

bk

M. LASKOWSKA

Przyjmujemy GOŚCI



Recenzent: Zofia Czerny

*

Okladkę, stronę tytułową, winiety i przerywniki
projektował F. Winiarski

*

Zdjęcia: Maria Laskowska, Wacław Zdżarski

Redaktor: Tadeusz Kłossowski

Redaktor techn. Maria Morawska
Korektorka Danuta Skrzeczkowska

Printed in Poland

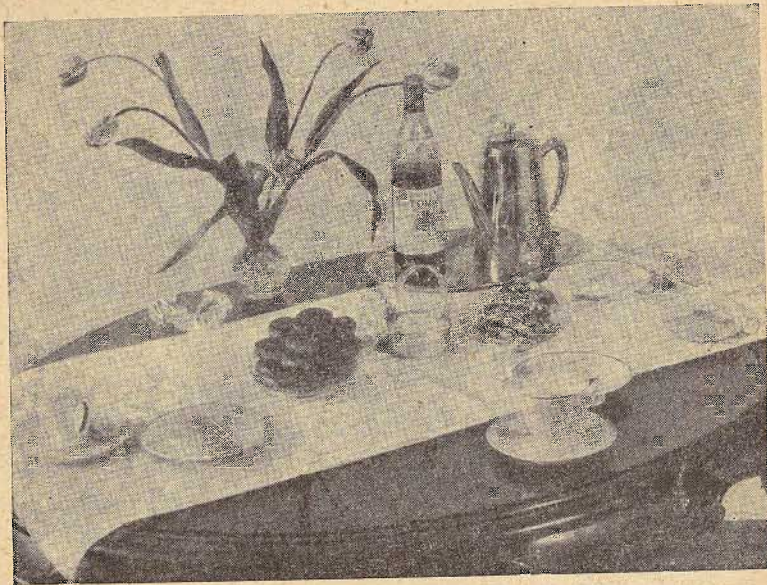
PWG 15/58. Wydanie I. Nakład 30 180 egz. Ark. wyd. 4. Ark. druk. 4,5.
Papier druk. sat. kl. V, 80 g, 82 × 104/32. Fabryka papieru we Włocławku.
Oddano do składania 29. X. 59 r. Podpisano do druku 9. I. 60 r. Druk
ukończono w styczniu 1960 r. Cena zł 8,—
Katowicka Drukarnia Dziełowa, Katowice, ul. 3 Maja 12.
Zam. 827/2. XI. 59. W-9



PRZYJMujemy GOŚCI

W pierwszych latach po wojnie warunki życia sprawiły, że spotkania towarzyskie uległy znacznemu ograniczeniu. Przyczynił się do tego przede wszystkim brak odpowiednich warunków lokalowych, a w wielu przypadkach również brak dostatecznego wyposażenia naszych nowo organizowanych po zniszczeniach wojennych gospodarstw domowych. Nie bez wpływu na taki stan rzeczy pozostawało przyspieszone tempo życia i zwiększona ilość pracy.

Obecnie, kiedy większość z nas posiada choć niezbyt przestronne, ale miłe nowe mieszkania, chcemy od czasu do cza-



Stół estetycznie nakryty do czarnej kawy

su dać upust naszej wrodzonej gościnności. Już sam fakt przeniesienia się do nowego mieszkania stwarza okazję do zorganizowania spotkania towarzyskiego, a innych powodów także nie brakuje. I choć nadal uznajemy kawiarnię jako miejsce spotkań, co potwierdza brak miejsc w pewnych godzinach w tych lokalach, ale spotykamy się tam raczej na krótko — dla omówienia konkretnych spraw przy małej czy dużej czarnej.

Dłużej i milej pogawędzić można przy tejże kawie we własnym domu w szczupłym lub poszerzonym gronie przyjaciół i znajomych.

Celem niniejszej broszury jest pomóc paniom domu, niejednokrotnie młodym gospodyniom, w organizowaniu przyjęć domowych w zależności od okoliczności, pory dnia, sezonu, możliwości finansowych, a nawet posiadanych umiejętności kulinarnych.

Do urządzenia przyjęcia najczęściej skłania nas jakaś uroczystość rodzinna. Niecodzienne wydarzenia wzbudzają w nas odpowiedni nastrój i radość w sercu. Radością tą chcemy podzielić się z najbliższymi krewnymi i przyjaciółmi.

Okazję do urządzenia przyjęcia stwarza powiększenie się rodziny, ślub dorosłej córki czy syna, srebrne lub złote gody rodziców, ukończenie studiów przez dziecko, przyznanie członkowi rodziny odznaczenia, powrotu kogoś bliskiego z dłuższej podróży itp. Przyjęcia takie odbywają się zwykle w terminie wcześniej wyznaczonym przez gospodarzy, po starannym przemyśleniu wszystkich czynności organizacyjnych związanych z uroczystością.

Doroczne święta — Nowy Rok, Boże Narodzenie, Wielkanoc, imieniny domowników lub obchodzone przez wiele osób rocznice urodzin, także skłaniają nas do przyjęcia u siebie gości lub odwiedzenia krewnych, przyjaciół bądź znajomych. Okazją do zorganizowania przyjęcia dla dzieci i młodzieży, poza imieninami, jest pomyślnie zakończenie roku szkolnego i otrzymanie promocji do następnej klasy.

Terminy tej kategorii przyjęć w zasadzie narzuca nam kalendarz. Nie znaczy to jednak, że muszą się one odbyć dokładnie w danym dniu. Mogą być stosowane pewne odchylenia, dogodne dla gospodarzy ze względów organizacyjnych, jednak nie większe jak 7 do 10 dni. Na przykład imieniny pani czy pana domu przypadają w czwartek a w dniu tym jednocześnie mamy nie dające się przesunąć zebranie, konferencję lub wyjazd służbowy, wówczas przyjęcie przełożymy na najbliższą sobotę lub niedzielę. Dni te są najdogodniejsze dla ludzi pracujących.

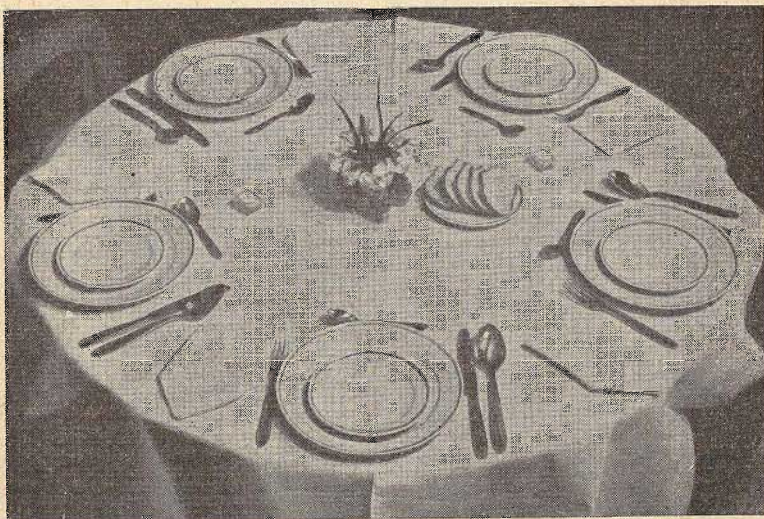
Oprócz kontaktów towarzyskich utrzymywanych z krewnymi i przyjaciółmi, istnieją i inne sytuacje skłaniające nas do urządzenia przyjęcia. Opracowywanie projektu architektonicznego, pisanie pracy naukowej, dokonywanie adaptacji lub przekładu sztuki teatralnej wzbudza w pracującym nad danym zagadnieniem potrzebę przedyskutowania całości bądź odcinka tematu.

Nie stoi nic na przeszkodzie, aby w takim przypadku zaprosić na dyskusję określoną osobę lub grono osób z pokrewnego

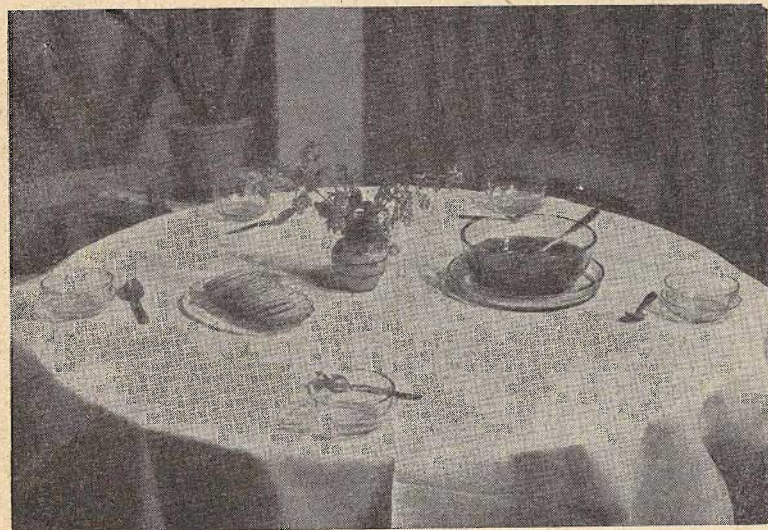
zawodu i spotkanie takie połączyć z odpowiednim przyjęciem. Również podjęcie decyzji wykonania zespołowej pracy, chęć nawiązania bliższego kontaktu z poznanymi ludźmi i wiele innych okazji, wynikających z obcowania z ludźmi, stanowią o konieczności przyjęcia gości u siebie.

PORA PRZYJEĆ

Decyzję o urządzaniu przyjęcia podejmujemy zazwyczaj dość wcześnie przed przewidywanym terminem, aby mieć wystarczającą ilość czasu na załatwienie wszystkich spraw związanych z jego przygotowaniem. Zależnie od okoliczności, która skłoniła nas do przyjęcia gości, musimy równocześnie z określeniem terminu zdecydować, o jakiej porze dnia spotkanie nastąpi. Istnieją w tej mierze ogólnie przyjęte zwyczaje podejmowania gości śniadaniem, obiadem, podwieczorkiem lub kolacją. Zadaniem gospodarzy jest dobranie dogodnej pory, zarówno dla zaproszonych gości, jak i dla domowników.



Stół nakryty skromnie do obiadu. Brak talerzy głębokich, ponieważ zupa podawana będzie od razu na talerzach



Na zakończenie obiadu deser w postaci kompotu

Śniadaniem, podawanym o godzinie 12, można podjąć gości na przykład podczas dorocznych świąt lub w niedzielę. Wszyscy — zarówno goście jak i gospodarze — dysponują wówczas czasem. Zaproszenie gości na śniadanie w dzień powszedni możliwe jest wtedy, gdy zaproszone osoby nie są związane stałymi godzinami pracy. Zaproszenie powinno jednak nastąpić dostatecznie wcześnie, aby każdy mógł w swoich planach przewidzieć czas na spotkanie.

Analogicznie do śniadań należy traktować przyjmowanie gości obiadem. Podajemy go zwykle w godzinach od 14 do 16, na ogół niezbyt dogodnych w dni powszednie dla osób pracujących zawodowo. W naszych warunkach tę formę przyjęć możemy w większości przypadków stosować tylko w niedzielę i dni świąteczne.

Najbardziej u nas popularną porą przyjęć są godziny 16—17. Jest to czas podawania podwieczorku. Przyjęcia organizowane o tej porze mają tę zaletę, że gospodyni może wcześniej wszystko przygotować i przez cały czas towarzyszyć swoim gościom. Na podwieczorek bowiem podajemy zwykle słodkie ciasta, ciasteczka lub tort, kawę czarną lub herbatę

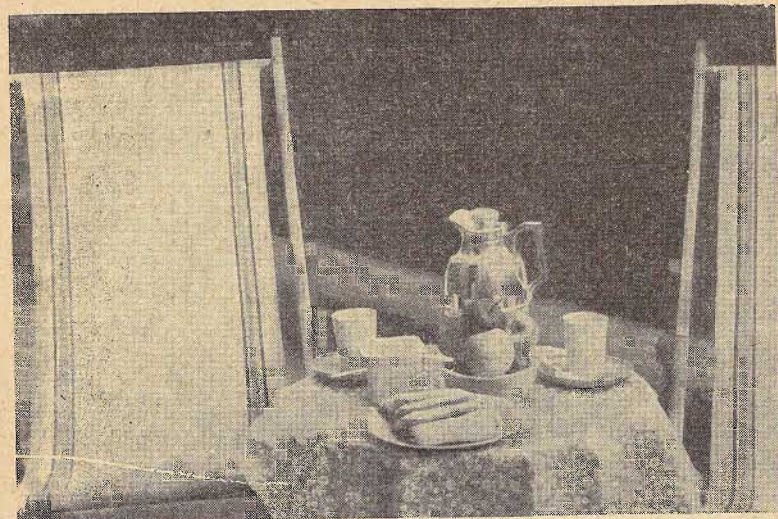
ewentualnie wino, a ponadto sezonowe owoce. Mniej oficjalny charakter, jakim cechują się podwieczorki, pozwala za zwyczaj na wytworzenie swobodniejszego nastroju wśród zebranych.

Jeśli dysponujemy ogródkiem przy mieszkaniu, tarasem lub dostatecznie dużym balkonem, w porze letniej możemy tam podać podwieczorek, co praktycznie jest niemożliwe w odniesieniu do śniadań, obiadów czy kolacji. Do zorganizowania przyjęcia w porze podwieczorku dla osób bardziej z nami zżytych, zbliżonych wiekiem do gospodarzy, możemy wykorzystać altankę na działce. W otoczeniu drzew i krzewów, wśród zieleni i kwiatów lepiej smakują ciasta czy słodkie dania, a najlepiej własnoręcznie zerwane przez gościa owoce.

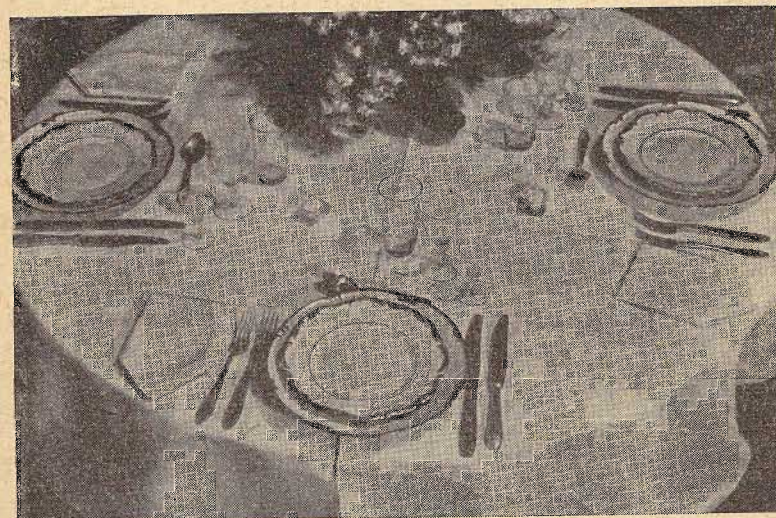
Przyjęcie w porze kolacji, zwykle o godzinie 19—20, wymaga innego charakteru i oprawy. Tego rodzaju przyjęcia



Stół nakryty do podwieczorku. Ładnym momentem dekoracyjnym jest polerowany stół nakryty małymi serwetkami i oczywiście wazon z gałązkami sosny



Stół nakryty do podwieczorku na tarasie. Nakrycie i serweta z plastyku



Stół nakryty w zależności od rodzaju przyjęcia do obiadu lub kolacji — konieczny wazon z kwiatami, pożądane serwetki przy nakryciach

trwają zwykle najdłużej. Rozpoczynają się one o takiej porze, kiedy po całodzienniej pracy każdy z nas pragnie odpocząć. Po spożyciu kolacji chęć odpoczynku raczej wzrasta. Wśród zebranych niejednokrotnie dobierze się czwórka osób do brydza, co wpływa na przedłużenie się spotkania.

Urządzając kolację, szczególnie w liczniejszym gronie osób, trzeba się przygotować zarówno od strony kulinarnej, nakrycia stołu jak i potrzeby zorganizowania odpowiednich rozrywek.

WSPÓLNY STÓL CZY BUFET?

Przy obmyślanju przyjęcia należy zdecydować formę podania potraw, gdyż od tego zależeć będzie dobór odpowiednich dań, naczyń, nakryć itp.

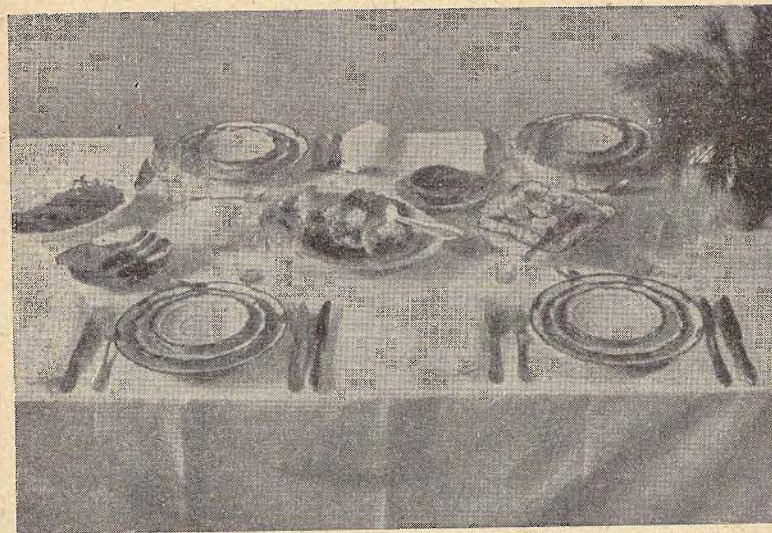
Spożywanie podczas przyjęcia posiłków przy wspólnym stole jest zakorzenionym u nas zwyczajem przekazywanym od pokoleń. W obecnych warunkach mieszkaniowych forma ta nie zawsze jest dogodna. Nie dysponujemy najczęściej dużym, przeznaczonym wyłącznie na jadalnię pokojem, z odpowiednich rozmiarów stołem, większą ilością krzeseł, z kredensem, pomocnikiem i stolikiem na kółkach.

Przygotowany wspólny stół dla gości nadaje wprawdzie przyjęciu charakter bardziej uroczysty, ale dla gospodarzy, szczególnie dla gospodyni, stwarza dodatkowe kłopoty.

Obowiązuje wówczas jednolitość zastawy stołowej i nakryć oraz naczyń uzupełniających, jak solniczki, serwetniki, półmiski, sosjerki, salaterki. Występujące w zestawie potraw gorące dania w zasadzie powinny być podawane gościom do nabierania, w najgorszym razie ustawione na stole na półmiskach 4—5-porcjowych.

Zbieranie naczyń ze stołu po spożyciu poszczególnych dań musi być dokonywane w sposób prawidłowy, wymagający pewnej wprawy w wykonywaniu tej pozornie prostej czynności; w żadnym przypadku nie może być stosowany system „podaj dalej“.

Pozostawiając formę spożywania posiłku przy wspólnym stole podczas przyjęć przygotowywanych tylko dla małego grona osób, spróbujmy przestawić się na dogodniejsze znacznie przygotowanie stołu-bufetu.



Stół nakryty do obiadu. Przewidywane jest danie rybne, o czym świadczy nóż i widelec do ryb położone obok zwykłych widelców i noży

Stół-bufet ułatwia znacznie pracę gospodyni, można bowiem ustawić na nim wszystkie przygotowane potrawy, ciasta i zimne napoje oraz zgrupować potrzebne, niekoniecznie jednolite, naczynia i sztucce. Goście sami nabierają sobie potrawy według osobistego upodobania i spożywają stojąc lub siedząc przy luźno rozstawionych stolikach.

Przy tej formie organizowania przyjęć zebrani mają możliwość swobodnego poruszania się i prowadzenia rozmów z liczniejszym gronem osób, a nie tylko z bezpośrednim sąsiadem czy sąsiadką, jak to ma miejsce przy wspólnym stole. Z tych samych przywilejów mogą korzystać gospodarze, którzy dzięki własnej obsłudze gości mają więcej czasu na rozmowę z coraz inną grupką zebranych.

Forma stołu-bufetu ma jeszcze i inne zalety. Zdarza się, że zaproszony gość, z przyczyn od niego niezależnych, opóźnił swoje przybycie lub nie może pozostać na przyjęciu do chwili jego zakończenia. Przy wspólnym stole gość taki jest skrepo-

wany i z zażenowaniem musi obecnym wyjaśniać przyczynę opóźnienia bądź wcześniejszego odejścia. Podczas przyjęcia z bufetem fakt taki może być nawet nie zauważony przez zebranych. Zawsze znajdzie się odpowiedni moment, aby uściśnawszy dłonie gospodarzy szepnąć im słowa usprawiedliwienia i dyskretnie wycofać się z pokoju, nie wywołując przy tym zamieszania.

Samoobsługa gości nie zwalnia jednak gospodarzy od obowiązku czuwania nad tym, by wszyscy goście mieli możliwość otrzymać w porę potrawę czy napój. Ciągłej uwagi wymaga również uzupełnianie potraw i uprzążanie brudnych naczyń z miejsc, w których je goście pozostawiają, ale i sprzążanie naczyń jest przy tej formie przyjęcia ułatwione.

Jeżeli jeszcze przy wszystkich dodatnich stronach stoł-bufetu weźmiemy pod uwagę możliwość przyjęcia na raz większej ilości osób, nie oprzemy się chęci zastosowania tej formy przy najbliższej nadarzającej się okazji. Gdy raz ją u siebie wypróbujemy, posiłek przy wspólnym stole będzie na organizowanych przez nas liczniejszych przyjęciach należał do rzadkich przypadków.



Stół-bufet urządzony na zwykłym kredensie

ZAPRASZAMY GOŚCI

Przed przygotowaniem zaproszeń konieczne jest sporządzenie listy osób, które chcielibyśmy gości u siebie. Uważne przepatrzenie spisu gości uchroni nas przed popełnieniem nietaktu, jaki mógłby się zdarzyć wskutek pominięcia kogoś z krewnych czy przyjaciół. Na listę taką popatrzymy również i pod innym kątem, a mianowicie dla stwierdzenia czy dokonaliśmy właściwego doboru.

Przy zapraszaniu gości najwłaściwszą formą (ale nie konieczną) jest wystosowanie listu zawierającego wyjaśnienie okoliczności urządzenia przyjęcia oraz datę i godzinę spotkania. Jeżeli stroną zapraszającą jest małżeństwo, list powinien być wystosowany przez obojga małżonków.

W stosunku do bliższych znajomych, przyjaciół lub krewnych wystarczy w zupełności zaproszenie telefoniczne lub ustne.

Przy zaproszeniu małżeństwa w tytule i treści listu należy zwracać się do obojga małżonków, a nie tylko do żony ze wzmianką, aby zechciała przybyć z mężem lub odwrotnie. Również na kopercie trzeba wymienić imiona obojga małżonków.

Listy z zaproszeniem powinny być wysłane w takim terminie, aby najpóźniej na 10 dni przed wyznaczoną datą przyjęcia dotarły do rąk adresatów. Zaproszone osoby bowiem muszą mieć czas z jednej strony na potwierdzenie przyjęcia zaproszenia lub zawiadomienie, że nie mogą wziąć udziału w przyjęciu, z drugiej — na zarezerwowanie sobie tego dnia oraz poczynienie koniecznych przygotowań w zakresie stroju, ewentualnego zakupu upominku, zamówienie kolejki u fryzjera itp.

Na przyjęcie z okazji imienin trzeba również gości zaprosić, bez względu na to czy będzie to przyjęcie bardziej wystawne, czy też tylko herbata lub kawa ze słodyczami. Panuje wprawdzie jeszcze pogląd, że przyjaciele powinni sami pamiętać o imieninach i zjawić się z życzeniami. Nie trzeba jednak obarczać zbytnio pamięci przyjaciół, tym bardziej, że zapraszając ich upraszamy sobie zadanie, gdyż wiemy na ile osób przygotować podwieczorek czy kolację.

JESTEŚMY ZAPROSZENI

Co należy zrobić, jeśli sami jesteśmy stroną zapraszana? Przede wszystkim trzeba podziękować za zaproszenie i możliwie szybko odpowiedzieć, że przybędziemy, a jeśli nie — wyjaśnić przyczynę, która nie pozwala nam z zaproszenia skorzystać. Odpowiadając na zaproszenie w żadnym przypadku nie można użyć zwrotu „postaram się być“, gdyż jest to forma niegrzeczna i lekceważąca.

W dniu przyjęcia, ubrani starannie w strój dostosowany do charakteru uroczystości i pory, na którą jesteśmy zaproszeni, przychodzimy punktualnie na określoną w zaproszeniu godzinę. Dopuszczalne jest najwyżej piętnastominutowe spóźnienie.

Po zdjęciu wierzchnich okryć i poprawieniu fryzur wchodzimy do wskazanego pokoju, witamy się naprzód z osobą, z racji której zorganizowano przyjęcie — solenizantką, jubilatem, odznaczonym, składamy życzenia, bądź gratulacje i ewentualnie wręczamy upominek. Jeśli zastajemy już uczestników przyjęcia, rozmawiających w grupkach na stojąco, witamy się z nimi i przyłączamy do jednej z grup. W przypadku, gdy goście siedzą, czekamy na wskazanie nam miejsca przez gospodarzy i dopiero wówczas siadamy.

JAKI POWINIEN BYĆ UPOMINEK

Na przyjęcie organizowane z okazji imienin, urodzin czy ślubu zwykle przychodzimy z upominkiem. Wybierając upominek pamiętajmy o jednej zasadzie: powinien to być prezent nie kosztowny, a jednocześnie taki, który sprawi radość osobie obdarowanej. Wręczenie upominku jest wyrazem sympatii, a więc nie może to być coś brzydkiego lub nie mającego dla osoby otrzymującej żadnego zastosowania. Jeśli ma to być prezent tylko dlatego byle był, lepiej nie ofiarowywać go wcale.

Przy każdej okazji najmiłym upominkiem są kwiaty lub książki, które może wręczyć zarówno mężczyzna kobiecie, jak też kobieta mężczyźnie. Drobiazgami, które na pewno sprawią przyjemność kobiecie, mogą być: broszka z majoliki, korale, serwetka, flakonik wody kolońskiej, kosmetyczka, szalik lub

chusteczka, słodycze. Mężczyźnie wręczyć można: notes w oprawie plastikowej z ołówkiem, długopis, butelkę wina, krawat bądź chustkę do kieszeni. Z okazji ślubu wręczamy nowożeńcom kwiaty lub jakiś przedmiot z zakresu gospodarstwa domowego; ze ślubnych prezentów wyłączamy książki.



ORGANIZACJA PRZYJĘĆ



Tylko doświadczone gospodynie, u których przyjęcia są zwykle udane, ale które nie raz doznały niepowodzenia na tym odcinku, wiedzą ile w tym krótkim tytule mieści się najrozmaitszych czynności. Staranne ich przemyślenie, a następnie wykonanie w porę, może zdecydować o tym czy przyjęcie będzie udane czy też nie.

Oczywiście o należytej organizacji można mówić tylko przy przyjęciach zaplanowanych wcześniej a nie o tych, które nas zaskakują.

Uszeregowanie wszystkich przygotowawczych czynności jest tak samo ważne wtedy, gdy organizujemy przyjęcie dla kilkunastu osób jak i wtedy gdy przygotowujemy je dla bardziej ścisłego grona znajomych, kolegów czy przyjaciół. Po kilku przyjęciach będziemy miały taką zaprawę, że wszystko pójdzie „jak z płatka“. Doświadczenie bowiem, to dobry nauczyciel.

Z OŁÓWKIEM W REKU

Na kilka dni przed wyznaczonym terminem przyjęcia, odpocząwszy po całodziennych zajęciach, jeśli pracujemy poza domem i w domu, bądź w wolnym czasie w ciągu dnia, jeśli zajmujemy się tylko domem, bierzemy arkusz papieru, ołówek i zamieniamy się w planistki.

Aby to nie uszło naszej uwagi — odnotowujemy sobie najpierw datę przyjęcia i ilość osób, które zostały zaproszone. Wygodniej nawet wynotować ilość kobiet i mężczyzn. Ułatwi to obliczenie ilości potraw i napojów. Nasz arkusz planowania będzie więc wyglądał następująco:

31 grudnia 1959 r. godz. 20

ZAPROSZENI

Arczyńscy Ewa, Piotr
Borkowscy Irena, Andrzej
Kowalscy Maryla, Stanisław
Puckowie Zofia, Kazimierz,
Krystyna, Czesław

Wrzoskowie Anna, Edward, Zygmunt

GOSPODARZE Agnieszka, Robert

Razem osób $7 + 8 = 15$

CO PODAĆ?

Zestawienie jadłospisu nie będzie sprawą najtrudniejszą. Pomoże nam w tym zamieszczony w dalszej części niniejszej książeczki szereg przykładowych zestawów potraw i napojów dostosowanych do różnego rodzaju przyjęć i różnych możliwości finansowych.

Z pewnością łatwiej nam będzie wybrać odpowiedni jadłospis wtedy, gdy dobrze znamy zaproszonych gości, ponieważ wówczas orientujemy się w ich upodobaniach jedzeniowych i mamy więcej pewności, że przygotowane potrawy zostaną spożyte z apetytem. Przy mniejszej orientacji w tej mierze, bezpieczniej jest wybrać jadłospis składający się z potraw ogólnie lubianych.

Układając jadłospis na przyjęcie zmuszone jesteśmy poczynić odstępstwa od zasad higieny żywienia. Jakkolwiek nie hołdujemy zasadzie „zastaw się, lecz postaw się“, przygotowujemy zwykle więcej jedzenia niż na normalny posiłek spożywany o tej porze dnia. Nie możemy jednak zapomnieć o tym, aby w jadłospisie znalazły się takie potrawy, które mogą być spożyte przez osoby będące na częściowej diecie, np. z ograniczeniem ilości tłuszczu. Na przyjęciach bowiem bywają i tacy ludzie, którzy bądź od dłuższego czasu, bądź też chwilowo przestrzegają diety. Trudno przecież cierpiącym na przewlekłe schorzenia wątroby, woreczka żółciowego czy trzustki pozbawiać się przyjemności odwiedzenia krewnych lub znajomych tylko dlatego, że nie mogą jeść potraw przeznaczonych dla ludzi zdrowych.

Tacy goście, znalazłszy się przy stole zastawionym smakowicie przyrządzonymi i estetycznie podanymi potrawami, zachowują się bardzo rozmaicie. Jedni — zapominając o przykazaniach lekarza i o ewentualnych następstwach jedzą wszystkie potrawy po prostu dlatego, że nie mogą sobie odmówić przyjemności jedzenia — ci nie są kłopotliwi dla gospodyni. Inna kategoria tego rodzaju osób, to goście mniej zażyli z gospodarzami. Ci, aby nie wywołać zamieszania, starają się dopasować do reszty towarzystwa i spożywają choć po troszkę podsuwanych im potraw.

Są jednak i takie osoby, które skrupulatnie przestrzegają zalecanej diety. Ograniczają konsumpcję do bułki z masłem, plasterka pomidora bądź paru rzodkiewek. Gospodyni jest

wtedy w kłopotcie, zaczyna się ogólne doradzanie, gość czuje się skrzepowany, rozmowa zbacza na tory najmniej w takich przypadkach właściwe — opowiadania o chorobach i ich następstwach. Trzeba wtedy sporo taktownego wysiłku ze strony gospodarzy na przywrócenie odpowiedniego nastroju i wybawienie delikwenta od ognia krzyżowych pytań na temat jego schorzenia.

Od takich sytuacji uchronić nas może tylko odpowiedni dobór dań i poczynienie pewnych odchyłeń przy ich przyrządzaniu. Wśród zimnych zakąsek starajmy się podać trochę chudej szynki lub polędwicy, kurę, kurczę lub chudą rybę w galarecie. Przyrządzając sałatkę z warzyw mieszanych część doprawmy musztardą, pieprzem i wymieszajmy z majonezem, część zaś przyrządzimy z solą, sokiem z cytryny, a sos podajmy oddzielnie.

Połowę sałatki z pomidorów posypmy np. drobno siekaną cebulą, mielonym pieprzem i solą, resztę lekko tylko osólmy i posypmy zielonym koprem.

Jeśli na gorące danie mięsne zaprojektujemy na przykład cielęcinę, nie przyrządzajmy jej wyłącznie w postaci pieczeni, steków czy sznyceli po wiedeńsku, ale część ugotujmy w małej ilości wody z dodatkiem warzyw i podajmy pod beszamelem. Takie zróżnicowanie w jadłospisie wymaga od gospodyni nieco więcej zabiegów przy przyrządzaniu potraw, ale za to jest większy ich dobór, stosownie do upodobań gości i ich możliwości konsumpcyjnych.

Zaplanowany jadłospis zapisujemy na naszym arkuszu. Ustaliliśmy np., że na przyjęcie przyrządzimy następujące potrawy:

Zakąski: zimne mięso (szynka, polędwica łososiowa i paszтет lub rostbef po angielsku); ogórek konserwowy, rzodkiewka, pieczywo, masło; szczupak w galarecie, sos tatarski, sałatka z warzyw; wino wytrawne (wódka czysta eksportowa, gatunkowa gorzka).

Gorące dania: comber cielęcy (lub cielęcina zapiekana pod beszamelem); fritki, kalafior albo brukselka lub fasolka szparagowa z wody z masłem, sałata zielona albo sałatka z pomidorów.

Deser: rulada biszkoptowa z bitą śmietanką, czarna kawa lub herbata; owoce sezonowe.

| Nazwa produktu | Ilość produktu na poszczególne potrawy w kg | | | | | Wartość zi |
|---------------------|---|--------------------------|---------|-----------------|-----------------|--------------------|
| | wędliny | ryba w galare- cie | warzywa | sos tatarski | dania gorące | |
| Polędwica łososiowa | 0,30 | | | | | |
| Szynka gotowana | 0,50 | | | | | |
| Paszтет gotowy | 0,80 | 1,50 | | | 1,50 | |
| Szczupak | | | | | | |
| Cielęcina | | 0,02 | | | | |
| Żelatyna | | | | | | |
| Olej jadalny | | | | | | |
| Ogórki | | | 0,50 | | | 0,05 |
| Pomidory | | | 0,70 | | | 0,10 |
| Sałata zielona | | | 5 gł. | | | 3 but. |
| Herbata | | | | | | 0,25 l |
| Kawa naturalna | | | | | | |
| Wino wytrawne | | | | | | |
| Wódka gorzka | | | | | | |
| | | | | | | Koszt razem |

ILE CZEGO PRZYRZĄDZIĆ?

Ilości potraw określamy po ustaleniu ilości osób, które mamy przyjmować oraz jadłospisu. Najlepiej, jeśli nie mamy większego doświadczenia, posłużyć się przy obliczaniu ilości produktów książką kucharską bądź odpowiednimi książeczkami z biblioteki kulinarnej.

Proporcje składników na potrawy przewidziane są w książkach kucharskich zwykle na 5—6 osób. Pozostaje więc tylko przeliczenie potrzebnych produktów w stosunku do przewidzianej ilości osób, dodanie pozycji, w których ten sam produkt występuje i ustalenie ogólnej ilości produktów do zakupu.

W przypadku zaplanowania jadłospisu na 10 osób wyliczenie będzie takie, jak przykładowo podaje tabela na str. 21.

Sporządzenie tego rodzaju wyliczenia ilości i kosztu produktów, potrzebnych do przygotowania potraw i napojów, zabiera nieco czasu, ale jest nieodzowne z wielu względów, a mianowicie:

- pozwoli na rozłożenie zakupów w czasie i ustalenie źródeł nabycia potrzebnych produktów,
- uchroni przed nieproduktywnym wybieganiem do sklepu po coś zapomnianego,
- orientuje w wysokości wydatków na ten cel, co nie jest sprawą bez znaczenia.

Jeżeli okaże się, że koszt ustalonego jadłospisu jest znacznie większy od przeznaczonej na ten cel kwoty, trzeba jadłospis nieco skorygować i dopasować do naszych możliwości.

Z CZEGO ZREZYGNOWAĆ

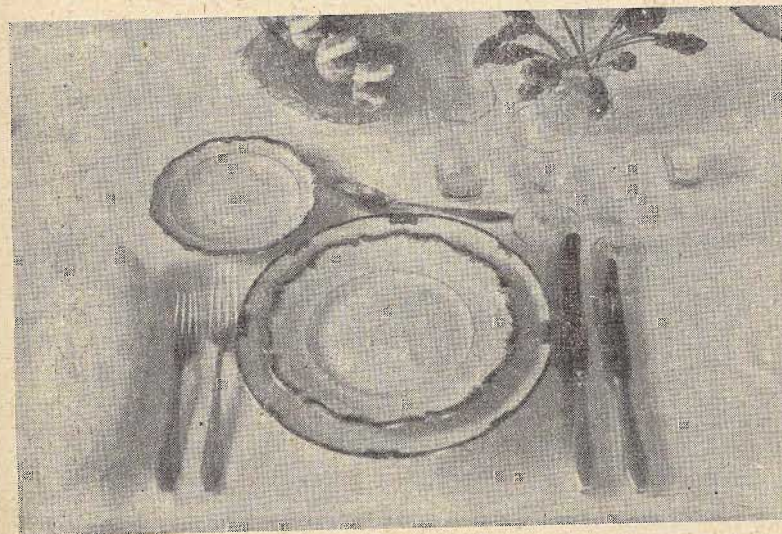
Jeśli przekroczymy budżet na przyjęcie, trzeba zrezygnować przede wszystkim z alkoholu.

Nie wydaje się potrzebne przekonywać Czytelników o ujemnych skutkach nadużywania alkoholu. Trzeba jednak sobie uświadomić, że nadmiar alkoholu, podanego podczas przyjęcia dla uzyskania dobrego nastroju, w większości przypadków daje efekt wręcz odwrotny.

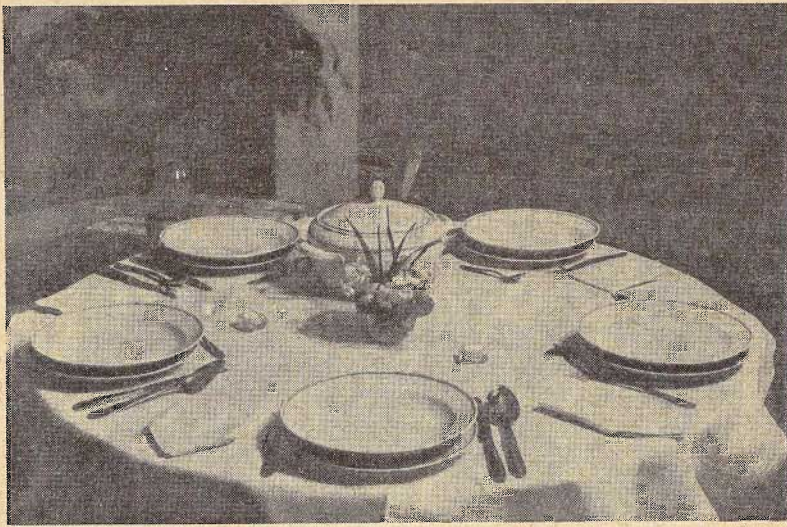
Wśród uczestników przyjęcia obserwujemy różną reakcję na spełnianie „kolejki“. Początkowo rozmowa się ożywia, wypowiedzi stają się głośniejsze, bardziej śmiałe, jak to się zwykle określa „rozwiązują się języki“. Stan taki utrzymuje się krócej lub dłużej, zależnie od częstotliwości napełniania kieliszków, mocy podanych trunków i głów biesiadników. A potem, jedni goście są smutni i senni, stają się nadmiernie obraźliwi, jeszcze inni skłonni do wygłaszania przemówień itp.; psuje to ogólny nastrój, a do tego nie wolno dopuścić.

Ograniczamy się więc np. tylko do podania mniejszej ilości wina, odpowiednio dobranego do potraw, i minimalnej ilości wódki dla zaostrenia apetytu.

W przypadku zaplanowanego przez nas jadłospisu możemy również zamiast szczupaka w galarecie przyrządzić w tej samej postaci inną, tańszą rybę, zmniejszyć dobór zimnych mięs i wprowadzić na ich miejsce jaja nadziewane bądź jaja w sosie jako zakąskę. Możliwość zamiany jest bardzo duża, ale do wyszukania ich konieczne jest obliczenie kosztu poszczególnych potraw według aktualnych cen artykułów spożywczych.



Fragment nakrycia do obiadu



Skromny wazonik z kwiatami ozdoba stołu

PORCELANA, SZKŁO, SZTUĆCE, OBRUSY

Uwzględniając rodzaj przyjęcia, przewidziane potrawy oraz ilość zaproszonych osób należy zastanowić się nad tym, jakie nam będą potrzebne naczynia, nakrycie stołu i sztućce.

Należy sprawdzić czy nasze obrusy są czyste i ładnie wyprasowane, czy mamy serwetki bibułkowe, serwetki płócienne do położenia na tacy i na bocznym stoliku pod zapasowe nakrycia. Nieodzowne są także czyste ścierki do przetarcia szkła i talerzy przed nakrywaniem stołu.

Przy organizowaniu przyjęcia, szczególnie wystawniejszego obiadu lub kolacji dla kilkunastu osób, najczęściej na ogół kłopotu sprawia skompletowanie talerzy i kieliszków, ogólnie bowiem nasze gospodarstwa nie są zbyt zasobne w porcelanę i szkło. Jeżeli ilość posiadanych przez nas naczyń jest zbyt mała trzeba skorzystać z usług istniejących wypożyczalni. Do wydatków związanych z przyjęciem należy wtedy doliczyć koszt wypożyczenia naczyń. Estetyczne nakrycie stołu jest równie ważne jak smak i wygląd potraw, a ważniejsze na pewno niż ich obfitość.

Dbając o efektowny wygląd stołu nie należy zapominać o odpowiednich wazonikach do ustawienia kwiatków, a do wydatków doliczyć koszt kwiatów czy zieleni nawet wtedy, jeśli przewidujemy, że kwiatki przyniosą niektórzy uczestnicy przyjęcia. Na taką ewentualność miejmy przygotowane czyste wazoniki.

Jeżeli podczas przyjęcia przewidziane są tańce, sprawdźmy nasz adapter i płyty lub zapewnijmy sobie ich wypożyczenie od przyjaciół. Zaopatrzmy się także w aktualny program audycji radiowych.

CO I KIEDY ZAKUPIĆ I WYKONAĆ

Mając pełny plan projektowanego przyjęcia możemy ułożyć kalendarzyk prac oraz rozdzielić czynności pomiędzy domowników, a w przypadku przyjęcia składkowego pomiędzy organizatorów.

Zajęcia powinny być tak rozłożone, aby pani domu mogła w odpowiednim dniu znaleźć czas na dokonanie zabiegów poprawiających jej wygląd i podkreślających urodę. Nie wolno witać gości zmęczonymi oczyma i twarzą pobladłą z przepracowania.



ABYŚ
WIEDZIAŁA CO
I JAK PODAC



Podane przykładowe jadłospisy nie wyczerpują wszystkich możliwości stwarzanych w różnych warunkach mieszkaniowych, zaopatrzeniowych i czasu, jaki możemy poświęcić na przygotowanie przyjęcia. Niekiedy brak nam odpowiednich naczyń czy nakryć dla wykonania lub podania danej potrawy, co może być przyczyną zrezygnowania z obranego jadłospisu. Ogólnie jadłospisy są tak pomyślane, aby można je było wykonać przy niewielkim nakładzie kosztów, niewielkim wysiłku i przeciętnie wyposażonej kuchni.

Przygotowując przyjęcia nie zapominajmy o różnych drobnych i mało kosztownych narzędziach pracy, które znakomicie tę pracę mogą ułatwić.

Szpryca do wyciskania mas na kanapki, majonezu na sałatki oraz mas przy dekorowaniu tortów jest prostym i niedrogim przyrządem pozwalającym na przygotowanie w krótkim czasie estetycznych i smacznych kanapek, np. na przygotowanie kanapek z sera przyprawionego różnymi dodatkami zmieniającymi jego kolor i smak. Przyrząd ten jest bardzo przydatny zwłaszcza wówczas, gdy trzeba przygotować kanapki, aby przyjąć nieoczekiwanych gości.

Maszynka do krajania jaj jest małym i niedrogim sprawunkiem, bardzo ułatwiającym pracę. Przy jej pomocy szybko pokrajemy ugotowane na twardo i obrane ze skorupki jajo bez obawy o pokruszenie. Otrzymane krążki można ułożyć na kanapkach, dodać do sałatki czy przybrać nimi inną potrawę.

Stolniczka szklana jest znacznie praktyczniejsza od deseczki. Po obieraniu czy krojeniu śledzi, można ją łatwo umyć w strumieniu zimnej wody z mydłem.

Ząbkowane ruchome radełko, które stosuje się zamiast foremki czy noża przy przygotowywaniu chrustu czy zwykłych kruchych ciastek pozwala otrzymać bardziej efektowne wyroby. Podczas krajania radełkiem nie pozostają skrawki ciasta.

Prodiż elektryczny lub gazowy służy nie tylko do pieczenia ciast. Możemy w nim zapiec parówki w sosie pomidorowym, makaron, szynkę, mięsa lub kalafiory pod beszamelem itp. Potrawy te możemy podać na stół w prodiżu zawiniętym białą serwetką, bez konieczności przekładania ich na półmisek.

Równie niedocenianymi przez panie domu są wszelkiego rodzaju termosy, które obecnie można nabyć bez trudu we

wszystkich sklepach z artykułami gospodarstwa domowego. Umiejętne wykorzystanie termosów pozwala pani domu na wcześniejsze przygotowanie niektórych gorących potraw, np. barszczyku, bulionu, kawy i spokojne spędzenie czasu z gośćmi, bez niepotrzebnego biegania do kuchni. A przy wyjeździe za miasto — gorąca potrawa w termosie uniezależnia nas od oczekiwania w kolejce po obiad w gospodzie.

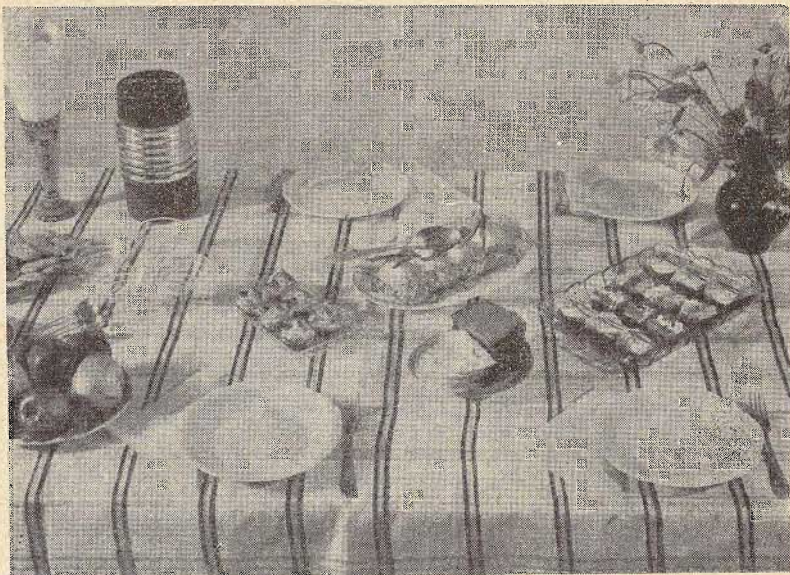
Wszystkie jadłospisy przytoczone w dalszej części tego opracowania uwzględniają duże ilości warzyw i owoców. Skutków nadmiernego przejadania się mięsem uzasadnić chyba nie trzeba; a również i ze względów finansowych zastosowanie potraw z warzywami jest słuszniejsze.

Zgodnie ze wskazaniem nauki o żywieniu dążymy do urozmaicenia potraw uzupełniających główną potrawę. Jako danie lub zakąskę główną podajemy potrawę mięsną lub rybą, zaś uzupełnienie jej powinny stanowić dobrze dobrane kolorystycznie i smakowo dodatki z warzyw gotowanych, sałatek i surówek. We wszystkich znajdujących się obecnie w sprzedaży książkach kucharskich, działy potraw z warzyw są ogromnie poszerzone w stosunku do książek przedwojennych. Spożyciu warzyw, jako nieodzownych dla zdrowia produktów, są też poświęcone specjalne publikacje.

Warzywa występują w jadłospisach nie tylko jako dodatek do gorących dań mięsnych, ale również jako dodatek do dań zimnych w postaci sałatek i surówek. We właściwy sposób przyprawione, estetycznie ułożone i przybrane, stanowią one atrakcyjną część posiłku i stanowią element dekoracyjny stołu.

Wszystkie potrawy powinny być estetycznie ułożone na czystych i całych półmiskach. Przy doborze elementów zdobniczych należy zwrócić uwagę na jak najprostsze nowoczesne sposoby dekoracji, unikając naturalistycznych motywów (np. róż i innych kwiatów z masła lub cukru, narcyzów z gotowanych jaj, wodotrysków z zakrzepniętego karmelu itp. ozdób).

Najstaranniej ubiera się potrawy zimne, np. wszystkie zakąski, a także sałatki i surówki oraz zimne desery. Półmiski z zimnymi słonymi potrawami przybiera się pokrajanymi jarzynami o żywym, lecz zharmonizowanym zabarwieniu.



*Pięknie ułożone na lśniących półmiskach zakąski
wzmagają apetyt*

Do przybrania zimnych deserów stosuje się bitą śmietankę, owoce z kompotu, odsączone konfitury z wiśni, truskawek, moreli, pokrajaną skórkę pomarańczową, pokrajane lub posiekane migdały, cienkie krążki cytryny lub pomarańczy wraz ze skórką, dorodne poziomki lub maliny itp.

Półmiski z gorącymi potrawami słonymi przybiera się gotowanymi sezonowymi warzywami — brukselką i marchwią pokrajaną w krążki lub słupki, drążonymi ziemniakami posypanymi pokrajaną zieleniną, pomidorami pokrajanymi w małe cząstki lub krążki, krążkami cytryny, surowymi listkami sałaty itp.

Gorące desery podaje się polane sosem owocowym, syropem lub przybrane konfiturą.

W okresie zimy do przybierania półmisków stosujemy:

- zielone strzępiaste listki zimowej sałaty,
- żółtozielone krążki wykrawane z porów,

- obgotowaną marchew pokrajaną za pomocą rowkowanego nożyka w krążki, półkrążki, trójkąty lub prostokąty,
- krążki ogórka konserwowanego lub kiszzonego,
- pokrajaną czerwoną paprykę osączoną z zalewy,
- groszek zielony z konserwy,
- śliwki z marynaty,
- krążki cytryny,
- krążki twardych jaj,
- dobrze osączone z zalewy pomidory pasteryzowane.

Wiosna wzbogaca te możliwości o wszystkie barwne nowalce:

- zielone listki sałaty, które przekrawa się wzdłuż, aby można je lepiej dopasować,
- drobną krajaną zieloną natkę pietruszki, koperek i szczypiorek,
- starannie umytą i osączoną czerwono-białą rzodkiewkę z peczykiem najmniejszych listków,
- młodą białozieloną cebulkę,
- jaja gotowane na twardo i pokrajane w cząstki lub krążki.

Z nastaniem lata można wykorzystać do przybrania potraw na półmiskach:

- małe, kształtne pomidory w ćwiartkach lub krążkach,
- młode ogórki pokrajane w krążki wraz ze skórką,
- małą obgotowaną karotkę,
- gotowaną, równo pociętą zieloną lub żółtą fasolkę szparagową,

Jesienna obfitość warzyw i owoców daje każdej pani domu ogromne możliwości wykorzystania ich do podniesienia estetyki stołów i półmisków.

Nie wystarczy samo przybranie półmisków nawet najbardziej wyszukanyymi dodatkami, jeżeli potrawy podamy na półmiskach poplamionych sosem i ułożymy je niestarannie i nieefektywnie.

Jeśli potrawy układamy na półmisku, wówczas najlepiej będzie gdy:

K a n a p k i ułożymy rzędami, dobierając do każdego rzędu jednakowy rodzaj kanapek, a półmisek wyłożymy białą starannie wyprasowaną serwetką.



Przybranie potraw zimnych podanych na kolację

Zimne mięsa dokładnie oczyszczone ze skrzepłego sosu, pokrajane na cienkie plastry (zawsze w poprzek włókien mięsnych) ułożymy rzędem na długim owalnym lub prostokątnym półmisku, opierając jeden kawałek o drugi. Płaty mięsa można ułożyć w dwóch rzędach, pozostawiając środek półmiska wolny, albo też w jednym rzędzie pośrodku lub z boku półmiska, a na pustej przestrzeni rozlokować przybranie i sztucze do nabierania potrawy. To samo dotyczy wędlin.

Galarety mięsne porcjowe ułożone będą na okrągłym lub prostokątnym półmisku na listkach sałaty, przybrane krążkami cytryny, pora, marchwi, jaj.

Sałatki i surówki zostaną podane na małych szklanych półmiskach owalnych lub prostokątnych. Powierzchnię sałatek przybierzemy barwnymi jarzynami ułożonymi w powtarzający się element zdobniczy.

Sosy podane będą w małych salaterkach lub sosjerkach.

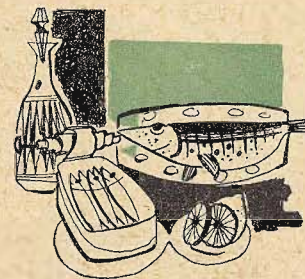
Mięsa gorące ułożone zostaną na wygrzonym owalnym lub prostokątnym półmisku, lekko skropione sosem; kawałki mięsa należy układać opierając jeden o drugi. Pozostały sos podajemy oddzielnie w sosjerce.

Drób równo pokrajemy i ułożymy na półmisku tak, aby tworzył z powrotem całą tuszkę. Sos podamy oddzielnie w sosjerce.

Dodatki do mięs, np. warzywa gorące podprawiane podamy na salaterkach, warzywa z wody — na okrągłych półmiskach polane masłem i posypane zrumienioną bułką. Surówki i sałatki ułożymy na salaterkach lub półmiskach i odpowiednio ozdobimy. Ziemniaki z wody całe lub pokrajane podamy na salaterce posypane drobno siekaną zieleniną. Kasze jako dodatki do mięs układamy zwykle na salaterki okrągłe.

Potrawy mączne, np. kluski francuskie jako dodatek do zupy, będą podane w wazie razem z zupą, podobnie jak makaron. Pierogi ułożymy na okrągłych półmiskach, paszteciki — na półmiskach okrągłych bądź owalnych.

Tych kilka wybranych uwag o podawaniu potraw przyda się każdej kobiecie prowadzącej dom nie tylko wtedy, gdy przyjmuje gości, ale także na codzień. Książki kucharskie jak „Kuchnia Polska“ i inne pomogą niewątpliwie w zestawieniu potraw i obliczeniu niezbędnych produktów. Z książek tych bowiem oraz z książeczek wychodzących w ramach „Biblioteczki Kulinarnej“ czerpano materiał przy opracowaniu podanych przykładowych jadłospisów.



NAPOJE NA PRZYJĘCIACH



Przy każdej okazji przyjmowania gości, zgodnie z zakorzenioną u nas — choć nie najlepszą — tradycją, najpoważniejszą pozycję w wydatkach stanowią napoje alkoholowe. Rozpowszechniony zwyczaj ustawiania baterii butelek z wódką, która króluje nad stołem przez cały czas trwania posiłku, na szczęście zaczyna zanikać.

O słuszności takiej przemiany nie trzeba już dzisiaj chyba nikogo przekonywać.

Tym wszystkim, którzy wysokoprocentowe napoje alkoholowe chcą zastąpić innymi napojami, przychodzi z pomocą przemysł i handel. Produkujemy obecnie w kraju coraz lepsze wina owocowe, sprowadzamy z innych krajów wina gronowe o różnych smakach i cenach. Handel dostarcza również soki owocowe naturalne i zgęszczone, które mogą posłużyć do przygotowania domowym sposobem coctaili, kruszonów i szprycerów. Szeroki asortyment win i soków, przy pomocy pani domu w zakresie przyrządzania odpowiednich napojów, może uczynić każde przyjęcie o wiele przyjemniejszym od przyjęcia uświetnianego „morzem“ wódek.

Aby ułatwić gospodyniom zaznajomienie się ze sztuką podawania win zamiast wódki, podajemy odpowiednie wiadomości.

Za najszlachetniejsze uznawane są wina gronowe produkowane przez poddanie soku z winogron naturalnej fermentacji. Szeroko rozwinięty przemysł winiarski produkuje również dobre i cieszące się uznaniem wina gronowe dosładzane, aromatyzowane bądź wzbogacane alkoholem. Wina gronowe musujące, zwane popularnie „szampanem“, stanowią osobny gatunek win, w których w drodze naturalnej fermentacji wytwarza się dwutlenek węgla.

Ponadto istnieją także wermuty czyli wina o silnym aromacie i gorzkawym smaku, produkowane z dodatkiem ziół i korzeni.

Wina owocowe oraz miody pitne produkowane w Polsce mogą mieć bardzo duże zastosowanie na urządzonych przez nas przyjęciach, szczególnie przy przyrządzaniu napojów z wina — coctaili, kruszonów, polewek winnych, krupników bądź wina grzanego z dodatkiem cukru i przypraw aromatycznych (cynamonu, goździków).

Podczas przyjęć o charakterze uroczystym, obiadów bądź kolacji, podaje się zwykle więcej niż jeden gatunek wina, zależnie od podawanych potraw. W takich przypadkach przy każdym nakryciu powinny być w zasadzie ustawione kieliszki odpowiednie do każdego gatunku, a więc:

kieliszki smukłe na wysokich nóżkach — do win białych, kieliszki pękate na niższych nóżkach — do win czerwonych, kieliszki szerokie, płaskie — do szampana.

Podawane wino powinno mieć właściwą temperaturę. Wszystkie wina białe powinny być przed podaniem lekko schłodzone (wytrawne mniej, słodkie więcej), nigdy jednak nie mrożone ani trzymane w lodzie. Według znawców nie powinien być także zamrażany szampan, choć w tej postaci często jest podawany w restauracjach. Bardzo zimne, z dodatkiem kawałka lodu do kieliszka, mogą być podawane wermuty.

Wina czerwone natomiast powinny mieć temperaturę pokojową, a nawet czasem nieco wyższą. Oziębienie wina czerwonego nie pozwala na pełne odczucie właściwego ich smaku.

Przed podaniem na stół należy zdjąć ostrożnie z butelek umieszczony na zakończeniu szyjki ozdobny „kapsel“. Za pomocą korkociąga należy wyjąć korek, butelkę szybko lekko zakorkować, a następnie okryć korek kapslem.

Przy nalewaniu wina kieliszki napełnia się do $\frac{3}{4}$ ich pojemności, nigdy do pełna. Aby podczas nalewania krople wina nie ściekały po butelce i nie plamiły obrusa bądź stołu, dobrze jest na szyjkę butelki założyć obrączkę z plastikowej gąbki.

Należy wspomnieć, że plamy z wina usuwa się z obrusów przez bielienie 3-procentowym roztworem wody utlenionej. Plamy z wina czerwonego można usunąć za pomocą wina białego lub ciepłego 10-procentowego roztworu alkoholu.

JAKIE WINO PODAJE SIĘ DO CZEGO?

Dobór win na przyjęcie zależy od rodzaju przyjęcia i podawanych potraw. Jeżeli przyjęcie ogranicza się do „lampki wina“ podawanej z okazji imienin lub poczęstowania gości, którzy przyszli na krótką nie zapowiadaną wizytę, można wówczas podać każde wino słodkie, półsłodkie czy wytrawne.

Do wina podaje się wtedy kruche ciasteczka, drobne pier-
niczki, orzechy, migdały. Mogą być podane również paluszki
albo precelki, zarówno słodkie jak i słone.

Jeśli wino podajemy przy posiłku należy dostosować je do
potraw. Na eleganckich przyjęciach przed posiłkiem podaje
się wermut schłodzony lub z lodem albo cocktail, którego pod-
stawą jest wermut, a następnie do każdego dania inny gatu-
nek wina, poczynając od wytrawnych poprzez półwytrawne
i półsłodkie do słodkich.

Dobranie właściwego wina do potrawy jest dość trudną
sztuką. W naszych warunkach wystarczy zapamiętać nastę-
pujące ogólne zasady:

- wina białe wytrawne podaje się do zimnych mięs, ryb,
drobiu o białym mięsie — kurcząt, kur, indyków, per-
liczek;
- wina czerwone wytrawne stosuje się w zestawieniu
z potrawami z dziczyzny, mięsa ciemnego, drobiu
o ciemnym mięsie — z kaczek, gęsi — oraz do potraw
mącznych;
- wina białe lub czerwone słodkie można podawać tylko
do deseru, a nie do potraw podczas zasadniczego po-
siłku;
- szampan najczęściej podajemy przy deserze, jakkol-
wiek można go podawać do każdego dania, stosując
kolejność od gatunków wytrawnych do słodkich.

Butelki wina otwarte przed przyjęciem powinny w zasa-
dzie być w całości wykorzystane, gdyż wino przechowywane
w warunkach domowych w butelkach nieuszczelnie zakorko-
wanych może ulec zepsuciu. Szczególnie szybko psują się
wina białe, trwalsze są wina czerwone z uwagi na większą
zawartość garbnika.

ZAKUP WINA

Kupując wino należy zwrócić uwagę na jego przejrzystość
i barwę. Jeżeli przy spojrzeniu pod światło zauważymy, że
wino jest mętne, a przy obróceniu butelki poruszają się w nim
banieczki gazu, lepiej z kupna takiego wina zrezygnować.

Sprzedawcy win w naszych sklepach nie zawsze umieją
poradzić odbiorcy jakie wino wybrać. Jeśli butelki z winem

zaopatrzone są w oryginalne etykiety zagraniczne, można
z nich zorientować się w gatunku wina z zamieszczonych
napisów:

- w języku francuskim „sec“ lub w angielskim „dry“ —
oznacza wino wytrawne,
- w języku francuskim „doux“ lub w angielskim „sweet“
— oznacza wino słodkie.

W handlu spotykane są najczęściej następujące wina:

- białe: jugosłowiańskie — Ranine, Renski Riesling, Tra-
miner; bułgarskie — Muskat; węgierskie — Tokaj Sa-
morodni, Badacsomyi, Rizling;
- czerwone: jugosłowiańskie — Madri Burgeundec, Din-
gac, Dalmatyńskie; bułgarskie — Mavronde, Gamsa;
węgierskie — Egri Bikaver i Egri Burgundi;
- wermuty: jugosłowiańskie — Istra, Bachus; włoskie —
Cora, Ricadonna;
- deserowe: węgierskie — Tokaj Furmint, Tokaj Aszu;
greckie — Achaja, Samos.

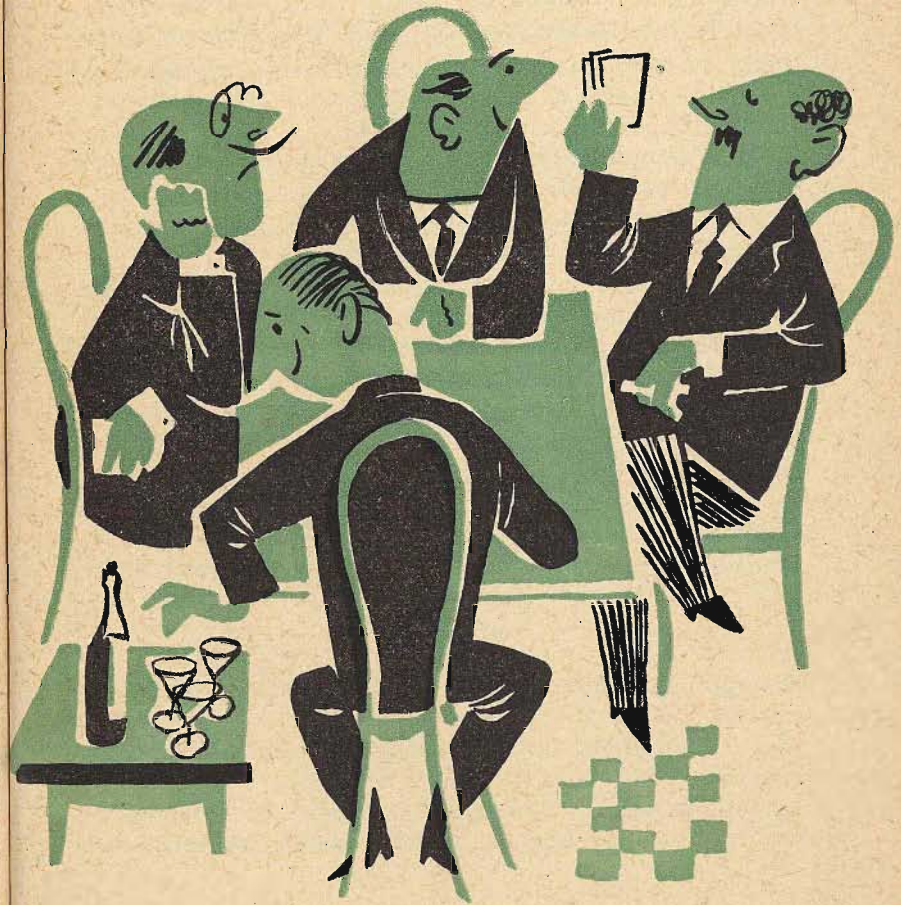
JEŚLI WÓDKA — TO JAKA?

Nie zawsze przy urządzeniu przyjęcia uda się nam zastąpić
wódke w całości winem; wówczas podajemy ją obok win.
W przypadkach takich najstuszniej będzie przygotować na
jednej tacy drobne zakąski — kanapki, grzanki, koreczki,
a na drugiej tacy ustawić kieliszki i przyjąć gości przy
odzielnie przygotowanym stoliku-bufecie na stojąco, nim
zasiądą do stołu, aby spożyć zasadniczy posiłek.

Do takiej przedobiadowej przekąski podaje się wódki wy-
trawne nigdy słodkie, mocno oziębione. Ilość tak podawanej
wódki nie powinna przekraczać 2—3 kieliszków na osobę.



PRZYKŁADY
JADŁOSPISÓW
NA PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE



DRUGIE ŚNIADANIA

Zima

1. Ryba w galarecie, sos tatarski, pieczywo, masło
Bulion z kruchymi paluszkami
Wątróbki smażone z drobiu, sałatka z selerów z groszkiem
Kawa czarna, sery, owoce
2. Śledzie zwijane, sałatka z cebuli z jabłkiem i śmietaną, pieczywo
Kołoduny litewskie w rosole (lub z masłem)
Bulwy z wody z masłem i bułeczką
Kompot z owoców mieszanych
Kawa czarna lub herbata, herbatniki kruche i biszkoptowe
3. Nóżki cielęce smażone w cieście, sałata rzymska lub endywia z oliwą i cytryną
Barszcz burakowy czysty, diablutki
Ziemniaki nadziewane grzybami w sosie śmietanowym, pomidory pasteryzowane
Gruszki z kompotu w galarecie
Czarna kawa lub herbata, drobne ciastka
4. Galareta z ozorków cielęcych, sos tatarski, pieczywo, masło
Barszcz pomidorowy z paluszkami półfrancuskimi
Risotto z kury z sosem pieczarkowym, brukselka
Czarna kawa lub herbata, sery, owoce
5. Majonez z ryby, sałatka z selerów z papryką pasteryzowaną, pieczywo, masło
Budyń z kapusty z masłem
Befszyk z polędwicy po angielsku, frytki, fasolka szparagowa z konserwy, chrzan strugany
Czarna kawa lub herbata, drobne ciastka deserowe, owoce

Wiosna

1. Kanapki na obwarzankach z masą z sera ementalskiego i sardynkami
Barszcz burakowy w filiżankach, paszteciki półfrancuskie z mózgiem
Omlet z groszkiem zielonym i szynką
Czarna kawa lub herbata, kruchy tort z masą morelową

2. Grzanki z masą z szynką, sałata zielona, rzodkiewki
Flaczki po polsku z pulpetami
Czarna kawa lub herbata, kruszonka lubelska
3. Barszcz czysty w filiżankach, paszteciki z parówkami w cieście francuskim
Mostek cielęcy nadziewany, szpinak w koszyczkach z ziemniaków, rzodkiewki
Owoce z wecka w kremie czekoladowym
Czarna kawa lub herbata, tort
4. Sałatka śledziowa z papryką pasteryzowaną, pieczywo, masło
Bulion, kruche paluszki
Szparagi zapiekane pod beszamelem
Kotlety pożarskie, purée z ziemniaków, sałata zielona ze śmietaną i koperkiem
Krem waniliowy z biszkoptami
Czarna kawa
5. Sałatka wiosenna z sera z rzodkiewkami, pieczywo, masło
Cielęcina pieczona, sałata zielona, frytki
Czarna kawa, rolada biszkoptowa z bitą śmietaną

Lato

1. Jaja w sosie śmietanowym ze szczypiorkiem, pieczywo, masło
Chłodnik ogórkowy w filiżankach, paluszki
Kalarepka nadziewana mięsem, młode ziemniaki z koprem
Poziomki z bitą śmietanką
Czarna kawa, drobne ciastka półfrancuskie posypywane cukrem z migdałami
2. Sałatka z szynki, jaj i sera żółtego w majonezie, pieczywo, masło
Bukiet z jarzyn
Risotto z drobiu, surówka z pomidorów, sałata zielona z oliwą
Kompot witaminowy z owoców jagodowych
Czarna kawa lub herbata, placek piaskowy
3. Cielęcina w galarecie, rzodkiewki ze szczypiorkiem w śmietanie, pieczywo, masło

Pomidory nadziewane mięsem w sosie, młode ziemniaki z koprem

Czarna kawa lub herbata, kruche babki z truskawkami w galaretkę porzeczkowej

4. Vol-au-vent z pieczarkami lub świeżymi grzybami
Połędwica po angielsku, frytki, fasolka szparagowa z wody z masłem
Czarna kawa lub herbata, tort kruchy z owocami
5. Kanapki mieszane
Kurczęta smażone lub filety z cielęciny z pieczarkami, młode ziemniaki z koprem, mizeria ze śmietaną
Czarna kawa lub herbata, rolada biszkoptowa ze śmietanką i poziomkami

Jesień

1. Budyń z grzybów z masłem
Ozory peklowane zapiekane w sosie bulionowym, kalafior z wody, sałatka z zielonej papryki z ogórkami
Gruszki w galaretkę
Czarna kawa lub herbata, placek ze śliwkami
2. Ryba po grecku, pieczywo, masło
Zrazy zwijane z grzybami, kasza gryczana, surówka z pomidorów z ogórkami i koprem
Czarna kawa lub herbata, strudel z jabłkami
3. Sałatka śledziowa w majonezie, pieczywo, masło
Połędwica wołowa po angielsku, frytki, fasolka szparagowa z masłem, sałata zielona z oliwą
Gruszki w kremie waniliowym
Czarna kawa lub herbata, drobne herbatniki deserowe
4. Paszтет z drobiu w galarecie, sałatka z owoców, pieczywo, masło
Zajac w śmietanie, ziemniaki lub makaron, buraczki
Jabłka zapiekane pod pianą
Czarna kawa, owoce
5. Jaja w majonezie na sałatce jarzynowej, pieczywo, masło
Rydze smażone z patelni
Kuropatwy duszone, ziemniaki z wody, kapusta czerwona z winem
Czarna kawa lub herbata, napoleonki, owoce

Zima

1. Paszтет z zająca w kruchym cieście na gorąco, sos bulionowy
Barszcz czerwony z paluszkami półfrancuskimi
Karp zapiekany w sosie chrzanowym, ziemniaki z wody z zieloną pietruszką, brukselka
Krem karmelowy
Sery
Czarna kawa, herbatniki deserowe
2. Vol-au-vent z groszkiem zielonym z konserwy
Rosół z mleczkiem pomidorowym
Sztuka mięsa zapiekana w sosie chrzanowym, ziemniaki, brukselka, drażona marchew z wody z masłem
Pomarańcze w galaretkę (lub krem pomarańczowy)
Czarna kawa lub herbata z biszkoptami
3. Kanapki z pastą śledziową
Zupa-krem z porów z grzankami
Sztufada, ziemniaki, buraczki
Owoce z wecka w galaretkę
Czarna kawa lub herbata, kruche herbatniki
4. Bulwy lub skorzonera zapiekane pod beszamelem
Barszcz czerwony z uszkami
Połędwica po angielsku, frytki, chrzan strugany, roszonek z oliwą
Kompot francuski (z owoców mieszanych)
Czarna kawa lub herbata, ciastka kruche z migdałami
5. Kanapki tortowe
Zupa pomidorowa z grzankami z mózgiem
Gęś pieczona, bulwy z wody, kapusta czerwona z winem
Kompot z wecka
Czarna kawa lub herbata, ptysie z bitą śmietanką

Obiady wigilijne

1. Ryba po grecku, pieczywo
Zupa rybna z grzankami
Pierogi z kapustą i grzybami

- Sandacz lub szczupak zapiekany w sosie chrzanowym,
ziemniaki z wody, endywia z oliwą i cytryną
Kompot z owoców suszonych, mieszanych
Czarna kawa lub herbata, strucla z makiem, bakalie, wino
2. Barszcz z uszkami lub z fasolą „jasiek“
Kulebiak z kapustą i jajami
Szczupak z wody z jajem i masłem, brukselka, pomidory pasteryzowane
Mak z rodzynkami i orzechami z miodem, łamańce
Kompot z owoców mieszanych
Czarna kawa, piernik, bakalie, wino
 3. Śledzie zwijane z cebulą w oliwie, pieczywo
Zupa rybna z łazankami
Karp smażony, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty z jabłkami
Kompot z wecka
Herbata, makownik, bakalie
 4. Śledzie w sosie z mlecza z musztardą i oliwą, sałatka z fasoli z cebulą
Zupa grzybowa, słone paluszki
Karp pieczony, ziemniaki, kiszona kapusta z grzybami
Kluski z makiem
Kompot z owoców suszonych
Czarna kawa, ciasto świąteczne, wino
 5. Śledzie w śmietanie z jabłkami i cebulą
Barszcz z uszkami z grzybów
Szczupak smażony, ziemniaki z wody, kapusta czerwona duszona
Łamańce z makiem
Kompot francuski
Piernik, wino

Wiosna

1. Szparagi z wody z masłem
Rosół, kluski francuskie
Sztuka mięsa zapiekana w sosie koperkowym, ziemniaki, rzodkiewki
Krem ze śmietany z truskawkami, paluszki biszkoptowe
Czarna kawa

2. Ryba w zalewie pomidorowej, pieczywo, masło
Zupa-krem ze szparagów z grzankami
Siekanki cielęce nakładane mózgiem, ziemniaki, marchewka z groszkiem z konserwy
Kompot z czereśni
3. Paszteciki z mózdzkiem, sałatka z porów
Zupa cytrynowa z ryżem
Sznycle cielęce, ziemniaki, fasolka szparagowa z konserwy, sałata zielona z oliwą
Krem kawowy, kruszki ciastka
4. Pasztet z cielęciny, surówka z rzodkiewki, pieczywo, masło
Zupa szczawiowa z jajami
Roztbeef po angielsku, frytki, sałata zielona, pomidory pasteryzowane
Krem cytrynowy, wafle waniliowe
Czarna kawa
5. Zupa ogonowa z groszkiem ptysiowym
Comber cielęcy pieczony, ziemniaki, sałata zielona ze śmietaną
Czarna kawa lub herbata, kruchy placek z dżemem

Lato

1. Paszteciki półfrancuskie z mięsem, sałatka z fasoli szparagowej
Zupa wiśniowa z groszkiem ptysiowym
Pieczeń cielęca, ziemniaki, kalafior z masłem, sałata zielona z koperkiem
Truskawki w galaretce
Czarna kawa, krajanka krucha, przekładanka z masą czekoladową
2. Ogórki nadziewane szynką w sosie majonezowym, pieczywo, masło
Zupa-krem z groszku zielonego z grzankami
Befszytki po angielsku lub wątróbka cielęca smażona, młode ziemniaki, kalafior, surówka z pomidorów lub sałata zielona z oliwą
Krem ze śmietany z poziomkami
Czarna kawa

3. Pomidory nadziewane sałatką z szynki i jaj z majonezem
Zupa koperkowa, kluski francuskie
Rolada cieleca z nadzieniem polskim, ziemniaki, sałata zielona z ogórkami i śmietaną
Owoce w galaretkie
Czarna kawa, plaćek kruchy z morelami
4. Sałatka jarzynowa z szyszkami rakowymi, pieczywo, masło
Barszcz botwinkowy z jajem
Połędwica po angielsku, groszek zielony, grzyby duszone, frytki
Kompot z renklod
Czarna kawa, kruche ciastka
5. Pomidory z sałatką jarzynową w majonezie, pieczywo
Chłodnik
Kalafiory pod beszamelem
Kurczęta duszone w śmietanie, ryż, mizeria z koperkiem i śmietaną
Mus z melona
Czarna kawa, biszkopty

Jesień

1. Kanapki ze śledziem, sałatka z cebuli z jabłkiem i śmietaną
Zupa ogórkowa z grzankami
Kotlety cielece z kostką panierowane, ziemniaki z koprem, kalafior z wody, surówka z pomidorów
Krem waniliowy
Czarna kawa lub herbata, kruche gwiazdki
2. Paszteciki ptysiowe z grzybami duszonymi
Zupa selerowa z grzankami
Baranina na dziko w śmietanie, kluski kładzione, pomidory duszone w całości
Kompot z owoców mieszanych
Czarna kawa lub herbata, kruche ciasto ze śliwkami
3. Omlet z groszkiem lub kalafiorem
Rosół w filiżankach z jajem
Sztuka mięsa zapiekana w sosie grzybowym, ziemniaki, fasolka szparagowa, sałata zielona z oliwą
Kompot francuski
Czarna kawa

4. Kalafiory zapiekane pod beszamelem
Zupa-krem z jarzyn z grzankami
Baranina duszona z kapustą włoską i pomidorami, ziemniaki
Gruszki w kremie czekoladowym
Czarna kawa lub herbata, drobne ciastka
5. Bulwy z wody z masłem i bułeczką
Barszcz w filiżankach, paszteciki w naleśnikach z mózgiem lub mięsem
Sztufada, ziemniaki, sałata zielona
Jabłka pieczone z konfiturami
Czarna kawa, albertki

KOLACJE

Zima

1. Kanapki mieszane
Bigos myśliwski
Czarna kawa lub herbata, pączki lub chrust (faworki)
2. Vol-au-vent z drobiu, sałatka z selera z groszkiem
Klops nadziewany parówkami, chrzan ze śmietaną i musztardą, pieczywo, masło
Czarna kawa lub herbata, ptysie z bitą śmietanką
3. Szynka zwijana, sałatka włoska w majonezie, pieczywo
Ozór peklowany zapiekany w sosie chrzanowym, ziemniaki z wody, sałatka z czerwonej kapusty
Owoce w kremie waniliowym
Czarna kawa lub herbata i tort z nadzieniem orzechowym
4. Pasztet z zająca w galarecie, sos cumberland, sałatka z groszku z papryką konserwową, pieczywo, masło
Drób pieczony, frytki, borówki z chrzanem, sałata liściasta zimowa z oliwą i cytryną
Krem waniliowy, biszkopty piaskowe
Sery, owoce
Czarna kawa
5. Rolada z boczku w galarecie, chrzan z octu, pieczywo
Połędwica wołowa lub rostbef po angielsku, ziemniaki, surówka z cykorii z cytryną
Kompot francuski
Czarna kawa lub herbata, keks z bakaliami

Wiosna

1. Pieczeń cielęca na zimno, borówki z jabłkami, sałatka z bulw w majonezie, pieczywo, masło
Budyń z sera gotowany w parze z sosem koperkowym
Krem cytrynowy
Czarna kawa lub herbata, ciastka deserowe
2. Kotleciki z mózgu z marchewką i groszkiem z konserw, sałata zielona
Budyń z piestrzenc z masłem
Czarna kawa lub herbata, ciastka półfrancuskie serowe z konfiturą
3. Parówki na grzankach w sosie pomidorowym
Polędwica po angielsku, frytki, sałata zielona z oliwą i koperkiem, rzodkiewki
Kompot z owoców konserwowych
Czarna kawa lub herbata, sernik wiedeński
4. Szparagi z wody z masłem
Kurczęta po polsku, frytki, sałata zielona ze śmietaną i jajami
Mus śmietankowy z truskawkami
Czarna kawa lub herbata, kruche ciastka
5. Pasztet z cielęciny, sos tatarski, sardynki, pieczywo, masło
Szparagi pod beszamelem
Filety z polędwicy garnirowane, ziemniaki z wody, bruksełka z masłem
Kura pieczona, frytki, groszek zielony z marchewką, sałata z oliwą
Lody śmietankowe, wafle
Czarna kawa, kruche babki z poziomkami w galaretkie

Lato

1. Vol-au-vent z ciasta francuskiego z pieczarkami
Paprykarz z kurcząt lub cielęciny, ryż wypiekany z pomidorami, sałata zielona
Poziomki z bitą śmietanką
Czarna kawa, biszkopty
2. Pomidory nadziewane sałatką jarzynową w sosie musztardowym, pieczywo

- Pieczęć cielęca z nadzieniem z szynki, młode ziemniaki, kalafior z wody z masłem, sałata zielona
Kompot francuski
Czarna kawa, ciastka kruche z czereśniami
3. Jaja w majonezie, pomidory, pieczywo, masło
Bukiet z jarzyn
Kurczęta po krakowsku, sałata zielona z ogórkami i śmietaną
Lody truskawkowe
Czarna kawa, herbatniki
 4. Kalafior z szynką pod beszamelem
Pstrągi z wody z masłem i jajami, młode ziemniaki z koperkiem
Kurczęta pieczone, młode ziemniaki, sałata ze śmietaną i jajem
Truskawki z bitą śmietanką
Czarna kawa, biszkopty piaskowe
 5. Jaja nadziewane szynką na listkach sałaty, pieczywo, masło
Cielęcina w majonezie, sałatka z pomidorów i ogórków
Kurczęta panierowane, frytki, sałata zielona ze śmietaną
Galaretka witaminowa z porzeczek
Czarna kawa, drobne ciastka

Jesień

1. Bukiet z jarzyn
Rolada z cielęciny nadziewana szynką, frytki, borówki z chrzanem, sałata zielona
Kompot z moreli
Czarna kawa lub herbata, szarlotka z bitą śmietanką
2. Zimne mięsa lub różne wędliny, sałatka z pomidorów i ogórków kiszonych, pieczywo, masło
Omlet francuski mieszany z ementalerem, kalafior z wody z masłem
Jabika w kruchym cieście
Sery, owoce
Czarna kawa
3. Ozór peklowany w galarecie, sos tatarski, pieczywo
Brizol wołowy lub cielęcy, ziemniaki z wody z zieloną pietruszką, fasolka szparagowa z masłem, pomidory sauté

- Czarna kawa lub herbata, placek ze śliwkami
4. Kura w galarecie z winogronami, sos majonezowy, pieczywo
Budyń z kalafiorów z masłem i bułeczką
Befszytki po angielsku, frytki, chrzan strugany, czerwona kapusta z winem
Krem czekoladowy, biszkopeciki
Czarna kawa, owoce
 5. Gęsie wątróbki na grzankach
Zrazy po nelsonsku, sałatka z porów gotowanych
Kompot z owoców mieszanych
Czarna kawa, kruche ciastka

JADŁOSPISY NA PRZYJĘCIA BRIDŻOWE

Zima

1. Kanapki na obwarzankach z masą z sera ementalskiego ze szprotkami
Cebulki nadziewane mięsem w sosie grzybowym
Herbata, kruche ciastka, owoce
2. Grzanki z piklingiem lub z mózgiem
Parówki zapiekane w sosie pomidorowym, ryż
Kompot francuski
Czarna kawa, ciastka kruche „anyżki“
3. Konserwy rybne, wędliny, ser ementaler, sałatka jarzynowa w sosie musztardowym, pieczywo, masło
Czarna kawa lub herbata, szarlotka z jabłkami
4. Pasztet, sos tatarski, sałatka z rybą wędzoną, pieczywo, masło
Flaczki po warszawsku z pulpetami
Herbata, biszkopeciki piaskowe, owoce
5. Galaretka z ryb, majonez z chrzanem, pieczywo, masło
Pulpety mięsne w sosie pomidorowym, ziemniaki z wody
Owoce w galaretkie
Czarna kawa, herbatniki kruche wyciskane, owoce
6. Śledzie garniowane, sałatka z selerów z ziemniakami w majonezie, pieczywo, masło
Piław z baraniny, pomidory pasteryzowane
Kompot z owoców mieszanych
Czarna kawa, ciastka półfrancuskie z jabłkami



Mały bufet przy brydżu

Wiosna

1. Kanapki tortowe
Jaja nadziewane masą śledziową w majonezie, pieczywo
Czarna kawa, kruche ciasto z owocami w galaretkie
2. Galaretka z cielęciny, sos chrzanowy ze śmietanką i mustrardą, sałata zielona, rzodkiewki, pieczywo, masło
Czarna kawa, herbata, placek z serem
3. Sałatka wiosenna z serem, rzodkiewki, młode cebulki, masło, pieczywo
Mostek cielęcy nadziewany, ziemniaki, sałata zielona ze śmietaną
Kompot z wecka
Czarna kawa, kruche ciastka z masą czekoladową
4. Majoneziki z ryb lub drobiu, rzodkiewki, pieczywo, masło
Omlet ze szpinakiem i parówkami, frytki, rzodkiewki
Owoce z kompotu konserwowego w galaretkie
Herbata, kruche gwiazdki

5. Kanapki na bułce z masą z szynki i świeżym ogórkiem
Vol-au-vent z mózgiem po polsku
Pieczeń cielęca pod beszamelem, ziemniaki, sałata zielona ze śmietaną, rzodkiewki
Krem cytrynowy
Czarna kawa, ciasto, biszkopeciki czekoladowe
6. Ryba po grecku, pieczywo, masło
Szaszłyk z gęsich wątróbek, ryż zapiekany z pomidorami, sałata zielona z oliwą i cytryną
Czarna kawa, krajanka biszkoptowa, owoce

Lato

1. Jaja w sosie szczypiorkowym, rzodkiewki, pieczywo, masło
Kurczęta po polsku, sałata zielona ze śmietaną lub mizeria
Krem poziomkowy, biszkopty
2. Pomidory nadziewane sałatą majonezową, pieczywo
Mózg po polsku z jajami
Herbata, ciastka z owocami
3. Cielęcina w majonezie, pieczywo, masło, ogórki i papryka z koprem
Truskawki z bitą śmietaną
Czarna kawa, kruche herbatniki
4. Drób w galarecie, sos tatarski, sałatka z pomidorów i ogórków, pieczywo
Bukiet z jarzyn z jajami w koszulkach
Czarna kawa, rolada biszkoptowa z bitą śmietanką i poziomkami
5. Kanapki z serem, sałatka z pomidorów, rzodkiewki, pieczywo, masło
Kurczęta smażone z młodymi ziemniakami, mizeria
Truskawki z bitą śmietanką
Kawa mrożona
6. Galantyna z kury, sos tatarski, papryka konserwowa, pieczywo
Nóżki cielęce smażone w cieście, surówka z kapusty włoskiej z musztardą
Krem pomarańczowy
Czarna kawa, kruchy placek z marmoladą

Jesień

1. Jaja mollet z szynką lub polędwicą na sałatce jarzynowej, pieczywo, masło
Vo-au-vent z ciasta półfrancuskiego z pasztetem z wątróbek gęsich, surówka z pomidorów i ogórków kiszonych
Kompot francuski
Czarna kawa, biszkopty, owoce
2. Ryba w galarecie, majonez, sałatka z pomidorów, pieczywo
Budyń z grzybów świeżych z masłem topionym
Jabłka zapiekane w pianie
Czarna kawa, kruche ciastka z migdałami, owoce
3. Tort kanapkowy, rzodkiewki, pieczywo, masło
Befszyk z polędwicy po angielsku, pieczarki nadziewane, frytki, sałata zielona
Owoce w galarecie
Czarna kawa, placek ze śliwkami
4. Jaja z szynką w galarecie, sos tatarski, pieczywo
Karp zapiekany z pieczarkami, ziemniaki z wody z zieleciną, sałatka z pomidorów
Czarna kawa, tort orzechowy z polewą czekoladową, owoce
5. Pomidory nadziewane groszkiem z szynką w majonezie, pieczywo
Kuropatwy duszone w śmietanie, ziemniaki przykrawane, sałata zielona z koprem
Kompot z renklod
Czarna kawa
6. Sałatka śledziowa w majonezie, pieczywo
Paprykarz z drobiu, ryż lub makaron, brukselka z wody z masłem
Surówka z grape-fruit
Czarna kawa, ciastka półfrancuskie serowe



GOŚCIE NASZYCH DZIECI



Nasi milusińscy, obserwując wnikliwie — jak to dzieci mają w zwyczaju — przyjęcia urządzone przez rodziców dla dorosłych, przenoszą je w swojej wyobraźni do kącika lalek i tam, ze wszystkimi szczegółami starają się naśladować dorosłych.

Troskliwi i rozumni rodzice, z okazji świąt, imienin, urodzin czy celująco zdanego egzaminu, urządzą swoim dzieciom przyjęcia tylko dla ich gości, tj. dla dzieci, z którymi ich pociechy są najbardziej zżyte w przedszkolu, szkole czy w świetlicy. Zaczniemy od najmłodszych, bo tym najczęściej poświęcamy najmniej uwagi z krzywdą dla nich.

PRZYJĘCIA DLA DZIECI W WIEKU 3—6 LAT

Z chwilą postanowienia, że w domu urządzi się przyjęcie dla dzieci powoli przygotowujemy zarówno mieszkanie, jak i samo przyjęcie. Ważne jest również przygotowanie dzieci, które — aby zabawa wypadła dobrze — powinny mieć pełnię rolę gospodarzy.

Decyzję zorganizowania przyjęcia i zabaw dla dzieci należy przemyśleć, gdyż jeśli powiadomimy je o tym, to nie powinniśmy odkładać terminu, a zupełnie wykluczone jest ze względów wychowawczych, aby zapowiedziana zabawa nie odbyła się.

Dziecięce przyjęcia i związane z nimi zabawy będą tym miłsze, im dzieci mniej będą czuły obecność starszych, podkreślą najczęściej szeregiem ostrych zakazów i nakazów lub zupełnie niepotrzebną, nadmierną troską.

Właściwie przygotowany pokój, zapewnienie dzieciom swobody w granicach możliwych do osiągnięcia w mieszkaniu, którym dysponujemy i przemyślana organizacja zabaw ruchowych — to nieodzowny warunek dobrej zabawy.

Nie żałujmy trudu, aby na tych kilka godzin usunąć wszystkie niepotrzebne dzieciom drobiazgi, łatwo tłukące się przedmioty, np. kryształowe wazy, figurki porcelanowe, luźno stojące kwietniki z licznymi doniczkami itp. Osiągniemy przez to podwójną korzyść: unikniemy stłuczenia przedmiotów, a ponadto przykrych i psujących nastrojów upomnień i guzów na głowach pociech od spadających doniczek. Usunąć także z podłogi zwijające się małe chodniczki, które mogą

spowodować przy nieuważnym bieganiu poślizgnięcia się dzieci.

Po usunięciu rzeczy zbędnych bardzo starannie sprzątamy mieszkanie i specjalnie dokładnie czyścimy podłogę, gdyż wiadomo, że w tym wieku najchętniej spędza się czas układając budowle z klocków wprost na podłodze. A odświeżone stroje naszych pociech nie mogą być narażone na zabrudzenie, w dodatku przy takiej uroczystości.

Jeśli urządzać przyjęcie dysponujemy dość dużym mieszkaniem, możemy jednocześnie przyjąć matki zaproszonych dzieci i w oddzielnym pokoju podać im kawę lub herbatę z ciasteczkami.

Zastanówmy się jednak czy nie jest to właśnie znakomita okazja do tego, aby grupka zaproszonych dzieci bawiła się pod opieką jednej tylko mamy, a pozostałe mogły czas ten wykorzystać na pójście na koncert, z wizytą czy nawet na spokojny odpoczynek z książką w rękę.

Przyjęcie dla najmłodszych nie powinno trwać zbyt długo; najodpowiedniejszą porą dnia są godziny między 15 a 18.



Stół nakryty na przyjęcie mam

W porze letniej możemy spotkać się z dziećmi w parku i stamtąd przyprowadzić je do domu lub, jeśli istnieje przy domu ogródek, zacząć od krótkiej zabawy na świeżym powietrzu po czym zaprosić maluchy do mieszkania, gdzie będzie na nie czekać:

- czysty ręcznik i mydło do mycia rąk,
- odpowiednio przygotowany pokój,
- podwieczorek.

W porze zimowej pamiętajmy, że mali goście są zwykle bardzo ciepło ubrani, należy więc zdjąć z nich zbędne swe-terki, rajtuzy itp.

Pani domu wraz ze swymi dziećmi wprowadza dzieci do pokoju i dla wytworzenia miłego nastroju rozpoczyna z nimi zabawę, raczej nie bardzo żywą, aby potem poprosić dzieci do stołu.

Stół na dziecinne przyjęcie to prawdziwy problem. Unikniemy wiele kłopotów, jeżeli w domu znajdzie się stół odpowiednio niski. Jeśli go nie ma, wtedy sadzamy dzieci przy stole dla dorosłych, ale mniejszym dzieciom musimy podłożyć na krzesła poduszki lub zwinięte koce. Można też rozłożyć koc na podłodze, przykryć go obrusem z folii i tam przygotować podwieczorek dla dzieci.

W każdym przypadku przykrywamy stół obrusem z folii, aby uchronić od wypadków, które często na takich przyjęciach mają miejsce, jak np. wylanie herbaty lub innego napoju. Każde dziecko dostaje talerzyk, na którym od razu możemy położyć po jednej kanapce lub ciasteczku. Nieodzownym uzupełnieniem nakrycia stołu są bibułkowe serwetki, ułożone tak, aby dzieci wygodnie mogły się nimi posługiwać.

Dzieci nie powinny podczas jedzenia zostać same, ale obecność osoby dorosłej nie może ich krępować. Rola mamy powinna się ograniczać do dyskretnej pomocy przy braniu ciasteczka, podsunięcia serwetki do wytarcia rączek czy buzi itp., a po skończonym jedzeniu do zebrania nakryć i sprzątnięcia stołu, aby przygotować dzieciom miejsce do zabawy. Pamiętajmy, że w czasie zabawy trzeba dzieciom pozostawić na tacy napój w małych kubeczkach lub szklaneczkach, gdyż często chce im się pić i wtedy zaczynają grymasić.

Kanapki podawane na przyjęciach dla maluchów powinny być małe, pozbawione twardych dodatków, aby dzieci mogły

je wygodnie jeść. Najlepiej do tego nadają się kanapki z różnymi masami, np. z sera z różnymi dodatkami, przybrane rzodkiewką, pomidorem, ogórkiem. Unikajmy podawania dzieciom dużych kromek chleba z dużymi plasterkami szynki czy poledwicy, gdyż sprawia im to trudności przy jedzeniu. Drobne kruche ciasteczka, kakao lub kompot czy napój uzupełnią przyjęcie.

Urozmaiceniem przyjęcia mogą być domowego wyrobu marmoladki, cukierki, czekoladki. Starajmy się również podawać owoce dostępne w danym sezonie. Oczywiście należy pamiętać, aby podane owoce uprzednio były bardzo dokładnie umyte.

Trochę wysiłku i niewielki stosunkowo koszt takiego przyjęcia bardzo się opłacają. Przyjęcia sprawiają dzieciom dużo radości, a ponadto pozwalają wdrażać je do przyszłych obowiązków. Zastanówmy się czy zamiast zabierać dzieci na przyjęcie dla dorosłych, gdzie są dość kłopotliwe zarówno dla gospodarzy jak i gości, nie lepiej od czasu do czasu urządzać przyjęcia wyłącznie dla dzieci.

PRZYJĘCIA DLA STARSZYCH DZIECI

Dużo troski wymaga także przyjęcie dla dzieci starszych chodzących do szkoły, choć jest na pewno mniej kłopotliwe. Większość czynności spełnianych przez rodziców na przyjęciu dla „maluchów“, w tym przypadku przejmą same dzieci, zarówno przy przygotowaniu przyjęcia jak i w czasie zabawy.

Oczywiście urządzając przyjęcie dla dzieci starszych konieczne jest także odpowiednie przygotowanie mieszkania, gdyż dzieci w tym wieku również chętnie bawią się na podłodze, zwykle siedzą na niej, np. przy wyświetlaniu bajek z rzutnika (jeżeli nie ma w domu rzutnika można go wypożyczyć razem z filmami z wypożyczalni sprzętu).

W czasie zabawy dziecięcej nieodzowne jest również zorganizowanie kilku zabaw zespołowych.

Rozsądna mama powinna zatrudnić swoje dzieci przy przygotowywaniu przyjęcia. Powinny one dopomóc matce w zakupach, w przygotowaniu kanapek lub sałatki, przy nakrywaniu stołu, myciu owoców, zmywaniu naczyń i porządkowaniu pokoju po zabawie. Jest to znakomity sposób zain-

teresowania dzieci różnymi pracami związanymi z codziennym przygotowaniem posiłków, sprzątaniami itp. .

Przyjęcie dla starszych dzieci urządzamy w godzinach między 16 a 19. W połowie zabawy, tj. około godziny 17.30, podajemy dzieciom podwieczerek, na który mogą się złożyć: niezbyt ostro przyrządzone zakąski — sałatka jarzynowa i kanapki — napój, ciastka, owoce itp. O doborze potraw decyduje przede wszystkim suma pieniędzy przeznaczonych na ten cel.

Dzieci same powinny obmyśleć niespodzianki, np. ładnie wypisane na ozdobnych karteczkach imiona dzieci — gości, rozłożone na stole przed nakryciami. Dzieciom starszym trzeba także przypomnieć o myciu rąk przed jedzeniem, gdyż rozbawione najczęściej o tym zapominają.

Nakrycie stołu powinno podkreślać niecodzienność takiego przyjęcia. Osiągniemy to ustawiając kilka niskich wazoników z kwiatkami oraz przykrywając stół świeżym obrusem.

Mama lub tata lub też oboje rodzice towarzyszący dzieciom w czasie zabaw i posiłków, powinni starać się zapomnieć o różnicy wieku i dostosować się do poziomu dzieci. Takie podejście rodziców wytworzy miły i bezpośredni nastrój w czasie zabawy, który sprzyja dobremu samopoczuciu gości, a rodzicom daje możliwość lepszego poznania najbliższych kolegów ich dzieci. Zabawa i przyjęcie skończyć się powinny dostatecznie wcześnie, aby dzieci przy oglądaniu książek lub filmów mogły odpocząć, a następnie spokojnie wrócić do domu.

PRZYJĘCIA DLA MŁODZIEŻY

Stare, mądre przysłowie mówi „małe dzieci — małe kłopoty, duże dzieci — duże kłopoty“. O słuszności tego przysłowia można przekonać się nawet na tak małym odcinku jak omawiane przyjęcia. Rodzice dorastających córek lub synów często ubolewają, że dzieci ich ciągle spędzają czas poza domem, że nie bardzo nawet wiedzą gdzie i z kim przebywają. Niekiedy zbyt późno zdają sobie z tego sprawę i żałują, że wcześniej nie zatroszczyli się o zorganizowanie dzieciom kulturalnej, miłej rozrywki we własnym domu. Zapraszając koleżan-

ki i kolegów dorastających dzieci, aby ich poznać, trzeba zatroszczyć się o to, żeby wieczór lub popołudnie poświęcone młodzieży było udane. Młodzież przychodząca na takie spotkania powinna wynieść jak najmilsze wrażenia ze wspólnie spędzonych godzin. W ciągu całego roku nadarza się ku temu wiele okazji, np. urodziny, imieniny, matura, karnawał lub święta w zielonym karnawale, zbiorowa wycieczka za miasto itp.

Rozważając sprawę zorganizowania wieczorku trzeba od razu zastanowić się nad związanymi z tym kosztami, które nie powinny stanowić hamulca, w przygotowywaniu przyjęcia, gdyż można je dostosować do każdego warunków. Towarzystwie spotkanie młodzieży nie musi być od razu uświetnione ogromnym stołem zastawionym wykwintnymi zakąskami i ciastami. Przyjemna zabawa nie powinna być wynikiem obfitego zastawionego stołu, lecz atmosfery jaką potrafią wytworzyć rodzice, patronujący takiej zabawie dla dobra ich własnych dzieci.

Koszty związane z urządzeniem przyjęcia można też rozłożyć na wszystkich uczestników. Można również urządzić



Stół-bufet nakryty na przyjęcie młodzieży



Nakrycie z masy plastikowej — ładne, tanie, praktyczne

przyjęcie w ten sposób, że każda mama przygotowuje swojej córce lub synowi paczuszkę z kanapkami, ciastkami itp., zgodnie z wytycznymi organizatorów.

Poważną przeszkodą jest panująca powszechnie ciasnota lokalowa, gdyż zwykle nieodłączną częścią takiego spotkania towarzyskiego są tańce. Zawsze jednak wśród zżytego zespołu rodziców znajdzie się ktoś, kto dysponuje odpowiednim pomieszczeniem. A nawet i w ciasnych mieszkaniach można zorganizować wieczorek korzystając z wyjazdu pozostałych domowników na urlop, w delegację itp.

Przyzwyczajaliśmy się spożywać posiłki na przyjęciach przy stole, a właśnie dla młodzieży ta forma jest najmniej odpowiednia. Znacznie łatwiejsze jest przygotowanie zimnego bufetu, który można ustawić w innym pokoju, w kuchni lub w kącie pokoju, w którym się młodzież bawi.

W myśl rzuconego hasła, aby zerwać z tradycją uginających się od jedzenia stołów, na stole-bufecie znajdzie się sezonowa sałatka z jarzyn, małe kanapki na tacach, galaretką mięsna lub rybna z porcjowych foremek, napój i ciastka, herbata w dzbanku-termosie i owoce.

Podrastająca gospodyni (córka pani domu), jeśli na to pozwoli fundusze, przygotowuje własnoręcznie dla swych gości (pod kierunkiem mamy) jedną z mile witanych niespodzianek, np. krem lub mus i poczęstuje nim gości w czasie przerwy w tańcach. Będzie to stanowić bardzo odpowiednie uzupełnienie posiłku, a jednocześnie da okazję młodej gosposi do popisania się umiejętnościami kulinarnymi.

Nieodłącznym atrybutem dobrej zabawy jest radio z adapterem i odpowiednio dobranymi płytami.

Rodzice, w których domu organizuje się wieczorek, witają gości swoich dzieci, krótko tylko z nimi rozmawiając. Mogą ewentualnie sami zacząć tańce, po czym usunąć się z pokoju, zaglądając od czasu do czasu dyskretnie, aby nie peszyć młodych.

Dla dorastających dziewcząt prawdziwym problemem jest strój na taki wieczorek. Modele odpowiednich sukien znajdują się w wielu pismach, nie będziemy ich więc omawiać. Dorastające panienki muszą jednak zdawać sobie sprawę, że w każdej świeżo upranej i dobrze wyprasowanej, nawet kretonowej sukience, można się znakomicie bawić. Przypięty do sukni kwiatek, korale na szyi, staranniejsza niż codziennie fryzura uzupełnią dobry wygląd, polepszą humor i wpłyną korzystnie na ogólny nastrój.

Mieszkanie, w którym odbywa się wieczorek, powinno swym wyglądem podkreślić nastrój zabawy. Niewątpliwie przyczyni się do tego ustawienie świeżych kwiatów w wazonie, usunięcie zbędnych mebli, przeszkadzających drobiazgów itp.

Odmianą formą spotkania młodzieży, wymagającą trochę więcej przygotowań, jest wspólna wycieczka za miasto i podwieczorek z tańcami na świeżym powietrzu.

Wiadomo, że na świeżym powietrzu apetyt sprzyja — trzeba więc zabrać z sobą znaczną ilość kanapek, sałatki i napoje.

W sprzedaży znajdują się naczynia z folii polietylenowej, świetnie nadające się na tego rodzaju okazje. Zabezpieczają one produkty przed wysuszeniem, umożliwiają estetyczne ich podanie na dużej serwecie lub na małych serwetkach z plastyku. Piękna pogoda sprzyja takim wycieczkom, zabrane kostiumy kąpielowe umożliwią kąpiel w pobliskiej rzece i opalanie się. Jeżeli mamy z sobą „Szarotkę“ lub patefon

walizkowy można także tańczyć. Trzeba pamiętać, że miejsce, w którym rozbijemu biwak, musi być zostawione w takim stanie jak je zostaliśmy — bez śladów w postaci rozrzuconych papierów, puszek, pudełek itp.

JADŁOSPISY NA PRZYJĘCIA DLA DZIECI W WIEKU PRZEDSZKOLNYM

Zima

1. Rogaliki drożdżowe nadziewane dżemem, napój owocowy
2. Kanapki z masą z sera z dodatkami, herbata, cukierki, owoce
3. Paszтет, sałatka jarzynowa z jabłkami, pieczywo, herbata, pierniki
4. Kakao z pianką, ciasto drożdżowe z kruszonką, owoce w galaretkę
5. Kanapki z masą z szynki z ogórkiem, napój, mus z jabłek z biszkoptami

Wiosna

1. Kanapki przekładane cielęcina i listkami sałaty. Rulada biszkoptowa z dżemem, napój z koncentratu róży
2. Kanapki z masą z jaj i rzodkiewką, ciastka kruche
3. Sałatka z twarożku ze szczypiorkiem i rzodkiewkami, pieczywo ciemne
Placek z marmoladą, herbata
4. Kanapki z masą z piklinga, rzodkiewka, krem cytrynowy z sokiem, biszkopty, „Owoc Leśny“
5. Sałatka wiosenna z jaj, rzodkiewki i szczypiorku, pieczywo, napój cytrynowy, ciasto drożdżowe

Lato

1. Pomidory nadziewane sałatką, pieczywo, krem z kwaśnego mleka z wanilią, kruche ciastka
2. Sałatka z młodych jarzyn ze śmietaną i musztardą, pieczywo, owoce jagodowe w kremie waniliowym, drobne ciastka

3. Sałatka z pomidorów z jajami i śmietaną, pieczywo, napój witaminowy z truskawek, biszkopty
4. Kanapki mieszane z krążkami pomidorów, kisiel z porzeczek z mleczkiem, kruche ciasto
5. Poziomki lub maliny ze śmietaną, placek z serem

Jesień

1. Kanapki z sałatką jarzynową, herbata, szarlotka
2. Sałatka majonezowa, pieczywo, jabłka w kremie waniliowym, biszkopty
3. Mus z jabłek z sokiem, kruche ciastka, napój
4. Kanapki z masą z sera, z wędzoną rybą i pomidorami, herbata
Jabłka pieczone z konfiturami
5. Sałatka z pomidorów z jajami w śmietanie, pieczywo
Placek kruchy ze śliwkami, napój

JADŁOSPISY NA PRZYJĘCIA DLA DZIECI W WIEKU SZKOLNYM

Zima

1. Szarlotka z kremem z bitej śmietanki, napój, owoce, cukierki
2. Kanapki z serem i wędliną z papryką konserwową
Herbata, mus z jabłek, drobne ciastka
3. Galareta mięsna z zielonym groszkiem, sałatka jarzynowa, pieczywo
Herbata, sernik
4. Paszteciki w cieście drożdżowym z kapustą i jajem
Napój z róży, herbatniki, owoce
5. Jajko w szynce na sałatce jarzynowej, pieczywo
Herbata, owoce
Tort na waflach z masą czekoladową

Wiosna

1. Sałatka z twarożku z rzodkiewkami na listkach zielonej sałaty, pieczywo
Napój, kruchy placek z dżemem, marmoladki

2. Grzanki z mózdzkiem, rzodkiewki
Herbata, kruche ciastka z galaretką porzeczkową
3. Lody waniliowe, ciastka biszkoptowe, kompot z moreli lub czereśni z wecka
4. Kanapki z pasztetem lub inną masą mięsną z listkami sałaty, z jajem na twardo, z rzodkiewkami
Herbata, placek drożdżowy z kruszonką
5. Sałata zielona z rzodkiewkami w śmietanie, jaja półtwarde, pieczywo, herbata
Przecier słodzony z jabłek, ciastka półkruche z masą czekoladową

Lato

1. Owoce jagodowe — poziomki, truskawki, maliny, czarne jagody z cukrem i bitą śmietaną, napój, kruche ciastka
2. Kanapki z twarożku ze szczypiorkiem i pomidorami, napój
Maliny z cukrem, herbatniki
3. Lody mléczno-owocowe, ciastka półkruche, napój owocowy
4. Jaja nadziewane szprotami lub szynką, surówka z rzodkiewek, pieczywo
Herbata, tort kruchy z owocami
5. Pomidory nadziewane zielonym groszkiem z majonezem, pieczywo
Krem owocowy, placek kruchy z truskawkami, kompot

Jesień

1. Klops z jajami na twardo, sałatka jarzynowa w majonezie, pieczywo
Herbata, szarlotka z jabłkami
2. Biszkopt z surowymi owocami i bitą śmietanką, napój owocowy, marmoladki
3. Budyń czekoladowy gotowany w parze, sos waniliowy, napój z koncentratu róży, owoce
4. Kanapki z masą z wątroby lub z sera z piklingiem, sałatka z pomidorów, pieczywo

- Herbata, ciastka półfrancuskie z jabłkami, owoce
Grzanki z parówkami, sałatka z pomidorów i ogórków kiszonych, pieczywo
Herbata, ptysie z pianą zaparzaną z sokiem owocowym, owoce

JADŁOSPISY DLA MŁODZIEŻY NA „WIECZORKI TAŃCUJĄCE“

Zima

1. Kanapki z zimnym mięsem i wędlinami, bigos myśliwski, pieczywo
Herbata, pączki, napój z soku owocowego, owoce
2. Sałatka śledziowa w majonezie, pieczywo, barszcz w filiżankach, grzanki z serem
Czarna kawa lub herbata, tort prowanci, owoce w galaretkie
3. Pasztet, sałatka jarzynowa z papryką z konserw, pieczywo
Flaczki po warszawsku z pulpetami
Herbata, kruche babeczki orzechowe, napój, owoce
4. Galaretką z nówek wieprzowych i cielęcych, sałatka jarzynowa w majonezie, pieczywo
Parówki na grzankach w sosie pomidorowym lub chrzanowym
Herbata, chrust, napój, owoce
5. Galantyna z dorsza, sos tatarski, surówka z ogórków kiszonych z papryką konserwową, pieczywo
Czarna kawa lub herbata, makownik, napój z koncentratu róży, owoce

Wiosna

1. Tort kanapkowy, kawa czarna, biszkopt z bitą śmietaną, napój
2. Jaja w sosie śmietanowym ze szczypiorkiem, sałatka z warzyw mieszanych, pieczywo
Herbata, placek drożdżowy z serem, napój
3. Cielęcina w majonezie, sałatka z porów z jabłkami lub pomidory pasteryzowane, pieczywo

Czarna kawa lub herbata, ciastka półfrancuskie śmietanowe z konfiturami, napój

4. Ryba lub drób w galarecie w foremkach porcjowych, surówka z rzodkiewek, pieczywo, bulion, grzanki z móżdżkiem

Czarna kawa lub herbata, tort czekoladowy, napój

5. Kanapki mieszane, rzodkiewki, boeuf Strogonow, krokiety z ziemniaków

Herbata, ciastka kruche „słoneczka“, napój

Lato

1. Kanapki z szynką, sałatka z pomidorów

Herbata, kruche babki z bitą śmietanką, owoce w galarecie

2. Tort biszkoptowy z masą kawową, kruszon, owoce

3. Jaja nadziewane, sałatka jarzynowa z groszkiem zielonym w majonezie, pieczywo

Lody, ciastka biszkoptowe, napój

4. Kanapki tortowe, sałatka z ogórków i pomidorów w sosie śmietankowym

Kawa czarna lub herbata, tort owocowy, napój

5. Szynka zwijana w galarecie, pomidory nadziewane mizerią, pieczywo

Czarna kawa lub herbata, eklery z kremem czekoladowym
Poziomki lub truskawki z bitą śmietaną, napój

Jesień

1. Kanapki z sałatką jarzynową w sosie majonezowym, makaron zapiekany z szynką, surówka z pomidorów
Herbata, jabłka pieczone w kruchym cieście, napój

2. Grzybki z jaj na sałatce jarzynowej w sosie musztardowym, pieczywo, barszcz czysty pomidorowy, grzanki z pasztetem

Herbata, placek półfrancuski ze śliwkami, owoce, napój

3. Ryba po grecku, pieczywo, bulion w filiżankach, paszteciki z parówkami w cieście francuskim

Gruszki w kremie, herbatniki, napój, owoce

4. Galaretką z drobiu lub ryby, sałatka z czerwonej papryki, pieczywo, vol-au-vent z mózgiem
Czarna kawa lub herbata, drobne ciastka, owoce
5. Sałatka rybna w majonezie, pieczywo, kalafior z szynką pod beszamelem
Czarna kawa, rulada biszkoptowa z jabłkami, napój, owoce



TREŚĆ

| | |
|---|----|
| PRZYJMUJEMY GOŚCI | 3 |
| ORGANIZACJA PRZYJĘĆ | 17 |
| ABYŚ WIEDZIAŁA CO I JAK PODAĆ | 27 |
| NAPOJE NA PRZYJĘCIACH | 35 |
| PRZYKŁADY JADŁOSPISÓW NA PRZYJĘCIA OKOLICZNO- SCIOWE | 41 |
| GOŚCIE NASZYCH DZIECI | 57 |

POMAGAMY W PROWADZENIU
GOSPODARSTWA DOMOWEGO

BIBLIOTECZKA KULINARNA

cena broszury od 4,50 do 12,00 zł

Dotychczas ukazały się:

W. Perkowicz
Domowy wyrób win i miodów

●
W. Piotromiakowa
Domowe wyroby cukiernicze

●
K. Pyszkowska
Drób w naszej kuchni

●
H. Sadowska
Sosy w naszej kuchni

●
H. Sadowska
Najsmaczniejsze zupy

●
I. Szlęzakowa
Kuchnia w gospodarstwie domowym

●
Z. Zawistowska, Z. Gutowska
Specjalności kuchni węgierskiej

W najbliższym czasie ukażą się:

●
J. Brykańska, M. Grzybowska
100 potraw z ziemniaków

●
M. Dobrzyńska, J. Grzelska
Potrawy bezmięsne