

**Груша, яблоко, банан,
Ананас из желтых стран.
Эти вкусные продукты
Вместе все зовутся...?**

1. Какие правила перед началом приготовления нужно соблюдать?

2. Какие опасности нас могут ждать при приготовлении пищи?

3. Какие правила поведения за столом вы знаете?

Сервировка стола





Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи



Правила сервировки

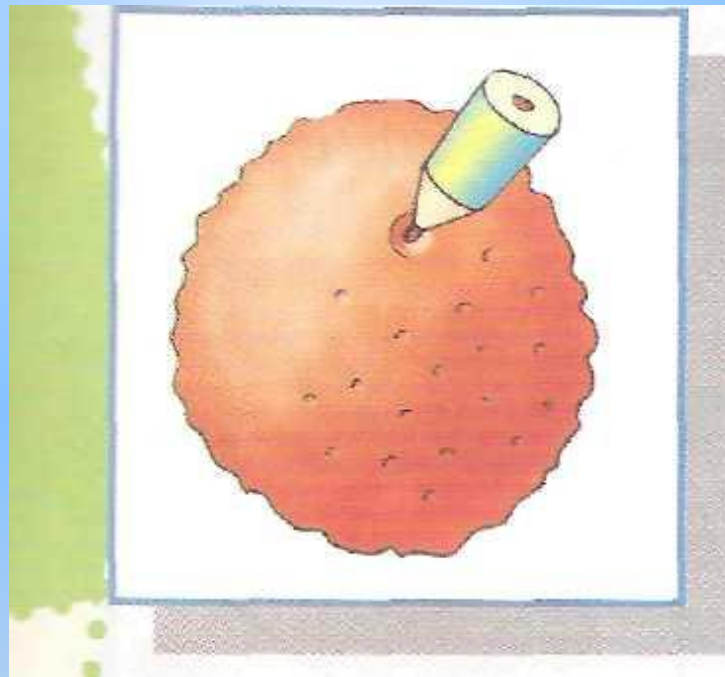
- 1. Покрыть стол скатертью**
- 2. Разложить салфетки**
- 3. Поставить тарелку**
- 4. Вилку разместить слева от тарелки**
- 5. Нож - справа от тарелки**
- 6. Ложку - справа от тарелки, после ножа**
- 7. Бокалы для напитков ставят перед НОЖОМ**

Лепим фрукты



Апельсин

Скатай шарик из
оранжевого пластилина.

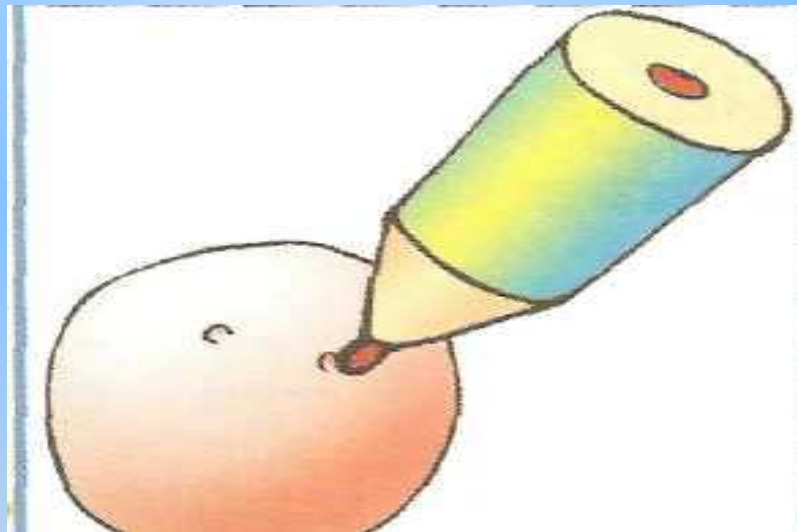


Эффект апельсиновой корки

- Чтобы добиться эффекта апельсиновой корки, надо часто и равномерно потыкать шарик-заготовку острием карандаша. В одном месте надо сделать углубление побольше - здесь фрукт соединяется с веточкой.

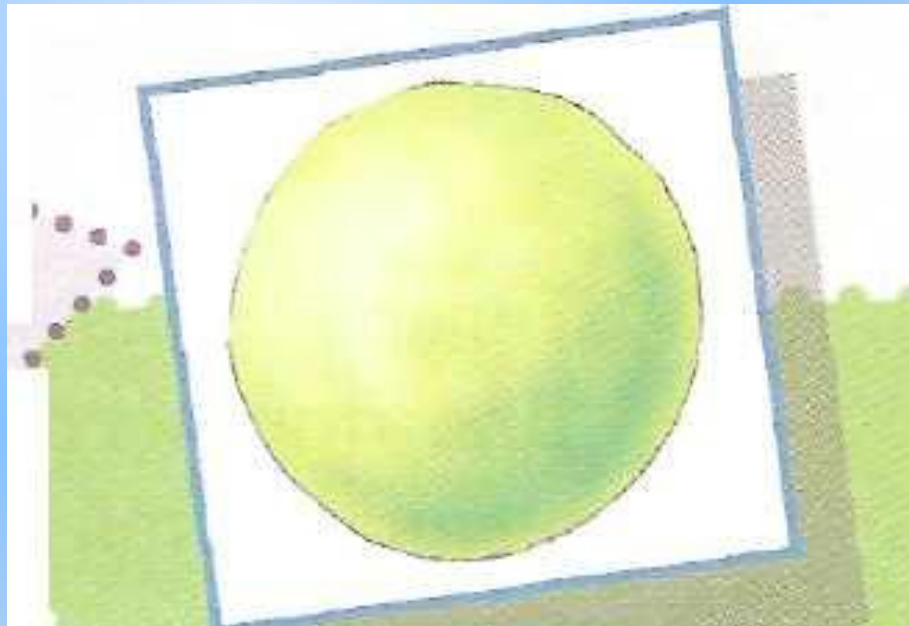
Эффект апельсиновой корки

Чтобы добиться эффекта апельсиновой корки, надо часто и равномерно потыкать шарик-заготовку острием карандаша.

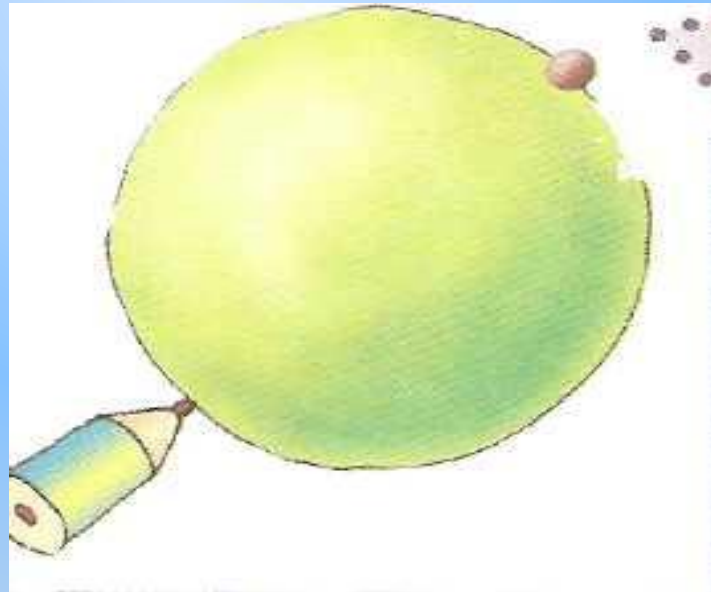


Яблоко

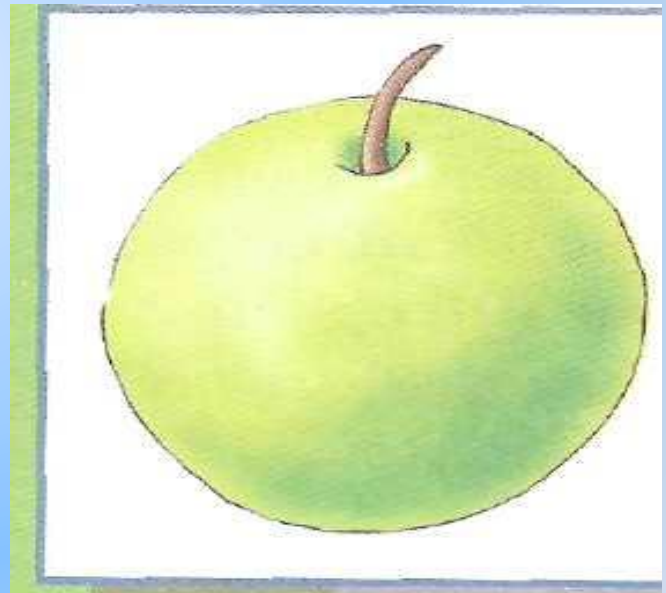
- Для того чтобы сделать яблоко, скатай шарик из зеленого, красного или желтого пластилина.



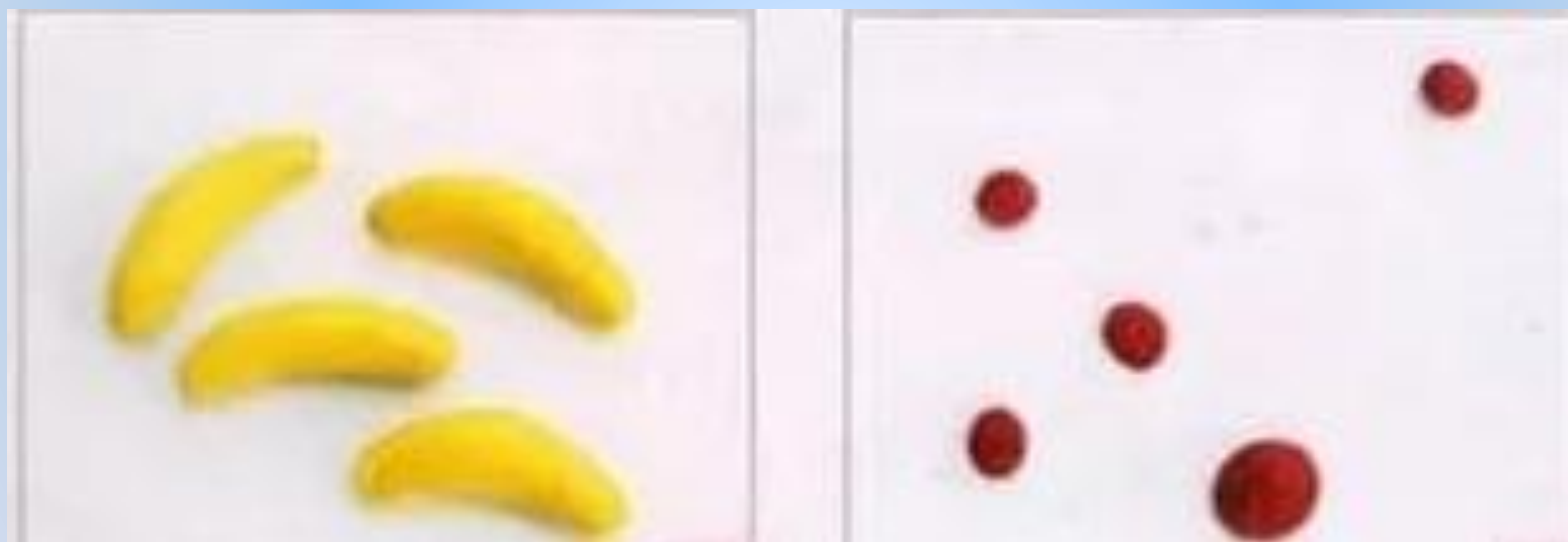
- С одной стороны сделай карандашом глубокую ямку, с другой — прилепи маленький коричневый шарик.



● **Скатай из коричневого пластилина жгутик-веточку и воткни её в центр глубокой ямки.**



БАНАН



ВИШНЯ



ВИНОГРАД



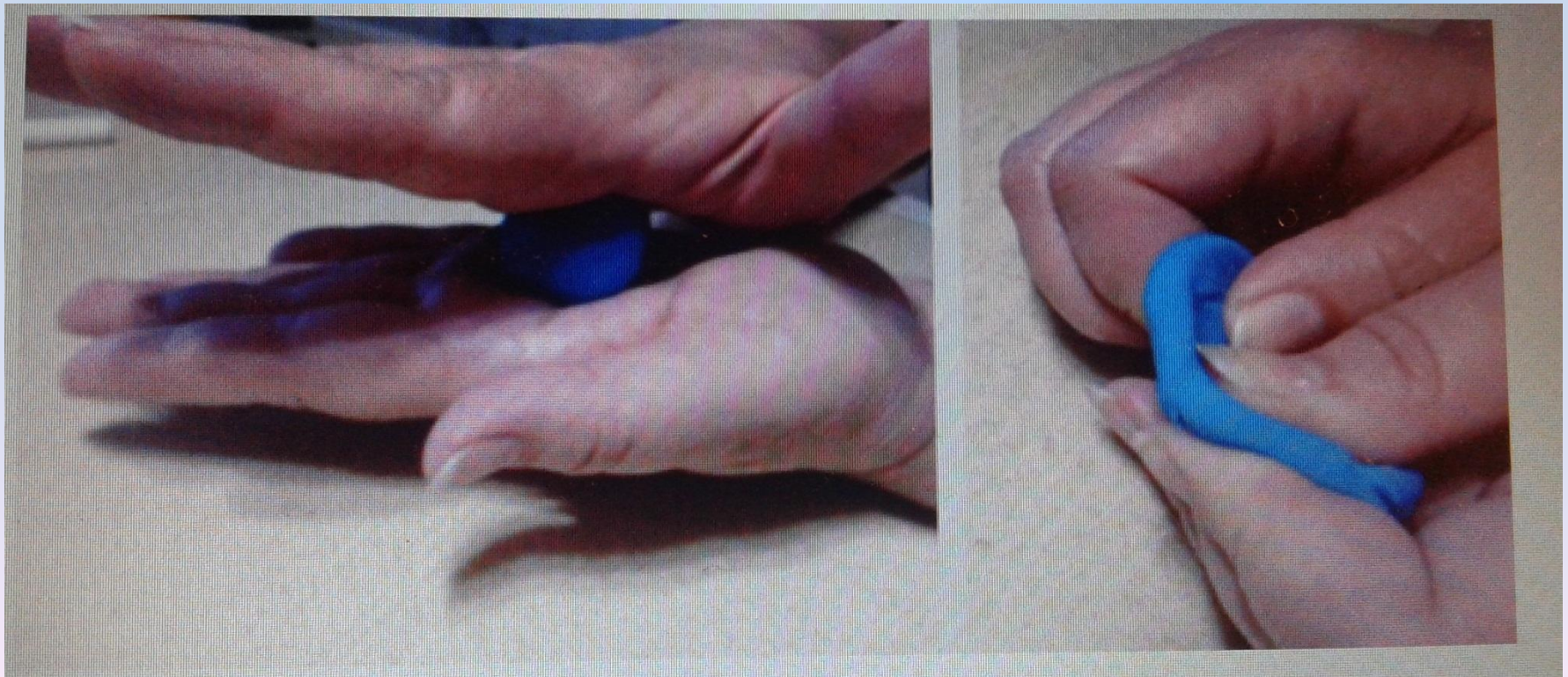
ЛЕПИМ ЛОЖКУ И ВИЛКУ



ЛЕПИМ ЧАШКУ

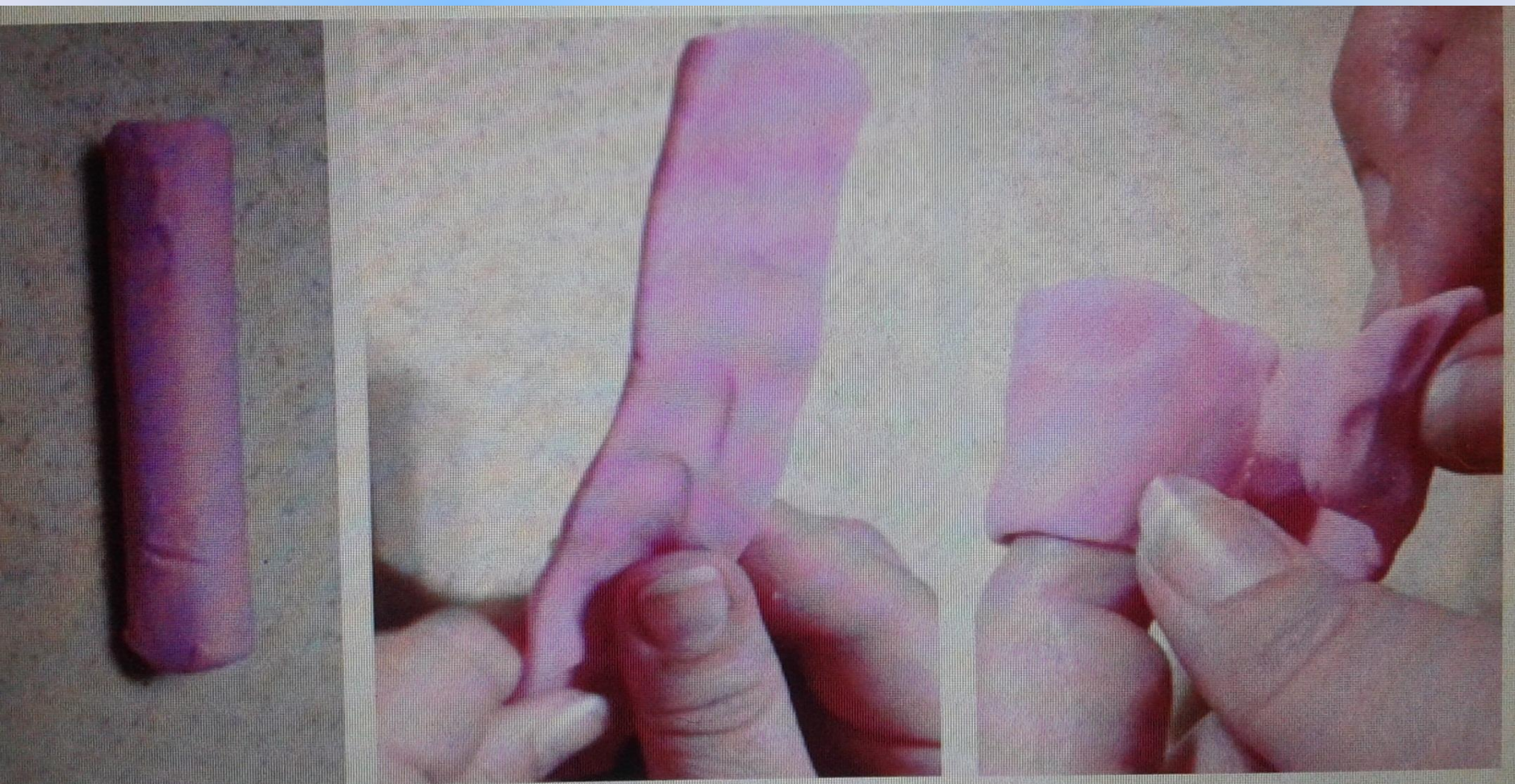
**Круговым движением ладоней рук
скатить шар**

**Расплющить его в толстый диск и
оттянуть края**



**Скатываем цилиндр. Лепим
ленту из цилиндра.**

Расплющиваем и соединяем ее.



Скатить шар и расплющить его.
Соединяем кольцо и доннышко, хорошо
заглаживая. Излишки пластилина
срезаем стеклой. Прикрепляем ручку.



