

Witajcie

W tym tygodniu na POK-u proszę o zapoznanie się z poniższymi treściami i wykonanie krótkiego ćwiczenia strona 4. Opis ćwiczenia w zeszyte do praktyk i dowód w formie zdjęcia proszę przesać na adres: [adrian207@op.pl](mailto:adrian207@op.pl) do 20 kwietnia.

Pozdrawiam

DGP

# 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;
- serwety stołowe (napperony);
- moltony;
- serwetki płócienne;
- serwetki papierowe;
- nakrycia pod talerze;
- skirtingi (ozdobne falbany przypinane do obrusów);
- laufry (podłużne haftowane serwety);
- sachetto (saszetka z serwetą 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 serwetami 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, sztucców, 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.

## kładanie obrusa

Poprawne rozłożenie obrusa zależy w dużym stopniu od właściwego złożenia go w pralni.

- Obrus składa się najpierw na pół, a powstały kant mocno się zaprasowuje.
- Następnie znowu składa się go na pół, wzdłuż dłuższego boku; w ten sposób powstaje czterowarstwowy pas.
- Obrusy prostokątne składa się zawsze równoległe do dłuższego brzegu, od siebie, aby złożony kant wypadł od strony składającego.
- Następnie złożenie wykonuje się od strony lewej do prawej, przez połowę obrusa.
- Po zaprasowaniu złożonego obrusa wykonuje się czwarty ruch, również od strony lewej do prawej.
- Jeżeli do przykrycia długiego stołu konieczne są dwa obrusy, to wówczas drugi obrus należy ułożyć na pierwszym w ten sposób, aby jego brzeg pozostał niewidoczny od strony wejścia.

Serwety stołowe (napperony) są z reguły kwadratowe (wyjątek: napperony okrągłe na okrągłe stoły). Stosowanie serwet obniża koszty prania i zakupów. Serwetami można też zasłonić małe zabrudzenia i zaprasowania kantów 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 rąk i posługuje się nią w trakcie całego posiłku.

Obrusy stosowane na stoły codziennie mogą mieć zaprasowania, są wtedy układane złożeniem równoległe 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.

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

Serwetki papierowe. Serwetki tego typu są wykorzystywane w kawiarniach, barach, cukierniach oraz zakładach 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 podkładami, indywidualnymi 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.

Laufrы to podłużne serwety, które mogą być przyozdobione haftami lub koronkami. Służą do dekoracji stołów.

Sachetto — to pochewki zawierające serwetkę składaną na osiem razy i kieszonkę na sztucce.

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

Rozróżnia się dwa sposoby nakrywania stołów:

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

## Zadanie

- Przyjrzyj się zdjęciom prezentującym różne sposoby nakrycia stołów i wskaż różnice w sposobie nakrycia. Uzupełnij podpisy pod zdjęciami.



1. Stół nakryty



2. Stół nakryty



3. Uroczyste nakrycie



4. Nakrycie stołu



5. Stoły nakryte



6. Nakryte stoły



7. Nakrycie stołu tradycyjnym



8. Stoły nakryte

Który rodzaj nakrycia jest twoim zdaniem najlepszy dla renomowanej restauracji w centrum handlowym? Uzasadnij odpowiedź.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....