

## 7

## Dekoracja stołów

- Sposoby dekorowania stołów
- Zasady tworzenia kompozycji dekoracyjnych

Podstawowe zasady, jakimi należy się kierować podczas dekoracji stołu:

- dostosowanie dekoracji do okazji;
- nieprzeladowywanie stołu dekoracją;
- dekoracja nie może być wysoka, aby nie zasłaniała widoku innych osób siedzących przy stole;
- dekorowanie należy zaczynać od środka stołu, aby móc je później rozbudowywać w różne strony;
- elementy dekoracyjne muszą być nieskazitelnie czyste oraz odpowiednio dopasowane kolorystycznie względem siebie i otoczenia.

Elementy dekoracji stołów:

- cięte kwiaty,
- lichtarze ze świecami,
- dekoracyjnie ułożone owoce w specjalnych koszach lub paterach,
- wstążki,
- bieżniki,
- serwetki ozdobne,
- ozdobne karty dań,
- wizytówki firmowe.

### 📌 ZAPAMIĘTAJ

Podczas tworzenia kompozycji kwiatowych należy kierować się opisanymi poniżej zasadami.

- Wielkość kompozycji musi być odpowiednia do okazji.
- Należy zwracać uwagę na to, aby kwiaty były dopasowane do siebie kolorem i wielkością. Nie mogą zasłaniać widoku osób siedzących naprzeciw siebie. Nie powinny też zwisać nad talerzem ani dotykać szkła.
- Pylące kwiaty o intensywnym zapachu, nie nadają się do kompozycji kwiatowych.
- Aby utrzymać świeżość kwiatów, należy przechowywać je nocą w chłodnym pomieszczeniu, a następnego dnia dolać wody do flakonów, w których będą stały.
- Trzeba skrócić łodygi kwiatów, usunąć zbędne liście i usunąć kwiaty, które nie są w idealnym stanie.

### 📖 WARTO WIEDZIEĆ

- Do posiłków nie należy używać świec zapachowych, wyjątkowo można zastosować świece o delikatnym, cytrynowym zapachu.
- Warto założyć na świeczniki profitki (ochraniacze), które nie dopuszczą do tego, aby skapujący wosk zabrudził stoły lub inne elementy dekoracyjne.
- Wysokie świece łagodzą rysy twarzy osób siedzących przy stole.
- Świece i świeczniki powinny być dopasowane kolorem i stylem do całej kompozycji.
- W charakterze świeczników można użyć niestandardowych przedmiotów. Mogą to być na przykład kieliszki o ciekawym kształcie, ozdobne pudełka, odpowiednio przygotowane owoce i warzywa (jabłka, dynie), kompozycje z owoców leśnych (kasztanów, żołądzi, szyszek itp.).

### ✅ NAUCZYSZ SIĘ

- dekorować stoły,
- dobierać dekoracje do typu lokalu.

**ZADANIA**

1. Wymień elementy dekoracji stołu nakrytego do kolacji dla dwóch osób.

---

---

---

---

2. Zaproponuj dekorację stołu świątecznego na rodzinną Wigilię.

---

---

---

---

3. Sporządź wykaz dekoracji stołu weselnego przygotowanego na przyjęcie dla 100 osób.

---

---

---

---



4. Przygotuj dekorację stołu pasującego do poniższego menu. Po samodzielnym wykonaniu zadania, w parze lub grupach oceńcie swoje propozycje dekoracji. Pamiętajcie, by krytyka była konstruktywna.

