

Департамент образования г. Москва
Восточное окружное управление
образования
Государственное бюджетное
образовательное
учреждение детский сад №1528.

- Ребёнок за столом или «Что чем едим».

Воспитатель: Перова Наталия
Викторовна.

Москва 2013г.

Вы знаете, что такое «столовые приборы»?
А вы знаете, что для разных блюд разные столовые
приборы?



Нож , вилка , ложка используется для первых и вторых блюд . Этими приборами вы можете есть кашу , суп , макароны , котлеты , курицу.



Эти приборы называются десертными. С их помощью вы можете есть торты , пирожные , пудинги.



Первый прибор похож и на нож , и на вилку . Его используют для резки сыра. А следующий прибор – нож для масла.



Этот прибор – лопатка для торта.



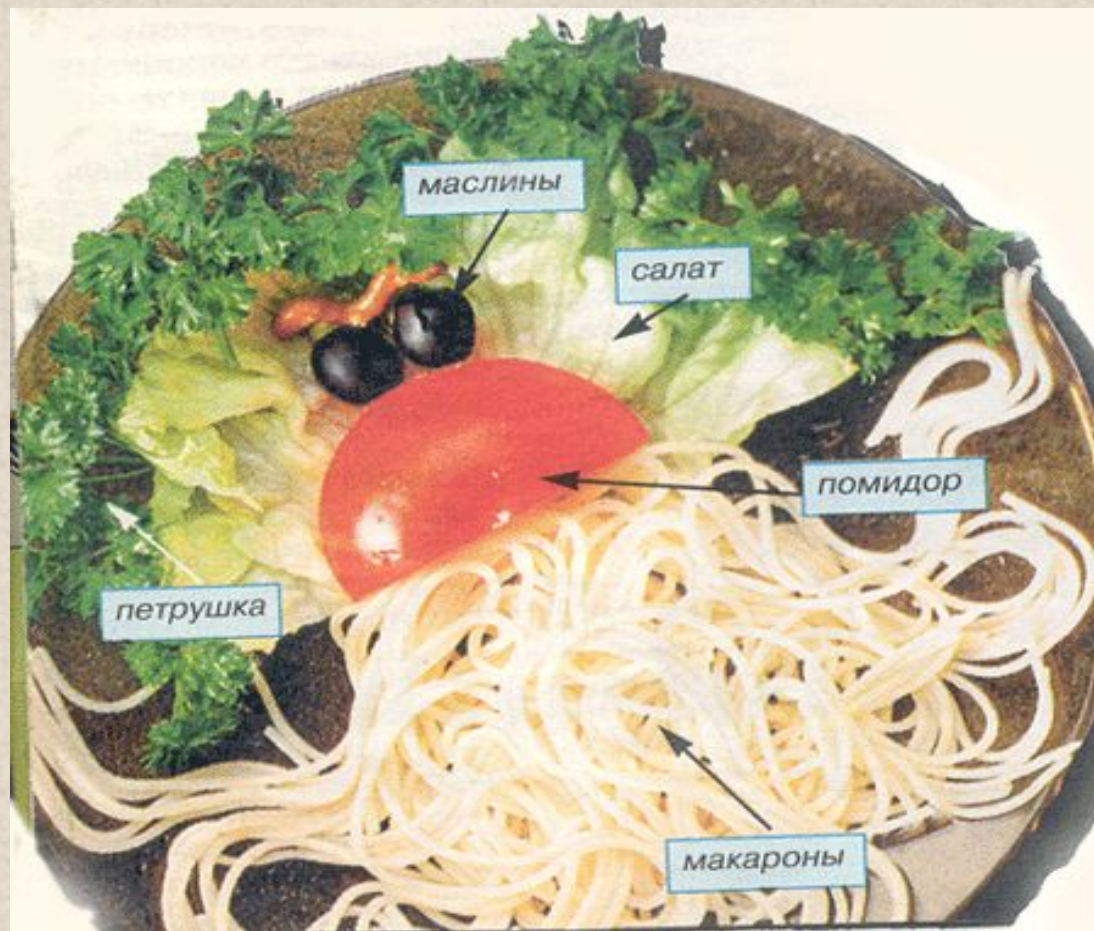
А эти приборы называют – рыбными. Их используют для горячих рыбных блюд.



Какой прибор нужен?



Какой прибор нужен ?



Какой прибор нужен ?



Какой прибор нужен ?



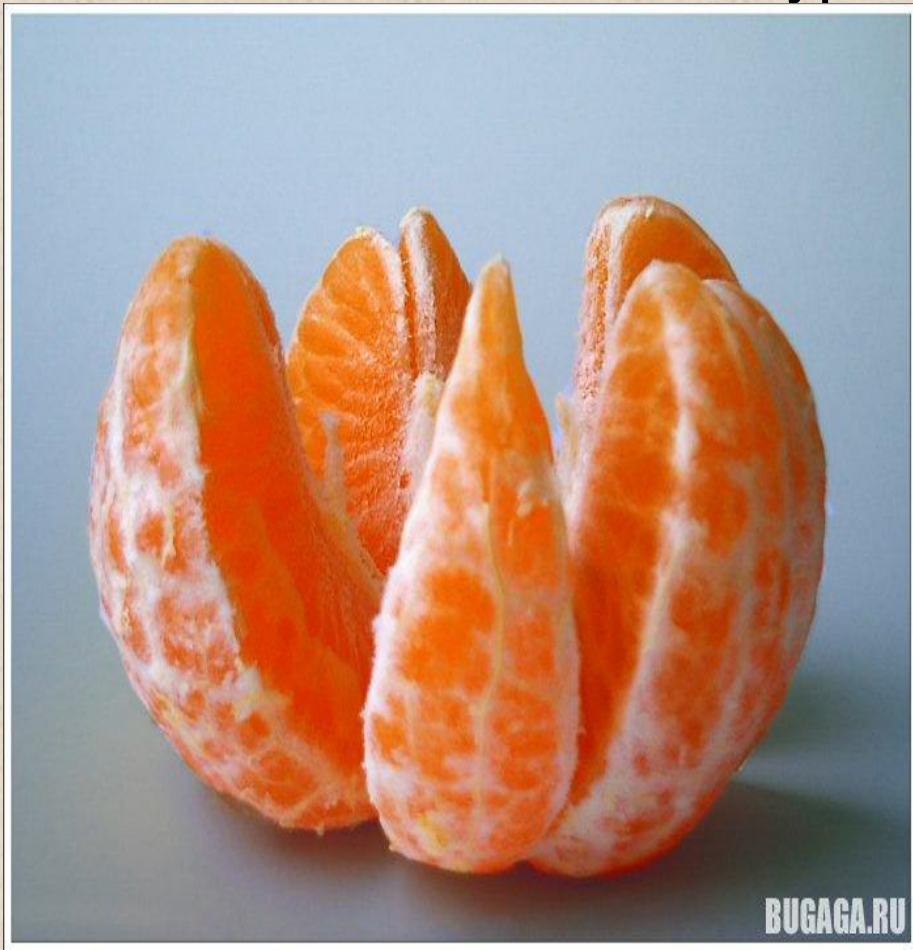
Вы знаете , как нужно есть фрукты ?
Ананас подают на стол нарезанным ломтиками с
кожурой .
Едят его с помощью десертной вилки и ножа ,
вырезая треугольнички .



Арбуз и дыню подают разрезанными на ломти .
Мякоть едят чайной ложкой или с помощью
десертной вилки и ножа.



Апельсин можно есть по – разному . Можно очистить полностью от кожуры , разделить на дольки и брать руками . А можно – нарезать кружочками и , разорвав кольцо кожуры выедать мякоть.



Банан очищают от кожуры , а мякоть едят чайной или десертной ложкой или вилкой.



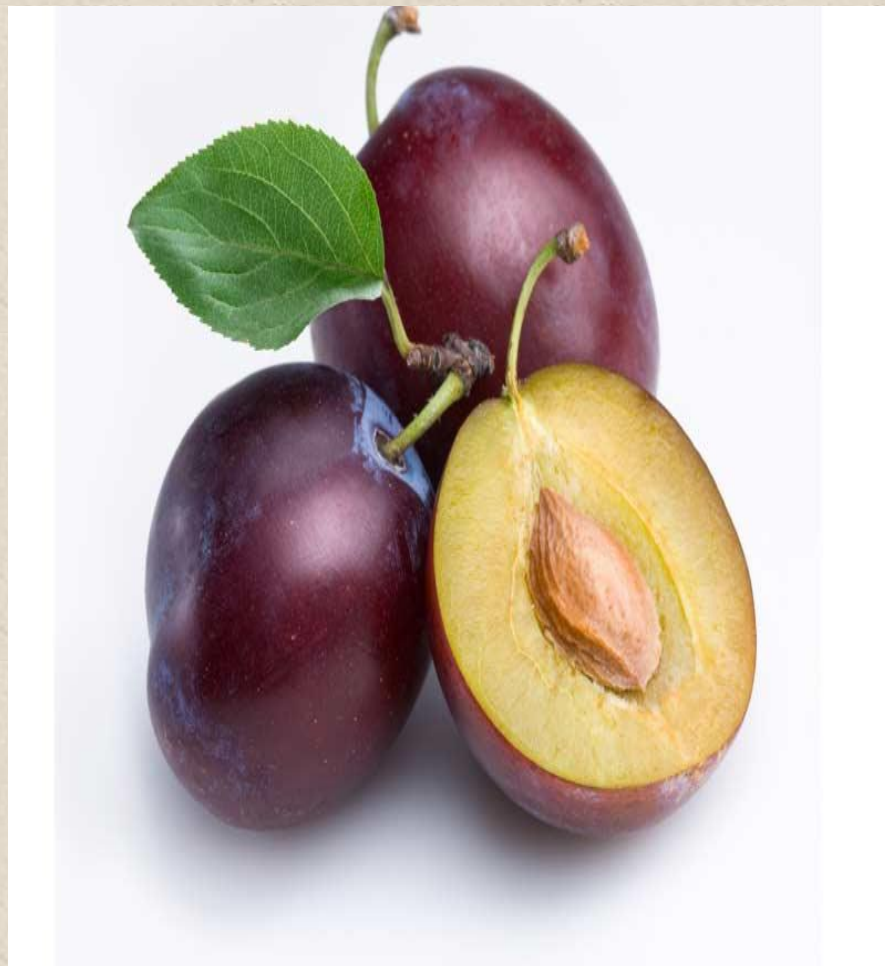
Вишню подают с черенками . Ягоды съедают , держа за черешки .При этом косточку выплёвывают на десертную ложку , поднося её близко к губам.



Грушу разрезают на четыре части , как и яблоко ,
но едят с помощью вилки и ножа.



Персик и сливу разрезают пополам , удаляют с помощью ножа и вилки косточку.



Конец , а кто слушал молодец.....