

# Jak prostírají profesionálové

Na nesnadný výběr čtenářských fotografií vánoční tabule jsme nechtěli být sami, pozvali jsme si odbornou posilu, Viktorii Flídr, jednu z majitelek Studia ExtraDeco. Silná dekorátorská čtyřka pak pro nás nachystala i ochutnávku vlastních aranžmá a připravila dvě slavnostní tabule.



Základem tabule je neutrální bílý gabardén. Na středový voálový běhoun dekoratérky našasily lehounký bílý tyl. Moderních fialových odstínů se držely také při výběru svíček a perel navlečených na vlasce. Šerpy na židlích jsou vázány ve tvaru růže. Prostíraly se klubové a standardní talíře, doplněné dvojitými papírovými ubrousky a dekorativními srdéčky.



**D**ekorace pro slavnostní tabuli mohou být netypické a efektní, ale i decentně a trefně zvolené pro daný druh oslavy. Důležité je dobře zvolit barvy, za jejichž pomoci dosáhneme příjemných kombinací a výsledného souladu. V ExtraDeco používají různé druhy návleků, pro podtržení barevného ladění vážou šerpy tón v tónu na mnoho různých způsobů. Ke slavnostnímu stolu neodmyslitelně patří květiny. Volba barvy i odrůdy se řídí nejen osobními preferencemi stolujících a ročním obdobím, ale i typem tabule a oslavy. Na kulaté stoly například doporučují autorky použít jen jednu dominantní vysokou vázu s širší vazbou vzhůru, aby sedícím osobám nepřekážela ve výhledu a konverzaci. Je třeba rozlišovat slavnostní tabule sváteční, svatební, narozeninové, zahradní, kondolenční a další. Každá

má svá specifika. V zásadě platí, že vždy můžeme zapojit fantazii, být kreativní, ale vkusní. Výzdoba by neměla hosta nijak omezovat při běžných stolovacích úkonech, neměla by překážet, ani omezovat, měla by vhodně dokreslit atmosféru. Navození správných pocitů pomůže i dobře zvolené osvětlení: světlo svíček je romantické, nasvícení květin neobvyklé, difuzní osvětlení aranžovaných drapérií prostor zútulní... V ExtraDeco používají k aranžování objekty obvyklé i méně běžné, kornouty na kytice, ovocné dekorace, pštrosí peří, designové vázy, mísy na květiny a plovoucí svíčky, závěsné svícny, kamínky, mušle, konfety, perličky, stuhy a mnoho jiných doplňků. Oboru vládne nápaditost, tvořivost i hravost.

**Jana MATOUŠKOVÁ**  
ve spolupráci s ExtraDeco

Kontakty:  
[www.extradeco.cz](http://www.extradeco.cz)  
Nařoceno v Penzionu Oáza ve Štětí,  
[www.penzion-oaza.cz](http://www.penzion-oaza.cz)



Tato slavnostní tabule je prostřena v efektním šedém saténu. Základní ubrus je doplněn běhounem z netkané textilie a lila pruhem v šíři šerpy. Světlá lila šerpa byla vzadu na židličkách vázána do plochého decentního uzlu. Květy v obřích číších se objevují u obou slavnostních tabulí. Taliře na tomto stole zdobí fialové perličky několika odstínů navlečené na drátku a efektní dezert, hrušky v křehkém těstíčku.



## Hrušky v křehkém těstíčku

Pozor, s přípravou hrušek začneme den před plánovanou oslavou!

### Křehké těsto:

- 4 šálky hladké mouky
- 250 g másla
- 1/2 šálku studené vody
- 1 lžice cukru
- 1/2 lžice soli
- 1 vejce

Nejprve smícháme cukr, sůl, vejce a vodu. Mouku s máslem dobře promícháme v hlubší míse, přidáme směs s vodou a propracujeme těsto. Před dalším zpracováním uložíme nejméně na hodinu do ledničky.

### Dále potřebujeme:

- 3 šálky vody
- 2 šálky cukru
- 1 šálek bílého vína (nejlépe suchého)
- 1 celou vanilku
- 2 celé skořice
- 4 kusy hřebíčku
- 1 lžici citronové šťávy
- 2 lžičky pomerančové kůry
- 4 zrnka celého pepře
- 6 zralých a čerstvě oloupaných hrušek
- 1 vejce rozšlehané se lžicí vody na potřeni



Vodu, cukr a víno přivedeme do mírného varu. Až se cukr rozpustí, přidáme koření. Vaříme zpola přikryté asi 20 minut, než začne koření vonět. Zcedíme a aromatické ingredience zabalíme do plátěného ubrousku, v němž je vložíme zpět do tekutiny. Přidáme hrušky a vaříme je 25 minut zcela ponořené. Po vystydnutí je zalijeme citronovou šťávou, přikryjeme a dáme přes noc do ledničky. Druhý den hrušky vyjmeme, necháme okapat a osušíme. Odkrojíme kousek spodní části hrušek, aby 'seděly'. Křehké těsto vyválíme a nakrájíme na centimetr široké proužky, které potřeme rozšlehaným vajíčkem. Každou hrušku zabalíme do proužku těsta, začínáme shora od stopky. Znovu potřeme vajíčkem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě přibližně asi 25 minut.

