

Правила этикета за столом.





Этикет (от французского *etiquette* – ярлык, этикетка) означает форму, манеру поведения, правила учтивости и вежливости, принятые в том или ином обществе.

Правила поведения за столом



Правила поведения за столом

- Пищу надо брать с тарелки вилкой или ложкой.
- Когда ешь, не откусывай больших кусков – это некрасиво.
- Не разговаривай с полным ртом, старайся кушать беззвучно.
- Если тебе нужно что – то взять, не тянись через стол, а вежливо попроси передать.

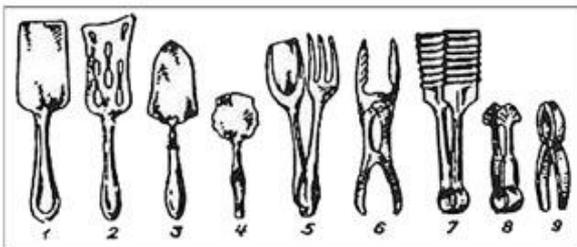


- Из блюда бери ближний тебе кусок, не выбирай.
- Никогда не отзывайся плохо о блюде, которое едят твои соседи. Если ты сам его не любишь, не портить аппетит другим.
- Не сиди боком к столу – это некрасиво.
- Не кроши хлеб, доедай кусок до конца. Не забывай, сколько людей трудилось, чтобы этот кусочек попал к тебе на стол.

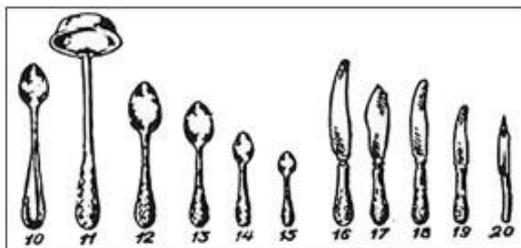
Правила ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ



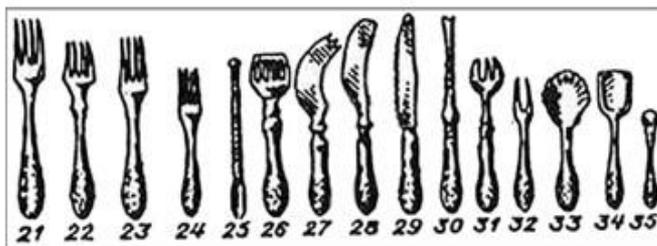
Столовые приборы



- 1 – лопатка для кондитерских изделий;
- 2, 3 – лопатки для рыбы;
- 4 – десертная лопатка;
- 5 – прибор для вторых блюд;
- 6-9 – щипцы для кондитерских изделий;



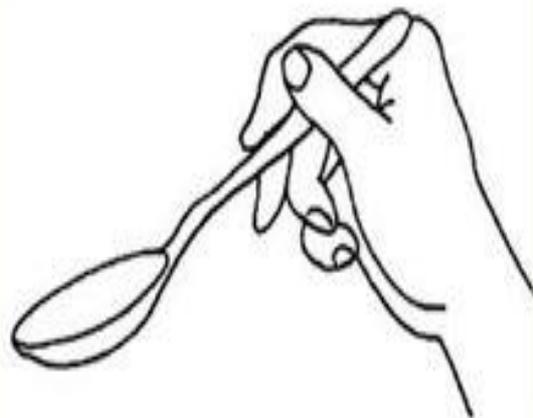
- 10 – ложка для приготовления коктейлей;
- 11 – разливательная ложка для супа;
- 12-15 – ложки (столовая, десертная, чайная, кофейная);
- 16-20 – ножи (столовый, рыбный, закусочный, десертный, фруктовый);



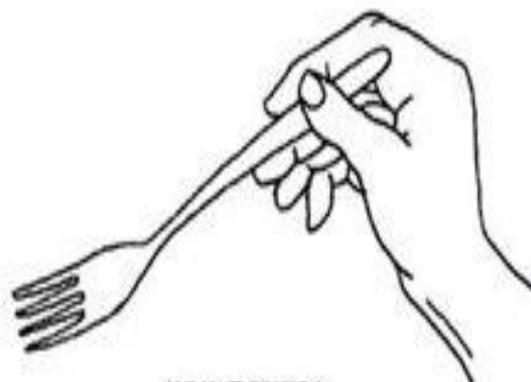
- 21-24 – вилки (столовая, рыбная, закусочная, десертная);
- 25 – вертушка для шампанского;
- 26 – вилка для шпрот;
- 27-29 – ножи (для сыра, масла, лимона);
- 30 – вилка для раков и крабов;
- 31 – вилка для устриц;
- 32 – вилка для лимона;
- 33 – ложка для варенья;
- 34 – лопатка для икры;
- 35 – ложка для специй.



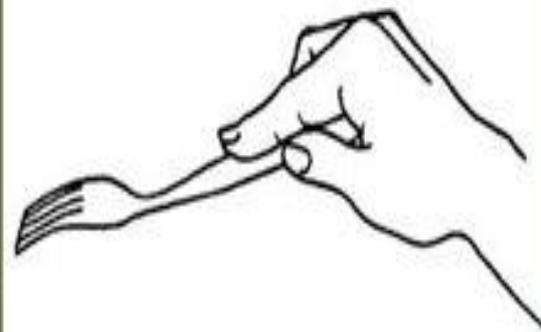
Правильно держим ложку



Правильно держим вилку

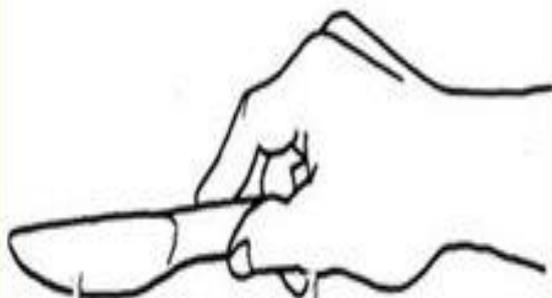


как ложку



«накальваем» пищу

Правильно держим нож

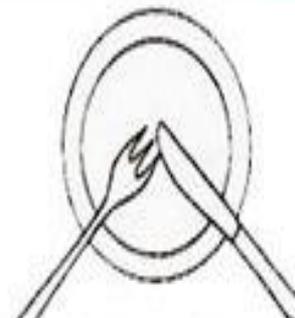


obovsemka.com

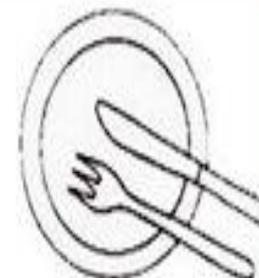
Как правильно отложить нож и вилку, когда:



надо ненадолго
освободить руки



надо ненадолго
выйти



блюдо съедено

Правила ПОЛЬЗОВАНИЯ салфетками



http://www.liveinternet.ru/users/irisha___irishka/

Этикет поведения за столом всегда предполагает, что посуда для гостя сервируется вместе с салфеткой. Кроме своей основной функции поддержания чистоты рук и рта, она служит знаком начала приема пищи, когда хозяин вечера кладет ее себе на колени.



Большую салфетку оставляют на коленях сложенной вдвое, салфетку поменьше разворачивают полностью. Если салфетка подана в кольце, то вы снимаете его и оставляете в верхнем углу слева от вашей тарелки.



По мере необходимости вытирайте ею пальцы и губы. Когда вам нужно отлучиться, салфетка остается на вашем сиденье. Использованную салфетку оставляйте у тарелки, стараясь завернуть испачканные места вовнутрь, либо по возможности в таком же виде вдеваете в КОЛЬЦО.



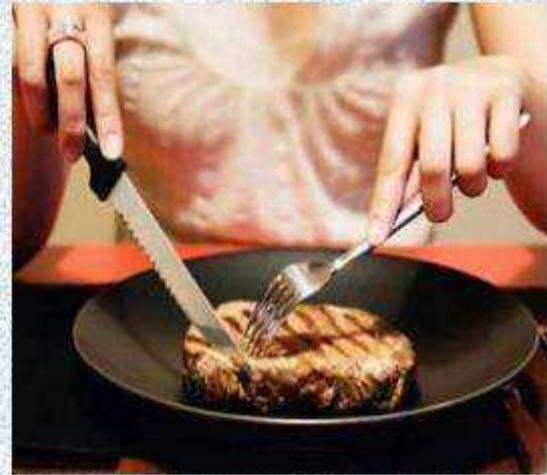
По окончании трапезы салфетка должна лежать с левой стороны от вашей тарелки — складывать ее не надо, мять тоже, просто аккуратно положите сбоку. Тарелку уже унесли — оставьте салфетку ровно на ее месте.



Правила пользования салфетками

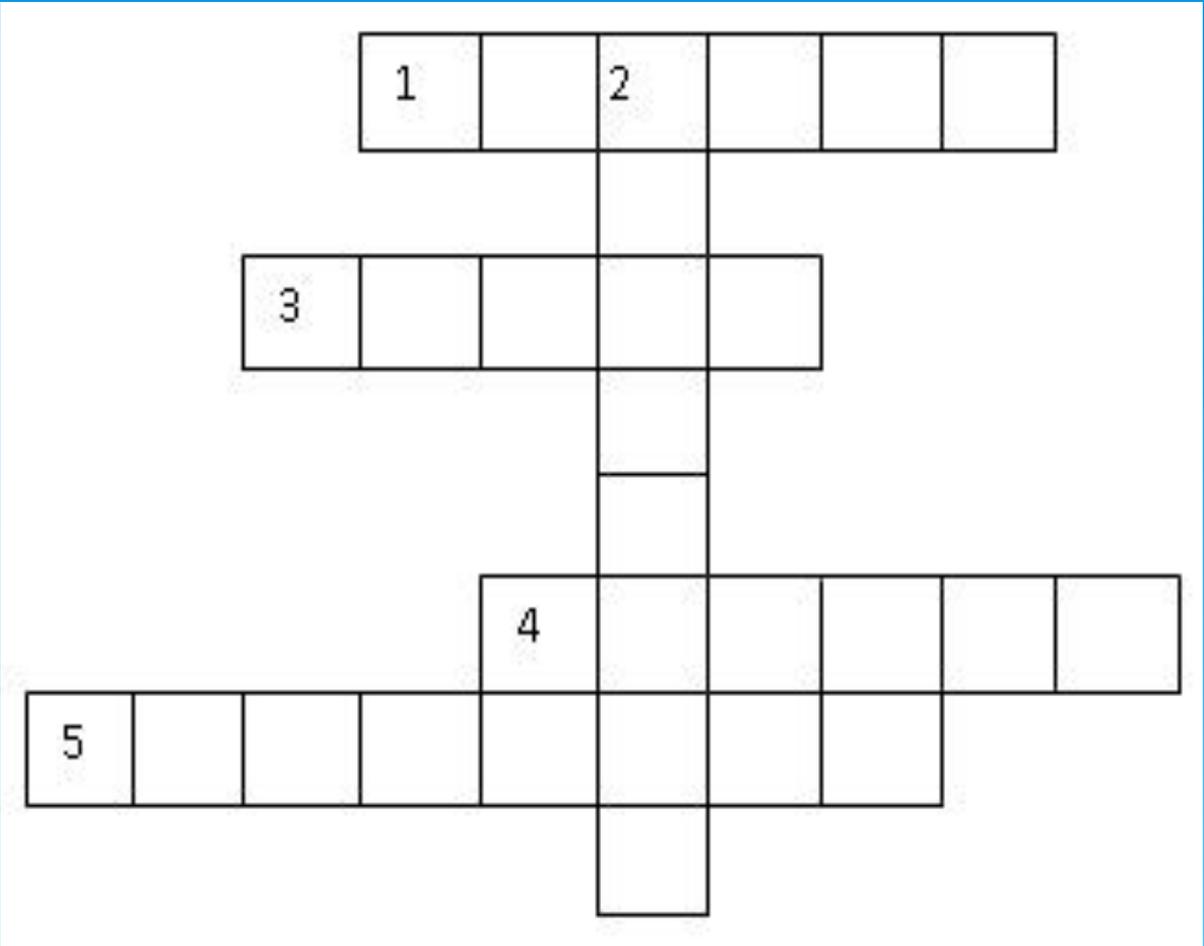
- Салфетка (фр. serviette) или (ит. salvietta) - небольшой кусок ткани или бумаги, позволяющий сохранить в чистоте лицо и одежду во время трапезы, столовая салфетка служит также для украшения стола.







Сервировать стол значит – подготовить его для приёма пищи. Основная цель сервировки стола – создать определённый 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



ПО горизонтали:

1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать её на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других металлов. *(Посуда)*

Историческая справка (слово предоставляется юным архивариусам)

Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью.

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 XVII в. 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, её кладут на закусочную тарелку или справа от неё. Бумажные ставят в специальный стакан.

(Салфетки)

Историческая справка (слово предоставляется юным архивариусам)

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 стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет назад. В знаменитых домах её 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 неё – лён, хлопчатобумажные ткани. *(Скатерть)*

Основные приборы: прибор закусочный, прибор столовый, прибор рыбный, прибор десертный, прибор фруктовый, чайные и кофейные ложки.

Вспомогательные приборы: ножи для масла, ложки для раскладки салатов, лопатки для икры, рыбы, кондитерские и другие.

- Какая посуда необходима нам для сервировки стола?

Как вести себя за столом

Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков – это некрасиво.

Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.

Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.

Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда ешь один кусочек, отрежь следующий. Не нарежь на кусочки всю порцию сразу: от этого твоя тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.

Жареную или варённую птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать уже трудно можно взять пальцами косточку и обглодать.

Косточки из рыбы тоже можно вынимать вилкой или пальцами. Но пальцами при этом не облизывать, а вытирать салфеткой.

Гарнир – овощи, картошку, макароны – набирай на вилку с помощью хлебной корочки.

Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.

Не ешь с ножа – это не красиво, да и можно поранить рот.

Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо – их легко разломить вилкой.

Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку в левой.

Косточки из компота не выплёвывай прямо на блюдо.

Поднеси ложку ко рту, выплюнь на неё косточки и положи на блюде.

Если тебе нужно что-нибудь достать. Не тянись через весь стол, а вежливо попроси передать.

Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо.

Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.

Когда пьёшь чай, не оставляй чайную ложку в чашке или стакане – он может опрокинуться. Размешав сахар, положи ложку на блюдце.

За едой не читай – это не только невежливо по отношению к окружающим, но и вредно.

Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу – это некрасиво и невежливо.

Рефлексия

Что входит в понятие “сервировка стола”?

- Что входит в понятие “прибор”?

- Какие приборы для сервировки стола подают к ужину?

- Что предусматривают правила поведения за столом?

- Как правильно вести себя за столом?

Приятного аппетита

