**Mavzu** : Qadah va rumkalarni stolga qo`yish qoidalari.

 Stol yasatilganda qadah va ryumka tanlanganda quyidagi ma’lum qoidagi rioya qilinadi:

 1. Qadah va ryumkalarning sig‘imi ichimlik quvvatiga mos bo‘lishi kerak, ichimlik qancha kuchli bo‘lsa, ryumkaning sig‘imi shuncha oz bo‘lishi lozim.

 2. Ryumka, qadahlarni terish tartibi taomlar berilishiga moslanishi lozim.

 3. Ryumkalarni o‘ngdan chapga tomon qo‘yiladi, vinolar ham xuddi shunday tartibda beriladi.

 4. Araq ryumkalar gazaklar berilganda qo‘yiladi; moderno vinosi – birinchi taom keltirilganda beriladi.

 5. Qadah shampan vinosiga; fujerlar – suv va pivoga beriladi.

 6. Odatda, ryumkalar fujerdan o‘ng tomonga qo‘yiladi, hamma vaqt shunday bo‘ladi.

 7. Agar banketlarda xizmat qilinadigan bo‘lsa, 4–5 ta ryumka qo‘yilishi zarur bo‘lganda ularni ikki qator qo‘yiladi.

 8. Kechga tomon stol yasatishga to‘g‘ri kelsa, har bir stolga 3 tadan ryumka qo‘yiladi.

 9. Fujerlar likopchalardan nariroq markazga qo‘yiladi.

 10. Ofitsiant fujerlarni patnisda teskari qo‘yilgan holda olib keladi. Patnisni chap qo‘lida ko‘tarib keladi, o‘ng qo‘li bilan stolga qo‘yadi. Fujerlar uncha ko‘p bo‘lmasa, chap qo‘li barmoqlari orasiga olib og‘zini pastga qaratib olib kelishi mumkin. Chap qo‘l kaftlari yuqoriga qaragan bo‘ladi.

 11. Fujerlar qo‘yilganda ofitsiant shu narsaga e’tibor berishi kerakki, fujerlar likopcha chekkasida 3–5 sm oraliqda tursin. Stolning chiroyli chiqishi ko‘p hollarda fujerlarning did bilan terilishiga bog‘liq. Fujerlardan o‘ng tomonda, stol chetiga parallel qilib ryumkalar teriladi. Fujer va ryumkalar orasiga shampan qadahlari qo‘yiladi. Konyak yoki likyor uchun ryumkalar bu ichimliklar keltirilganda olib kelinadi.

 12. Agar taomnomada quvvatli vinolar belgilangan bo‘lsa, vino uchun ryumkalar araq va vino ryumkalari orasiga qo‘yiladi. Sharbat ichish uchun stakan ikkinchi qatorga vino ryumkalaridan chap tomonga qo‘yiladi.