Ghidul aranjării mesei

Aranjarea mesei nu este foarte complicată pe cât poate părea la o primă impresie. Există câteva reguli care pornesc de la faptul că totul trebuie să fie logic și să aibă sens în aranjarea mesei. Există trei tipuri de aranjare a mesei:

- aranjamentul de bază
- aranjamentul informal
- aranjamentul formal.

Indiferent că suntem la restaurant, în familie, la o cină protocolară sau luăm masa la niște prieteni există două reguli de bază pe care toți trebuie să le știm:

- tacâmurile se utilizează în ordinea felurilor de mâncare ce vor fi servite, începând din exterior spre interior
- furculițele sunt plasate în stânga iar cuțitele în dreapta farfuriei, cu mici excepții.

1. Aranjamentul de bază



Acest aranjament este întâlnit la masa în familie sau la micul-dejun când, nu se servesc multe feluri de mâncare. Pe farfuria suport veți găsi o singură farfurie. În dreapta va sta un cuțit și o lingură, iar în stânga farfuriei va fi așezată furculița. În partea stângă-sus se găsește o farfurioară și cuțitul pentru unt. În dreapta-sus va fi un singur pahar (pentru apă sau suc). Șervetul se află fie în partea stângă lângă furculiță, fie pe farfuria din centru.

Rețineți:

- cuțitul va fi întotdeauna orientat cu lama spre farfurie
- farfuria și cuțitul pentru unt pot fi opționale.

2. Aranjamentul informal



Acest aranjament se întâlnește la mesele neoficiale, lipsite de orice formalism, precum sunt cele la restaurant, în familie sau între prieteni. Poate fi vorba de prânz sau cină deopotrivă, iar farfuriile sunt așezate toate de la bun început. La acest aranjament se servesc mai multe feluri de mâncare:

- supa
- aperitiv
- meniul de bază

- desert.

În centru se află farfuria de serviciu care servește drept suport pentru celelalte farfurii și nu pentru a mânca direct din aceasta.

Peste farfuria suport se află o farfurie întinsă pentru meniul principal, iar deasupra ei vom găsi o farfurie mai adâncă sau un bol pentru supă.

Furculițele sunt plasate în partea stângă a farfuriei, în funcție de ordinea servirii felurilor de mâncare. Cea mai mică (exterior) fiind destinată aperitivului sau salatei, iar cea mai mare (interior) fiind folosită la felul principal.

În partea dreaptă a farfuriei sunt așezate: lingura pentru supă și imediat în stânga ei cuțitul. Acesta poate fi folosit pentru toate felurile de mâncare, însă un cuțit murdar nu trebuie pus niciodată direct pe masă, pe fața de masă sau pe suportul de sub farfurii. Uneori, dacă se servește și ceai, între cele două tacâmuri se află o lingură mai mică.

Șervetul se găsește fie în stânga furculițelor, fie împăturit direct sub ele, fie plasat peste farfuria centrală.

Paharele sunt așezate în dreapta-sus. Vom găsi paharul pentru apă sau suc și paharul pentru vin. La noi în țară se obișnuiește ca înainte de masă să se bea țuică sau rachiu. Gazda le poate servi pe o altă tavă înainte de orice fel de mâncare sau dacă păhărelele sunt deja aflate pe masă, aceste trebuie înlăturate înainte de a servi al doilea fel de mâncare.

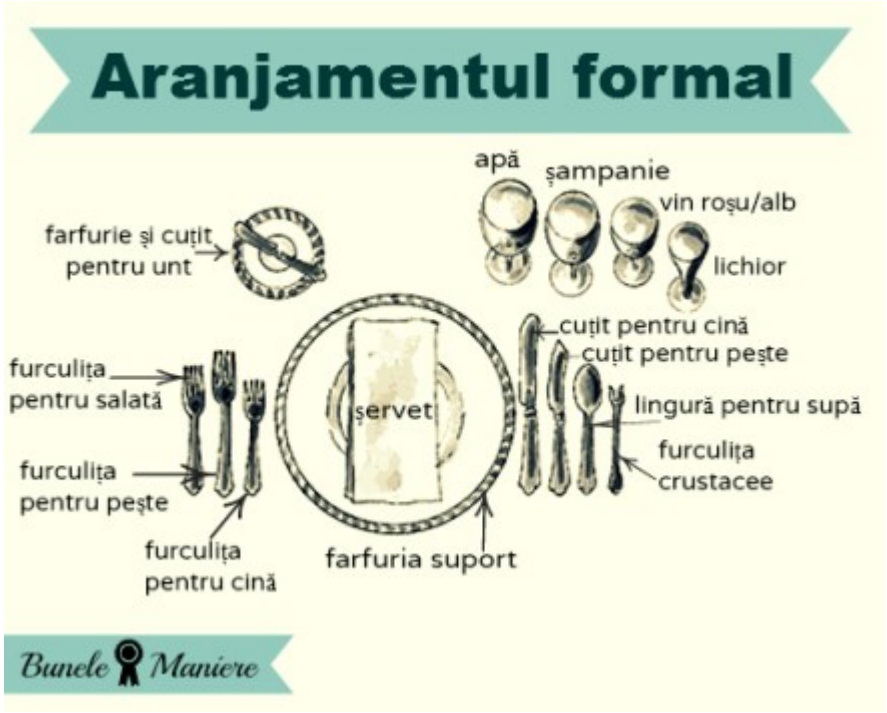
Există și alte elemente opționale pe care le puteți regăsi la masa informală:

- Farfuria pentru salată (în stânga furculițelor) dacă aceasta se servește împreună cu felul principal.
- Farfuria pentru pâine și unt împreună cu un cuțit

poziționat în diagonală și așezate în stânga-sus.

- Tacâmurile pentru desert pot fi așezate în partea de sus a farfuriei principale, furculița cu dinții orientați spre dreapta, lingurița orientată spre stânga, sau lângă celelalte tacâmuri:furculița în partea stângă, direct lângă farfurie (fiind necesară doar la sfârșit) iar lingurița între cuțit și lingura pentru supă. De asemenea, furculița sau lingurița pot fi aduse pe farfurioara de desert.
- Ceașca și farfurioara pentru cafea. Acestea pot fi servite în timpul mesei și se vor afla în partea dreaptă, cu toarta orientată în dreptul orei 4, pentru a fi ușor accesibilă. În familie cafeaua se obișnuiește să fie consumată după masă ea aducându-se la sfârșit.
- Sarea și piperul sunt dipuse în două recipiente de mici dimensiuni, fie deasupra aranjamentului sau, dacă masa este aglomerată, între două aranjamente. Sarea stă în dreapta piperului, în apropierea mâinii drepte din două motive: sarea este mai des folosită decât piperul și cei mai mulți dintre noi fiind dreptaci. Recipientul pentru sare prezintă mai multe găuri decât cel pentru piper care are mai puține și mai mari.

3. Aranjamentul formal



Regula de bază în cadrul acestui aranjament este simetria, toate elementele fiind dispuse la distanțe egale, creându-se un aspect vizual armonios. Aranjamentul se face în funcție de meniul servit, astfel că nu veți regăsi nimic în plus față de felurile de mâncare ce vor fi aduse la masă. Nu mai mult de șase feluri de mâncare vor fi servite la o masă formală. De obicei meniul conține următoarele feluri de mâncare:

- aperitiv – fructe de mare
- supă sau fructe
- pește
- felul principal
- salată
- desert

Rețineți că ordinea servirii poate să difere, în funcție de acest detaliu, tacâmurile vor fi aranjate diferit. Ordinea folosirii lor va fi întotdeauna dinspre exterior spre interior. Numărul elementelor vor fi mai multe decât în cazul aranjamentelor precedente. Nu vom găsi mai mult de 3 furculițe și 3 cuțite pe fiecare parte, exceptând masa la care se servesc și fructe de mare.

Farfuriile

- Farfuria de serviciu (de mari dimensiuni) este prima așezată pe masă în centrul aranjamentului. Ea servește drept suport pentru celelalte farfurii care vor fi aduse ulterior. Niciodată farfuriile ulterioare nu se vor așeza direct pe masă cu excepția compoturilor, fructelor sau bomboanelor.
- Farfuria pentru primul fel de mâncare se va regăsi încă de la început peste farfuria de serviciu.
- Farfuria și cuțitul pentru unt sunt așezate în stânga sus, deasupra furculițelor. Cuțitul pate fi dispus în diagonală cu mânerul spre farfuria centrală sau perpendicular pe farfurie.

Furculițele sunt dispuse în stânga, începând dinspre farfurie spre exterior vom regăsi:

- furculița pentru salată
- furculița pentru felul principal
- furculița pentru pește.

Cuțitele sunt dispuse în partea dreaptă, începând dinspre farfurie spre exterior veți găsi:

- cuțitul pentru salată
- cuțitul pentru felul principal
- cuțitul pentru pește.

Lingura se află în partea dreaptă imediat lângă cel mai din dreapta cuțit. Puteți găsi și o altă lingură care deservește fructelor.

Furculița pentru crustacee este de mici dimensiuni și o vom găsi în dreapta lingurei (numai dacă la masă se vor servi fructe de mare). Este singura furculiță pe care o regăsim în partea dreaptă. Ea poate fi sprijinită de lingură formând un unghi de 45 de grade sau poate sta paralel cu aceasta.

Linguriţa şi furculiţa pentru desert pot fi dispuse orizontal deasupra farfuriei centrale sau aduse odată cu desertul. Furculiţa va sta cu vârful orientat spre dreapta, iar lingura orientată spre stânga.

Şervetul este plasat peste farfuria centrală. El poate fi trecut printr-un inel decorativ sau nu în funcţie de ţara în care vă aflaţi.

Paharele sunt numeroase dar, nu mai mult de cinci. Ordinea, începând de deasupra cuţitului spre exterior coborând uşor spre dreapta, este următoarea:

- paharul pentru apă
- paharul pentru şampanie este cel mai subţire
- paharul pentru vin roşu este cel care are cupa mai largă
- paharul pentru vin alb este cel care are piciorul mai înalt
- paharul pentru lichior este cel mai din dreapta-jos, are mici dimensiuni şi este consumat odată cu aperitivul şi supa.

Cardul cu numele dvs. este poziţionat în partea de sus a farfuriei centrale.

Bolul cu apă este adus la sfârşit şi serveşte pentru înmuierea degetelor. Adesea el conţine lămâie sau diferite petale parfumate pentru eliminarea mirosurilor tari.

Aranjamentul ornamental al mesei va fi adaptat în funcţie de eveniment sau anotimp. Poate fi constituit din lumânări, flori, diferite obiecte sau fructe.

Reţineţi !

- Nu există un set strict de reguli pentru aranjarea mesei.
- Aranjamentele pot să difere de la o ţară la alta (de exmeplu, există modelul american şi modelul european).

- Fiecare familie sau grup poate opta pentru stiluri diferite de aranjament.
- Cuțitele trebuie așezate mereu cu lama înspre farfurie.
- Veți fi serviți prin partea stângă (in America; In Europa veti fi serviti prin partea dreapta)iar farfuriile vor fi strânse și luate prin partea dreaptă.
- Chelnerii vor umple paharele pe măsură ce sunt consumate.
- Uneori salata și tacâmurile pentru salată pot fi aduse ulterior.
- Daca se vor servi homari va fi adus odată cu acesta un clește și un instrument special.
- Cafeaua sau ceaiul vor fi servite după desert.

Sursa: http://bunele-maniere.com