Дениз Вивальдо

Сотни простых и элегантных идей для оформления и сервировки праздничного стола.

Украшение праздничного стола

Дениз Вивальдо

Сотни простых
и элегантных идей для
оформления и сервировки
праздничного стола

Украшение праздничного стола

ЭКСМО
МОСКВА

Содержание

Благодарности 6

ВВЕДЕНИЕ 8

Часть 1 / СВОРАЧИВАЕМ САЛФЕТКИ

Что следует знать о салфетках 12
Выбираем правильную салфетку 12
100 способов свернуть салфетку 23
Простые модели 24
Модели средней сложности 26
Сложные модели 202

Часть 2 / НАКРЫВАЕМ НА СТОЛ

Что следует знать о сервировке 232
Скатерти 232
Посуда и изделия из стекла 238
Столовое серебро 241
Центральное блюдо 245
Рассаживаем гостей по местам 250
Приглашения 252
Подарки гостям, или бонбоньерки 255
Застольный этикет XXI века 268
Подарки хозяевам 271
Как собрать все вместе 273
25 идеальных сервировок 279

Моя мать очень любила накрывать на стол. Для того чтобы украсить стол фарфором, цветами или необычными салфетками, ей не нужно было дожидаться особого случая – в нашем доме стол был всегда прекрасно оформлен. Мама, спасибо тебе за то, что научила меня получать удовольствие от красивых вещей и дарить радость гостям в моем доме. На самом деле эта книга скорее твоя, чем моя.

Создание любой книги — заслуга многих людей. Я очень благодарна всем тем талантливым людям, с которыми мне довелось работать, — у меня была поистине прекрасная команда, без них я бы не справилась! Самые счастливые два дня в моей работе — тот, когда я подписываю контракт, и тот, когда могу взять в свои дрожащие от нетерпения руки первый экземпляр новой книги. Между этими двумя днями проходят месяцы отчаяния, воодушевления и усталости. Писать книги, по-моему, все равно что сидеть с ребенком: самое приятное, когда он накормлен, помыт и тихо спит в кроватке.

Эта книга никогда не появилась бы на свет без моего друга Джона Эдвардса, талантливого и трудолюбивого фотографа. Он не только сделал для нее почти все фотографии, но и, работая с издателем, отобрал и обработал за полгода более 2000 фотографий. Он ни разу не сказал: «Нет, Дениз, сегодня я не могу тебе помочь», даже когда мы заполняли всю его студию своими эскизами и папками, а также коробками с салфетками и прочим реквизитом. Коллега и напарница Джона, Хитер Уинтерс, сама замечательный фотограф, тоже немало нам помогла. Спасибо вам обоим!

Умелые руки, которые вы видите на фотографиях с примерами сервировки и которые показывают вам, как правильно свернуть салфетки, принадлежат Синди Фленниган и Дженнифер Парк, обладательницам самых фотогеничных (и скромно оплачиваемых) рук на свете! Прозвище Синди — «занятые ручки», и не существует на свете салфетки, которой она не сумеет придать очаровательную форму. Многие способы сворачивания, представленные в этой книге, — придуманы Синди. Как только она видит стопку салфеток, то уже не может усидеть спокойно. Мой собственный скромный

опыт в этом деле приобретен в период работы в ресторане, где способы сложения салфеток таковы, что любого официанта можно обучить им за пару минут, поэтому самые изысканные композиции в книге осуществляла наша дорогая помощница Дженнифер Парк. Синди и Дженнифер, знайте, что без вас этой книги не было бы!

Лиза Экус и твоя команда, вы просто молодцы! Лучшего друга и агента мне не найти! И спасибо тебе, Лиза, за терпение, когда я была чем-либо недовольна, так безответственно забывая о том, как мне повезло. Иногда мне самой не мешает «салфетка-кляп».

Спасибо Марте Хопкинс за неоценимые помощь и поддержку. Даже когда кажется, что все рушится безвозвратно, ее чувство юмора спасает положение. Я думаю, история повернулась бы по-другому, будь Марта в команде «Титаника»!

Лаура Мейн, Кристен Грин Вьевора и Мэнди Унру, пожалуйста, не меняйте свои номера телефонов: вы нам нужны — мне, Марте и Синди.

И наконец, огромное спасибо моему мужу Кену Мейеру, который обращает внимание на салфетки, даже если я не приготовила ужин. «Салфетки всегда дают мне надежду», — говорит он.

Дениз Вивальдо

Введение

В детстве я регулярно занималась сервировкой стола к нашим семейным трапезам. Поскольку я была младшей из трех сестер, на меня была возложена именно эта обязанность. И даже теперь, после сотен вечеринок и съемок в моей профессиональной карьере, мне все равно нравится накрывать на стол. Я обожаю посуду, стаканы, цветы, салфетки и таблички с именами. Каждая деталь на столе способна сделать любой обед более вкусным, веселым и запоминающимся. Поставьте рядом с прибором вашего гостя какой-нибудь приятный аксессуар, и можете быть уверены, что услышите в ответ восклицания восторга и удивления.

Вся моя карьера ресторатора и стилиста сервировки требовала от меня в первую очередь внимания к деталям. Самый простой способ разнообразить свою жизнь — со вкусом накрыть на стол для своей семьи, друзей или даже для себя самой. Я надеюсь, что эта книга вдохновит вас на творческие поиски при подготовке ближайшей вечеринки.

Первая часть книги полностью посвящена салфеткам и созданию из них украшений для стола. В главе «Что следует знать о салфетках» вы узнаете о том, как выбирать салфетки, какие материалы, размеры и рисунки подходят для разных сервировок, где разместить готовую модель и как реже их стирать (для этого используйте персональные кольца для салфеток). В главе «100 способов свернуть салфетки» вы найдете 100 пошаговых инструкций по — да, вы правильно думаете — сворачиванию салфеток. Эти приемы помогут вам сделать стол нарядным и интересным. Инструкции поделены на разделы для начинающих, продолжающих и умелых оформителей стола.

Однако правильно свернутая салфетка — только часть хорошо накрытого стола. В части «Накрываем на стол» содержится интересная информация о скатертях, декоративной посуде и стеклянных изделиях, столовом серебре и других мелочах кухонного декора. Вы научитесь правильно ухаживать за тканями, используемыми на кухне (и скатертями, и салфетками), накрывать на стол как для фуршета, так и для торжественного застолья. Я также приготовила для вас рекомендации по написанию приглашений и созданию бонбоньерок. В главе «25 идеальных сервировок» я расскажу вам о том, какие модели салфеток следует использовать при украшении стола. При написании этой главы я использовала свой опыт сервировки стола по различным торжественным случаям.

Когда члены вашей семьи или ваши друзья устанавливаются за роскошно накрытый стол, всем становится ясно, что вы вложили много труда для того, чтобы создать настроение радости и веселья. Конечно, это не решит всех мировых проблем, но надо же с чего-то начать! Почему бы не начать у себя дома?

Сворачиваем
салфетки

Что следует знать о салфетках

Зачем вообще придавать салфеткам какую-то форму? Дело в том, что стол, украшенный красиво свернутой салфеткой, создает у ваших гостей ощущение, что к их приходу вы готовились особенно тщательно. Салфетки не просто украшают стол, но делают оформление более стильным и одновременно более традиционным — ведь раньше у людей было гораздо больше времени на подобные мелочи, которые куда важнее современной функциональности. Я многие годы работала поставщиком продуктов и ресторанным дизайнером и научилась обращать внимание на детали. Я поняла, что нет никаких причин, чтобы отказываться от красивых аксессуаров у себя дома. Несмотря на то что мода на свернутые салфетки приходит и уходит, для меня это искусство, которое всегда актуально. Проведя несколько часов в компании моей книги, вы легко научитесь тому, как свернуть салфетку в традиционном стиле, в стиле ретро или современного шика, — каждый найдет способы по своему вкусу. А если вы думаете, что салфетки сворачивают только в пятизвездочных отелях и на круизных кораблях, то вы ошибаетесь: такое украшение стола порадует любого гостя. Это не потребует больших затрат, вы избавитесь от одноразовых салфеток, которые надо все время покупать и выкидывать, засоряя окружающую среду. Ну чем не современный подход?

Выбираем правильную салфетку

Для начала подумайте, какие тканевые салфетки у вас уже есть в доме? Если вам все же надо что-то купить, выбирайте бюджетный вариант. Хлопчатобумажные салфетки среднего размера и светлых, неярких тонов подойдут для самых разных целей и достаточно элегантны. Если они кажутся вам слишком скучными, помните, что даже самую простую салфетку легко сделать яркой, добавив акцент — свежий цветок, карточку с именем, завернутую в салфетку конфетку, наконец, даже красивое кольцо для салфетки, ленточку или кисточку.

ТКАНИ

Тканевые салфетки всегда выглядят элегантно и привлекают больше внимания, а также делают текстуру сервировки более разнообразной, чем их бумажные аналоги. Кроме того, они более экологичны, потому что прослужат вам не один год и даже десятилетие. Но не все ткани одинаковы; салфетки могут быть сделаны из самых разных материалов: от 100%-ного льна, хлопка или полиэстера до различных комбинаций этих тканей, в которых взято лучшее от каждого материала. Прежде чем покупать салфетки, проверьте, приятен ли их материал на ощупь, подходит ли он к вашей посуде и насколько удобен в эксплуатации.

Ткани различаются в том числе и по весу, они бывают очень легкими и воздушными или довольно плотными и тяжелыми. Для разных способов сворачивания подходят салфетки различного веса. Простые варианты лучше смотрятся с плотными тканями, а для более сложных моделей лучше взять тонкие салфетки. В этой главе я указываю, какую именно ткань лучше выбрать для каждой модели, поэтому если вы уже выбрали стиль украшения стола, то и салфетки ищите соответствующие.

ЛЕН

Раньше набор классических льняных салфеток с инициалами был обязательным для по-настоящему элегантного стола, однако они, как правило, дорогие и требуют тщательной глажки. У растения льна волокна более прочные, чем у хлопка, поэтому ткань получается более тонкой, элегантной и долговечной. Со временем от стирки она становится более мягкой. Хотя лен имеет плохую репутацию потому, что легко мнется, если его хорошо отгладить, он станет таким хрустящим и жестким, что хлопок или полиэстер могут ему только позавидовать. Если у вас есть набор льняных салфеток, которые вы купили или получили по наследству, используйте их, чтобы добавить нотку элегантности обедам по особым случаям.

ТКАНЕВЫЕ САЛФЕТКИ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Некоторые хозяйки так серьезно относятся к экологии, что используют тканевые салфетки каждый день и даже кладут их в детские ланч-боксы. Для этого подойдут простые хлопковые салфетки — даже некомплектные, которые вы купили на распродаже. Ребенок легко может потерять салфетку в школе, поэтому не стоит ему давать дорогостоящий экземпляр из фамильного набора.

ХЛОПОК

Натуральный хлопок, который прекрасно впитывает, мягкий на ощупь и недорогой, наверное, остается самым популярным материалом для салфеток. Для застолья такие салфетки лучше отгладить, но если сушить их в машинке, то для семейных трапез они сойдут и без особой подготовки. Кроме того, хлопковые салфетки различных расцветок и дизайна вы найдете где угодно — в отделе уцененных товаров в супермаркете или в самых дорогих бутиках. Хлопковые салфетки могут быть как легкими, так и плотными, поэтому подходят для любых целей. Помните, что темные хлопковые ткани линяют от стирки, так что начните со светлых тонов.

ПОЛИЭСТЕР

Не такой роскошный и впитывающий влагу, как хлопок, полиэстер может показаться несколько грубым. Однако и у него есть преимущества: как правило, такие салфетки можно не гладить, они не линяют и не выцветают и достаточно дешевые. Некоторые изделия из полиэстера слишком тонкие и не держат форму, и из них нельзя свернуть определенные модели, особенно те, которые должны стоять на тарелке вертикально.

СМЕШАННЫЕ ТКАНИ

Если вы тщательно выбираете салфетки, вам наверняка попадутся такие, которые сделаны из смеси хлопка и льна или хлопка и полиэстера. Как правило, такие ткани сделаны для того, чтобы взять от каждого материала лучшее: устойчивость краски, текстуру, экономичность или простоту ухода. Чтобы эти салфетки прослужили вам подольше, внимательно читайте инструкцию по эксплуатации.

ДРУГИЕ ТКАНИ

Салфетки можно сделать практически из любой ткани. Необработанный лен (пенька) хорошо держит форму, он достаточно прочный, и его можно стирать в машинке. Бывают также салфетки из натурального шелка, из которых можно сделать оригинальные украшения, придающие изящество сервировке стола.

ЦВЕТА, УЗОРЫ И ДЕКОРИРОВАНИЕ

Салфетки из плотного белого льна или хлопка — отличный базовый вариант, из которого можно сделать самые разные фигуры. Такие салфетки больше всего походят для формальных мероприятий. Если же разнообразить цвета, то можно добиться более выразительного эффекта. Многие считают, что все салфетки должны быть обязательно одинаковыми, однако разные, но похожие рисунки или два и более контрастных цвета могут быть даже более интересны. Иногда можно положить рядом с местом гостя две салфетки разного цвета, что создаст впечатление динамичности.

При выборе салфетки стоит обратить внимание не только на материал, цвет и узор, но и на покрой, потому что и он должен подходить к вашему столу. Подробнее об этом читайте далее.

КРАЯ

У большинства хлопковых и льняных салфеток края подвернуты и подшиты, потому что так они выглядят аккуратнее. У полиэстеровых салфеток края могут быть просто обметаны, чтобы ткань не расползалась. Подшитые края выглядят более элегантно.

ДЕКОРИРОВАННЫЕ КРАЯ

Особенно красивые винтажные льняные салфетки, как правило, декорированы по краям вышивкой или кружевом. Для украшения коктейльного стола подойдут даже кружевные платки, сложенные вчетверо. Сейчас тоже можно найти множество салфеток со специально декорированными краями, в том числе с бахромой или бисером. В некоторых способах сворачивания салфеток мы специально обыгрываем декорированные края (например, в модели «Простота», с. 100), так что если ваши салфетки украшены, то постарайтесь это использовать.

АЖУРНЫЕ САЛФЕТКИ

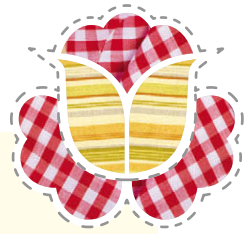
Ажурные салфетки бывают из льна или пеньки, в таком случае к основной ткани прикрепляется широкая полоса с кружевом. Обычно они одноцветные и выглядят безукоризненно элегантно. Купить такие салфетки можно в специализированных магазинах.

САЛФЕТКИ С ВЫШИВКОЙ

Салфетки из хлопка, льна, шелка, вискозы и даже полиэстера могут быть украшены вышивкой. Ищите атласную вышивку на однотонном фоне, такие салфетки смотрятся лучше всего. Салфетки с вышитым растительным орнаментом обычно выглядят очень торжественно.

САЛФЕТКИ С ИНИЦИАЛАМИ

Такие салфетки придадут вашему столу очарование старинной элегантности. Раньше белые салфетки с вышитыми белыми нитками инициалами были практически в каждом доме, потому что обычно их дарили на свадьбу, теперь же их практически невозможно найти. Если вам достался такой набор, не выбрасывайте его, даже если на нем вышиты не ваши инициалы, — это почти беспроигрышный вариант элегантного и спокойного оформления стола. Кроме того, неизвестные инициалы могут помочь начать разговор. (А кто такой В.Н.И.?) Модель «Две вершины» (с. 120) выгодно представит салфетку с инициалами в углу.



УКРАСЬТЕ САЛФЕТКИ САМИ

Вам надоело все время пользоваться одинаковыми салфетками? Все, что вам нужно, — швейная машинка и немного фантазии, и вы сможете украсить ваши скучные салфетки бахромой по краям, необычным узором на ткани или причудливой вышивкой. Прежде всего, постирайте салфетки и материалы, которые вы будете использовать, потому что во время стирки они могут сесть неодинаково. Вышивание займет больше времени, но зато эффект будет отменным.

Если вы не хотите доставать нитку с иголкой, используйте маркеры по ткани, особенно для хлопка и полиэстера. Вы можете расписать салфетку самостоятельно или с помощью трафаретов и заготовок, как по всему полю, так и орнаментом по краям. Не умеете рисовать? Тогда можете написать что-нибудь: шутку, любимую цитату, стихотворную строчку, знаки гороскопа или пожелания. Сначала потренируйтесь на бумаге, чтобы определить, сколько места вам потребуется.

РАЗМЕР

Квадратные салфетки лучше всего подходят для складывания различных моделей. Их размеры бывают самыми разными, со стороной квадрата от 15 до 50 и более сантиметров. Чем больше блюд на столе, тем большего размера должна быть салфетка. Для создания большинства моделей в этой книге вам потребуются салфетки со стороной не меньше 50 см.

КОКТЕЙЛЬНЫЕ САЛФЕТКИ

Для коктейльных вечеринок подходят плоско сложенные салфетки как подставка под стакан или свернутые салфетки, но их сторона, как правило, варьируется от 15 до 33 см. Маленькие салфетки труднее свернуть, но они красиво смотрятся как подстаканники.

САЛФЕТКИ ДЛЯ ЛАНЧА И ОБЕДА

Они обычно больше, чем коктейльные, но меньше, чем вечерние, со стороной от 30 до 50 см. Из тех, что ближе к 50 см, можно сделать некоторые красивые модели, а для тех, что поменьше, и вариантов сложения салфеток будет меньше.

САЛФЕТКИ ДЛЯ УЖИНА

Это самые большие салфетки, и из них можно выполнить почти любую модель, нарядно украсив стол. Обычно длина их стороны составляет около 50–60 см, хотя некоторые старинные или винтажные кружевные салфетки могут быть и больше.

БУМАЖНЫЕ САЛФЕТКИ

В целом я предпочитаю тканевые салфетки бумажным, они лучше впитывают влагу, более экологичны и элегантны. Но иногда удобнее воспользоваться бумажными салфетками, чтобы быстро накрыть на стол. У них могут быть самые разные расцветки и узоры, вы также можете заказать печать на салфетках (ваши фотографии, любимые стихи, пожелания гостям) для торжественных семейных праздников, например для свадеб, юбилеев и дней рождения.

* Сторона бумажной салфетки для коктейлей или напитков обычно составляет около 13 см (или 25 см в развернутом состоянии). Они достаточно маленькие, и лучше всего оставить их свернутыми вчетверо и положить под стакан.

* Бумажные салфетки для ланчей чуть больше — со стороной 15–16 см (или 33 см в развернутом состоянии). В большинстве случаев их можно использовать вместо тканевых. Можно найти даже бумажные салфетки со стороной до 20 см (в сложенном состоянии). Помните, что на бумажных салфетках остаются следы сгибов, так что их надо сразу правильно складывать. Для таких салфеток хорошо подойдут модели, в которых салфетку сначала надо свернуть вчетверо, например «Щит» (с. 96) или даже «Райская птичка» (с. 208), потому что в этих моделях используются линии сгиба, которые у бумажных салфеток уже есть.

* Бумажные салфетки для ужина обычно прямоугольные, со сторонами 21×11 см. Для большинства моделей в этой книге такая форма не подходит, но если их развернуть, то такие салфетки бывают квадратными — внимательно читайте информацию на упаковке! В любом случае ими тоже можно украсить стол на скорую руку, завернув в них приборы и перевязав красивой ленточкой.

* Бумажные полотенца похожи на большие вечерние салфетки, но сделаны из более плотной бумаги, поэтому о них удобно вытирать руки. Например, они удобнее тканевых полотенец в гостевой ванной: тогда гостям не придется вытирать руки одним полотенцем. Их тоже можно разместить в ванной достаточно живописно, например в корзинке. Выбирайте бумажные полотенца с мелким рисунком или буквами, они похожи на старинные салфетки с инициалами.

КОЛЬЦА ДЛЯ САЛФЕТОК

Хотите сохранить деревья, используя многоразовые тканевые салфетки? Хотите сэкономить воду и свое время, не стирая их каждый день? Тогда заставьте себя потратить немного денег на покупку колец для салфеток. Раньше кольца были серебряными и служили для того, чтобы отличать персональные салфетки гостей, поэтому на них гравировали инициалы. Таким образом, салфетки можно использовать несколько раз не стирая, потому что они каждый раз попадают к одному и тому же человеку. Если это кажется вам слишком чопорным и устаревшим, подумайте о приобретении пластиковых подписанных колец, которые будут выглядеть очень современно, но избавят вас от каждодневной стирки.

Конечно, серебряные кольца — это классика, но если у вас их нет, это не повод отчаиваться. В магазинах товаров для рукоделия продаются деревянные кольца, которые просто подписать самому, вырезав или написав имена маркером. Кроме того, вы можете их раскрасить или что-нибудь нарисовать. Если вы не хотите тратить время, просто купите разные кольца для каждого члена семьи и несколько запасных для гостей.

Кольца также являются элементом некоторых способов сворачивания салфеток для застолий (например, «Зонтик», с. 76), поэтому неплохо иметь набор одинаковых колец для украшения стола. Для этого подойдут как классические металлические кольца, так и оригинальные, в том числе украшенные самостоятельно. Кроме того, вместо покупного кольца вы можете использовать веточку рафии, нитку или ленточку, обвязав их вокруг салфетки.

100 способов свернуть салфетку

Не каждый умеет сложить из салфетки красивую фигуру, но этому очень легко научиться — разумеется, изучив книгу, которую вы держите в руках. Сегодня все, что отличается от свернутой пополам бумажной салфетки, уже привлекает внимание, но с помощью разных моделей вы можете придать своему столу элегантность, стиль и изящество. Кроме того, фигурно свернутые салфетки делают ваш стол необычным без лишних затрат — вы все равно кладете их на стол. Вам осталось лишь научиться новым, оригинальным способам их подачи.

У обычной салфетки на столе может быть множество назначений, кроме привычного: подставка под тарелки, ваза, мешочек для подарков гостям. Какую бы модель вы ни выбрали и для какой бы вечеринки ее ни использовали — детского утренника или самого изысканного приема для взрослых, — ваше украшение сделает праздник более запоминающимся. Как и письма от руки, сложенные салфетки уходят в прошлое, но не перестают быть важными и ценными составляющими нашей жизни, а главное, стильными.

100 способов, которые я предлагаю вашему вниманию, разделены на три уровня сложности — простые, средние и сложные, так что вы можете идти от простого к сложному. Помните: иногда чем проще, тем лучше. Самые замысловатые на вид модели на самом деле самые простые. А если вы хотите сложить салфетку со сложным узором или украшением, то простые модели подчеркнут рисунок лучше.

Хотя салфетки для украшения должны быть чистыми и глажеными, помните, что это всего лишь салфетка, а не предмет мебели. Им предстоит удивлять гостей недолго — как только застолье начнется, ваши творения развернут и положат на колени, так что помните: сложенная салфетка — только легкий художественный штрих, а не произведение искусства на века.

Простые модели

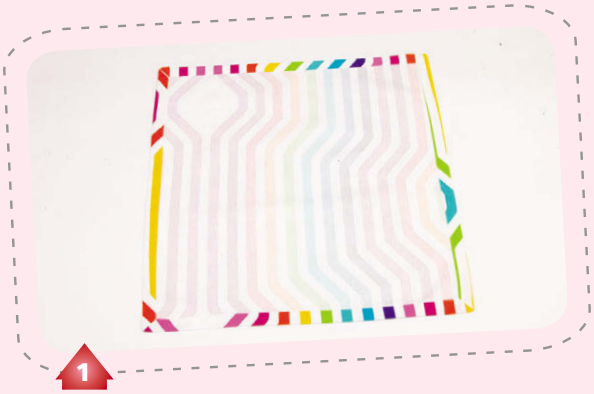
№ 1 САМОЛЕТИК 26
№ 2 НАГРУДНИК ДЛЯ БАРБЕКЮ 28
№ 3 БИКИНИ 30
№ 4 ЛЕТЯЩАЯ ПТИЦА 32
№ 5 ГНЕЗДО 34
№ 6 БУКЕТ 36
№ 7 БАНТ 38
№ 8 ГАЛСТУК–БАБОЧКА 40
№ 9 ФУРШЕТ–РОЛЛ 42
№ 10 ОСЛИК 44
№ 11 ДАМСКИЙ КОШЕЛЕК 46
№ 12 КОРОНА 48
№ 13 ФАРТУК ДЛЯ СТАКАНА 50
№ 14 КРИСТАЛЛ 52
№ 15 ДВУСТОРОННИЙ ВЕЕР 54
№ 16 РАЗДЕЛЕННЫЙ КВАДРАТ 56
№ 17 ДВОЙНОЙ РОЛЛ 58
№ 18 ДУЭТ 60
№ 19 ВЕЕР 62
№ 20 ЕЛКА 64
№ 21 ПЕЧЕНЬЕ С СЮРПРИЗОМ 66
№ 22 ЦЫГАНСКАЯ ЮБКА 68
№ 23 КОТОМКА СТРАННИКА 70
№ 24 ЛАЙНЕР 72
№ 25 МЕШОК С СОКРОВИЩАМИ 74
№ 26 ЗОНТИК 76
№ 27 ПОДСТАВКА ПОД ТАРЕЛКУ 78
№ 28 СКЛАДКИ 80
№ 29 КАРМАН 82
№ 30 ПАПСКАЯ МИТРА 84
№ 31 СВЕРТОК 86
№ 32 СКАЛКА 88
№ 33 РАКЕТА 90
№ 34 БУТОН РОЗЫ 92
№ 35 ПАРУСНИК 94
№ 36 ЩИТ 96
№ 37 ПРОЩЕ ПРОСТОГО 98
№ 38 ПРОСТОТА 100
№ 39 ПРОСТАЯ МОДЕЛЬ 102
№ 40 КРЫЛО 104
№ 41 СТАНДАРТ 106
№ 42 ТРИ ФЛАГА 108
№ 43 ТРИ СГИБА 110
№ 44 ПРИВЯЖИ МЕНЯ 112
№ 45 СВЕРТОК ДЛЯ ПОДНОСА 114
№ 46 ТРИПЛЕТ 116
№ 47 ТЮЛЬПАН 118
№ 48 ДВЕ ВЕРШИНЫ 120
№ 49 ДВА ХВОСТА 122
№ 50 ВАЗА 124

Дениз Вивальдо

Самолетик

1

Для этой модели возьмите яркую разноцветную салфетку, наподобие той пестрой, которую я использовала здесь. Модель получится забавной и отлично подойдет, например, для детского праздника или для стола для пикника в саду (см. с. 316). Если у вас более взрослые и серьезные гости, все равно не отказывайтесь от этой модели, потому что она добавит оформлению стола четкие линии. Однако в таком случае возьмите строгую одноцветную салфетку. Салфетки должны быть хорошо отглажены, готовую модель можно пропустить через гладильный пресс. Вы можете также использовать спрей-крахмал для придания жесткости.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний край к верхнему так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

3

Придерживая левой рукой нижний край салфетки за центр, правой рукой загните правый угол вверх так, чтобы он касался центра верхнего края прямоугольника.

4

Повторите то же с левой стороны, у вас должен получиться треугольник.

5

Начиная с правой стороны треугольника, загните угол от центра вниз так, чтобы край совпал со сложенной стороной треугольника, образуя новый узкий треугольник.

6

Повторите то же с левой стороны.

7

Одной рукой крепко зажмите ближний к себе угол большого треугольника, а другой рукой осторожно поднимите центральную вертикальную линию так, чтобы края маленьких треугольников соединились.

8

Расправьте поднятую ткань, сложив ее поверх узких треугольников. Фигура должна напоминать бумажный самолетик.

Дениз Вивальдо

Нагрудник для барбекю

2

Для некоторых блюд, например барбекю, простой салфетки может быть мало. Используйте большое полотенце или нагрудник вместо салфетки для барбекю в южном стиле или меню с морепродуктами. Ткань должна быть средней плотности или плотной, как на картинке. Погладьте нагрудники, но не крахмальте их.

1

Положите перед собой расправленный нагрудник или полотенце завязками вниз.

2

Загните левый край к правому примерно на треть ширины нагрудника или полотенца.

3

Загните с небольшим нахлестом правый край к левому примерно на треть ширины нагрудника или полотенца.

4

Загните верхнюю часть к нижней, оставляя только завязки.

5

Загните верхнюю часть к нижней еще раз, оставляя только завязки.

6

Разместите нагрудник или полотенце на столе, завязками (или открытым концом) к тарелке.

Дениз Вивальдо

Бикини

3

Этот слегка легкомысленные способ сворачивания салфетки напоминает трусики бикини, поэтому он отлично подойдет для летней вечеринки на природе. Выбирайте веселую яркую раскраску и материал любой плотности — в этой модели я предпочла узор из разноцветных долек апельсина. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки, но пресс можно не использовать.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните правый край к левому так, чтобы получился вертикальный прямоугольник.

3

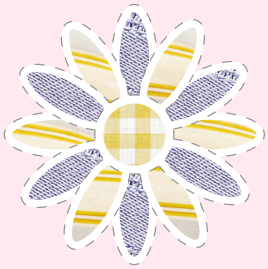
Загните нижние левый и правый углы внутрь, чтобы по центру получился острый угол.

4

Переверните салфетку, оставляя острый угол ближе к себе.

5

Загните верхние левый и правый углы внутрь, чтобы по центру получился острый угол.



6

Верхнюю половину салфетки загните вниз, оставляя около 2,5 см зазора.

7

Верхнюю сторону салфетки загните к себе на 5 см, закрывая основание верхнего треугольника и оставляя на виду два острых угла треугольников.

Дениз Вивальдо

Летящая птица

4

Эта модель называется так потому, что она напоминает птицу, готовую взлететь. Для нее подойдет практически любая салфетка: из любого материала, самых разных цветов и размеров. Я выбрала белую салфетку с темно-красными и коричневыми цветами. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетку, у готовой модели можете отпрессовать «хвост», чтобы она выглядела построже, но можете и оставить как есть, тогда модель будет смотреться немного проще.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните правый верхний угол к левому нижнему, образуя треугольник.

3

Сложите треугольник еще раз пополам, загибая правый нижний угол к левому верхнему.

4

Еще раз сложите треугольник нижним углом к верхнему пополам, чтобы он стал еще меньше и еще толще в нижней части.

5

Загните верхнюю правую часть налево более чем на две трети ширины салфетки и расправьте края.

6

Теперь загните обратно левую часть так, чтобы острый угол выпирал справа.

7

Нижнюю часть салфетки подогните книзу примерно на 5 см так, чтобы справа торчал кончик салфетки.

8

Расправьте «хвост» и «крылья» модели.

Дениз Вивальдо

Гнездо

5

С помощью этого гнездышка можно выигрышно оформить маленькие подарки гостям, и они высоко оценят ваше старание. Весной и летом вы можете посадить в гнездо птичку, сделанную из свежих листочков, а зимой — деревянную. Подойдут любые материалы и расцветки. Я выбрала желтую салфетку с разноцветным растительным орнаментом. Погладьте салфетки, но не крахмальте их.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните правый нижний угол к левому верхнему, образуя треугольник.

3 Загните верхний левый угол треугольника к центру его противоположной стороны.

4 Еще раз сложите получившуюся сторону пополам.

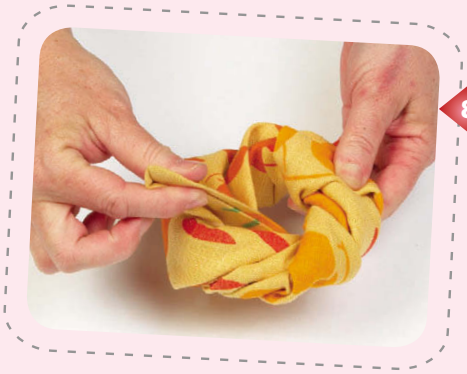
5 Сложите салфетку еще раз пополам вдоль, от верхнего края к нижнему, чтобы получилась длинная и узкая полоска.

6

Возьмите полоску в руки и скрутите несколько раз вдоль.

7

Сделайте кольцо из половины длины скрученной салфетки так, чтобы оставались свободные концы.

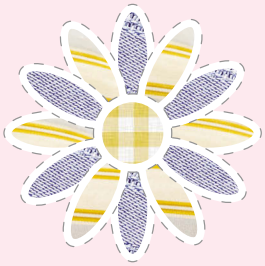


8

Свободные концы обмотайте вокруг получившегося кольца, закрепляя его и формируя гнездо.

9

Расправьте «гнездо» и разместите его на тарелке.



Дениз Вивальдо

Букет

6

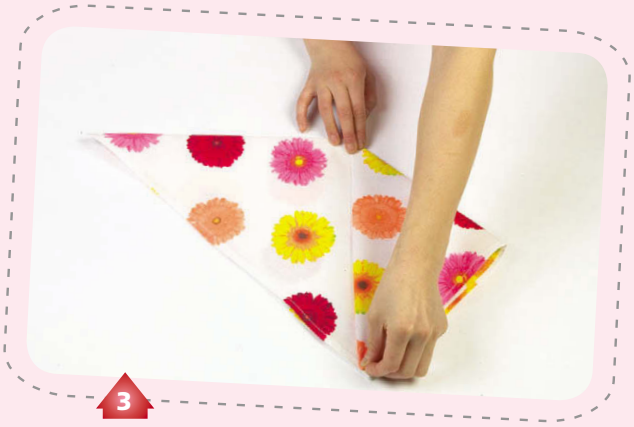
Эта фигура связывается ленточкой, что придаст оформлению вашего стола мягкость и элегантность. Можно также продеть салфетку в кольцо. Имейте в виду, что на каждую салфетку у вас уйдет около 50 см ленты. Подойдут любые материалы и расцветки. Я выбрала белую крахмальную салфетку с ярким узором из цветов и связала ее бело-салатовой лентой. Мне кажется, такая палитра отлично подойдет для весеннего бранча. Перед началом работы пропустите салфетку через гладильный пресс.

1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний угол к верхнему, чтобы получился треугольник.



3

Загните левый угол к верхнему углу.

4

Загните правый угол к верхнему, чтобы получился маленький ромб.

5

Отступив от ближнего к вам края салфетки четверть, прихватите ее лентой и завяжите одним крепким узлом.

6

Сделайте бантик из ленты, расправьте ткань.

7

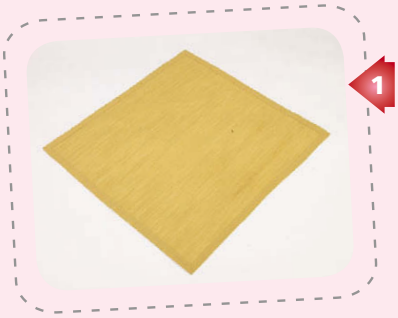
Положите салфетку ленточкой вверх или вниз.

Дениз Вивальдо

Бант

7

Этот милый бант из салфетки отлично подойдет для посиделок с подружками, детских праздников, свадебных застолий или для любого случая, когда вы хотите привнести что-то женственное в оформление вашего стола. Я использовала однотонную салфетку приглушенного желтого цвета и медное кольцо. Выбирайте цвета салфетки, которые контрастировали бы с цветом посуды, и кольцо, которое будет надежно фиксировать ваш бант. Ткань салфетки должна быть средней плотности или легкой, чтобы бант не получился слишком толстым и влез в кольцо. Слегка разгладьте салфетку перед началом работы, но не крахмальте ее, чтобы модель получилась более мягкой.



1 Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2 Загните нижний угол к верхнему, чтобы получился треугольник.

3 Загните верхний угол вниз, образуя маленький треугольник.

4 Загните вверх нижний край салфетки, чтобы он слегка перекрывал угол маленького треугольника.

5 Загните верхний край, чтобы он перекрыл нижний.

6

Придерживая центр получившейся ленты левой рукой, правой рукой загните правый угол внутрь под углом, не доходя 5 см до центра ленты, так чтобы кончик смотрел по диагонали вверх и влево.

8

Зажмите центр модели пальцами одной руки, а в другую возьмите кольцо.

10

Расправьте бант и переверните его.

7

Повторите то же самое с другой стороны: загните левый угол внутрь под углом, не доходя 5 см до центра ленты, так чтобы кончик смотрел по диагонали вверх и вправо.

9

Проденьте салфетку в кольцо и разместите его по центру.

Дениз Вивальдо

Галстук-бабочка

8

Эта модель в стиле строгой классики отлично смотрится с кольцами или лентами. Для нее подходит практически любая расцветка и материал салфеток. Я выбрала коричневую салфетку в бордовую полоску. Не берите слишком плотные салфетки, потому что, когда вы сложите их в складки, они не пролезут в кольцо. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки перед началом работы. Если во время еды вы пользуетесь китайскими палочками, их можно также просунуть в кольцо вместе с салфеткой.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните нижний край вверх до середины салфетки.

3 Загните верхний край вниз до середины салфетки.

4 Загните с небольшим нахлестом правый край налево до середины салфетки.

5 Загните с небольшим нахлестом левый край направо до середины салфетки.

Загните нижний край вверх на 5 см.

Загните верхний край вниз на 5 см.

Переверните салфетку лицевой стороной вверх и соберите ткань по центру, формируя бант.

Проденьте салфетку в кольцо, чтобы зафиксировать форму.

Если вы едите палочками, проденьте их в кольцо поверх салфетки. Разместите галстук-бабочку вертикально на тарелке.

Дениз Вивальдо

Фуршет-ролл

9

Это отличный способ оформить сразу и салфетку, и приборы так, чтобы ваши гости могли взять все необходимое сразу, если вы устраиваете фуршет. Для этой модели подходит любая расцветка и материал салфетки, но имейте в виду, что в готовой модели будут видны обе стороны салфетки, так что лучше использовать одноцветную или двустороннюю. Я взяла бежевую салфетку. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки перед работой, а затем свяжите готовый ролл ленточкой, чтобы зафиксировать приборы. Имейте в виду, что на каждую салфетку у вас уйдет около 50 см ленты.

1 Положите перед собой расправленную салфетку, изнанкой вверх.

2 Загните нижний правый угол на половину расстояния до центра салфетки.

3 Загните верхний край к нижнему так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

4 Загните левый край к правому так, чтобы получился квадрат.

5 Загните верхние углы к центру.

6 Загните нижний левый угол к центру.

7 Загните правый верхний край вниз, чтобы он только слегка накрыл уголок салфетки.

8 Загните левый нижний край к верхнему краю.

9 Переверните салфетку, оставив острый угол вверху.

10 Положите приборы внутрь конвертика из салфетки и закрепите их лентой.

Дениз Вивальдо

Ослик

10

Для этой модели, которая всегда привлекает внимание, вам потребуется две салфетки разного цвета, одна чуть больше другой, — для некоторых блюд это совсем нелишне (никогда не пачкались фахитос?). Выберите легкие ткани или средней плотности контрастных веселых цветов, как эта салатовая и оранжевая. Я поставила ослиные «уши» в стакан, но вы можете также закрепить их у основания лентой или кольцом и положить на тарелку. Для этой модели лучше всего подойдут некрахмаленные салфетки.

1 Положите перед собой салфетку меньшего размера изнанкой вверх, а на нее симметрично большую салфетку, также изнанкой вверх.

2 Переверните салфетки углом к себе, загните ближайший угол к центру.

3 Начиная с получившейся плоской стороны, закрутите салфетку от себя.

4

Подготовьте стакан, возьмите салфетку за середину.

5

Вставьте салфетку в стакан, перегнув посередине.

6

Расположите «уши» на одинаковой высоте.

Дениз Вивальдо

Дамский кошелек

11

Для этой модели в форме элегантного дамского кошелька лучше всего подойдет салфетка из плотной ткани или средней плотности, спокойных мягких тонов, например этот вариант с растительным орнаментом зелено-бежевого цвета. Законченную модель можно украсить жемчужиной, булавкой, пуговицей или другой маленькой деталью, которая будет изображать застежку вашего кошелька. Если вы возьмете однотонную ткань, то салфетка будет похожа на конверт, что тоже можно обыграть в общем дизайне (см., например, черный конверт на с. 313). В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отпрессовать.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните левый край к центру салфетки.

3

Загните правый край к центру салфетки.

4

Загните верхний край к центру салфетки.

5

Загните нижний край к центру салфетки.

6

На нижней стороне загните углы вверх, образуя треугольник.

7

Угол треугольника заверните к верхнему краю.

8

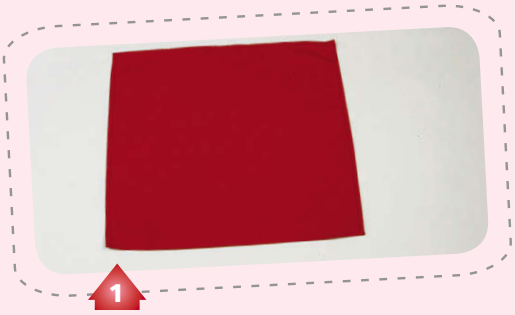
Прикрепите жемчужину или другой аксессуар, напоминающий застежку.

Дениз Вивальдо

Корона

12

Эта по-царски роскошная модель отлично смотрится на празднике в честь королевы или короля вечера, поэтому испольтзуйте соответствующие цвета. Я выбрала традиционный красный, а сиреневый или розовый подошел бы для принцессы. Ткань салфетки должна быть плотной или средней плотности, отглаженная и накрахмаленная, тогда корону можно будет поставить. Можно также положить маленький сюрприз внутрь короны, чтобы порадовать гостей.



1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните нижний край к верхнему так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

3 Загните верхний правый край прямоугольника к краю нижней стороны.

4 Загните левый край вверх, к краю верхней стороны.

5 Переверните салфетку и положите горизонтально.

Загните нижний край на верхний, оставляя снизу и слева маленький свисающий треугольник.

Переверните салфетку так, чтобы треугольник смотрел вправо вниз. Загните вниз маленький треугольник слева. Загните левый угол салфетки поверх правого примерно на треть ширины и подоткните кончик под верхний слой.

Снова переверните салфетку, чтобы острые углы теперь были направлены вниз. Загните левый угол салфетки поверх правого и подоткните кончик под верхний слой.

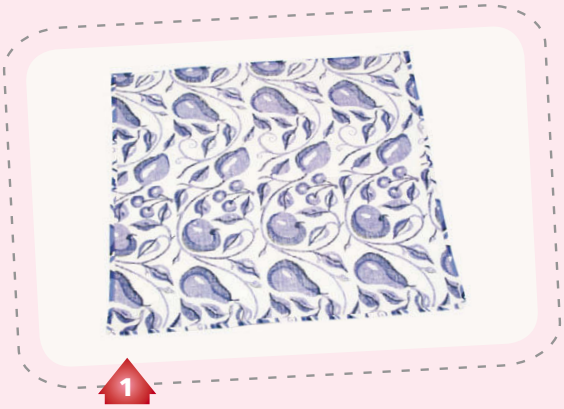
Расправьте и поставьте корону, или оставьте ее лежать на тарелке.

Дениз Вивальдо

Фартук для стакана

13

Эта модель отлично подойдет, если вы подаете горячие супы и блюда в горшочке, потому что здесь салфетка очень удобно располагается на чашке или миске, не только позволяя брать горячее, но и придавая столу уютный и домашний вид. Здесь я выбрала белую салфетку с синим узором из фруктов, но на с. 314–315 вы можете найти и другие образцы этой модели. Для нее подойдут любые материалы и расцветки, так что ориентируйтесь по общей гамме вашего стола. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните левый верхний угол к правому нижнему, образуя треугольник.

3

Сложите верхний левый край салфетки к правому нижнему, образуя полосу в 5 см.

4

Оберните широкую часть салфетки вокруг чашки или миски, продевая в ручки, если они есть.

5

Свяжите концы простым узлом.

6

Расправьте фартук.

Дениз Вивальдо

Кристалл

14

Для этой модели лучше всего подойдут салфетки с двусторонним узором, как эта черная салфетка в полоску, потому что в готовой модели видны обе стороны. Плотность ткани салфетки неважна. Перед работой хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно пропустить через гладильный пресс.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний край к нижнему так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

3

Сложите салфетку пополам, загибая правый край к левому, чтобы получился квадрат.

4

Отогните наружу один слой верхнего квадрата, чтобы получился треугольник, разделяющий квадрат пополам.

5

Отогните наружу угол следующего слоя так, чтобы он доставал до середины диагонали квадрата.

6

Повторите то же с другой стороны.

7

Подверните оставшийся правый угол квадрата внутрь.

8

Подверните оставшийся левый угол квадрата внутрь, примните складки и расположите салфетку на тарелке по горизонтали.

Дениз Вивальдо

Двусторонний веер

15

Эта модель смотрится особенно выгодно с элегантным кольцом или завязочкой. Выбирая их, вы можете удачно обыграть общую гамму своего стола или вечеринки. Я перевязала свой веер кусочком пальмового волокна с продетым в него морским камушком, но вы можете выбрать любое другое украшение. Возьмите салфетку средней плотности или плотную, любой расцветки. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки спреем и не забудьте заранее подготовить ленточки. Вам понадобится 30 см ленты на каждую салфетку, если вы будете завязывать узлом, и 50 см для банта.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний край к центральной линии салфетки.

3

Загните верхний край к центральной линии салфетки.

4

От левого края загните вверх полоску около 4 см шириной.

5

Приподняв этот край, загните его на ту же ширину вниз.

6

Снова загните вниз, выравнивая по левому краю.

7

Продолжайте, пока не дойдете до противоположного края салфетки.

8

Разверните салфетку ребрами вверх и перевяжите по центру.

9

Украсьте и расправьте ваш веер.

Дениз Вивальдо

Разделенный квадрат

16

Эта модель очень простая и подойдет для любой ткани и для самых разных вечеринок. Я выбрала классическую салфетку цвета слоновой кости с темно-красным узором, но предлагаю вам попробовать также с цветными, полосатыми и однотонными салфетками. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если хотите, готовую модель можно отпрессовать. В разрез на салфетку можно вложить карточку с именем гостя. Салфетку можно разместить на тарелке ромбиком или квадратиком.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний левый угол к центру салфетки.

3

Загните верхний правый угол к центру салфетки.

4

Повторите то же с нижними углами.

5

Переверните салфетку так, чтобы она лежала квадратом, возьмите ее за центры противоположных сторон.

6

Осторожно приподнимите салфетку за центры сторон и подогните нижнюю половину под низ, сложив пополам.

7

Сложите получившийся прямоугольник пополам, образуя квадрат, разделенный по диагонали.

Дениз Вивальдо

Двойной ролл

17

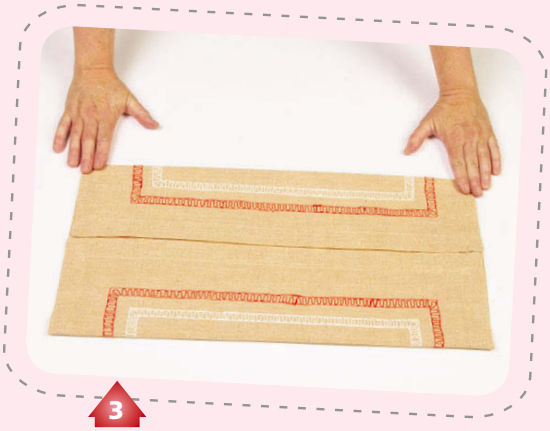
Эта элегантная модель в виде трубочек украсит своими линиями любой стол. То, как она будет выглядеть — формально или по-домашнему, зависит в основном от расцветки и материала. Эта модель будет уместна даже на вечеринке для соседей (см. на с. 290). Выбирайте салфетки из легкой ткани или ткани средней плотности, особенно хорошо смотрится узор по краю.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний край к центральной линии салфетки.



3

Загните нижний край к центральной линии салфетки.

4

Переверните салфетку изнанкой вверх, оставляя ее в форме горизонтального прямоугольника.

5

Начиная с правого края, скручивайте салфетку к центру.

6

Скручивайте только до центральной линии.

7

Потом повторите то же с правой стороны.

8

Скручивайте до тех пор, пока трубочки не соприкоснутся в центре салфетки.

Дениз Вивальдо

Дуэт

18

Эта модель, собранная из двух салфеток, намного проще, чем кажется. Для изысканного стола используйте шелковые салфетки, но подойдут и хлопковые. Лучше всего взять плотные накрахмаленные салфетки. Прозрачный стакан подчеркнет линии салфеток.

1

Выберите две подходящие по цвету салфетки одинакового размера.

2

Положите перед собой расправленные салфетки изнанкой вверх.

3

Положите салфетки ровно одна на другую.

4

Одну руку положите под салфетки и захватите обе ладонью по центру. Второй рукой прижмите большую площадь к кисти нижней руки.

5

Сожмите в руке центр салфеток, около 10 см в диаметре.

6

Нижнюю часть салфеток, которую вы держали в руке, поместите в бокал для вина или другой стакан и расправьте верхнюю часть.

Веер

19

Эту модель можно поместить в мисочку или даже в прозрачный контейнер для еды, как внизу с. 63. Я выбрала черную однотонную салфетку и голубую мисочку, но цвет и материал совершенно неважны. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Перед началом работы подготовьте миску или контейнер.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3 Загните боковые стороны вверх на 4 см.

4 Загните стороны еще на 4 см, подогнув их под низ.

5 Снова сложите стороны на 4 см внутрь.

6 Снова сложите стороны на 4 см внутрь так, чтобы они встретились посередине.

7

Сложите салфетку пополам, образуя гармошку.

8

Узкий конец гармошки (там, где меньше складок) поместите в миску, чуть-чуть загнув, чтобы она держалась.

9

Расправьте верхнюю часть салфетки, чтобы было похоже на веер, расставьте миски по тарелкам.

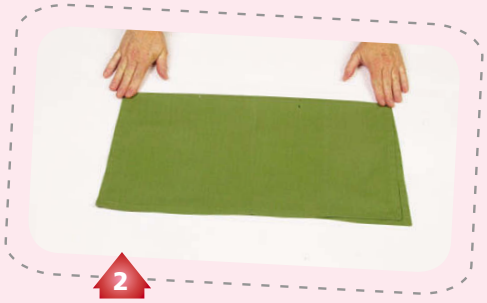
Дениз Вивальдо

Елка

20

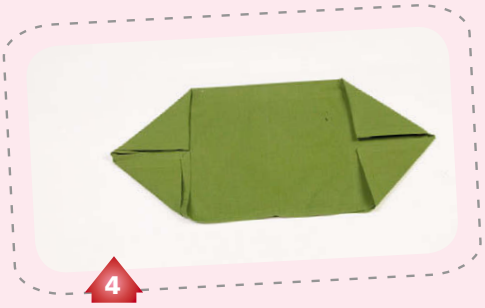
Эта модель в виде елки отлично подойдет для Рождества, Нового года или других зимних праздников. Чтобы салфетка держалась, выберите плотную ткань, отгладьте и накрахмальте ее перед началом работы. Я выбрала однотонную зеленую ткань, чтобы было больше похоже на дерево, но мне кажется, любой цвет будет хорошо смотреться. Чтобы сделать модель более праздничной, я украсила ее елочным шаром.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.



2 Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему; должен получиться горизонтальный прямоугольник.

3 Сложите внутрь углы левого края, до продольного центра прямоугольника, образуя один острый угол.



4 Повторите то же слева.

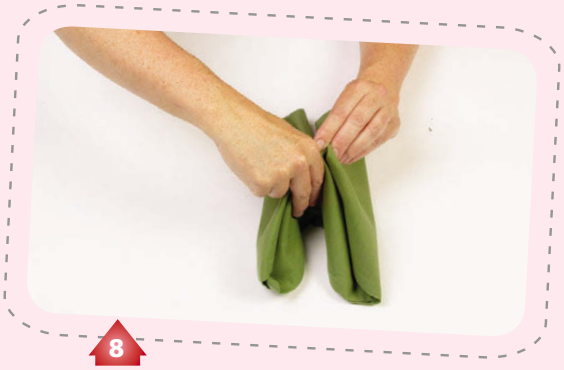
5 Загните левый угол салфетки к ее центру.

6

Повторите то же справа, образуя квадрат.

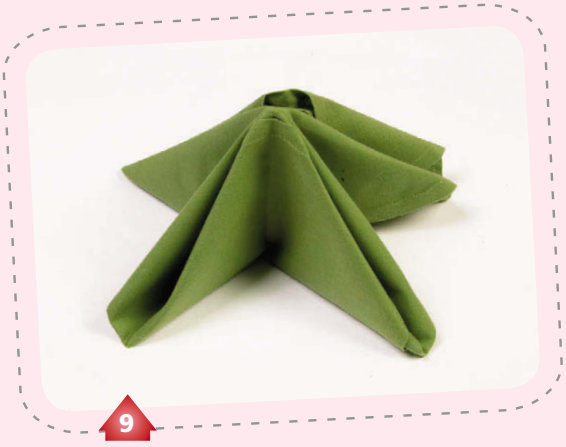
7

Крепко возьмите салфетку за центр, удерживая все слои, и поднимите центр вверх.



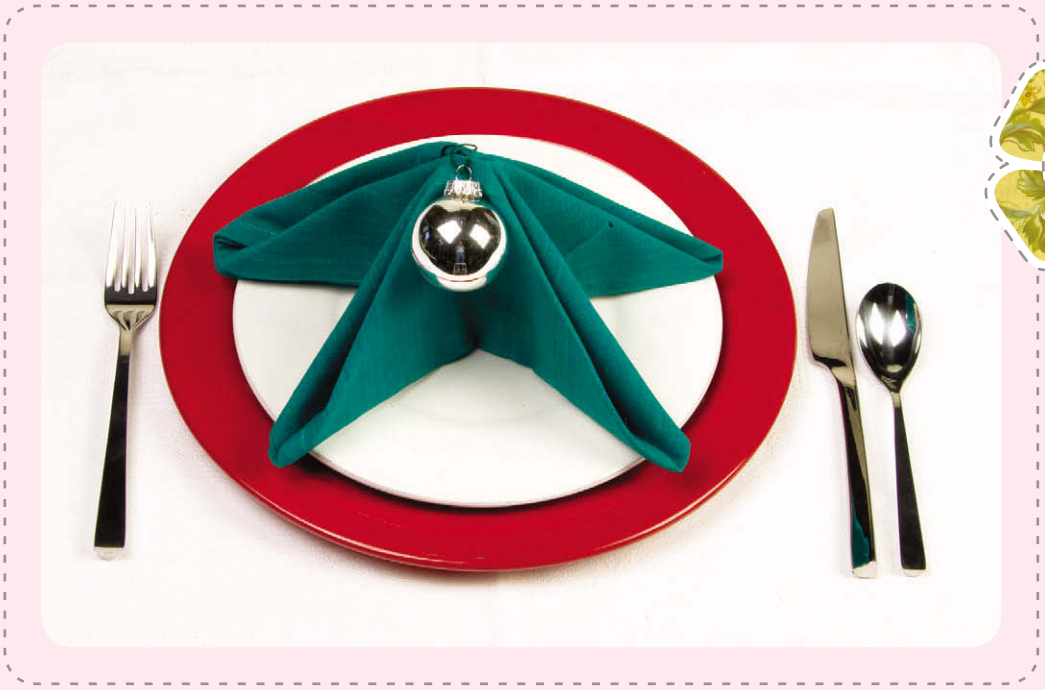
8

Подогните боковые складки так, чтобы салфетка стояла устойчиво.



9

Расправьте ваше «дерево».

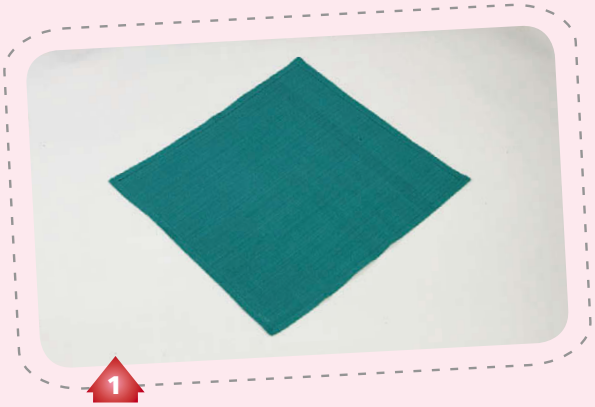


Дениз Вивальдо

Печенье с сюрпризом

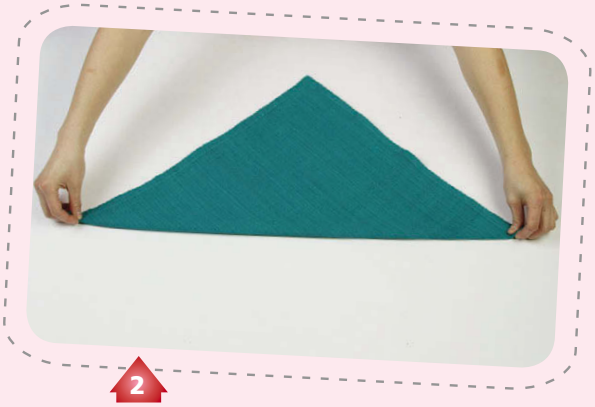
21

Эту модель можно положить на тарелку или поставить рядом, а внутрь положить бумажку с именем гостя или даже секретным посланием. Эта салфетка украсит как домашний обед в восточном стиле, так и обед, который вы даете мужу на работу. Ткань и цвета могут быть любыми. Я выбрала однотонную салфетку цвета морской волны. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отпрессовать.



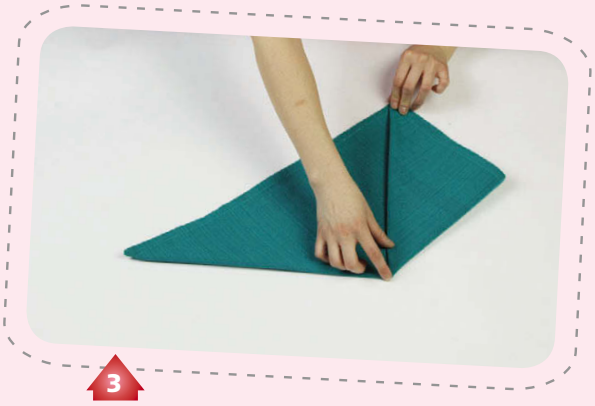
1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.



2

Загните верхний угол к нижнему, чтобы получился треугольник.

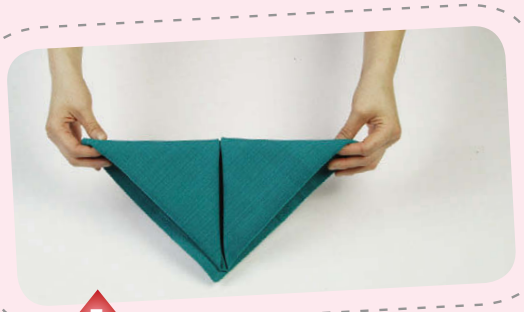


3

Один палец поставьте в центр верхней стороны треугольника, а другой рукой загните левый угол к середине треугольника.

4

Сделайте то же с другой стороны, образуя маленький ромб.

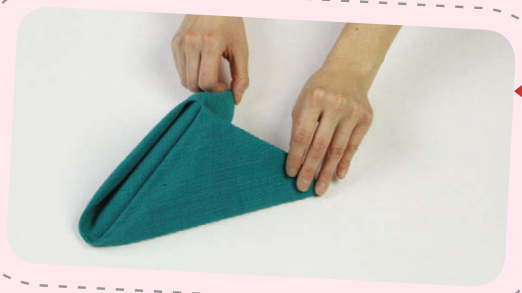


5

Аккуратно придерживая салфетку за левый и правый углы, подогните нижнюю часть под верхнюю, образуя треугольник.

6

Сложите треугольник пополам, оставив углы на небольшом расстоянии, чтобы он стоял.



7

Поставьте салфетку перед каждым гостем. Не забудьте вложить внутрь записочку!

Дениз Вивальдо

Цыганская юбка

22

Эта модель напоминает праздничную многослойную цыганскую юбку. Поскольку в ней видны края салфетки, то особенно выигрышно будут смотреться те, у которых края оформлены узором. Я выбрала оранжевую салфетку с розовой каймой. Ткань и цвета могут быть любыми. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если хотите, готовую модель можно отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Сложите салфетку пополам, загибая левый край к правому.

4

Положите квадрат ромбиком, отогните два верхних слоя ближней к вам стороны кверху так, чтобы по всему периметру была видна оторочка.

5

Верхний слой дальнего от вас угла салфетки отогните вниз, не доходя 2,5 см до нижнего края.

6 Отогните так же следующий слой, опять не доходя 2,5 см до края.

7 Загните последний слой вниз, снова оставив 2,5 см.

8 Переверните салфетку другой стороной и загните боковые углы внутрь с небольшим нахлестом.

9 Снова переверните салфетку, направляя острые углы от себя, и положите на тарелку.

Дениз Вивальдо

Котомка странника

23

Если вы хотите порадовать своих гостей подарочком, завернутым в салфетку, то эта модель вам отлично подойдет. Свободная форма позволяет использовать салфетки из любого материала и любой расцветки. Я выбрала салфетку в бело-красную клеточку и использовала деревянную прищепку, чтобы закрепить салфетку, но можно связать ее ленточкой. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Для каждой салфетки подготовьте прищепку или ленточку длинной не менее 50 см.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

На ближней к себе стороне загните углы внутрь, чуть более чем на треть.

3

Сделайте то же с верхней стороны, должен получиться восьмигранник.

4

Соберите вместе верхнюю и нижнюю стороны.

5

Придерживая верхнюю и нижнюю стороны вместе одной рукой, возьмите в другую руку левую сторону.

6

Придерживая верхнюю, нижнюю и левую стороны вместе, возьмите также правую сторону.

7

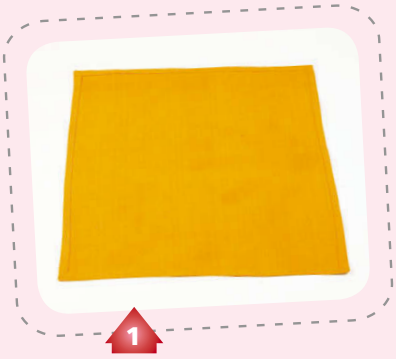
Скрепите все углы прищепкой или лентой и расправьте мешочек.

Дениз Вивальдо

Лайнер

24

Эта модель плоская, а потому подходит для того, чтобы положить ее на тарелку или проложить стопку тарелок на фуршетном столе, а также для того, чтобы выстелить хлебную корзинку. Ткань и цвета могут быть любыми. Я выбрала однотонную темно-желтую салфетку. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

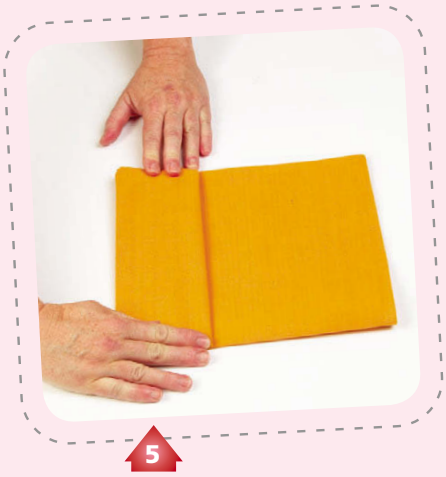
Сложите салфетку пополам, загибая левый край к правому.

3

Сложите салфетку пополам, загибая верхний край к нижнему.

4

Верхний слой левого края загните внутрь квадрата, отступая на треть длины.



5

Отогните получившийся слой к правому краю, образуя вертикальный прямоугольник.

6 Загните левый край до середины вертикального прямоугольника.

7 Загните левый край над правым, точно по его ширине.

8 Переверните салфетку изнанкой вверх.

9 При необходимости расправьте салфетку, чтобы были видны все три слоя.

Дениз Вивальдо

Мешок с сокровищами

25

Есть ли среди вас те, кто не любит сокровища? Я — точно люблю! Эта простая модель может вместить подарки для гостей, а может и сама стать частью подарка: наполните ее конфетами подходящего вида, а можно даже и шоколадными монетами. Подходит любая расцветка и ткань. Я выбрала красную бандану, перевязанную бечевкой. На следующей странице вы найдете вариант модели с черным платком, разрисованным черепами. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Вам понадобится 30 см ленты или бечевки на каждую салфетку, если вы будете завязывать узлом, и 50 см — если бантом.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Возьмите в одну руку нижние правый и левый углы и поднимите их над салфеткой.

3 В ту же руку возьмите два оставшихся угла, должен получиться мешочек.

4

Придерживая одной рукой все углы салфетки, свяжите их лентой или бечевкой.

5

Расправьте углы мешочка и положите его на тарелку.

Дениз Вивальдо

Зонтик

26

Эта модель смотрится очень эффектно, а сделать ее проще простого. Я выбрала яркую зеленую салфетку в полоску и ленточку из органзы, но подойдет любая ткань средней плотности с рисунком и ленточка. Вы можете закрепить салфетку кольцом или оформить ее в стиле кантри — перевязать суровой нитью или джутом. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Имейте в виду, что на каждую салфетку у вас уйдет около 50 см ленты.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

От ближнего к вам края загните внутрь полоску шириной 4 см.

3

Следующую полоску той же длины загните вниз.

4

Продолжайте складывать полоски, чередуя их сверху и снизу.

5

Прижмите одной рукой центр получившейся полоски, а другой рукой сложите ее пополам.

6

Перевяжите салфетку лентой, отступив от края 5 см.

7

Переверните салфетку ребром вверх и завяжите бантик.

8

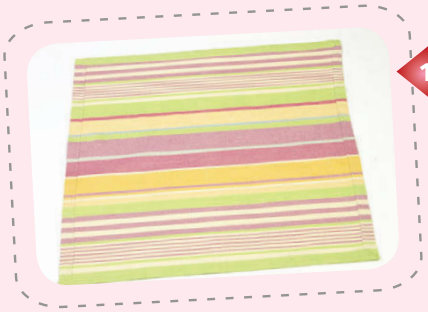
Расправьте складки и разместите салфетку на тарелке.

Дениз Вивальдо

Подставка под тарелку

27

Эта модель выглядит очень аккуратно под салатной, закусочной или десертной тарелкой. Если вы найдете очень большую салфетку, то можете сделать подставку и под обеденную тарелку. В итоге будут видны как лицевая сторона, так и изнаночная, так что выбирайте соответствующую салфетку. Я выбрала двухстороннюю полосатую салфетку в пастельных тонах. Подойдет любой материал. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.



1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните левый нижний угол к центру салфетки.

3 Загните правый нижний угол к центру салфетки.

4 Загните левый верхний угол к центру салфетки.

5 Загните правый верхний угол к центру салфетки.

6 Переверните салфетку другой стороной и снова загните правый нижний угол к центру салфетки.

7 Загните левый нижний угол к центру салфетки.

8 Загните левый верхний угол к центру салфетки.

9 Загните правый верхний угол к центру салфетки.

10 Снова переверните салфетку и положите ее как квадрат. Начиная с левого верхнего угла, отогните наружу маленький треугольник верхнего левого слоя салфетки, от центра к левому углу.

11 Повторите со всех оставшихся углов.

Дениз Вивальдо

Складки

28

Изюминка этой простой модели — в складке, которая проходит по центру салфетки. Ткань и цвета могут быть любыми. Лучше использовать однотонные или полосатые салфетки, как эта красная в полоску. В зависимости от того, расположите вы полоски горизонтально или вертикально, вид готовой салфетки может быть совсем разным. Также выгодно смотрятся салфетки с контрастной изнаночной стороной, поскольку она проглядывает из складки. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний край салфетки кверху примерно на 8,5 см, образуя широкую горизонтальную полосу у основания салфетки.

3

Продолжайте складывать полосы такой же ширины, двигаясь к дальнему от вас краю.

4

Переверните салфетку другой стороной. Отогните назад на 1–2 см верхний слой верхнего края салфетки так, чтобы была видна тонкая полоска изнанки.

5

Поднимите салфетку за центр и согните пополам в длину.

6

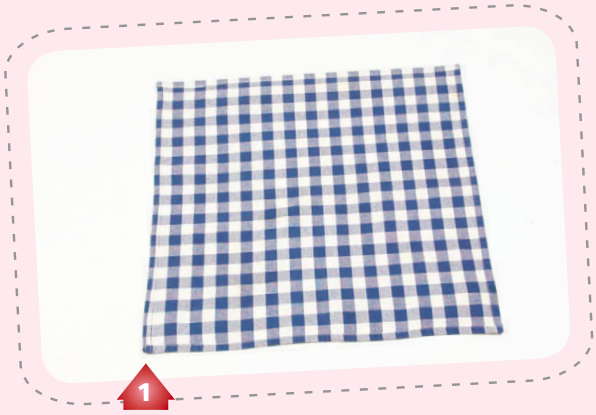
Разместите салфетку вертикально на тарелке.

Дениз Вивальдо

Карман

29

Такой карман со столовыми приборами — отличное решение для дружеской вечеринки или пикника. После того как вы положите приборы в карман, его можно перевязать лентой или веревочкой, а готовые карманы сложить в корзинку, чтобы гости могли взять себе по комплекту приборов. Для создания более неформального настроения я выбрала салфетку в сине-белую клеточку, но ткань и цвета могут быть любыми. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний край салфетки кверху примерно на 7,5 см, образуя широкую горизонтальную полосу у основания салфетки.

3

Загните верхний край вплотную к нижнему.

4

Переверните салфетку другой стороной вверх и согните правый край к центру салфетки.

5 Согните левый край к центру салфетки.

6 Сложите салфетку пополам, загибая левый край к правому.

7 Положите салфетку так, чтобы больший прямоугольник был снизу.

8 Положите приборы внутрь салфетки.

Дениз Вивальдо

Папская митра

30

Эта элегантная и простая модель украсит даже самый изысканный стол. Для нее лучше всего подходит торжественный красный или белый цвет, а ткань дожна быть плотная. Я выбрала однотонную темно-красную салфетку с атласными полосками. Поскольку сама модель достаточно простая, ее будет нелишним украсить, например, золотой звездой, как показано на следующей странице. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую салфетку нужно пропустить через гладильный пресс или отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний угол к нижнему, образуя треугольник.

3

Загните левый угол треугольника к нижнему.

4

Загните правый угол треугольника к нижнему, чтобы получился маленький ромбик.

5

Подогните верхний угол ромба на четверть под низ так, чтобы верхний край фигуры был прямым.

6

Левый угол ромба загните под низ до центра фигуры, образуя прямую левую сторону.

7

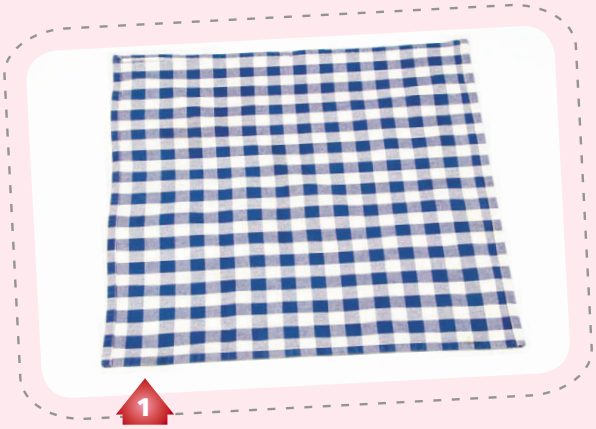
Правый угол ромба загните под низ до центра фигуры, образуя прямую правую сторону. Аккуратно растяните стороны фигуры, чтобы был виден средний угол, и расправьте салфетку на тарелке.

Дениз Вивальдо

Сверток

31

Эта простая модель придумана специально для кольца. Форма получается очень свободной и прекрасно смотрится на повседневном столе. Для такого случая я выбрала салфетку в бело-синюю клетку. Кольцо может быть любым, выбирайте что-нибудь подходящее по цвету к салфетке или вашей теме праздника. Ткань и цвета также могут быть любыми. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки перед работой.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний правый угол к верхнему левому, разместив его немного неровно.

3

Загните верхний правый угол к нижнему левому, разместив его немного неровно.

4

Придерживая салфетку за центр правой стороны, сложите салфетку пополам, загибая верхнюю часть на нижнюю. Должен получиться кулек с неровными краями.

5 Проденьте кулек в кольцо, расположив его примерно посередине.

6 Расправьте края салфетки и разместите ее на тарелке.

Дениз Вивальдо

Скалка

32

Этот быстрый способ свернуть салфетку очень удобен, если у вас есть кольцо. Ткань и цвета могут быть любыми. Я использовала коричневую шелковую салфетку и медное кольцо в виде переплетенной веревки. Другие варианты колец вы найдете на с. 267 и 290. Погладьте салфетки перед началом работы, а вот крахмалить их необязательно.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая правый край к левому.

3

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

4

Начиная с верхнего края, скрутите салфетку в трубочку.

5

Положите салфетку так, чтобы свободные края были снизу, а закрытые сверху, и проденьте трубочку в кольцо, разместив его посередине.

6

Расправьте салфетку и расположите на тарелке швами вниз.

Дениз Вивальдо

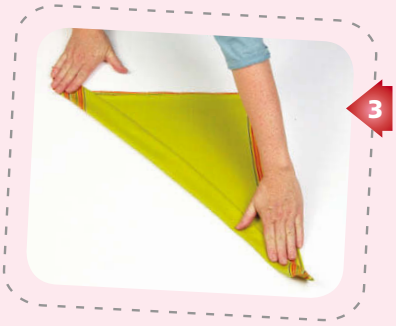
Ракета

33

Если вы поставите эту модель вертикально, то она будет возвышаться над столом, что добавит вашему столу энергии и торжественности. Для нее подходят любые однотонные салфетки или салфетки с узором, как моя салатовая с оранжевыми полосками. Чтобы салфетка не падала, возьмите более плотную ткань и накрахмальте ее при глажке перед началом работы.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

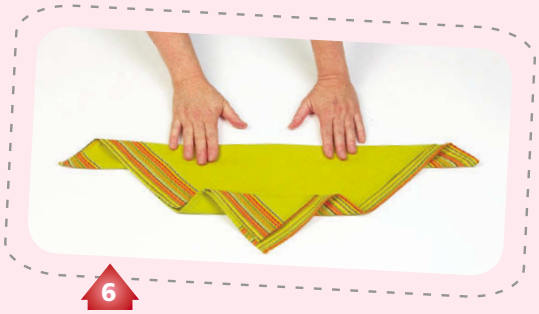
2 Загните верхний правый угол к нижнему левому, сложив салфетку пополам в форме треугольника.



3 Загните верхний правый край вниз на 2,5 см так, чтобы у самой длинной стороны треугольника была полоска.

4 Переверните салфетку другой стороной, расположив полоску у основания треугольника ближе к себе.

5 Загните верхний угол к центру основания треугольника.



6 Отогните верхний угол обратно, отступив 2,5 см.

7

Загните левый угол основания к правому на треть длины параллельно основанию.

8

Начиная с левого угла, сверните салфетку трубочкой.

9

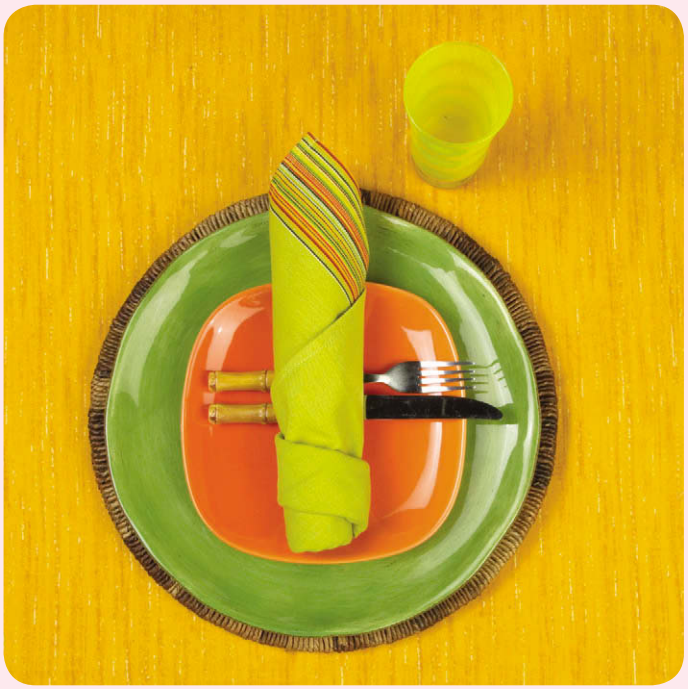
Подоткните правый угол внутрь, чтобы трубочка не разворачивалась.

10

Поставьте салфетку вертикально и отогните внешний слой у вершины вниз, образуя маленький треугольник.

11

Поставьте «ракету» на тарелку или положите ее.



Дениз Вивальдо

Бутон розы

34

Я кладу свернутые таким образом салфетки в корзинку для пикника или фуршета. Ткань и цвета могут быть любыми. Чтобы обыграть форму бутона, выберите однотонную салфетку подходящего для случая цвета (например, красного — для Дня святого Валентина, белого — для вечеринки подружек невесты, желтого — для дня рождения). Здесь я выбрала цветочный узор. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний угол внутрь ромба на 10 см.

3

Сложите получившийся треугольник пополам так, чтобы образовалась узкая полоска.

4

Продолжайте складывать салфетку по размеру этой полоски 6 или 7 раз до верхнего края.

5

Сворачивайте до конца.

6

Как следует подверните конец внутрь, чтобы «бутон» держался.

7

Переверните салфетку вертикально и скатайте ее толстой трубочкой.

8

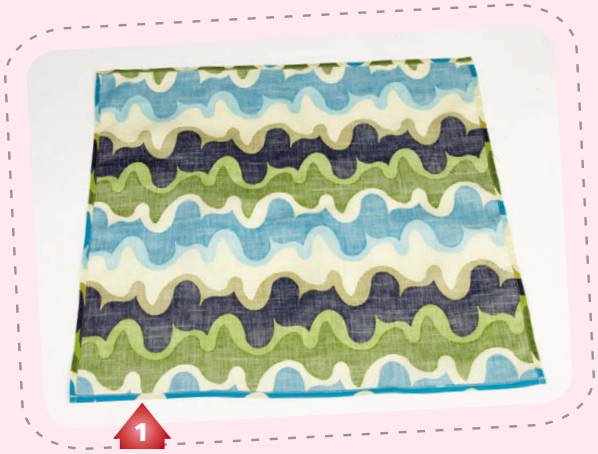
Поставьте «бутон» набок, аккуратно расправьте внутренние слои, чтобы он смотрелся объемнее.

Дениз Вивальдо

Парусник

35

Модель получается очень милой и неформальной и отлично подойдет как для детского, так и для взрослого праздника. Я выбрала салфетку с синими, зелеными и белыми волнами, чтобы обыграть морскую тему. Ткань и цвета могут быть самыми разными. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно пропустить через гладильный пресс.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний правый угол к нижнему левому, сложив салфетку пополам в форме треугольника.

3

Переверните треугольник так, чтобы острый угол был ближе к вам.

4

Придерживая острый угол треугольника правой рукой, левой рукой согните левый угол так, чтобы острый конец смотрел вверх, а левый край совпал с центральной линией.

5

Придерживая нижний угол треугольника левой рукой, правой рукой согните правый угол так, чтобы острый конец смотрел вверх, а правый край совпал с центральной линией.

6

Загните левый верхний уголок салфетки к себе ровно по нижнему слою салфетки с одной стороны и по центральной линии с другой.

7

Загните правый верхний уголок салфетки к себе ровно по нижнему слою салфетки с одной стороны и по центральной линии с другой.

8

Немного неровно загните к себе треть нижней части салфетки, чтобы придать «паруснику» более лихой характер.

Дениз Вивальдо

Щит

36

Эта простая модель может выглядеть строго, если взять однотонную салфетку, или игриво, если используется ткань веселой расцветки, как эта белая салфетка с лимонами. Лучше брать ткань средней плотности или плотную. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить. Внутрь маленького конвертика можно поместить карточку с именем гостя или маленький подарок.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните нижний край к верхнему, образуя прямоугольник.

3 Сложите салфетку пополам, загибая левый край к правому.

4 Загните левый нижний угол к центру салфетки, немного перекрыв его.

5

Переверните салфетку другой стороной, загните внутрь левый и правый углы с небольшим нахлестом.

6

Должна получиться фигура, напоминающая щит, с плоским основанием. Расправьте ее и положите на тарелку.

Дениз Вивальдо

Проще простого

37

Проще этой модели трудно и придумать — украсьте салфетку наклейкой или деколью, и сложите ее так, чтобы украшение было на виду. (Наклейки и украшения вы можете найти в магазинах товаров для рукоделия.) Вместо украшения вы можете прислонить к салфетке карточку гостя. Такая модель подходит для любой ткани и цвета салфетки. Я использовала бледно-желтую салфетку с деколью в виде птички. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель можно отутюжить, но не гладьте, если вы что-то приклеили или нарисовали.

1 Положите перед собой расправленную салфетку лицевой частью вверх, прикрепите украшение на нижней стороне салфетки, чуть левее центра.

2 Переверните салфетку изнанкой вверх и сложите пополам в вертикальный прямоугольник. Украшение должно быть снизу.

3 Загните левый край на правый, сложив салфетку еще раз пополам; теперь украшение должно быть на виду.

4

Сложите салфетку пополам, подвернув верхний край под низ.

5

Еще раз подверните верхнюю часть внутрь, расправив часть ткани внизу, чтобы салфетка могла стоять.

Дениз Вивальдо

Простота

38

Если по краям салфетки пришиты кружева, то эта модель для нее, пожалуй, самая подходящая — она подчеркнет ее достоинства. Мы складываем салфетку так, чтобы кружево было видно по всей длине. Такая модель подойдет как для дружеских посиделок, так и для официальных праздников. Вид ткани не имеет значения. Я выбрала салфетку цвета слоновой кости с кружевом по периметру. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните левый край к центру.

3 Загните правый край к центру.

4 Переверните салфетку другой стороной, оставив ее в виде вертикального прямоугольника; снова загните левый край к центру.

Загните правый край к центру.

Сложите салфетку пополам в длину, свободными концами вниз.

Дениз Вивальдо

Простая модель

39

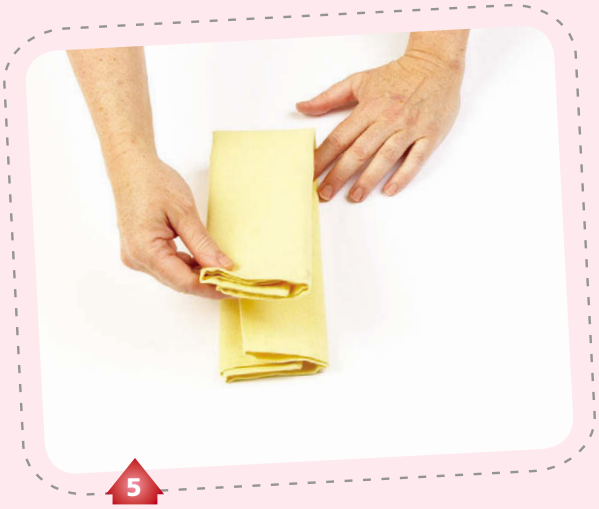
Эта модель очень проста в исполнении, ее можно дополнить кольцом или декоративной клипсой. Я выбрала однотонную желтую салфетку, но ткань и цвета могут быть любыми. В любом случае хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно пропустить через гладильный пресс.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Сложите салфетку пополам, загибая левый край к правому.

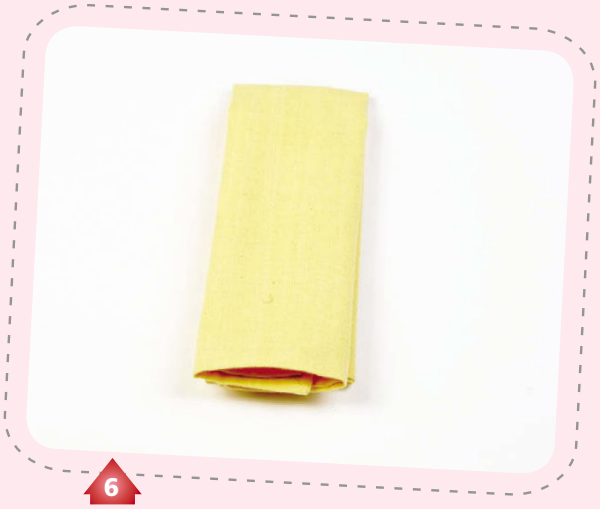
3 Загните правый край внутрь на треть ширины салфетки.

4 Загните левый край поверх правого, чтобы получился длинный узкий прямоугольник.



5

Сложите его пополам по вертикали.



6

Пригладьте руками и уложите на тарелку свободными краями вниз.

Дениз Вивальдо

Крыло

40

Эта модель проста и элегантна и подходит для любого стола, как повседневного, так и торжественного. Для более изысканной сервировки возьмите однотонную салфетку, а для детей или шумной компании — цветную. Я выбрала желто-коричневую салфетку с широкой белой каймой которая отлично смотрится в свернутом виде. Поскольку модель должна хорошо держаться, лучше всего подойдут плотные ткани или средней плотности. Кроме того, накрахмальте салфетку перед началом работы.

1

Положите перед собой расправленную салфетку лицевой стороной вверх.

2

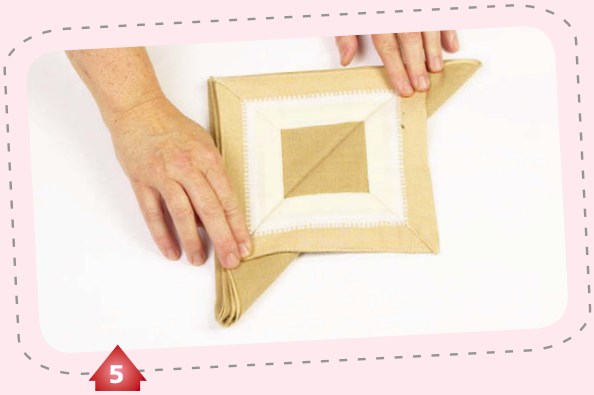
Загните верхний край к нижнему, сложив салфетку пополам в форме прямоугольника.

3

Сложите салфетку пополам, загибая правый край к левому.

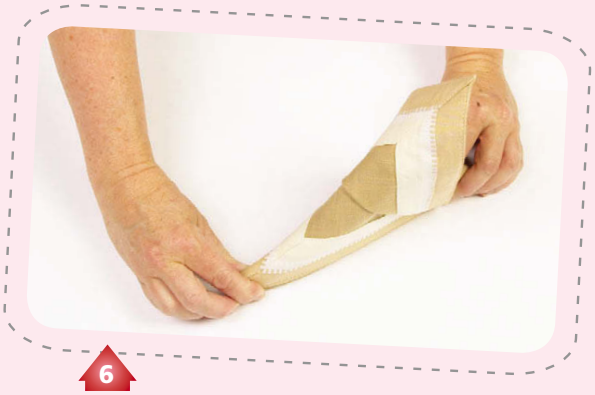
4

Загните левый верхний угол к нижнему правому, образуя треугольник.



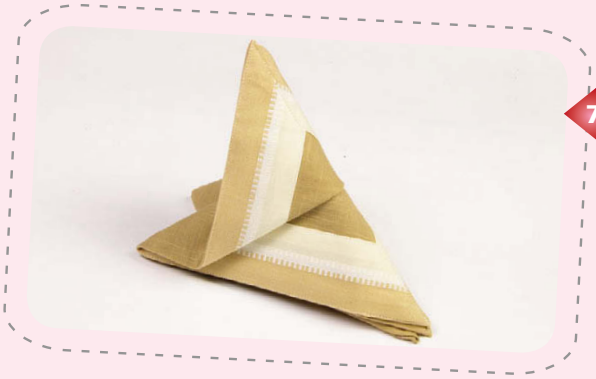
5

От нижнего правого угла фигуры отогните два верхних слоя ткани, но не до самого конца, а отступив несколько сантиметров от края большого треугольника. Должен получиться квадрат.



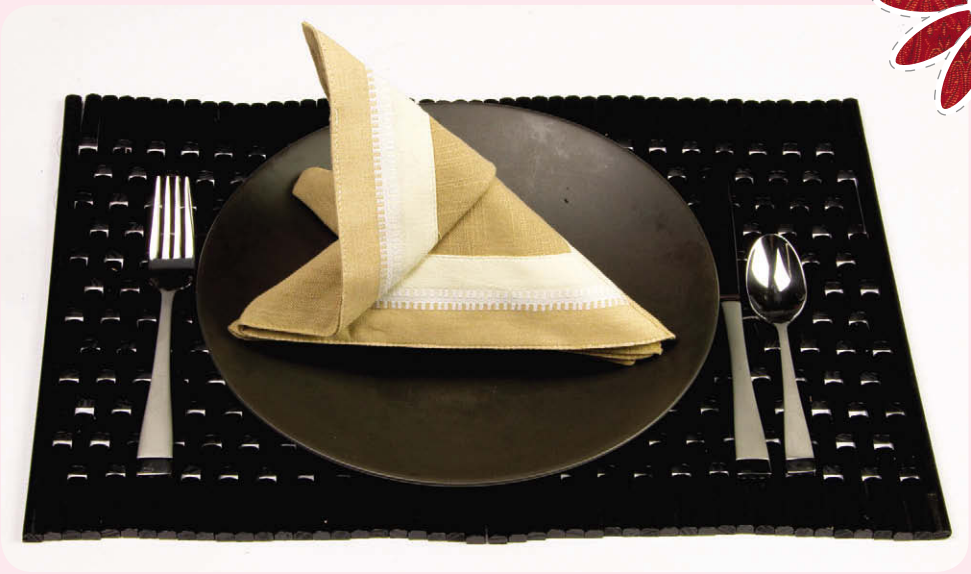
6

Соедините вместе верхний правый и нижний левый углы фигуры, приподнимая салфетку за центр и ставя ее.



7

Установите салфетку на каждую тарелку.



Дениз Вивальдо

Стандарт

41

Классический способ сворачивания салфетки для семейного ужина. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетку, чтобы придать ей строгий вид, как я сделала с бежевой салфеткой с каймой. Ткань и цвета могут быть любыми. Если захотите, готовую модель можно отутюжить. Положите салфетку на тарелку или рядом с ней, как вам больше нравится.

1

Положите перед собой расправленную салфетку лицевой стороной вверх.

2

Загните верхний край к нижнему, сложив салфетку пополам в форме прямоугольника.

3

Сложите салфетку пополам, загибая правый край к левому.

4

Переверните салфетку другой стороной вверх. Сложите пополам, загибая правый край к левому.

5 Положите на тарелку, свободными концами к себе.

Дениз Вивальдо

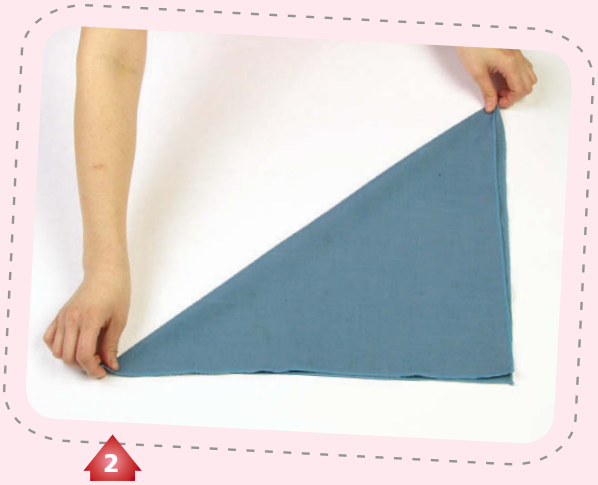
Три флага

42

Простая и элегантная модель подходит для любой ткани и расцветки. Я выбрала однотонную синюю салфетку. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки, а готовую модель отутюжьте. Салфетки можно положить под тарелки либо повесить на спинку стула или на край стола.

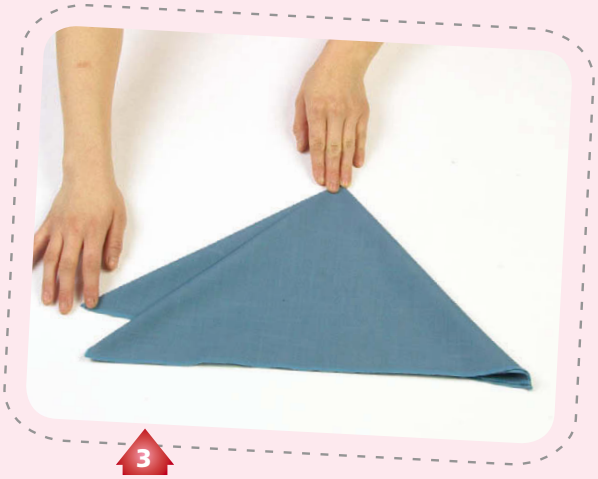
1

Положите перед собой расправленную салфетку лицевой стороной вверх.



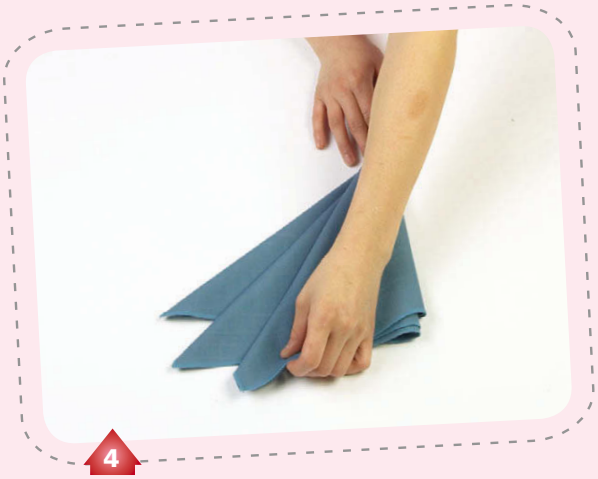
2

Загните правый нижний угол к левому верхнему, образуя треугольник.



3

Загните нижний левый угол к верхнему правому, разместив его немного неровно.

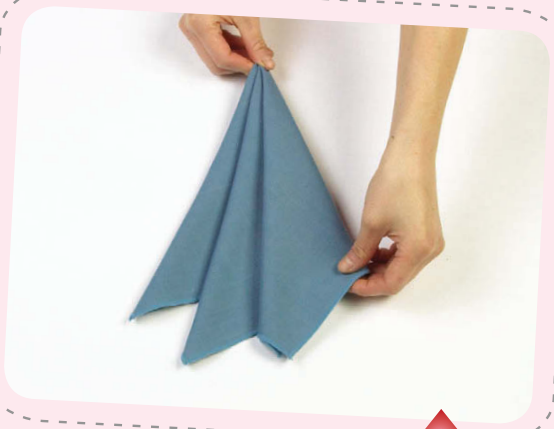


4

Загните оставшийся слева угол поверх двух остальных, разместив его немного неровно.

5

Загните левую часть салфетки под низ, чтобы образовать более узкие треугольники.



6

Расправьте складки и разместите салфетку под тарелкой, тремя углами вниз.

Дениз Вивальдо

Три сгиба

43

Эта модель очень хороша для салфеток с узором по краям, даже самым широким, как у этой желтой салфетки с ярким прованским рисунком из красных цветов. В результате получается фигура из трех треугольников. Материал может быть любой, но более плотные салфетки придется пропустить через гладильный пресс, чтобы они держали форму. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните правый край к левому, сложив салфетку пополам в форме прямоугольника.

3

Сложите салфетку пополам, загибая верхний край к нижнему.

4

Сложите салфетку пополам еще раз, придавая форму треугольника, загнув верхний левый угол к нижнему правому.

5

Переверните салфетку и загните острый угол к центру основания. Разгладьте и расположите на тарелке горизонтально.

Дениз Вивальдо

Привяжи меня

44

Салфетки этой модели лучше всего подходят для украшения посуды с ручками, например корзинки с хлебом или кружки с пивом. Ткань и цвета могут быть любыми, а размер салфетки — совсем небольшим. Я взяла белую салфетку с цветочным рисунком. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний правый угол к верхнему левому, отступив от края 5–7 см.

3

Загните верхний левый угол к правому краю.

4

Еще раз сложите салфетку пополам слева направо.

Возьмите салфетку, зажимая одновременно верхний левый и нижний правый края и образуя узкую полоску.

Просуньте полоску под ручку посуды.

Завяжите салфетку узлом.

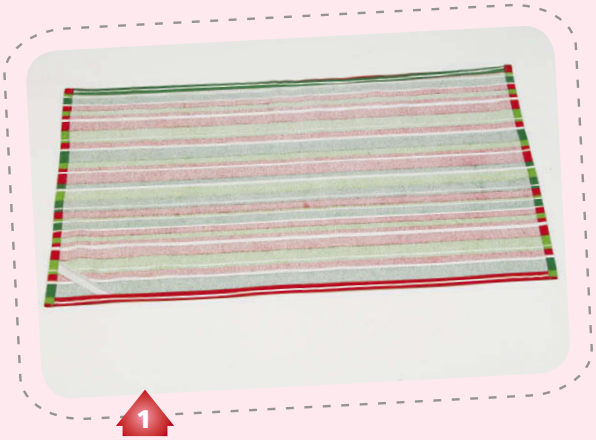
Расправьте края салфетки.

Дениз Вивальдо

Сверток для подноса

45

Вот еще один способ объединить приборы и салфетки, который особенно удобен, если вы раздаете блюда на подносах. Эти свертки можно также положить в конце фуршетного стола, тогда их лучше связать ленточкой или веревочкой. Я выбрала салфетку в красную, белую и зеленую полоску, которая отлично подходит для Рождества, но эта модель абсолютно универсальна. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

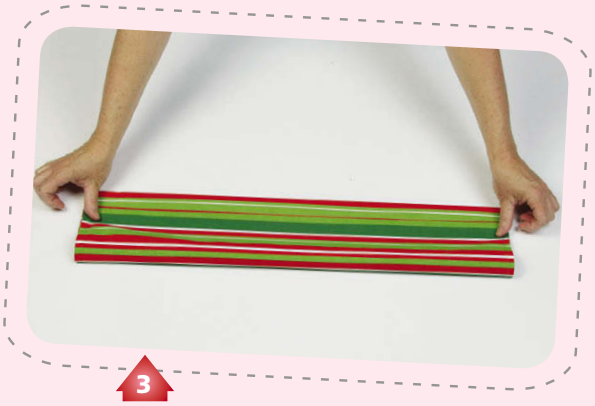


1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний край кверху на треть ширины.

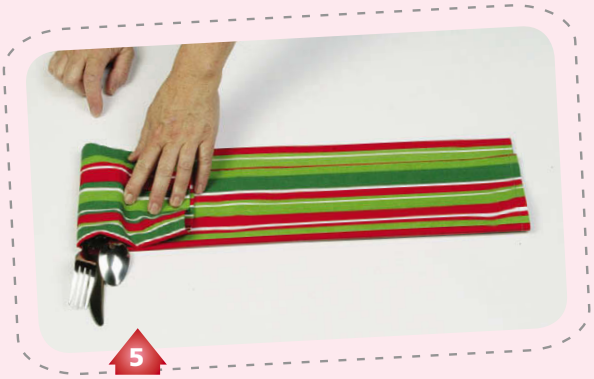


3

Закройте его сверху верхним краем, образовав длинный узкий прямоугольник.

4

Положите приборы на полосу, отступив примерно четверть от правого края. Рабочая поверхность приборов не должна быть на салфетке.



Загните салфетку над приборами.

Начиная справа, скатывайте салфетку вокруг приборов.

Положите сверток около тарелки или на подносе. Для фуршетных столов перевяжите салфетку веревочкой или лентой.

Дениз Вивальдо

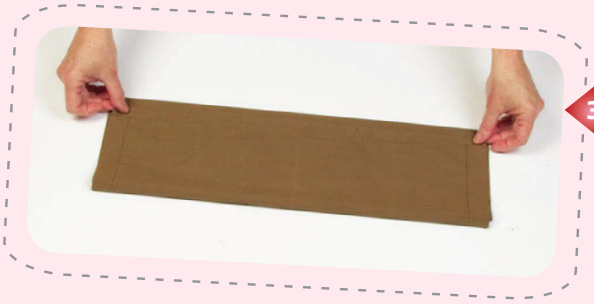
Триплет

46

Это очень простая модель, но я использовала для нее коричневую салфетку с золотым отливом, и она смотрится очень эффектно, поскольку складки подчеркивают текстуру материала. Модель можно дополнить кольцом или декоративной клипсой. Ткань и цвета могут быть любыми. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки перед началом работы. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните нижний край кверху на треть ширины.



3 Закройте его сверху верхним краем, образовав длинный узкий прямоугольник.

4 Загните левый край примерно на 5 см, образуя короткую вертикальную полосу.

5 Поднимите эту полосу и подогните под нее еще одну, немного шире.

Поднимите обе полосы и подогните под них еще одну, немного шире.

Загните правую часть, ровно до левых полос.

Переверните салфетку.

Расположите салфетку на тарелке складками вверх, украсьте клипсой или кольцом.

Дениз Вивальдо

Тюльпан

47

Как и многие другие модели, представленные в этой книге, «тюльпан» может стоять или лежать на тарелке. Поскольку модель должна хорошо держаться, лучше всего подойдут плотные ткани или средней плотности. Кроме того, накрахмальте салфетку перед началом работы. Я выбрала здесь яркую цветочную расцветку, которая подойдет, например, для гавайской вечеринки (с. 326). Для более формального ужина возьмите однотонную салфетку.

1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая верхний край к нижнему.

3

Согните правый угол к нижнему.

4

Согните левый угол к нижнему, образуя ромб.

5

Переверните салфетку на другую сторону, не меняя положения верхнего угла.

6

Согните верхнюю часть к нижней, оставив зазор в 5 см.

7 Снова переверните салфетку, не меняя положения нижнего угла. Примерно на треть длины согните левую часть к правой.

8 Загните правую часть на левую поверх предыдущего сгиба.

9 Подоткните кончик в маленький кармашек слева.

10 Переверните салфетку другой стороной вверх.

11 Положите на тарелку или поставьте рядом.

Дениз Вивальдо

Две вершины

48

Эта модель очень проста, но с белой салфеткой будет смотреться безупречно. Цветная салфетка подойдет для веселой молодежной вечеринки. Мне нравится обыгрывать с ее помощью салфетку с оторочкой, как эта бежевая с белым кантиком. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний угол к верхнему, разместив его на 5 см ниже.

3

Переверните салфетку на другую сторону, не меняя положения верхнего угла. Придерживая острый угол треугольника правой рукой, левой рукой согните левый угол вверх так, чтобы левый угол совпал с центральной линией.

4

Придерживая острый угол треугольника левой рукой, правой рукой согните правый угол вверх так, чтобы правый край совпал с центральной линией.

5 Переверните салфетку на другую сторону, не меняя положения углов. Загните нижний угол на 5 см.

6 Переверните салфетку на другую сторону, не меняя положения углов. Загните нижний левый край к центральной линии.

7 Загните нижний левый край к центральной линии.

8 Снова переверните салфетку и расположите ее на тарелке плоским концом вверх.

Дениз Вивальдо

Два хвоста

49

Эта модель очень проста, но с белой салфеткой будет смотреться очень достойно. Цветная салфетка подойдет для веселой молодежной вечеринки. Здесь я использовала салфетку насыщенного желтого цвета с ажурной каймой. Готовую модель можно украсить кисточкой или цепочкой, как показано на следующей странице. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний левый угол к нижнему правому.

3

Согните левый угол к центральному.

4

Согните правый угол к центральному, образуя квадрат.

5

Подверните дальний от вас левый угол под низ на треть диагонали квадрата.

6

Загните левый край к диагонали (или больше для маленьких тарелок).

7

Загните правый край к диагонали (или больше для маленьких тарелок).

8

Переверните салфетку и расположите на тарелке углами вверх или вниз.

Дениз Вивальдо

Ваза

50

Эта модель похожа на вазу, в которую можно поместить искусственный или настоящий цветочек (если вы берете живой цветок, положите его в последний момент, чтобы он не завял). Модель смотрится лучше, если для ее исполнения берутся небольшие по размеру салфетки, обшитые по краю бахромой, а вот материал и расцветка не имеют значения. Я взяла салфетку в мелкую бело-сиреневую клеточку с бахромой. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.

1

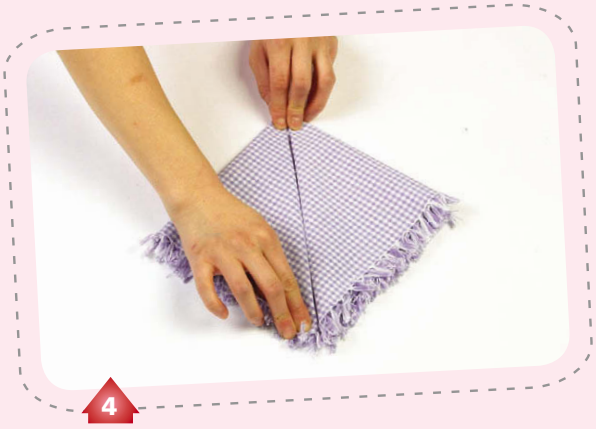
Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний угол к верхнему, чтобы получился треугольник.

3

Загните левый угол к верхнему.



4

Загните правый угол к верхнему, чтобы получился маленький ромб.

5

Загните нижний левый край к центральной линии.

6

Загните нижний правый край к центральной линии.

7

Загните вниз верхний левый уголок только верхнего слоя.

8

Загните вниз верхний правый уголок только верхнего слоя.

9

Переверните салфетку, загните уголок до уровня нижних слоев.

Модели средней сложности

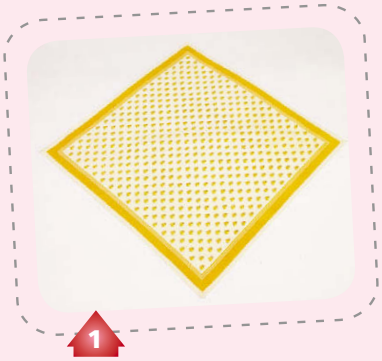
№ 51 КОРЗИНКА 128
№ 52 ЗАЙЧИК 130
№ 53 РОЗА 132
№ 54 КЛОУНСКИЙ КОЛПАК 134
№ 55 КАПЮШОН 136
№ 56 ДИАГОНАЛИ 138
№ 57 ДВОЙНОЙ КОНВЕРТ 140
№ 58 ДВОЙНАЯ СКЛАДКА 142
№ 59 РАСКРЫВАЮЩИЙСЯ КОНВЕРТ 144
№ 60 РЫБКА 146
№ 61 ЦВЕТОК 148
№ 62 ЦВЕТОК ЛИЛИИ 150
№ 63 СЕРДЦЕ 152
№ 64 ГОРШОК С ТРАВАМИ 154
№ 65 БАШНЯ 156
№ 66 МАЛЕНЬКАЯ ПТИЧКА 158
№ 67 ЛОТОС 160
№ 68 ОРХИДЕЯ-1 162
№ 69 ПИРАМИДКА 164
№ 70 ПОПУГАЙ 166
№ 71 ПАВЛИН 168
№ 72 ВЕРТУШКА 170
№ 73 КУЛЕК 172
№ 74 ПЫШНАЯ ЮБКА 174
№ 75 ДВУСТОРОННИЙ РОМБ 176
№ 76 ШАЛЬ 178
№ 77 ЛЕСТНИЦА 180
№ 78 СТРЕЛКА 182
№ 79 КОРЗИНКА 184
№ 80 ТРИ СЛОЯ 186
№ 81 СМОКИНГ 188
№ 82 РЫБА О ДВУХ ГОЛОВАХ 190
№ 83 ВИКИНГ 192
№ 84 ВОЛНЫ 194
№ 85 ДЕЛЬФИНИЙ ХВОСТ 196
№ 86 ШИРОКИЙ ВОРОТНИЧОК 198
№ 87 КРЫЛЬЯ 200

Дениз Вивальдо

Корзинка

51

Эта модель отлично подойдет для весеннего или летнего завтрака или ланча, особенно на открытом воздухе. В корзинку можно положить карточку с именем гостя, цветочек или сухую веточку, но она красиво смотрится и сама по себе. Выберите цвет и материал, который подходит теме вашего праздника. Я выбрала желтую салфетку с узором и каемкой, которая привлекательно смотрится в готовой модели. Имейте в виду, что в итоге видна также изнанка салфетки.

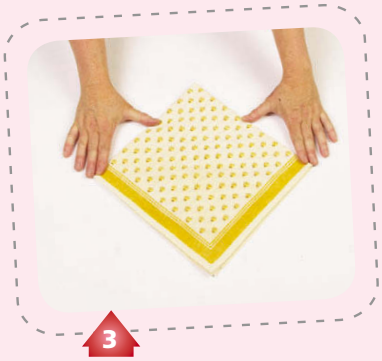


1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку лицевой стороной вверх.

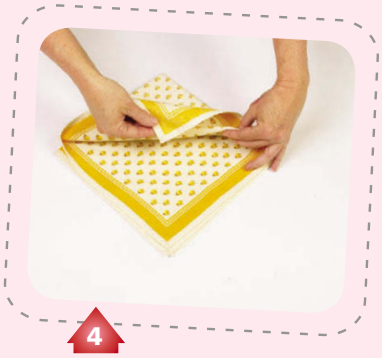
2

Сложите пополам, загибая нижнюю левую сторону к верхней правой.



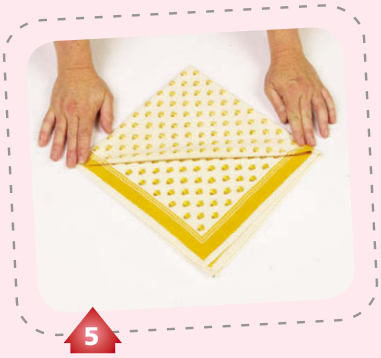
3

Сложите пополам еще раз, загибая правую левую сторону к верхней левой.



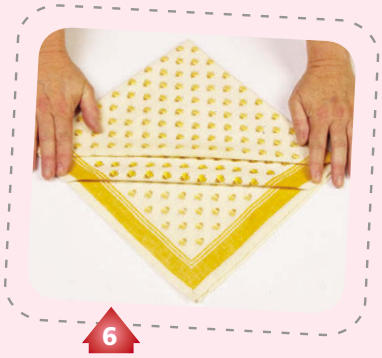
4

Подверните половину верхнего слоя внутрь.



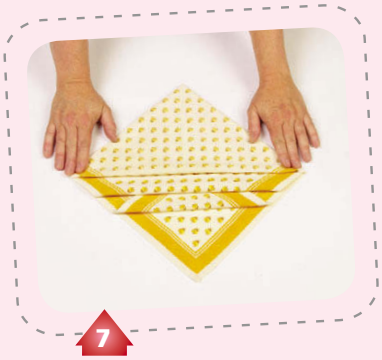
5

Теперь у салфетки есть видимая центральная линия.



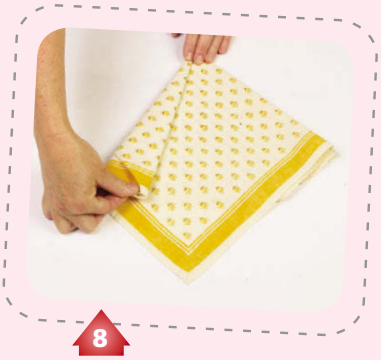
6

Подверните следующий слой внутрь, отступив 2,5 см от центральной линии (линии сгиба верхнего слоя).



7

Отверните следующий слой так, чтобы была видна лицевая часть; отступив 2,5 см от линии сгиба предыдущего слоя, подверните его внутрь.

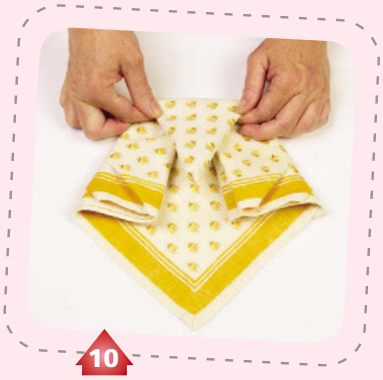


8

Переверните салфетку, придерживая левой рукой за нижний угол, загните правый нижний угол к центру салфетки примерно на две трети.

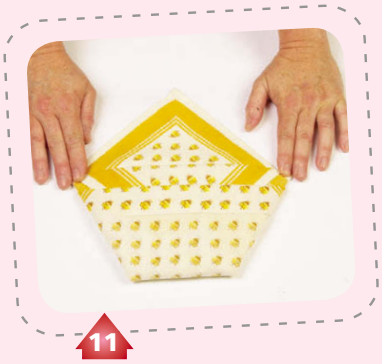
9

Придерживая правой рукой за нижний угол, загните левый нижний угол к центру салфетки примерно на две трети.



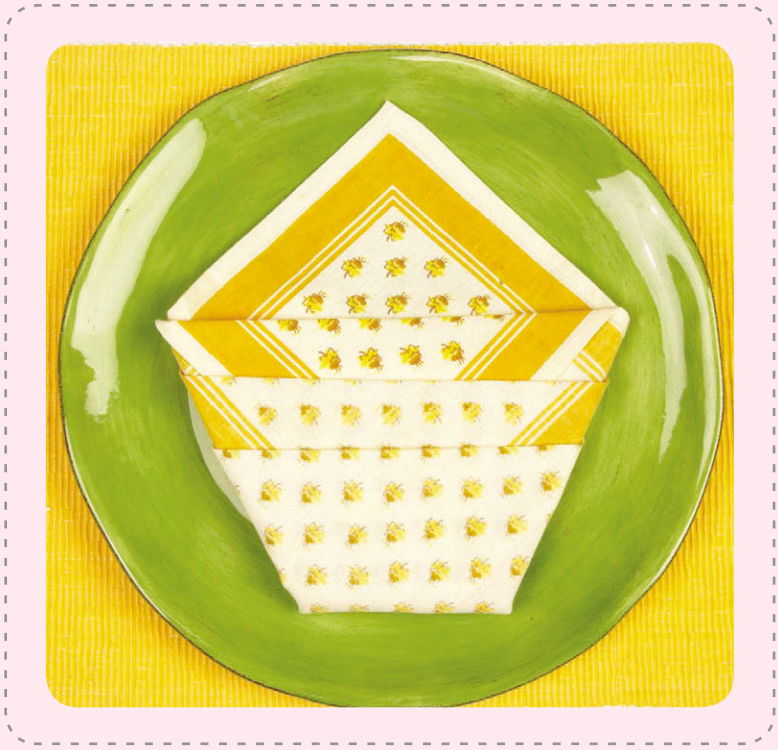
10

Загните вверх нижний угол салфетки примерно на треть длины.



11

Переверните салфетку и расправьте на тарелке.



Дениз Вивальдо

Зайчик

52

Что может быть лучше для пасхального обеда или легкого весеннего завтрака, чем этот милый зайчик, сделанный из салфетки? Чтобы он был еще более похож на настоящего, вы можете сделать ему глазки и носик из конфеток. Цвет и материал могут быть любыми, но мне больше нравятся однотонные пастельные тона, как этот желтый. Поскольку в «ушах» много складок, лучше использовать легкие ткани. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель нужно отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

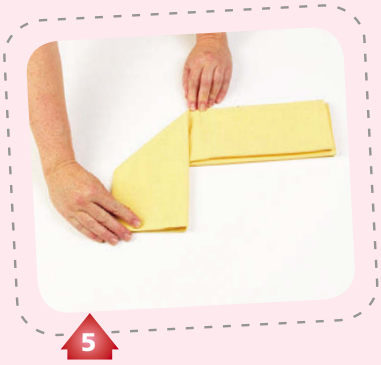
Загните нижний край к центру, до центральной линии.

3

Загните верхний край к центру, до центральной линии.

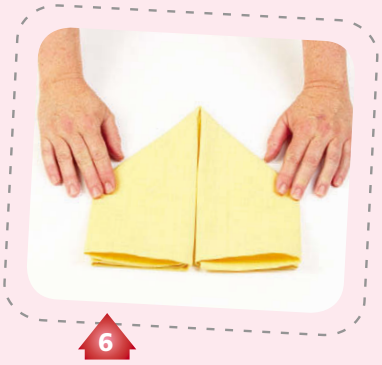
4

Сложите салфетку пополам, загибая верхний край к нижнему и образуя длинный и узкий прямоугольник.



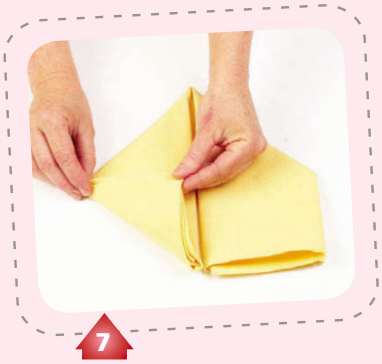
5

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой загните правую часть прямоугольника к центральной линии фигуры.

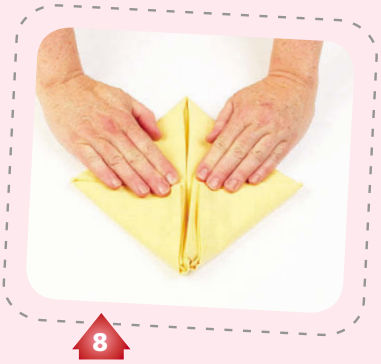


6

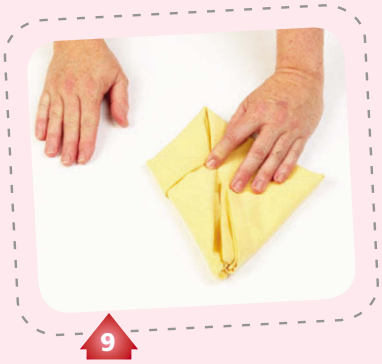
То же повторите с другой стороны.



Загните верхний правый угол вниз, образуя справа треугольник.

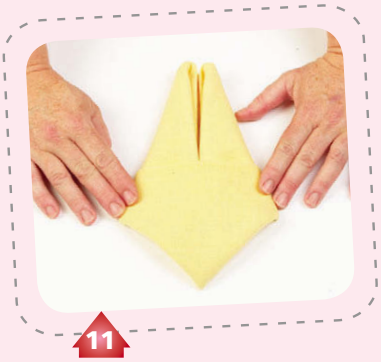


Загните верхний левый угол вниз, образуя ромб.

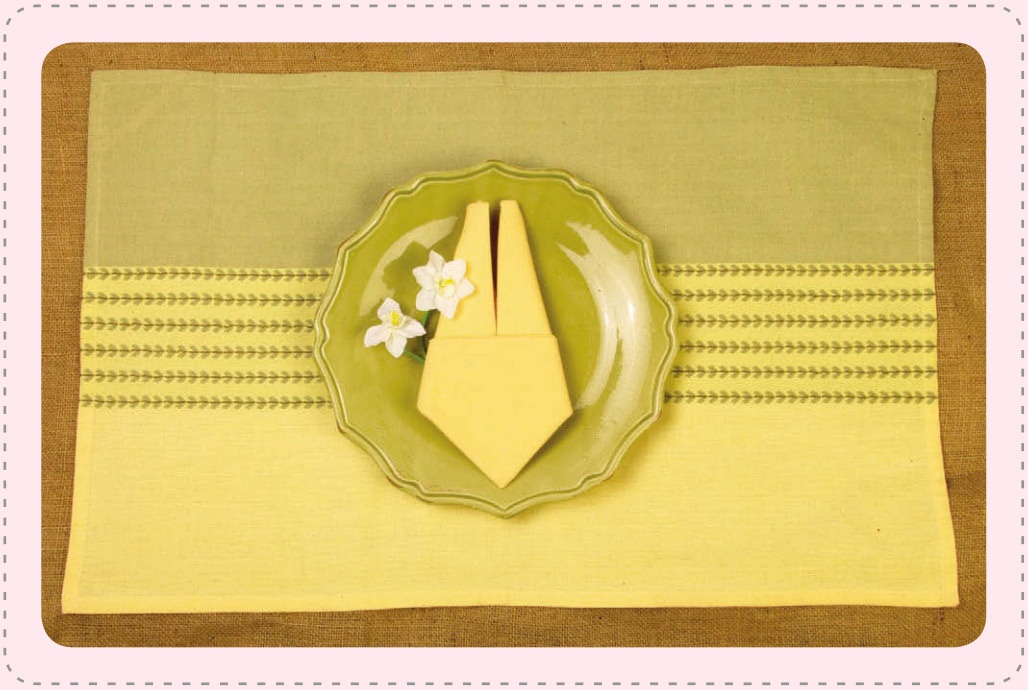


Загните верхний правый край ромба к его центральной линии.

Загните верхний левый край ромба к его центральной линии.



Переверните салфетку и расправьте на тарелке «ушами» вверх.



Дениз Вивальдо

Роза

53

Эта модель выглядит роскошно, но изготовить ее совсем нетрудно. Стоит немного попрактиковаться, и вы сможете делать ее очень быстро. Поскольку роза выглядит весьма романтично, я рекомендую ее, например, для девичника (см. с. 308) или для других женских вечеринок. Используйте ткань средней плотности, отглаженную и слегка накрахмаленную, и любой расцветки. Модель отлично подойдет для того, чтобы положить в нее цветок, маффин, скон или ролл.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните ближние к себе углы к центру салфетки.

3 Загните дальние от себя углы к центру салфетки, образуя ромб.

4 Загните правый угол ромба к центру.

5 Загните левый угол ромба к центру.

6 Загните верхний и нижний углы ромба к центру.

7

Загните нижний левый и правый углы к центру.

8

Загните верхний левый и правый углы к центру.

9

Переверните салфетку и положите ее как квадрат. Загните верхний правый угол к центру.

10

Загните к центру остальные углы, чтобы получился ромб.

11

Левой рукой придерживайте за центр фигуры, а правой нащупайте центр на нижней стороне салфетки; аккуратно вытягивайте ткань от центра, образуя лепесток.

12

Повторите то же с тремя оставшимися углами. Одной рукой придерживайте всю салфетку, а другой вытягивайте лепестки снизу от центра.

13

Правой рукой держите за центр фигуры, а левой аккуратно вытягивайте ткань с нижнего слоя между двумя уже готовыми лепестками, образуя новый лепесток.

14

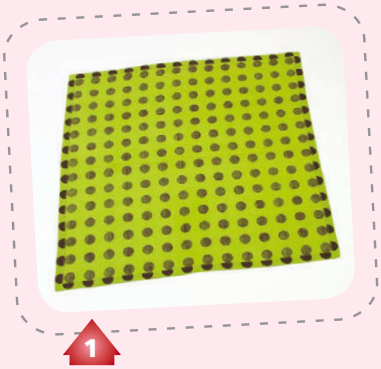
Повторите то же с тремя оставшимися сторонами. Одной рукой придерживайте всю салфетку, а другой вытягивайте лепестки снизу от центра. Положите «розу» на тарелку.

Дениз Вивальдо

Клоунский колпак

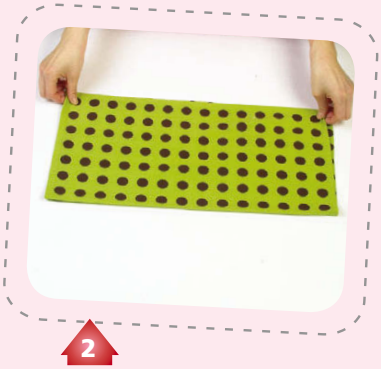
54

Совсем необязательно быть ребенком, чтобы порадоваться вот такой смешной салфетке. Ее можно положить на тарелку, но она гораздо лучше смотрится, когда стоит на столе, поэтому выбирайте плотные ткани. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки перед началом работы. Для этой модели подходят салфетки ярких расцветок, как, например, эта зеленая салфетка в коричневый горошек. Удивите гостей, спрятав под каждый колпак что-нибудь вкусненькое!



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.



2

Сложите салфетку пополам, загибая верхний край к нижнему.

3

Придерживая правой рукой середину верхнего края салфетки, загните левый верхний угол вниз, образуя узкий треугольник с основанием около 7,5 см. Расправьте сгиб.

4

Продолжая придерживать середину, загните край еще раз по размерам первого треугольника.

5

Сложите третий треугольник так, чтобы его сторона пришлась ровно на центральную линию прямоугольника.

6

Сложите фигуру еще два раза, двигаясь к правому краю.

7

Сделав последний сгиб, вы дойдете до правой стороны фигуры.

8

Переверните салфетку углом к себе.

9

Возьмите за свободные концы треугольника и выверните их на треть длины, образуя конус.

10

Расправьте конус так, чтобы он стоял. Поставьте рядом с тарелкой.

Дениз Вивальдо

Капюшон

55

Эта модель проста и элегантна и отлично подходит для того, чтобы положить в нее записочку, конфетку или карточку с именем гостя. Для греческой вечеринки (с. 344) подойдут однотонные голубые, белые или бирюзовые салфетки, как, например, вот эта. Или выберите цвет и материал, который соответствует теме вашего праздника. Лучше всего эта модель получается из больших легких салфеток, но не забудьте их отгладить и накрахмалить!

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

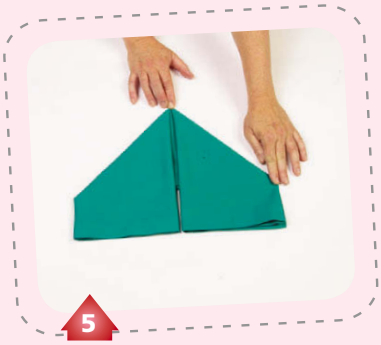
Согните дальний от вас край вниз на треть длины.

3

Согните ближний к вам край вверх так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

4

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой загните правую часть прямоугольника вверх, краем к центральной линии фигуры.

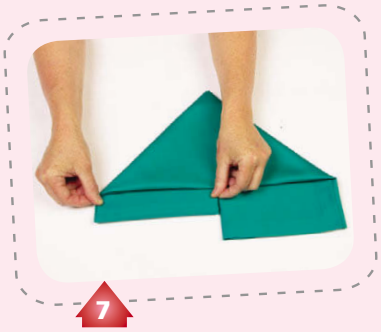


5

То же повторите с другой стороны.

6

Переверните салфетку, оставив острый угол ближе к себе.

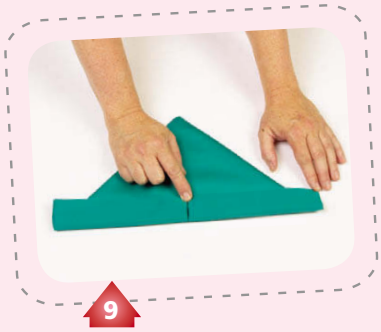


7

Заверните верхний край правого «ушка» к себе до основания треугольника.

8

Теперь загните его еще раз, уже с нахлестом на основной треугольник.



9

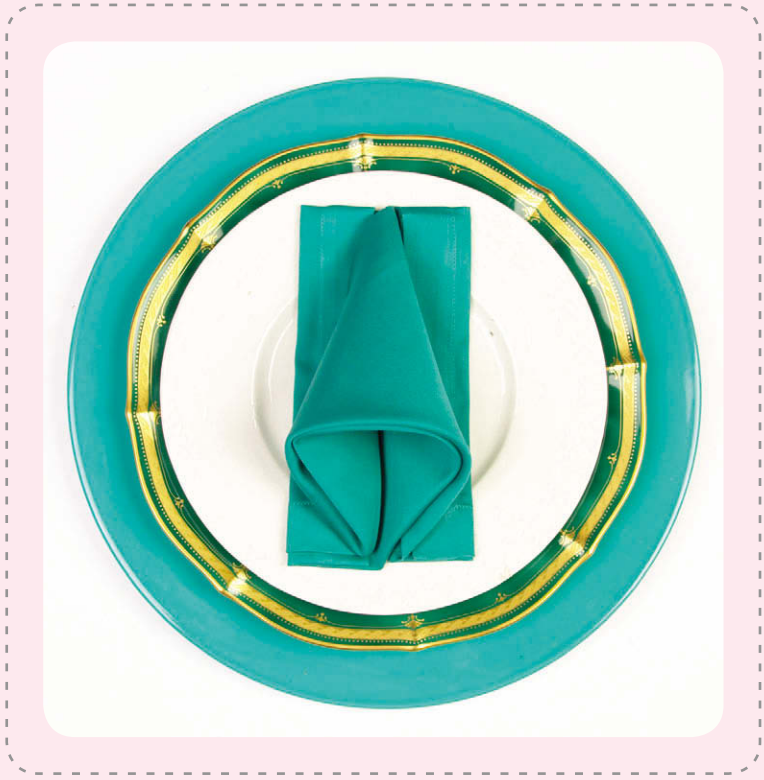
Повторите то же с левой стороны.

10

Двумя руками возьмитесь за получившиеся полосы и соедините их под треугольником, потянув на себя и приподняв салфетку.

11

Поставьте полоски рядом параллельно друг другу так, чтобы треугольник поднимался вверх.



12

Загните треугольник на одну сторону полукругом, расправьте салфетку и положите на тарелку.

Дениз Вивальдо

Диагонали

56

Для этой модели лучше всего использовать двустороннюю цветную салфетку, потому что в итоге видны обе стороны. Я взяла коричневую салфетку с узором из цветов и полосками с изнанки. Цвет и материал могут быть любыми. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно пропустить через гладильный пресс.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3 Отогните обратно верхний слой, отступив от нижнего края прямоугольника 5 см.

4 Загните верхний край салфетки на себя, оставив полосу изнаночной ткани на 5 см.

5 Переверните салфетку так, чтобы последний сгиб был ближней к вам стороной. Загните нижний левый угол к центральной линии прямоугольника, образуя маленький треугольник.

6 Загните весь левый край внутрь на ширину треугольничка.

7

Загните верхний правый угол к центральной линии прямоугольника, образуя маленький треугольник.

8

Загните весь правый край внутрь на ширину треугольничка.

9

Загните нижний правый угол вниз к центральной линии фигуры, образуя треугольник.

10

То же повторите с другой стороны, должен получиться параллелограмм.

11

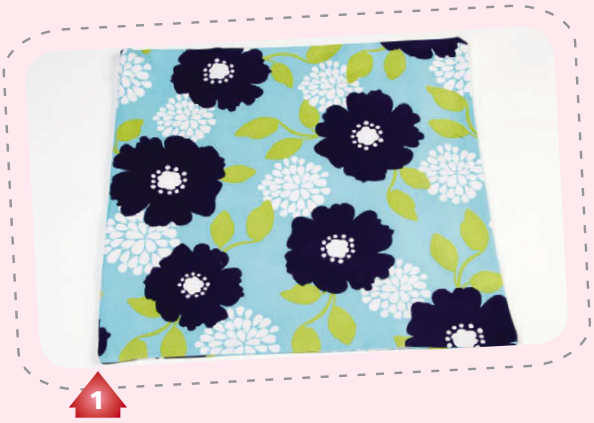
Переверните салфетку и положите на тарелку горизонтально.

Дениз Вивальдо

Двойной конверт

57

Эта милая модель — отличная подставка для поздравительных или именных карточек. Для нее подходят ткани средней плотности или плотные, как эта бело-салатово-голубая салфетка с цветочным узором. Для этой модели лучше всего использовать двустороннюю цветную салфетку, потому что в готовой модели видны обе стороны. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую салфетку нужно немного отутюжить и положить произвольно — горизонтально, вертикально или даже по диагонали.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Сложите салфетку пополам, загибая левый край к правому.

4

Отогните половину верхнего слоя, образуя треугольник.

5

Свободный угол треугольника загните к середине его основания так, чтобы получился маленький треугольник.

6

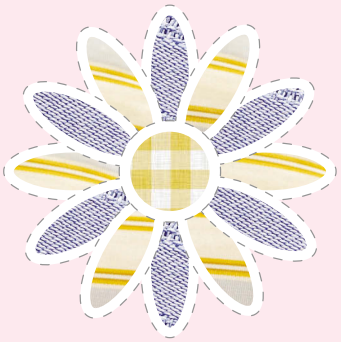
Загните верхний правый угол к центру квадрата, навстречу маленькому треугольнику.

7

Верхний левый угол загните под низ салфетки.

8

Нижний правый угол также загните под низ салфетки.



Дениз Вивальдо

Двойная складка

58

Эту нарядную модель можно выполнить из любой салфетки, она удивит гостей на любом празднике. Я выбрала простую салфетку в стиле кантри — оранжевую, с белым узором. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если хотите, готовую модель можно отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните дальний от вас край на треть длины.

3

Загните ближний к вам край так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

4

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните левую часть прямоугольника вверх, краем к центральной линии фигуры.

5

То же повторите с другой стороны.

6

Переверните салфетку, оставив острый угол ближе к себе. Заверните верхний край левого «ушка» к себе, до основания треугольника.

7

Теперь загните его еще раз, уже с нахлестом на основной треугольник.

8

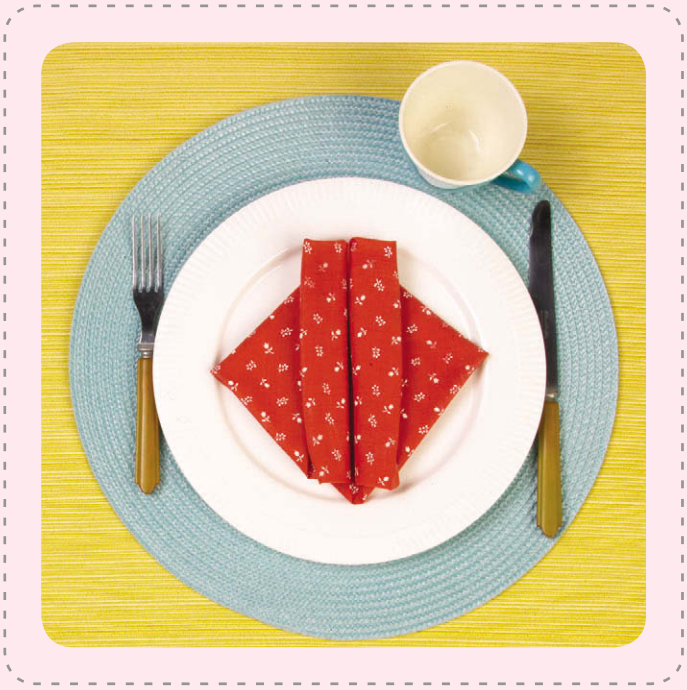
Повторите то же с правой стороны.

9

Переверните салфетку другой стороной, оставляя острый угол ближе к себе. Придерживая середину верхней стороны одной рукой, другой загните левую часть прямоугольника к центральной линии фигуры.

10

Повторите то же с другой стороны. Положите салфетку вертикально на тарелку и расправьте.

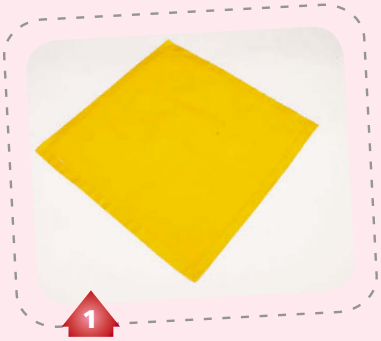


Дениз Вивальдо

Раскрывающийся конверт

59

Этот конверт смотрится очень оригинально; его можно положить на тарелку или поставить рядом, тогда он будет еще заметнее. Такая модель идеально подойдет для дегустации вина и сыра (см. с. 304). Она также поможет вам придать столу эффект устремленности вверх. Лучше всего для нее выбирать ткани средней плотности или плотные. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Поскольку форма достаточно сложная, старайтесь не использовать пестрые салфетки, я предлагаю остановиться на однотонных, например на золотистой.

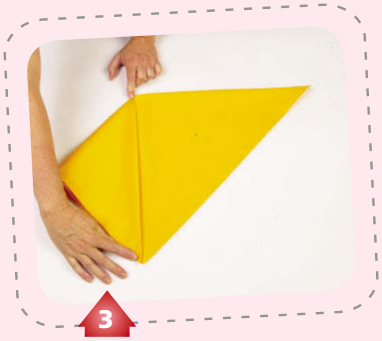


1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите пополам, загибая нижний край к верхнему.

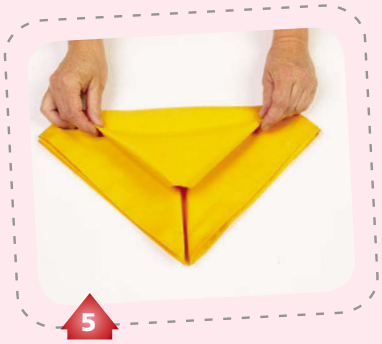


3

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой загните правый угол к центральной линии фигуры.

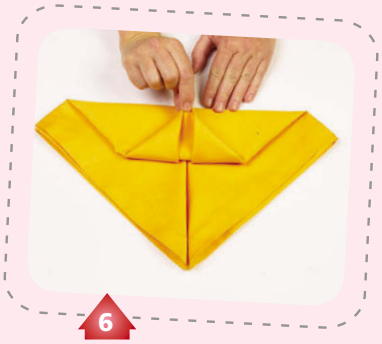
4

То же сделайте слева, образуя ромб.



5

Загните нижний угол ромба вверх, не доходя около 5 см до верхнего угла.



6

Отогните назад только верхний слой так, чтобы уголок касался нижнего края фигуры.

7

Согните правую часть верхнего слоя пополам, подоткнув кончик под верхний слой.

8

Согните левую часть верхнего слоя пополам, подоткнув кончик под верхний слой.

9

Подогните дальний от вас уголок верхнего слоя под средний слой, создавая несколько одинаковых полосок.

10

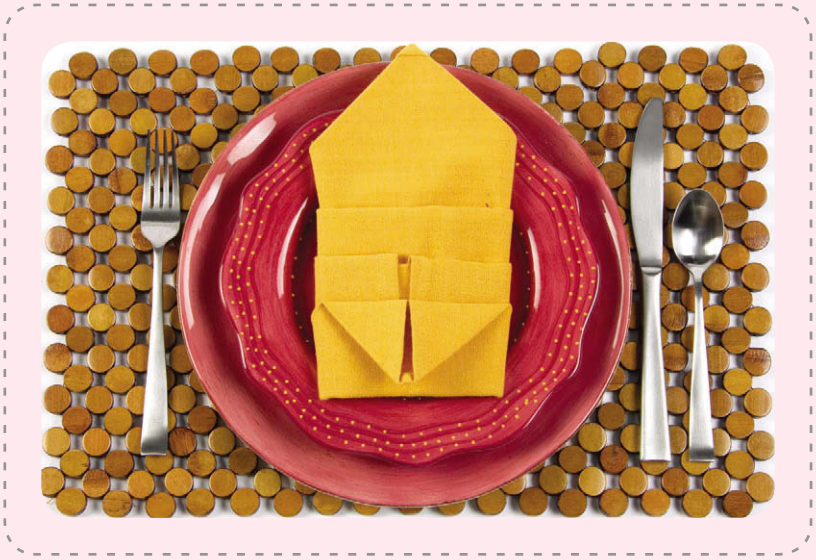
Переверните салфетку на другую сторону. Треть правой стороны подогните под низ.

11

Подогните под низ также треть левой стороны, закрепив конец между слоями предыдущего слоя, чтобы конверт держался.

12

Переверните салфетку и расправьте ее на тарелке.



Дениз Вивальдо

Рыбка

60

Эта причудливая модель порадует и детей, и взрослых, она подойдет для многих случаев — рыбного обеда, вечеринки у бассейна или китайского праздника (в Китае рыба — символ благополучия и богатства). Для нее годится любая расцветка, и я выбрала яркую полосатую салфетку в красно-зеленых тонах. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель нужно отутюжить. Рыбкам можно сделать глазки из пуговиц, монеток или леденцов.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая верхний левый угол к нижнему правому.

3

Переверните салфетку основанием кверху и загните его на 5 см вниз.

4

Переверните салфетку на другую сторону.

5

Придерживая середину верхней стороны одной рукой, другой загните левый угол треугольника вниз к центральной линии фигуры так, чтобы хвостик выходил за основание.

6

Сделайте то же с другой стороны.

7

Загните левый и правый хвостики под углом 90 градусов. При необходимости прогладьте утюгом по сгибу.

8

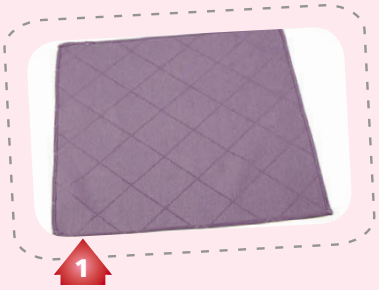
Переверните салфетку. Положите «рыбку» на тарелку и, если желаете, сделайте ей «глаз».

Дениз Вивальдо

Цветок

61

Эта модель, которая помещается даже в кофейную чашку, прекрасно подойдет для украшения чайного, кофейного или десертного стола. Используйте небольшую накрахмаленную салфетку. Цвет и материал могут быть любыми, но я выбрала лиловую шелковую салфетку и разместила ее в фарфоровой кофейной чашечке. Если у вас большие кружки, возьмите салфетку побольше.



1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

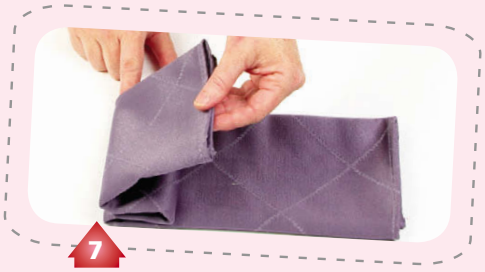
2 Загните верхний край до центральной линии.

3 Загните нижний край до центральной линии.

4 Сложите салфетку пополам, загибая нижний край на верхний.

5 Сложите салфетку пополам, загибая правый край на левый.

6 Отогните верхний слой обратно, оставив нахлест в три четверти длины полоски.



7 Снова верните правый край назад так, чтобы правый край был ровным у всех слоев.

8

Загните эту часть салфетки последний раз, чтобы она образовала четыре одинаковых слоя. Подровняйте их, если нужно.

9

Переверните салфетку свободной стороной вверх и начинайте загибать слои гармошкой.

10

Загибайте, пока вся ткань не сложится в гармошку.

11

Поместите основание гармошки в чашку, свободными краями наружу, растяните салфетку за свободные края.

12

Расправьте внешние слои, придавая складкам объем, и поставьте чашку на стол, свободными краями к центру стола.

Дениз Вивальдо

Цветок Лилии

62

Эта модель очень элегантна и даже выглядит по-королевски, особенно если взять салфетку насыщенного благородного цвета, как этот фиолетовый. Цвет и материал могут быть любыми. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель можно положить на тарелку или поставить в стакан.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая верхний правый край к нижнему левому.

3

Загните нижний правый угол к центральному углу.

4

Загните левый верхний угол к центральному углу, образуя ромб.

5

Просуньте палец под верхний слой левого сектора ромба, приподнимите его и расправьте так, чтобы получился узкий треугольник с основанием 7,5 см, одна сторона которого является центральной диагональю ромба.

6

Сделайте то же с правой стороны.

7

Сложите левый треугольник пополам вдоль.

8

Сложите правый треугольник пополам вдоль.

9

Переверните салфетку так, чтобы острый угол смотрел вверх. Загните верхнюю половину под салфетку, сделав сверху плоскую сторону.

10

Расправьте салфетку и положите ее на тарелку.

Дениз Вивальдо

Сердце

63

Эта милая модель подойдет, например, для стола на День святого Валентина, а также для любого случая, когда вы захотите порадовать своих любимых. Ткань лучше взять плотную или средней плотности, а расцветка должна быть яркая с мелким рисунком, как на этой веселой розовой ткани в горошек. Однотонная салфетка тоже подойдет. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель можно еще раз отгладить. Сверху можно положить карточку с именем гостя или валентинку.

1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх. Сложите ромб пополам, загибая нижнюю левую сторону вверх.

2

Сложите прямоугольник пополам, загибая левую сторону на правую.

3

Переверните прямоугольник горизонтально, свободными краями к себе.

4

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните правую часть прямоугольника к центральной линии фигуры.

5

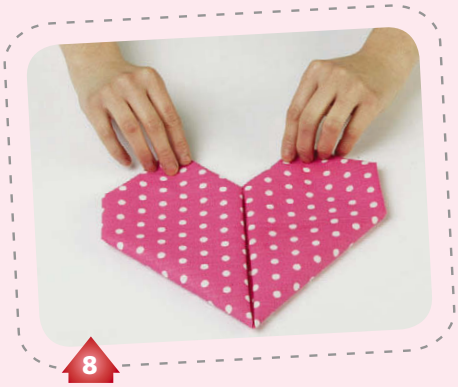
Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните левую часть прямоугольника к центральной линии фигуры.

6

Переверните салфетку другой стороной вверх, оставив «хвосты» ближе к себе. На левом «хвосте» загните с краю маленькие треугольнички, образовав острый угол.

7

На правом «хвосте» загните с краю маленькие треугольнички, образовав острый угол.



8

Переверните салфетку и уложите «сердце» на тарелку острым концом к себе.

Дениз Вивальдо

Горшок с травами

64

Для этой модели подойдут небольшие салфетки из плотной ткани, как моя салфетка цвета слоновой кости с растительным орнаментом. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель можно отутюжить. В «горшочек», сделанный из салфетки, вложите несколько листочков или цветочек, чтобы оправдать название этой модели. Ее можно превратить в отличную кошачью голову для Хеллоуина, если взять оранжевую или черную салфетку и сделать ей глаза и рот.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая верхний правый край к нижнему левому.

3

Поверните салфетку острым углом к себе и загните его вверх к центру салфетки.

4

Загните основание большого треугольника к вершине маленького.

5

Придерживая середину верхней стороны одной рукой, другой рукой загните правую часть вниз и влево, выравнивая нижние части салфетки и оставляя «хвост» слева.

6

Загните левый край над правым, выравнивая нижние части салфетки и оставляя «хвост» справа.

7

Переверните салфетку и уложите на тарелку плоским краем к себе.

Дениз Вивальдо

Башня

65

Эту модель можно использовать как конверт для приборов, но она отлично смотрится и сама по себе. Выберите цвет и материал, который подходит к теме вашего праздника. Я остановилась на темно-синей однотонной салфетке. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель можно еще раз отгладить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний левый угол вниз, немного (на 5 см) не доходя до правого нижнего угла.

3

Положите салфетку острым углом к себе и переверните ее.

4

Загните левый угол на треть к центру фигуры.

5

Загните правый угол на треть к центру фигуры.

6

Загните верхний край вниз на 5 см.

7 Переверните салфетку другой стороной вверх.

8 Загните левый край на треть к центру.

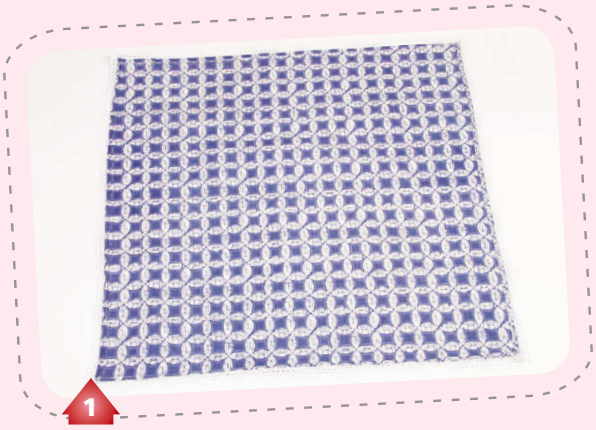
9 Загните правый край к центру так, чтобы он перекрывал левый, закрепите кончик, подоткнув его под нижний слой, и положите салфетку на тарелку.

Дениз Вивальдо

Маленькая птичка

66

Выберите цвет и материал, которые соответствуют теме вашего праздника. Моя сине-белая салфетка подошла бы к завтраку или дружескому ланчу. Лучше взять легкую ткань или ткань средней плотности, потому что салфетку придется сгибать много раз. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

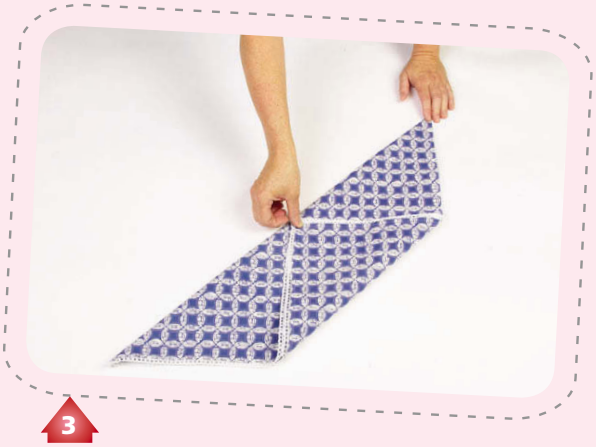


1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний правый угол на верхний левый.



3

Загните верхний левый угол к центру противоположной стороны.

4

Придерживая середину нижней правой стороны одной рукой, другой рукой загните левую сторону треугольника вверх под небольшим углом.

5

Загните правый угол, перекрывая левую сторону и выравнивая левый край.

6

Загните край с двумя углами к себе, перекрывая острый угол на две трети.

7

Подогните нижний левый угол салфетки под низ, складывая ее пополам.

8

Из свободного правого угла сделайте «головку», подвернув вниз маленький треугольник. Посадите «птичку» на тарелку.

Дениз Вивальдо

Лотос

67

Это отличная подставка под мисочку, а если положить ее в плоскую тарелку, то модель будет похожа на артишок. Я выбрала синюю салфетку средней плотности, но подойдет любая на ваш вкус. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

1

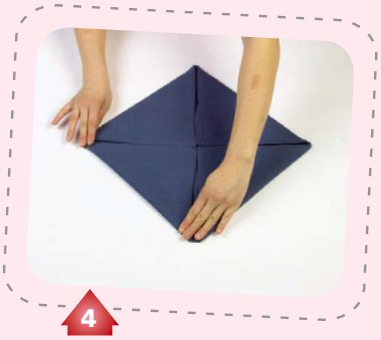
Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните левый нижний угол к центру салфетки.

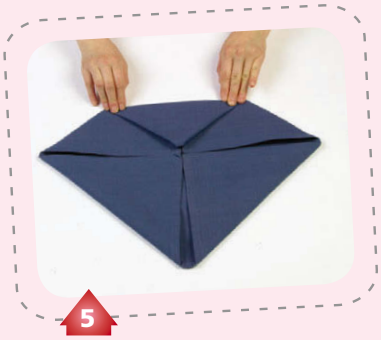
3

Загните правый нижний угол к центру салфетки.



4

Загните верхние углы к центру салфетки, образуя ромб.

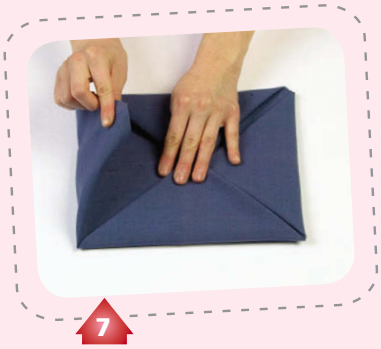


5

Загните нижний угол к центру салфетки.

6

Загните верхний угол к центру салфетки.

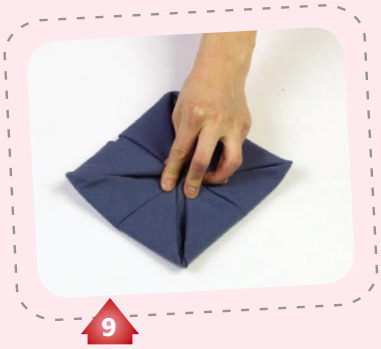


7

Загните левый и правый углы к центру салфетки.

8

Переверните салфетку, оставляя ее в форме квадрата. Загните левый и правый нижние углы к центру салфетки.



9

Загните верхние углы к центру салфетки, образуя ромб.

10

Левой рукой придерживайте центр фигуры, а правой нащупайте центр на нижней стороне салфетки. Аккуратно вытягивайте ткань от центра, образуя лепесток.

11

Правой рукой придерживайте центр фигуры, а левой нащупайте центр на нижней стороне салфетки. Аккуратно вытягивайте ткань от центра, образуя еще один лепесток.

12

Повторите то же с тремя оставшимися углами. Одной рукой придерживайте всю салфетку, а другой рукой вытягивайте лепестки от центра вниз.

13

Расправьте цветок «лотоса» и поставьте на тарелку под мисочку.

Дениз Вивальдо

Орхидея - 1

68

Эта нежная и элегантная модель размещается в бокале для вина. Можно также просунуть ее основание в кольцо для салфетки и положить «орхидею» на тарелку. Цвет и материал подбирайте по своему вкусу и по теме праздника. Я выбрала желтую салфетку с узором. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Перед началом работы подготовьте стакан, бокал или кольцо, чтобы сразу закрепить сложенную модель.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

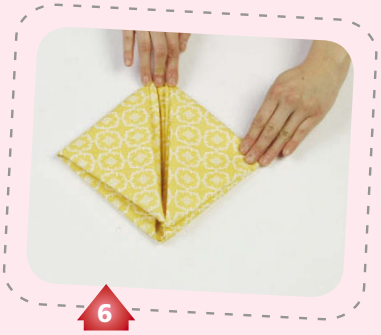
Сложите верхний правый угол к центру нижней стороны прямоугольника.

4

Сложите верхний левый угол к центру нижней стороны прямоугольника.

5

Загните правый нижний угол к верхнему углу салфетки.



6

Загните левый нижний угол к верхнему углу салфетки.

7

Просуньте палец под верхний слой правого сектора ромба, приподнимите его и расправьте так, чтобы получился лепесток, отстоящий от центральной линии на 2,5 см.

8

Просуньте палец под верхний слой левого сектора ромба, приподнимите его и расправьте так, чтобы получился лепесток, отстоящий от центральной линии на 2,5 см.

9

Поднимите салфетку, подогнув с нижней стороны по 2,5 см ткани слева и справа и оставив верхние углы там, где они были.

10

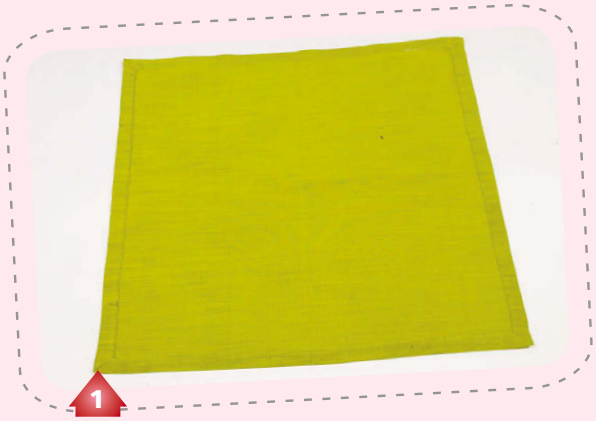
Один конец салфетки поместите в бокал и расправьте «цветок» сверху.

Дениз Вивальдо

Пирамидка

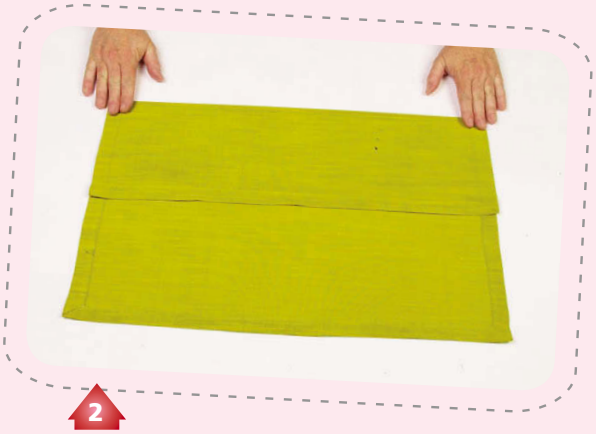
69

Вы помните шарики, которые скучающие школьники любят скатывать из бумаги, чтобы бросаться друг в друга? Теперь я представляю вашему вниманию взрослую версию этой забавы, сделанную из салфетки. Она подойдет, например, для спортивной вечеринки (с. 314) или вечера настольных игр (с. 310). Подойдет любая расцветка и ткань средней плотности. Я выбрала салатовую салфетку в рубчик. Хорошо отгладьте салфетки перед началом работы.



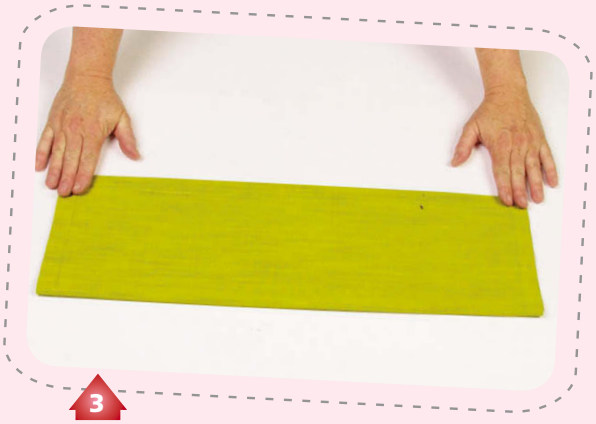
1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.



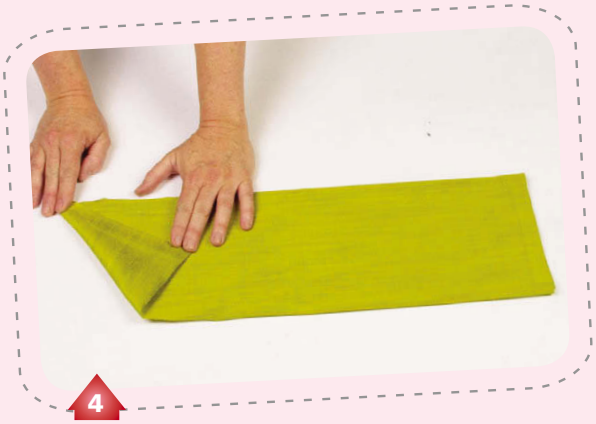
2

Загните нижний край к центру салфетки на треть длины.



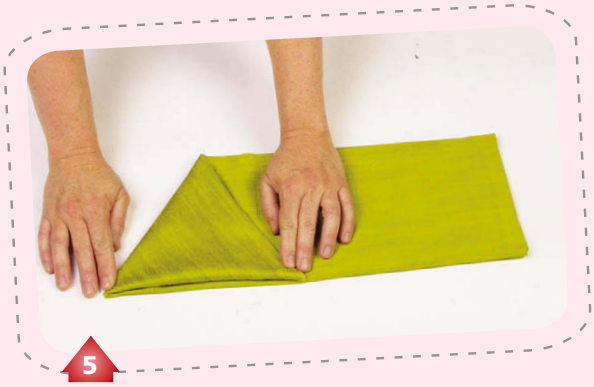
3

Загните верхний край вниз, образуя горизонтальный прямоугольник.



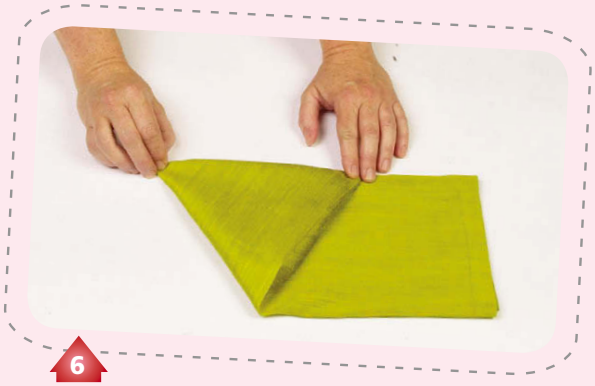
4

Загните правый верхний угол вниз, образуя остроугольный треугольник справа внизу.



5

Загните получившийся острый угол к верхнему краю прямоугольника, образуя треугольник.

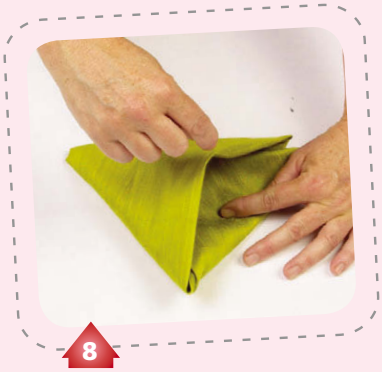


6

Загните получившийся острый угол к нижнему краю прямоугольника, образуя новый треугольник.

7

Загните свободный нижний левый угол вверх, до стыка с треугольником.



8

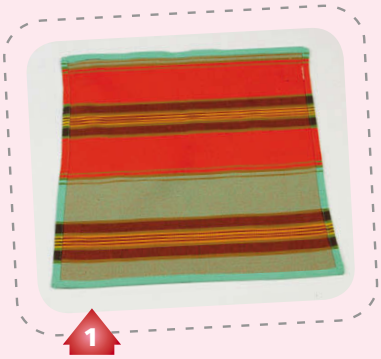
Получившийся узкий треугольник заправьте под большой, положите салфетку на тарелку.

Дениз Вивальдо

Попугай

70

Яркие полоски подчеркнут оригинальную форму этой модели, но подойдут и другие расцветки. Я выбрала салфетку с красными, бирюзовыми, коричневыми и золотистыми полосками, чтобы «попугай» был похож на тропическую птицу. Лучше брать ткани средней плотности или плотные. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отутюжить.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Приподнимите верхний слой за свободный угол и загните треугольником нижний правый угол внутрь до средней линии.

4

Примните сгиб.

5

Повторите то же с левой стороны.

6

Примните сгибы, должен получиться равносторонний треугольник.

7

Сложите его пополам, загибая левый угол к правому.

8

Придерживая ближний к себе угол правой рукой, левой рукой расправьте все слои в верхней части фигуры веером.

9

Переверните салфетку, направляя острый и закрытый угол ближе к себе. Загните его на треть ширины, образуя голову попугая.

10

Переверните салфетку и расправьте, чтобы было похоже на попугая.

Дениз Вивальдо

Павлин

71

Эта модель смотрится роскошно, особенно если она выполнена из атласных или шелковых салфеток, сделать ее совсем не трудно. «Павлин» должен сидеть в бокале на высокой ножке, тогда его хвост будет свисать на стол. Лучше всего выглядят в этой модели плотные ткани, предварительно выглаженные и накрахмаленные. Я выбрала темно-синюю парчу с цветочным узором. Цвет можете выбрать любой, но желательно без крупных рисунков, так как они будут отвлекать взгляд от формы. Перед началом работы подготовьте бокал, где будет сидеть «павлин».

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните правый нижний угол внутрь на 5 см.

3

Маленький треугольничек подогните под низ на 5 см.

4

Продолжайте собирать слои гармошкой, двигаясь от угла к центру.

5

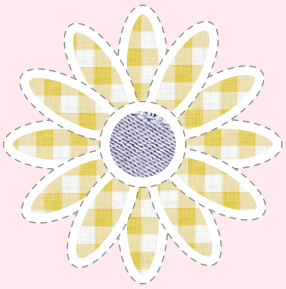
Продолжайте собирать слои гармошкой, двигаясь от центра к противоположному углу.

6

Когда дойдете до противоположного угла, поднимите гармошку и согните на треть.

7

Сгиб поместите в бокал и расправьте «хвост» так, чтобы он свисал на стол.



Дениз Вивальдо

Вертушка

72

Эта модель украсит любой неформальный стол, в том числе детский. Подойдет любая расцветка и ткань средней плотности. Я выбрала белую с синим узором из фруктов. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель можно еще раз отгладить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните левый нижний угол к центру салфетки.

3

Загните правый нижний угол к центру салфетки.

4

Загните верхние углы к центру салфетки.

5

Подвиньте одну из сторон квадрата к себе. Согните левый край к центральной линии.

6

Согните правый край к центральной линии.

7

Согните нижний край к центральной линии.

8

Согните верхний край к центральной линии.

9

На левой стороне получившегося квадрата осторожно вытяните наружу треугольники, расправляя верхние два слоя.

10

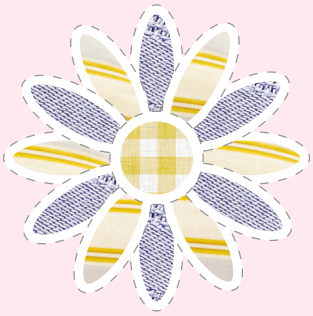
Повторите то же с другой стороны.

11

Загните верхний левый треугольник вверх под углом 90 градусов.

12

Загните нижний правый треугольник вниз под углом 90 градусов.



Дениз Вивальдо

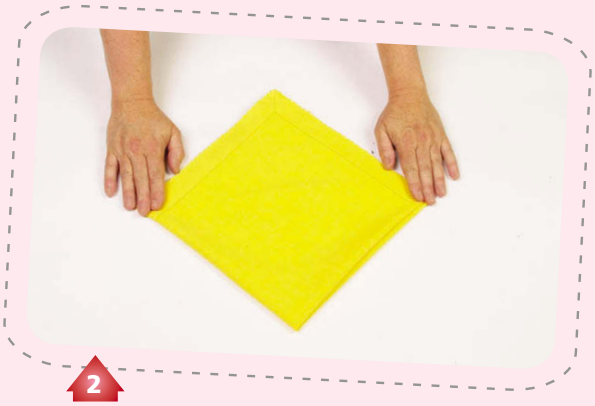
Кулек

73

В этом кульке отлично смотрятся приборы. Он подойдет для любого случая, но особенно мне нравится как салфетка для завтрака в саду (с. 282). Хотя цвета и материалы могут быть любыми, я рекомендую однотонные салфетки, так как в модели много слоев. Не забывайте, что в итоге будет видна изнаночная сторона. Готовую модель можно отутюжить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку ромбиком изнанкой вверх. Загните нижний левый край к верхнему правому.



2

Сложите получившийся прямоугольник снова пополам, образуя маленький ромб.

3

Отогните вверх нижний угол ромба, образуя треугольник, и отступите от верхнего угла 1 см.

4

Загните вверх следующий слой, отступив от предыдущего 1 см.

5

Загните так же третий слой, снова отступив 1 см.

6

Переверните салфетку другой стороной вверх, загните левый угол внутрь на треть длины.

7

Загните так же правый угол, подоткнув кончик под верхний слой предыдущего сгиба.

8

Переверните салфетку и положите на тарелку, спрятав внутрь приборы.

Дениз Вивальдо

Пышная юбка

74

Эту своеобразную мягкую модель, похожую на многослойную пышную юбку, помещают в стакан или бокал. Если выполнить модель из шелковой салфетки яркой расцветки, она будет выглядеть очень нарядно. Лучше всего брать ненакрахмаленные легкие ткани. Чем меньше стакан, тем тоньше и легче должен быть материал салфетки.

1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3 Сложите салфетку пополам, загибая правый край к левому.

4 Поверните салфетку ромбиком, свободными концами от себя.

5 Загните ближний к себе угол на половину расстояния до центра.

6 Сложите салфетку пополам, загибая правый край к левому.

7

Отогните верхний слой обратно на две трети ширины нижнего слоя.

8

Снова загните правый край налево, выровняв правую сторону фигуры по предыдущему слою.

9

Отогните острый угол внешнего слоя до правой стороны фигуры.

10

Переверните салфетку на другую сторону, загните правый край налево, выровняв правую сторону фигуры по предыдущему слою.

11

Снова загните правый край налево, выровняв правую сторону фигуры по предыдущему слою.

12

Отогните острый угол внешнего слоя до правой стороны фигуры.

13

Получившуюся полоску поместите в стакан или бокал свободными кончиками наружу и аккуратно расправьте их, направляя от центра.

14

Подоткните кончики внутрь, объединив их попарно и образуя пышные складки.

Дениз Вивальдо

Двусторонний ромб

75

Эта модель словно предназначена для того, чтобы вы продемонстрировали свои новые двусторонние салфетки. В итоге получается простой ромб, но часть его — лицевая сторона, а часть — изнаночная, в этом и заключается изюминка. Я выбрала салфетку с цветочным узором с одной стороны и полосками тех же цветов оранжевого, бежевого, зеленого и красного — с другой. Вид материала значения не имеет. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отгладить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Загните левый нижний угол к верхнему краю.

4

Загните правый нижний угол к верхнему краю.

5

Переверните салфетку другой стороной.

6

Загните левый угол к острому углу салфетки.

7

Загните правый угол к острому углу салфетки.

8

Возьмите только верхний слой левой половины ромба и оттяните его в сторону на 2,5–5 см, открывая изнанку.

9

Возьмите только верхний слой правой половины ромба и оттяните его в сторону на 2,5–5 см, открывая изнанку. Расправьте фигуру и уложите на тарелку.

Дениз Вивальдо

Шаль

76

Эта модель выглядит как шаль, обернутая вокруг шеи и спускающаяся на плечи, вот почему она получила свое название. Она отлично подходит для уютных женских посиделок. Лучше использовать двустороннюю салфетку. Я выбрала салфетку желто-зеленой гаммы, с цветами с одной стороны и полосками с другой. Вид материала значения не имеет. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно слегка прогладить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните верхний левый угол к центру салфетки.

3

Получившуюся сторону загните внутрь салфетки еще раз, чуть больше, чем до центра фигуры.

4

Переверните салфетку так, чтобы длинная сторона была от вас дальше. Загните ближний к вам угол к первоначальному центру салфетки.

5

Получившуюся сторону загните внутрь салфетки еще раз, чуть больше, чем до центра фигуры.

6

Загните левый край салфетки внутрь так, чтобы края большой фигуры остались прежними.

7

Симметрично загните противоположный край. Поверните салфетку и уложите ее на тарелку.

Дениз Вивальдо

Лестница

77

Когда эта модель расположена вертикально, она похожа на изящную витую лестницу. Такая выразительная форма подойдет для стильных презентаций. Для нее подойдет любой цвет, но материал лучше взять плотный, как эта коричневая салфетка. Отгладьте и как следует накрахмальте салфетки перед началом работы. Для большей устойчивости еще раз прогладьте салфетки перед тем, как скатывать и устанавливать «лестницу».

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Приподнимите верхний слой за свободный угол и загните треугольником нижний правый угол внутрь до средней линии.

4

Расправьте сгиб и повторите то же с левой стороны.

5

Сложите получившийся равносторонний треугольник пополам, загибая левый угол к правому. На этом этапе прогладьте, если хотите, салфетку еще раз.

6

Начинайте скручивать салфетку от левого края.

7

Скрутив больше половины, поставьте салфетку вертикально с опорой на четыре свободных угла.

8

Расправьте опоры вашей «лестницы» и установите ее на тарелке.

Дениз Вивальдо

Стрелка

78

Эту модель можно положить на тарелку или установить вертикально рядом с ней, в зависимости от того, куда, по вашему мнению, должна указывать стрелка. Внутрь можно положить сюрприз для каждого гостя, например карамельку. Расцветка совершенно неважна, а вот ткань должна быть плотной. Если вы хотите поставить салфетку вертикально, накрахмальте ее как следует, но в любом случае хорошо прогладьте.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните ближний к вам край на треть длины.

3

Загните дальний от вас край так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

4

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой загните правую часть прямоугольника к центральной линии прямоугольника.

5

То же повторите с другой стороны.

6

Заверните нижний край правого «ушка» от себя до основания треугольника.

7

Теперь загните его еще раз, уже с нахлестом на основной треугольник.

8

Повторите то же с левой стороны.

9

Загните правую сторону фигуры налево, на треть длины.

10

Загните левую сторону фигуры направо, перекрыв правую половину и подоткнув верхний угол под один из слоев в нижнем углу салфетки. Положите «стрелку» на тарелку или поставьте рядом.

Дениз Вивальдо

Корзинка

79

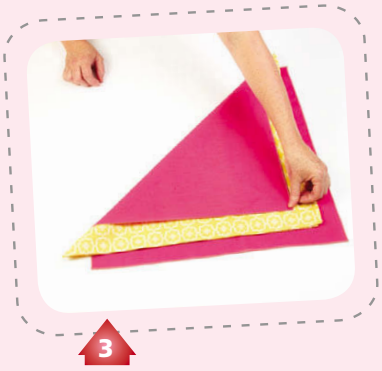
Для этой красочной модели нужны две салфетки, желательно контрастных цветов, из неплотной ткани. Я взяла одну однотонную розовую и одну бледно-желтую с узором. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно еще раз отгладить. Внутрь образовавшейся «корзинки» можно положить конфетку или карточку гостя.

1

Положите перед собой расправленные салфетки изнанкой вверх, однотонную — под низ, а с узором — на нее со сдвигом в 2,5 см.

2

Верхнюю салфетку сложите пополам, загибая нижний правый угол к верхнему левому.



3

Загните нижний правый угол однотонной салфетки к верхнему левому, насколько позволяет вторая.

4

Переверните салфетки основанием треугольника к себе.

5

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните правую часть к центральной линии фигуры.

6

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните левую часть к центральной линии фигуры.

7

Переверните салфетки другой стороной вверх. Придерживая острый угол одной рукой, другой рукой загните правую часть к центральной линии фигуры.

8

Придерживая острый угол одной рукой, другой рукой загните левую часть к центральной линии фигуры.

9

Подогните острый угол под низ салфетки, примерно на треть длины.

10

Положите салфетку на тарелку острым углом от себя.

Дениз Вивальдо

Три слоя

80

Эта модель получила свое название потому, что в готовой фигуре видны три слоя ткани. Поскольку один из них изнаночный, используйте двустороннюю салфетку, как эта — с одной стороны она бледно-зеленая с красно-желтым цветочным орнаментом, а с другой — красная в рубчик. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно отгладить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний край вверх на треть длины салфетки.

3

Отогните обратно полоску в 5 см.

4

Загните верхний край вниз, закрывая предыдущий слой, но оставляя отогнутую полоску. Должен получиться прямоугольник, состоящий из трех полос.

5

Переверните салфетку другой стороной вверх, загните правый край внутрь на 5 см.

6

Еще раз загните этот край внутрь.

7

В третий раз загните внутрь правый край.

8

То же повторите слева.

9

В итоге должен получиться стык посередине салфетки. Разгладьте ее и положите на тарелку.

Дениз Вивальдо

Смокинг

81

Для этой модели вам понадобится две салфетки, белая и черная, одну из них гости смогут использовать для основного блюда, а вторую для десерта. При желании вы можете выбрать любые цвета, так как эта модель подходит для многих случаев. Одна из салфеток может быть с узором. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Если захотите, готовую модель можно еще раз отгладить.

1

Положите перед собой расправленные салфетки изнанкой вверх, одну на другую.

2

Сложите обе салфетки пополам, загибая нижние края к верхним.

3

Сложите салфетки пополам, загибая правый край к левому.

4

Отогните назад верхний левый угол на 2,5 см.

5

Продолжайте загибать этот слой к себе, пока не дойдете примерно до середины салфетки.

6

Возьмите теперь следующий слой и подоткните внутрь фигуры, чтобы на виду под верхним черным слоем осталась только полоса шириной примерно в 2,5 см.

7

Теперь возьмите следующие три слоя и подоткните внутрь фигуры, чтобы на виду под верхними слоями осталась только полоса шириной примерно в 2,5 см.

8

Переверните салфетку и заверните правый край внутрь на 2,5 см.

9

Заверните с небольшим нахлестом левый край внутрь до правого.

10

Переверните салфетку и положите ее на тарелку.

Дениз Вивальдо

Рыба о двух головах

82

Я назвала эту модель именно так, потому что она напоминает мне двухголовую рыбу. Форма модели достаточно универсальна и подходит почти для любого праздника. Ткань должна быть средней плотности или плотная, а расцветка может быть абсолютно любой. Я выбрала светлую салфетку с узором из фруктов. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетку. Если захотите, готовую модель можно отгладить.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Нижний левый угол загните к центру салфетки.

3

Нижний правый угол загните к центру салфетки.

4

Загните к центру салфетки также верхние углы.

5

Приподнимите салфетку за середины сторон и подогните ближний к вам край под низ, согнув салфетку пополам.

6

Положите салфетку как горизонтальный прямоугольник так, чтобы острый угол треугольника, вписанного в этот прямоугольник, смотрел от вас.

7

Сложите фигуру пополам, загибая левый край к правому.

8

Отогните верхний слой от нижнего правого угла к верхнему левому.

9

Дважды заверните получившийся угол внутрь, образуя полоску ближе к середине квадрата.

10

То же повторите с другой стороны.

11

Переверните салфетку другой стороной вверх и положите ромбиком с вертикальной диагональю, загните правый и левый углы к центру.

12

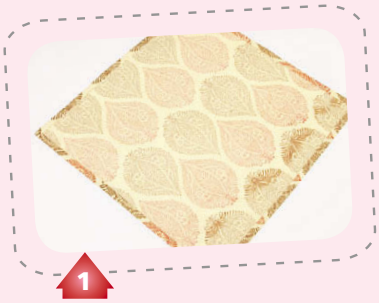
Снова переверните салфетку и положите ее на тарелку.

Дениз Вивальдо

Викинг

83

Эта модель получила такое название, потому что напоминает шлем викингов. Я обыграла эту ассоциацию, выбрав ткань с узором, в спокойных естественных тонах — бежевом, коричневом и ржаво-красном. Ткань должна быть средней плотности. Хорошо накрахмальте и отгладьте салфетки, особенно если вы хотите, чтобы они стояли.



1 Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2 Сложите пополам, загибая верхний край к нижнему.

3 Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните правый угол к центральной линии треугольника.

4 То же сделайте слева, образуя ромб.

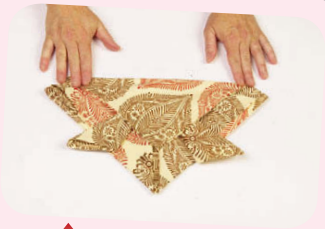
5 Отогните верхний слой левого нижнего угла к дальней от вас вершине ромба, образуя маленький треугольник в верхней левой четверти ромба.

6 Отогните верхний слой правого нижнего угла к дальней от вас вершине ромба, образуя маленький треугольник в верхней правой четверти ромба.

7 У левого треугольника отогните назад правый угол (примыкающий к центральной линии ромба), образуя маленький треугольник, выходящий за периметр большого ромба.

8

У правого треугольника отогните назад левый угол (примыкающий к центральной линии ромба), образуя маленький треугольник, выходящий за периметр большого ромба.



9

Загните нижнюю часть ромба наверх, накрывая предыдущие сгибы и отступая от верхнего угла ромба 5 см.

10

Переверните салфетку другой стороной вверх.

11

Заверните нижний край вверх на 2,5 см, образуя тонкую полосу.

12

Согните правый уголок налево, на треть ширины основания фигуры.

13

Согните левый уголок направо, перекрывая правую сторону и подтыкая угол под верхний слой правой стороны так, чтобы он держался.

14

Переверните салфетку и расправьте «шлем», чтобы поставить его вертикально, или, не расправляя, положите на тарелку.

Дениз Вивальдо

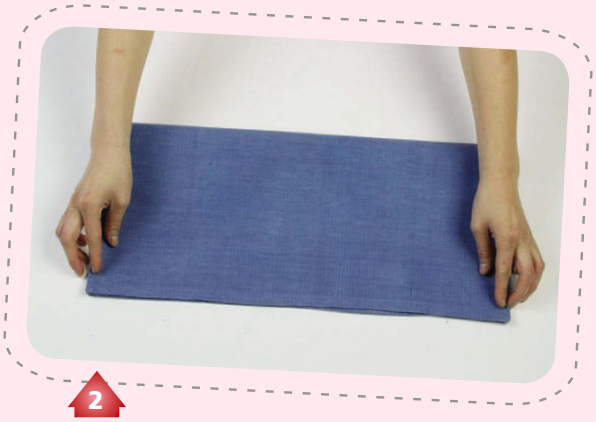
Волны

84

С помощью этой модели можно красиво подать приборы или карточку с именем гостя. Приборы можно также распределить между разными «волнами», если хотите. Я выбрала однотонную синюю салфетку, чтобы подчеркнуть тему моря, но цвет и материал могут быть любыми. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Слегка прижмите после складывания.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.



2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Приподнимите верхний слой за свободный угол и загните треугольником нижний правый угол внутрь до средней линии.

4

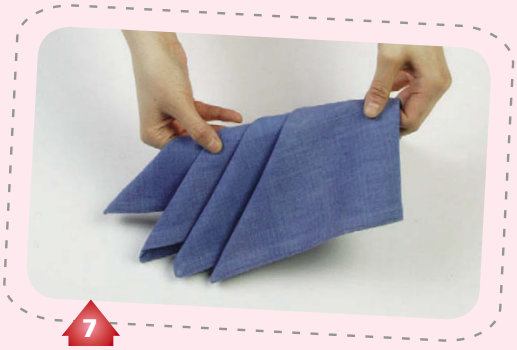
Расправьте сгиб и повторите то же с левой стороны.

5

Сложите получившийся равносторонний треугольник пополам, загибая левый угол к правому. На этом этапе прогладьте салфетку еще раз, если хотите.

6

Придерживая ближний к вам угол, расправьте все четыре верхних слоя веером.



7

Подогните под низ острый угол, сложив салфетку примерно пополам.

8

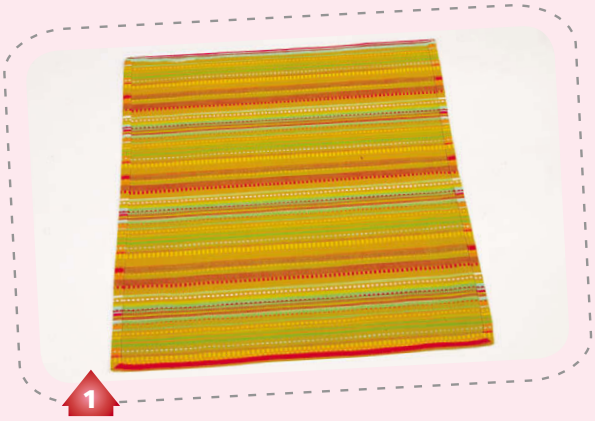
Положите салфетку вертикально на тарелке, чтобы приборы оказались над волнами, и подверните край под низ.

Дениз Вивальдо

Дельфиний хвост

85

Заранее подготовьте для каждой салфетки стакан или бокал, в который ее можно будет поместить. Если вы возьмете белую салфетку, модель получится более торжественной, но я выбрала яркую полосатую расцветку. Мой вариант подойдет, например, для мексиканской фиесты (см. с. 330). Ткань должна быть средней плотности. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая верхний край к нижнему.

3

Сложите салфетку пополам еще раз, загибая правый край к левому.

4

Загните внутрь правый верхний угол квадрата, примерно на 4 см, образуя маленький треугольник.

5

Начиная с этого угла, складывайте салфетку гармошкой, загибая слои то внутрь, то наружу.

6

Оставьте свободным только последний слой, левый нижний угол.

7

Переверните салфетку так, чтобы гармошка была ближе к вам, и сложите ее пополам.

8

Поставьте салфетку в стакан и расправьте «хвост».

Дениз Вивальдо

Широкий воротничок

86

Эта модель выглядит очень нарядно, и для нее лучше выбирать однотонные салфетки. Я взяла салфетку цвета слоновой кости с зеленой каймой, которая красиво смотрится в готовой модели. Ткань должна быть средней плотности или легкая. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки до начала работы, а также отутюжьте в конце. Внутрь салфетки можно вложить карточку с именем гостя, цветочек или сюрприз.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните нижний левый угол вниз, сложив салфетку пополам треугольником.

3

Загните левый нижний угол к верхнему левому углу.

4

Загните туда же правый угол, образуя квадрат.

5

Переверните салфетку другой стороной вверх, каймой к себе.

6

Загните правый нижний угол к верхнему левому углу, образуя треугольник.

7

Загните левый край на треть к центру.

8

Загните правый край к центру так, чтобы он перекрывал левый, закрепите кончик, подоткнув его под нижний слой.

9

Положите салфетку острым углом к себе и отогните от себя две части верхнего слоя, раскрывая их наружу. Прижмите салфетку, чтобы она лежала плотно.

10

Расположите салфетку на тарелке углом вверх.

Дениз Вивальдо

Крылья

87

Эта салфетка стоит вертикально и напоминает космический корабль, готовый к старту. Если вы возьмете салфетки небольшого размера, у вас получится маленькая ракета. Цвет и материал могут быть любыми, я выбрала однотонную салфетку коричневого цвета с бахромой. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите пополам, загибая нижний угол к верхнему.

3

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой загните правый угол к центральной линии треугольника.

4

То же сделайте слева, образуя ромб.

5

Загните нижний угол ромба вверх, не доходя около 5 см до верхнего угла.

6

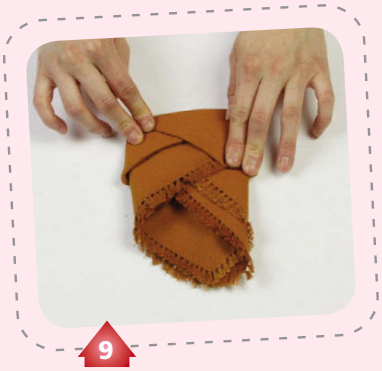
Отогните назад только верхний слой так, чтобы уголок касался нижнего края фигуры.

7

Переверните салфетку другой стороной вверх, плоской стороной к себе.

8

Согните левый уголок направо, на треть ширины основания фигуры.

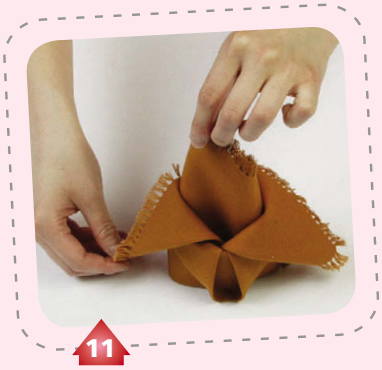


9

Согните правый уголок налево, на треть ширины основания фигуры.

10

Расправьте основание до цилиндрической формы и поставьте «ракету» вертикально.



11

Опустите вниз «крылья».

Сложные модели

№ 88 ГАВАЙСКАЯ РУБАШКА 204

№ 89 БАМБУК 206

№ 90 РАЙСКАЯ ПТИЧКА 208

№ 91 РАКУШКА 210

№ 92 ГОЛЛАНДСКИЕ БЛИНЧИКИ 212

№ 93 БАШМАЧОК ЭЛЬФА 214

№ 94 КОЛИБРИ 216

№ 95 МОТЫЛЕК 218

№ 96 ОРХИДЕЯ–2 220

№ 97 КРОЛИК 222

№ 98 ЛЕБЕДЬ 224

№ 99 ТРОПИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ 226

№ 100 ПЛЕТЕНКА 228

Дениз Вивальдо

Гавайская рубашка

88

Для того чтобы эта модель еще больше напоминала гавайскую рубашку, выбирайте салфетки ярких расцветок, как эта желто-оранжевая салфетка в клеточку. В любом случае цвет должен соответствовать теме вашего праздника. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель нужно слегка прижать утюгом, особенно если материал плотный.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Левый край загните к центральной линии салфетки.

3

Правый край загните к центральной линии салфетки.

4

Подогните нижний край под низ примерно на 2,5 см.

5

Загните левый нижний угол вниз, так чтобы он касался центральной линии, образуя маленький треугольник — часть «воротника» «рубашки».

6

То же повторите с другой стороны.

7

Придерживая обе половинки верхнего слоя у центра салфетки, отогните левую половину верхнего края вбок, распахнув «рубашку».

8

То же повторите с другой стороны.

9

Загните верхний край книзу, подоткнув под «воротничок».

Дениз Вивальдо

Бамбук

89

Эта маленькая в сложенном виде модель подойдет для небольших блюд, например к десерту или салату. Лучше взять плотную ткань, чтобы модель была устойчивой. Цвет может быть любой, я остановилась на светло-желтой салфетке с голубым цветочным рисунком. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните ближний к вам край на треть длины.

3

Загните дальний от вас край так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

4

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните левую часть прямоугольника к центральной линии фигуры.

5

То же повторите с другой стороны.

6

Заверните нижний край правого «ушка» к себе по линии основания треугольника.

7

Повторите то же с правой стороны.

8

Переверните фигуру острым углом направо, сложите пополам продольно.

9

Поднимите верхний слой.

10

И подоткните его внутрь фигуры, сложив пополам.

11

Так же заправьте внутрь нижний слой.

12

Поставьте салфетку вертикально, сдвинув две половинки плотно друг к другу.

13

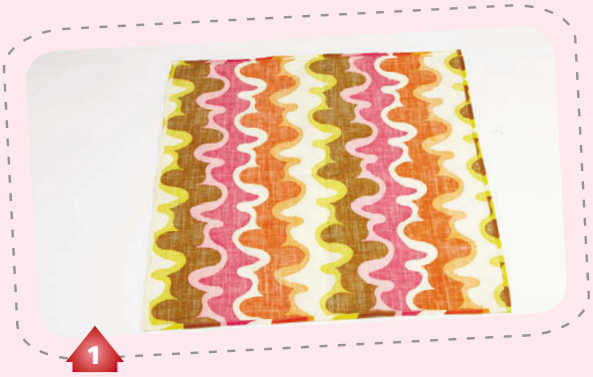
Расположите салфетку перед гостем, высоким краем от него, так чтобы были видны внутренние слои.

Дениз Вивальдо

Райская птичка

90

Эта модель стоит затраченных на нее сил. Чтобы оправдать название модели, выбирайте яркие цвета и красивые узоры, желательно с оранжевым. Я использовала салфетку с красными, розовыми, желтыми, оранжевыми, бордовыми и белыми волнами. Поскольку в модели много сгибов, лучше брать тонкие ткани. Отгладьте, но не крахмальте салфетки перед началом работы. Готовую «птичку» можно поставить вертикально или уложить на тарелку.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Сложите салфетку пополам еще раз, загибая правый край к левому.

4

Переверните салфетку углом к себе и сложите ее пополам, загибая верхний угол на себя.

5

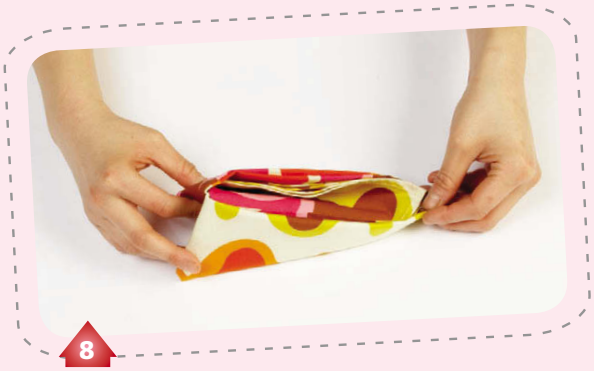
Придерживая ближнюю к себе вершину одной рукой, другой рукой загните правый угол к центральной линии фигуры.

6

Придерживая ближнюю к себе сторону одной рукой, другой рукой загните левый угол к центральной линии фигуры, образуя форму воздушного змея.

7

Подогните верхнюю часть «змея» под низ, образуя треугольник.



8

Разверните треугольник острым углом влево и поставьте, соединив вместе два других угла.

9

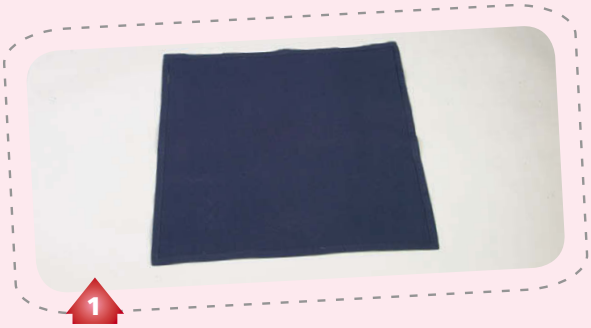
Крепко держите два сведенных вместе угла правой рукой, левой вытягивайте один слой за другим из острого угла, образуя «птичий хвост».

Дениз Вивальдо

Ракушка

91

Секрет этой модели — очень плотная и сильно накрахмаленная ткань. Я выбрала темно-синий цвет; впрочем, цвет здесь совершенно не имеет значения. Вам придется потрудиться, но зато потом ваш стол, украшенный такими ракушками, будет просто незабываем. Эта модель действительно смотрится очень впечатляюще.



1 Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2 Загните нижний край вверх до средней линии.

3 Загните верхний край вниз до средней линии.

4 Сложите салфетку пополам по средней линии, загибая нижний край к верхнему. Должен получиться узкий и длинный прямоугольник.

5 Сложите его пополам, загибая левый край к правому.

6 Отогните левый край обратно, оставив 2,5 см.

7

Продолжайте складывать эту часть гармошкой.

8

Сложите всю левую часть гармошкой.

9

Переверните салфетку, гармошкой вниз и начинайте складывать так же с другой стороны.

10

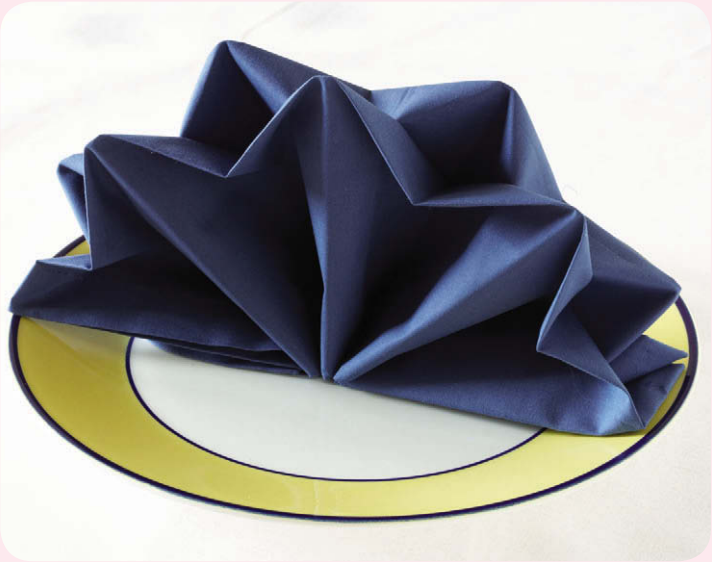
Сложите таким образом всю салфетку.

11

Поставьте гармошку вертикально так, чтобы большее количество ребер смотрело от вас.

12

Расправьте ребра веером. Для этого, придерживая всю гармошку за нижнюю часть одной рукой, другой рукой отводите в сторону верхние уголки каждого угла, чтобы они образовывали ромбики.



13

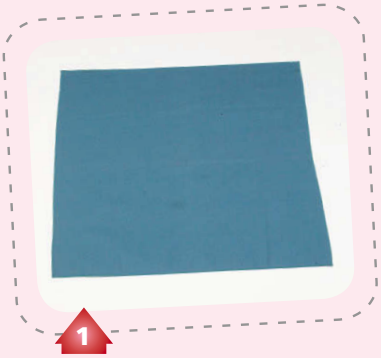
Разведите в стороны края салфетки, устанавливая ее на столе или на тарелке.

Дениз Вивальдо

Голландские блинчики

92

Эта модель получила свое название потому, что напоминает голландский торт из блинов. Я использовала однотонную голубую салфетку, но мне очень нравится эта модель, выполненная в белом цвете, как на следующей странице. Поскольку в модели много сгибов, лучше брать тонкие ткани. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

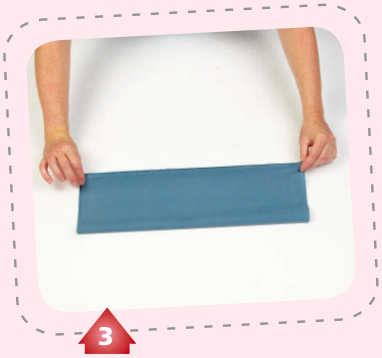


1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

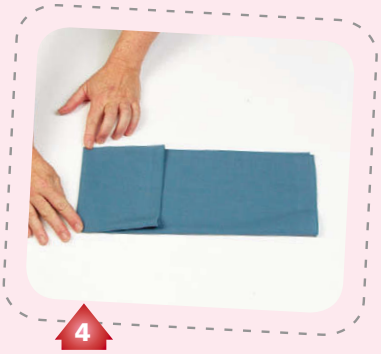
2

Загните нижний край вверх на треть длины салфетки.



3

Загните верхний край вниз, закрывая предыдущий слой. Должен получиться прямоугольник.

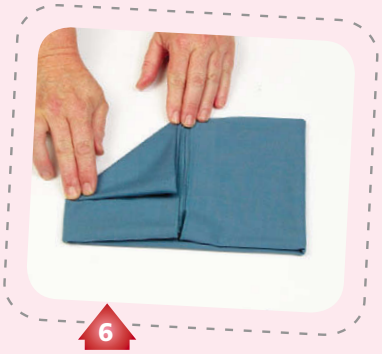


4

Загните правый край прямоугольника к его центру.

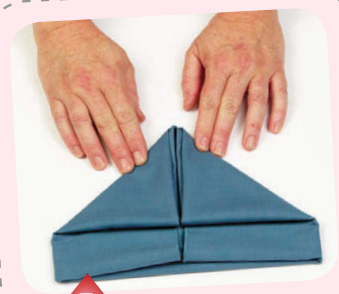
5

Загните левый край прямоугольника к его центру.



6

Загните правый нижний угол к центральной линии.



7

Загните левый нижний угол к центральной линии, образуя стрелку, которая указывает на вас.

8

Переверните салфетку другой стороной вверх, не меняя расположение стрелки.

9

Согните правый угол налево, на треть ширины основания фигуры.

10

Согните левый угол направо и подоткните его под верхний слой правого угла.

11

Переверните салфетку широкой стороной вниз, раскройте ее основание, образуя цилиндр.

12

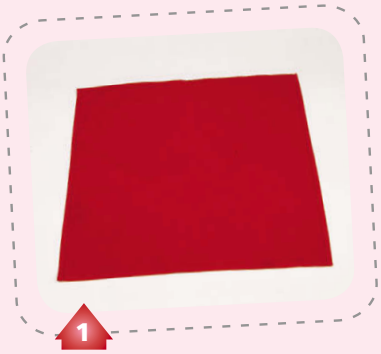
Установите салфетку вертикально.

Дениз Вивальдо

Башмачок эльфа

93

Если сделать эту фантазийную модель из красной или зеленой салфетки, то она отлично украсит рождественский стол. Учтите, что в модели много сгибов, поэтому ткань не должна быть слишком плотной, но вместе с тем хорошо держать форму. Тщательно отгладьте и слегка накрахмальте салфетки. Поставьте «башмачки» на тарелки с рождественским орнаментом или украшениями. «Башмачки» украсят и другие тематические вечеринки, например праздник в стиле шекспировского «Сна в летнюю ночь».



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая верхний край к нижнему.

3

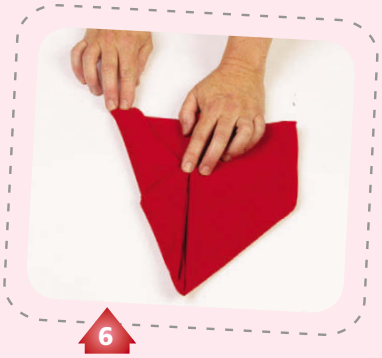
Сложите салфетку пополам еще раз, загибая верхний край к нижнему.

4

Придерживая верхнюю сторону одной рукой, другой загните правую часть прямоугольника к центральной линии фигуры.

5

То же повторите с левой стороны.

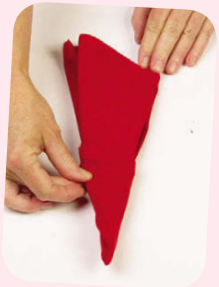


6

Еще раз сложите правый край фигуры к центральной линии.

7

То же повторите с другой стороны.



8

Сложите фигуру пополам вдоль, загибая левый край на правый.

9

Переверните салфетку другой стороной вверх.

10

Отогните верхний слой ближней к вам стороны направо, перпендикулярно салфетке.

11

Загните нижний правый угол вверх, образуя маленький треугольник.

12

Загните самый нижний угол вверх, закрепляя его под верхним слоем дальней от вас части фигуры.

13

У вас должна получиться модель, напоминающая башмачок.

14

Поставьте «башмачок» на «подошву», носком от себя.

15

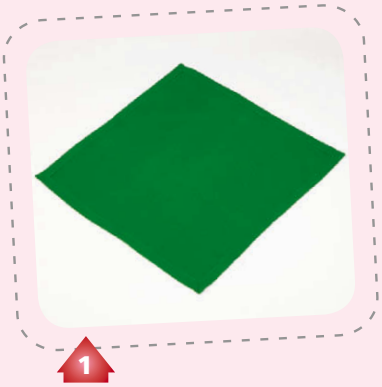
Просуньте пальцы в «голенище» и выверните его наружу. Расправьте ткань и поставьте «башмачок» на тарелку.

Дениз Вивальдо

Колибри

94

Для этой достаточно сложной, но забавной модели подойдет любая ткань. Я выбрала однотонную зеленую салфетку из хлопка, но на следующей странице вы найдете пример «колибри» из тончайшей серебристой органзы. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Готовую модель можно отутюжить, чтобы форма лучше держалась.



1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Загните правый угол внутрь ромба так, чтобы сторона ромба касалась центральной линии.

3

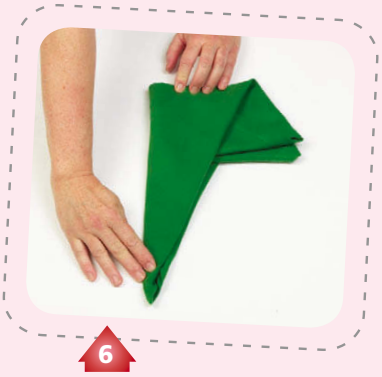
Загните левый угол внутрь ромба так, чтобы сторона ромба касалась центральной линии.

4

Заверните нижний угол вверх по краю узких треугольников так, чтобы получился высокий треугольник с маленьким основанием.

5

Загните от себя основание треугольника, до вершины маленького треугольника.



6

Сложите фигуру пополам, загибая правый край на левый.

7

Раскройте верхний слой нижнего левого угла от себя, чтобы он образовал треугольник, и расправьте ткань.

8

Переверните салфетку и также отогните треугольник с другой стороны, образуя «хвост» «колибри». Теперь салфетку можно отгладить.

9

Подогните острый угол под салфетку примерно на половину длины, в противоположную сторону от «хвоста».

10

Раскройте два слоя узкого кончика, используя примерно треть его длины.

11

Загните этот кончик внутрь «шеи» на 5 см и потом снова отогните наружу на 2,5 см, образуя «голову» «колибри», как в оригами.

12

Переверните салфетку и слегка разведите два слоя в «хвосте», расправьте модель.

Дениз Вивальдо

Мотылек

95

Эта модель лучше всего подходит для вечеринок в саду — вам покажется, что мотылек присел отдохнуть к вам на тарелку. Цвет и рисунок могут быть любыми, но главное — использовать ткань средней плотности, хорошо ее отгладив и накрахмалив. Я выбрала желто-коричневую салфетку с цветочным орнаментом, которая похожа на окраску мотылька. Напоследок отгладьте «крылья».

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите салфетку пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Придерживая ближнюю к себе сторону одной рукой, другой рукой загните правый угол к центральной линии фигуры.

4

Придерживая ближнюю к себе стороны одной рукой, другой рукой загните левый угол к центральной линии фигуры.

5

Переверните салфетку другой стороной вверх, оставляя вершину ближе к себе. Загните правую сторону от себя к центральной линии.

6

Придерживая основание треугольника, загните правую сторону от себя к центральной линии, образуя форму воздушного змея.

7

Подденьте правую половинку «змея» и вытяните правый верхний угол направо.

8

То же сделайте слева, должен получиться ромб.

9

Переверните салфетку другой стороной вверх.

10

Загните нижнюю сторону вверх к центру ромба, а потом верхушку нижней стороны подогните внутрь.

11

Просуньте палец в стык левой и правой части и вытяните свободную ткань, чуть разведя «крылья» в стороны.

12

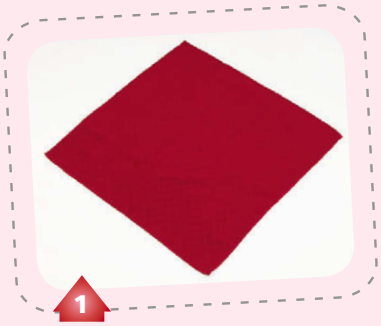
Еще сильнее разведите «крылья», вытягивая больше ткани вверх, и соедините их края под низом, образуя «тельце» «мотылька».

Дениз Вивальдо

Орхидея-2

96

Эту модель нужно будет поместить в бокал или стакан. Цвет и материал могут быть любыми, но особенно элегантно смотрится шелк белого или любого другого цвета. Я выбрала бордовую шелковую салфетку. У этой модели линии сгиба гораздо менее заметны, чем у «Орхидеи-1» (с. 162), поэтому она больше похожа на настоящую орхидею. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки. Заранее подготовьте бокал.



1

Положите перед собой расправленную ромбиком салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите пополам, загибая нижний край к верхнему.

3

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой рукой загните правый угол к центральной линии фигуры.

4

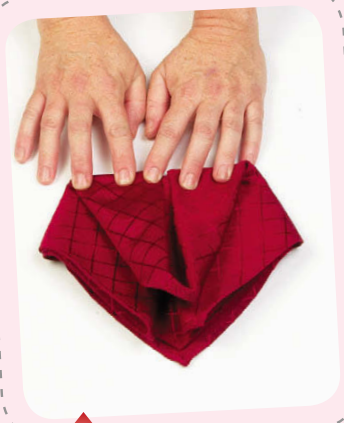
То же сделайте слева, образуя ромб.

5

Загните правую сторону ромба вверх к центральной линии.

6

Загните левую сторону ромба вверх к центральной линии.



7

Сложите фигуру пополам, загибая нижний край к верхнему.

8

Слегка согните боковые стороны салфетки, чтобы она поместилась в бокал.

9

Отогните верхний слой вниз, образуя центральный лепесток.

10

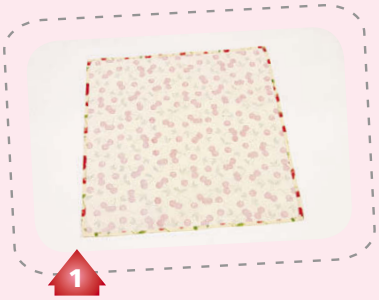
Расправьте остальные слои так, чтобы салфетка стала похожей на орхидею.

Дениз Вивальдо

Кролик

97

Этот ушастый кролик словно заглянул к вам на чашку чая! Научитесь делать такую фигурку из салфетки, и даже обычное воскресное чаепитие превратится в веселое событие! Кролик понравится и детям, и взрослым, и поверьте, никто не захочет использовать салфетку по прямому назначению. Я выбрала салфетку с узором из вишен, но для весенней вечеринки подойдет любая пастельная гамма. Поскольку в модели много сгибов, лучше брать тонкие легкие ткани.



1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Загните дальний от вас край к себе, сложив салфетку пополам.

3

Снова загните дальний край к себе так, чтобы получился горизонтальный прямоугольник.

4

Придерживая середину дальней стороны одной рукой, другой рукой загните правую часть прямоугольника к центральной линии фигуры.

5

То же повторите с другой стороны.

6

Заверните правый нижний угол правого «ушка» вверх, до линии основания треугольника.

7

Повторите то же с левой стороны.

8

У получившегося ромба загните правую нижнюю сторону к центральной линии.

9

Загните левую нижнюю сторону к центральной линии.

10

Переверните салфетку другой стороной вверх, загните к себе верхний угол.

11

Снова переверните салфетку другой стороной вверх.

12

Загните правый край к левому на треть длины.

13

Загните левый край к правому, подоткнув его в маленький кармашек верхнего слоя.

14

Переверните салфетку и расправьте слои длинных треугольников, образуя «уши» «кролика».

15

Поставьте «голову» «кролика» на тарелку и смотрите, чтобы он не убежал!

Дениз Вивальдо

Лебедь

98

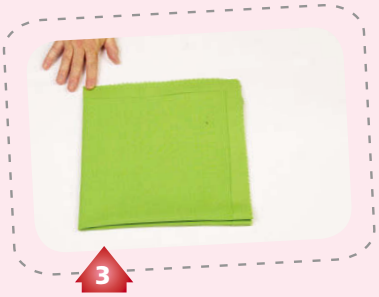
Поскольку в модели много сгибов, лучше использовать тонкие ткани, однако они должны быть достаточно жесткими, поэтому как следует накрахмальте салфетки. Выбирайте однотонные салфетки, иначе рисунок будет отвлекать от формы. Я выбрала салатовый цвет, но белый тоже подойдет. Если у вас есть классические белые салфетки, как на круизных кораблях, такая модель может их оживить и сделать оригинальными. Модель подойдет, например, для девичника (с. 308), потому что женщины, как правило, обращают внимание на любые мелочи.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх.

2

Сложите пополам, загибая верхний край к себе.

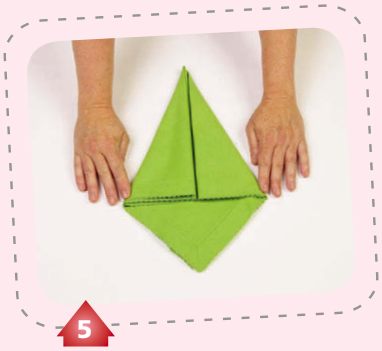


3

Сложите пополам, загибая правый край к левому.

4

Положите салфетку в форме ромба углом к себе. Загните правый угол внутрь ромба так, чтобы сторона ромба касалась центральной линии. Придерживайте рукой ближний к себе угол.



5

Загните левый угол внутрь ромба так, чтобы сторона ромба касалась центральной линии. Придерживайте рукой ближний к себе угол.

6

Придерживайте ближний к себе угол одной рукой, а другой рукой загните правый край внутрь к центральной линии фигуры.

7 Придерживайте ближний угол одной рукой, а другой рукой загните левый край внутрь к центральной линии фигуры.

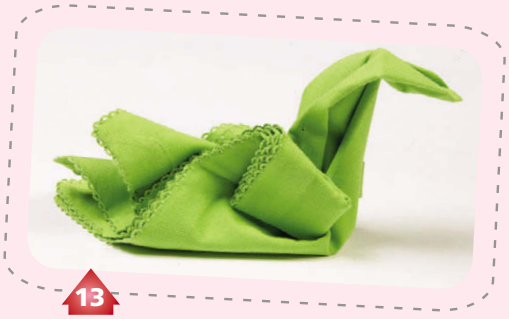
8 Загните от себя основание конуса до вершины фигуры.

9 Сведите вместе края фигуры под низом.

10 Поставьте салфетку вертикально на основание.

11 Оттяните более тонкий угол вперед, образуя «голову».

12 Из другого угла постепенно вытягивайте слои салфетки, расправляя их и образуя «хвост» и «крылья».



13 Расправьте «крылья» так, чтобы «лебедь» держался вертикально, и поставьте его на тарелку.

Дениз Вивальдо

Тропическая модель

99

Для выполнения этой модели вам понадобятся две салфетки, желательно контрастных цветов, или одна с узором, а другая однотонная. При желании вы можете выбрать любые цвета, так как эта модель подходит для многих случаев. Я выбрала малиновую и оранжевую салфетку с узором. Для каждого гостя заранее подготовьте стакан или бокал, в который можно будет поместить модель. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки.

1

Положите перед собой расправленные ромбиком салфетки изнанкой вверх, однотонную под низ, а с узором на нее, со сдвигом в 2,5 см в верхней части салфеток.

2

Верхнюю салфетку сложите пополам, загибая нижний угол к верхнему.

3

Загните нижний угол однотонной салфетки к верхнему, еще немного отступив от края цветной салфетки.

4

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой загните правую часть к центральной линии фигуры.

5

Придерживая середину нижней стороны одной рукой, другой загните левую часть к центральной линии фигуры, образуя ромб.

6

Отогните верхний слой правого треугольника обратно наружу, немного отступив от предыдущего сгиба.

7

Отогните верхний слой левого треугольника обратно наружу, немного отступив от предыдущего сгиба.

8

Переверните салфетки другой стороной вверх.

9

Загните правую половину салфетки на левую, образуя стрелку.

10

Переложите два верхних слоя ткани с левой стороны на правую так, чтобы было видно только однотонную салфетку.

11

Переверните салфетку другой стороной вверх, стрелкой к себе.

12

Сложите пополам, сгибая правую сторону на левую.

13

Подогните острый угол под низ салфетки примерно на треть длины.

14

Вставьте конец салфеток в стакан или бокал.

15

Аккуратно расправьте три части салфеток, свисающие из бокала.

Дениз Вивальдо

Плетенка

100

Эта модель отлично подойдет для вечеринки «Тихоокеанское побережье» (см. с. 322), особенно если выполнить ее в сине-бирюзовых тонах или в белом цвете. Но вы можете использовать ее и по другим случаям, демонстрируя свое умение складывать салфетки. Для того чтобы переплетающиеся складки были хорошо заметны, выберите однотонную салфетку. Хорошо отгладьте и накрахмальте салфетки перед началом работы и отутюжьте в конце.

1

Положите перед собой расправленную салфетку изнанкой вверх и загните нижний край от себя на 2,5 см.

2

Чуть приподнимая материал по бокам, загните еще одну такую же полоску, двигаясь из-под первой.

3

Приподнимите обе полоски за края и передвиньте их вверх по салфетке так, чтобы ниже них образовалась третья полоса.

4

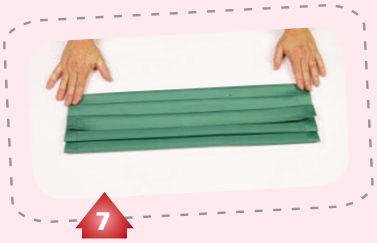
Сделайте еще одну полосу таким же способом.

5

В конце вам нужно очень аккуратно приподнять все слои и передвинуть их к дальнему краю салфетки.

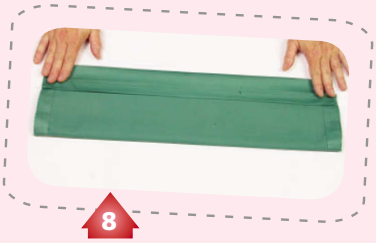
6

Подогните ближний к вам свободный конец под низ, образуя пятую полоску.



7

Разгладьте полоски.



8

Переверните салфетку.

9

Придерживайте нижнюю сторону одной рукой, отступив 5 см от края, а другой рукой загните правый край от себя под углом.

10

Загните также левый край с нахлестом на правый.

11

Приподнимая слои слева, заложите правые края между ними, в шахматном порядке.

12

Аккуратно распределите слои до конца салфетки.

13

Расправьте сгибы.

14

Переверните салфетку и загните справа край на 2,5 см внутрь, образуя полосу.

15

То же повторите с другой стороны, затем снова переверните салфетку и положите ее на тарелку.

Накрываем
на стол

Что следует знать о сервировке

Накрывая на стол, вы можете не только применить свои навыки сворачивания салфеток, но и создать необходимое настроение для праздника. В сущности, совершенно неважно, устраиваете ли вы торжественный прием или вечеринку для друзей, хотите организовать что-то веселое или романтическое, пикник или поздний ужин, — правильно и со вкусом накрытый стол важен в любом случае.

В этой главе содержатся сведения о том, как выбирать, использовать и поддерживать в хорошем состоянии скатерти (обратите внимание, например, на мою таблицу размеров скатертей). Вы думаете, что у вас нет достаточного количества красивой посуды или столового серебра? Я расскажу вам, как компоновать то, что у вас есть, и какие именно предметы одалживать для праздника, чтобы всегда быть на высоте. Мы поговорим также об аксессуарах для столов, украшениях, гостевых карточках и приглашениях, а также бонбоньерках, которые не будут слишком дорогими, но запомнятся вашим гостям. Я также припасла для вас несколько идей по поводу подарков хозяйке или хозяину дома, если вы сами идете в гости. Надеюсь, что мои советы по застольному этикету XXI века помогут вам быть на высоте положения, когда вы принимаете гостей или сами идете в гости.

Итак, хотите узнать, как накрыть на стол по всем правилам? Как организовать фуршет для большого праздника, чтобы всем досталось вкусностей? Тогда вперед!

СКАТЕРТИ

Впечатление от стола во многом зависит от скатерти. Несомненно, новая скатерть, которая подходит к теме вашего праздника, будет стоить гораздо дешевле, чем покупка нового сервиза или аксессуаров. Поэтому, размышляя о теме или колорите вечеринки, подумайте в первую очередь о скатерти. Простая белая скатерть отлично подходит для официальных торжеств, но также является прекрасным фоном для любых украшений, поэтому каждая хозяйка должна иметь в запасе скатерть и набор салфеток нейтрального белого, кремового или бледно-желтого цвета. Имея хорошую основу, можно оформить стол почти в любом стиле, используя различные детали, подставки или салфетки.

СКАТЕРТИ ИЛИ БОЛЬШИЕ САЛФЕТКИ ПОД ПРИБОР ДЛЯ КАЖДОГО ЧЕЛОВЕКА?

Для большого застолья лучше выбрать скатерть, потому что в таком случае у всего стола будет единый фон и цветовая гамма, чего трудно достичь, используя отдельные салфетки или подставки. С другой стороны, салфетки под прибор гораздо легче стирать и гладить, и они часто смотрятся уютнее и по-домашнему, что подходит для семейных или дружеских праздников.

Пожалуй, единственное правило для современного стола — не использовать одновременно и скатерть, и салфетки для каждого гостя. Если вам дорога скатерть и вы хотите сохранить ее чистой, можно придумать разные способы, например, поставить под основную тарелку большое декоративное блюдо или поднос. Их можно найти в любом хозяйственном магазине, и они обычно стоят недорого. Если у вас красивая столешница, то можно использовать только подставки или подносы и не накрывать стол скатертью.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ СКАТЕРТЬ

Как правило, в магазине скатерти сложены в маленькие упаковки или рулоны, и бывает трудно представить себе, как она будет смотреться у вас на столе, что усложняет ее выбор. Я предлагаю начать с выбора формы, ведь скатерти бывают квадратными, прямоугольными, круглыми или овальными. Не забывайте, что если ваш круглый стол раскладывается, то вам нужна овальная скатерть.

Перед тем как идти в магазин за скатертью, измерьте ваш стол в полностью разобранном состоянии, ведь именно так вы будете накрывать его для гостей. Потом прибавьте к этим измерениям расстояние, на которое скатерть должна свисать со стола, то есть расстояние от края столешницы до края скатерти. В основном высота свисающей скатерти зависит от того, насколько вы хотите сделать ваш стол элегантным или практичным, то есть от того, насколько торжественны ваши праздники. Чем ниже свисает скатерть, тем стол смотрится наряднее и солиднее. Обычно для ужина, на котором все гости сидят за столом, допускают 25–35 см свисающей скатерти со всех сторон, потому что тогда скатерть будет доходить как раз до колен сидящих за столом. (За помощью в определении размера скатерти обратитесь к таблице на с. 234.) Если вы устраиваете фуршет и гости не будут сидеть за столом, то скатерть может свисать и ниже. И наконец, если у вас некрасивый или складной стол, то лучше полностью закрыть его скатертью, спустив ее до пола.

Я всегда советую начать с покупки нейтральной 100%-ной хлопковой белой или светлой скатерти. В любое время года она отлично подойдет в качестве фона как для официальных, так и для неформальных застолий. В будущем можете заняться выбором

скатертей, которые подходят по стилю и по цветовой палитре к вашей посуде, приборам и бокалам. Некоторые умудряются приспособить одну и ту же скатерть для совершенно разных вечеринок, и всякий раз она отлично смотрится. Кому-то, напротив, нравится классическая скатерть спокойного тона, сочетающаяся по цвету с посудой.

Если вам досталась по наследству скатерть, которая не очень подходит по размеру к вашему столу, не спешите избавиться от нее. Можно положить меньшую скатерть на большую, что придаст столу милый винтажный вид. Например, вы наверняка видели, как маленькую квадратную скатерть кладут на большую круглую, и это выглядит очень стильно. Кроме того, старшие родственники будут рады видеть, что фамильные вещи используются по-новому и это сделает ваш стол действительно семейным. А друзья, которые еще не знают семейную легенду, с удовольствием услышат ее за ужином. Поэтому иногда особая вещь может быть куда интереснее, чем идеально подобранная современная скатерть.

ТАБЛИЦА РАЗМЕРОВ СКАТЕРТЕЙ

ДИАМЕТР СТОЛА	КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ	РАЗМЕР СКАТЕРТИ
КРУГЛЫЙ СТОЛ		
90–120 см	4	150 см
115–145 см	6	175 см
160–190 см	8–10	225 см
ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ СТОЛ		
90 x 195 см — 120 x 225 см	6–10	150 x 225 см
90 x 240 см — 120 x 270 см	8–12	150 x 300 см
КВАДРАТНЫЙ СТОЛ		
70 x 70 см — 100 x 100 см	4	150 x 150 см
ОВАЛЬНЫЙ СТОЛ		
70 x 115 см — 100 x 145 см	4–6	130 x 175 см
90 x 145 см — 120 x 175 см	6–8	150 x 210 см
90 x 195 см — 120 x 225 см	8–10	150 x 255 см
90 x 240 см — 120 x 270 см	12–14	150 x 300 см

ШУМОИЗОЛЯЦИЯ

Если подложить под скатерть достаточно толстую ткань, то она будет скрывать звук посуды, когда вы ставите блюдо или стакан, а сама скатерть будет лучше смотреться на столе. Может быть, вам повезло и у вашего стола уже есть такая подкладка, тогда вам не придется искать ее самим. Вы также можете купить материю нужной текстуры и вырезать ее ровно по размерам стола. Иногда используют большие махровые полотенца. Конечно, такая шумоизоляция необязательна, но может быть очень удобной для особенно звонких поверхностей стола или в помещениях с сильным эхом.

КАК УХАЖИВАТЬ ЗА СКАТЕРТЯМИ

Если правильно ухаживать за скатертями и салфетками, они могут прослужить вам не один десяток лет. Если вы когда-нибудь присматривались к старинным скатертям вашей бабушки или винтажным моделям на блошином рынке, то, наверное, знаете, что основные следы времени на скатерти — пятна и дырки. Хорошая новость заключается в том, что правильное хранение и хорошая стирка помогут вам справиться и с тем, и с другим.

* **ВЫВОДИТЕ ПЯТНА ДО СТИРКИ.** Чем раньше вы замочите пятно (например, сразу после того, как гости ушли), тем больше вероятность, что оно сойдет. Если вы замочили скатерть в тот же день, саму стирку можно отложить на потом. Некоторые плотные хлопковые салфетки и скатерти можно замачивать и стирать теми же средствами, что и хлопковые вещи. Чтобы проверить, можно ли использовать отбеливатель, замочите всю скатерть в воде и нанесите отбеливатель на маленькую ее часть или на салфетку из того же материала. Помните, что чем дольше вы не занимаетесь пятнами, тем лучше они высыхают и тем труднее их вывести. Если после стирки вы заметили, что пятно не сошло, замочите его с отбеливателем и постирайте заново, прежде чем скатерть высохнет.

* **СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ НА ЭТИКЕТКАХ;** большинство скатертей можно стирать в машинке при бережном режиме. Иногда лучше использовать порошок для деликатных тканей или кондиционер. Обычно хлопковые салфетки или скатерти можно стирать как простые хлопковые вещи.

* **ХРАНИТЕ СКАТЕРТИ И САЛФЕТКИ ТОЛЬКО ВЫСТИРАННЫМИ,** даже если вы редко и мало их используете. Если вы уберете в шкаф скатерть с пятном, оно не только останется там навсегда, но и может привлечь моль или насекомых, которые проделают в ткани дырки. Гладить скатерти можно или сразу после стирки, или непосредственно перед использованием — это решать вам. Я обычно сушу их в сушке, хорошо встряхиваю и плотно складываю, а глажу за день-два до празд-

ника. Сложенные скатерти можно хранить на мягких вешалках в шкафу или завернуть в безкислотную бумагу и положить в шкаф. Салфетки лучше не хранить накрахмаленными. Чтобы ткани не плесневели и не истончались, храните их минимально сложенными, потому что на месте сгибов ткань со временем истирается. По этой же причине можно хранить ткани не сложенными, а скатанными в трубку (в больших магазинах или на фабриках иногда можно найти специально предназначенные для этого катушки).

* **ГЛАДЬТЕ САЛФЕТКИ И СКАТЕРТИ ТЩАТЕЛЬНО И ЗАРАНЕЕ.** Хорошо отглаженные ткани — залог успеха всего стола, поэтому не откладывайте это на последний момент, когда вы, скорее всего, будете заняты готовкой. За два дня до праздника приступайте к глажке. Сначала побрызгайте простой водой из бутылки с распылителем на скатерть. Скатайте ее, уберите в пакет и положите на ночь в холодильник. Когда будете гладить, нанесите на скатерть крахмал из распылителя согласно инструкции на этикетке (для разных тканей существуют разные правила). Если у вас большая скатерть, то удобно поставить гладильную доску рядом со столом и перекладывать на него отглаженные части.

СОВЕТЫ ПО ГЛАЖКЕ

Внешний вид скатерти и салфеток зависит в основном от того, как вы их гладите. Надеюсь, мои советы помогут вам хорошо отгладить ткани.

* Гладьте ткани чистыми и влажными. Если вы стирали их не накануне, побрызгайте простой водой из бутылки с распылителем, уберите в пакет и положите на ночь в холодильник. Можете просто побрызгать ткани водой непосредственно перед глажкой.

* Гладьте салфетки через толстую ткань или махровое полотенце, особенно если на них есть вышивка или монограмма.

* Крахмалить нужно с умом: не переусердствуйте, потому что тогда ткань будет слишком твердой и не будет впитывать влагу, то есть салфетку нельзя будет использовать по назначению. Большинство моделей салфеток надо крахмалить лишь слегка. Если вам нравится, чтобы салфетки приятно пахли, используйте спрей-крахмал с ароматом лаванды.

* Еще один способ придать тканям (в том числе постельному белью) приятный запах — ароматизированная вода, то есть вода с добавлением небольшого количества спирта и специальных отдушек. Такой способ особенно хорош для хлопковых и льняных тканей, а самые приятные для столового белья — запахи лаванды, имбиря или ванили. Воду можно нанести сразу после стирки или смочить ткань перед глажкой.

* Сначала гладьте ткани с изнанки, и всегда гладьте тщательно. Если ткань темная или на ней есть вышивка либо рисунок, то гладьте только с изнанки.

* При глажке старайтесь не растягивать ткань. Для многих моделей салфетки должны быть квадратными, поэтому попытайтесь сохранить их изначальную форму.

* Светлые салфетки напоследок быстро прогладьте с лица, не касаясь вышивок и монограмм.

ПОСУДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ СТЕКЛА

Если вы не невеста, планирующая свадьбу, то вы не часто думаете о покупке новой посуды, бокалов или столовых приборов. Однако если вы собираетесь замуж, то вот мой вам совет: закажите в подарок на свадьбу два сервиза на 12 персон, причем подходящих друг другу — один на каждый день и один более праздничный. Тогда вы сможете использовать эту посуду, каждый день комбинировать, а при необходимости накрыть нарядный стол на 24 человека.

Даже если ваш бюджет позволяет (а для большинства это не так), не покупайте новый сервиз каждый раз, как вы задумали новую тематическую вечеринку — подумайте хотя бы о том, где хранить и как мыть всю эту посуду. К счастью, существует множество способов приспособить уже имеющуюся у вас посуду для разных поводов.

ПОКУПАЙТЕ ПОДНОСЫ

Присмотрите для себя серебряные или позолоченные подносы или большие плоские блюда (в зависимости от того, что лучше сочетается с вашей посудой) и используйте их как подставки под тарелки или большие салфетки — они хорошо смотрятся как на скатерти, так и без нее. Такие блюда добавят элегантность и стиль вашему сервизу, они недороги и могут служить вам круглый год, к тому же они не занимают много места на столе. Я видела, как некоторые хозяйки подкладывают эти блюда абсолютно под все — от разноцветных мисок до китайского фарфора, и стол всегда выглядит нарядно.

ПОПРОБУЙТЕ СДЕЛАТЬ САМИ, ЗАГЛЯНИТЕ В МАГАЗИН ТОВАРОВ ДЛЯ РУКОДЕЛИЯ

Если вы не хотите покупать большие блюда, то можете сделать их сами — загляните в магазин товаров для рукоделия или товаров для дома и найдите там листы бумаги для скрапбукинга или другой достаточно плотный материал, вырежьте из него квадраты со стороной примерно 30 см и положите их под каждую тарелку. Этот способ позволяет вам подобрать цвет или рисунок под тему вашего праздника. Из той же бумаги сделайте приглашения.

ПОКУПАЙТЕ ИЛИ ОДАЛЖИВАЙТЕ САЛАТНЫЕ ИЛИ ДЕСЕРТНЫЕ ТАРЕЛКИ

Если ваш основной набор посуды достаточно нейтрален, то вы всегда можете разнообразить его, обновляя только малую часть. Подберите маленькие салатные или десертные тарелочки, чтобы они подходили под основные тарелки, но были другого цвета или формы. Таким образом, вы получите обновленный сервиз, не покупая его целиком. Если ваш основной сервиз украшен узором, дополните его однотонными тарелками, а если вы хотите чего-то более современного, то поэкспериментируйте с формой.

СМЕШИВАЙТЕ И ПОДБИРАЙТЕ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ

Если у вас есть набор хрустальных бокалов для вина, используйте его для различных праздников, но декорируйте по-разному. Вы можете украсить бокалы милыми аксессуарами, например ленточками в тон общей гамме или разных цветов для каждого гостя. Но если вы все же хотите сменить бокалы, имейте в виду, что они часто бьются, поэтому не следует платить за них много денег. Держа в голове эту мысль, отправляйтесь на поиски новых бокалов на блошиные рынки, летние распродажи или благотворительные базары — если бокал продается без набора, он, скорее всего, будет стоить недорого. Кроме того, если все бокалы на столе разные, то гостю будет проще отличить свой от чужого, и к тому же не так жалко, если такой стакан разобьется: он недорогой и не нарушит симметрию сервиза. Чтобы разномастные бокалы все же хорошо смотрелись вместе, выбирайте прозрачное, а не подкрашенное стекло.

СТОЛОВОЕ СЕРЕБРО

Многие хозяйки допускают ошибку, храня серебро для особых случаев и доставая его из кладовки только несколько раз в год. Если у вас есть столовое серебро, пользуйтесь им и в обычные дни. Чем чаще используют такие приборы, тем лучше они выглядят. Новые вилочки или ложки весело блестят, а старые приборы темнеют и покрываются патиной, напоминая о долгих годах, которые они прослужили семье. Мелкие царапинки также делают серебро более мягким и домашним на вид. Чтобы набор смотрелся как единое целое, старайтесь использовать все приборы. Если ваш набор достался вам по наследству, налет патины на нем уже есть. Отдельные приборы из серебра можно недорого купить на тех же базарах и распродажах.

АРЕНДА

Хотя брать вещи в аренду дешевле, чем покупать их, это все же может значительно навредить вашему бюджету. Если вам надо брать в аренду столы, стулья, скатерти и посуду, то имейте в виду, что стоимость очень сильно зависит от места, сезона и многих других условий, поэтому начинайте выяснять цены и искать лучшие предложения заранее. Не стоит забывать, что доставка зависит от цены на бензин, поэтому может подорожать из-за повышения цен на нефть. Конечно, лучше начать с фирм, расположенных поблизости от вашего дома, так вы сэкономите хотя бы на доставке.

Вот еще несколько советов о том, как лучше всего взять посуду и предметы для вечеринки в аренду:

* **ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ДОСТАВКИ И СБОРКИ.** Обязательно уточните, что входит в оплаченные услуги, это должно быть прописано в договоре аренды. Если вы должны отдельно платить за доставку и установку, то на этом можно сэкономить, забрав их самостоятельно, — конечно, если у вас достаточно большая машина и есть кому помочь.

* **РАЦИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД.** Внимательно прочитайте все условия договора и подумайте, на чем можно сэкономить. Например, более скромная расцветка может стоить гораздо дешевле (а вы всегда сможете оживить стол, добавив яркие детали). Может быть, можно не арендовать стол, а выбрать более красивую скатерть. Обратите внимание, не предлагают ли что-нибудь бесплатно при заказе, например мусорные мешки — тогда их можно не покупать отдельно.

* **СРАВНИТЕ ЦЕНЫ.** Когда вы урезали траты до минимума, сравните цены в нескольких фирмах. Можно также сыграть на разнице в цене, предложив лучшей для вас компании снизить цену, — как правило, они соглашаются.

* **ИЗУЧИТЕ ВСЕ ШТРАФЫ И ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМПАНИИ.** Убедитесь, что вы знаете детали штрафов за просроченный возврат или испорченные предметы, — будет обидно попасться из-за невнимательности.

КАК УХАЖИВАТЬ ЗА СЕРЕБРОМ

Если использовать серебро каждый день, то оно не потускнеет так быстро, как при долгом хранении его в шкафу. Хранить серебро лучше в прохладном и, конечно, темном месте. После использования вымойте приборы в горячей воде с мылом, хорошо смойте и вытрите. В отличие от старинного серебра современное столовое серебро можно мыть в посудомоечной машине. Всегда кладите его в специальное отделение посудомоечной

машины, но отдельно от предметов из нержавейки, потому что между материалами, из которых они сделаны, может произойти реакция, и серебро потемнеет. Серебро также быстрее тускнеет от некоторых продуктов: яиц, соли, брокколи и рыбы, поэтому после этих блюд приборы рекомендуется мыть сразу.

Даже если вы регулярно используете серебряные приборы, все равно несколько раз в год их надо чистить. Для этого возьмите неабразивное средство для чистки серебра. Чтобы отчистить налет на сгибах и в резьбе, используйте зубную щетку (некоторым нравится оставлять эти места темными, чтобы подчеркнуть фактуру). Вы можете также попробовать мой альтернативный метод очистки серебра без натирания: выложите раковину полосками фольги. Положите на нее серебряные приборы и полностью залейте их горячей водой, добавьте 60 г пищевой соды. Оставьте серебро на 10 минут, потом тщательно смойте и высушите на полотенце.

ЦЕНТРАЛЬНОЕ БЛЮДО

Это, пожалуй, самый большой предмет на вашем столе — и именно он определяет весь настрой праздника. Тарелки мы используем во время каждого приема пищи, но часто ли на нашем столе стоит большое центральное блюдо-украшение? Поскольку само его присутствие намекает на торжественную обстановку, значение такого блюда нельзя недооценивать. Оно должно быть заметно, но не быть слишком большим: например, плохо, когда гости не видят друг друга из-за слишком загроможденного стола. Именно это блюдо становится центром стола и, следовательно, вечеринки, поэтому оно должно нести смысловую нагрузку и сочетаться со всеми остальными деталями.

Самое традиционное решение для центрального блюда — цветы (подробнее см. с. 246) в сочетании с бонбоньерками (подробнее см. с. 256). Вот еще несколько идей для центрального блюда:

* Положите фрукты, овощи или хлеб в красивую корзинку. Во время вечеринки это послужит хорошим украшением, а потом все это можно будет съесть. Таким образом вы сэкономите (если хлеб немного зачерствеет, можно сделать гренки или сухарики) и у вас останется меньше мусора. Для более интересной композиции поэкспериментируйте с цветами, фактурами и формами, обыгрывая также тему вечеринки и меню. В зависимости от сезона можно взять гранаты, груши, декоративные или большие тыквы, дыни, домашние помидоры, спаржу, лимоны, лаймы, мандарины, кокосы, бананы или артишоки. Поищите в магазинах и на рынках какие-нибудь редкие виды фруктов или овощей, которые обратят на себя внимание. Иногда красиво смотрится блюдо, целиком выдержанное в одном цвете.

* Еще не придумали ничего более романтичного за столом, чем свет свечей, поэтому ни одно свидание не обходится без них. Вы можете купить плавающие свечи и поместить их в прозрачную вазу, или достать из чулана старинный бабушкин подсвечник, или поставить несколько свечей разной высоты в ряд на узком подносе или доске, украсив их прессованными или бумажными листьями, можно также собрать целую композицию из разных восковых свечей.

* Наполните мисочку, квадратную вазу или плоское блюдо для конфет кофейными зернами, камушками с моря или ракушками, а в центр поставьте свечку или цветок. Кофейные зерна очень приятно пахнут и возбуждают аппетит, камни со дна моря или реки навевают воспоминания и настраивают на спокойный лад, а также их можно подобрать по цвету под тему вечеринки.

* Вы можете сделать центральную композицию очень натуральной — прогуляйтесь в окрестностях дома, чтобы найти живописные веточки, цветы, орехи, шишки или листочки. Принесите немного почвы и устройте маленький парк прямо

у себя на столе. Их можно поместить в прозрачную вазу, а чтобы придать им более городской вид, обработайте их лаком или покрасьте аэрозолем — тогда природные сувениры будут смотреться совсем по-другому.

ЦВЕТЫ

Живые цветы, срезанные и поставленные в вазу или растущие в горшке, всегда оживляют стол и придают ему естественность, поэтому они считаются незаменимыми центральными элементами. На самом деле цветы — очень пластичный материал, они могут подойти практически для любого случая, так как богатство их размеров и палитр бесконечно. Цветы украсят праздники как дома, так и на открытом воздухе, дружеские и официальные, роскошные и скромные, современные или традиционные. Цветы могут быть как центральной деталью стола, так и ярким акцентом, размещенным на дополнительных столах, на полу или на стене или даже в бассейне.

Не надо думать, что если вы ставите цветы на стол, то к ним будет приковано все внимание и это должен быть обязательно большой традиционный букет. На самом деле, иногда гораздо лучше сделать маленькую цветочную композицию, подходящую к вашей теме, чем использовать готовые букеты. Подумайте, например, о нескольких цветочных гирляндах, вьющихся вдоль стола гирляндой или расходящихся от центра к каждому гостю.

Цветы сочетаются с огромным количеством других элементов — с фруктами, лампочками, осенними листьями, зеленью. Не бойтесь экспериментировать, чтобы создать действительно уникальное оформление! Можно также собрать композицию из свежих и шелковых цветов. Искусственные цветы, кроме того, отличный источник для экономии, потому что их можно использовать многие годы.

Если вы не сторонник срезанных цветов, вам наверняка понравятся гиацинты, азалии или хризантемы, которые очень изящно смотрятся в горшочках. Еще одно «за» состоит в том, что их вы можете купить заранее и они не завянут до праздника, а после их можно посадить в саду или оставить на подоконнике. Обратите внимание на горшок, в котором растет живой цветок, и постарайтесь украсить его в соответствии с темой праздника.

СОТРУДНИЧЕСТВО С ФЛОРИСТОМ

Если вы не очень уверены в собственных силах в деле оформления стола цветами (или заняты другими предпраздничными хлопотами), но действительно хотите видеть на столе цветы, обратитесь к флористу. Если вы решились довериться профессионалу, приглашайте такого флориста, вкусы и пристрастия которого близки вашим и который готов использовать свой опыт для создания уникального праздника под ваш заказ. Чем точнее вы сформулируете свой запрос, включая общую тему, цветы, которые вам

нравятся, расположение стола, тем лучше и быстрее флорист сможет выполнить свою работу. Как точку отсчета вы можете использовать таблицу сезонных цветов, приведенную на с. 248–249. Тогда выбранные вами цветы можно будет легко найти и недорого купить.

СДЕЛАЙ САМ

Если вы не против потратить время и творческие силы на украшение стола цветами и готовы сделать цветочные композиции самостоятельно, вы сможете сэкономить на услугах флориста и будете досконально знать все детали декора. Вот несколько советов для начинающих оформителей букетов и цветочных композиций:

* Запланируйте покупку цветов за день до вечеринки и храните их в прохладном месте, чтобы они не потеряли свою свежесть.
* Используйте цветы, травы, листья и другие живые украшения, которые растут у вас на участке или в горшке, или обратитесь к местному поставщику за свежими цветами.
* Срежьте все листья, которые должны оказаться под водой и подрежьте стебли под углом, отрезая как минимум 2,5 см. Чтобы не повредить стебли, обрезайте их по очереди и сразу ставьте в воду.
* Ставьте цветы в слегка теплую воду и добавьте в нее удобрение для срезанных цветов (спросите в цветочном магазине) или немного сахара, чтобы они дольше сохраняли свежий вид.
* Используйте тонкую проволоку, чтобы закрепить стебли в вазе; постарайтесь скрыть ее или задействовать в украшении вазы.
* Не делайте слишком высоких конструкций: невысокие букеты проще собирать, и они не будут закрывать обзор, так что гостям будет легче общаться друг с другом.
* Вы не ошибетесь, если сделаете букет из растений только одного вида и цвета, например из белых роз или из красных ирисов. Даже недорогие гвоздики могут быть очень элегантны, если взять их побольше и плотно связать.
* Чтобы тюльпаны и розы смотрелись пышнее, осторожно раскройте их бутоны (или подуйте на них и посмотрите, как они раскроются сами).
* Если у вас всего несколько цветов, возьмите прозрачную узкую вазу или вазу с широким основанием и узким горлом либо заполните пустоты фруктами или камушками (а также леденцами, шкурками цитрусовых или ракушками). Так вы придадите композиции цельность и сохраните цветовую палитру.

ТАБЛИЦА СЕЗОННЫХ ЦВЕТОВ

НАЗВАНИЕ ЦВЕТКА	ЦВЕТ
ВЕСНА	
Анемон	Белый, розовый, красный, фиолетовый
Борония	Розовый
Василек	Белый, розовый, красный, синий
Вереск	Розовый, сиреневый
Гардения	Белый
Гвоздика	Все цвета
Геральдон	Белый, розовый
Гиацинт	Белый, розовый, фиолетовый
Гладиолус	Все цвета
Дельфиний	Белый, синий
Душистый горошек	Белый, розовый, красный, фиолетовый, персиковый
Ландыш	Белый, розовый
Лилия звездочет	Белый, розовый
Лилия кала	Белый, желтый
Лилия кала, мини	Все цвета
Лилия касабланка	Белый
Лютик	Белый, розовый, оранжевый, красный, желтый
Мальвия	Зеленый
Нарцисс	Белый
Нарцисс желтый	Желтый
Орхидея	Все цвета
Перекати-поле	Белый
Пион	Белый, розовый, красный
Протея	Розовый
Роза	Все цвета
Сирень	Белый, сиреневый
Скабиоза	Белый, розовый, фиолетовый
Тюльпан	Все цвета
ЛЕТО	
Аквилегия	Белый, розовый, желтый, оранжевый, красный, синий
Альстремерия	Белый, розовый, желтый, оранжевый

НАЗВАНИЕ ЦВЕТКА	ЦВЕТ
Астра	Белый, розовый, фиолетовый
Василек	Белый, розовый, красный, синий
Вереск	Розовый, сиреневый
Гардения	Белый
Гвоздика	Все цвета
Гербера	Белый, розовый, желтый, оранжевый, красный
Гладиолус	Все цвета
Гортензия	Белый, розовый, синий, фиолетовый
Дельфиний	Белый, фиолетовый, синий
Дельфиниум	Белый, розовый, синий, фиолетовый
Ирис	Розовый, сиреневый, синий
Кермек	Фиолетовый, белый
Лаванда	Фиолетовый
Ландыш	Белый, розовый
Лиатрис	Розовый, фиолетовый
Лизиантус	Белый, розовый, фиолетовый
Лилия	Белый, розовый, желтый, оранжевый
Лилия кала	Белый, желтый
Лилия кала, мини	Все цвета
Львиный зев	Белый, розовый, желтый
Мальвия	Зеленый
Моркови цветы	Белый
Незабудки	Синий, розовый, белый
Орхидея	Все цвета
Перекати-поле	Белый
Петушиный гребешок	Розовый, желтый, красный, зеленый
Подсолнух	Желтый, оранжевый
Протея	Розовый
Роза	Все цвета
Скабиоза	Белый, розовый, фиолетовый
Солидастер (астра)	Желтый
Стефанотис	Белый

НАЗВАНИЕ ЦВЕТКА	ЦВЕТ
Тубероза	Белый
Тысячелистник	Белый, розовый, желтый, красный
Фрезия	Белый, розовый, желтый, синий, фиолетовый
Хризантема	Белый, розовый, желтый, оранжевый
Цинния	Розовый, красный, оранжевый
ОСЕНЬ	
Астра	Белый, розовый, фиолетовый
Бархатцы	Желтый, красный, оранжевый
Василек	Белый, розовый, красный, синий
Вереск	Розовый, сиреневый
Гардения	Белый
Гвоздика	Все цвета
Гладиолус	Все цвета
Далия	Все цвета
Декоративная капуста	Белый, розовый, фиолетовый, зеленый
Дельфиниум	Розовый, белый, синий
Кермек	Фиолетовый, белый
Ландыш	Белый, розовый
Лилия кала	Белый, желтый
Лилия кала, мини	Все цвета
Орхидея	Все цвета
Перекати-поле	Белый
Протея	Розовый
Роза	Все цвета
Скабиоза	Белый, розовый, фиолетовый
Хризантема	Белый, розовый, желтый, оранжевый
Цинния	Розовый, красный, оранжевый
ЗИМА	
Амариллис	Белый, розовый, красный
Анемон	Белый, розовый, красный, синий

НАЗВАНИЕ ЦВЕТКА	ЦВЕТ
Василек	Белый, розовый, красный, синий
Вереск	Розовый, сиреневый
Гардения	Белый
Гвоздика	Все цвета
Геральдон	Белый, розовый
Гладиолус	Все цвета
Горошек душистый	Белый, розовый, желтый, красный, фиолетовый
Дельфиний	Белый, фиолетовый, синий
Жасмин	Белый
Звезда Вифлиема	Белый
Камелия	Белый, розовый
Кизил	Белый, желтый
Колокольчик ирландский	Зеленый
Космея	Белый, розовый, желтый, оранжевый
Ландыш	Белый, розовый
Лилия кала	Белый, желтый
Лилия кала, мини	Все цвета
Лилия касабланка	Белый
Лилия звездочет	Белый, розовый
Лилия нурин	Белый, розовый, фиолетовый
Лютик	Белый, розовый, желтый, оранжевый, красный
Нарцисс	Белый, желтый
Нарцисс желтый	Желтый
Незабудки	Синий, розовый, белый
Орхидея	Все цвета
Падуб	Зеленый, красные ягоды
Перекати-поле	Белый
Поинсетия	Розовый, красный, оранжевый
Протея	Розовый
Роза	Все цвета
Скабиоза	Белый, розовый, фиолетовый
Тюльпан	Все цвета

РАССАЖИВАЕМ ГОСТЕЙ ПО МЕСТАМ

Если вы готовите стол на шесть или более человек, то, наверное, заранее продумываете, где будет сидеть каждый из них. Грамотно организованные посадочные места помогут начать дружескую беседу и даже избежать возможных конфликтов за столом, поэтому заблаговременно подготовьте именные карточки. Подумайте также о гостях, которые не знакомы с остальными или просто застенчивы по природе — посадите их рядом с разговорчивыми, и вы увидите, как оживится вечеринка.

В книгах по классическому этикету говорится, что хозяева должны сидеть во главе стола, на противоположных сторонах; самые почетные гости мужского пола располагаются по правую руку хозяйки, а женского — справа от хозяина. Пришедшие вместе пары не должны сидеть рядом, и желательно, чтобы каждый гость соседствовал с лицами противоположного пола, если это возможно. Это действительно проверенный временем способ вдохновить на беседу даже незнакомых друг другу людей, а также не дать парочкам или старым друзьям пуститься в выяснениие отношений или разговоры только между собой. Если пары против того, чтобы их рассаживали, убедите их, что так им будет о чем поговорить после вечеринки.

Если вы знаете, какие из ваших гостей не очень симпатизируют друг другу (например, ваш приятель-консерватор и ваш новый знакомый-либерал), то посадите их как можно дальше друг от друга, а самую застенчивую барышню не бойтесь разместить рядом с душой компании, в таком случае у нее будет больше шансов поговорить за ужином. Используйте именные карточки, чтобы оптимально рассадить гостей, и вы увидите, что они проведут время с большим удовольствием.

ИМЕННЫЕ КАРТОЧКИ

Чтобы именные карточки не терялись на столе, их надо оформить в соответствии с общей темой праздника. Заказать такие карточки с уже напечатанными именами можно в типографии или в салонах оперативной полиграфии. В Интернете есть заготовки, которые можно скачать и распечатать. Особенно творческие хозяева могут сделать карточки самостоятельно, взяв уже готовые образцы или вырезав их подходящим для праздника образом. В магазинах товаров для творчества вы найдете самые разные

аксессуары и материалы для такого занятия: различную бумагу, блестки, украшения, краски, маркеры и многое другое.

Наконец, вам нужно решить, что писать: только имена или вместе с отчеством, а может быть, по фамилиям? Включать ли вежливые старинные обращения? Здесь надо исходить из вида вашей вечеринки, а также из того, как хорошо вы знаете гостей. Мне нравится делать карточки более личными: я пишу их от руки, имена — когда собираются небольшие компании и имена и отчества для более торжественных собраний. Те, кто не уверен в своем почерке, могут распечатать карточки на компьютере, но тогда они выглядят более формально.

Некоторые готовые карточки сделаны так, что имена подписаны высоко и видны всем, но это необязательно. В некоторых моделях салфеток, представленных в этой книге, предусмотрены маленькие кармашки для именных карточек или подставки под карточки. Можно также найти в магазинах специальные подставки, как для визитных карточек. Иногда хозяйки сами делают такие подставки, например, в виде маленьких рамочек для фотографий, в которые можно поместить фотографию гостя вместо его имени. После праздника гость, если захочет, заберет эту фотографию в качестве подарка от хозяина.

ПРИГЛАШЕНИЯ

Первое, о чем надо подумать при организации вечеринки, — приглашения, это лучше делать заранее. Высылайте приглашения не позже чем за две недели для домашних вечеринок и за месяц для вечеринок за городом или во время праздников. Для наиболее торжественных событий, например свадьбы, лучше сделать это за шесть недель. (Если вы приглашаете на свадьбу людей из другого города, предупредите их как можно раньше, например за несколько месяцев, чтобы они могли подготовить все документы и спланировать поездку.)

Существует много способов составить приглашение. Конечно, всем приятно получить красивое и немного старомодное бумажное приглашение по почте, но неплохо также отправить приглашение по электронной почте, или создать группу в социальной сети, или сделать электронные приглашения; в конце концов, можно просто позвонить.

В приглашении надо сообщить важную для гостей информацию: место и время мероприятия, как им нужно одеться, что взять с собой. Вот краткое руководство по составлению приглашения.

* **КТО.** Гости должны знать, кто проводит праздник и к кому можно обращаться с вопросами (по телефону или по электронной почте). Также полезно указать, кто приглашен, например «коллеги», или «соседи», или «родственники», можно также уточнить: «только для взрослых» или «приходите с детьми».

* **ЧТО И ПОЧЕМУ.** Назовите тему вечеринки и повод, по которому вы собираете гостей. Так гостям будет проще сориентироваться, как одеться и что принести с собой или подарить гостям.

* **КОГДА.** Конечно, это самая важная информация для гостей, вы должны указать день и время начала. Иногда также полезно начинать вечеринку с коктейльного часа (или 45 минут), чтобы дать возможность гостям познакомиться, а опаздывающим успеть на основную часть. В некоторых случаях можно указывать время окончания или дополнительные сроки для гостей с детьми.

* **ГДЕ.** Как минимум, укажите адрес или приложите схему проезда. Если около вашего дома проблемы с парковкой, укажите адрес ближайшей парковки. Если вы проводите вечеринку не дома, укажите точное название и номер телефона этого заведения, или веб-сайт, чтобы гости не заблудились. Если вы заказали специального человека, ответственного за парковку, предупредите об этом гостей.

* **КАК.** Расскажите гостям заранее о своих планах на вечеринке, будет ли это только ужин, или вы приготовили для них активные игры или танцы. Тогда гости смогут подготовиться заранее и у них не будет причин отказываться.

RSVP, ИЛИ ПРОСЬБА ОТВЕТИТЬ НА ПРИГЛАШЕНИЕ

Эта аббревиатура происходит от французской фразы, означающей в переводе «Пожалуйста, ответьте» и, несмотря на ее старомодность, остается частью этикета даже сегодня. На любое приглашение принято отвечать, но особенно на такое, где стоит эта помета. Однако, как показывает практика, не все понимают эти четыре буквы или не замечают их в тексте.

За последние годы я организовала более 10000 праздников и могу сказать: можете просить, но не надейтесь на ответ. Скорее всего, придет только половина приглашенных. Если вы организуете коктейль или фуршет, то вам это не так важно. А для больших праздников или ужинов, где вам надо точно знать количество гостей, не ждите у моря погоды, а позвоните или отправьте приглашенным электронное письмо за пару дней до праздника, чтобы быть уверенным, придут они или нет. Если я знаю, что человек может обидеться, я делаю вид, что проверяю, пришло ли ему мое приглашение или есть ли у него аллергия на какие-то продукты, и заодно выясняю, собирается ли он на вечеринку.

Ваши шансы на получение ответа также возрастут, если вы укажете ваш электронный адрес или номер мобильного телефона прямо в приглашении, а также время, до которого необходимо ответить. В наше время люди все больше предпочитают отвечать в Интернете, чем звонить, особенно если им не очень удобно отказываться.

ПОДАРКИ ГОСТЯМ, ИЛИ БОНБОНЬЕРКИ

Традиция одаривать гостей на свадьбе зародилась в Древнем Риме, а бонбоньерки — маленькие коробочки или мешочки с сувенирами для гостей — появились в Европе в XVI веке. С тех пор их принято дарить гостям не только на свадьбах, но и на других мероприятиях. Некоторые рестораны отправляют домой гостям баночку домашнего варенья или красиво напечатанное меню вечера и фирменные карамельки. Зачем они это делают? Они хотят показать гостям, что их визит был желанным и приятным для хозяев, а у гостей останется приятное воспоминание о празднике — так можно немного продлить удовольствие. Конечно, это необязательно, но кто не любит подарки?

Бонбоньерки являются частью украшения стола, поэтому их надо подготовить в соответствии с общей темой вечеринки. Особенно удавшиеся могут даже стать центральным украшением стола. Но за дизайном не стоит забывать и о самом подарке: старайтесь выбрать то, что вашим гостям действительно пригодится. (Знали бы вы, сколько бонбоньерок с детских праздников заканчивают свой век в мусорных корзинах!) Можно выбрать съедобные подарки или что-то, что останется надолго, например горшочки для цветов или сборник рецептов.

Самый простой способ раздать подарки — положить их у каждой тарелки, но если ваши гости не сидят все вместе, то вы можете установить около двери большую корзину с бонбоньерками, подписав каждую, и попросить кого-нибудь напоминать уходящим

гостям забрать свой подарок. Для более крупных праздников можно нанять или назначить кого-то специальным «ответственным за прощание», который будет провожать гостей. Если вы заказываете парковщика, он может совместить эти две должности, раздав бонбоньерки или просто положив их в машину.

Я предлагаю вам несколько идей для бонбоньерок, вы можете выбрать любую или придумать что-то свое.

10 ЗАПОМИНАЮЩИХСЯ БОНБОНЬЕРОК

Старайтесь сделать ваши подарки праздничными и запоминающимися, чтобы каждый гость мог унести с собой частичку вашего веселья. Вот десять моих самых любимых вариантов.

1. **СМЕСЬ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА.** Для каждого гостя упакуйте маленький стеклянный кувшинчик, поместив внутрь готовую или самодельную смесь для горячего шоколада (для этого смешайте какао-порошок, сухое молоко и сахар). Можете добавить конфетки-маршмаллоу, если хотите. Красивой ленточкой привяжите к кувшинчику инструкцию по приготовлению. Если ваш праздник состоится летом, вы можете изменить рецепт на «холодный горячий шоколад», добавив в инструкции указание смешать какао с кусочками льда или холодным молоком.

2. **ВЯЛЕНОЕ МЯСО.** Вы гордитесь качественным и вкусным мясом, которое подали гостям? Засушите остатки и пошлите гостям вяленое мясо как напоминание о прекрасном жарком. Таким образом, вам не придется выкидывать или доедать остатки от праздника. Если вы думаете, что ваши гости тоже захотят приготовить вяленое мясо, приложите к угощению рецепт.

3. **ПЕЧЕНЬЕ С ПРЕДСКАЗАНИЕМ.** Сделайте такие печенья сами, украсив каждое своими персональными пожеланиями гостям. Откроют ли гости предсказания сразу или дома, они в любом случае будут приятно удивлены предсказаниям, адресованным лично им. Рецепты таких печений есть в Интернете, а многие также заменяют их традиционными французскими тюилями (обычно они с миндальным вкусом, это тонкие хрустящие печенья, которым можно придать форму, пока они горячие). Если вы думаете, что ваши гости захотят приготовить такое же печенье, приложите к угощению рецепт.

4. **НЕЗАБЫВАЕМЫЙ СНЕК.** Вы хотите, чтобы ваша вечеринка продолжилась для гостей дольше обычного? Тогда подарите им незабываемый снек, который они съедят по дороге домой. Это может быть одно из блюд закуски, тогда вам надо заранее приготовить его побольше, а потом просто завернуть в пластиковые пакеты и украсить ленточками. Специальные пакеты вы найдете в продуктовых магазинах

или магазинах товаров для рукоделия. Приложите рецепт, распечатав его на плотной бумаге и прикрепив к ленточке. В виде снека можно приготовить как закуску, так и что-то сладкое или смесь из сухофруктов и орехов (например, традиционные уже готовые смеси, которые бывают и сладкими, и солеными, или ваша собственная комбинация).

5 **CD.** Если ваша вечеринка была тематической, например гавайской (с. 326) или дегустацией вина и сыра (с. 304), почему бы не сделать подборку соответствующей музыки и не подарить ее гостям как приятное воспоминание? Ведь вы уже сделали половину работы, подбирая плейлист к самой вечеринке, осталось только записать

его на диски — 10–15 песен будет достаточно. Даже если вы подобрали музыку, которая не связана с темой вечеринки, это все равно будет приятным воспоминанием о празднике. Кроме того, парам можно дарить по одному диску.

6 КОСМЕТИКА И СРЕДСТВА ДЛЯ УХОДА ЗА ТЕЛОМ. Это, на мой взгляд, идеальный вариант для девичника (с. 308). Ведь все женщины любят пробовать новые средства по уходу за телом и прочие женские штучки. Соберите для каждой набор пробников или маленьких упаковок разных продуктов: пены для ванн, лосьона для тела, шампуня, скрабов или масок. Можно найти как просто маленькие упаковки, так и специальные подарочные образцы в парфюмерных магазинах.

7 ОЛИВКОВОЕ МАСЛО И УКСУС. Это отличный подарок, и он способен вдохновить гостей на собственные кулинарные подвиги, став заправкой для салатов, основой для маринада и многих других блюд. Такой подарок особенно понравится тем, кто любит готовить (и есть). Поищите маленькие бутылочки для каждой семьи или пары или уже готовые подарочные наборы. Для небольших вечеринок подойдет также емкость для масла или уксуса или другая мелкая кухонная посуда.

8 ИГРЫ В ДОРОГЕ. Если вы устраиваете вечер настольных игр (с. 310), то было бы отличной идеей подарить каждому гостю одну из игр, чтобы праздник продолжился для него и дома. Если вы найдете такие игры, которые не занимают много места, то дорога домой будет для гостей очень приятной. Подойдет колода карт или «морской бой», книжка с кроссвордами, судоку (они бывают как для детей, так и для взрослых) или набор костей. Ищите такие подарки в магазинах настольных игр.

9 НАБОР САДОВОДА. Если вы устраиваете праздник на открытом воздухе или пикник, например завтрак в саду (с. 282), то можно подарить гостям маленькие садовые наборы. Есть также приспособления для мини-сада на подоконнике, маленькие горшочки с семенами или лопаточки. Недорогим аналогом будут пакетики с семенами, например, семена базилика или томатов-черри, или душистого горошка, которые пригодятся и тем, у кого нет загородного дома. Вы можете выбрать большие или подарочно оформленные пакетики либо собрать набор самостоятельно, перевязав красивой ленточкой.

10 НЕБОЛЬШАЯ БУТЫЛКА ШАМПАНСКОГО. У вас есть что отметить? Тогда подарите своим гостям маленькие бутылочки с шампанским или игристым вином. Многие производители выпускают маленькие емкости, которые продаются в упаковках по несколько штук или через Интернет. Маленькая бутылочка — отличный и красивый подарок, и ее можно использовать как подставку под именную карточку, украсив ленточкой и поставив на тарелку. Шампанское отлично подходит к новогодней вечеринке, юбилею или к любому случаю, чтобы чокнуться с друзьями и родственниками.

Дениз Вивальдо

10 РОМАНТИЧНЫХ БОНБОНЬЕРОК

Вы планируете особенный романтический ужин в День святого Валентина? Вечеринку за городом для любимого соседа или друга? Девичник перед свадьбой? Праздник по случаю рождения ребенка? Тогда эти десять предложений для вас, потому что с их помощью вы можете продемонстрировать своим гостям свои самые нежные чувства, заботу и внимание.

1 **ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ФУТБОЛКИ.** Если вы хотите надолго запомнить важный для вас день, например окончание школы или юбилей, то отличный способ для этого — сделать футболки с информацией об этом событии. Купите необходимое число футболок по количеству гостей и несколько запасных, и не забудьте про себя! На всякий случай берите размеры с запасом, а футболки в упаковках по 5 или 10 штук могут стоить дешевле. Вы можете заказать отпечаток в фотолаборатории, или расписать футболки сами специальными фломастерами и красками по ткани,

или попросить гостей сделать это самостоятельно во время вечеринки. Не забудьте накрыть стол газетой или пленкой и подложить впитывающую бумагу внутрь футболки, чтобы краска не протекла.

2 ПЕРСОНАЛЬНЫЕ РАМКИ ДЛЯ ФОТОГРАФИЙ. Приготовьте недорогие рамки для каждого гостя и предложите им украсить их во время вечеринки. Для этого подойдут бижутерия и акриловые краски, которыми с удовольствием воспользуются взрослые, или стикеры и самоклеящиеся фигурки для детей. В рамку можно вставить фотографию с праздника или портрет каждого гостя. Если фотографии еще не готовы, вы можете послать их позже по электронной почте. Если на празднике присутствует много детей, вы можете вместе с ними приготовить такие сюрпризы для родителей и подарить их в конце вечеринки.

3 МАСЛО ДЛЯ МАССАЖА. Если вы приглашаете пары, почему бы вам не предложить им сделать друг другу приятный массаж после вечеринки, подарив каждому бутылочку массажного масла с приятными ароматами ванили, лаванды или розы. Вы можете подарить им также деревянные массажеры или другие аксессуары.

4 ДОМАШНИЕ СЛАДОСТИ. Вы умеете готовить настоящие брауни? Потрясающие трюфели? Несравненное сахарное печенья? Положите свои кондитерские шедевры в красивую упаковку и подарите гостям. В магазинах можно найти коробочки для выпечки в форме сердца, что сделает подарок более романтичным. Вы можете также испечь фигурные печенья и написать на них имена гостей, используя их как именные карточки. Детям можно предложить украсить печенье самостоятельно.

5 АРОМАТИЧЕСКИЕ СВЕЧИ. Это самый нейтральный подарок, который подойдет любому гостю и смотрится очень нарядно. Свечку можно использовать как в отеле, если гость приехал издалека, так и у себя дома. Если получится, можно подобрать свечи, ароматизированные запахами в тему праздника, например имбирного печенья или свежих трав.

6 РОМАНТИЧЕСКИЕ ПЕСНИ. Для романтического вечера вы можете подготовить плейлист, который будете крутить на вечеринке, а потом записать его на диски и подарить гостям. Можно подобрать музыку разного времени, чтобы каждый нашел свои любимые песни, а также что-то, чего он еще не слышал.

7 **СЛАДКИЕ ВАЛЕНТИНКИ.** Для детского Дня святого Валентина подготовьте коробочки в форме сердца с красными, белыми и розовыми леденцами или M&M's и поставьте их около выхода, чтобы каждый мог взять с собой. Для сладких валентинок подойдут также формочки для маффина или желе.

8 **ФОРМОЧКИ ДЛЯ ЛЬДА.** Такие формочки с самыми разнообразными фигурками можно найти в магазине для рукоделия или хозяйственном, вы можете использовать их для вашего стола, подав в них лед, а потом подарив гостям как бонбоньерку. Необычные формы особенно развлекут детей.

9 **ПОЛОТЕНЦЕ ДЛЯ РУК.** Красивые полотенца с тематическим рисунком или именами гостей будут хорошим подарком и воспоминанием после праздника. Если вы хотите сделать что-то действительно запоминающееся, можете заказать монограммы или персональные вышивки, или написать имена гостей маркером, или выбрать подходящие бумажные полотенца. Поищите в магазинах, нет ли уже готовых образцов вышивки с именами.

10 **НАБОР ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.** Подберите набор для выпечки или смесь для печенья по своему вкусу и по теме праздника. Для Дня святого Валентина, например, подойдут формочки в виде сердечек или фигурный нож для выпечки. Формочки бывают самыми разными, вы наверняка найдете что-нибудь для своего праздника. Можете приложить к ним рецепты.

10 ДЕТСКИХ БОНБОНЬЕРОК

Самыми требовательными и благодарными гостями по части подарков являются дети. Постарайтесь угодить им, пользуясь моими советами, и вы увидите, как они будут рады. Не запрещайте им открывать подарки до окончания праздника — для маленьких гостей это станет еще одним развлечением во время застолья. Так что подарок будет одновременно и для родителей.

1 **ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ.** Чем проще, тем лучше: набор мелков, упаковка шариков или мыльных пузырей, сачок для бабочек, воздушный змей или калейдоскоп — все это займет детей и запомнится им на вашей вечеринке.

2 **ВОЛШЕБНОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ.** Устройте для маленьких гостей настоящее приключение в вашем

саду, раздав им игрушечные компас, бинокль, карту сокровищ и волшебные стеклышки. Вдохновите детей на подвиги и познание окружающего мира. Обратитесь в магазины игрушек за советами для развивающих и познавательных игр.

3 СУМКА С ПРИКОЛАМИ. Соберите для детей сумочку с разными забавными вещами, которыми они могут разыграть друзей. Подушка с сюрпризом, очки со смешными глазами, исчезающие чернила, змея в банке, накладные зубы или волосы, двигающиеся жучки и так далее — сегодня можно найти множество таких розыгрышей.

4 НАБОР ДЛЯ РИСОВАНИЯ. Для детей постарше такой набор станет отличным занятием на время вечеринки, а тему можно подобрать подходящую случаю. Это разнообразит оформление вечеринки, а юные художники с удовольствием повесят свои произведения дома как память. Для младших детей запаситесь набором смываемых красок или детского грима. В общем, вам стоит заглянуть в магазин канцелярских товаров.

5 КНИЖКИ-РАСКРАСКИ. Это тоже отличная идея, которая развлечет даже самых маленьких гостей, — подберите для них книжки-раскраски и набор фломастеров.

Они могут рисовать прямо за столом, если хотят. Для детей постарше можно купить планшет и набор карандашей.

6 **ГЛИНА ДЛЯ ЛЕПКИ.** Дети отлично проведут время, вылепляя из глины разные фигурки, которые потом можно высушить и унести домой. Сегодня доступна глина самого разного состава: для мини-гончарного круга, цветная, для изготовления украшений и так далее.

7 **КНИЖКИ С ЗАДАНИЯМИ.** Здесь тоже огромный выбор — начиная от «соедините точки и нарисуйте картинку» до сложных судоку и других головоломок. Для детей постарше поищите книжки-викторины или кроссворды, чтобы они сразились друг с другом и сравнили свои познания. Не забудьте дать им карандаши.

8 **СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.** Для детей постарше, которые любят готовить или помогать мамам на кухне, смесь для выпечки, например, шоколадного торта или сахарного печенья, будет отличным подарком. Для детей помладше положите подарок в пакет или пластмассовый контейнер, чтобы он не разбился, и не забудьте приложить инструкцию по приготовлению.

9 **ШОКОЛАДНАЯ ФАБРИКА.** Подарите каждому ребенку заготовки, чтобы он мог самостоятельно или с помощью родителей сделать шоколадные конфеты. Вы найдете такие наборы в кондитерском магазине.

10 **БАШНЯ С ПОДАРКАМИ.** Купите набор подарочных коробок для каждого гостя, и постройте маленькую башню на тарелке (как на с. 251). В каждую коробочку положите маленький сюрприз, предложив детям разбирать ее во время праздника. В самую большую коробочку можно положить украшение, которое гость может надеть во время вечеринки, или закуску, или настольную игру. А в коробочки маленького размера положите конфетку, или маленькие фигурки, или воздушные шарики.

10 БОНБОНЬЕРОК ДЛЯ ПРАЗДНИКОВ

Многие праздники сами по себе являются темой вечеринок, и подарки к ним подобрать проще простого. Если вы организуете у себя новогоднюю вечеринку или ищете подарок для хозяев, то просмотрите этот список.

1 **ЧАЙНОЕ ПОЛОТЕНЦЕ.** Их можно использовать как подставку под горячее или кухонное полотенце, и они в любом случае есть у всех на кухне, только праздничные раскраски делают их более нарядными. Соберите набор для каждого гостя по случаю праздника, приложив открытку, или рецепт, или форму для выпечки.

2 ПОДАРОК. Если вы собрали гостей на какой-то праздник, почему бы не совместить обычные подарки и бонбоньерки? Для женщин подойдет, например, недорогая бижутерия, красиво оформленная (как на с. 302), а мужчинам понравится бутылка вина или диск с рождественской музыкой.

3 СЛАДОСТИ. Можно выбрать любое угощение — трюфель, булочки, ириски. Главное — внимание и оформление. Найдите красивую коробочку и положите внутрь хотя бы несколько конфеток.

4 РОЗМАРИНОВОЕ ДЕРЕВЦЕ. Маленькое деревце розмарина можно подстричь в форме новогодней елки, и его как раз можно найти под Рождество. Если у вас собираются подруги, подарите каждой по деревцу, а для пары хватит и одного. Деревце станет отличным украшением стола, а потом его можно посадить в саду.

5 ИМБИРНЫЙ ИЛИ ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ. Эти сорта хлеба очень просто готовить, они аппетитно пахнут и хорошо хранятся и перевозятся. Гости с удовольствием съедят ваш самодельный хлеб на завтрак после праздника. Найдите маленькие формочки или разрежьте большую буханку на несколько частей.

6 ПРАЗДНИЧНЫЕ СВЕЧИ. В период праздников люди часто зажигают свечи; кроме того, ими можно украсить стол. Свяжите вместе несколько высоких тонких свечей, оформите красивой лентой и сделайте гостям такой элегантный и практичный подарок.

7 КОФЕ ИЛИ ЧАЙ. Пакетик со свежим ароматным кофе или экзотическим чаем порадует в любое время года, но особенно во время праздников, когда мы едим больше сладостей. Гурманов придется угощать зерновым кофе и изысканным чаем, а кому-то удобнее использовать молотый кофе или чайные пакетики, например в офисе.

8 **НОВОГОДНИЙ DVD.** Получив в подарок даже самый популярный новогодний фильм, ваши гости с удовольствием останутся дома на следующий день, чтобы еще раз посмотреть его всей семьей. Выберите фильм на свой вкус и купите по одному на пару. Второму супругу можно подарить набор для приготовления поп-корна или горячего шоколада.

9 **ЕЛОЧНЫЕ ИГРУШКИ.** Почти все наряжают дома елку и каждый раз мучаются с выбором украшений. Облегчите эту задачу своим гостям, и они будут вспоминать вас не один год. Вы можете подписать шарики или пометить год, в котором вы их подарили. Их также можно использовать при украшении стола.

10 **ВИНО.** Как насчет бутылки традиционного новогоднего шампанского? Можете подарить большую бутылку на семью или маленькую каждому гостю. Прикрепите к бутылке открытку с пожеланиями или напишите их маркером прямо на стекле. Альтернатива шампанскому — красное или белое вино для будущих застолий.

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ XXI ВЕКА

Вас пригласили на вечеринку и вы бы хотели быть приглашенными в следующем году? Вы устраиваете вечеринку и хотите, чтобы она запомнилась? Вот правила застольного этикета для каждого из вас

ДЛЯ ГОСТЕЙ:

* Когда вы получаете приглашение, ответьте на него в короткий срок и спросите, что вам принести с собой. Даже если хозяин говорит, что ничего не нужно, все равно приготовьте какую-нибудь мелочь — только не такую, что отнимет много времени на празднике.

* Не опаздывайте, приходите не позднее чем через 15–25 минут после назначенного времени. Но не приезжайте заранее, «чтобы помочь», если вас не пригласили специально.

* Если вы опаздываете больше чем на полчаса, обязательно позвоните и предупредите хозяев, чтобы они могли решить, начинать ли застолье без вас.

* Когда приедете на вечеринку, выключите мобильный телефон. Если вы ждете звонков по работе или вы должны быть на связи, например для ваших детей, — выключите звук, но всегда отвечайте на звонки, выйдя из-за стола.

* Пытайтесь вовлечь других гостей в диалог, но избегайте острых тем, например, не заводите с незнакомыми гостями разговоры о политике или религии. Постарайтесь говорить и с теми, кто кажется застенчивым и молчит.

* Если вы не можете есть какие-то продукты, предупредите об этом хозяев, когда отвечаете на приглашение, и предложите принести с собой подходящее для себя блюдо — но будьте готовы поделиться им. Старайтесь не комментировать то, что едят другие гости.

* Предложите помочь убрать со стола или помыть посуду. Если хозяйка отказывается, не навязывайтесь, а вернитесь на свое место и продолжайте разговор.

* Уходите вовремя. Все уже съели, выпили по последней и хозяева начинают нервно зевать? Самое время отправиться восвояси.

* На следующий день напишите или позвоните хозяевам, поблагодарив их за праздник. Конечно, никто не отменял и открытки с благодарностью, посланные по почте.

religieuse
tarte aux fraises
baba au rhum

* Ответьте приглашением на свой праздник через пару месяцев, если вы устраиваете подобное застолье.

ДЛЯ ХОЗЯЕВ:

* Пошлите гостям письменное или устное приглашение как минимум за две недели до праздника, предупредив обо всех деталях праздника, чтобы кто-нибудь не пришел в неподходящей одежде или без подарка (не поняв, что его приглашают на день рождения) и не чувствовал себя глупо весь вечер.

* Предупредите гостей, хотя бы в общих чертах, кто еще приглашен (коллеги, или соседи, или родственники), особенно если гостей немного.

* Если близкие друзья предлагают что-то приготовить, соглашайтесь. Совместные усилия всегда дают лучший результат, чем если вы все будете делать сами. Некоторые хозяева очень щепетильно относятся к своему меню, желая планировать его самостоятельно, в то время как другие открыты к помощи и экспромту. Если вы не хотите отступать от своего плана, предложите особенно внимательным друзьям блюда на выбор, которые они могут приготовить.

* Приготовьте всю еду заранее, чтобы во время вечеринки вы проводили время с друзьями, а не в компании кастрюли. Если гости уже пришли, а у вас что-то не готово, откажитесь от этого блюда или замените его на аналог быстрого приготовления (просто жареная картошка вместо картофеля-фри), это в любом случае лучше, чем нервничать и постоянно бегать к плите.

* Представьте друг другу людей, которые не были знакомы ранее; постарайтесь найти общие темы для разговоров.

* Старайтесь поддерживать хорошую атмосферу, улыбайтесь и говорите о чем-нибудь приятном, даже если кто-то опоздал или пролил вино на новую скатерть: если вы начнете оплакивать новое приобретение, все будут чувствовать себя неловко.

* Если ваши гости не ближайшие родственники и друзья, оставьте мытье грязной посуды на потом и воспользуйтесь случаем пообщаться.

ПОДАРКИ ХОЗЯЕВАМ

Если вы приглашены на вечеринку, то, конечно же, захотите что-нибудь подарить хозяевам, чтобы не приходить с пустыми руками. Лучше всего выбрать подарок, который не требует немедленного внимания и не отвлечет хозяйку во время праздника — будет обидно, если она спалит свое угощение, подрезая ваши цветы, чтобы поставить их в вазу. Вот несколько примеров подарков, которые всегда придутся кстати.

* **ВИНО.** Вино — самый нейтральный подарок. И пусть хозяева сами решают, открывать его сразу или припасти для следующей вечеринки.

* **КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ.** Для любителей крепкого алкоголя можете принести бутылку водки, джина или рома. Может быть, это вдохновит их на создание нового коктейля.

* **РАСТЕНИЯ.** Подарите растение в горшочке вместо срезанных цветов. Во-первых, их можно сразу поставить на стол или на окно, во-вторых, они дольше простоят и не завянут. Летом можно подарить кустики мяты, базилика или розмарина, а зимой — амариллиса или декабриста.

* **ШОКОЛАД.** Купите, например, ассорти, или набор трюфелей, или большой кусок кондитерского темного шоколада для тех, кто любит готовить.

* **СЫР.** Головка бри, кусок чеддера или голубого сыра — великолепный и уместный презент.

* **МУЗЫКА.** Выберите диск с веселой музыкой, которую можно послушать и на вечеринке. Если вы не уверены, что такого альбома нет у хозяев, приложите чек, чтобы они смогли поменять диск.

* **КУХОННЫЕ ПОЛОТЕНЦА.** Подарочные полотенца с красивым узором — отличный подарок, они всегда нужны на кухне и могут подойти для любого случая.

* **СВЕЧИ.** Найдите красивые высокие свечи для стола или большие садовые или напольные свечи для украшения интерьера.

* **НАБОРЫ ДЛЯ ЗАВТРАКА.** Наверняка хозяевам будет приятно проснуться на следующий день после праздника и полакомиться хрустящими круассанами и булочками с корицей. Приложите инструкцию по приготовлению.

* **ЧАЙ ИЛИ КОФЕ.** Любители кофе всегда будут рады пакетику кофе в зернах, а сторонники чая — экзотическому чаю, к ним можно также приложить выпечку.

* **КАНЦЕЛЯРСКИЕ ТОВАРЫ.** Стопка красивых бумажек для заметок или блокнот всегда пригодятся в хозяйстве.

* **МЫЛО.** На упаковке или самом куске мыла можно написать пожелания или монограмму виновника торжества.

КАК СОБРАТЬ ВСЕ ВМЕСТЕ

Итак, вы выбрали скатерть, посуду, приборы, украшения для стола, подготовили центральное блюдо и купили цветы. Теперь надо собрать все это вместе и оформить стол. Установите стол хотя бы за день до праздника, подготовьте все необходимое. На месте тарелок и блюд положите бумажки, чтобы не забыть, куда что поставить. Если ваше центральное блюдо не из цветов, его тоже можно уже установить; если это живые цветы, их лучше держать в прохладном месте как можно дольше, чтобы они сохранили свежесть. Если у вас есть кошка, которая не против пройтись по столу, накройте бьющуюся посуду покрывалом или полотенцем, чтобы ничего не разбилось.

Подготовив стол за день, вы можете быть уверены, что в спешке не забудете что-нибудь важное, например погладить скатерть и салфетки, почистить серебро или сполоснуть пыльные бокалы. Вы будете сами себе благодарны в последние полчаса, потому что сможете спокойно нарядиться и причесаться, вместо того чтобы нервничать.

НАКРЫВАЕМ НА СТОЛ ДЛЯ ЗАСТОЛЬЯ

Для обычного домашнего застолья каждому гостю, как правило, нужна одна тарелка, один стакан для воды, бокал для вина, салфетка и стандартные приборы — вилка, нож и ложка. Но если гостей собирается много или повод торжественный, нужно гораздо больше приборов и посуды, и многие начинают путаться в этом разнообразии.

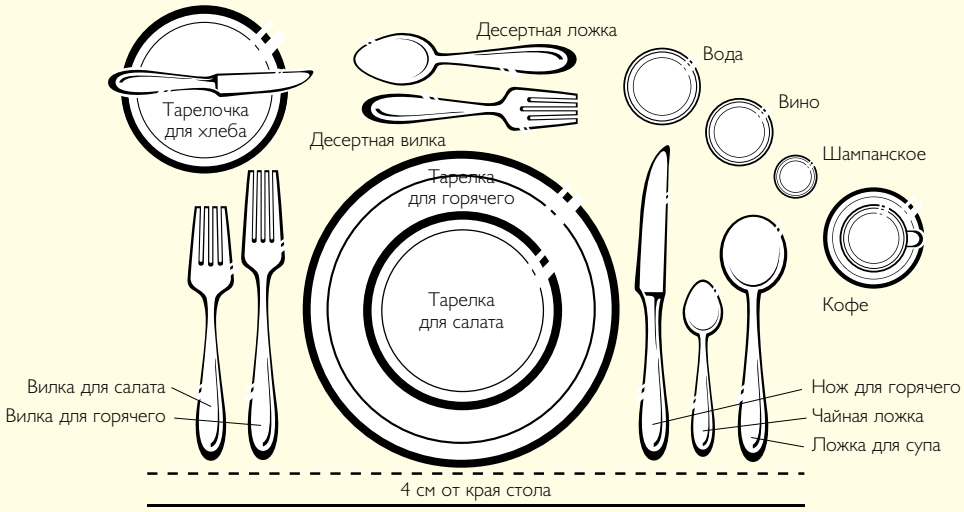
Вот основные правила оформления стола, которые пригодятся как накрывающему на стол, так и гостю. Приборы используются по очереди, от самых дальних от тарелки к самым ближним. Так, если сначала вы будете есть салат, приборы для салата надо положить дальше всего от тарелки, то есть салатная вилка слева от вилки для второго. Если первое блюдо суп — положите ложку справа от ножа. Десертные вилка и нож кладутся горизонтально над тарелкой, чтобы они не мешали во время приема основных блюд. Их можно подать вместе с десертом.

Тарелка для закуски или супа также ставится на основную тарелку для горячего, а тарелочка для масла или хлеба размещается слева вверху от основной. Стакан для воды ставится справа вверху от тарелки, а справа от него бокал для вина. Если вы будете подавать несколько разных вин, поставьте бокал для первого ближе к стакану для воды, а остальные по порядку.

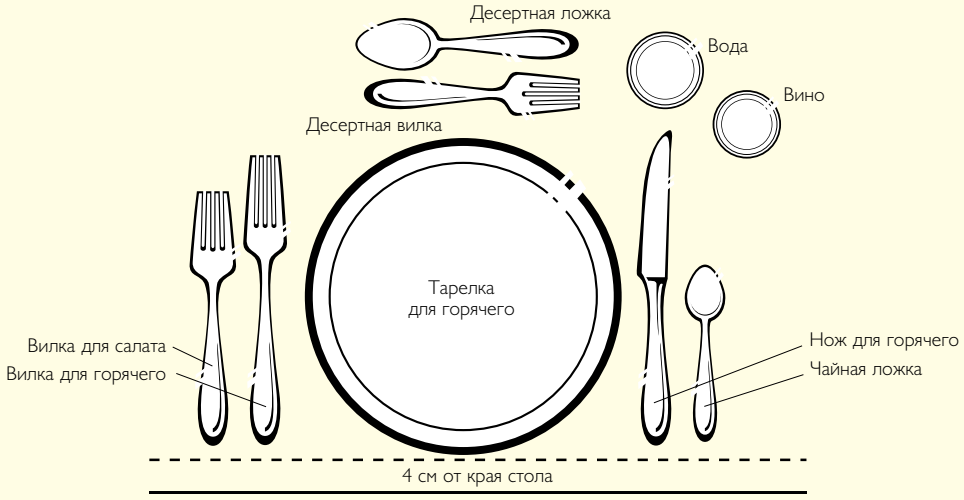
НАКРЫВАЕМ ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ

Если у вас много гостей, то лучше всего накрыть фуршетный стол, но его надо правильно и четко организовать. В моем варианте вся еда удобно и красиво представлена, и гостям не придется толкаться и ждать своей очереди. Гости могут сами положить блюда

ОФИЦИАЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА



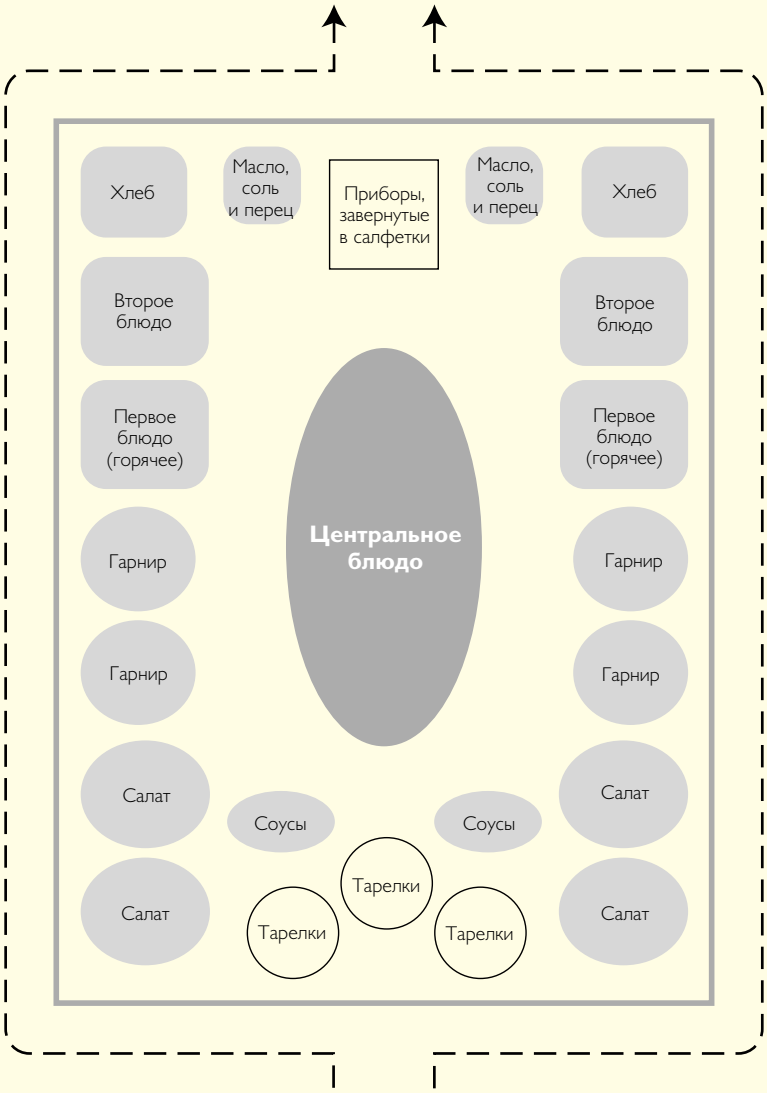
СЕРВИРОВКА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

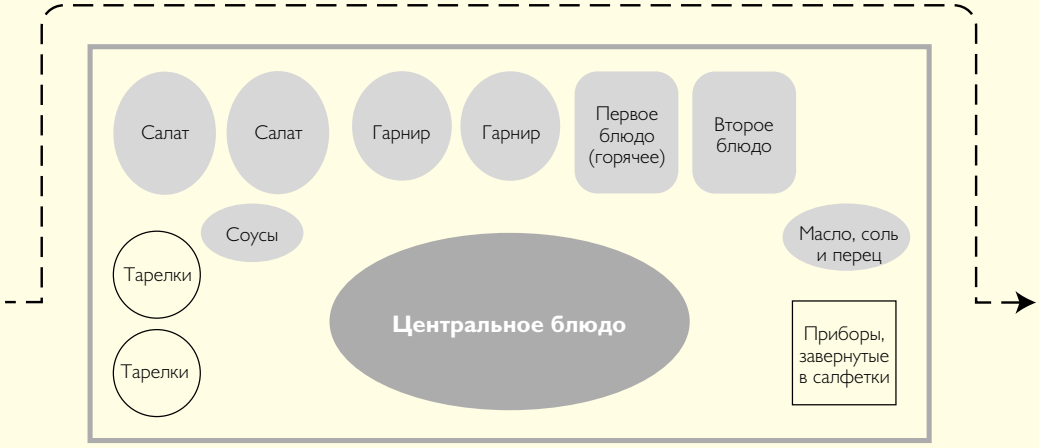


по своему вкусу, а также выбрать себе удобное место. Обычно на фуршете едят стоя, но можно поставить несколько столиков со стульями.

Фуршетный стол отлично подойдет тем, у кого не так много места в столовой. На одном столе размером 180×240 см можно разместить блюда, приборы и тарелки для 50 человек. Но для этого нужно все хорошо продумать. На с. 276 вы найдете советы по правильной организации фуршета, а на следующей странице — схему фуршетной сервировки.

ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ





* **РАЗМЕЩЕНИЕ СТОЛА.** Лучше всего разместить фуршетный стол рядом с кухней. Главное, подумайте о том, удобно ли он стоит и можно ли к нему беспрепятственно подойти. Очень хорошо, если к столу обеспечен подход с двух сторон, но нет большой беды в том, что он придвинут к стене. Барную стойку лучше сделать в стороне, так будет меньше «пробок».

* **ЦЕНТРАЛЬНОЕ БЛЮДО.** Оно поможет организовать внешний вид вашего фуршетного стола и обыграть тему вечеринки. Классический вариант — свежие цветы, но можно сделать и многоразовое украшение из цветов в горшочке. Центральное украшение можно составить также из бонбоньерок (см. с. 256). Для более праздничного вида украсьте ваш стол свечами в подсвечниках или мисках на разной высоте. Подробнее о центральном украшении читайте на с. 244.

* **ЕДА.** Обычно на фуршете подают салат и полноценное горячее блюдо, хлеб и приправы, блюда не должны быть очень сложными. Выбирайте простые и вкусные продукты, которые можно съесть на ходу или стоя, не забывайте, что не всем гостям достанутся сидячие места. Не забудьте о тех вилках или ложках, которыми гости будут накладывать еду, а также о подставках для них, чтобы они не испачкали скатерть.

* **ТАРЕЛКИ, ПРИБОРЫ И САЛФЕТКИ.** Не забудьте положить достаточное количество тарелок в начале стола и приборов, завернутых в салфетки, в его конце. Чем меньше предметов будет нести гость, тем меньше вероятность, что он что-нибудь уронит. Если вы заворачиваете приборы в салфетки, связывайте их прочно.

* **ВСЕ ВМЕСТЕ.** Чтобы фуршетный стол хорошо смотрелся, расставьте блюда на разной высоте, используя подставки для тарелок и блюд. Также можно подложить что-нибудь под скатерть; главное, чтобы ничего не упало. Хлеб и крекеры подавайте в корзинке, а красивый яркий салат лучше положить в прозрачную миску. Некоторые горячие блюда можно подавать в той же посуде, в которой они готовились, например в горшочках или глиняных кастрюлях. Разные формы и материалы разнообразят стол. При оформлении стола не забывайте про тему праздника. Иногда очень красиво смотрится однотонный стол, а иногда хочется сделать несколько веселых ярких акцентов.

25 идеальных сервировок

В этой главе вы найдете уникальные идеи по сервировке стола на любой случай, от пикника на даче до изысканного коктейля, от детского утренника в честь дня рождения до дорогого угощения икрой и шампанским или вечера настольных игр. Я расскажу о том, как выбрать цвета, рисунки, украшения, как сервировать стол и о многом другом. Надеюсь, что мои идеи и прекрасные фотографии вдохновят вас на создание собственных тематических праздников и красивых сервировок.

25 идеальных сервировок

ЗАВТРАК В САДУ 282

ЛАНЧ ДЛЯ ПИКНИКА В КОРОБКЕ 284

ДЕТИ В ПОИСКАХ СОКРОВИЩ 288

ВЕЧЕРИНКА ДЛЯ СОСЕДЕЙ 290

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ САМОЙ ЛУЧШЕЙ МАМЫ 292

ТРАДИЦИОННОЕ ЧАЕПИТИЕ 296

ВЕЧЕРИНКА С ШАМПАНСКИМ И ИКРОЙ 300

ДЕГУСТАЦИЯ ВИНА И СЫРА 304

ДЕВИЧНИК 308

ВЕЧЕР НАСТОЛЬНЫХ ИГР 310

ЦЕРЕМОНИЯ «ОСКАР» 312

СПОРТИВНАЯ ВЕЧЕРИНКА 314

ПИКНИК В САДУ 316

ЮЖНОЕ ОЧАРОВАНИЕ 318

ДИКИЙ ЗАПАД 320

ТИХООКЕАНСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ 322

ГАВАЙСКАЯ ВЕЧЕРИНКА 326

МЕКСИКАНСКАЯ ФИЕСТА 330

ТУСОВКА В БАРСЕЛОНЕ 332

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА 336

НЕМЕЦКИЙ ПРАЗДНИК 340

ГРЕЧЕСКАЯ ВЕЧЕРИНКА 344

ТУРЕЦКИЙ ПОЛУМРАК. 348

КИТАЙСКИЙ БАНКЕТ 350

Дениз Вивальдо

Завтрак в саду

Для завтрака на свежем воздухе или в саду понадобится простой деревянный стол, декорированный природными материалами в соответствии с сезоном — ветками, листьями, плодами. Посуду и салфетки тоже лучше выбирать с растительными или естественными рисунками. Подходящим подарком для гостей могут стать садовые перчатки, их можно красиво оформить и разложить по местам.

Салфетки

Для больших компаний используйте модель «Проще простого» (с. 98) с украшением в виде птички. Детям понравится модель «Гнездо» (с. 34) и посаженная рядом с тарелкой игрушечная птичка. Модель «Диагонали» (с. 138) элегантно смотрится на любом столе, а «Шаль» отлично подойдет для завтрака с подругами. Корзинку с хлебом или со свежими булочками и печеньем можно оформить моделью «Лайнер» (с. 72).

Палитра

Поставьте на простой деревянный стол плетенку с перепелиными яйцами голубоватых и зеленоватых тонов. С ними хорошо сочетаются такие природные цвета, как кремовый, желтый, оранжевый и коричневый. Используйте предметы из разных материалов, например проволочные корзинки или шерстяные салфетки под приборы.

Рецепт

МИНДАЛЬНЫЙ ПЕСТО С РУККОЛОЙ (на 12 порций)

- 175 мл + 1 ст. л. оливкового масла экстра вирджин
- 1 головка чеснока, разделить на зубчики, очистить и нарезать
- 375 г цельного миндаля
- 250 г рукколы
- Цедра 1 лимона
- 125 мл свежевыжатого лимонного сока (или по вкусу)
- Соль и свежемолотый черный перец

1. Обжаривайте чеснок на сковороде в 15 мл оливкового масла в течение 7 минут или пока он не станет золотистого цвета. Переложите в комбайн.
2. Положите в чашу комбайна миндаль, руколу, 175 мл масла и лимонный сок. Измельчите, время от времени ложкой снимая со стенок остающиеся там продукты и при необходимости добавляя масло. Должна получиться однородная масса.
3. Перелейте соус в миску и заправьте солью и перцем по вкусу. Вмешайте цедру.
4. Храните соус в закрытом контейнере в холодильнике 1–2 дня. При подаче доведите до комнатной температуры.

Совет:

этот песто особенно вкусен с куриными грудками на гриле или с пастой.

Дениз Вивальдо

Ланч для пикника в коробке

Это переносной завтрак, который вы можете взять с собой на пикник. Приглашения можно украсить сухими цветами или травами или изображениями (можно воспользоваться резиновыми штампами) животных и насекомых. Придите на место заранее, чтобы украсить деревья и стол яркими бумажными цветами и ленточками. Отличным украшением для стола может стать стеклянный бидон для молока, наполненный водой с лимонными дольками и используемый как ваза для герберы.

Салфетки

Вы можете подготовить для каждого гостя индивидуальную коробочку с едой и привязать к ней салфетку, как на с. 112, салфетку выберите яркую. Если вы подаете общие блюда, привяжите салфетку к ручке подноса, на котором будете раздавать еду. Для пикника это самый лучший вариант, потому что так салфетка не улетит. Можно также использовать стандартную модель со с. 106, выполненную из матерчатых или бумажных салфеток.

Палитра

Найдите недорогие коробки для пикника, которые послужат одновременно подарком гостям. Они могут быть самых разных цветов, например розовыми, голубыми, красными или синими. Вы можете также собрать общую корзинку, оформив ее деталями этих же цветов.

Рецепт

ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНЫМИ КАПЛЯМИ И КОРИЧНЕВЫМ САХАРОМ (на 24 печенья)

Предварительно разогрейте духовку до 180 °С.
Вам понадобится два противня, смазанных маслом.

- 2 стакана коричневого сахара
- $^1/_4$ стакана сахарного песка
- 2 стакана обычной муки
- $^1/_2$ ч. л. соды
- $^1/_2$ ч. л. соли
- $^1/_4$ ч. л. разрыхлителя
- 175 мл несоленого сливочного масла комнатной температуры
- 1 яйцо
- 1 желток
- 10 г экстракта ванили
- 2 стакана шоколадных капель
- 1 стакан дробленых орехов пекан

1. В маленькой миске смешайте коричневый и обычный сахар.
2. В другой миске смешайте муку, соду, соль и разрыхлитель.
3. В большой миске взбейте масло электрическим миксером на средней скорости до состояния крема, потом вмешайте смесь сахаров и перемешивайте до однородности. Вбейте яйцо, затем добавьте желток и ваниль. Перемешивайте, пока масса не станет однородной. Деревянной ложкой вмешайте смесь муки, а затем добавьте шоколадные капли и орехи пекан.
4. Выложите тесто на подготовленный противень отдельными порциями по 15 мл (столовая ложка) на расстоянии 7,5 см друг от друга. Выпекайте в разогретой духовке около 10 минут или пока печенья не станут золотистыми. Дайте остыть около 10 минут на решетке, а потом остудите в прохладном месте.

Совет:

эти печенья можно приготовить даже за 5 дней до праздника. Храните их в плотно закрывающемся контейнере при комнатной температуре.

Дениз Вивальдо

Дети в поисках сокровищ

Пригласите детей на поиски сокровищ и в соответствии с пиратской тематикой оформите приглашения в виде карты, на которой указано, где спрятан клад. Пусть они готовятся к приключению заранее. Подарки гостям можно упаковать в черные холщовые сумки, украшенные переводными картинками с черепами и костями, — именно в таких пираты перевозили свои сокровища. Стол тоже можно украсить всяческими атрибутами пиратской жизни: шляпой с пером, запиской в бутылке, кораллами, старинными золотыми монетами, украшениями и даже почти настоящим попугаем.

Салфетки

Лучше всего взять красные или черные банданы с рисунками на пиратскую тематику, а подставку под прибор положить в форме ромба. Подойдет также модель «Подставка под тарелку» (с. 78), сложенная из банданы. Используйте также модель «Мешок с сокровищами» (с. 74), внутрь которого можно положить конфетки в виде золотых монет или подарок гостям.

Рецепт

СМЕСЬ ИЗ ШОКОЛАДА И ХЛОПЬЕВ (на 6 порций)

- 2 стакана кукурузных хлопьев
- 1 стакан шоколадных хлопьев или драже
- $^1/_2$ стакана сладкого поп-корна
- $^1/_2$ стакана мелкого жевательного мармелада

Смешайте все ингредиенты в миске и подавайте на стол.

Палитра

Черный и белый цвета напоминают пиратский флаг, поэтому всячески приветствуются на этой вечеринке, равно как и узоры в виде черепа и скрещенных костей. Такие узоры выполняются также в красно-белых тонах. Кроме того, можно использовать в оформлении зеленый или синий цвета, чтобы обыграть тему моря. И не забудьте о золотых дублонах и потертом деревянном сундуке для сокровищ!

Дениз Вивальдо

Вечеринка для соседей

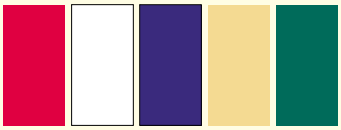
Проведите солнечный летний выходной день в своем любимом саду (том, который за домом), пригласив только соседей. Такая вечеринка не обязывает к большим приготовлениям или украшениям. Приглашения можно написать от руки, а сад украсить лентами и воздушными шариками. Чтобы не возиться с посудой, можно купить одноразовые приборы как в индивидуальной упаковке, так и упаковки приборов из экологически чистого пластика. Подберите к ним по цвету салфетки и пластиковые стаканы или подставки под напитки, которые потом можно подарить гостям. Я использовала для салфеток подставки под карандаши. По-моему, они прекрасно подходят для приборов и даже бутылок.

Салфетки

Если вы выбрали тканевые салфетки, сверните их в «Фуршет-ролл» (с. 42), «Карман» (с. 82) или «Скалку» (с. 88). Все эти модели простые и смотрятся неофициально и непринужденно. Если предполагается, что гости будут сами брать приборы, завернутые в салфетки, как следует свяжите их лентами, чтобы они не рассыпались.

Палитра

Летний пикник по торжественным случаям следует оформить деталями красного, синего и белого цвета. Бутылочный зеленый и бамбуковый добавят природных тонов современному столу.



Рецепт

СЫРНО-КУКУРУЗНЫЕ МАФФИНЫ ХАЛАПЕНЬО (на 12 маффинов)

Предварительно разогрейте духовку до 200 °С. Вам понадобится 12 форм для маффинов, смазанных маслом или выложенных бумагой для выпечки.

- 2 стакана кукурузной муки
- 2 стакана обычной муки
- $^1/_4$ стакана сахарного песка
- 1 ст. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. соли
- 4 яйца, слегка взбить
- 2 стакана пахты
- $^1/_2$ стакана сливочного масла, растопить
- 3 стручка перца халапеньо, удалить семена и нарезать
- 1 $^1/_2$ стакана натертого сыра чеддер

1. В большой миске смешайте кукурузную муку, обычную муку, сахар, разрыхлитель и соль.
2. В другой миске взбейте яйца, масло и пахту до однородной массы. Потом вмешайте мучную смесь и размешайте до получения однородной массы. Осторожно добавьте кусочки перца хапаленьо и 1 стакан сыра.
3. Разложите получившуюся массу по формам для маффинов, посыпьте сверху оставшимся сыром.
4. Запекайте в разогретой духовке 25 минут или пока к зубочистке, помещенной внутрь маффина, не перестанет прилипать тесто. Остужайте на решетке около 5 минут, а потом переставьте в прохладное место.

Совет:

маффины можно приготовить накануне, а потом разогреть при 150 °С за 15 минут до подачи.

Дениз Вивальдо

День рождения самой лучшей мамы

Для виновницы торжества лучше всего подходят женственные тона и украшения — сердечки, цветы и королевская корона, например, поэтому используйте их во всех деталях праздника — от приглашений до салфеток или украшения торта. Центральное блюдо можно сделать из живых цветов и зелени, декорированных шелком, так, чтобы получилось достаточно нарядно и мило. На цветы и тарелки можно прикрепить бабочек, сделанных из проволоки, или другие маленькие фигурки, которые вы найдете в магазине товаров для рукоделия. Найдите подставки под приборы в виде сердец или вырежьте их сами из подходящей бумаги. На каждую тарелку можно положить цветок, украшенный лентой, а к нему прикрепить карточку с именем и бонбоньерку. Гостям можно также раздать разрисованные бейджики с именами.

Салфетки

Чтобы праздник получился более торжественным, выберите модель «Папская митра» (с. 84) в строгих тонах с украшением в виде звезды или цветка. Модель «Сердце» (с. 152) тоже подойдет. Закрепить цветок или именную карточку можно с помощью «Букета» (с. 36). Более уверенные в себе оформители могут сложить «Тропическую модель» (с. 226).

Палитра

Цвета для такого праздника подбирайте согласно предпочтениям именинницы и вашей теме: ярко-розовый, бледно-розовый, бордовый или летний желтый. Прекрасным фоном для этих цветов послужит кремовая или белая скатерть.

Рецепт

ЛИМОННО-МАЛИНОВЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ (на 12 порций)

Предварительно разогрейте духовку до 180 °С.
Вам понадобится 2 формы для торта или сковороды диаметром 20 см, смазанные маслом.

Для торта

- 1 упаковка смеси для лимонного торта (500 г)
- 3 яйца
- $^1/_3$ стакана растительного масла

Сливочная глазурь

- $^1/_2$ стакана растительного масла
- $^1/_2$ стакана несоленого сливочного масла комнатной температуры
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- 4 стакана сахарной пудры
- 2 ст. л. молока
- $^1/_2$ стакана малинового джема
- 1 $^1/_2$ стакана миндальных лепестков

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СЪЕДОБНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РОЗЫ

Совет:

если вы сделали глазурь заранее, заверните ее в пластиковую пленку и уберите в холодильник. Она может храниться до 2 недель. Перед использованием достаньте ее из холодильника, чтобы она нагрелась до комнатной температуры и стала мягкой.

Для торта

1. Выложите дно обеих емкостей для запекания пергаментом, смажьте его маслом и посыпьте мукой. Потом лишнюю муку сбейте над раковиной.
2. В большой миске разведите смесь для торта, добавьте яйцо, растительное масло, 1 стакан воды и перемешайте, следуя инструкции на упаковке. Разделите на две части.
3. Выпекайте каждый корж 30 минут или пока к зубочистке, помещенной внутрь коржа, не будет прилипать тесто. Остужайте на решетке 30–45 минут.
4. Осторожно перенесите коржи с пергамента на рабочую поверхность, стараясь не повредить их. Если они получились неровные, подровняйте их острым ножом.

Для глазури

5. В большой миске смешайте растительное и сливочное масло и взбейте миксером до однородной массы. Добавьте ваниль и сахарную пудру, по 1 стакану за раз. Потом влейте молоко, по 1 столовой ложке за раз. Должна получиться однородная масса, которая хорошо держит форму.
6. Положите один корж на тарелку для торта. Смажьте сверху малиновым джемом. Сверху положите второй корж, покройте его толстым слоем глазури, закрывая также боковые стороны. По бокам обсыпьте торт миндальными лепестками.
7. Храните в холодильнике до 2 дней, за несколько часов до подачи разместите сверху кондитерские розы.

Дениз Вивальдо

Традиционное чаепитие

Для такого чаепития лучше всего сочетать элегантные детали с натуральными элементами. Поставьте на стол маленькие кувшинчики с травами, например лавандой. Если соединить несколько кувшинчиков вместе, можно сделать отличное центральное украшение. Если вы найдете достаточное число кувшинчиков, то можете подарить их гостям после вечеринки. Другой хороший подарок по случаю — красивая чайная чашка с пакетиками чая, меда и сахара внутри, завернутая в прозрачную ткань и перехваченная ленточкой. Подавайте гостям свежезаваренный листовой чай в обычных френчпрессах. Карточки с именами гостей можно сделать из плотной бумаги, вырезав бабочку и закрепив на розовой или другой светлой клипсе.

Салфетки

Закрепите «Орхидею-1» (с. 162) в стакане для воды или прозрачной кружке либо положите «Голландские блинчики» (с. 212) на тарелку каждому гостю. Модель «Две вершины» (с. 120) выглядит наиболее торжественно с белой салфеткой с монограммой в углу, но подойдет и салфетка с контрастной каймой. В салфетку, сложенную в форме вазы (с. 124), можно поместить живые цветы, которые украсят ваш стол.

Палитра

Для такого нежного и естественного стола подойдут следующие цветовые акценты: желтый, фиолетово-лиловый, лавандовый, розовый. Поэтому скатерть лучше использовать нейтрального кремового или белого цвета.

Рецепт

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЛАВАНДОЙ И ЛИМОННОЙ ВЕРБЕНОЙ (на 32 печенья)

Предварительно разогрейте духовку до 150 °С.
Вам понадобится 2 противня, выложенные бумагой для выпечки и смазанные маслом.

- 4 стакана обычной муки
- 1 1/2 ст. л. мелко нарезанных свежих цветов лаванды
- 1 1/2 ст. л. мелко нарезанной свежей лимонной вербены
- 1 ч. л. соли
- 1 стакан сахарной пудры
- 1/2 стакана сахарного песка
- 1 стакан несоленого сливочного масла
- Свежие или сухие цветы лаванды и листья лимонной вербены для украшения

1. В большой миске смешайте муку, лаванду, лимонную вербену и соль.
2. В другой миске взбейте миксером сахарный песок, пудру и масло до однородной массы.
3. Деревянной ложкой вмешайте мучную смесь, пока она не будет напоминать мокрый песок.
4. Скатайте из теста шар и положите его на поверхность, посыпанную мукой. Вымешивайте его руками до однородного состояния. Разделите тесто на четыре части и раскатайте каждую до толщины около 2 см. Положите на противни. Потом на каждом куске наметьте линии, по которым можно разделить его на печенья. На каждое будущее печенье положите цветочек лаванды или листик вербены для украшения. Присыпьте оставшейся сахарной пудрой.
5. Выпекайте в разогретой духовке 22 минуты или пока печенье не станет золотистым. Достаньте из духовки и разрежьте по намеченным линиям, пока оно не остыло. Остужайте на решетке.

Совет:

эти печенья можно также предложить гостям в качестве презента.

Дениз Вивальдо

Вечеринка с шампанским и икрой

Если вы хотите порадовать себя и своих друзей поистине изысканным праздником, то устройте такую вечеринку. Разошлите приглашения на белых карточках, оформленные золотыми или серебряными цветами. Почистите все свое столовое серебро или одолжите несколько предметов, чтобы набор не смотрелся скучно. Если вы не планируете сажать всех гостей за один стол, вы можете положить подарки в центре стола в большой металлической или стеклянной посуде. В качестве подарков подойдут, например, упакованные в золотую или серебряную коробку браслет или запонки из искусственного жемчуга.

Салфетки

Для таких роскошных приемов я предлагаю использовать модель «Павлин» (с. 168), закрепленную в бокале для вина. Модель «Два хвоста» (с. 122) также смотрится очень элегантно, особенно если она выполнена из однотонной салфетки с аппликацией по краю. Салфетка, сложенная в виде дамского кошелька (с. 46), удобна как для застолий, так и для коктейльных вечеринок или фуршета.

Виды шампанского

Шампанское означает праздник: пейте это игристое вино из высоких бокалов, и вы почувствуете его тонкий вкус. Когда вы выбираете шампанское, помните, что первоначально так называли игристое вино из провинции Шампань во Франции.

Но существует и много других игристых вин, которые также отлично подойдут для праздника: испанская Cava, итальянское Prosecco, например. Более сладким является итальянское Asti Spumante, и оно считается десертным вином.

Легкое белое французское шампанское Blanc de Blancs производится исключительно из сорта винограда шардоне; Blanc de Noirs получают из сортов красного винограда пино нуар или пино менье либо их смеси. Оно отлично подойдет для романтических вечеров.

Игристое вино может быть как сладким, так и сухим, поэтому его можно подавать как в виде аперитива, так и столового и даже десертного вина. Если вы не уверены в своем выборе, внимательно читайте этикетку. Вот основные разновидности от самого сухого до самого сладкого: брют, очень сухое, сек, деми-сек, сладкое (ду).

Палитра

Для скатерти и салфеток выбирайте насыщенные, торжественные цвета, например глубокий коричневый, золотой или бордовый. Можно также добавить более яркие акценты в виде перламутровых или позолоченных тарелок-подносов, украшений или коробочек для подарков.

Виды икры

Черной икрой называют икринки (яйца) осетровых рыб. Обычно икра подается на закуску, маленькими порциями и в красивой сервировке: на изящных треугольничках тоста, иногда со сметаной или сливочным маслом. Черной икрой можно также нафаршировать сваренное вкрутую яйцо. Поскольку черная икра достаточно дорогая (и не всем нравится), подавайте вместе с ней и другую закуску, а саму икру выложите в мисочку, установленную поверх миски со льдом.

Не покупайте паюсную икру, потому что такие упаковки могут содержать разные сорта и не всегда быть свежими, а также избегайте пастеризованной икры, которая совершенно невкусная. Зернистая икра не такая соленая. Вот основные породы рыб, от которых получают хорошую икру (в основном она водится в Каспийском море и импортируется из России или Ирана):

БЕЛУГА. Ее икра самая вкусная и дорогая, икринки крупные, размером почти с горошину, мягкие и нежные и могут быть как серебристыми, так и черными.

ОСЕТР. Его икринки среднего размера и имеют немного ореховый вкус, могут быть как ярко-желтого, так и серо-коричневого цвета.

СЕВРЮГА. У этой породы рыбы икринки более мелкие, серые или черные и на вкус немного сливочные.

Из соображений экономии вы можете купить икру других видов рыб, которые также хороши: например, пинагора (маленькие черные икринки с ярким рыбным вкусом), белорыбицы (маленькие твердые желто-золотые икринки), лосося (средние или крупные икринки красного или оранжевого цвета) и форели (мелкие золотые икринки).

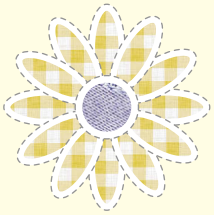
Дениз Вивальдо

Дегустация вина и сыра

Это очень простой и приятный повод собрать гостей, при этом вам не придется долго готовиться. Чтобы сделать приглашения, можете использовать оформление любимого вина. В качестве сувениров подойдут маленькие блокнотики, в которые гости смогут записывать свои впечатления, или маленькие бутылочки с оливковым маслом и бальзамическим уксусом, к которым прилагаются простые рецепты, или небольшая книга про сорта вина и сыра. Вместо подставок или тарелок для сыра можете использовать доски, на которых мелом можно написать название сыра и его основные характеристики. Центральное украшение можно также сделать съедобным, например из сухофруктов или орехов, которые отлично сочетаются с сырами. К сыру и вину также подходят сухарики с разными вкусами, крекеры, некоторые свежие фрукты.

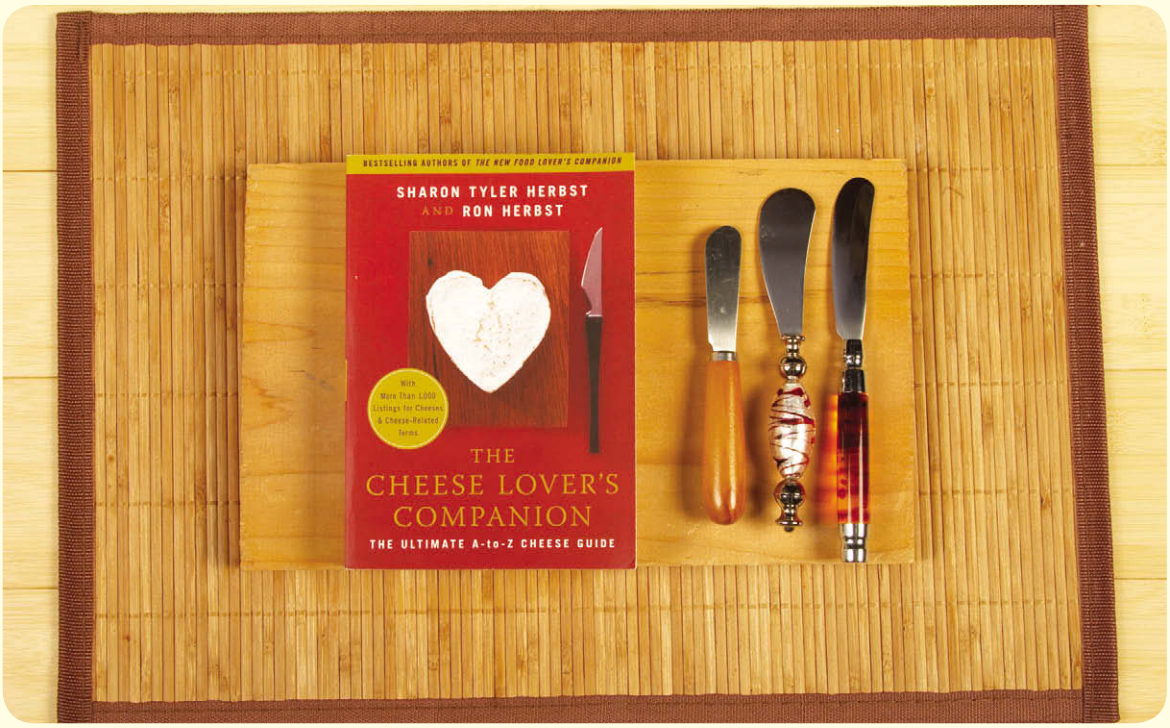
Салфетки

В салфетку, сложенную в форме вазы (с. 124), можно поместить живые цветы, которые украсят ваш стол. Используйте также модель «Три слоя» (с. 186) или «Цветок лилии» (с. 150), которые можно положить на тарелку перед каждым гостем или на буфетный стол.



Brie

Crayola
CHALK
12
Brie


BESTSELLING AUTHORS OF THE NEW FOOD LOVER'S COMPANION
SHARON TYLER HERBST
AND RON HERBST
THE
CHEESE LOVER'S
COMPANION
THE ULTIMATE A-to-Z CHEESE GUIDE

Making Everything Easier!
Pocket Edition
Wine
FOR
DUMMI
BELLA SERA
2008
PINOT GRIGIO
SUTTER
HOME
Family Vineyards
CABERNET SAUVIGNON
CALIFORNIA 2007

Палитра

Для подачи сыра подойдут простые доски в деревянных рамках. Чтобы разнообразить палитру, можно взять оттенки светло- или темно-желтого, светло- или пурпурно-бордового или натурального оливкового цвета, который очень хорошо сочетается с цветом красного бургундского вина.

Десертные вина

Десертные вина обычно слаще и насыщеннее, чем столовые вина, их подают в конце обеда или дегустации. Обычно они продаются в небольших бутылках (так что их можно подарить гостям после вечеринки) и медленно пьются маленькими порциями. Десертные вина подразделяются на несколько категорий: вино позднего сбора урожая, сотерн и ледяное вино.

Вино позднего сбора урожая производят из винограда, который очень долго остается на лозе. Такой виноград подсыхает, а поэтому имеет большую концентрацию сахаров, и вино получается более сладким. Такое вино производят в Германии, Франции и США. Сладкое вино отлично сочетается с фруктовыми тартами и кремовыми десертами: пудингами, крем-брюле и фламами.

Сотернские вина считаются одними из самых благородных вин. Такие сорта получаются благодаря грибку Botrytis cinerea, из-за которого виноград теряет воду и сохнет на ветке, становясь очень сладким. Самые лучшие сотернские вина производят во Франции, но бельгийские и немецкие сорта тоже стоит попробовать. Это вино подходит к десертам из кокоса, ореха или банана.

Ледяное вино называется так потому, что его изготовляют из винограда, замороженного на лозе. Ледяные вина обычно не такие сладкие, как сотернские, но все же слаще вина из позднего сбора урожая. Крупный производитель ледяного вина — Канада и Германия. Им хорошо запивать чизкейки, пудинги, фламы или крем-брюле.

Еще один вариант — найти крепленое вино для десерта, например портвейн или херес, которые обычно подаются с темным шоколадом.

Дениз Вивальдо

Девичник

Соберитесь с подругами, чтобы спокойно посмотреть любимый фильм, полистать новый каталог косметики или просто посплетничать. Подойдет декор в стиле СПА, в качестве подарков можно собрать корзиночки со СПА-аксессуарами. Повеселитесь и подурачьтесь!

Салфетки

Под «Клоунский колпак» (с. 134) можно спрятать маленький сюрприз или конфетку, и он повеселит как взрослых, так и девочек. Модель «Бикини» (с. 30) подойдет для летних вечеринок только для девочек. «Букет» (с. 36) выглядит очень женственно и подойдет для любого девичника.

Палитра

Можно выбрать любое сочетание шоколадно-коричневого, лимонного, салатового, желтого и, конечно, розового цвета. Как всегда, подбирайте салфетки, сочетающиеся с посудой, но не стесняйтесь экспериментировать и компоновать.

Рецепт

СЫРНЫЙ ТАРТ (на 6–10 порций)

Вам понадобится кухонный комбайн и металлическая или стеклянная форма для торта диаметром 25 см.

Тесто для тарта

- 1 стакан + 1 $^1/_2$ ст. л. муки
- $^1/_2$ ч. л. соли
- $^1/_2$ ч. л. сахара
- $^1/_4$ стакана холодного малосоленого сливочного масла, нарезанного на маленькие кусочки
- 2 ст. л. холодной воды (или по необходимости)

Начинка

- 6 яиц комнатной температуры
- 1 стакан молока
- $^2/_3$ стакана сметаны
- $^1/_2$ ч. л. соли
- $^1/_4$ ч. л. свежемолотого черного перца
- Щепотка молотого мускатного ореха
- 250 г натертого сыра грюйер, эмменталь или швейцарского

Совет:

тесто, завернутое в пищевую пленку, может храниться в морозилке месяц. Перед готовкой переложите его на ночь в отделение холодильника, чтобы оно разморозилось.

Для теста

1. Смешайте в комбайне муку, соль и сахар, добавьте масло и перемешивайте до однородного состояния. Добавьте холодную воду, по столовой ложке за раз, тщательно помешивая, пока тесто не станет гладким.
2. Скатайте из теста шар, потом расправьте его в блин. Заверните в пластиковую пленку и положите в холодильник на 20 минут, чтобы оно охладилось.
3. Раскатайте тесто по размеру формы для выпечки. Подровняйте края. Несколько раз проткните дно вилкой. Поставьте в морозилку на 30 минут. В это время разогрейте духовку до 220 °С.
4. Выложите замороженное тесто на противень, выстеленный фольгой, и поверх положите горох, фасоль или любой другой груз. Выпекайте 15 минут или пока края не подрумянятся. Снимите груз и выпекайте еще 7 минут, пока тесто не станет темнеть. Достаньте из духовки, не выключая ее, и остудите.

Для начинки

5. В большой миске смешайте яйца, молоко и сметану, потом добавьте соль, перец и мускатный орех. Затем положите сыр и выложите на тесто.
6. Выпекайте пирог 30 минут или пока начинка не станет золотистой и немного поднимется в центре. Остужайте в течение 5 минут перед подачей.

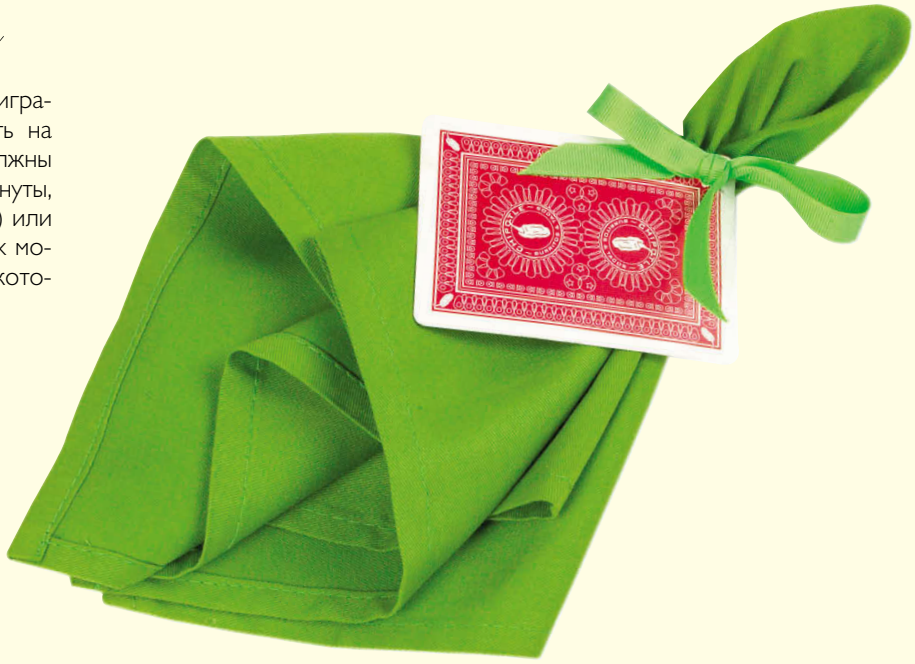
Дениз Вивальдо

Вечер настольных игр

Пригласите друзей на вечер настольных игр. Оформите приглашения в виде игральных карт, покерных фишек или карточек из «Монополии». Чтобы стол остался свободным для игр, еду можно подать на буфетном столе или барной стойке. Чтобы оформить помещение с помощью игральных карт, дыроколом проколите их уголки и развесьте на ленточках. Подарки к такому празднику выбрать легко: колода карт, завернутая и подписанная, или любая другая настольная игра.

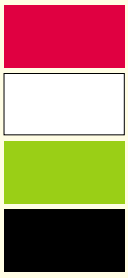
Салфетки

Скорее всего, стол будет занят играми, поэтому еду лучше подавать на буфете. Для этого салфетки должны быть компактно и удобно свернуты, например в виде «букета» (с. 36) или «фуршет-ролла» (с. 42). В обоих моделях используются ленточки, к которым вы можете привязать карты.



Палитра

Для оформления можно использовать цвета настольных игр, чаще всего это белый, красный, зеленый и черный. На самих игральных картах можно написать имена гостей или другую важную информацию. Не бойтесь ярких акцентов.



Рецепт

ДИП ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ (на 6 порций)

- 2 тонко нарезанных кабачка
- 1 нарезанный зубчик чеснока
- 1/2 луковицы красного лука, нарезанной
- 1/4 стакана листьев петрушки
- 1/4 стакана свежих листьев мяты
- 1/4 стакана измельченных грецких орехов
- 1/2 стакана сметаны
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
- 1/4 ч. л. соли (или по вкусу)

1. Положите кабачки в посуду для микроволновой печи, накройте крышкой и поставьте в печь на 1 минуту при максимальной температуре (или пока они не станут мягкими).
2. Переложите их в комбайн или блендер, добавьте чеснок, лук, петрушку, мяту, орехи, сметану, масло, лимонный сок и соль. Тщательно измельчите и перемешайте, чтобы дип был однородным, но не жидким. Перелейте в миску, закройте и уберите в холодильник. Дип может храниться 1 день.

Совет:

подавайте с чипсами или питой.

Дениз Вивальдо

Церемония «Оскар»

Мне нравится смотреть церемонию «Оскар» с друзьями. Для такого случая лучше приготовить что-нибудь легкое, что можно жевать перед телевизором, но в то же время элегантное и подходящее случаю. Конечно, не обойтись без любимого лакомства всех поклонников кино — поп-корна. Для подачи поп-корна используйте пластиковые или бумажные стаканы. Предложите друзьям отгадать победителя до объявления результатов и приготовьте несколько призов.

Салфетки

Скорее всего, вы будете подавать еду на подносах. Используйте модель в виде дамского кошелька (с. 46), обыгрывая конверты, в которых находится имя победителя. Также можно использовать модель «Смокинг» (с. 188), как намек на наряды знаменитостей. Кроме того, для этой модели вы используете две салфетки, что может быть кстати, если гости едят руками.

Рецепт

ПОП-КОРН С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

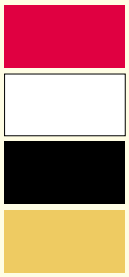
(на 6 порций)

- $^1/_4$ стакана несоленого сливочного масла, растопить
- 1 ч. л. трюфельного масла
- 8 стаканов свежего поп-корна
- 1 ч. л. соли

1. В маленькой миске смешайте сливочное и трюфельное масло.
2. Обваляйте поп-корн в получившейся заправке и посолите. Подавайте теплым.

Палитра

Черный смокинг и белая сорочка — традиционный костюм для официальных торжеств. К этим цветам, используемым в оформлении вечеринки, можно добавить детали красного и желто-золотого цвета, напоминающие о знаменитой ковровой дорожке и заветной статуэтке.



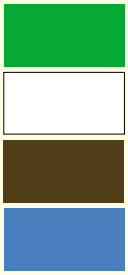
Дениз Вивальдо

Спортивная вечеринка

Чтобы организовать такую вечеринку, вам вовсе не обязательно быть отчаянным фанатом: достаточно просто выбрать матч по телевизору и пригласить друзей. Еда может быть самая простая. Оформите приглашения в цветах любимой команды, попросите гостей надеть шарфики или футболки любимых футболистов и украсьте дом в соответствующем стиле. Если вы собираете гостей летом, можно предложить им поиграть в спортивную игру на заднем дворе. В качестве подарка подойдет мяч или спортивная атрибутика.

Палитра

Выбирайте природные: зеленый, коричневый, голубой и белый — именно это вы скорее всего увидите, если отправитесь на стадион посмотреть матч.



Салфетки

Сделайте модель «Фартук для стакана» (с. 50), чтобы поставить на нее миску с соусом чили. Если вы устраиваете фуршет, положите «Фуршетт-ролл» (с. 42) в конце стола.

Рецепт

ЧИЛИ КОН КАРНЕ (на 8 порций)

- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 стакан мелко нарезанного лука
- 1 кг грудки индейки
- 2 банки красной фасоли или фасоли пинто, прополоскать и обсушить
- 2 банки измельченных помидоров
- 2–4 ст. л. соуса чили (или по вкусу)
- Соль и свежемолотый перец
- 1–2 ст. л. яблочного уксуса (по желанию)
- Измельченный красный лук, помидор и кинза
- Тертый сыр чеддер

1. В большой кастрюле разогрейте масло на среднем огне. Пассеруйте лук в течение 5 минут или пока он не станет мягким. Добавьте индейку и готовьте, помешивая, 6 минут или пока мясо не изменит цвет.
2. Вмешайте фасоль, помидоры из банки и соус чили, посолите и поперчите, доведите до кипения. Уменьшите огонь и томите, периодически помешивая, около 20 минут.
3. Снимите с огня и добавьте уксус. Подавайте со свежим красным луком, помидором, кинзой и сыром.

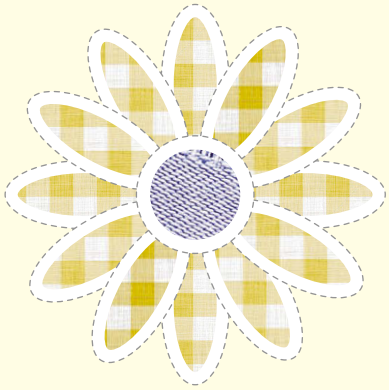
Дениз Вивальдо

Пикник в саду

В данном случае основное украшение — природа, так что сервировка может быть минимальной. Натяните тент, принесите садовую мебель и пледы и разведите костер (если это не противоречит местным правилам). Предупредите гостей, чтобы они принесли с собой приспособления для пикника, а вам останется только подать еду, лучше всего на подносах. Чтобы продлить выходной, подарите гостям живописную баночку с бобами и рецепт вашего любимого горохового супа — может быть, и моего.

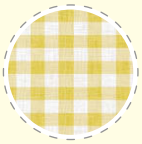
Салфетки

Здесь не нужны особые изыски с салфетками, просто повесьте полотенца и салфетки на забор.



Палитра

Коричневый мешок, выцветший красный сарай, зеленая трава и яркое голубое небо — вот главные цвета этого праздника. Используйте эти или сочетающиеся цвета в выборе посуды и салфеток.



Рецепт

СУП ИЗ БОБОВЫХ (на 6 порций)

- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. сливочного масла
- 2 нарезанные луковицы
- 2 стебля сельдерея, нарезанные
- 2 головки чеснока, натертые
- 1 большая морковка, нарезанная соломкой
- 1 банка (800 мл) измельченных помидоров
- 6 стаканов куриного бульона
- 1 стакан красной фасоли из банки, промыть и обсушить
- 1 стакан белой фасоли из банки, промыть и обсушить
- $^1/_2$ стакана черной фасоли из банки, промыть и обсушить
- $^1/_2$ стакана нута из банки, промыть и обсушить
- 2 веточки свежего тимьяна
- 2 веточки петрушки
- Соль и свежемолотый перец

1. В большой кастрюле нагрейте масло (оба вида) на сильном огне, пассеруйте лук около 5 минут, пока он не станет мягким. Добавьте сельдерей, чеснок и морковь, пассеруйте еще 5 минут.
2. Вмешайте помидоры, бульон, фасоль и зелень, посолите и поперчите по вкусу, доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите на медленном огне 30 минут, чтобы ароматы всех продуктов как следует смешались. Перед подачей достаньте из супа и выбросите зелень.

Дениз Вивальдо

Южное очарование

Жители юга славятся теплым гостеприимством и своими угощениями, поэтому именно у них надо черпать кулинарное и оформительское вдохновение — если вы хотите, чтобы вашим гостям понравилось. Добавьте в оформление природные элементы, оформив стол с помощью живых или сухих цветов или растительных узоров на тканях. Маленькие горшочки с лавандой отлично подойдут для украшения и послужат подарком гостям. На основе трав мы сделаем и чай для праздника (см. рецепт на с. 319). Желтые розы, которые символизируют дружбу, активность и свободу, — еще одна идея для оформления.

Салфетки

Сложите салфетку в виде горшка (с. 154) и поместите в него стебельки пряных трав. Модель «Цветок» (с. 148) добавит нежности и естественных линий, особенно если у вас ланч или чаепитие. Модели «Щит» (с. 96) и «Две вершины» (с. 120) просты и элегантны, для них можно взять салфетки с цветочным или растительным орнаментом.

Палитра

Палитра этого праздника повторяет цветовую гамму вашего сада, где растут розы, лаванда, розы и всяческая зелень. Подчеркните эти яркие цвета, а фоном для них послужит скатерть нежного кремового оттенка или простая деревянная столешница.

Рецепт

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ЛАВАНДОЙ И МЯТОЙ (на 6 порций)

- 4 мятных чайных пакетика
- 3 лавандовых чайных пакетика
- 2 стакана кипятка
- $^1/_2$ стакана жидкого меда
- $^1/_2$ стакана холодной воды
- свежие листки и цветы лаванды и мяты

1. Положите чайные пакетики в заварочный чайник (на 2 л) и залейте кипятком. Дайте настояться 4 минуты, потом удалите пакетики и процедите чай. Растворите в чае мед. Влейте холодную воду и остудите.
2. При подаче налейте чай в стакан со льдом и украсьте свежими цветами лаванды и листочками мяты.

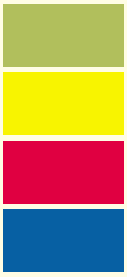
Дениз Вивальдо

Дикий Запад

У этой сервировки есть явный западноамериканский оттенок. Введите гостей в тему, изобразив на приглашениях стога сена, ковбоев и коров. Продолжайте оформлять праздник в том же духе. Чтобы все выглядело (и пахло) свежестью, добавьте акцент в виде ломтиков лимона. Завершите композицию букетом цветов в жестяной банке из-под консервов, обернутой тканью. В качестве подарка можно выбрать щеточку для барбекю, а дети будут рады игрушкам в виде домашних животных.

Палитра

Желтые лимоны и зеленые лаймы создают ощущение легкости и современности, но необходимо ввести в палитру красный и синий цвета.



Салфетки

Моделью для этого праздника послужит «Котомка странника» (с. 70), в которую можно положить подарок для гостя, например игрушку в виде лошадки или коровы для ребенка, которая займет его и на самом мероприятии. «Карман» (с. 82) тоже будет смотреться очень хорошо. Если вы выбрали другие модели, возьмите салфетку в клетку или бандану.

Рецепт

СОУС ДЛЯ БАРБЕКЮ (на 500 мл)

- 500 мл кетчупа
- $^1/_3$ стакана светлой патоки
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. жидкого меда
- 2 ст. л. вустерширского соуса
- 1 $^1/_2$ ст. л. яблочного уксуса
- 1 ст. л. дижонской горчицы
- $^1/_4$ ч. л. кайенского перца

1. Смешайте ингредиенты в кастрюле, нагревайте на среднем огне, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь и доведите до кипения. Потом уменьшите огонь и томите, постоянно помешивая, еще 15 минут. Остудите до комнатной температуры.
2. Храните в холодильнике в плотно закрывающемся контейнере до 5 дней.

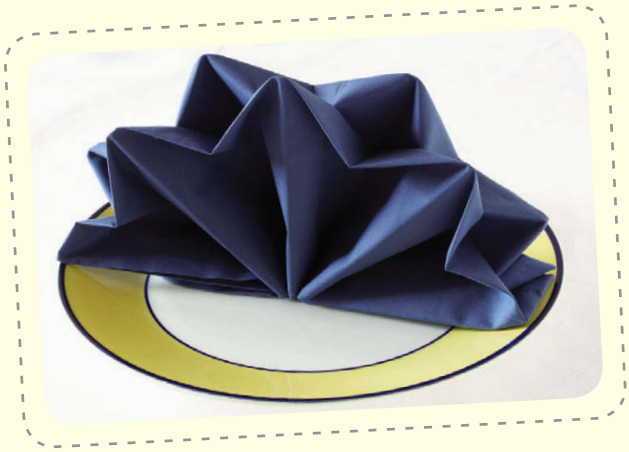
Дениз Вивальдо

Тихоокеанское побережье

Создать тему океана очень легко — возьмите ракушки, камешки, послания в бутылке. На крупных ракушках можно написать имена гостей, использовав их вместо карточек. В качестве центрального украшения организуйте кусочек океанского дна, взяв шелковую скатерть, гальку и ракушки. Найдите свечи в форме раковин. Можно также наполнить большую емкость песком и поставить высокие свечи в нее. Если у вас деревянный стол, не закрывайте его скатертью, используйте салфетки под приборы — будет похоже на палубу корабля.

Салфетки

В моей коллекции есть несколько «морских» моделей: «Ракушка» со с. 210, «Парусник» (с. 94) и «Волны» (с. 194). Не бойтесь экспериментировать и комбинировать.



Палитра

С цветами здесь тоже несложно — это бирюзовый, голубой, зеленый, а также серый, белый и коричневый.

Рецепт

ГУСТОЙ СУП ИЗ ЛОСОСЯ С УКРОПОМ (на 6 порций)

- 6 ломтиков бекона, нарезать
- 2 стебля сельдерея, нарезать
- 1 луковица красного лука, нарезать
- 1 стебель лука-порея (только белые и светло-зеленые части), тонко нарезать
- 2 красных картофелины, нарезать на кубики
- 3 стакана молока
- $^1/_2$ стакана 35%-ных сливок
- 750 г филе лосося без костей, нарезать на кусочки толщиной 2,5 см
- Соль и свежемолотый перец
- 60 г измельченного укропа
- Лимон, разрезать на 6 частей

1. В большой кастрюле обжаривайте бекон, пока он не станет хрустящим, переложите на бумажное полотенце, чтобы он обсушился.
2. В жире от бекона жарьте сельдерей, красный и зеленый лук около 8 минут. Добавьте картошку и тушите еще 3 минуты, добавьте молоко и сливки, доведите до кипения, постоянно помешивая. После этого убавьте огонь и варите, помешивая, пока картошка не станет мягкой. Добавьте рыбу и варите еще 3 минуты, пока рыба не будет легко разламываться вилкой. Снимите с огня, добавьте укроп и бекон. Посолите и поперчите по вкусу, подавайте с лимоном.

Дениз Вивальдо

Гавайская вечеринка

На такой вечеринке у всех будет радостное настроение, этому способствуют яркие цвета и легкие коктейли. Подайте тропические фрукты, например ананасы, манго, папайю, лаймы и маракуйю, ими же можно оформить центральное блюдо, тогда оно будет эффектное и вкусное. Можно также украсить стол крупными тропическими листьями, подложив их, например, под тарелки. Поставьте орхидею или другие яркие цветы в высокую прозрачную вазу, наполненную водой. Салфетки используйте яркие однотонные или с гавайским рисунком. Гостям можно раздать ожерелья из цветов, которые они будут носить на вечеринке, а после заберут с собой.

Салфетки

Самая очевидная модель для экзотической тропической вечеринки — «Гавайская рубашка» (с. 204). «Райская птичка» (с. 208) тоже подойдет, а «Простую модель» (см. с. 102) можно украсить большим цветком.

Палитра

Цвета лучше выбирать самые яркие, взяв за образец окраску тропических фруктов — ананаса, манго, папайи, лайма, а также цветов, например ярко-розовой буггенвиллии. Разбавить это буйство красок можно спокойным и остужающим синим фоном.

Рецепт

БЫСТРАЯ ГРАНИТА ИЗ АНАНАСА (на 6 порций)

- 1 ананас, очистить, удалить сердцевину и нарезать
- 2 стакана лимонного или лаймового йогурта
- 1 стакан подслащенного тертого кокоса
- дольки лайма

1. Разложите дольки ананаса на большом противне и заморозьте (минимум 3 часа, максимум несколько дней).
2. Замороженный ананас положите в йогурт и измельчите блендером или в комбайне до однородной массы, добавьте кокос и слегка измельчите.
3. Разложите в десертные стаканчики и подавайте с дольками лайма.

Дениз Вивальдо

Мексиканская фиеста

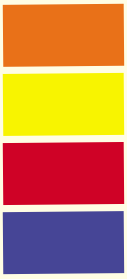
Испанское слово «фиеста» теперь известно во всем мире и у всех ассоциируется с праздником. Сама мексиканская кухня всегда настраивает на общение, поэтому это благодарная тема для праздников. Украсить дом будет просто — в этом вам помогут сомбреро, кактусы и стручки перца чили. Их можно использовать как в оформлении приглашений, так и столовой. Мягкая соломенная шляпа станет отличным подарком гостям или центральным украшением: в центр шляпы поставьте тарелку с соусом, а на полях разложите чипсы.

Салфетки

Если вы предполагаете есть руками, выберите модель «Ослик» (с. 44), потому что она сложена двух салфеток. Ее можно поставить и на буфетном столе, потому что она закрепляется в стакане. Еще можно выбрать яркого «Попугая» (с. 166) или модель «Складки» (с. 80), для которой лучше всего подойдет салфетка с полоской вдоль края.

Палитра

Придайте своему столу южный колорит с помощью оранжевого, желтого, красного цветов, оттенив их бирюзовым и синим. Дополните оформление соломенной шляпой, яркими цветами и кактусами.



Рецепт

МАНГОВАЯ «МАРГАРИТА»
(на 1 порцию)

- 1 $^1/_2$ стакана льда
- $^1/_2$ стакана нарезанного манго (свежего или замороженного)
- 60 мл текилы
- 15 мл ликера «Трипл-секс»
- 30 мл холодной воды

Смешайте все ингредиенты в блендере до однородного состояния. Подавайте в бокале «Маргарита».

Дениз Вивальдо

Тусовка в Барселоне

Позвольте себе расслабиться посреди дня, следуя отличной испанской традиции. Поставьте на стол деревянное блюдо и разложите в нем цветы аниса, корицы и апельсины, утыканные бутонами гвоздики. Расписанные вручную кувшины и терракотовые тарелки также способствуют созданию испанского колорита. Не забудьте подать тарелочки с маринованными оливками, солеными миндальными орехами, чтобы гости могли закусить перед основным кушаньем.

Салфетки

Модель «Дуэт» (с. 60), помещенная в высокий стеклянный бокал, пригодится для гостей, которые используют две салфетки. На нее похожа модель «Орхидея-2» (с. 220), но ее «лепестки» смотрятся нежнее. Модель «Рыбка» (с. 146) смотрится особенно выигрышно, если она выполнена из многоцветных полосатых салфеток, а «Лестницу» (с. 180) будет видно издалека.

STRAIGHT
'N' NARROW
Offray

Палитра

Выбирайте насыщенные естественные цвета. Все основные тона вы найдете на этом блюде: светлое дерево, оранжево-желтые фрукты, темно-коричневые пряные специи, зеленые оливки. Дополните палитру красным цветом.

Рецепт

ПИЛАВ ИЗ РИСА И ШАФРАНА (на 6 порций)

- 60 г сливочного масла
- 1 луковица красного лука, нарезать
- 1 зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
- 375 г белого длиннозерного риса
- 1 г цветков шафрана (или 0,5 г измельченного шафрана)
- 750 мл куриного бульона
- 125 г крупно смолотых обжаренных миндальных орехов
- 60 г петрушки
- 10 г тертой цедры апельсина

1. В кастрюле растопите масло на среднем огне, пассеруйте лук около 7 минут, пока не станет золотистым. Добавьте чеснок и пассеруйте еще 2 минуты. Добавьте рис и шафран и хорошо перемешайте, чтобы весь рис был в масле.
2. Влейте бульон и доведите до кипения. Потом убавьте огонь до минимума, закройте крышкой и томите 20 минут или пока не выпарится вся жидкость. Дайте постоять 5 минут под крышкой, потом разомните вилкой и вмешайте миндальные орехи, петрушку и цедру апельсина. Подавайте горячим.

Дениз Вивальдо

Итальянская паста

Оливковое дерево, растущее веками, стало символом мира и мудрости, а его плоды и масло из них — основа итальянской кухни. Что может быть лучше, чем ужин в итальянском стиле с родственниками и друзьями? Изображением оливкового дерева, веточки или кисти оливок можно украсить приглашения, именные карточки, а в качестве подарка преподнести бутылочку оливкового масла вместе с рецептом. Если вы устраиваете такой вечер в холодное время года, устройте центральное украшение из засахаренных фруктов, которые будут напоминать о лете и юге.

Салфетки

Используйте элегантный и неброский «Дуэт» (с. 160), потому что пастой можно основательно перепачкаться. Также подойдет «Триплет» (с. 116), украшенный листьями или цветами. На тарелку можно положить «Разделенный квадрат» (с. 56) или «Кристалл» (с. 52).

Палитра

Пробудите у гостей воспоминания о лете в Италии с помощью насыщенных и глубоких оттенков красного, коричневого и зеленого цветов.

Как сделать сырную тарелку

Сырная тарелка — отличное дополнение к любому столу. Ее можно подавать перед основным блюдом, включить в меню фуршета или коктейльной вечеринки, потому что сыр — отличная закуска для многих вин и напитков. По этой же причине сырная тарелка придется к месту, когда вы подаете крепкий алкоголь после основного блюда. Кроме того, сделать ее очень просто. Единственное, что нужно, кроме сыра, — хлеб, сушенные и свежие фрукты. Если вы хотите сделать настоящее антипасти, то добавьте итальянскую ветчину и прошутто, маринованные оливки, артишоки, сушеные помидоры и поджаренный сладкий перец.

Даже в самую простую сырную тарелку должны входить три вида сыра, чтобы каждый мог оценить разнообразие этого продукта как по вкусу и запаху, так по цвету и фактуре. Ищите свежий сыр: твердый, голубой, мягкий или полумягкий. Не стесняйтесь спросить совета у продавца в специальном магазине или в супермаркете, он, скорее всего, подскажет, как выбрать лучшее для сырной тарелки.

Если вы организуете итальянскую вечеринку, то выбирайте итальянские сыры: свежую моцареллу (из нее получаются отличные бокончини — маленькие бутербродики на один укус для коктейлей), горгонзолу (самый терпкий итальянский сыр), другие голубые сыры, сливочную фонтину и твердый пармиджано-реджиано.

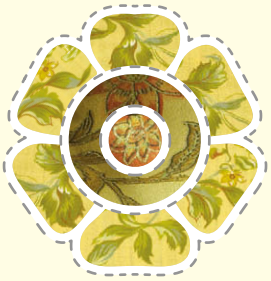
Дениз Вивальдо

Немецкий праздник

Сделайте своему мужчине сюрприз, подготовив в его честь вечеринку в немецком стиле: острые колбаски, сладкая горчица и пиво понравятся любому. За основу оформления можно взять пивные банки и бутылки: поместите их изображение на приглашения. Подарком гостю послужит набор разных сортов немецкого пива, который продается в супермаркетах. Такого набора, например, из шести бутылок хватит на двоих: одному гостю положите на место бутылки, а второму — оригинальную упаковку. Разнообразить меню вам помогут многочисленные виды немецкой горчицы, которую также можно подарить гостям.

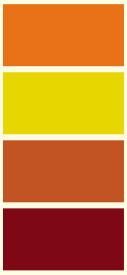
Салфетки

Выберите модель «Мотылек» (с. 218) или «Летящая птица» (с. 32), чтобы придать столу баварской легкости и дружелюбия. «Рыба о двух головах» (с. 190) и «Двусторонний ромб» (с. 176) хорошо смотрятся с двусторонними салфетками.



SWEET HOT MUSTARD
inglehoffer
With Honey
SWEET HOT
MUSTARD
CREAMY DILL MUSTARD
inglehoffer
Creamy
DILL MUSTARD
WITH CAPERS
LOW FAT HONEY
inglehoffer
NATURAL WHOLE SEED
HONEY MUSTARD

Germany's No. 1
Bitburger
Premium Beer
INTERNATIONAL TRADEMARK
Nach deutschem Reinheitsgebot
Garantiert beste Rohstoffe
Warsteiner
EINE KÖNIGIN UNTER DEN BIEREN
BEER · alc. 4.8% vol.
BIÈRE · 4.8% alc./vol.
33 cl · 330 ml
11.2 Fl. oz. (US)
WARSTEINER
PREMIUM VERUM
IMPORTED
Optimator
SPATEN
SPATEN
MUNICH
BIERE · CERVEZA · BIRRA · BIER · BEER
HB
Henninger
Premium Bier
IMPORTED FROM GERMANY



Палитра

Придайте столу немного простоватый, но основательный вид, показав дерево, тяжелые керамические тарелки и миски, насыщенный цвет пива. Выдержите стол в желто-коричневых тонах с некоторыми акцентами.

Рецепт

КОЛБАСКИ, ТУШЕННЫЕ В ПИВЕ (на 6 порций)

Предварительно разогрейте духовку до 160 °С.
Вам понадобится жаропрочная форма для духовки.

- 15 мл оливкового масла
- 1 луковица, нарезанная крупными кусками
- 6 копченых немецких сосисок
- 6 стаканов немецкого лагера
- 12 целых горошин черного перца
- Для подачи — разные немецкие виды горчицы

1. В жаропрочном блюде разогрейте масло, пассеруйте лук 10 минут до светло-коричневого цвета. Добавьте сосиски и обжаривайте еще 3 минуты. Влейте пиво и положите перец, доведите до кипения.
2. Накройте и запекайте в разогретой духовке 30 минут. Шумовкой достаньте сосиски из формы и подавайте без лука с разными видами горчицы.

Дениз Вивальдо

Греческая вечеринка

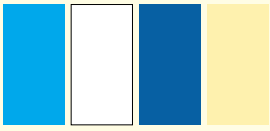
Сделайте маринованную фету собственного приготовления для этой вечеринки и подарите каждому гостю по баночке. Именные карточки гостей оформите изображением греческой колонны или античной статуи. Для создания классического античного стиля поставьте на стол белый сервиз. Также можно добавить в палитру все оттенки синего и голубого. Эти цвета навеют воспоминания о морях, омывающих Грецию, и о цветах греческого флага. Кроме того, белое и голубое — традиционное средиземноморское сочетание. Если вы украшаете стол цветами, добавьте к букету пучок розмарина, который придаст столу необходимый летний аромат.

Салфетки

Выбирайте простые модели, например «Стандарт» (с. 106) или «Скалка» (с. 88), или добавьте немного движения с помощью модели «Вертушка» (с. 170) или «Башня» (с. 156).

Палитра

Основные цвета для этого праздника — белый и синий, а также все его оттенки. Это сочетание напоминает не только о греческом флаге, но и об античных храмах на фоне Эгейского моря. Подчеркните природные мотивы акцентом желтого цвета.



Купите или одолжите у знакомых тарелки и блюда разных форм, но одного цвета, в нашем случае — белого. Это самый изысканный сервиз, который вы можете собрать сами, — белый цвет всегда элегантен, а разные формы придадут столу разнообразие.

Рецепт

МАРИНОВАННАЯ ФЕТА (на 6 порций)

- 250 г феты
- 1 ст. л. мелко нарезанного свежего орегано (или 1 ч. л. сухого)
- 1 ст. л. мелко нарезанного свежего розмарина (или 1 ч. л. сухого)
- 1 ч. л. лимонной цедры
- 1 ч. л. апельсиновой цедры
- 1/8 ч. л. острого перца
- 12 горошин черного перца
- 2 стакана оливкового масла экстра вирджин

1. Нарежьте фету на кубики со стороной 1 см и положите их в стеклянные банки объемом примерно 750 мл — 1 л. Добавьте орегано, розмарин, лимонную и апельсиновую цедру, острый перец и горошины черного перца. Влейте масло, чтобы оно прикрыло сыр.
2. Закройте банку и храните в холодильнике не менее 2 дней, а максимум неделю. Перед подачей доведите до комнатной температуры.

Дениз Вивальдо

Турецкий полумрак

В качестве отправной точки для оформления приглашений на этот праздник может послужить турецкий флаг, белый полумесяц и звезды на красном фоне. Звезды, полумесяц и яркая бижутерия помогут вам и в оформлении стола. Шелк напомнит о восточной роскоши, а в оторочке из бисера будут причудливо отражаться тени и свет свечей. Подарки гостям можно оформить в виде мешочков из органзы, положив туда, например, восточные сладости. Привяжите к мешочку именную карточку. Если вы не планируете подавать много блюд, гостей можно усадить на подушки за низкий кофейный столик, как принято в Азии.

Салфетки

Модель «Дуэт» (с. 60) дает возможность каждому гостю воспользоваться двумя салфетками и бокалами. Еще одно элегантное решение салфетки в бокале — «Орхидея-2» (с. 220). Если вы поставите на тарелку высокую «Лестницу» (с. 180), ее будет видно издалека. Чуть менее заметно, но не менее празднично выглядит «Папская митра» (с. 84), украшенная звездой.

Палитра

Цвета для этой вечеринки можно выбрать самые яркие, красный, пурпурный, зеленый, синий, золотой, бронзовый, желтый. Блестящие искусственные драгоценности отлично сочетаются с шелковыми тканями и цветным стеклом.

Рецепт

АБРИКОСОВЫЙ КОМПОТ (на 6 порций)

- $^{2}/_{3}$ стакана сахарного песка
- 12 абрикосов, очищенных от кожицы и нарезанных
- 1 ч. л. миндального экстракта
- $^{1}/_{4}$ стакана поджаренных миндальных лепестков

1. Вскипятите в кастрюле 1 л воды с сахаром на сильном огне. Убавьте огонь до среднего, всыпьте абрикосы и миндаль и варите при слабом кипении 8 минут. Снимите с огня и остудите.
2. Компот можно хранить в плотно закрывающемся контейнере до 1 недели. Перед подачей добавьте к компоту миндаль.

Совет:

этим компотом можно полить мороженое.

Дениз Вивальдо

Китайский банкет

Пусть вас не страшит организация домашнего банкета в китайском стиле, к нему совсем не так сложно подготовиться, как кажется. Если у вас нет времени готовить, вы можете заказать еду в ближайшем китайском ресторане. Однако обязательно испеките печенья с предсказанием, они станут хорошим поводом для разговоров. Их можно подавать как сами по себе, так и с мороженым или щербетом. Для придания более утонченного вкуса окуните их в шоколад. Праздник можно оформить изображениями дракона, китайских палочек в виде подставок для карточек или салфеток, шелковыми тканями.

Салфетки

Отлично подойдет салфетка в форме галстука-бабочки (с. 40), в которую можно продеть палочки, а также «Двусторонний веер» (с. 54), который можно украсить китайской монеткой или ракушкой. В пару к печеньям с предсказанием пойдет такая же салфетка со с. 66, а вертикально можно установить «Веер» (с. 62).

Палитра

За основу возьмите цвет слоновой кости, черный и коричневый, добавив к ним акценты красного, зеленого и золотого. Материалы могут быть простыми: дерево, шелк, бамбук.

Рецепт

СПАРЖА С КУНЖУТОМ

- 2 ч. л. семян кунжута
- 1 ч. л. семян черного кунжута
- 1 ст. л. оливкового масла
- 750 г спаржи (желательно, тонких стеблей), очищенная и нарезанная на кусочки по 5 см
- Соль и свежемолотый черный перец

1. В большой глубокой сковороде или кастрюле поджаривайте в течение 2 минут на среднем огне семена кунжута, постоянно помешивая, чтобы они не горели. Пересыпьте в тарелку и отставьте.
2. Увеличьте огонь до сильного и добавьте масло. Готовьте спаржу, часто помешивая, 5–7 минут или пока она не станет бледно-зеленой и хрустящей. Снимите с огня и вмешайте семена кунжута. Посолите и поперчите по вкусу.

УДК 641/642
ББК 36.997
В 41

Denise Vivaldo
Perfect Table Setting

Перевод с английского *Анны Конюховой*
Фото на переплете *Надежды Серебряковой*

Публикуется с разрешения
ROBERT ROSE INC (США)
при содействии Агентства Александра
Корженевского (Россия)

Издание для досуга

Дениз Вивальдо

Украшение праздничного стола

Ответственный редактор *А. Братушева*
Редактор *И. Зорина*
Художественный редактор *С. Власов*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *В. Чернявская*

Вивальдо Д.
В 41 Украшение праздничного стола / Дениз Вивальдо ; [пер. с англ. А. А. Конюховой]. — М. : Эксмо, 2013. — 352 с. : ил.

В этой книге вы найдете все, чтобы превратить обычный обед или ужин в настоящий праздник. 100 подробных пошаговых инструкций по сворачиванию и украшению салфеток, 25 примеров тематического оформления стола, от детского праздника до вечеринки с шампанским и икрой, советы по гостевому этикету, а также уходу за скатертями и салфетками. Автор книги, известный ресторатор и специалист по праздникам Дениз Вивальдо, расскажет все секреты правильно накрытого и оформленного стола. Приложив немного усилий, вы подарите своим гостям и близким настоящий праздник!

УДК 641/642
ББК 36.997

© Denise Vivaldo, 2010
© Robert Rose Inc., 2010
© Конюхова А., перевод на русский язык, 2013
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2013

ISBN 978-5-699-49025-7 (оф. 1)
ISBN 978-5-699-62621-2 (оф. 2)

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 127299, Мәскеу, Клара Цеткин көшесі, 18/5 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru . E-mail: info@eksmo.ru.
Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе. Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Қазақстан Республикасының аумағында өнімдер бойынша шағымды Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі қабылдайды: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе.
Өнімдердің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»*
E-mail: **international@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.*
E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Подписано в печать 11.01.2013. Формат 84x108 $^1/_{16}$.
Гарнитура «Gals». Печать офсетная. Усл. печ. л. 36,96.
Тираж 4000 (2000 (оф. 1) + 2000 (оф. 2) экз. Заказ

Ничто так не красит хозяйку, как роскошно накрытый стол! Изысканная скатерть, умело свернутые салфетки, правильные столовые приборы и карточки с именами гостей придадут вашему столу оригинальность и зададут тональность предстоящего вечера, будь то ужин с деловыми партнерами мужа или дружеская вечеринка на природе. В этой книге, вы найдете все, чтобы правильно накрыть стол: от выбора скатерти и салфеток до расположения десертных вилок и бокалов для вина. Приложив немного усилий, вы подарите своим гостям и близким настоящий праздник. А любое блюдо, поданное в красивом «оформлении», станет настоящим кулинарным шедевром!

Что поможет накрыть идеальный стол:

*

100 подробных пошаговых инструкций по сворачиванию и украшению салфеток, от самых простых до сложных моделей

*

25 примеров тематического оформления стола, от детского праздника или пикника на заднем дворе до вечеринки с шампанским и икрой

*

Множество советов по украшению стола, гостевому и застольному этикету, уходу за скатертями и салфетками, подаркам гостям и написанию приглашений

*

Ваше желание и фантазия, чтобы стать самой лучшей и оригинальной хозяйкой!

Автор книг – Дениз Вивальдо – известный ресторатор и специалист по банкетам и праздникам, которая устроила и провела уже около 10000 вечеринок. В 1988 году Дениз основала компанию Food Fanatics, которая занимается разработкой рецептов, дизайном приборов и оформлением праздников.