

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

183 PRZEPISY SIOSTRY ANASTAZJI

*Stwórca
każąc człowiekowi jeść,
aby mógł żyć,
za zachętę dał mu apetyt,
a za nagrodę przyjemność...*

Wydawnictwo WAM

10 PRZYDATNYCH RAD SIOSTRY ANASTAZJI

1. W zależności od rodzaju przyjęcia stół można przykryć obrusem białym lub kolorowym. Do obiadu stosuje się zwykle białe obrusy. Talerze rozmieszcza się w jednakowej odległości od brzegów i od sąsiedniego nakrycia. Sztućce można ułożyć według kolejności ich używania. Widelec układa się po lewej stronie, a po prawej pozostałe sztućce. Łyżki i widelce układa się tak, by były zwrócone wgłębieniem ku górze lub ku dołowi, noże ostrzem w kierunku talerza. Łyżeczkę deserową umieszcza się za talerzem równoległe do brzegu stołu, trzonkiem w prawą stronę. Kieliszki i szklanki na napoje ustawia się za nakryciem. Niezbędnym elementem nakrycia stołu są serwetki ułożone na różne sposoby.
2. Obiad rozpoczynamy zimnymi przekąskami.
3. Jeżeli podajemy gorącą przekąskę, to podajemy ją po zupie.
4. Zimne mięsa i wędliny podajemy na długim, owalnym lub prostokątnym półmisku. Plastry mięsa opiera się tak, aby każdy

zakrywał częściowo plaster położony uprzednio. Plastry wędliny można związać w rulony, różki lub układać obok siebie. Należy pamiętać o estetycznym przybraniu półmisek, by tworzyły harmonijną całość.

5. Gotowe sałatki podajemy w salaterkach, niedużych głębszych półmisekach lub porcjujemy na liściach zielonej sałaty, w wydłużonych pomidorach czy jabłkach.
6. Kanapek nie należy przygotowywać zbyt wcześnie. Aby zapobiec wysychaniu przed podaniem – nakrywamy serwetką.
7. Podane zestawy obiadowe przygotowane są dla 6–7 osób.
8. Tłuszcz podany w przepisach można używać zamiennie według własnego uznania.
9. Sposób przyrządzania mięs jest do wyboru.
10. Ze względu na różne rodzaje piekarników nie we wszystkich przepisach podana jest temperatura i czas pieczenia.