

## Zo dek je een tafel

Bij een heerlijk diner hoort ook een goed gedekte tafel.  
Die ziet er zo uit.



Het principe van tafeldekken is heel eenvoudig en berust op de manier waarop wij met ons bestek omgaan.

We worden geacht met de vork in de linker- en het mes in de rechterhand te eten. Ook lepels hanteren we met de rechterhand. Dat bepaalt de plaats van het bestek. Vorken links van het bord, messen en lepels rechts van het bord. We dekken van buiten naar binnen. Het bestek voor het voorgerecht ligt dus het verst van het bord. In het voorbeeld hierboven komt na het voorgerecht de soep, waarvan de lepel dus rechts ligt. Voor het hoofdgerecht blijft dus het bestek over dat het dichtst bij het bord ligt.

Het bestek voor het nagerecht ligt boven het bord. Als er zowel een vork als een lepel voor nodig is, worden die ook zodanig neergelegd dat ze het makkelijkst te pakken zijn. De lepel met de steel naar rechts, het vorkje met de steel naar links.

De glazen komen rechtsboven. Het eerst te gebruiken glas het meest rechts. Daarnaast eventueel het waterglas.

Het servet hoort links van het bord te worden neergelegd bij het dekken.