



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 39-43
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.44-49
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 66-70

Nauczyciel prowadzący powinien dysponować przynajmniej jednym z każdego typu sztućców zarówno stołowych jak i serwingowych w celu demonstracji uczniom.

Sztućce to przybory ręczne służące do jedzenia, jak również przygotowania potraw. Sztućce są elementem zastawy stołowej. W zależności od kształtu i wielkości przeznaczone są do różnych czynności konsumpcyjnych, jak również ich dane rodzaje przypisane są odpowiednim potrawom. Pochodzenie słowa jest najprawdopodobniej niemieckie i pochodzi od słowa "Stütze" - podpora.

Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej, zawierają w swoim składzie minimum 12% chromu.

Na rynku przeważają dwa typy o następujących składach:

- 18% chromu i 10% niklu - oznaczenie na produktach 18/10
- 18% chromu i 8% niklu - oznaczenie na produktach 18/8

Występują również sztućce z zawartością 13% chromu i 0% niklu.

Im wyższy procent zawartości niklu, tym wyższa wytrzymałość sztućców na czynniki zewnętrzne. Najwyższą odpornością na korozję i zniszczenia odznaczają się polerowane sztućce o zawartości 18% chromu i 10% niklu.

Stalowe sztućce nie powinny być zbyt długo pozostawiane w otoczeniu kwaśnym lub zasolonym. Ważną zasadą jest poprawne umieszczanie ich w zmywarce. Zbyt "twarda" lub "kwaśna" woda nie wpływa korzystnie na nasze ulubione sztućce. Żelazo i miedź w niej zawarte mogą powodować niszczenie powierzchni i pojawianie się ciemnych plam.

Coraz większa liczba osób używa zmywarek. Jednak nie wszyscy wiedzą, że tabletki i proszki używane w zmywarkach, doskonale do mycia szkła i porcelany, mogą uszkadzać powierzchnię stalowych przedmiotów.

Oto kilka zasad, dzięki którym możemy bez obaw używać zmywarki i zachować nasze sztućce w idealnym stanie przez długie lata:

- Nie używaj zbyt dużo proszku, tylko tyle ile w instrukcji.
- Uważaj, aby proszek lub tabletki nie miały bezpośredniej styczności ze sztućcami.
- Oplukuj sztućce przed włożeniem ich do zmywarki.
- Wyczyść zmywarkę przed ponownym jej użyciem.
- Nie wkładaj zbyt dużo sztućców do pojemnika równocześnie, gdyż mogą się porysować.
- Sztućce z plastikowymi rączkami powinny być umieszczane w zmywarce rączką do góry.
- Sztućce z drewnianymi rączkami nie powinny być zmywane w zmywarce.

Savoir-vivre używania sztućców:

Wypolerowane sztućce pochodzące z jednego kompletu układa się po obu stronach nakrycia w kolejności ich użycia - skrajnie położone sztućce używane są w pierwszej kolejności. Przy nakryciu nie powinno znajdować się więcej niż trzy pary sztućców - pozostałe podajemy przy serwowaniu kolejnych dań.



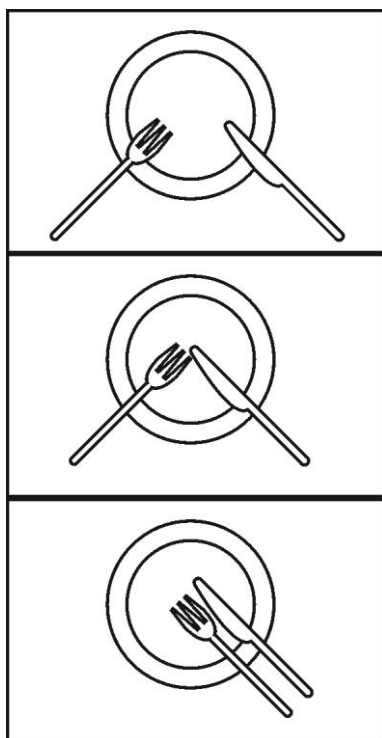
Łyżki układa się miseczką do dołu, natomiast ostrza noży kieruje się w stronę talerza. Po lewej stronie nakrycia kładzie się widelce do zakąsek i dania głównego, po prawej natomiast nóż do przekąsek, łyżkę do zupy i nóż do dania głównego. Po przeciwległej siedzącemu stronie nakrycia kładzie się sztućce deserowe równolegle do krawędzi stołu - dalej od talerza łyżeczki skierowane miseczką w lewą stronę, a bliżej przeciwnie skierowany widelczyk.

Sztućce raz wzięte do rąk nie powinny z powrotem dotykać obrusa, a odkładając je, nie opiera się ich o stół ani brzeg talerza, lecz kładzie na talerzu - stąd też zwyczaj brania dokładek do niezapełnionego talerza, na którym zawsze pozostaje wystarczająca ilość miejsca na sztućce.

W zależności od dania głównego podawane są odpowiednie sztućce. Szczególnie przy daniach niestandardowych - jak ryby czy owoce - zamiast typowych sztućców podawane są sztućce do ryb: specjalny widelec z głębszym wycięciem pomiędzy środkowymi zębami oraz nóż w kształcie łopatki zaostrzony na końcu umożliwiający jedzenie ryb lub otwieranie ostryg.

Zwraca się uwagę również na dodawanie pałeczek przy daniach kuchni Wschodu, takich jak sushi, czy nożyków owocowych do owoców egzotycznych.

„Mowa sztućców” - Układ sztućców na talerzu ma swoją symbolikę.



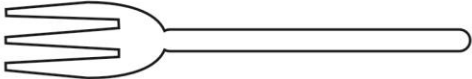

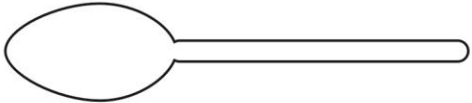



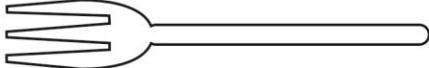

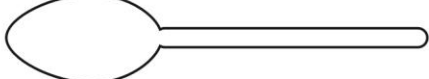

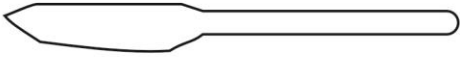







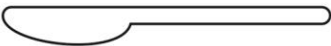



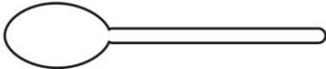

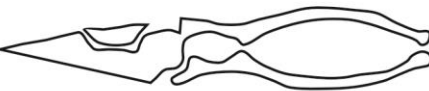














Jestem w trakcie jedzenia, proszę nie ruszać nakrycia, będę kontynuował

*Smakowało mi
– proszę o ponowne nałożenie*

*Dziękuję, skończyłem jeść
– proszę o sprzątnięcie nakrycia*

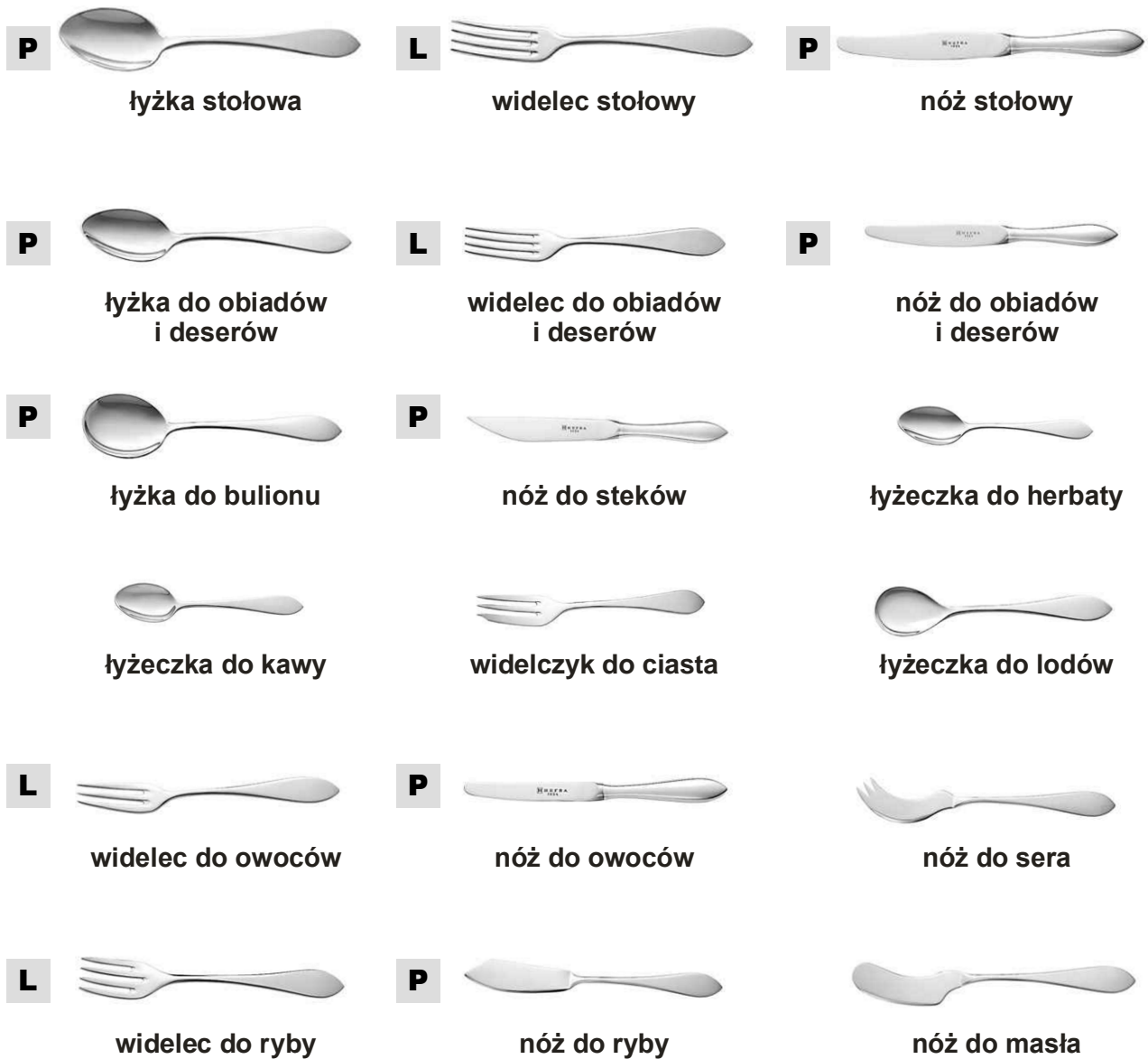
Ogólne przeznaczenie sztućców (wybrane) z oznaczeniem ręki (strony położenia w nakryciu):

	nóż do dania głównego	
	widelec do dania głównego	
	łyżka do dania głównego, zup	
	nóż do przystawek	
	widelec do przystawek	
	łyżka do przystawek, np musli	
	nóż do ryb	
	widelec do ryb	
	szczypce do ślimaków	
	widelczyk do ślimaków	
	nóż do masła	
	widelczyk do ciast	
	łyżeczka do kawy	
	szczypce do homarów	
	widelec do homarów	
	łyżka do sorbetów	
	widelec do ostryg	
	łyżka do grejpfruta	
	nóż do grejpfruta	
		

Przyjrzyj się sztućcom prezentowanym przez nauczyciela. Spróbuj odnaleźć przedstawione powyżej sztućce wśród zaprezentowanych. Staraj się zauważyć subtelne różnice w kształcie i wielkości sztućców.

Sztućce stołowe

Obyczaj używania sztućców stołowych wywodzi się z początków XIX wieku. Przy każdym nakryciu zaproszonego gościa podawano zestaw składający się z łyżki do zupy, noża, widelca i łyżeczki do herbaty. Dziś taki zestaw sztućców jest podstawowym zestawem w nakryciu stołu dla jednej osoby. Jednak udekorowane tym samym wzorem zestawy podlegały z biegiem czasu zmianom, a ich asortyment wzbogacał się o kolejne nowe rodzaje sztućców, tworząc rozszerzony zestaw sztućców dla jednej osoby.



Wzory sztućców pochodzą z serwisu <http://www.negen.com.pl>

Oznacz przy każdym z powyższych sztućców literami **L** i **P** ich właściwe trzymanie.

Sztućce serwingowe – sztućce środka stołu

Nakrywanie do stołu nie wymaga specjalnych okazji. Ładnie wyglądający stół zaspokaja zmysł estetyki, cieszy oczy i pobudza apetyt.

Obyczaj dekorowania stołu zastawą stołową był kultywowany od początków XIX wieku, kiedy to zaczęto używać sztućców podstawowych indywidualnych do spożywania posiłków. Z czasem jednak nakrycie stołu i elegancja podawanych potraw wymagała wprowadzenia do użytku jeszcze szerszej gamy sztućców rodzajowych.

W ten sposób do sztućców stołowych indywidualnych zaczęto stosować sztućce podstawowe rozszerzone i tzw. sztućce środka stołu, inaczej serwingowe, ponieważ służą do podawania głównych potraw znajdujących się na stole.



widelec do zakąsek



widelec do ślimaków



widelec do sardynek



łyżeczka do soli



łyżeczka do cukru



czerpak do sosu



nóż do tortu



łopatka do tortu



widelczyk do cytryn



łyżka do sałat



widelec do sałat



łyżka wazowa



nóż serwingowy do ryb



widelec serwingowy do ryb



łyżka półmiskowa



widelec półmiskowy



szcypce do pieczywa

Wzory sztućców pochodzą z serwisu <http://www.negen.com.pl>

Sztućce specjalne

Wyszukane potrawy często wymagają użycia specjalnych sztućców. Oto przykłady kilku tego typu sztućców i zestawów:



sztućce do homara



zestaw do fondue



sztućce do raka



widelce do ostryg



nóż do otwierania ostryg



rękawica do otwierania ostryg



zestaw do sushi



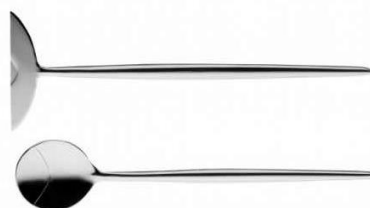
pałeczki do potraw azjatyckich



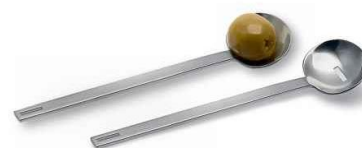
zestaw do jedzenia kukurydzy



**sztućce do przekąsek,
starterów, deserów**



sztućce do kawioru



łyżeczki do oliwek

Wzory sztućców pochodzą z serwisu <http://www.rossi.pl>