Die gebruik van servette

Lapservette word by formele etes gebruik terwyl papierservette vir informele etes gebruik word.

## Servet-groottes

Lapservette is gewoonlik vierkantig en kom in verskeie groottes vir verskillende gebruike:

* Drankies en voorgeregte – ongeveer 12.5 cm x 12.5 cm
* Middag-etes – ’n klompie cm groter
* Aand-etes – die grootste

## Servet-etiket

Sewe basiese etiketreëls vir die gebruik van ’n servet:

* As jy ’n servet kry, gebruik dit
* Wag altyd totdat die gasheer sy servet oopgevou en op sy skoot gesit het, voordat jy dieselfde met jou servet doen
* As die servet groot is, vou dit sodat dit net op jou skoot pas
* Hanteer dit sagkens en diskreet – moet dit nie met fanfare uitskud of soos ’n waslap oor jou gesig gebruik nie
* Moenie wag totdat die kos bedien word, voordat jy dit oopmaak en op jou skoot sit nie
* Indien jy die tafel gedurende die ete verlaat, plaas dit, lossies opgevou op jou stoel of op die tafel, net links van jou bord
* Die plek van ’n servet is op jou skoot – moet dit nie voor by jou bors indruk nie

## Vou ’n basiese lapservet

Kassiek en eenvoudig – die basiese servethouer vir eetgerei

* Vou die servet heeltemal oop
* Vou die servet in die helfte – van bo na onder – sodat die ‘oopkant’ na jou wys
* Vou die gevoude servet weer (dit is nou in kwarte) – van links na regs – sodat die ‘vou’ aan jou linkerkant is en die ‘oopkante’ onder en regs is
* Neem die regter, onderkantste hoek van die boonste laag en vou dit diagonaal terug sodat die punt gelyk is met die boonste hoek
* Draai die servet om (die diagonale ‘voukant’ moet na onder wys) sodat die oop hoek aan jou regterkant is
* Vou die regterkant ⅓ terug
* Vou die linkerkant ook ⅓ terug
* Draai om
* Plaas die eetgerei in die ‘koevert’