

Módulo 3

Elementos que componen la mesa. Mantelería, Vajilla, Cristalería y Cubertería El correcto armado de la mesa Montaje y decoración

1.1 Elementos que componen la mesa.

- **Muletón**

Entre la mesa y el mantel, es recomendable colocar un protector o muletón. Se trata de una tela afelpada y gruesa y su función es la de proteger a la misma.

El muletón o bajo-mantel nunca deber ser mayor que el tamaño del mantel. Tampoco debe ser muy grueso.

- **Mantel**

Sobre el muletón colocaremos el mantel, que no deberá dejar al descubierto el muletón ni quedar al "ras" de la mesa. Las Servilletas. Se colocarán a la derecha o encima del plato, dobladas de forma sencilla.

El mantel es el vestido principal de la mesa. Salvo para comidas familiares o muy informales (e incluso en estas, deberíamos acostumbrarnos a evitarlo), debemos olvidarnos de los mantelitos individuales o los manteles de papel. Si el mantel es calado es obligatorio poner un muletón o "fondo" a tono del mantel para evitar que se vea la mesa.

El mantel debería estar en armonía con el estilo que deseemos darle a la comida y estar

en concordancia con la vajilla, la cristalería y los centros de mesa. El color más utilizado y elegante es el blanco, y los colores pasteles suaves o el color marfil. Deberá estar limpio y bien planchado.

- **Servilletas**

Las servilletas, deben estar a juego con el mantel, o al menos seguir el mismo estilo (si resultara que no pertenecen al mismo juego).

Éstas se colocan a la derecha del plato, aunque en diversos libros de protocolo las sitúan a la izquierda también. En caso de colocarse encima del plato deberá estar doblada de una manera sencilla. Se deben evitar todo tipo de formas rebuscadas, de abanico, cisne, nudo, dado que es un elemento de higiene y mientras menos manipulación se utilice para hacerla más decorativa, es mejor. Tampoco se colocarán dentro de los vasos o copas.

Habrá que contar con servilletas de recambio. El tamaño más utilizado es de 50 x 60 cms. Se doblan en forma de triángulo o de rectángulo y se dejan a la izquierda del plato. Los doblados artísticos solo están permitidos en fiestas familiares o muy informales. Al igual que el mantel, las servilletas, deberán estar limpias y planchadas-

- **Vajilla**

Lo mejor será escoger, algún diseño clásico, válido para cualquier ocasión, pues se pasan menos de moda, y son más fáciles de combinar. Una vajilla debe contener, al menos en su formato más básico: platos hondos, platos llanos o platos y platos de postre. Las vajillas más completas pueden llegar a tener un número de piezas elevado, aunque muchas de ellas no se suelen utilizar nada más que en contadas ocasiones.

Algunos elementos que inicialmente no componen la vajilla, son los bajo-plato, platos de sitio o platos de presentación, cada más utilizados y muy elegantes. Se colocan como elemento decorativo, y como base de la vajilla tradicional. En comidas formales procuraremos utilizar vajillas de calidad (tipo Sevre, Limoges, Rosenthal...). Cuando coloquemos los platos en la mesa debemos recordar que nunca se colocan dos platos iguales juntos (dos platos o dos hondos, por ejemplo). Tampoco se coloca directamente sobre el mantel (o plato de sitio) un plato hondo.

- **Cristalería**

La copa de Agua es la más grande de todas para contener la mayor proporción de líquido. Le siguen en tamaño la de vino tinto y luego la de vino blanco más pequeña. Ésta última puede ser fume (color humo) o de algún color (usualmente verde). La copa de champagne es alta y delgada para evitar de este modo la evaporación de las burbujas.

- Debe ser toda del mismo modelo, estilo, o diseño. Se colocan frente al plato, en la parte superior.
- Las copas pueden colocarse también en línea recta sobre la mesa – centrando la copa de vino tinto con el centro del plato- delante del lugar, paralelas con los cubiertos de postre.
- Determinadas copas se deben tomar por el tallo y otras por el cuerpo, en función de la temperatura a la que se debe tomar su contenido.

En qué copa se sirve cada bebida:

- Gaseosas: en vaso de jugo o de trago largo durante una recepción; o en copa de vino tinto si es la bebida que el invitado tomará durante el almuerzo o cena.
- Aguas: en copa de agua
- Jugos: sólo o con hielo, en un vaso de jugo o un en vaso trago largo.

- Licuados: en un vaso trago largo o en un copón con pie.
- Cerveza: en una copa de degustación grande o balón, en un chopp, o en un vaso pilsner.
- Aperitivos: con hielo en un vaso trago largo. Sólo o con hielo picado en una copa de Martini.
- Licores: sin hielo en una copita o vasito de licor. Con hielo en un vaso chico de whisky o en una copa de cognac.
- Tequila: en un vaso shot. Con hielo o en un trago en un vaso chico de whisky.
- Whisky: sólo o con hielo en un vaso de whisky. En combinación con otras bebidas, en un vaso de trago largo.
- Oporto y Cognac: en copas de cognac.
- Jerez: en una copa de degustación chica

● **Cubiertos**

El material más utilizado es el acero inoxidable, aunque existen otros materiales como la plata y la alpaca.

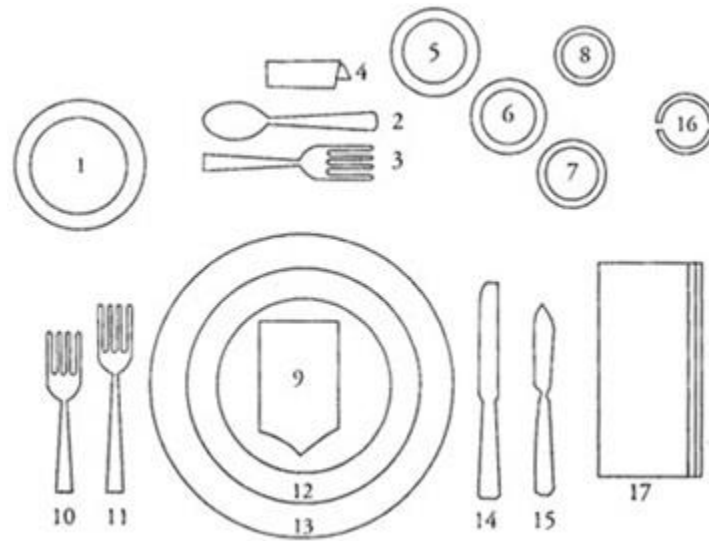
Todos los cubiertos que se ponen en la mesa tienen alguna finalidad práctica. En caso de no conocer el uso de un determinado cubierto, es prudente observar qué uso le dan el resto de personas. Procuraremos no colocar al momento de armar la mesa ningún cubierto que no vaya a ser empleado específicamente en algún plato. Si alguno de los comensales no va a comer alguno de los platos y lo sabemos de antemano, de todos modos se le colocarán los cubiertos al igual que al resto de los invitados y los mismos serán retirados al momento de retirar la vajilla y los cubiertos una vez que todos los comensales hayan finalizado el plato.

- Elija una de diseño clásico, sobrio y elegante
- No se deben usar cubiertos de plástico o madera ni siquiera en comidas informales.
- En nuestra cubertería deberíamos contar al menos con: cucharas, tenedores, cuchillos y cubiertos de postre. Y dentro de lo posible, contaremos con piezas de servir: un cucharón, y una espátula que utilizaremos para tartas, tortas o pescado.
- Una vez que se llega a los postres se retiran de la mesa todos los útiles que ya no se utilizarán: vinajeras, aceiteras, salseras, saleros, cubiertos no utilizados, etc. El pan solo se deja si hace falta para el postre (por ejemplo, si se va a poner algún tipo de queso en el postre). De lo contrario también se retira. Es recomendable pasar también un recoge-migas para dejar la mesa un poco más limpia.

1.2 El correcto armado de la mesa

Para armar una mesa correctamente deberemos partir del menú de modo de que ningún elemento esté de más en la mesa. En función de la cantidad de platos, del tipo de comida que vamos a servir, y los vinos o bebidas con los que la vamos a maridar podremos deducir:

- El tipo y cantidad de copas que vamos a utilizar
- El tipo y cantidad de cubiertos que vamos a necesitar para cada plato,
- Y por supuesto la cantidad de platos que vamos a usar para servir todos los alimentos
- Todo ello multiplicado por la cantidad de invitados que tengamos a la mesa.



Referencias:

- 1-Plato de pan: Puede ser de metal o loza
- 2-Cuchara de postre
- 3-Tenedor de postre
- 4-Señalador del lugar o de sitio
- 5-Copa de agua
- 6-Copa de vino tinto
- 7-Copa de vino blanco
- 8-Copa de champagne
- 9- Servilleta
- 10-Tenedor de pescado o el correspondiente a la entrada
- 11-Tenedor de comida
- 12-Plato
- 13-Plato de sitio
- 14-Cuchillo de comida.
- 15-Pala para pescado o cuchillo que se utilizará en la entrada.
- 16-Cenicero
- 17-Menú

1.3 El montaje y la decoración

Se recomienda que las mesas sean discretas, es decir: incluir Pocos elementos decorativos. Porque si bien la decoración crea un ambiente especial recordemos que muchas veces menos es más.

Deberemos evitar que los elementos de decoración que decidamos incorporar:

- Estorben
 - Aíslen
 - Creen barreras entre los invitados.
 - Sean de Gran tamaño
 - Perjudiquen la marcha del servicio habitual de la mesa.
 - Dificulten la disposición de los alimentos sobre la mesa (salseras, fuentes, etc.)
-
- **Los centros de mesa**
 - No deben hacerse con flores o elementos decorativos de fuerte aroma porque distorsionan el gusto de los alimentos.
 - Deben ser proporcionales al tamaño de la mesa y guardar relación también con su forma.
 - Usar flores naturales y sin tintes.
 - Se pueden hacer "efectos" o formas especiales.
 - Debe guardar cierta armonía con el resto de la decoración de la mesa.
 - La altura recomendable es hasta la barbilla de los comensales.
 - El centro de mesa deberá guardar un equilibrio armónico entre el follaje de relleno y las flores. y ser acorde al color de la decoración del evento.
-
- **Los candelabros**
-

- Nunca se usan de día.
- Las velas serán preferiblemente blancas o color pastel.
- Se utilizan con las velas encendidas y hay que encenderlas antes de empezar la cena o unos minutos antes de que se sienten los invitados, y solo se deberían colocar para una cena no para un almuerzo.

- **La iluminación**

- Siempre es preferible la luz natural
- Punto medio: ni a media luz ni con demasiada intensidad en cuanto a potencia lumínica.
- Cuidado con determinados tipos de bombillas, tubos, etc. que pueden alterar la percepción de los colores de la comida

- **Objetos decorativos**

- Plantas ornamentales (de ser posible poco aromáticas)
- Esculturas
- Cuadros, espejos y otros elementos decorativos.
- Fanales
- Jaulas
- Y Frascos