



**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

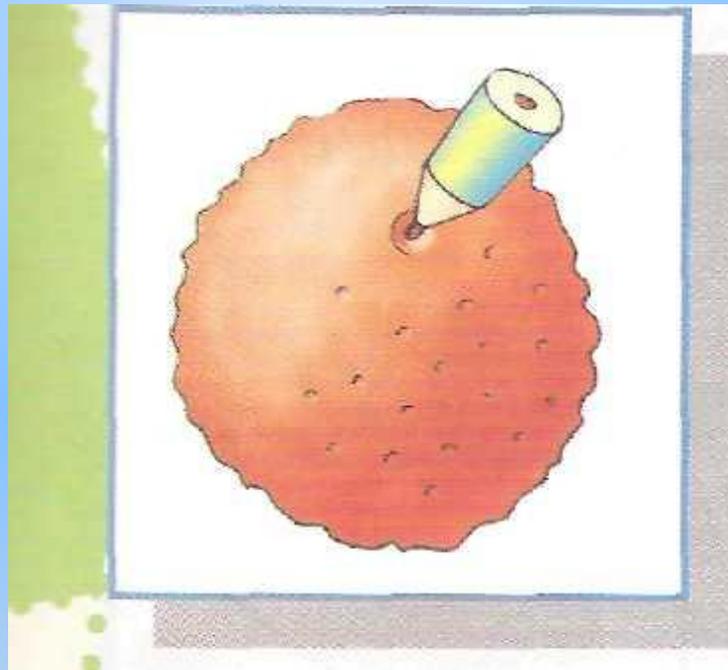
- 1. Покрыть стол скатертью**
- 2. Разложить салфетки**
- 3. Поставить тарелку**
- 4. Вилку разместить слева от тарелки**
- 5. Нож - справа от тарелки**
- 6. Ложку - справа от тарелки, после ножа**
- 7. Бокалы для напитков ставят перед НОЖОМ**

# Лепим фрукты



# Апельсин

Скатай шарик из  
оранжевого пластилина.

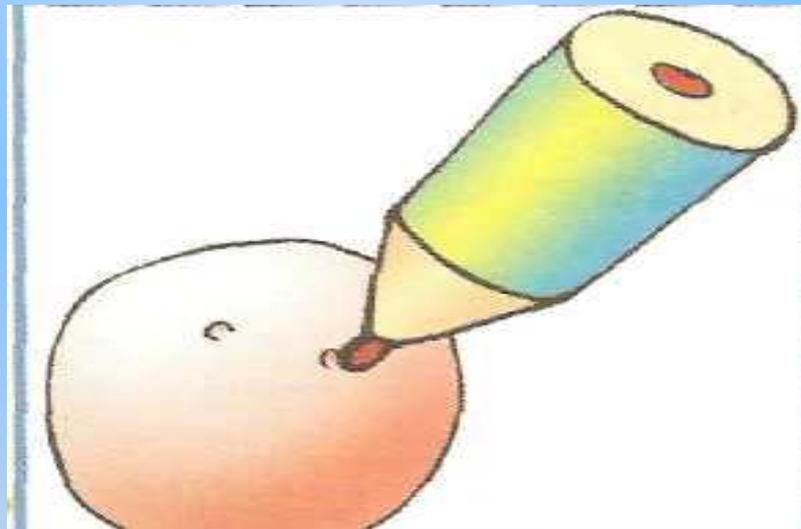


# Эффект апельсиновой корки

- 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.

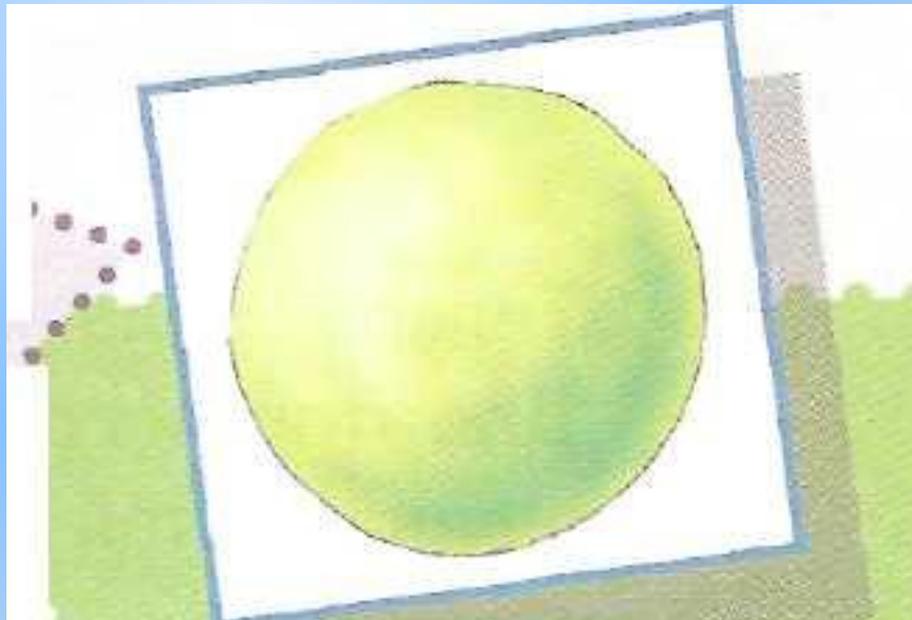
# Эффект апельсиновой корки

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

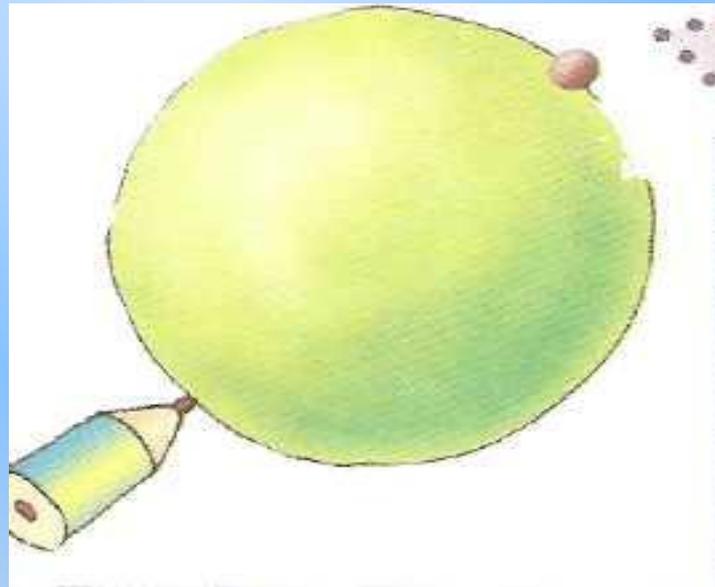


# Яблоко

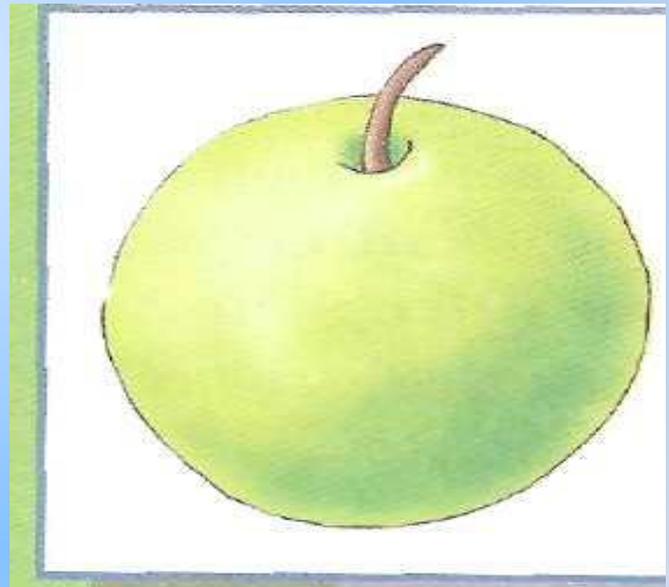
- Для того чтобы сделать яблоко, скатай шарик из зеленого, красного или желтого пластилина.



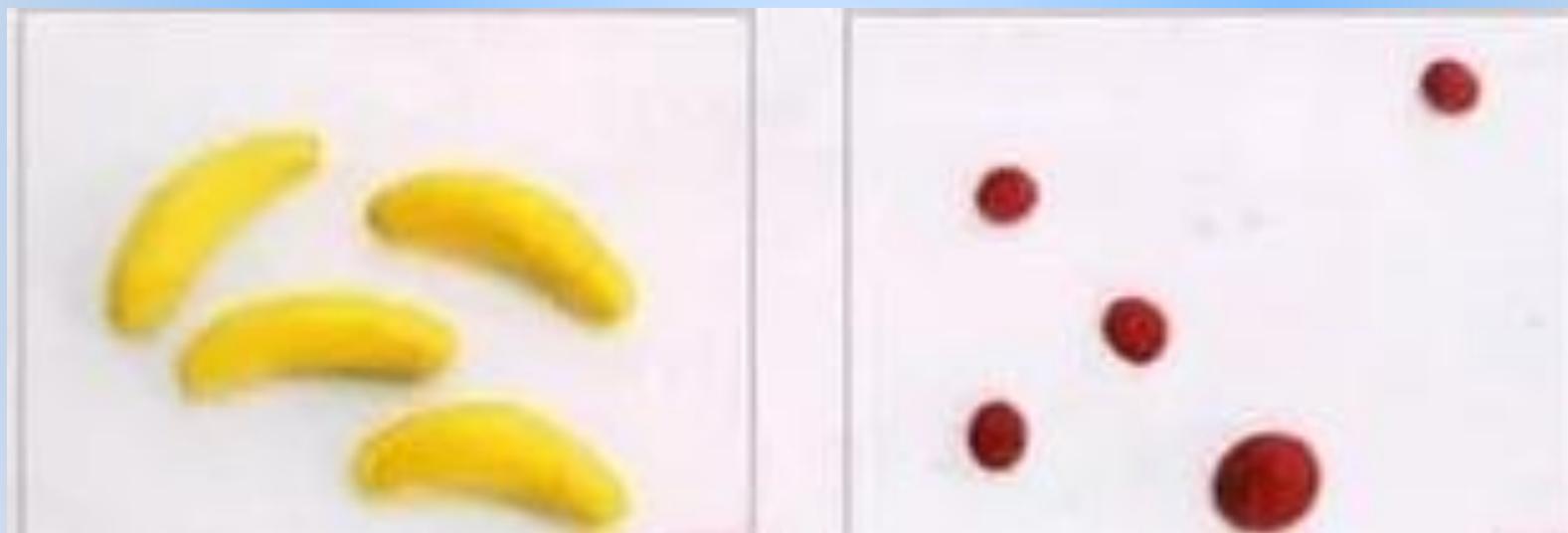
- С одной стороны сделай карандашом глубокую ямку, с другой — прилепи маленький коричневый шарик.



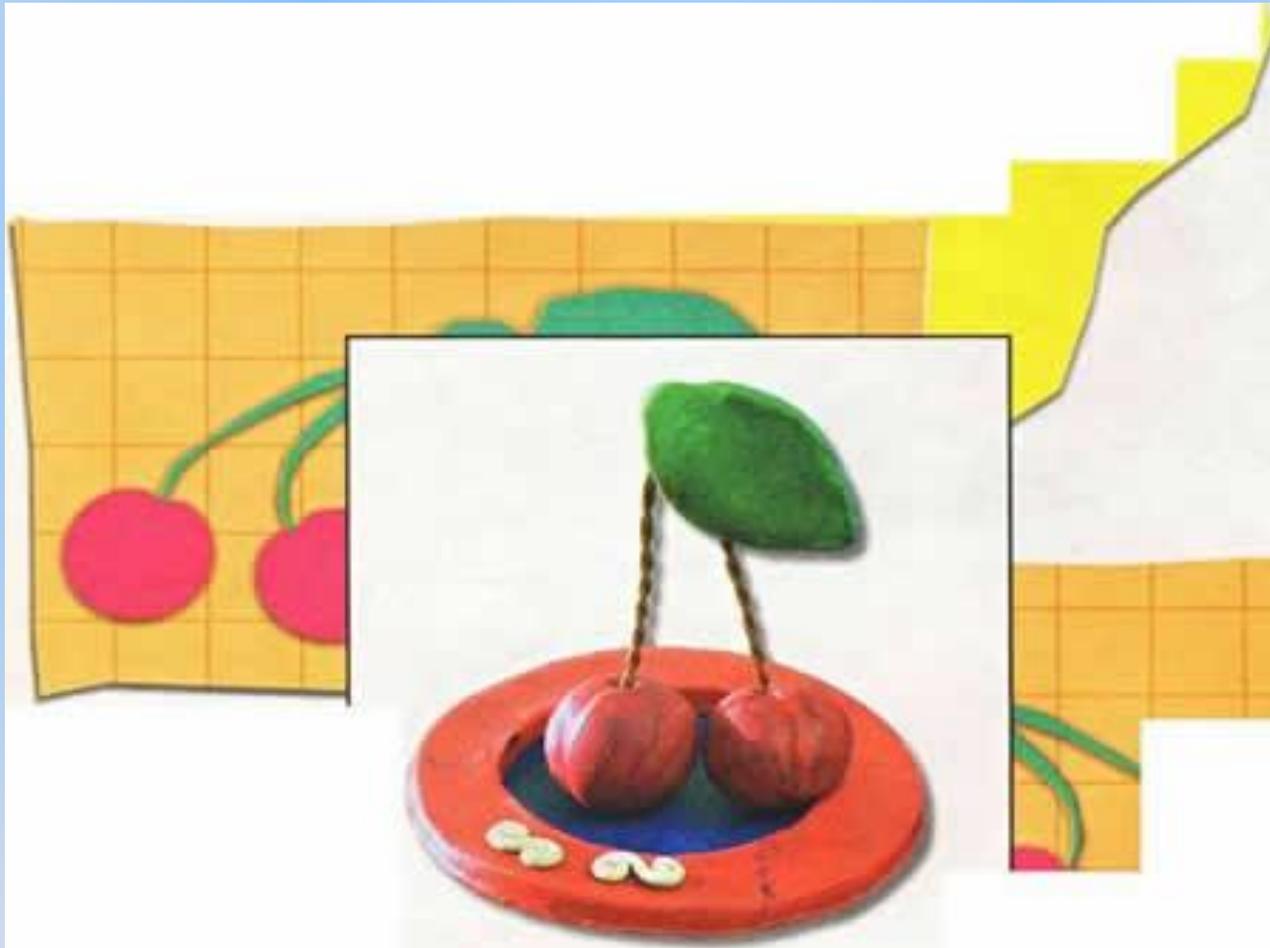
● **Скатай из коричневого пластилина жгутик-веточку и воткни её в центр глубокой ямки.**



# БАНАН



# ВИШНЯ



# ВИНОГРАД



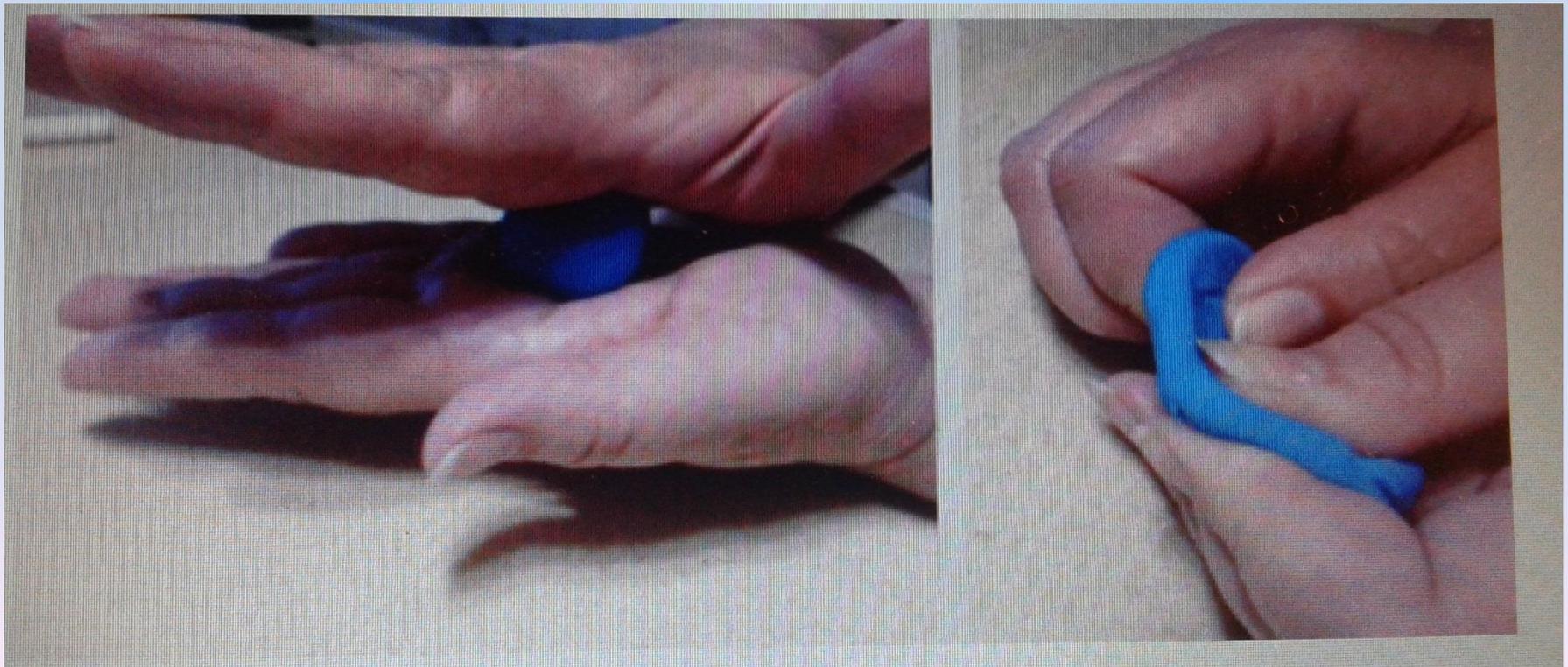
# ЛЕПИМ ЛОЖКУ И ВИЛКУ



# ЛЕПИМ ЧАШКУ

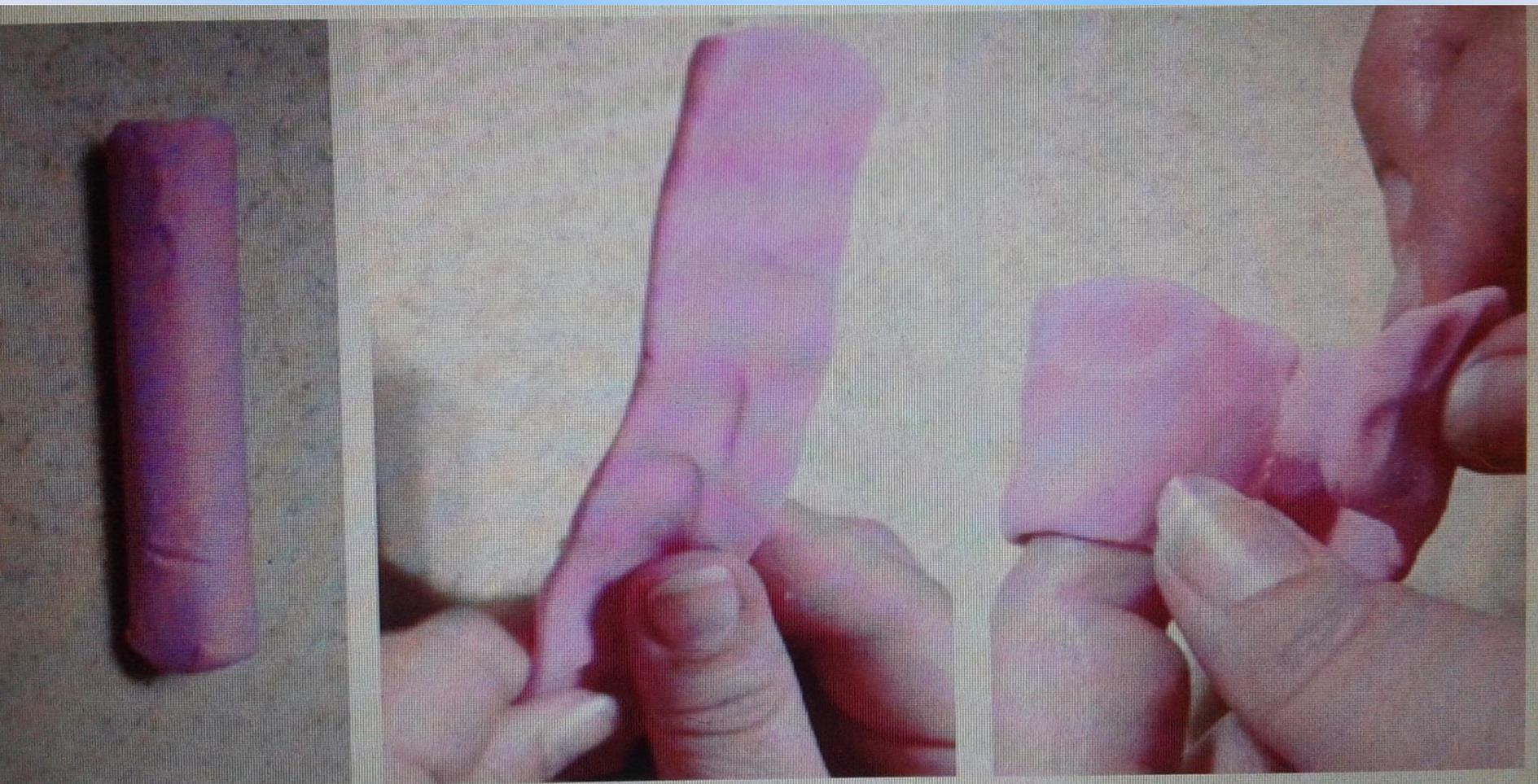
**Круговым движением ладоней рук  
скатить шар**

**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.

