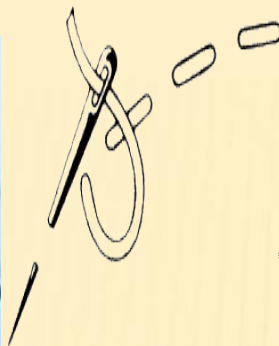


«Культура
поведения за
столом.
Правила
сервировки стола».

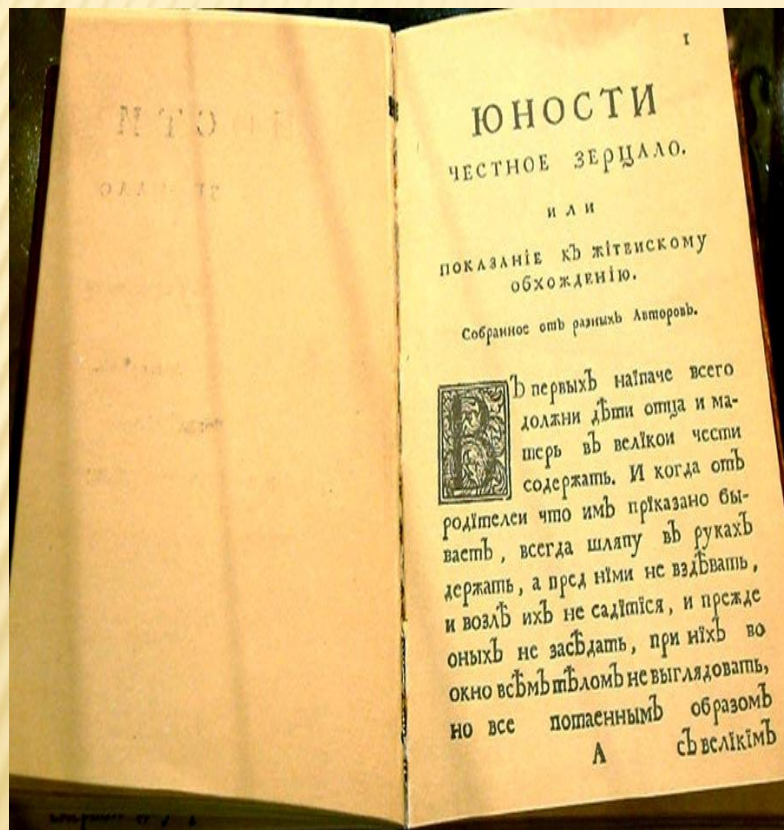


Этикет

**Этикет— нормы и правила,
отражающие представления о
должном поведении людей в
обществе.**

«Юности честное зеркало, или Показание к житейскому обхождению»

Яков Брюс



В первыхъ напаче всего
должны дѣти отца и ма-
терь въ великой чести
содержать. И когда отъ
родителей что имъ приказано бы-
ваетъ, всегда шляпу въ рукахъ
держатъ, а предъ ними не вздѣваютъ,
и возлѣ ихъ не садятся, и прежде
оныхъ не засѣдаютъ, при нихъ во
окно всѣмъ тѣломъ не выглядывать,
но все поаеннымъ образомъ
А съ великимъ



Как вести себя за столом

1. Сидеть за столом надо прямо, на столе могут находиться только кисти рук.
2. Салфетку берут с тарелки тогда, когда подают блюдо. Её кладут на колени. Окончив есть, её, слегка скомкав, кладут на стол слева от тарелки.
3. Во время еды не откусывают сразу несколько больших кусков – это не красиво.
4. Не разговаривать с полным ртом. Если вам задали вопрос, следует сначала проглотить пищу, а потом ответить.
5. Во время еды не прихлебывают громко, не дуют на слишком горячее блюдо, не стучат ложкой по тарелке. 6. Есть следует бесшумно.
7. Хлеб, булочки берут руками.

Сервировать стол – значит
подготовить его для приема пищи,
создать порядок на столе,
Обеспечить всех всеми
необходимыми предметами.



По горизонтали

1. Для того, чтобы подавать разнообразную еду на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполнены из фарфора, металла и других материалов.
3. Они, несомненно, украсят любой стол, но важно, чтобы они не мешали общаться гостям.
4. Как одним словом можно назвать вилку, нож и ложку?
5. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан или складывают разными способами

По вертикали

2. Она – основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее – лен, хлопчатобумажные ткани.

Последовательность сервировки

- 1. Стол покрывают скатертью**
- 2. Расставляют тарелки**
- 3. Расставляют стекло**
- 4. Раскладывают салфетки, приборы для специй, цветы**
- 5. Раскладывают приборы.**



1. Застелить скатертью.
2. Затем ставят закусочную тарелку.
3. Справа и слева расставляют столовые приборы.
4. Вилку ставят слева от тарелки зубцами вверх.
5. Нож ставят справа лезвием к тарелке.
6. Ложку ставят справа у ножа.
7. Справа перед ножом ставят чашку с блюдцем



Салфетки

Впервые салфетки появились у древних римлян и были изготовлены из махровой льняной ткани. Их повязывали вокруг шеи и вытирали губы и руки во время еды.

В России салфетки появились в XVIII веке. С их помощью едоки пытались защитить кружевные жабо от попадания на них капель и крошек.

В наши дни тканевые салфетки кладут на колени.

