

Правила оформления закусочных досок

Это небольшое пособие объяснит вам не только правила красивой выкладки закусок, но и поможет сформировать насмотренность, чтобы вы легко смогли оформить такие же красивые доски для своей семьи и близких.

Правило первое

НИКАКИХ ДЛИННЫХ ЛИНИЙ!

Если у вас есть лишний час, чтобы все это выложить идеально ровно, то вы можете оформлять так, как на ЭТОМ ФОТО.



НО! Длинная выкладка (особенно когда она предполагает ровные порционные мясные или сырные ломтики) - это очень долгий процесс, иначе любая разница в расстоянии между слайсами будет заметна, даже если это расстояние в миллиметр.

Посмотрите на второе фото.

Буквально на миллиметры сдвинули линию сыра и копчёной колбасы и идеальная симметрия нарушена.

То есть чисто теоретически можно сделать такую доску симметричной, но для этого потребуется в несколько раз больше времени.

К тому же у вас будут оставаться достаточно много обрезков от кончиков колбасы, где она сужается, так как все куски должны быть абсолютно одинаковыми.



Выкладку нужно делать короткими отрезками, разбавляя ассорти колбас и сыра фруктами, ягодами, орехами. Короткий отрезок выложить намного проще и смотреться такая выкладка будет аккуратнее. Вот пример на фото.



Для объёмной выкладки, о которой мы будем говорить дальше, нужно использовать не доски или плоские блюда, а подносы или тарелки с невысоким бортиком (3-4 см). Это позволит выложить и сыр, и мясную нарезку по высоте куска, как бы поставив их на торец. Если у вас нет такой тарелки или подноса, вы можете закрепить по краю блюда или доски бордюрную прозрачную ленту, которую используют кондитеры для сборки торта.

Про нарезку: твердые сорта сыра, которые могут крошиться (пармезан, грана падано, грюйер и др) режут кубиками, либо просто ломают.

Полутвердые сыры (тильзиттер, чеддер, маасдам, рокфор, дорблю и т д) лучше разрезать в домашних условиях, потому что магазинная нарезка может быть слишком тонкой.

А вот мясные деликатесы лучше покупать в нарезке или просить нарезать в магазине на автоматическом резаке, поскольку и салями, и хамон мы будем использовать в скрученном виде и для такой подачи нужна очень тонкая, практически прозрачная толщина куска.



Правило второе

ЦВЕТОВАЯ ГАММА.

Очень важное правило. Именно цветовая палитра и скроет в результате какие-то неровности и сделает вашу доску красивой !

Есть ли правило?

ЕСТЬ.

Для меня оно выглядит так: РАДУГА ХОРОШО, А ДВОЙНАЯ РАДУГА - ЛУЧШЕ!

Что это значит?

Берём ингредиенты, ориентируясь на 7 цветов радуги, но если каждого цвета берём по два оттенка, то это будет еще красивее.

Для примера:

 **КРАСНЫЙ** - основные оттенки красного -это колбасные изделия. И здесь может быть все просто, потому что два вида нарезки никогда не будут одного цвета. Также красный цвет - это малина, клубника, красный перец, помидоры,

 **ОРАНЖЕВЫЙ**- летом берем персики (зимой сухофрукты) + болгарский перец оранжевого цвета, багет (он тоже будет как оттенок оранжевого), чеддер, помидоры черри, апельсин.

 **ЖЕЛТЫЙ** - здесь так же, как и с красным все просто: несколько сортов сыра будут располагаться в гамме от светло-желтого до ярко-желтого. Чеддер (который оранжевый) может уже не относиться к жёлтому. Плюс желтый перец, помидоры, крекеры, орехи.

 **ЗЕЛЕНый** - основную роль сыграет зелень и несъедобные элементы декора в виде цветов. Конечно же, зелёный виноград, дольки зелёных яблок (добавляем яблоки перед подачей, чтобы яблоки не потемнели), киви, авокадо в виде гуакамолы, оливки.

 **ГОЛУБОЙ** - это может относиться к сырам с плесенью - мы с вами получим вкрапления голубого. Голубыми могут быть цветы, креманки для варенья и меда. Голубой цвет можно не использовать, если достаточно сине-фиолетовых оттенков.

 **СИНИЙ** цвет - это все тёмные ягоды и фрукты: ежевика, виноград, голубика, маслины.

 **ФИОЛЕТОВЫЙ**, как правило, восполняется цветами, но также это может быть переход от синего к фиолетовому, как в ежевике или инжире.

Это может быть сливовое варенье. Иногда бастурма может соответствовать этому оттенку.

ПРИМЕРЫ



Правило третье

РАЗМЕР ДОСКИ

*Какого же было мое удивление, когда я накрыла доску размером 40*30 см на 10 человек, и половина закусок была не съедена! А все почему?*

А потому что накрывала из размера доски.

Не учла ни количество других закусок на столе, ни количество гостей, ни фактор многослойности самой доски.

Давайте начнём с последнего.

Если представить все виды закуски на тарелке для одного человека. Как это может выглядеть?

✓ по 2 кусочка сыра 2-3 - х видов

✓ 2-3 крекера с намазкой

✓ виноград

✓ ягоды

✓ по 2 -3 кусочка мясной нарезки

Если это количество закусок сложить стопочкой, то мы увидим, что площадь одной такой порции ассорти занимает совсем немного места.

*Собственно, такая плотная и многослойная выкладка и позволяет на доске 25*25 см выложить закуски на 10-12 человек.*

Также важен фактор наличия других закусок на столе.

К перечисленному на одного человека количеству нарезки и закусок достаточен лишь один салат, чтобы перейти к горячему.

*А если на вашем столе два салата, плюс какой-то вид закуски в тарталетках, брускетты или бутерброды, то доски размера 25*25 см хватит на 12- 15 человек.*

*Собственно, как и в случае отсутствия каких-либо других закусок на фуршетном столе, размер доски 25*25 на 10 человек будет недостаточен.*

Из правил плотной выкладки и выкладки в несколько слоев вытекает следующее правило: самой доски не должно быть видно ни миллиметра. Любое пустое пространство в несколько сантиметров мы будем заполнять отдельными ингредиентами: ягодами, фруктами, цветами и зеленью.

Правило четвертое

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАМАЗОК

Красивыми светлыми пятнами на фоне яркой доски смотрятся намазки.

Помимо прямого назначения - намазывания их на тосты, крекеры, печенья, они выполняют другие задачи:

✓ *Притягивают внимание, отвлекая от небольших погрешностей при выкладке.*

✓ *Могут являться отправной точкой, вокруг которой будет формироваться тот или иной рисунок выкладки.*

✓ *Помогают тем, кому трудно делать несимметричную выкладку, а благодаря ей можно уйти от ровных рядов, про их минусы мы говорили выше.*

✓ *Участвуют в неординарной подаче закусок (когда намазка накладывается не в креманки, а, например, в половинку перца, которую используют как посуду).*

✓ *К тому же это банальное заполнение пространства и удешевление стоимости доски, так как крекеры или тосты+ намазка всегда будет дешевле, чем мясо или сыр.*

✓ *Использование намазки для моно-подачи закусок (когда используете один цвет и несколько овощей, к примеру, как на последнем фото).*

Варианты намазок:

Творожный сыр+ зелень

Творожный сыр+ авокадо (авокадо измельчаем вилкой)

Творожный сыр+ свежий огурец (огурец трем на терке)

Хумус

Творожный сыр + ореховая паста (или просто измельченные орехи+ зелень)

Творожный сыр + соленая красная рыба (измельчаем в блендере, консистенция типа паштета)

Соусы на основе майонеза (цезарь: майонез+ анчоусы и каперсы- блендер или майонез + мелкорубленные маринованные огурцы - соус тар-тар и т д)

Намазки на основе яйца (отваренные яйца мелко натираем+ майонез+ зелень+ сыр).

Примеры



Правило пятое

ГЕОМЕТРИЯ РИСУНКА

Выкладка, где прослеживается рисунок, будет выглядеть более эффектно.

Первый пример - выкладка вокруг круглых элементов.

Такая выкладка достаточно простая в исполнении, потому что основные линии и дуги нарезки и других ингредиентов идут вокруг круглого сыра, мясной нарезки в виде розочки, креманки с вареньем, вазочки с медом и даже вокруг цветка.

Камамбер, выложенный знаком вопроса и сыр с темной корочкой в виде полудуги прекрасно продолжают геометрию и делят доску на две части, таким образом, вокруг этих линий уже легче формировать рисунок, выкладывая другие ингредиенты более короткими линиями или хаотично.

Такая выкладка начинается с мясной нарезки и далее вокруг них формируются несколько линий. Остальные ингредиенты добавляются в произвольном формате.



Второй пример- выкладка с одной линией.

Достаточно одной линии мясной или сырной нарезки, чтобы задать закускам определенный рисунок.

На этом фото линия (а вернее луч) из кусочков сыра Бри выложена к центру тарелки. Линия идет не до конца, избегая строгой ассиметрии, другие ингредиенты разложены без определённого рисунка.

Последовательность такой выкладки:

*Основная линия сыра
Розочки из 2-3 х видов колбасы,*

*Далее фрукты,
крекеры, сыр, орехи
отдельными небольшими кучками.*



Как я писала выше, важно не допускать пробелов на доске. Заполнять их нужно ингредиентами, которые не используем в основной раскладке. На фото это желтые помидоры Черри, крекеры-колечки, клубника. Все эти три ингредиента решают задачи: освежить цветовую гамму, поэтому выкладываются на ингредиенты другого цвета, а также заполнить пустые пространства (до 2-3 см).

Третий пример- выкладка основных ингредиентов углом.

Две линии, составляющие угол, тоже смотрятся очень красиво.

Первая линия - это два вида сыра по соседству, вторая линия- это твердый сыр и мясная нарезка. Все остальные ингредиенты выложены отдельными кучками, но за счет выкладки сыра углом создается ощущение определенного рисунка, а не хаотично выложенных закусок.



Четвертый пример- выкладка от края тарелки (подноса).

Одна из самых эффектных при этом самых легких выкладок.

На следующих примерах я покажу вам несколько вариантов такого оформления.

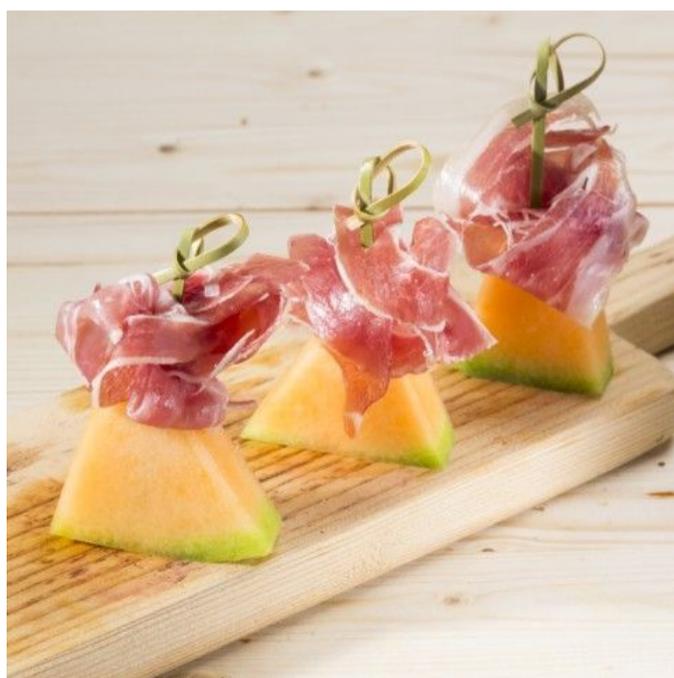
Основные линии - это линии по краю тарелки. При этом они могут быть разной ширины, как на этом фото.

Обращаю ваше внимание на то, что крекеры, сухари, колбаса по высоте около 5-7 см, поэтому идеальное блюдо для такой выкладки- это блюдо с бортиками 3-4 см. Плоская тарелка или доска для такой выкладки не подойдет.



Разнообразия можно добиваться, в том числе, за счет разных способов подачи мясных деликатесов.

ПРИМЕР ВЫКЛАДКИ ХАМОНА



Способ оформления салями в розочку.

Выкладываем тонко нарезанную салями в рюмку или фужер, отворачивая половину наружу, как на фото.



Здесь один ряд



А здесь уже три

Затем приподнимаем собранную колбасу и снимаем с бокала, переворачиваем.



Чем шире бокал, тем более раскрытая получится розочка, и от количества слоев внешний вид тоже может быть разный .

Собрано на фужере и не очень плотно



Собрано в рюмке и больше слоев



Правило шестое

Закупка и подготовка продуктов.

Большинство ингредиентов для закусочной доски не требуют специальных условий хранения и если их иметь в запасе, то достаточно добавить один-два вида нарезки или сыра и можно очень быстро оформить закусочную доску. Купить сыр и мясную нарезку всегда проще, чем закупать весь список ингредиентов каждый раз заново.

Речь идет как о свежих, так и маринованных овощах, сухофруктах, орехах. Прекрасным дополнением к сырам можно являются варенье, джемы, конфитюры и мед.

Перечислю весь список :

- Оливки
- Маслины
- Фаршированные мини-помидоры
- Вяленые помидоры (перцы, сливы)
- Орехи
- Крекеры
- Хлебцы
- Багет
- Сухари
- Мед
- Джемы, сочетающиеся с сырами: апельсиновый, малиновый, луковый, грушевый, тыквенный.



Список продуктов с примерами оформления:

Тарелка №1 на 10-12 человек - диаметр 20-25 см



Номера соответствуют порядку выкладки.

Вы можете начать либо с цифры один, либо с цифры четыре.

Это будет удобнее, когда начинаем с самой длинной линии.

Как понятно из схематичного оформления, здесь используем выкладку от края тарелки.

После внешнего круга переходим к выкладке середины и идем от края к центру. Красиво выглядит, когда вторая линия либо чуть сдвинута по отношению к первой, либо они разные по длине (4 цифра салями и сыр).

Хлебцы напротив сыра (цифра 1) короче, чем линия сыра.

После второго ряда можно выложить либо круглый сыр, либо креманку с наполнением и уже вокруг нее выкладывать середину.

Список ингредиентов на тарелку №1:

1. Четыре вида сыра:

- твердый сыр (1) - 200 гр

- Овечий сыр (4,8) - 300 гр

- Твердый сыр (кубиками) -
Маасдам или чеддер-
желтый - 150 гр

- Круглый сыр - При или Камамбер - 1 шт

2. Салями (4,6) - 100 гр

3. Хамон (в центре в трех местах) - 150 гр

4. Виноград - 300-400 гр

5. Ягоды (голубика) - 150-200 гр

6. Помидоры черри желтые - 250 гр или поштучно 10-15 шт

7. Крекеры круглые (3,7) - вес крекеров зависит от их толщины и может сильно отличаться. Можете ориентироваться на количество - 20-30 шт.

8. Орехи представлены фисташками и очищенным миндалем - по 100-150 гр (вы можете использовать и один сорт).

9. Хлебцы ржаные - их можно делать в домашних условиях, чуть подсушив на сковороде - поштучно 10-15 шт. По размеру это примерно 1/4 часть от ломтика бородинского хлеба.

10. Зелень - вы можете использовать для украшения свежие лавровые листья, также тимьян, розмарин, базилик или орегано.

11. Ажурное печенье - вы можете использовать любое ажурное печенье 5-6 шт.

12. Джем - 2 шт.



Тарелка №2- на 14-16 человек. Диаметр тарелки 25-30 см



Здесь также, как и в первом примере, удобнее начинать с выкладки длинных линий от края тарелки.

Линии с 1 по 5 идут в первую очередь, правую часть (отмеченную кругом) можно выложить схематично, но после выкладки 6-12 ингредиентов она будет уплотняться. Уплотнение ингредиентов легче сделать ягодами, орехами, и сухофруктами.



1. Мягкий сыр в форме колбаски - №1 (как правило, это козий сыр, к примеру Бюш)- часто это вид сыра продается в разной обсыпке и это выглядит очень красиво, поскольку она может быть из паприки, зелени, специй и т д- 150- 200 гр
2. Голубика - 150 гр, далее ежевика - 100 гр. Возможно использование одного вида ягоды. Если в этом наполнение не было бы розочек из колбасы, которые являются ярким красным пятном, то темную ягоду можно было бы заменить на малину (при замене ингредиентов применяем принцип Радуги и стараемся, чтобы каждый из цветов хотя бы в минимальном количестве присутствовал на тарелке.

3. Твердые сыры №3 и №4 - основные сыры на тарелке. По весу мы считаем их как 15 гр на человека, то есть около 300 гр каждый вид. При этом вес других трех сортов сыра №1, №9 и сыр Рокфор (куском) может быть в два раза меньше для ассортимента - около 100 гр. Обратите внимание, что практически одинаковые по цвету, эти два сыра смотрятся по разному, поскольку у №3 яркая винная оболочка (обычно она бывает съедобной, поэтому ее цвет можно смело использовать при нарезке). Разная форма нарезки этих сыров также делает выкладку более интересной.
4. После того, как выложили крекеры (можно поштучно), переходим ко второму ряду и идем назад справа налево. Салами в натуральной оболочке (№6) - 300 гр не сливается с нарезкой в обсыпке (№7), поскольку имеет белый цвет. Используйте это, когда выкладываете рядом несколько видов мясных изделий. Обратите внимание, как нарезка №6 красиво зигзагом обходит креманку с вареньем.
5. Нарезка №7 и №10 встречается два раза - итого 150 гр
6. Далее круглые элементы в виде «розочки» из салами и креманки с огурцами и оливками. Салами - по 150 гр каждая розочка.
7. Курага и орехи используются для заполнения пустот - по 150 гр.
8. Мягкий сыр №9 - камамбер, бри, моцарелла - 150 гр
9. Хлебцы - №11 - поштучно 10-15 шт. Можно приготовить самостоятельно, подсушив на сковороде.
10. Хамон №12 - 150 гр
11. Зона справа: два вида сыра - твердый и с плесенью - по 100 гр
12. Ассорти орехов - 200 гр
13. Хлебцы - 15-20 шт
14. Два вида джема и мед.

Тарелка №3 на 6-8 человек. Диаметр 20 см



- 1. Рисунок начинается с круглого сыра камамбер (бри) - 1 шт*
- 2. Сырная нарезка - два вида мягких сыров - по 120-150 гр каждый*
- 3. Салями по 200 гр в каждой розочке*
- 4. Хамон - 100 -150 гр*
- 5. Крекеры двумя линиями раскладываются по краю (можно поштучно, но одну из линий делайте обязательно короче)*
- 6. Твердый сыр — 150 гр*
- 7. Виноград - 150 гр, крекеры -10-15 шт, клубника -5-6 шт, голубика-горсть, инжир - 2-3 шт, орехи - горсть, макаронс- 5-6 шт (либо какие-то двойные печенья типа Орео), баночка джема.*

Тарелка №4 НА 10-12 ЧЕЛОВЕК пример оформления по шагам

На предыдущих примерах мы разобрали последовательность выкладки закусок. Пошаговое фото этой тарелки детально показывают эту выкладку. Разберем эту тарелку.



Обратите внимание, что здесь используют низкую плетеную хлебницу и застилают ее пергаментом. Салфетки и тонкую бумагу лучше не использовать, поскольку она может намочнуть от сока ягод или фруктов.

1. Твердый сыр - 250 гр
2. Мягкий сыр - Камамбер, Бри - 300 гр
3. Твердый сыр (чеддер-Англия, Мимолет -Франция сыры ярко оранжевого цвета) - 100 гр
4. Салями - 150 гр
5. Макаронс - поштучно. Обратите внимание, что макаронс выложены между салями и хамоном, хотя логичнее было бы положить их между сырами, чтобы они не пропитались ароматом колбасы.
6. Хамон - 100 гр
7. И далее заполняем пустоты с обеих сторон центральных линий:
 - крекеры - 20 шт
 - Виноград -100 гр
 - Орехи ассорти- 150 гр
 - Цукаты 10 шт
 - Крекеры - горсть
 - Маслины - креманка
 - Клубника - 5-10 шт
 - Мята - пучок



Надеюсь, что Гайд был вам полезен, вы узнали много нового и сможете украсить свои праздничные столы такими же красивыми закусочными досками.

Наталья Марципан

