SOFRA DÜZENLEME

İyi düzenlenmiş bir sofra, en az yemek kadar sofradakileri etkileyen bir öğedir. Sofra düzenlemesi kişisel beğenilere ve eldeki malzemeye bağlı olmakla birlikte, uyulması gereken bazı temel kurallar vardır. Aşağıda bunlardan başlıca-arını vermeye çalışacağız.
Özellikle davetlerde, sıcak bir yemek servis edilecekse, gürültü yapmaması ve masanın kaplamasının kabarmaması için, alta bir keçe örtü yerleştirilir. Üstüne tercihen düz beyaz yada dantelli bir örtü örtülür. Örtünün kenarları, sofranın kenarlarından 15-20 sm kadar sarkmalıdır. Renkli ve desenli örtüler ise daha çok gündelik sofralarda kullanılmaktadır. Dikkat edilmesi gereken bir özellik de, peçeteler ile örtünün aynı desende olmasıdır. Peçeteler sofraya enlemesine iki ya da üçe katlanarak konulmalı, fazla süslü katlamalardan kaçınılmalıdır.
Klasik bir sofra düzenlemesinde tüm tabakların aynı desende olmaları tercih edilir. Ancak, belirli bir uyum içinde olmak koşuluyla değişik servisler için değişik tabaklar da kullanılabilir. Tabakların cinsleri ve desenleri beğeniye göre değişmekle birlikte, davetlerde klasik ve iyi cins bir porselen takım tercih edilmesi daha uygundur. Servis tabakları, takımın parçası olabileceği gibi, gümüş, gümüş kaplama yada paslanmaz çelikten de olabilir. Karışık salatalar, sebzelerin renklerini verebilmek için cam kaselerde servis edilebileceği gibi, bu iş için tahta salata kaseleri de kullanılabilir.
Bardaklar içinde, kuşkusuz kristal olanlar en iyileridir. Ancak kristalin çok pahalı olması nedeniyle, cam bardaklar da kullanılabilir. Yalnız bu bardakların mümkün olduğunca ince olmasına dikkat edilmesi gerekir. Piyasaya her gün yeni biçimlerde bardaklar çıkmakla birlikte, bazılarının biçimleri standarttır. Ağzı geniş olanları her ne kadar yaygın olarak kullanılmaktaysa da, karbondioksit gazının rahatlıkla yükselebilmesi için, geniş ağızlı olanlar tercih edilir. Ayrıca sofrada herkes için bir su bardağı da mutlaka bulundurulmalıdır.
Çatal, bıçak ve kaşıktan da sofrada servis edilecek her yemek için bir takım bulundurulmalıdır. Ordövrler için küçük kaşık, çatal, bıçaklar kullanılır. Balık çatalları ise ordövr çatallarından biraz daha büyükçedir. Balık bıçakları keskin kenarı olmayan küçük bir palet biçimindedir. Bu bıçaklar pişmiş balığın filetosunu kılçıktan ayırmak için kullanılır. Ayrıca bu bıçakla balığın üstüne sos konur. Tatlılar, cinsine göre küçük ince dişli çatallar yada gene küçük kaşıklarla servis edilir. Meyvalar içinse, sofraya üç dişli çatal ya da tatlı kaşığından büyük, ama çorba kaşığından da küçük kaşıklar konur. Yemeklerin sofrada dağıtımında çorbalar için ucu yarım küre biçiminde uzun saplı kaşıklar, etler için uzun ve keskin bir bıçak ve üç dişli uzun bir çatal, balıklar için geniş bir palet ve üç dişli yayvan bir çatal, salatalar için geniş ağızlı ve uzun saplı bir kaşık ve beş dişli geniş ve yayvan bir çatal, soslar için yayvan ağızlı ve uzun saplı kaşıklar, pasta, tart ve turtalar içinse kısa saplı ve ağız kısmı büyük bir kaşık yada büyükçe spatulalar kullanılabilir. Bunların tamamı gümüş, gümüş kaplama, ya da paslanmaz çelikten olabilecekleri gibi, salata çatal ve kaşığı tahtadan da olabilir.
Ekmek, sofraya her kişi için küçük bir tabakla konur. Aynı şeyi salata için de söyleyebiliriz. Konuklarınız istemediği sürece sofraya kül tablası koymanız gerekmez. Tereyağ servis edilecekse, her iki kişi için, içine kırılmış buz konmuş küçük tereyağı kaseleri de sofraya yerleştirilmeli ve tereyağı bu kaplarda servis edilmelidir. Tuzluk ve karabiberlikler de sofraya her iki kişi için birer tane olmak üzere yerleştirilmelidir. Hardal kabı, yağ ve sirke şişeleri, sofrada konuk sayısına göre 4-5 kişi için en az birer tane olmak üzere, yeterince bulunmalıdır. Bunun yanında sofranın yakınında, içine temiz bir örtü yerleştirilmiş küçük bir sepette dilimlenmiş ekmek bulundurmak gerekir. Deniz ürünleri servis edilecekse, sofradan kalkmadan kirlenen parmakları yıkayabilmek için, içine limon dilimleri atılmış ılık su dolu küçük kaplar da bir kenarda hazır olarak bulundurulmalıdır.
Masaya, oturanların birbiriyle konuşmasını ve birbirini görmesini engellemeyecek alçak bir vazoya yada bir tabağa çiçek yerleştirerek sofranızı süsleyebilirsiniz. Ayrıca çiçeğin fazla bulunmadığı kış günlerinde küçük dallarla süslü mumlar da süsleme konusunda size yardımcı olabilir. Sofrayı mumla aydınlatmak, hele mumlar güzel şamdanlara yerleştirilmişse, akşam yemeklerinde her zaman etkileyici bir hava yaratır.
Çoğu yemekler sıcak olarak servis edildiğinden ve dolayısıyla tabaklar ısıtılacağı için, sofraya önceden tabak konulmaz.
Peçeteler çatal ve bıçağın arasına, servis sırasında tabağın konulacağı yere katlanarak yerleştirilir.
Çatallar tabağın soluna, bıçaklar, keskin tarafları içe bakacak biçimde sağına gelecek biçimde dizilir. Çorba içilecekse, bıçakların sağına bir de çorba kaşığı konur. Çatal ve bıçakların sıralanmasında gözetilecek çok yalın bir kural vardır: Çatal ve bıçak yemek sırasına göre dıştan içe doğru dizilir. Başka bir deyişle ilk önce yenecek yemeğin çatalı ve bıçağı tabağa en uzak, en son yenecek yemeğin çatalı ve bıçağı ise tabağa en yakın olmalıdır. Tatlı ve meyva içinse, sofraya konulacak çatal tabakların önüne, dişleri sağa bakacak biçimde, kaşık ise çatalın önüne ağzı sola bakacak biçimde yerleştirilir.
Ekmek, çatalların önüne yerleştirilen düz ve küçük bir ekmek tabağına konur. Bardaklar, tatlı ve meyva için sofraya çatal-kaşık konmamışsa tabakların önüne, konmuşsa tabakların sağ üst köşesinin önüne yerleştirilir. En sağa su bardağı yerleştirilir.

© lezzetler.com tarif no:71269 • adı:SOFRA DÜZENLEME • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:57