

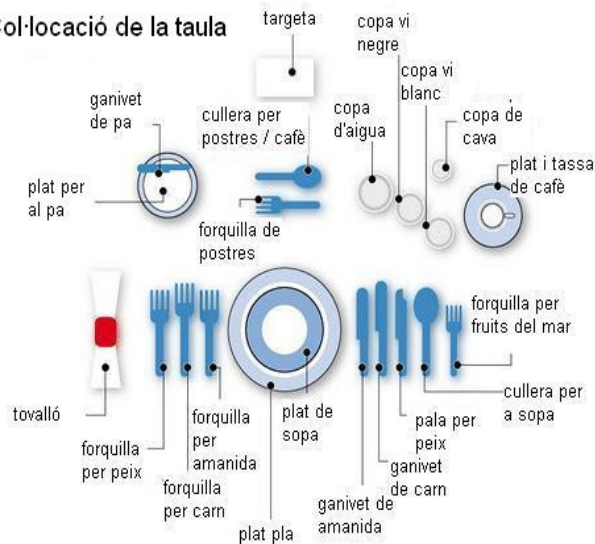
Com parar taula correctament

Alguna vegada us heu preguntat com es para una taula de forma correcta? Doncs ara intentarem esbrinar-ho!

Comencem pels plats. Si hem d'utilitzar diversos tipus de plats per a cada comensal perquè el menú així ho requereix, els hem de col·locar en ordre de major a menor. Posem un plat gran a sota i un plat fons per a la sopa. Si hi col·loquem un sota plat de color, a to amb la decoració escollida, li donarà un toc festiu i elegant a la nostra taula.



Col·locació de la taula



Amb el tema dels gots i les copes, cal col·locar-les davant darrere els coberts de postre. Una copa per al vi, podem posar-ne dues, una per al vi blanc i una altra per al negre si escau, una per a l'aigua i una altra per al cava o xampany.

El plat del pa es posa a la part superior esquerra. El conjunt el podem completar amb tovallons plegats de forma elegant damunt del plat o de la taula o bé amb motius nadalencs, en ocasió de les festes... també hi podem posar un cercol tovalloner decorat.

Pel que fa als coberts, recordeu que no és necessari tenir una cobreteria de plata perquè la nostra taula es vegi bonica. Escolliu els coberts que tingueu i hi podeu treure brillantor amb un drap mullat amb una mica de ginebra si són d'acer inoxidable, el rentaplats els espantla molt.

S'han de col·locar de la següent manera: forquilles a l'esquerra, ganivets i culleres a la dreta i els coberts de postres en horitzontal enfront dels plats. Si hi ha diversos plats hem de posar els coberts segons l'ordre dels plats: de fora cap endins, és a dir el joc de coberts que estigui més lluny del plat serà el primer que utilitzarem.

