

Культура поведения за столом. Сервировка стола.

Подготовила: учитель
технологии МОУ «КСОШ №2»
Сегизбаева А. А.

- Этикет - слово французское, различают дворцовый этикет, дипломатический этикет и столовый этикет.

- Дорогие ребята! Сядьте поудобнее и послушайте вместе с Ириной сказку и отметьте себе, что дети делали неправильно.

- 1. Что делать, если при всей осторожности во рту окажется нечто несъедобное: рыбья или мясная кость, жилка или косточка от сливы?
- Самый лучший выход, хоть это и не очень красиво, - поднести ко рту вилку или ложку и губами аккуратно положить на них кость или жилистый кусочек мяса, а затем пристроить это на краю тарелки. Плеваться за столом, как бы осторожно это ни делалось, недопустимо.

- 2. Гости сидели за столом, и пили чай с вареньем. Среди них был мальчик, который пришел в этот дом в первый раз и чувствовал себя очень неловко. Ему казалось, что все смотрят только на него, и он не знал, куда деть руки. Краснея под взглядами других гостей, он машинально играл стеклянной ложечкой для варенья. И тут случилось непоправимое. Нечаянно он сильно ударил ложечкой о край вазы, и хрустальная ложечка сломалась пополам.
- Если гость совершил какую-нибудь неловкость, не подавай виду, что заметил это. Англичане говорят: «Подлинное воспитание не в том, чтобы самому не делать ошибок, а в том, чтобы не замечать, когда их делают другие».

- 3. Прозвенел звонок и мы пошли в столовую. На столе уже стоят тарелки с манной кашей. Все берутся за ложки. - Фу! - вдруг, громко говорит Слава. - Какая противная каша. Сами ешьте эту гадость, а я не буду!
- Правила поведения и речи запрещают за общим столом плохо говорить о еде, критиковать блюдо и говорить, что, по-твоему, оно невкусное, чтобы не портить аппетит другим. Самое главное – нельзя быть неблагодарным по отношению к тем, кто нас кормит, о нас заботится.

- 4. Можно ли разговаривать за столом?
- Совершенно необязательно сохранять во время еды мертвую тишину, но разговаривать можно только с пустым ртом. Сначала проглоти, потом говори, И лишь после этого принимайся за следующий кусок.

- 5. Маша чавкает, сопит, тянет в себя пищу вместе с воздухом, шмыгает носом.
- Есть надо абсолютно беззвучно. Жуй и глотай так, чтобы никто ничего не слышал! Никакого чавканья! Никакого сопения! Никаких звуков! Не хлебать! Не тянуть в себя пищу вместе с воздухом! Не шмыгать носом!

- Но на свете бывают непослушные дети, которые любят делать все наоборот. И поэтому таким детям нужно давать не полезный совет, а вредный совет. Такие советы дал, Григорий Остер в своем произведении, которые мы сейчас и слушаем.

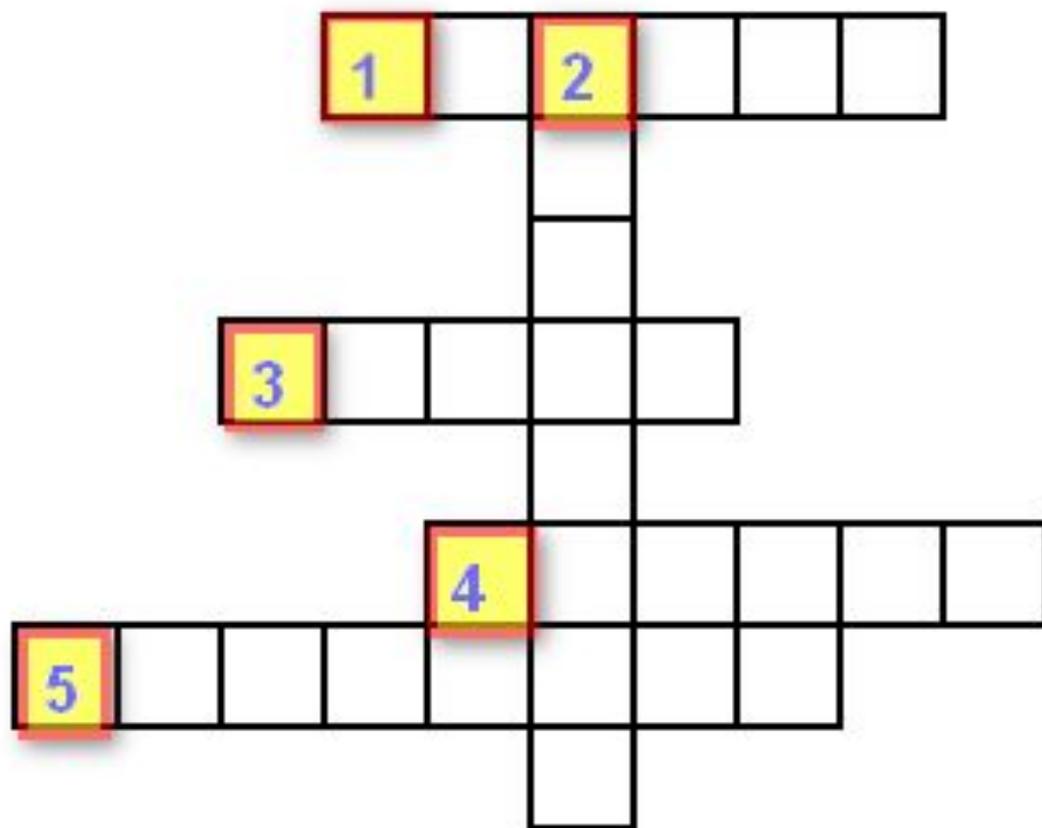
Как вести себя за столом

- 1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков - это некрасиво.
- 2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
- 3. Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
- 4. Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда съешь один кусок, отрежь следующий. Не нарежь на кусочки всю порцию сразу: от этого твоя тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.
- 5. Жареную или вареную птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать уже трудно можно взять пальцами косточку и обглодать.
- 6. Косточки из рыбы тоже можно вынимать вилкой или пальцами. Но пальцы при этом не облизывать, а вытирать салфеткой.
- 7. Гарнир - овощи, картошку, макароны - набирай на вилку с помощью хлебной корочки.
- 8. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
- 9. Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.

- 10. Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо - их легко разломить вилкой.
- 11. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
- 12. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюдце.
- 13. Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо попроси передать.
- 14. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо.
- 15. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
- 16. Когда пьешь чай, не оставляй чайную ложку в чашке или стакане он может опрокинуться. Размешав сахар, положи ложку на блюдце.
- 17. За едой не читай - это не только невежливо по отношению к окружающим, но и вредно.
- 18. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

- Великий русский ученый Иван Петрович Павлов говорил, что «нормальная еда - это еда с аппетитом, еда с удовольствием». Достигается это вкусной и разнообразной пищей, обстановкой, создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.
- - Что же такое сервировка стола?
- Сервировать стол значит - подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола - создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки стола - не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью, обеспечить сидящим за столом наибольшее удобство.

Кроссворд



По горизонтали:

- 1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов.
- посуда

Историческая справка

- Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724 г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью. Вилка - это столовый прибор с интересной судьбой. В XI веке у нее был только один зубец, а к началу XX века - четыре.
- Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена в Византии. В Римской империи пользовались уже двузубыми вилокми. В Россию вилокку привезли из Польши в начале XVII века. В то время истиннорусским прибором считалась только ложка. Появление вилки при царском дворе даже стало поводом для заговора. Считали, что вилка доказывала нерусское происхождение того, кто ею пользовался.
- Ложка - один из самых распространенных предметов европейского столового прибора.
- Это говорит о большой доле жидких вязких блюд в меню европейцев.
- Первые серебряные ложки на Руси были сделаны в 998 году для варяжской дружины князя Владимира Святославовича.

- 3. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям.

- цветы

- 4. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку?

- прибор

Историческая справка

- В 17 веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую она имеет и по сей день - с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец.

- 5. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан
- салфетка

Историческая справка

- Салфетка - обязательный элемент сервировки стола. Надо сказать, что в Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга утирал своему хозяину губы листком фигового дерева. Можно считать, что впервые ее стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет тому назад. В знаменитых домах ее шили из полотна и украшали вышивкой в виде вензелей из инициалов хозяина дома. Гости нередко уносили с собой эти красивые салфетки. В богатых семьях салфетки гостям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из серебряных и золотых нитей.

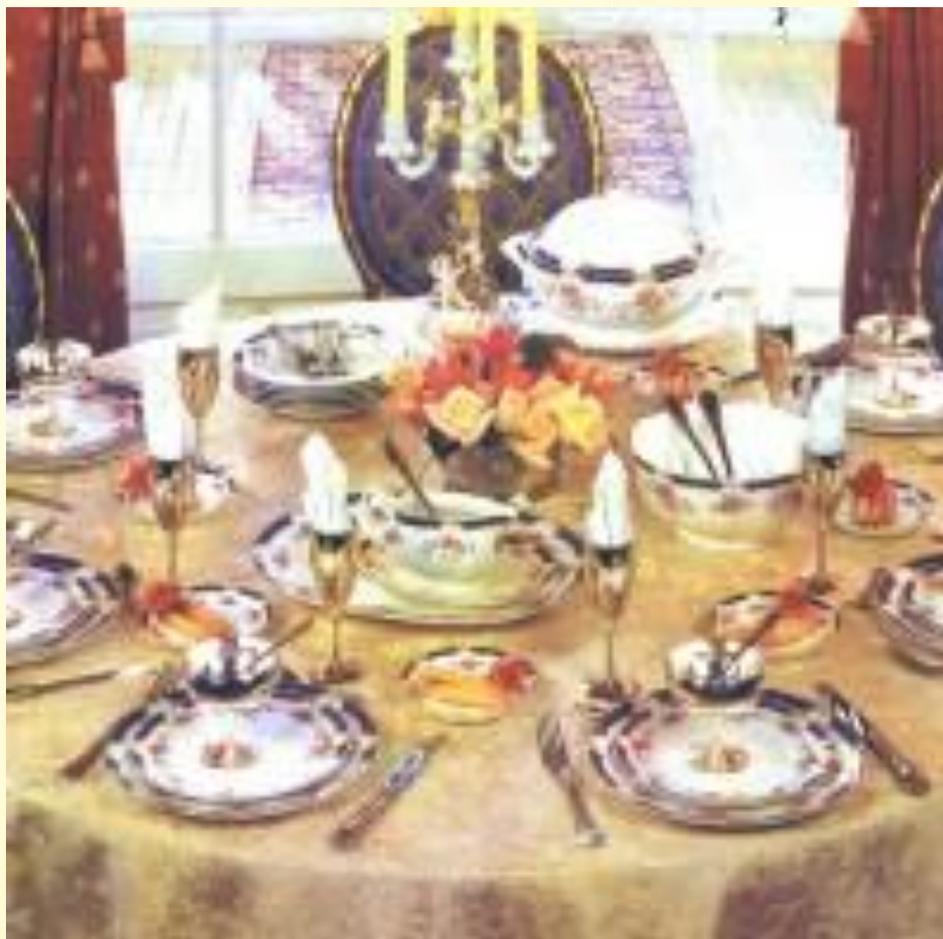
По вертикали:

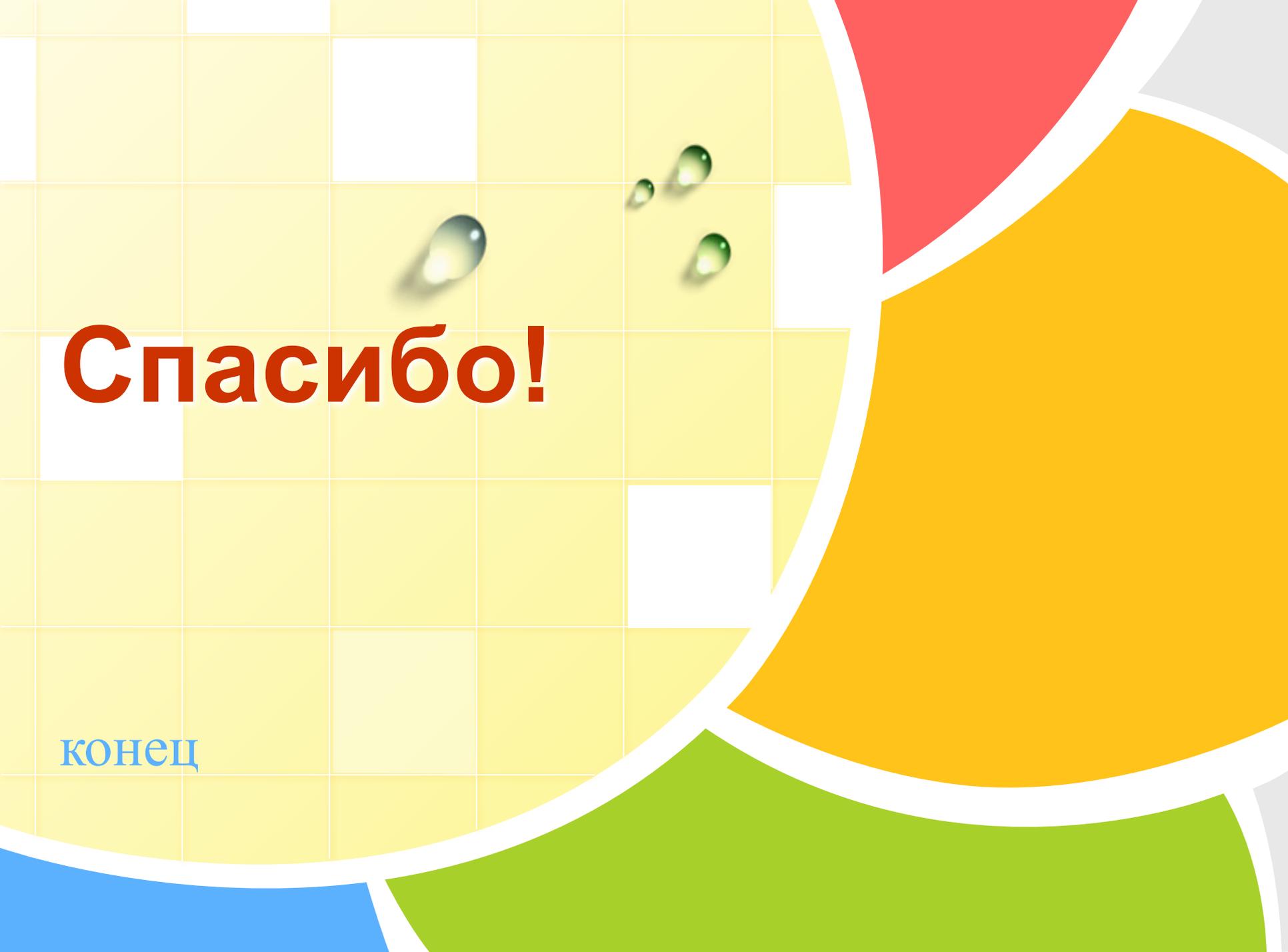
- 2. Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани
- скатерть

Сервировка стола к завтраку



Сервировка стола.



The background features a yellow grid pattern on the left side. In the center, there are several realistic water droplets. On the right side, there are large, overlapping abstract shapes in red, orange, and green, all outlined in white. The overall aesthetic is bright and clean.

Спасибо!

КОНЕЦ