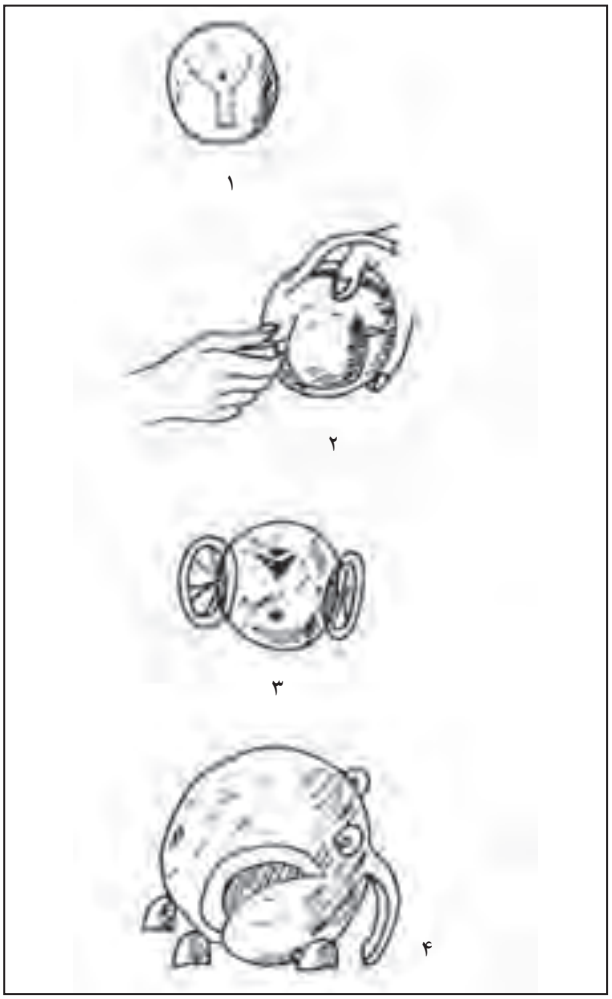
۶-۴-۳ تزیین سیب، به شکل پرنده

بـرای آماده کردن ایـن تزئین باید از سـیب قرمز یا زرد درشـت و سـفید با بافت محکم اسـتفاده کرد. سـیب‌هایی که بافت نرم و پنبه‌ای دارند، برای استفاده مناسب نیسـتند. در ابتدا برش نازکی در قسمت بدنه‌ی سـیب می‌دهیم، به طوری که بتوانیم آن را روی جایی مانند پشت یک استکان صاف قرار دهیم. بعد از برش آن برای تهیه‌ی گردن و سـر پرنده اسـتفاده می کنیم. سیب را طوری قرار دهید که بر روی قسمت صاف که سـاخته اید ثابت بماند، آن گاه با چاقویی تیز و ظریف یک شـکاف به شـکل (۷) می بریم. دقـت کنید این تکه ها جابه جا نشوند و در آخر هر یک در برش خود قرار گیرند. داخلِ هر قطعه را که به شـکل (۷) اسـت بـرش های دیگر می‌دهیم (دسـت کـم ۴ تا ۵ برش)، آن گاه برای تزیین، برش ها را با فاصله ی نیم سـانت داخل یکدیگر گذاشـته، در محل خود قرار می دهیم و بـا خلال دندان آن رامحکم می کنیم. برای درسـت کردن سـر و گـردن از قطعه ای که به هنگام سـاختن سـطح صاف در مرحله ی اول جدا کرده بودیم، نوار کوچکی درسـت می کنیم و با یـک خلال دندان آن را بر روی بدنه محکم مـی کنیم. پس از برش دادن و آماده کردن می‌توانید قسمت های جدا شده را مجدداً داخل هم قرار دهید و زیر پوششـی پلاستیکی تا زمان مصرف در یخچال حفظ کنید.

۶-۴-۴ تزیین گریپ‌فروت به‌شکل فیل



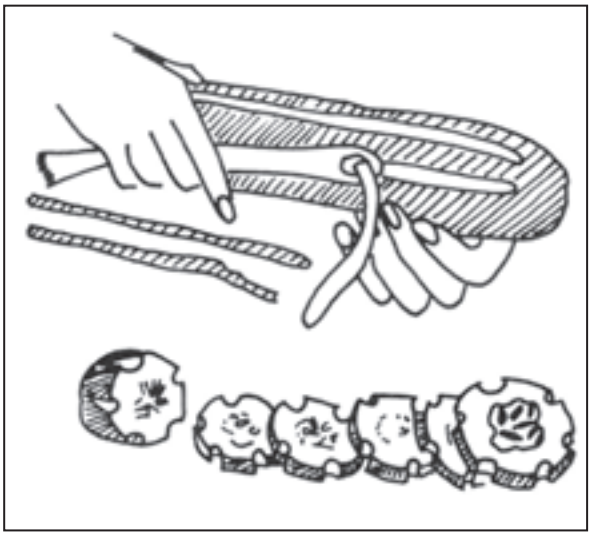
برای ساختن این فیل از یک گریپ فروت درشت و کاملاً گرد استفاده می کنیم، ابتدا پس از تمیز کردن، در قسمت پوست آن برشی مطابق شکل ایجاد کنید. با استفاده از نوک چاقو پوست بریده شده را با دقت از گریپ فروت جدا کنید تا خرطوم آن ساخته شود.

برای ساختن گوش‌های فیل دو برش گرد در دو طرف خرطوم بدهید و برش را به آرامی به طرف بالا بلند کنید. دقت کنید که گوش‌ها کنده نشود. برای پاهای آن می‌توان از قطعه‌های دیگر پوست گریپ فروت و خلال دندان استفاده کرد. برای چشم‌های آن پوست تربچه یا زیتون با خلال دندان را به کار برید. از دو عدد میخک برای ساختِ چشم ها استفاده کرد.

۶-۴-۵ تزیین کیوی و تخم مرغ به شکل قورباغه

برای این تزیین، ابتدا تخم مرغ را پخته کاملاً سفت شود. پس از اینکه خنک شد پوست آن را جدا کنید و در قسمتی که زرده از زیر سفیده بیشتر مشخص است، شکافی مطابق شکل به آن بدهید تا به صورت دهان قورباغه درآید. تخم مرغ را هم با چاقو صاف کنید. تا روی سطحی صاف قرار گیرد. سپس نواری باریک از سیب درختی یا پوست خیار ببرید و به جای زبان قورباغه به کار برید. آن گاه دو طبقه ی خیلی کوچک از پوست تربچه یا زیتون یا انگور سیاه ببریدو به جای چشمان آن قرار دهید. این عمل را با کیوی نیز می‌توان انجام داد. البته توجه داشته باشید کیوی را پوست نمی‌کنیم، فقط قبلاً خوب تمیز می کنیم. برای سر آن از هویج، گوجه، یا خیار استفاده می کنیم یا قارچ را به کمک خلال دندان بر روی قورباغه محکم می کنیم. قورباغه هایی را که از تخم مرغ یا کیوی آماده کرده اید، در ظرف های مخصوص جا تخم مرغی یا در ظرفی، که در داخل آن از جعفری خرد شده ریخته اید، زینت دهید.

۶-۴-۶ تزیین خیار برای ظرف سالاد



الف) خیـار برای تزیین ظرف سـالاد پس از تمیز کـردن به کمک چاقوی شـقایق کن خطوط صاف و موازی بـا یکدیگر به فاصله‌ی نیم سـانت به صورت افقی در خیار ایجاد کنید. سـپس، تـه خیار را ببرید و خیار را ورقه ورقه کنید.

ب)خیارهای فنری شـکل را می‌توانید برای تزیین غذاهای گوشتی سرد و همچنین اندازه‌های کوچک‌تر آن را برای سـالاد اسـتفاده کنید. از خیار کوچک و تازه استفاده کنید که مقدار کمتری تخم دارد. خیار را تقریباً به تکه های ۷/۵ سـانتی متر ببرید و انتهای آن را قطع کنید. سیخی چوبی در وسط آن فرو بَرید و چاقوی برش مارپیچ یا چاقویی کوچک و تیز را با کمی زاویه در دست بگیرید و اولین برش را به صورت اریب روی خیار به وجود آورید تاچاقو به سیخ وسط آن برخورد کند. عمل بریدن را ادامه دهید و همزمان سـیخ چوبی را بچرخانیـد تا به انتهای دیگر خیار برسـید. سـیخ را درآورید و طرف دیگر خیار را به آرامی بکشـید تا به صورت فنر درآید.

۶-۴-۷ تزیین پرتقـال یا لیموترش به شکل سبد

لیمویی با پوسـت صاف و بدون لک انتخاب کنید آن را از پهلـو قرار دهید و تا نصـف و کمی بالاتر از وسـط آن را برش دهید. یک بـرش دیگر را در کنار اولی با همـان عمق به وجود آورید. این بخش از لیمو را که بین دو خط قرار دارد به جای دسـته ی سبد نگه دارید.

از سـر لیمو یک برش طولی تا بریدگی اول ایجاد و بخـش بریده شـده را جدا کنید. همیـن عمل را در طـرف دیگر انجـام دهید. می توانیـد از پرتقال هم به همیـن صورت اسـتفاده کنید. محتـوی درون لیمو را در زیر دسته‌ی آماده شـده تا رسیدن به پوست زیرین خالی کنید. درون این سـبد را می توانید از ترشی های مختلف پرکنید و با برگ‌های جعفری و رشـته هایی که از هویج آماده کرده‌اید تزیین کنید.

فعالیت عملی

فعالیت عملی ۲

در گروه‌های ۳ الی ۴ نفری به دل‌خواه دو نمونه از تزئینات میوه‌آرایی را انجام دهید.

۶-۵ اصول سبزی آرایی

همانطـور کـه گفتـه شـد، در سـال‌های اخیر با

سبزی‌های مختلف نیز تزیین هایی برای روی میز یا دور غذا یا تزیین غذا انجام می دهند. از جمله سبزی هایی که برای تزیین به کار می‌رود. کدو، بادمجان، گوجه فرنگی، فلفل، شلغم، چغندر، پیازچه، پیاز، سیب زمینی، تره فرنگی، کاهو، کرفس و . . . که در زیر به آن‌ها اشاره می کنیم.

۶-۵-۱ تزئین گوجه فرنگی به شکل گل رُز

گل رُز با توجه به ظرافت و رنگ زیبای آن برای تزیین دیس غذاهای گوشتی بسیار مناسب است.

به یاد داشته باشید که از گوجه فرنگی های رسیده و سالم استفاده کنید و برای تزیین همیشه از این گل همراه با جعفری استفاده کنید.

پس از انتخاب گوجه فرنگیِ مناسب از قسمتی که از بوته جدا شده شروع کنید و با نوک چاقویی نازک و تیز ورقه ای باریک در اطراف آن برش دهید. و این برش را تا انتهای دیگر ادامه دهید. ورقه باید خیلی نازک باشد و کنده نشود تا بتوانید آن را به خوبی و به صورت یکنواخت در درونش بپیچانید و به صورت گل رُز درآورید.

۶-۵-۲ تزیین با تره فرنگی یا پیازچه به شکل گل

از تره فرنگی یا پیازچه گل‌های زیادی تهیه می‌شود، که برای تزیین سینی سبزیجات یا گلدان‌هایی که گل آن‌ها از سبزی ها درست شده دکور بسیار مناسب و برازنده‌ای است. برای انجام این کار یک تره فرنگی یا پیازچه را انتخاب کنید. ساقه ی آن را ببرید و با آب سرد بشویید. قسمت ته آن را ببرید، به طوری که قسمت ریشه کاملاً بریده شود. آن‌گاه به کمک چاقوی ظریف و تیز برش های عمودی نزدیک به هم بدهید که حدود ۲ تا ۳ سانتی‌متر بلندی برش ها باشد (بستگی به درشت یا ریز بودن پیازچه یا تره فرنگی دارد). سپس آن را در آب سرد یا یخ به مدت ۱۵ دقیقه بگذارید تا گل‌برگ‌های آن کاملاً شکفته شود، برای رنگین کردن گل‌برگ‌ها باید از رنگ مخصوص خوراکی استفاده کنید. به این طریق که رنگ دل‌خواه را در آب یخ حل کنید و گل برگ‌ها را در آن

بگذارید تا گل‌های رنگی به دست آید.

۳-۵-۶ تزیین فلفل به شکل گل وحشی

این گل زیبا را می‌توان با فلفل‌های قرمز ساخت. به این طریق که فلفل را به کمک چاقوی تیز یا قیچی ظریف به صورت عمودی برش دهید.، البته این برش را تا حدود نیم سانت به ته آن نرسیده قطع کنید تا به صورت گل برگ درآید. حتماً دقت کنید برش ها تا آخر ادامه پیدا نکند. بعد آن را داخل آب سرد بگذارید تا گلبرگ ها کاملاً باز شوند و شکل زیبایی به خود بگیرند.

۶-۶ اصول و روش‌های پذیرایی در ساعات مختلف

پذیرایی از میهمان، مانند هر هنر دیگر،اقدامی مطلوب و پسندیده است. بانوی خانه هنرمندی است که کارگردانی خانه را به عهده دارد و باید در نهایت دقت و سلیقه نقش آن را ایفا کند. نوع غذا، دسر، سالاد، باید با هم هماهنگی خاص خود را داشته باشد. ارزش پذیرایی و میهمان‌داری به اندازه‌ی هدیه‌ای است که از دوستی به دوستی تقدیم می‌شود.

هر چند پذیرایی های امروز رو به سادگی می‌رود، اما رعایت قواعد و نکته های اساسی در پذیرایی هم‌چنان لازم است.

احترام به میهمانان، هر چند نسبت نزدیک و آشنا و دوستانه ای داشته باشند، باید با آداب و نظم خاص انجام گیرد.

نحوه‌ی چیدن غذا، دسر، سالاد و شیرینی ها هنر و سلیقه‌ی کدبانوی خانه را نشان می دهد.

۱-۶-۶ اصول پذیرایی در صبحانه

برای پذیرایی صبحانه می توان از سفره‌ی بزرگ یا از دستمال های مخصوص زیر بشقاب استفاده کرد. وسط میز را می‌توان یک سبد میوه یا گلدانی پر از گل

قرار داد و برای هر نفر بشقاب و کارد و چنگال و قاشق مناسب به ترتیب گذاشت:

- بشقاب‌ها را مقابل صندلی‌ها قرار دهید.
- جلوی هر بشقاب کارد و چنگال کره‌خوری و سمت چپ آن چنگال کوچک و سمت راست آن کارد و قاشق مرباخوری، چای خوری یا قهوه خوری بگذارید.
- دستمال مابین بشقاب و نعلبکی فنجان یا سمت چپ بشقاب قرار دهید. در هتل‌های بزرگ فنجان ها را قبلاً گرم می کنند و هنگام صرف صبحانه روی نعلبکی می گذارند. در منازل ممکن است سرویس چای یا قهوه و فنجان ها کنار خانم خانه باشد و او برای هر میهمان شخصاً چای یا قهوه می ریزد و جلوی او می گذارد. ظرف های محتوی شکر و قند ممکن است به کمک میهمان ها دست به دست دور میز بگردد و هر کس برای خود بردارد.
- کره و مربا و عسل در ظرف های مخصوص و متعدد مجهز به کارد و قاشق و نمکدان ها باید وسط میز گذاشته شود.
- نان تُست یا ساده در ظرف های مخصوص لای دستمال، باید سر میز گذاشته شود. ممکن است نان را سر میز تُست کرد. در این صورت باید از دستگاه مخصوص تُستر استفاده کرد و دستگاه را روی میز کوچکی نزدیک میز صبحانه قرار داد و نان ها را برشته کرد.

۶-۶-۲ اصول پذیرایی ناهار

برای پذیرایی می توان سفره ی کتان سفید یا دستمال های مخصوص زیر بشقاب گذاشت. فاصله‌ی بین هر دو نفر باید حدود ۷۵ سانتیمتر باشد. وسط میز یاسفره دو می‌توان با سبد یا گلدان گل تزیین کرد. بشقاب ها باید کاملاً با یک فاصله رو به روی هم قرار گیرند. کارد و قاشق در سمت راست بشقاب و چنگال در سمت چپ بشقاب برای هر نفر گذاشته شود.

۶-۶-۳ اصول پذیرایی عصرانه

پذیرایی عصرانه و چای به دو روش زیر انجام می‌شود:

۱- در صورتی که همه‌ی میهمان ها در ساعت معین و با هم سر میز بیایند بهتر است میز را قبلاً آماده و مجهز کرد. برای میز چای می توان از سفره‌های ظریف گلدوزی شده استفاده کرد. بشقاب ها و کارد و چنگال و قاشق چای خوری معمولاً کوچک‌تر از بشقاب و

کارد چنگال و قاشــق غذاخوری اســت. کارد طرف راســت و چنگال طرف چپ بشقاب گذاشته می‌شود، دســتمال‌های آن نیز، که بهتر اســت از جنس سفره‌ی ســر میز و گلدوزی شده باشــد، جلوی چنگال ها قرار می گیرد. ســرویس چای را می توان در سینی مناسبی وســط میز و فنجان و نعلبکی را وســط بشقاب ها قرار دهید. هم‌چنین، ســایر خوراکی ها را، که عبارت‌اند از انواع شیرینی‌های تر و خشک و ساندویچ های ظریف و کره و مربا، اطراف سینی‌ها قرار دهید.

۲- ممکن اســت چای را در سالن پذیرایی صرف کرد. در این صورت وسایل چای خوری را باید روی میز چرخاند و شیرینی ها و ساندویچ ها را در دیس‌های مخصــوص جلوی مهمان ها نگاه داشــت و جلوی هر میهمان تازه وارد بشــقاب و کارد و چنگال مخصوص گذاشت. خانم خانه شخصاً باید برای هر میهمان چای بریزد؛ طریقه‌ای ساده و هم چنان متداول است.

۴-۶-۶ اصول پذیرایی شام

نحوه‌ی پذیرایی شــام مانند پذیرایی ناهار است . با این تفاوت که می‌توان برای هر چه زیباتر شدن میز یا ســفره از شمعدان استفاده کرد. خوراک‌ها و سالاد در وسط سفره در جای خود قرار می گیرند و ظرف سوپ می‌تواند کنار غذاها باشد.

روش‌ها و انواع چیدمان میز

۱- در این چیدمان خوراک روی میز قرارمی گیرد و به تعداد اشخاص بشقاب پهن و گرد، دستمال سفره، لیوان، کارد، چنگال، قاشق غذاخوری، سوپ‌خوری، دســرخوری گذارده می‌شود. خوراک‌ها در وسط میز و در جای خود قرار می گیرند.

۲- در این چیدمان خوراک راپیش‌خدمت ســرو می کند (مطابق تشــکیلات میز بالا)، فقط در وسط میز چنــد شــاخه گل داخل یک گلدان زیبا و متناســب با وســایل میز، جای ســس، نمک، فلفل قرار می گیرد. پیش‌خدمت خوراک‌ها را به ترتیب با سوپ، خوراک و دسر سرو می کند، سپس به تعویض ظرف می‌پردازد. بهتراست فاصله ی افراد سر میز غذا۷۵ سانتی‌متر باشد.

هنگامی که میهمانان زیاد باشــند به این طریق غذا سرو می‌شود که در هر گوشه از میز ظروف لازم ازقبیل بشقاب، دستمال سفره، کارد، قاشق، چنگال و لیوان با زیبایی چیده می‌شــود و سالاد در وســط میز در جای خود قرار می گیرد.

میز دســر یا میوه درگوشه‌ی اتاق گذاشته می‌شود. چنان‌چه بخواهید ســوپ ســرو کنیــد آن را درظرف ســوپ‌خوری می‌ریزید و آن را ده دقیقه قبل از شروع غذا برای میهمان ها می‌آورید.

وســط میز گذاشــتنِ شــمعدان و گلدان فراموش نشــود. این پذیرایی بهترین نوعِ پذیرایی میهمانان زیاد است.

سفره و رومیزی

همیشــه در مهمانی های بزرگ از ســفره‌ی ســفید کتانی اســتفاده می کنند. اما سفره‌های نخی رنگی نیز

زیبا هستند.

سفره‌ی لیمویی یا نارنجی یا آبی کمرنگ زیر ظروف چینی سفید جلوه ای خاص دارد. برای سفره‌های یک نفره می‌توانید از پارچه ی راه راه گلدار که به میل خود تزیین کرده‌اید استفاده کنید. این سفره‌های کوچک یک نفره برای زیر بشقاب، کارد، قاشق و چنگال هر نفر تهیه می‌شود.

برای جلوگیری از ایجاد سر و صدای ظروف، معمولاً زیر رومیزی را با پارچه‌ی ماهوت می‌پوشانند.

چکیده

خانم خانه دار باید در نهایت دقت و سلیقه کار کند.

- میز غذا را چنان آرایش دهد که وسایل مورد استفاده در آن منظم باشد.
- از تزیین های چشم گیر، از قبیل گل آرایی و سبزی آرایی در پذیرایی استفاده کنید. در پذیرایی از میهمان ظاهر زیبا، بوی خوش و طعم و مزه ی غذا و از همه مهم‌تر اخلاق میزبان، در رضایت میهمان اهمیت بسیار دارد.