

Bielizna obrusowa. Sposoby nakrywania i składania obrusa

Bielizna stołowa w zakładzie gastronomicznym stanowi ważny element dekoracyjny i estetyczny. Należą do niej:,,,

Najlepszym materiałem na obrusy 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.

Obrusy powinny być dostosowane do kształtu i rodzaju Ich wielkość zależy od i stołu.

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

Białe obrusy stosowane są przy: i

Kolorowe obrusy stosowane są przy: i

Uzupełnieniem obrusów na stołach są serwetki:

serwetki – układa się płasko na talerzykach lub obok nakrycia

serwetki – 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
- w czasie konsumpcji i po konsumpcji służą do

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.



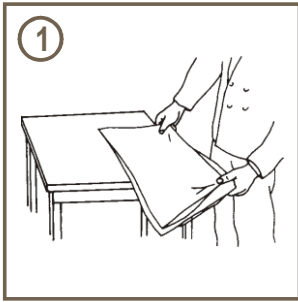
Ustawienie serwetek na stole

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.

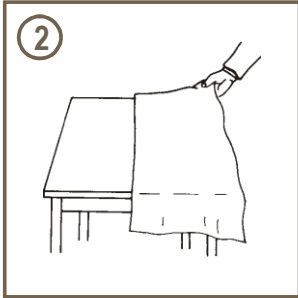
Ułożenie serwetki (3, 4) jest najczęściej stosowane.

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

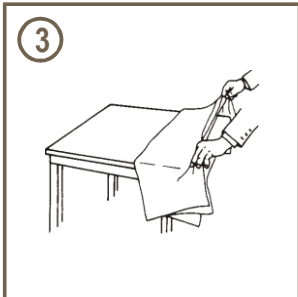
Technika rozkładania obrusu



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.



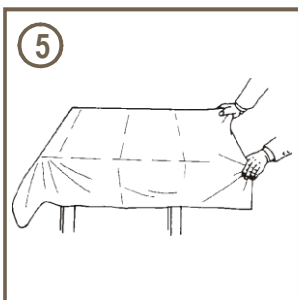
Obrus kładzie się po stronie lewej tak, aby po rozpostarciu go zwis był po obu stronach jednakowy.



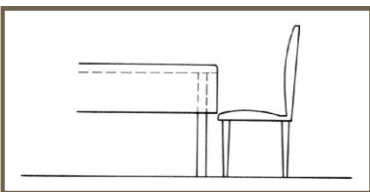
Środkową (pojedynczą) część obrusu ujmuje się kciukiem i palcem wskazującym, kładąc trzy pozostałe palce na górnej jego części. Chwył ten wykonuje się obiema rękami na szerokości stołu.



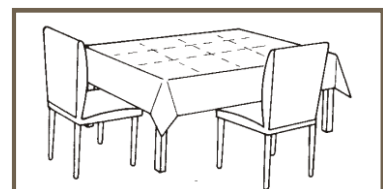
Tak uchwycony obrus podnosi się lekko ponad stół, przesuwać go na przeciwną stronę stołu, nie zmieniając jednak układu palców. Należy przy tym zwrócić uwagę, żeby fałda środkowa przebiegała po środku stołu.



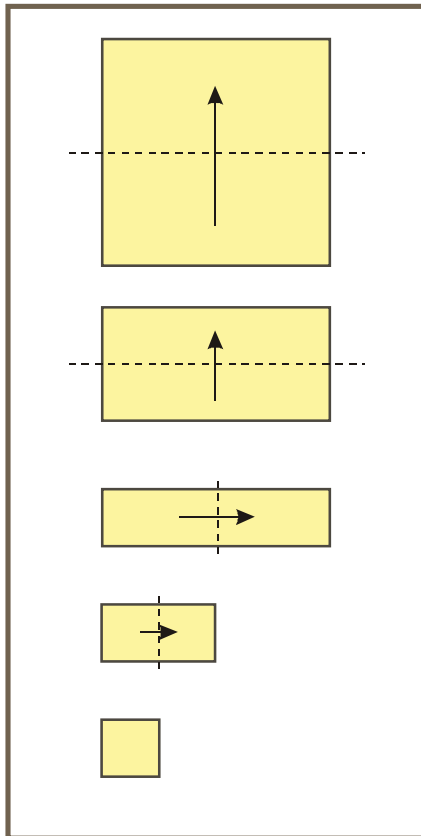
Następnie podnosi się trzy palce leżące na górnej części obrusa, przez co rozluźnia się jego górna fałda środkowa. Obrus podnosi się nieco do góry i, przyciągając go do siebie, rozkłada na stole.



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.



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.

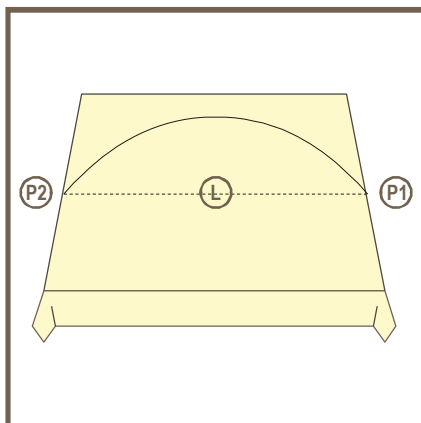
Następnie znowu składa się go na pół, w ten sposób powstaje czterowarstwowy pas.

Następne złożenie wykonuje się od strony lewej do prawej, przez połowę obrusa.

Po zaprasowaniu złożonego obrusu wykonuje się czwarty ruch, również od strony lewej do prawej.

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

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).

