Сервировка стола к обеду

Выполнили :
ученицы 7А класса
Андреева Юлия ,
Кошкина Инна

Проблема: К нам придут гости и Мама попросила помочь ей сервировать стол к обеду.

Цель:

1. Разработать меню обеда.
2. Приготовить обед из блюд, которые научились готовить на уроках кулинарии, или аналогичных им.
3. Сервировать стол для обеда.
4. Сложить красиво салфетки.
5. Украсить стол цветами.

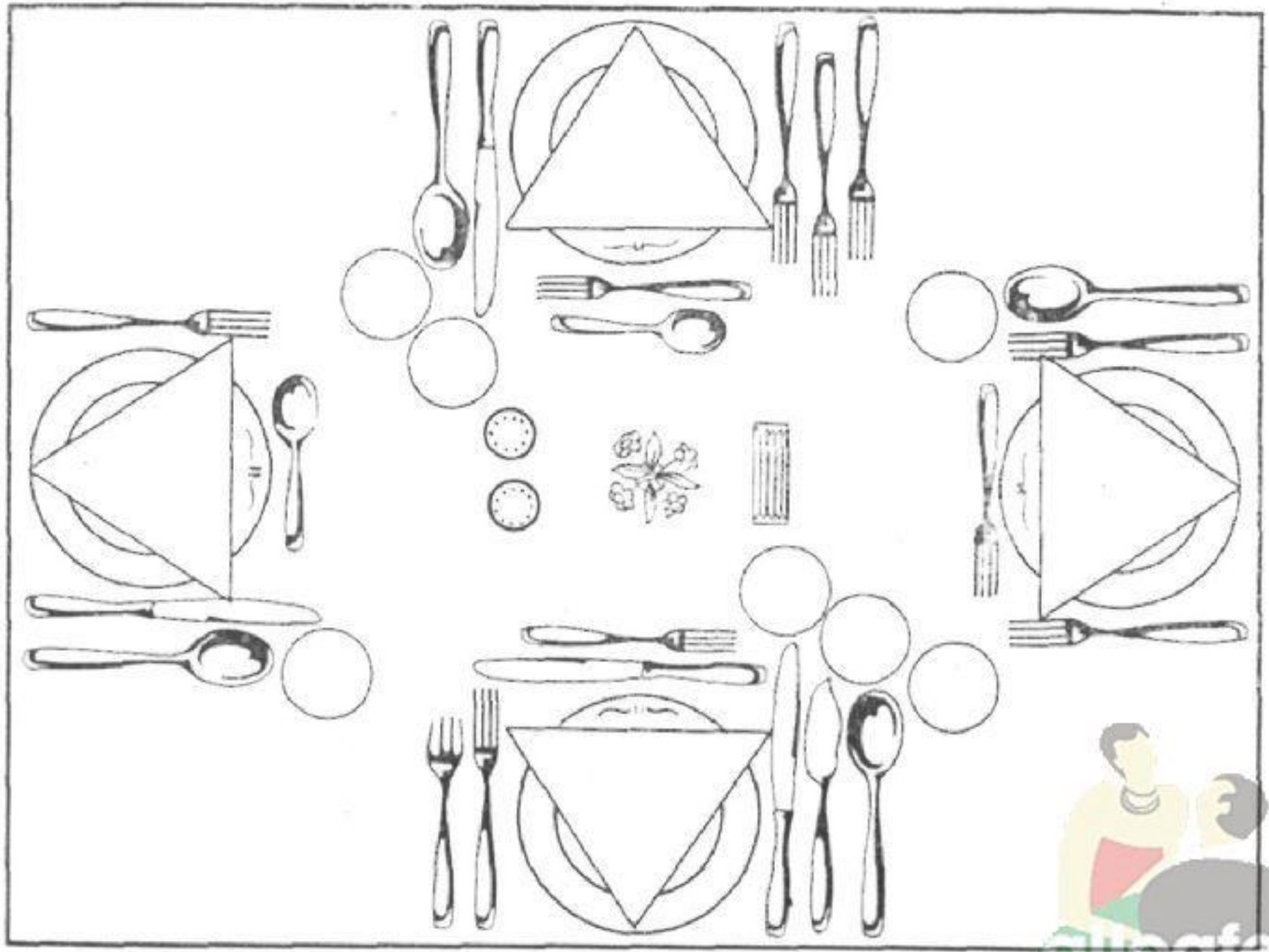
- На протяжении всей своей истории люди стремились превратить обыденный процесс трапезы в эстетическое наслаждение и, соответственно, пытались его должным образом обставить.
- Вкусно приготовленное блюдо и красиво оформленный стол вызывают аппетит, что способствует лучшей усвояемости пищи.

- Во многих культурах убранство стола это целая философия, со своими традициями и ритуалами. Но сегодня взаимовлияние разных культур ведет к смешению стилей и допускает множество импровизаций. Поэтому выбор сервировки остается за хозяйкой дома и предполагает множество вариантов: от торжественной строгости до демократичной разноцветной сервировки или использования специфических национальных атрибутов.

- Сервировка стола это не просто подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол, а не от его финансовых средств. Сервировать стол нужно стараться повседневно, а не только в праздники. Это дает возможность поддерживать определенный порядок во время приема пищи, вырабатывает семейные традиции, приучает к аккуратности.

- Основная цель сервировки — создать удобство пользования приборами. Сервировка стола зависит от времени приема пищи (завтрак, обед), от места приема пищи (квартира, кафе) и от повода (повседневная, день рождения, деловой обед, свадьба и др.).

- Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно расставить многочисленные предметы сервировки.
- Вначале накрывают стол скатертью, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. Желательно, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон стола примерно на 25-30 см, а углы скатерти должны закрывать ножки стола.



- После этого расставляют тарелки. Рекомендуется их не только хорошо вымыть и протереть, но даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой. Закусочная тарелка должна располагаться строго против каждого стула на расстоянии от края стола примерно в 2 см. На расстоянии 5-15 см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку. При этом центр тарелок должен находиться на одной линии. В зависимости от вида и повода застолья тарелок может быть несколько. В таких случаях под закусочные тарелки ставят мелкие столовые, а пирожковую тарелку (тарелку для хлеба) можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой.

- Вилки кладут слева, а ножи справа от сервировочной тарелки, причем вилки лежат зубчиками вверх, а ножи лезвиями внутрь. Место суповой ложки - вверху, над сервировочной тарелкой. Если в меню предусмотрен десерт - вверху кладется ложка для него, а суповая располагается рядом с первым ножом.

- Первыми "идут в дело" приборы, лежащие крайними от тарелки слева и справа. По мере смены блюд мы все "подвигаемся" к тарелке.
- Сервируйте стеклянной посудой. При нескольких предметах для напитков, фужер смещают левее от центра тарелки, а рядом с ним правее выстраивают на одной линии остальные предметы. Но ставить в одном ряду более трех предметов не принято.

- Салфетка – непременный атрибут сервировки стола, который раскладывается сразу после размещения на столе посуды из стекла. Существует множество способов свертывания салфеток, как простых, так и требующих определенного мастерства. Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. В некоторых случаях полотняные салфетки можно заменить бумажными.

- Завершающим аккордом сервировки стола служит расставление приборов со специями, ваз с цветами и других декоративных элементов. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках. Прибор с горчицей, если в нем есть надобность, ставят рядом. Можно также поставить рядом со специями флаконы с уксусом, растительным маслом или острыми соусами.

Самооценка

- Мне кажется обед получился полезным и сытным. Проект понравился (наверное) моей учительнице. Работая над проектом, мы провели исследование: узнала из учебника технологи и книг по кулинарии, Интернета, из каких блюд может состоять обед, как украшают и сервируют стол к обеду, выяснили предпочтение каждого гостя. И всем понравилось, в том числе и нам.