniny bawełniane, lniane lub mieszane. Są one dość trwałe, mocne, można je łatwo prać i gotować.

Bieliznę stołową stanowią:

- obrusy stołowe i bankietowe;
- serwetki stołowe (napperony);
- moltony;
- serwetki płócienne;
- serwetki papierowe;
- nakrycia pod talerze;
- skirtingi (ozdobne falbany przypinane do obrusów);
- laufry (podłużne haftowane serwetki);
- sachetto (saszetka z serwetką i kieszonką na sztucce);
- sety.

ZAPAMIĘTAJ

Wybór rodzaju bielizny zależy od rodzaju pomieszczenia, imprezy i stołu.

WARTO WIEDZIEĆ

Obecnie coraz popularniejszym zjawiskiem w lokalach gastronomicznych, szczególnie w hotelach systemowych, jest eliminowanie bielizny stołowej. W eleganckich restauracjach stoły są nakrywane serwetkami lub używa się mat jako podkładek pod talerze.

Podkładki pod obrusy – moltony

Stosowanie podkładek pod obrus powoduje, że:

- obrus nie zsuwa się ze stołu, a jego rogi i kanty są chronione;
- tłumią one hałas podczas stawiania i zbierania naczyń, szkła, sztuczków, zwłaszcza na przyjęciach;
- wylane ciecze są wchłaniane przez podkładki;
- obrus lepiej układa się na powierzchni stołu i nie powstają na nim załamania.

Obrusy

Obrusy stosuje się w zależności od wymiarów i kształtu stołów, a kolorystycznie dobiera się je do wystroju wnętrza, rodzajów posiłków bądź uroczystości.

ZAPAMIĘTAJ

Obrus powinien zwisać ze wszystkich stron stołu na taką samą długość (25 do 30 cm od brzegów stołu), lecz nie więcej niż 5 cm nad siedziskiem krzesła.

Obrusy stosowane na stoły codziennie mogą mieć zaprasowania, są wtedy układane złożeniem równoległym do dłuższego brzegu, zaprasowany środkowy kant obrusa musi zawsze znajdować się pośrodku stołu zaprasowaniem do góry.

Ponieważ do nakrycia stołów bankietowych używa się kolejno kilku obrusów, muszą one być uprasowane. Po uprasowaniu roluje się je na wałki, dzięki czemu uzyskuje się gładką powierzchnię bez fałd i załamań. Podczas rozkładania obrusa na stole na rogu układa się „krawat”.

Zasady nakrywania stołów obrusami

- Obrusy bankietowe nakrywa się od źródła światła lub okna, aby uniknąć cienia padającego od fałd obrusa.
- Obrusy muszą nakładać się na siebie przynajmniej na szerokość dłoni.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby żadne nakrycie nie stało na szwie obrusa.
- Obrus bankietowy powinny rozkładać dwie osoby, aby ze wszystkich stron opadał równomiernie.
- Jeżeli obrus jest zdobiony wzorami, należy zwrócić uwagę, aby znalazły się one w centralnej części blatu.

Składanie obrusa

Poprawne rozłożenie obrusa zależy w dużym stopniu od właściwego rodzaju gościa.

- Obrus składa się najpierw na pół, a pozostały kąt mocno się zaprasowuje.
- Następnie znowu składa się go na pół, wzdłuż dłuższego brzoła; w ten sposób powstaje czworokąt, który od strony składającego.
- Następnie złożenie wykonuje się od strony lewej do prawej, przez jedną stronę.
- Po zaprasowaniu złożonego obrusa wykonuje się czwarty ruch, również od strony lewej do prawej.
- Jeżeli do przykrycia długiego stołu konieczne są dwa obrusy, to stosuje się drugi obrus, który się składa w ten sposób, aby jego brzeg pozostał niewidoczny od strony gościa.

Serwety stołowe (napperony) są z reguły kwadratowe (wyjątek: napperony składane na dwa albo trzy, stosowane do przykrywania okrągłych stołów). Serwetami można też zastąpić małe, zaokrąglone i zaprasowane kawałki obrusa, szybciej się je wymienia niż cały obrus, a ponadto stanowią dodatkową dekorację stołu.

Serwetki płócienne (tzw. serwetki osobistego użytku). Gość rozpoczyna posiłek od wzięcia serwetki do ręki i posłuży się nią w trakcie całego posiłku.

📌 ZAPAMIĘTAJ

Serwetki płócienne mogą mieć wymiary: 30 x 30, 40 x 40, 50 x 50 cm. Służą one do:

- dekoracji stołu,
- ochrony ubrania konsumenta przed poplamieniem,
- wycierania ust w czasie konsumpcji i po jej zakończeniu.

Serwetki fizeleinowe. Obecnie serwetki osobistego użytku mogą być zastępowane przez fizeleinyce, które o wielkości wystarczającej do ochrony ubrania konsumenta i wytarcia ust lub rąk. Serwetki fizeleinowe stosuje się podczas śniadań w formie bufetu lub na przyjęciach na stojąco.

Serwetki papierowe. Serwetki tego typu są wykorzystywane w kawiarniach, barach, cukierniach oraz zaokrąglone, niższej kategorii.

Składanie serwetek płóciennych

Serwetki nie tylko spełniają konkretne funkcje, lecz także są bardzo ważnym elementem dekoracji.

W jednej sali konsumenckiej obowiązuje jeden rodzaj formowania serwetek.

Wśród sposobów składania serwetek należy wyróżnić dwa podstawowe, które stanowią bazę do dalszego postępowania i mają wpływ na dalsze formowanie:

- dwuczęściowe złożenie,
- trzyczęściowe złożenie.

Zasadniczo przyjmuje się, że do śniadań stosuje się płaskie formy serwetek, do późniejszych posiłków preferowane są wyższe formy.

Nakrycia pod talerz – estetyczne blaty stołów można nakrywać prostokątnymi podkładkami, indywidualnie dla każdego klienta.

Skirtingi (falbany) są używane do zdobienia bufetów i stołów wystawowych lub na wewnętrznej stronie stołów ustawionych w literę U, jeśli krzesła są ustawione tylko na zewnątrz.

Laufry to podłużne serwetki, które mogą być przyozdobione haftami lub koronkami. Służą do dekoracji stołów.

Sachetto – to pochewki zawierające serwetkę składaną na osiem razy i kieszonkę na sztucze.

Sety – małe podkładki o różnych kształtach, na przykład prostokąty, kwadraty, koła. Spełniają funkcję dekoracyjną, a także chronią obrus przed zabrudzeniem.

📌 ZAPAMIĘTAJ

Rozróżnia się dwa sposoby nakrywania stołów:

- jednym obrusem,
- małymi serwetkami, pod każde nakrycie osobno (metoda obecnie często spotykana w restauracjach hotelowych).

✅ NAUCZYSZ SIĘ

- posługiwać elementami bielizny stołowej,
- składać i rozkładać obrusy,
- zmieniać obrusy,
- przechowywać odpowiednio bieliznę stołową.

KARTA PRACY 13 Właściwe wykorzystanie bielizny stołowej

ZADANIA

1. Uzupełnij poniższy tekst.

Bielizna stołowa stanowi niezbędne wyposażenie każdego zakładu gastronomicznego. Odgrywa istotną rolę jako element estetyczny i dekoracyjny. Jest wykonana najczęściej

z _____, _____ lub tkanin _____.

Asortyment bielizny jest zróżnicowany w zależności od _____, rodzaju _____ i zakresu _____ przez zakład.

Do bielizny stołowej należą:

- moltony – _____ nakładane na blat stołu. Mogą być _____, _____ lub z _____. Ich zadaniem jest _____ stołu, _____, wyrównywanie drobnych nierówności powstałych w miejscach łączenia stolików, _____ i wchłanianie cieczy. Moltony są układane zarówno na małych pojedynczych stolikach, jak i na długich stołach bankietowych. Mocuje się je za pomocą _____ lub _____. Przechowuje się nawinięte na wałki, tak aby nie powstały na nich załamania.

2. Uzupełnij poniższy tekst.

Obrusy powinny zwisać ze wszystkich stron na taką samą _____, tj. _____ cm od brzegów stołu, ale nie więcej _____ cm nad siedziskiem krzesła.

Stosowane na stoły codzienne mogą mieć zaprasowania – wówczas są układane _____ do _____, zaprasowany środkowy kant obrusa zawsze musi znajdować się _____ stołu _____ do góry. Obrusów bankietowych nie należy składać, tylko _____ (nie ma na nich załamań i fałd) i w taki sposób przechowywać owinięte w folię.

Skirtingi to _____ stosowane do wykończania _____ lub _____

Przypina się je do stołu lub obrusa na wysokości blatu stołu za pomocą _____. Upięte falbany powinny zwisać na wysokości _____ od podłogi. Skirtingi należy przechowywać _____ lub zawieszane na _____. Są wykonane z materiałów ułatwiających układanie się, tzw. lejących typu negro czy satyna – białych i kolorowych.

3. Uzupełnij poniższy tekst.

Napperony to _____ stanowiące dodatkowy element nakrycia i dekoracji, zakrywają _____ i _____ obrusa. Na stoły okrągłe używa się _____, na pozostałe _____ o wymiarach _____ lub _____ cm. Nakrywa się nimi stoły wzdłuż dłuższego boku lub po przekątnej stołu, mogą też dochodzić _____ lub _____.

Mogą być w kolorze _____ i _____ albo dobrane kontrastowo, co podnosi estetykę stołu.

Laufry to _____, _____ często zdobione haftami lub koronkami, układane na _____ o szerokości _____ cm, by uatrakcyjnić wizualnie obrus.

Serwetki odpowiednio uformowane mogą służyć również do ułożenia sztuczków na stole bankietowym lub podania sztuczków podczas nakrywania stołu tzw. _____.

Najczęściej używa się białych, nieco rzadziej kolorowych o wymiarach _____ cm, _____ cm.

PODSUMOWANIE

Napisz, jak w szkolnej pracowni są przechowywane wymienione elementy bielizny stołowej.
