

## Thema: De mooi gedekte tafel + servetten vouwen



### OVERWEGINGEN BIJ HET TAFEL DEKKEN:

- Welke aanleiding bijv. feestelijk of eenvoudig,  
doop, Pasen, de kerst, het ontbijt of  
het avondeten, het jaargetijde
- Hoeveel personen zitten er aan tafel?
- Hoeveel gangen heeft de maaltijd of is er een  
buffet? Welke dranken?
- Welke verlichting past bij de stemming?



### WAARMEE KUN JE DE TAFEL OPFLEUREN?

- Noem enkele voorbeelden, laat je door de foto's inspireren:

bloemstukjes

kaarsen

servetringen

gevouwen servetten

placemat, tafelloper,

tafelkleed



Overige decoraties:

hartjes, dennenappels,

blaadjes, takjes,

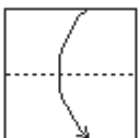
bloemen (-blaadjes)...

menukaart, plaatskaarten

### MOOI GEVOUWEN SERVETTEN MAKEN EEN GOEDE INDRUK:

Met gesteven linnenservetten, zoals je ze ook uit de restaurants kent, lukken de plooiingen het beste. Om te oefenen: wat goedkoper is en minder inspanning kost zijn de papieren servetten, deze zijn er ook in verschillende kwaliteiten!

- Lees de vouw-aanwijzingen eerst door en probeer dan, om ze na te vouwen!

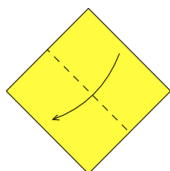


1. Servet van boven naar beneden halveren.

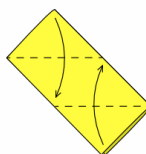
2. De rechter en linker bovenhoek naar het midden naar beneden vouwen, de gevormde randen niet plat strijken!

3. De plooiing van links naar rechts halveren, randen plat strijken, servet neerzetten.

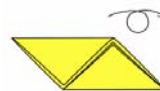
Al moeilijker  
maar stijlvol  
- de mijter



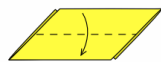
1. Servet halveren.



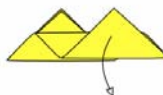
2. Bovenste hoek naar beneden, de hoek van onder naar boven vouwen.



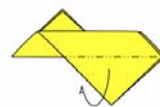
3. Servet omdraaien.



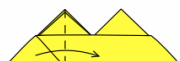
4. De bovenste helft naar beneden vouwen, daarbij de achterste driehoek niet meevouwen.



5. Het voorste driehoek openvouwen...



... en naar achter omvouwen.



6. De helft van de linker driehoek naar rechts vouwen.



7. De helft van de rechter driehoek naar links vouwen en in de tas steken.



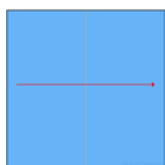
8. Het grondvlak ovaal vormen, de mijter neerzetten.

### SERVET-RAADSEL:

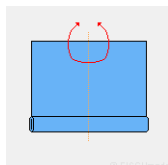
• Nou, ben je al een professional? Probeer dan eens hiernavolgende servetplooingen zonder passende afbeelding tot stand te brengen! Links zie je het resultaat, de waaier!

1. Servet halveren.
2. Goed de helft van de gemaakte rechthoek in ca. 2 cm grote harmonicavouwen vouwen en vasthouden.
3. Servet zo halveren, dat de waaiervakjes aan de buitenkant zijn.
4. De hoeken met de open kanten zo schuin naar links naar de plooiën in vouwen, dat deze 2-3 cm uitsteken.
5. Het uitstekende deel naar achter omvouwen, vasthouden.
6. Waaier naar rechts en links open laten vallen. Servet op een bord zetten, standoppervlakte is de van tevoren omgebogen uitstekende deel.

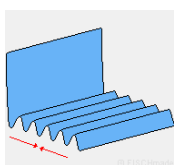
• Niet gelukt? Probeer het dan nog één keer samen met je buurman/-vrouw of neem de afbeeldingen hieronder als hulpmiddel! Maar pas op, er zit een addertje onder het gras, je moet eerst alle afbeeldingen juist beschrijven!



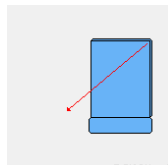
1



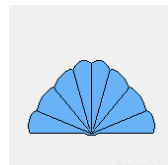
3



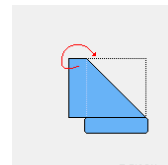
2



4



6



5