



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEÇETE KATLAMA ŞEKİLLERİ

Peçete kullanılması ortaçağda doğmuştur. O zamanlar sol kol veya omuz üzerine konurdu ve her serviste değiştirilirdi. Sonraları boyuna bağlanmaya başlandı. XIX. yüzyıla kadar bu şekil devam etti. Şimdiki peçetelerin boyutu daha küçüktür. 50 X 50 cm. veya 60 X 60 cm. Masa örtüsüne asorti, veya eğer masa örtüsü dantel ise düz beyaz renkte olur. XIX. yüzyılda peçete katlama şekilleri çok değişiktir. Kardinal şapkası biçimi, yelpaze şekli, orkide şekli, Norte Dame şekli, v.b.

Şimdi böyle fantaziler kalkmıştır. Basit katlama şekilleri kullanılmaktadır. Ekmek, peçetenin içine konulabilir. Fakat bazı dalgın misafirler peçeteyi açarken ekmeği düşürebilirler. Ekmek, ekmek sepeti, ya da peçetenin üstüne konulmalıdır.