



— Подсвечник Chinese Dog, фарфор, **Bernardaud**

дружеское застолье

Накрываем стол на компанию друзей. Вилка слева, зубчиками вверх, нож справа, лезвием к тарелке. Столовые приборы опять же могут быть из тех, что вам когда-то подарили. Определяемся с вином: под красное идут бокалы на высокой ножке, хорошо ложащиеся в руку, бокалы под белое обычно шире и меньше. Не забудьте салфетки и соусник. И наконец, главное — подаем горячее. Считается, что лучше всего тепло держат металл и керамика — мясо можно выложить на металлический поднос или в красивую керамическую форму.

Мармиты и клоши — особый вид посуды из алюминия, стали или серебра, предназначенной для горячих блюд. Мармит изначально представлял собой котелок, в котором готовили жаркое, но со временем из утилитарного предмета превратился в декоративный. Сегодня это блюдо с высокой крышкой, в котором выносят и ставят горячее на стол. Забавный факт: в 1920-е годы революционеры, не вполне поняв значение иноземного слова и уравняв его с бульоном, стали называть мармитками первые общественные

кухни, где кормили как раз хлебом и супом. Революция осталась в прошлом, и мы вновь называем вещи своими именами. Клош (в переводе с французского «колокол») представляет собой крышку, которой накрывают блюдо, чтобы оно не остывало. Клоши бывают не только металлическими, но и фарфоровыми или стеклянными. Последние предназначены уже для десертов: сладкого и сыров.

Подаявая горячее, не забудьте про ножи и лопатки. Для мяса и птицы нужны зазубренные металлические ножи и широкие лопатки, с помощью которых легко подхватить и переложить кусок на тарелку. В антикварных магазинах (или, опять же, в бабушкиных сундуках) стоит поискать лопатки серебряные, мельхиоровые с гравировкой и даже фарфоровые. А в бутиках марки Christofle можно гравировать серебряные приборы — и они станут настоящей семейной реликвией.

— Идеи праздничной сервировки; коллекции Sol, Canisse, Antemis, Mordore, Aux Oiseaux, **Bernardaud**



— Идеи подарков; коллекции Sol, Canisse, Venise, Panthere; **Bernardaud**

— Икорница Malmaison, серебрение, **Christofle**

— Этажерка Mille Nuits, хрусталь, **Baccarat**



корпоратив

Корпоратив, отмечают ли его в ресторане или в офисе, прочно ассоциируются прежде всего с тарталетками. Французское слово «тарталетка» (tartellette, уменьшительное от tarte — пирог, хотя сама закуска родом из Неаполя) в нашем лексиконе появилось в 1990-е, на заре кейтеринга. Миниатюрные пирожные сначала делали только сладкими, но впоследствии стали начинять и мясом, и рыбой, и морепродуктами, и самыми разными салатами. Тарталетки быстро стали основным блюдом на фуршетах и корпоративах. Отмечая Новый год с коллегами, не забудьте также про мини-сэндвичи, канапе и сладкое. В Англии такой набор обычно подают гостям к чаю, дома или в кафе. Для сервировки всего этого придуманы этажерки — обычно трехъярусные, они бывают разного размера и стиля — стеклянные, хрустальные, фарфоровые. Для корпоратива идеальны первые. NB: для сэндвичей и канапе нужны небольшие шпажки, заменяющие приборы. Про пластиковые и бамбуковые (китайская традиция) мы уже говорили, для корпоратива можно добавить из лозы (греческая), металлические — выбирайте под настроение, тематику и бюджет. Кстати о настроении и тематике: их всегда поддержат салфетки — начиная от льняных для семейного застолья и заканчивая стильными бумажными для празднования в офисе.