



BIELIZNA STOŁOWA SPOSOBY NAKRYWANIA I SKŁADANIA OBRUSA

**Opracował:
mgr Jakub Pleskacz**

BIELIZNA STOŁOWA



BIELIZNA STOŁOWA

Bielizna stołowa w zakładzie gastronomicznym stanowi ważny element dekoracyjny i estetyczny. Należą do niej: **obrusey, napperony, serwetki indywidualne, elementy dekoracyjne.**

Najlepszym materiałem na **obrusey** i **serwetki** są tkaniny lniane i bawełniane. Są one dość trwałe, mocne, dają się łatwo prać i gotować. Nakrywając stół pojedynczymi **serwetkami** można wykorzystać **serwetki** gładkie, kolorowe i wzorzyste.

Obrusey powinny być dostosowane do kształtu *stołu* i rodzaju *posiłku*. Ich wielkość zależy od *powierzchni* i *wysokości* stołu.

Przyjmuje się że poły **obrusey** powinny zwisać ok. 25 cm poza obręb każdego stołu. Stół powinien być nakryty starannie, obrus bez zagięć, a poły obrusey równo zwisać z każdej strony.

Białe **obrusey** stosowane są przy: *uroczystych obiadach* i *kolacjach*.

Kolorowe **obrusey** stosowane są przy: *śniadaniach* i *podwieczorkach*.

BIELIZNA STOŁOWA



BIELIZNA STOŁOWA – SERWETKI PŁÓCIENNE

Uzupełnieniem obrusów na stołach są **serwetki**:

serwetki śniadaniowe – układa się płasko na talerzykach lub obok nakrycia,

serwetki obiadowe – uformowane dekoracyjnie ustawia się na talerzach.

Serwetki płócienne są częścią składową nakrytego stołu, powinny być czyste i odpowiednio zaprasowane. Mogą być białe i kolorowe o wymiarach 50x50 cm, 40x40 cm, trzykrotnie złożone oraz 30x30 cm – dwukrotnie złożone.

Serwetki płócienne spełniają dwie funkcje:

w czasie jedzenia chronią *ubranie gości*,

w czasie konsumpcji i po konsumpcji służą do *wytarcia ust*.

BIELIZNA STOŁOWA

SERWETKI PŁÓCIENNE

Serwetki płócienne ustawia się na talerzykach do zakąsek lub po lewej stronie na talerzyku do pieczywa. Powinny być tak formowane, aby ich nie pognieść. Obecnie preferuje się najprostsze metody formowania serwetek.



Ustawienie serwetek na stole

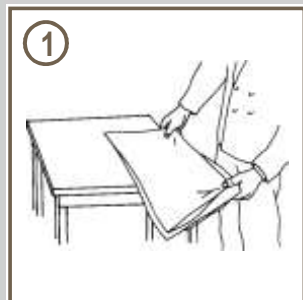
Ułożenie serwetek (1, 2) nie ogranicza serwisu. Ułożenie zaś między sztućcami (3) na bazie (talerz podstawowy lub bazowy) lub na stole wydaje się najbardziej eleganckie.

Ułożenie serwetki (3, 4) jest najczęściej stosowane.

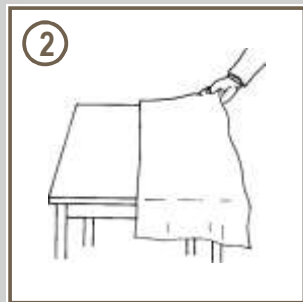
Możliwe jest ułożenie serwetki w szkle, najczęściej w szkle do wina lub goblecie – efektowne, ale mało praktyczne.

BIELIZNA STOŁOWA

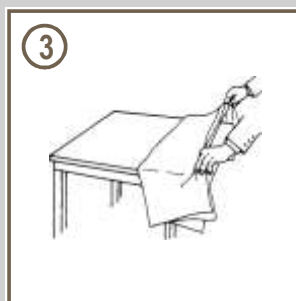
TECHNIKA ROZKŁADANIA OBRUSU



Na stole kwadratowym kładzie się obrus po lewej stronie tak, aby główne zgięcie obrusu było skierowane w prawą stronę ku połowie stołu. Na stole okrągłym obrus kładzie się podobnie.



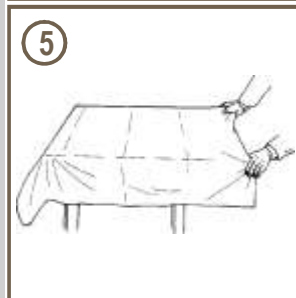
Obrus kładzie się po stronie lewej tak, aby po rozpostarciu go zwis był po obu stronach jednakowy.



Środkową (pojedynczą) część obrusu ujmuje się kciukiem i palcem wskazującym, kładąc trzy pozostałe palce na górnej jego części. Chwyty ten wykonuje się obiema rękami na szerokości stołu.



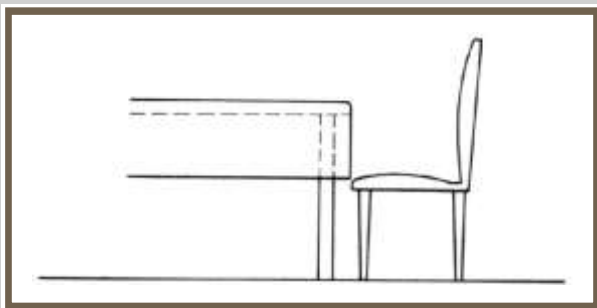
Tak uchwycony obrus podnosi się lekko ponad stół, przesuwając go na przeciwną stronę stołu, nie zmieniając jednak układu palców. Należy przy tym zwrócić uwagę, żeby fałda środkowa przebiegała pośrodku stołu.



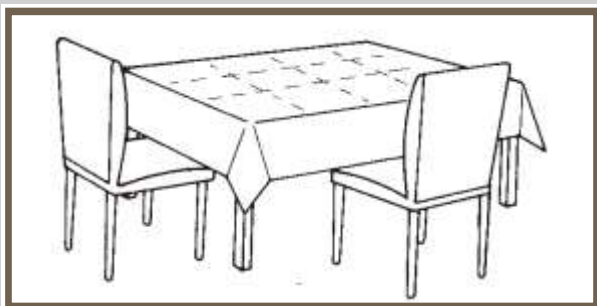
Następnie podnosi się trzy palce leżące na górnej części obrusa, przez co rozluźnia się jego górna fałda środkowa. Obrus podnosi się nieco do góry i przyciągając go do siebie, rozkłada na stole.

BIELIZNA STOŁOWA

TECHNIKA ROZKŁADANIA OBRUSU

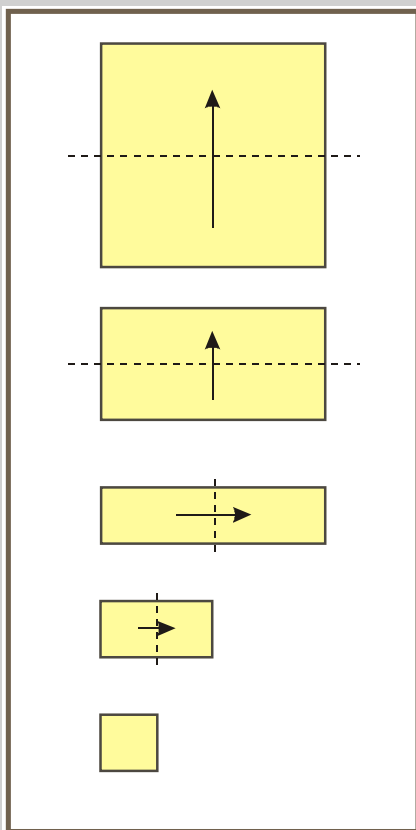


Po rozłożeniu obrusu należy go wyrównać. Szczególną uwagę trzeba zwrócić na ułożenie obrusu na rogach stołu. Na stole kwadratowym kelner wykonuje na rogu krawat, który zakrywa nogi stołu.



BIELIZNA STOŁOWA

TECHNIKA SKŁADANIA OBRUSU



Składanie czystego obrusu jest procesem bardzo istotnym, gdyż to od niego zależy w ogromnym stopniu jego poprawne rozłożenie.

Obrus składa się najpierw na pół, a powstały kant mocno zaprasowuje.

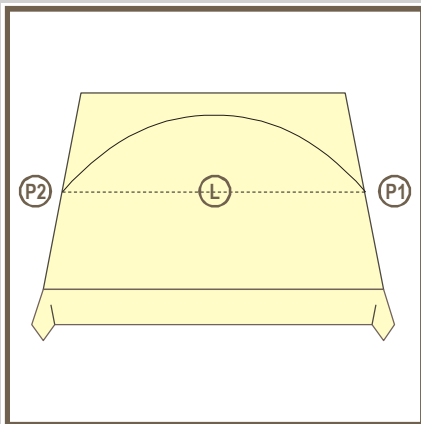
Następnie znowu składa się go na pół, w ten sposób powstaje czterowarstwowy pas.

Następne 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.

BIELIZNA STOŁOWA

ZDEJMOWANIE OBRUSA BRUDNEGO ZE STOŁU



Stanąc przy brzegu stołu, równoległe do środkowej fałdy obrusu.

Prawa ręka chwyta prawy koniec obrusu (P1).

Lewa ręka chwyta środek fałdy środkowej (L).

Prawą rękę pod uchwytem fałdy środkowej przełożyć do przodu na lewo, prawą ręką złapać lewy koniec fałdy środkowej (P2).

Obydwoma rękami podnieść obrus i składać dalej (dowolnie).

Obrusy prostokątne składa się zawsze równoległe do dłuższego brzegu, od siebie, aby złożony kant wypadł od strony składającego.



POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

BIBLIOGRAFIA:

1. <http://pl.wikipedia.org>
2. Vademecum Kucharz&Gastronom, rea 2007 r.

Dziękuję