

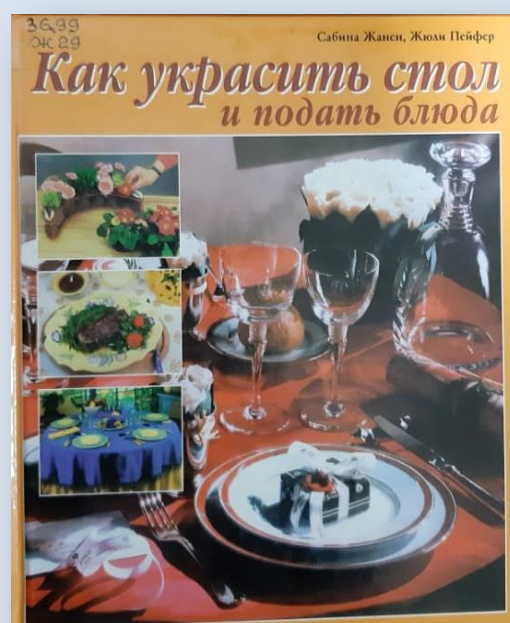
Новогодний стол – это само олицетворение праздника. Ведь за ним мы подводим итоги прошедшего года, загадываем желания для нового, делимся подарками, улыбками и радостью с близкими людьми. И каждый год мы ищем новые идеи для того, чтобы наш стол не только поражал воображение блюдами, но и был нарядно сервирован. Ведь за красиво накрытым столом праздник становится действительно праздником, а фотографии с торжества получаются очень красочными.

Жанен С. Как украсить стол и подать блюда / С. Жанен, Ж. Пейфер. – Москва: ИНТЕРБУКБИЗНЕС, 2002. – 128 с.

Представляем вашему вниманию чудеснейшую, полезнейшую и незаменимую книгу для настоящей хозяйки «Как украсить стол и подать блюда» от французских авторов Сабины Жанен и Жюли Пейфер. Она для тех, кто хочет знать, как достойно принимать гостей, как следовать правилам сервировки стола и обслуживания гостей.

Создавая эту книгу, авторы ставили цель – достичь вершин в искусстве приема гостей. И можно с уверенностью сказать, что цель, благодаря этой книге, достигается легко. Издание научит не только сервировать стол, но и расскажет все о столовых принадлежностях, о том, как декоративно оформить стол цветами, свечами, светильниками, салфетками, аксессуарами. Здесь вы найдете бесценные советы по организации фуршета и воскресного обеда в семейном кругу, ужина вдвоем и торжественного приема.

Из книги можно узнать, как подать блюда и напитки, ведь не каждый умеет делать это правильно и красиво. Кроме того, издание научит разделять и нарезать красиво различные продукты.





**Говорова Д. Д. Сервировка
стола : от А до Я /Д. Д. Говорова. –
Москва : Эксмо, 2008. – 192 с.: ил.**

Сервировка стола – это настоящее искусство. И как в любом другом искусстве, его правила и традиции складывались на протяжении многих веков. В этой книге собрана информация, необходимая для тех, кто хочет овладеть тонким искусством сервировки. В ней собраны правила пользования посудой и столовыми приборами; приведены варианты оформления стола в зависимости от повода застолья, количества участников и стиля праздника;

даны правила подачи и употребления в пищу тех или иных блюд; описаны аксессуары, помогающие украсить стол и разнообразить интерьер. А также описаны самые эффектные, но в то же время простые способы складывания салфеток.

Эта книга поможет вам не только отличить нож для масла от рыбного, а бокал для шампанского – от бокала для белого вина, но и поразить воображение ваших гостей той красотой и гармонией, которую вы своими руками сотворите на собственном столе.





Спарклинг Х. Искусство столового этикета / Х.Спарклинг ; [перевод с английского П. В. Рубцова]. – Москва : Центрполиграф, 2005. – 281 с.

В книге вы найдете много полезной информации о правилах поведения за столом в кругу друзей, на званом обеде, на свадьбе и за чашкой кофе. Вы узнаете, как приглашать гостей, научитесь сочетать цвет и форму посуды с окружающей обстановкой. Книга поможет вам составить меню, выбрать подходящую посуду и скатерть, изысканно украсить стол, создать свободную доброжелательную атмосферу.

