

Uma mesa lindamente posta

As festas estão próximas, então, em primeiro lugar algumas reflexões sobre as bases de como por à mesa, servir os alimentos e seu consumo, bem como a boa atmosfera da festa planejada, por exemplo, para o café da manhã de Páscoa, almoço e jantar.

Não só os pratos saborosos, mas também uma mesa posta de modo alegre e cuidadoso decidem sobre uma reunião bem sucedida entre familiares, amigos e convidados. Um dito polonês antigo prega que o homem não come só com a boca, mas com os olhos também. Uma mesa posta com elegância e brilhantismo traz calma e bom humor. É atraente tanto para os olhos dos donos da casa, como para os convidados. Junto com os alimentos é um elemento importante em cada recepção. Uma linda toalha, de preferência branca, um aparelho de jantar e taças e copos, bem como a decoração nesta ocasião, criarão uma atmosfera única em cada cerimônia.

A mesa é posta cedo, antes da chegada dos convidados. Verificamos os pratos, limpamos as taças e copos, ajeitamos os talheres. Lembremos que os participantes da festa devem sentar-se de modo confortável e desembaraçado. No planejamento e organização de reuniões solenes, mais oficiais, devemos também ter em conta o tamanho da sala de jantar e as dimensões de nossa mesa. Sempre que possível tentamos respeitar as regras. Em recepções em que os comensais vão ficar sentados, convidamos apenas a quantidade de visitantes para que cada um tenha no mínimo 60 cm de espaço à mesa. Se temos essa possibilidade, recebemos os convidados inicialmente em outra sala. Servimos aperitivos com os convidados em pé ou sentados ao lado de mesas baixas. Após a chegada de todos, a dona da casa ou, dependendo da natureza da reunião, o anfitrião ou o organizador(a) da recepção convida todos para a mesa principal.



mojpieknystol.blogspot.com



mom-machine.com



lifeandstyle.collincove.com



squidoo.com

Em seguida, outro assunto importante. Em festejos, especialmente aqueles organizados em casa, sempre devemos chegar pontualmente. Muitas coisas podem, no entanto, acontecer. Em nossa vida cotidiana às vezes ocorrem, acidentalmente, situações inesperadas. Lembremos, no entanto, que 15 minutos de atrasado são perdoáveis, e vir mesmo que minuto "antes do tempo" é muito inapropriado... e geralmente mal recebido pelos anfitriões. Por quê? Porque os anfitriões, pouco antes da reunião, podem estar substituindo os chinelos de casa por sapatos, terminando de se vestir, ver se o penteado ou a maquiagem estão bons.

Voltando às toalhas de mesa. Antigamente era obrigatório que fossem brancas. Hoje em dia podem ser coloridas, mas de preferência de cor pastel. Pode-se usar também, para cada pessoa, guardanapos grandes (tipo jogo americano). Estes, no entanto, são bem vistos em recepções menos convencionais ou aquelas feitas no jardim. Em encontros festivos são mais elegantes as toalhas de mesa claras e de uma só cor.

Sobre a mesa podemos colocar vasos de vidro com flores. Por ocasião da Páscoa, podem ser tulipas ou junquinhos amarelos cortados adequadamente. Deve-se lembrar que as flores precisam estar numa altura de modo a não cobrir a visão entre os convidados, sentados uns em frente aos outros, e para não dificultar a nossa conversa com eles.



twojekwiaty.pl



À noite, as velas conferem uma atmosfera agradável. Elas salientam o meio-ambiente e sob sua luz nossas siluetas ficam mais bonitas. Além disso, absorvem o cheiro da fumaça de cigarros. Neste caso, falando em cigarros, o melhor é não fumar, mas se desejar é necessário pedir permissão aos donos da casa e apenas depois do prato principal, isto é, antes da sobremesa. Com um aparelho de jantar em porcelana cabe usar candelabros de porcelana, vidro ou prata. Ficam lindas também velas coloridas dentro de recipientes de vidro.



cassone.pl



ikea.com



artofpewter.com



zycierzeczy.pl

Durante as festas de Páscoa pode dominar a cor amarela. Existem muitas idéias. Podemos também decorar a mesa com ramos verdes de buxinho, agrião ou também, ao lado dos alimentos abençoados, um carneirinho. Ficam bem pequenos pintinhos amarelos junto com os ovos pintados (*pisanki*). Precisamos lembrar, no entanto, que a decoração da mesa precisa ser discreta e de bom gosto com elementos que combinem com o evento. Não podem ofuscar a apresentação dos alimentos e das travessas usadas na recepção.



tulka.pl



opimenteiro.com



walls4.com



dom.pl



housik.pl

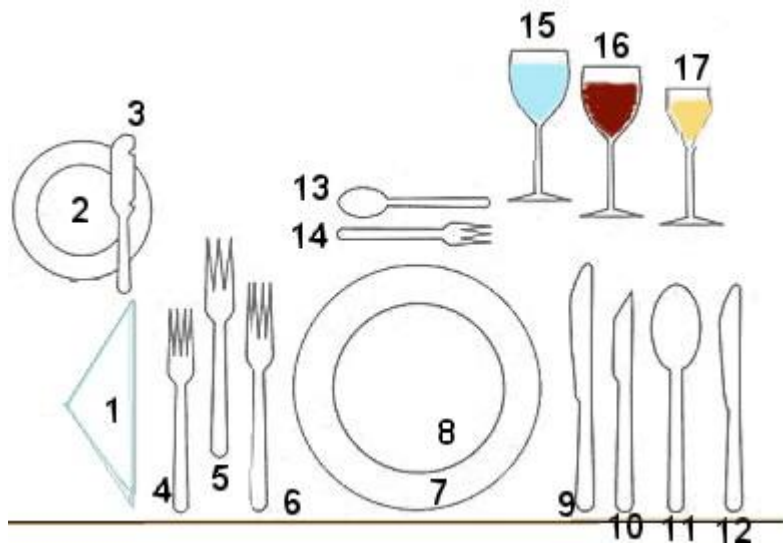
Belos saleiros, moinhos para pimenta ou molheiras podem ser um elemento decorativo bonito. Do lado esquerdo, perto dos pratos são postos os guardanapos para os lábios. Os tecidos combinam com o tecido da toalha de mesa, embora também possam ser usados aqueles com motivos discretos e cores contrastantes. O mais importante é que estejam muito limpos e bem passados, como a toalha de mesa. Algumas pessoas, ao lado do guardanapo dobrado colocam um pequeno enfeite com laço amarelo. Existem muitas idéias e todas dependem da ocasião e do tipo de encontro.



mojageneracja.pl

Resumindo ...

- * A decoração confere um caráter festivo à refeição. Têm grande influência sobre a estética da recepção, os pratos de bom gosto, as taças e copos, os talheres, os guardanapos e alimentos bem decorados. Durante a Páscoa são bem vistos os carneirinhos, coelhinhos, pintinhos e *pisanki*. Um elemento agradável sobre a mesa são as flores, colocadas em vasos pequenos. As frutas também podem ser aproveitadas na decoração.
- * Um elemento importante na decoração da mesa em um jantar de gala são as velas colocadas em altos candelabros de metal ou vidro. Podem ser brancas ou coloridas, mas sempre combinadas com os outros elementos da decoração da mesa. A sala de jantar, como um lugar de recepção deve estar devidamente iluminada. Luz fraca cansa a nossa visão e demasiado forte afeta o bom humor.
- * A decoração é feita após estarem sobre a mesa os pratos, taças e copos, e talheres, saleiros e molheiras, para que se tenha uma noção de quanto espaço livre existe sobre a nossa mesa.
- * Devemos verificar a colocação dos talheres sobre a mesa. Colocamos as facas, garfos e colheres de acordo com a sequência de uso, de fora para dentro na direção do prato. Do lado esquerdo colocamos os garfos e do lado direito as colheres e facas (com o corte para o lado esquerdo). Os talheres para a sobremesa colocamos paralelos à beira da mesa acima do prato. A mão da colher de sobremesa fica para o lado direito e se temos ainda o garfo ou faca colocamos em sentido contrário.



1. guardanapo; 2. prato para pãozinho; 3. faca para manteiga ou patês; 4. garfo para saladas; 5. garfo para peixes; 6. garfo para o prato principal; 7. prato para entrada; 8. prato principal; 9. Faca para o prato principal; 10. faca para peixes; 11. colher de sopa; 12. faca para salada; 13. colher para sobremesa; 14. faca para sobremesa; 15. taça para água; 16. taça para vinho tinto; 17. taça para vinho branco.

* Quando a recepção começa com uma entrada servida sobre travessa, o guardanapo fica sobre o prato da entrada sobre o qual será servida a entrada.

Se a refeição começa com sopa o guardanapo, em geral quadrado, é dobrado de modo triangular ou rolo e colocado do lado esquerdo do prato. Antes do início da refeição o guardanapo é aberto e colocado sobre os joelhos.

* Os garfos e as facas “falam”...

Se desejamos sinalizar que terminamos uma refeição, isto é, após comer o alimento que foi servido, a faca e o garfo são colocados quase perpendiculares a nós, isto é, ... indicando cinco horas. O relógio imaginário, é claro, é o nosso prato. Desta maneira, “dizem” que ele pode ser retirado. Os talheres cruzado sobre o prato no formato de um X (a faca com o corte virado para o lado esquerdo e o garfo repousando sobre ele) sinalizam que ainda não terminamos de comer.

Nunca apoiamos os talheres sobre a mesa durante a refeição. Seu lugar é sempre, e exclusivamente, sobre o prato.

* Os pratos, após todos terminarem a refeição, são recolhidos pelo lado direito do convidado.

* A roupa de festa ou recepção dos que recebem assim como dos convidados, não só eleva o nível da recepção, mas é também uma expressão de respeito dos convidados para quem os recebe e vice-versa.

* Lembremos dos princípios de pontualidade!

Chegar antes da hora marcada é mal visto. Pode causar pressa e tensão nos donos da casa. Também o excesso, costumeiramente um atraso de 15 minutos, torna-se um período de ansiedade e nervos na espera dos convidados.

Felizes festas e recepções de sucesso no seio familiar e dos amigos!

Redigiu: Redação do Portal Polônia
Direitos reservados

Stół pięknie nakryty

Ponieważ zbliżają się Święta - więc w pierwszej kolejności kilka refleksji o zasadach nakrywania do stołu, serwowania dań i ich konsumpcji oraz o dobrej atmosferze zaplanowanej uroczystości; np. wielkanocnego śniadania, obiadu czy też kolacji.

Nie tylko smaczne dania, ale też ładnie i starannie nakryty stół, decydują o udanym spotkaniu w gronie rodziny, przyjaciół czy przyjęciu świątecznym. Staropolskie powiedzenie głosi, że człowiek jada nie tylko ustami, ale też oczami. Elegancko i efektownie przygotowany stół niesie odprężenie i dobry nastrój. Cieszy oczy zarówno gospodarzy jak i gości. Obok potraw, stanowi więc ważny element każdego przyjęcia. Piękny obrus, najlepiej biały, wyszukana zastawa i szkło oraz okolicznościowe dekoracje stworzą niepowtarzalną atmosferę każdej uroczystości.

Stół nakrywamy wcześniej, przed przybyciem gości. Sprawdzamy zastawę, przecieramy szkło, układamy sztucce. Pamiętajmy o tym, że uczestnicy biesiady powinni siedzieć w miarę wygodnie i swobodnie. Przy planowaniu i organizacji uroczystych spotkań, o charakterze bardziej oficjalnym, musimy brać też pod uwagę wielkość jadalni i wymiary naszego stołu. W miarę możliwości staramy się przestrzegać ważnej zasady. Na przyjęcia o charakterze siedzącym zapraszamy tylko taką liczbę gości, aby dla każdego z nich przypadło minimum 60cm krawędzi stołu. Jeśli mamy taką możliwość, przybywających gości początkowo gościmy w innym pomieszczeniu. Serwujemy aperitif na stojąco lub przy niskim stoliku. Gdy już wszyscy przybędą, pani domu lub w zależności od charakteru spotkania, gospodarz i organizator przyjęcia zaprasza do stołu głównego.

Kolejna ważna sprawa. Na uroczystości, zwłaszcza te organizowane w domu staramy się przychodzić zawsze punktualnie. Różne rzeczy mogą się jednak przydarzyć. W naszym życiu codziennym bywają przecież tzw. niespodziewane sytuacje. Pamiętajmy jednak, że o ile wybaczarne jest 15 minutowe spóźnienie, o tyle przyście nawet minutę, „przed czasem” jest bardzo niestosowne.... i zazwyczaj źle odbierane przez gospodarzy. Dlaczego? Chociażby dlatego, że gospodarze tuż przed spotkaniem mogą zamieniać domowe kapcie na pantofle, ubierać wizytowy strój, poprawiać fryzurę czy też makijaż.

Wracając do obrusów. Dawniej obowiązkowo musiały być białe. Obecnie dopuszczalne są kolorowe, ale raczej pastelowe. Można nawet pod każde indywidualne nakrycie położyć większą prostokątną serwetkę. Te ostatnie dobrze prezentują się jednak tylko na przyjęciach mniejszej wagi lub tzw. ogrodowych. Na spotkaniach uroczystych, bardziej eleganckie są obrusy jasne i jednokolorowe.

Na stole możemy postawić szklane wazoniki, z ciętymi kwiatami. W okresie Wielkanocy mogą to być żółte tulipany lub żonkile, odpowiednio przycięte. Trzeba pamiętać o tym, że muszą być małe, tak żeby nie zasłaniały twarzy siedzących naprzeciw i nie utrudniały nam z nimi rozmowy. Wieczorem, atmosferę ciepła daje światło świec. Podkreślają one nastrój, w ich blasku wygląda się korzystniej. Poza tym świetnie pochłaniają dym tytoniowy. Przy okazji, jeśli mowa o papierosach. Najlepiej nie palić w ogóle, ale jeśli już, to trzeba zapytać o pozwolenie współbiedników dopiero po daniu głównym, czyli przed deserem.

Do zastawy z porcelany pasują świeczniki z porcelany, albo srebrne. Pięknie wyglądają też małe kolorowe świece, w delikatnych szklanych specjalnych kielichach.

W czasie Świąt Wielkanocnych może dominować kolor żółty. Pomysłów jest wiele. Możemy też udekorować stół zielonymi gałązkami bukszpana, rzeżuchy czy też, obok świeconki postawić białego baranka. Dobrze prezentują się małe, żółte kurczaczki w towarzystwie kolorowych pisanek. Pamiętać jednak musimy, że dekoracja stołu powinna być w miarę dyskretna i gustowna, z zaznaczonymi elementami okolicznościowymi. Nie może jednak przyćmić widoku dań i półmisków podanych na przyjęciu.

Dekoracyjne mogą też być ładne solniczki, młynek do pieprzu czy sosjerka. Z lewej strony, przy każdym nakryciu kładzie się serwetki do wycierania ust. Odcieniem tkaniny dopasowane do obrusa, choć pasują też dyskretne wzory i kontrastowe kolory. Najważniejsze jednak aby były równie jak on; idealnie czyste i starannie odprasowane. Niektórzy, obok złożonej odpowiednio serwetki kładą małe stroiki, przewiązany np. żółtą kokardką. Pomysłów jest wiele i wszystkie zależą od okoliczności i charakteru spotkania.

Podsumowując ...

- * Uroczystego charakteru każdemu posiłkowi dodaje dekoracja stołu. Duży wpływ na estetykę przyjęcia mają gustownie dobrane talerze, kieliszki, sztucce, serwetki i pięknie udekorowane potrawy. W okresie Wielkanocy dobrze widziane są baranki, zajaczkę, kurczaczki i pisanki. Miłym elementem na stole są kwiaty, umieszczone w niskich flakonikach. Dla celów dekoracyjnych mogą być wykorzystane również owoce.*
- * Istotnym elementem dekoracji stołu i uroczystej kolacji są świece. Umieszczone w wysokich metalowych, porcelanowych lub szklanych świecznikach. Mogą być białe lub kolorowe, ale zawsze dopasowane do pozostałych elementów dekoracji stołu. Jadalnia - jako miejsce przyjęcia powinna być odpowiednio oświetlona. Słabe światło męczy nasz wzrok, zaś zbyt jaskrawe źle wpływa na wytworzenie się dobrego nastroju.*

- * *Dekoracją zajmujemy się już po ułożeniu zastawy i sztućców oraz rozmieszczeniu solniczek i sosjerek, tak aby zorientować się, ile wolnego miejsca mamy na naszym stole.*
- * *Sprawdzamy ułożenie sztućców na stole. Noże, widelce i łyżkę umieszczamy według kolejności użycia, od zewnątrz w kierunku talerza. Z lewej strony kładziemy widelce, z prawej łyżki i noże (ostrzem skierowanym w lewą stronę). Sztucce do deseru układamy równoległe do krawędzi stołu, jakby „za” talerzem. Rączka łyżeczki deserowej znajduje się z prawej strony, jeśli dodatkowo mamy widelczyk - to odwrotnie.*
- * *Jeśli przyjęcie rozpoczyna się od przystawki serwowanej z półmiska, to złożone odpowiednio serwetki leżą przed nami, na płytkim talerzu, na który będzie nakładane to pierwsze danie. Jeśli zaś posiłek zaczyna się od zupy, to serwetki zazwyczaj kwadratowe, złożone w trójkąt lub rulonik - kładziemy po lewej stronie nakrycia. Przed rozpoczęciem jedzenia układane są na kolanach.*
- * *Widelce i noże „mówią”.....
Jeśli chcemy zasygnalizować, że skończyliśmy jeść, czyli po spożyciu podanego dania; nóż i widelec kładziemy równoległe do siebie, czyli,....na godzinę piątą. Tarczą zegara jest oczywiście nasz talerz. W ten sposób ułożone, same „mówią”, że można go już zabrać. Sztucce skrzyżowane w literę X (nóż ostrzem zwróconym w lewą stronę, a widelec nad nożem) sygnalizują gospodarzom, że jeszcze nie skończyliśmy konsumpcji.
Nigdy nie opieramy sztućców na stole w trakcie przyjęcia. Ich całkowite miejsce jest zawsze i wyłącznie.... tylko na talerzu.*
- * *Talerze po zjedzonym daniu zabiera się z prawej strony gościa.*
- * *Odświętny ubiór zarówno gospodarzy, jak i gości przyczynia się nie tylko do podniesienia rangi przyjęcia, ale też jest wyrazem szacunku gości do gospodarzy i odwrotnie.*
- * *Pamiętajmy o przestrzeganiu zasad punktualności!
Przyjście z wizytą wcześniej, czyli przed umówionym czasem jest źle widziane. Może wywołać pośpiech i stan napięcia u gospodarzy. Również przekroczenie, zwyczajowo przyjętych 15 minut spóźnienia, jest niecierpliwym i nerwowym czasem oczekiwania na gości.*

Wesołych świąt i udanych przyjęć w gronie rodziny i przyjaciół!

*Opracowała: Redakcja Portalu
Prawa zastrzeżone*