

هفت خان چیدن سفره

درباره آداب سفره آرایه در پذیرایی‌های رسمی و غیر رسمی

جزئیات زندگی بیشتر توجه کنید؟ در این شماره قصد داریم درباره سفره آرایه و چیدمان میز در وعده‌های مختلف با شما همراه شویم. پیشنهاد این شماره ما نه تنها شما بلکه میهمان‌های شما را سر ذوق خواهد آورد.

سر یخچال می‌روید و تکه‌ای نان برمی‌دارید و با برش کوچکی پنیر روبرو می‌تولویز یون می‌نشینید و میل می‌کنید. جدا از اینکه خوب است آداب غذا خوردن در هر شرایطی رعایت شود، چه اشکالی دارد برای ایجاد تنوع هم که شده، به

ملیحه ابراهیمی‌یزدی | حتما برایتان اتفاق افتاده است که از رتق و فتق امور روزانه، احساس یکنواختی کرده باشید. صبح از خواب بیدار می‌شوید و با خود فکر می‌کنید که قرار است به سراغ کارهای تکراری بروید. بی‌حوصله

اگر مهمان دارید، بهتر است قبل از حضور آن‌ها، حواستان به لکه‌های روی ظرف‌ها باشد؛ به‌ویژه قاشق و چنگال‌ها را بررسی کنید. می‌توانید با یک دستمال نمدار به سراغ برق و جلانداختن آن‌ها بروید. راستی اگر ماشین ظرف‌شویی دارید بیشتر حواستان را جمع کنید؛ چون ممکن است لابه‌لای ظروفی که شسته شده است، قاشق یا بشقابی خوب تمیز نشده باشد.

ظروفی که برای مهمان تدارک دیده‌اید و قصد چیدن آن را دارید، لازم نیست حتما از فلان مارک خارجی باشد. با کمترین امکانات می‌توانید سفره‌ای بچینید که مهمان را به اشتها آورد. کافی است کمی ذوق و سلیقه به خرج دهید و حتی‌الامکان در انتخاب رنگ‌ها و ست کردن ظروف دقت کنید.

کنار تمام دقتی که به خرج می‌دهید تا سفره یا میزی که تدارک می‌بینید ایده آل به نظر برسد، به یکسری ریزه کاری‌ها توجه ویژه داشته باشید. چه اشکالی دارد کنار هر بشقاب یک عدد دستمال یک‌بار مصرف بگذارید تا لازم نباشد یک جعبه دستمال کاغذی دور تا دور بچرخد. این اتفاق ممکن است برای دیگر لوازم کاربردی مثل نمکدان رخ دهد. سعی کنید حواستان به فاصله‌ها در چیدمان نهایی باشد.

بهتر است برنامه‌ریزی کنیم و کمی قبل از آمدن مهمانان، لوازم مورد نیاز وعده غذایی را آماده کنیم تا زمان پذیرایی دچار سردرگمی نشوید و مجبور نباشید سر سفره یا میز، چندبار به آشپزخانه بروید و بازگردید.

بعضی افراد بر این باورند که ظروف شیک و لوکس به عنوان دکور ساخته شده‌اند و در هیچ شرایطی نباید آن‌ها را از بوفه خارج کرد. در این بین افرادی هستند که فکر می‌کنند فرقی بین مهمان و میزبان نیست. مورد داشته‌ایم که طرف برای اولین بار، فردی را که با او رودربایستی داشته است، همراه خانواده‌اش، برای یک وعده غذایی به منزلش دعوت کرده و زمان سرو وعده غذایی، با ظروف لنگه‌به‌لنگه و بعضا لب‌پرسده از میهمان پذیرایی کرده است! فراموش نکنید که با این کار، علاوه بر اینکه شخصیت خودمان را زیر سؤال می‌بریم، لذت یک دورهمی دوست داشتنی و حال خوب کن را هم از خودمان دریغ کرده‌ایم.

روشن کردن یک شمع و گذاشتن چند برگ از درخت کاج با یک گل از وسط باغچه خانه، کار دشواری نیست. این کار در زمان خوردن یک شام ساده، روحیه همسر و فرزندانتان را تغییر می‌دهد و باعث می‌شود رضایت اطرافیان را حس کنید.

قرار است سفره پهن کنید. چه بهتر آنکه قبل از پهن کردن آن جلوی مهمان، حواستان به لکه‌های جامانده از مهمانی قبل که به رنگ زرد، سبز و قهوه‌ای توی ذوق می‌زند، باشد. یادتان باشد سفره و اقلیمی که با آن پذیرایی می‌شوید هرچه تمیزتر باشد، نشان از شخصیت و احترامی دارد که برای خودتان و او قائل هستید.

خیلی از خانم‌ها به آشپزی و شیرینی‌پزی و درست کردن انواع دسر علاقه بسیار دارند. بین این افراد، هستند کسانی که برای تکمیل هنرنمایی خود به دنبال سفره آرایه می‌روند. چه اشکالی دارد به کلاس‌هایی بروید که به شما کمک می‌کند با ذوق بیشتر و اصولی‌تر میز یا سفره‌ای را بچینید؟ اگر فرصت رفتن به کلاس را هم ندارید، می‌توانید به جای ساعت‌ها وقت‌گذراندن در فضای مجازی، وب‌گردی‌تان را هدفمند کنید و به سراغ کانال‌ها، صفحه‌ها و سایت‌های مرتبط با این موضوع بروید.

اگر غذا قرار است روی میز سرو شود که تکلیف تا پایان تکمیل میز و دعوت از مهمان‌ها مشخص است اما اگر قصد سفره انداختن دارید از میهمانان خواهش کنید تا چیدمان نهایی منتظر بمانند. باین اتفاق شما نیز به هدف نهایی‌تان که بالاترین سطح میزبانی است دست پیدا کرده‌اید. راستی حواستان به مهمانان خردسال باشد. حتما به منظور بهبود پذیرایی از این گروه سنی حتی‌الامکان لوازم مخصوص آن‌ها را مهیا کنید.

فراموش نکنیم که باید بین مهمان رسمی و غیررسمی تفاوت قائل شویم؛ البته این به این معنی نیست که تنها باید برای مراسم رسمی آداب چیدمان را رعایت کنید. بیایید در میهمانی‌های رسمی این نکات را رعایت کنیم:

حتما این موضوع را می‌دانید که باید متناسب با نوع غذایی که تدارک دیده‌اید، به چیدمان سفره یا میزتان بیندیشید. قطعا بین غذاهای سنتی و فست‌فودی فرق اساسی وجود دارد.

رعایت فاصله‌ها

باید توجه کنیم که همه ظروف، اعم از بشقاب برنج‌خوری، سوپ‌خوری، کارد، چنگال، قاشق، لیوان و... باید ۲ تا ۲.۵ سانتی‌متر از لبه میز یا سفره فاصله داشته باشند.

سمت چپ

علاوه بر چنگال، آن هم تنها زمانی که کارد سمت راست بشقاب چیده شده است، باید بشقاب یا سید نان، ظرف دسر، ظرف سالاد و دستمال سمت چپ چیده شود.

سمت راست

به هر جای دنیا که برویم، چیدمان میز از این قانون پیروی می‌کند که کارد به صورت رو به بالا و انواع قاشق، اعم از مرباخوری، سوپ‌خوری و پلوخوری باید سمت راست بشقاب باشد. لیوان‌ها برای نوشیدنی و آب باید جدا باشند و سمت راست قرار بگیرند.

بشقاب

بشقاب محور اصلی چیدمان‌های رسمی و غیررسمی است. بشقاب در یک سفره یا روی یک میز، نقش کلیدی را برای دیگر لوازم ایفا می‌کند.

نکته ۱

تنها زمانی که به کارد احتیاجی نباشد، می‌توان چنگال را سمت راست کنار قاشق چید.

نکته ۲

به خاطر بسیاری زمانی که سوپ سرو می‌کنیم قاشق سوپ باید از خارج به داخل، اولین قاشق باشد.

چیدمان وعده‌های غذایی به تفکیک آداب

چه اشکالی دارد میزبان آداب باشیم! بهتر است آن دسته افراد که پذیرایی از مهمان را صرفا در تنوع غذاهای رنگارنگ می‌دانند، کمی به خودشان بیایند و بدانند که رهاکردن قاشق و چنگال وسط سفره و دوسه‌دسته‌کردن بشقاب‌ها برای گذاشتن این طرف و آن طرف سفره و همچنین تفکیک لیوان‌ها به صورت دوتایی در جاهای خالی سفره، از آداب مهمان‌داری خارج است. اصلا چرا به این نکته توجه نمی‌کنیم که ممکن است میزبان یک گردشگر یا برعکس شما مهمان او باشید؟ آسمان به زمین نمی‌آید که درباره جزئی‌ترین مسائل در زمان چیدن میز یا سفره آگاهی کسب کنید.



ناهار - شام
مجال

● در وعده ناهار، بشقاب اصلی وعده غذا را وسط قرار می‌دهیم. سمت چپ بشقاب، چنگال غذاخوری و سالادخوری و دستمال پارچه را می‌گذاریم. بالای چنگال‌ها و دستمال پارچه‌ای، بشقاب سالاد را قرار می‌دهیم. سمت راست بشقاب اصلی، کارد و قاشق غذاخوری و بالای آن دو، لیوان آب قرار می‌گیرد. ● در وعده شام، درست مثل دو وعده پیشین، بشقاب اصلی را وسط قرار می‌دهیم. درون آن بشقاب دسر و در سمت چپ، دستمال پارچه را می‌گذاریم. روی دستمال پارچه‌ای، چنگال غذاخوری و چنگال سالادخوری جای می‌گیرد. بالای این دو، بشقاب مخصوص سالاد و درون آن، کارد کوچکی برای بریدن تکه‌های بزرگ سالاد و دسر قرار می‌دهیم. سمت راست، قاشق غذاخوری و کارد غذاخوری را برای بریدن گوشت، استیک و فیله می‌گذاریم. بالای این دو، لیوان‌های مختلف برای نوشیدن آب و نوشابه قرار می‌گیرد.



ناهار - شام
معمولی

● بشقاب اصلی که در آن نان را قرار می‌دهیم، باید وسط سفره یا میز قرار بگیرد. سمت چپ آن، چنگال و دستمال پارچه‌ای و در قسمت بالای دستمال پارچه‌ای، بشقابی را که در آن پنیر، کره، مربا و... است، قرار می‌دهیم. در سمت راست بشقاب اصلی، چاقو و قاشق چای‌خوری را می‌گذاریم. در سمت راست، چاقو، فنجان چای یا قهوه و بالای آن، لیوان آبمیوه جای می‌گیرد.



صبحانه