

پذیرایی از میهمان و تزئینات ساده در  
مراسم مختلف





میز نهار و شام کمی بیش تر از میز صبحانه است.

## توجه

در خصوص انتخابِ رومیزی باید به نکته های زیر توجه کرد.



تا حد امکان باید رومیزی ها را از جنسی انتخاب کرد که از نظر شست و شو مشکلی نداشته باشند و آسان شسته شوند. ضمناً از رنگ های مختلف و شلوغ استفاده نکنید.

**نکته:** سرو غذا از سمت چپ میهمان شروع می شود.

## ۲-۱-۶ بشقاب

از بشقاب های مختلفی برای پذیرایی استفاده می شود. از جمله بشقاب های تخت و گود که اندازه های آن ها بسته به نوع غذا و زمان پذیرایی متفاوت است. بشقاب غذای اصلی، بشقاب سوپ و بشقاب سالاد معمولاً به ترتیب سرو غذا از جلوی میهمان جمع آوری می شود. بشقاب سالاد را با فاصله،

## ۱-۶ انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آن

### ۱-۱-۶ رومیزی



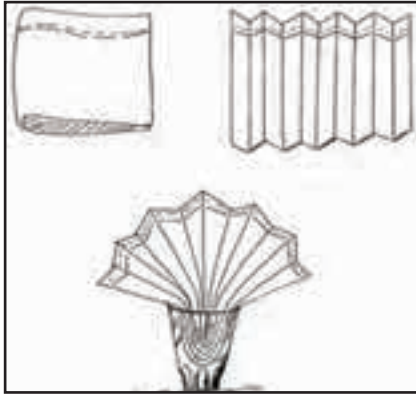
برای میز صبحانه و وسایل روی آن معمولاً از رنگ های شاد و زیبا استفاده می کنند.

دستمال های مخصوص زیر بشقاب ها نیز معمولاً گلدوزی شده اند.

برای میز مربوط به نهار و شام معمولاً از سفره هایی از جنس کتان و رنگ های بسیار روشن (تا حد امکان سفید) استفاده می کنند. فاصله ی زیر بشقابی ها روی

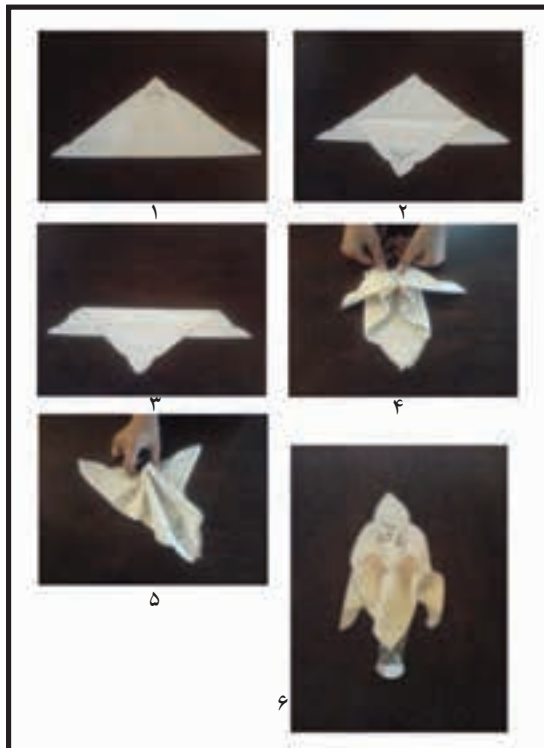


### ● دستمال سفره به شکل بادبزین



دستمال سفره را دولا کنید و از طرف عرض آن مرتب تا انتها مانند آکاردیون تا بزنید. سپس انتهای آن را بگیرید و آن را در لیوان بگذارید. چین ها حالت بادبزین به خود می گیرد.

### ● گل سوسن



نزدیک به لبه ی میز و بشقاب نان می گذارند سالاد را در این بشقاب ها می ریزند نه در بشقاب غذا.

### ۳-۱-۶ دستمال سفره

معمولاً دستمال سفره باید هماهنگ با رومیزی باشد، دستمال سفره ی صبحانه نسبتاً کوچک تر از دستمال سفره ی نهار و شام است. اندازه ی دستمال سفره برای صبحانه حدوداً ۳۵×۳۵ و برای نهار بین ۴۵×۴۵ تا ۵۰×۵۰ انتخاب می شود تا شکل دهی آن آسان تر باشد.

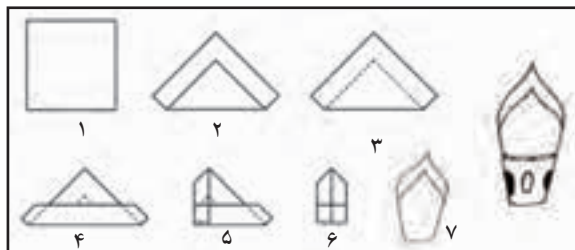
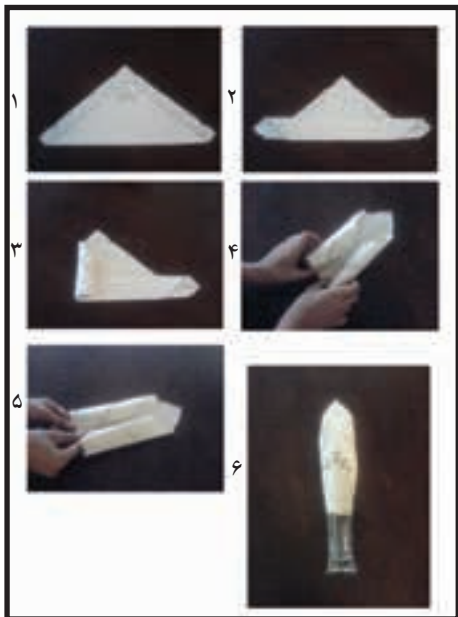
دستمال ها را معمولاً از جنس کتان و نسبتاً درشت بافت انتخاب می کنند و پس از هر شست و شو آهار رقیقی به آن می دهند تا فرم دهی آن آسان شود و شکل خود را حفظ کند.

دستمال های سفره را برای میز صبحانه ساده تر شکل می دهند، (مانند مثلث، مربع و سایر اشکال هندسی)، ولی دستمال سفره برای روی میز نهار و شام را با شکل های زیباتری مانند انواع گل ها انتخاب می کنند تا در صورت امکان بتوان قاشق و چنگال را در آن جاسازی کرد.





### گل زنبق:



■ اندازه دستمال را حداقل ۴۵×۴۵ سانتی متر در

نظر بگیرید.

■ دستمال را از طرف قطر آن بزنید به طوری که

قسمت رویی ۵ سانتی متر کوتاه تر از قسمت زیرین

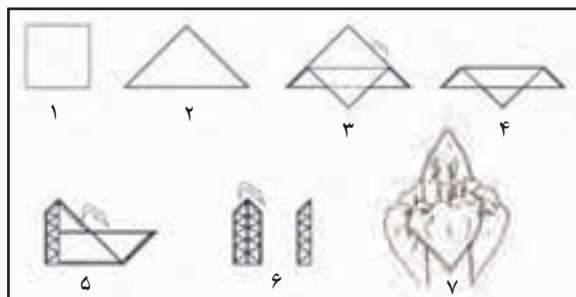
باشد.

■ سپس دستمال را برگردانید.

■ پس از برگرداندن دستمال، آن را از قسمت

قاعده ۱۰ سانتی متر تا بزنید.

■ قاعده‌ی مثلث را به دو قسمت مساوی تقسیم



■ دستمال سفره را از طرف قطر تا کنید تا به شکل

مثلث در آید.

■ یک تای دستمال را از رأس مثلثی آن به طرف

خود برگردانده، آهسته بکشید تا از دولای دستمال

حدود ۴-۵ سانتی متر پایین تر قرار گیرد.

■ دستمال را برگردانید و همین کار را با رأس

مثلث دیگر انجام دهید، به طوری که دو راس مثلث‌ها

بر روی هم منطبق شوند.

■ قاعده‌ی مثلث را به دو قسمت مساوی تقسیم

کرده و نقطه‌ی وسط آن را در نظر بگیرید. سپس دو

پیلی در دو طرف دستمال ایجاد کنید.

■ در پایان انتهای چین را گرفته و گوشه‌ی مقابل

را به طرف پایین بیاورید.

■ آن گاه دستمال را در لیوان قرار دهید.



## ۲-۶ اصول سفره‌آرایی و تزئین آن

علاوه بر تهیه و تدارک غذاها و دسرهای مختلف، تزئین و زیبایی سفره نیز از اهمیت زیادی برخوردار است.

این تزئین‌ها را می‌توان با گل‌های مختلف و شمع‌های گوناگون و رنگارنگ، رومیزی‌های مناسب و زیبا، دستمال سفره‌های هماهنگ انجام داد. در این جا به سفره‌آرایی با گل‌های مختلف و مرتبط میز صبحانه، نهار و شام اشاره می‌کنیم.

### ۱-۲-۶ تزئینات با گل



برای پذیرایی صبحانه می‌توان یک سبدها را از میوه‌های فصل یا گلدانی پر از گل روی میز گذاشت که زیبایی میز را صدچندان می‌کند و روحیه میهمانان را شاد و پر نشاط می‌سازد. به طور کلی برای تزئین میز اعم از صبحانه، نهار و شام از گل‌های کم بو و کوتاه و مناسب با رنگ آمیزی ظروف استفاده می‌شود.

هم‌چنین باید از گذاشتن گلدان‌هایی که مانع دید

کنید و نقطه وسط را در نظر بگیرید. سپس دستمال را همزمان با دو دست از گوشه‌های دو طرف به سمت وسط لوله کنید.

■ آن‌گاه دستمال را در لیوان قرار دهید.

### ۴-۱-۶ قاشق، چنگال و لیوان



### انواع قاشق‌ها و چنگال‌ها عبارت‌اند از:

قاشق غذاخوری، قاشق سوپ خوری، قاشق دسر خوری، قاشق بزرگ برای کشیدن سالاد و سبزی‌های پخته، چنگال غذاخوری، چنگال مخصوص صبحانه، چنگال بزرگ که معمولاً با کارد بزرگ کنار غذاهای گوشتی قرار می‌گیرد.

قاشق‌ها و کاردها سمت راست بشقاب و چنگال‌ها سمت چپ آن قرار می‌گیرند. برای آب و نوشیدنی‌های دیگر در میهمانی‌های بزرگ و مجلل کنار هر بشقاب تا چهار لیوان می‌گذارند. معمولاً لیوان بزرگ‌تر بالای قاشق و کارد در سمت راست قرار می‌گیرد و هرچه به طرف چپ می‌رود اندازه‌ی لیوان‌ها کوچک‌تر می‌شود.



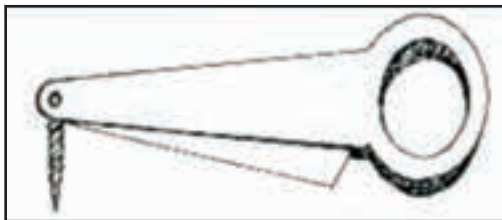


یا دال بردار استفاده می‌شود. سبزی دل‌خواه (هویج، سیب‌زمینی، چغندر و خیار) را روی تخته گذاشته، به کمک این چاقو با برش‌های عرضی به قطر نیم سانت می‌بریم.



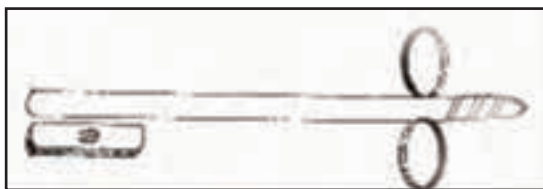
### چاقوی برش حلزونی یا مارپیچ:

از این چاقو برای بریدن سبزی‌هایی مانند سیب‌زمینی، تربچه، هویج و چغندر استفاده می‌کنند که زیبایی خاصی را به ظرف غذا خواهد بخشید.



### چاقوی برش مارپیچ دولبه:

برای تهیه حلقه‌های رنگی سبزی‌ها و میوه‌ها مثل هویج و سیب‌زمینی از این چاقو استفاده می‌کنند.



### چاقوی آرایش:

از این چاقو برای بریدن قسمت‌های مرکزی میوه از قبیل هندوانه استفاده می‌کنند.

میهمان‌ها می‌شود پرهیز کرد و و گلدان‌های چینی یا کریستال‌های کوتاه روی میز گذاشت.

اخیراً از سبزی‌های مختلف نیز برای تهیه گل روی میز استفاده می‌شود و گلدان‌های زیبایی با کدو حلوایی و گل‌هایی از شلغم، پیازچه، چغندر، سیب‌زمینی، فلفل، تربچه، تره‌فرنگی و پیاز درست می‌کنند، که در صورت نصب آن‌ها بر شاخه‌ی وسایل مناسبی مانند خلال دندان قابل مصرف نیز هستند.

### ۲-۶ تزئینات با شمع‌های تزئینی

به طور کلی از شمع‌های تزئینی بیشتر روی میز شام استفاده می‌کنند.

رنگ شمع‌ها متناسب با وسایل روی میز و مناسب میهمانی، انتخاب می‌شوند، تزئین‌های جدیدی نیز با شمع به صورت سبدهای گل یا گل‌هایی که در ظروف کریستال تخت پایه‌دار گذاشته می‌شوند. برای زینت دادن میز مورد استفاده قرار می‌گیرند.



### فعالیت عملی ۱

برای چهار نفر جهت صرف ناهار، میز را بچینید و تزئین کنید.

### ۳-۶ چند نمونه از وسایل سبزی‌آرایی

### و میوه‌آرایی

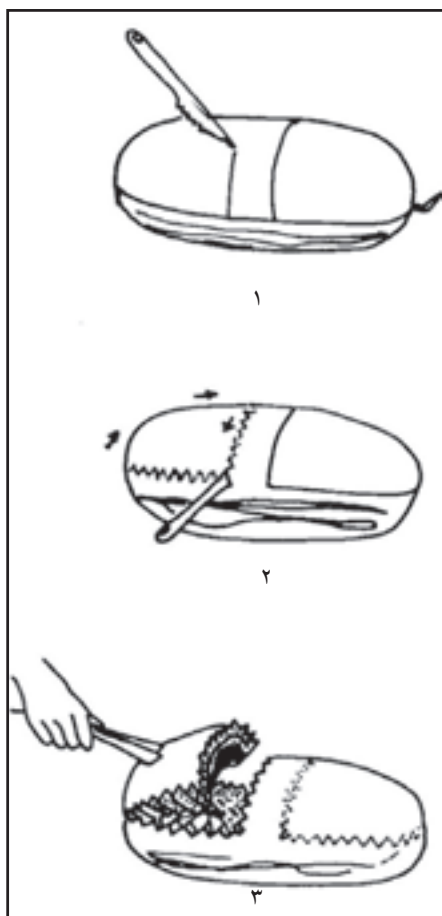
### چاقوی تزئینی:

این چاقو برای تهیه برش‌های کنگره‌دار

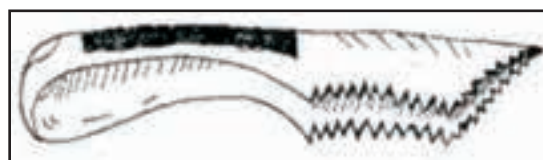


## ۱-۴-۶ تزیین هندوانه و طالبی به

### شکل سبد



از سبد هندوانه و طالبی می توان به جای سبدهای میوه، سالاد، ظرف هندوانه خوری استفاده کرد. ساختن این سبد به کمک چاقویی تیز و ظریف انجام می گیرد. برای این کار اول باید هندوانه ای کاملاً رسیده ی خوش رنگ و واحد امکان صاف و یک دست انتخاب کرد. بعد باید ورقه نازک از یک طرف پوست آن برید تا هندوانه چرخ نخورد و در سطحی صاف قرار گیرد.



### چاقوی برش:

این چاقوبه راحتی از نظر کنترل در دست قرار می گیرد. جنس آن از آلیاژ مخصوصی است که حالت انعطاف پذیری زیادی دارد. تیغه ی آن کوتاه و بسیار برنده است به همین دلیل از لحاظ کیفیت کار بازدهی آن زیاد است.



## ۴-۶ اصول میوه آرایی

به طور کلی در سال های اخیر یکی از زیباترین تزیین روی میزها (به خصوص در مراسم و جشن های رسمی) تزیین میوه های مختلف است که آن را به اشکال پرندگان، صورت های مختلف انسان (فرشته، پیرزن، پیرمرد، جادوگر و غیر آن ها) جانوران، گل ها و اشیای مختلف درست می کنند. از جمله میوه هایی که برای تزیین از آن ها استفاده می کنند، هندوانه، طالبی، خربزه، سیب، گریپ فروت<sup>۱</sup>، کیوی، خیار، پرتقال یا لیمو ترش و .... این کار نیاز به آموزش و مهارت دارد.

۱- Grape Fruit



## ۲-۴-۶ تزئین خیار به شکل گل



این گل خیلی راحت آماده می‌شود. به این طریق که خیاری نسبتاً درشت را انتخاب کنید و به اندازه‌ی چهار الی پنج سانتی‌متر ببرید. پوست آن را طوری برش دهید که مانند گل‌برگ شود. آن گاه مغز آن را با قاشق کوچکی در آورید، به طوری که کاملاً خالی شود. سپس قطعه خیار را به صورت چند حلقه برش بزنید. خیاری را که به این صورت آماده کرده‌اید به مدت نیم ساعت در آب سرد داخل یخچال قرار دهید تا گل‌برگ‌ها باز شود و شکل بگیرد. سپس گل‌برگ‌ها را داخل هم طوری قرار دهید که به شکل گل در آید. حال داخل آن را با پنیر خامه که قبلاً مخلوط کرده‌اید، به کمک خامه پاش، پر و با تکه‌ای مغز گردو تزئین کنید یا به جای ظرف سُس، از آن در کنار

ابتدا به کمک نوک چاقو یا خودکار طرح سبد را روی بدنه هندوانه بکشید و سپس بوسیله‌ی چاقوی کنگره‌دار مطابق شکل شماره ۲ برش‌ها را انجام دهید. دقت کنید که دسته‌ی سبد را برش ندهید.

پس از اتمام برش دو قسمت بریده شده را با دقت از هندوانه جدا کنید، داخل آن را می‌توان با قاشقک‌های مخصوص به صورت گلوله‌های ریز یا درشت در آورده و در انتها داخل همان هندوانه را به کمک آن‌ها تزئین کرد یا سبد را از سالاد میوه یا انواع کمپوت و حتی میوه‌های فصل پر کرد.

دسته‌ی سبد را می‌توان با، ورقه‌های نازک لیمو ترش، دانه‌های انگور یا گیللاس به کمک خلال دندان فرو رفته در آن رازینت داد. طالبی را پس از تمیز شستن به کمک چاقوی کنگره‌دار از وسط به صورت هفت و هشت ببرید، داخل آن را یا با برش‌های پرتقال یا با دانه‌های انگور و گیللاس تزئین یا پر از ژله کنید و داخل یخچال بگذارید تا بسته شود، سپس مصرف کنید.







---

سالاد استفاده کنید یا با سالاد هایی که با سیب زمینی  
تهیه می شوند آن را پر و با دانه‌ی زیتون تزئین کنید.