

ТЕМА УРОКА

● **СЕРВИРОВКА  
ПРАЗДНИЧНОГО  
СТОЛА**

# Цель урока

## Познакомить с понятиями:

- «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки и историей их появления.
- Научить приемам складывания салфеток, расстановки посуды.
- Развивать эстетический вкус.

# Сервировка стола

- Оформление стола к завтраку, обеду, ужину или чаю с учетом правильной расстановки всех необходимых приборов и посуды.



# Предметы сервировки

- ◎ Скатерть
- ◎ Столовая посуда
- ◎ Столовые приборы
- ◎ Посуда для напитков
- ◎ Салфетки
- ◎ Приборы для специй
- ◎ Цветы

# Скатерть - платье для стола



- Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150г.
- Скатерти с узорами появились только в XII веке

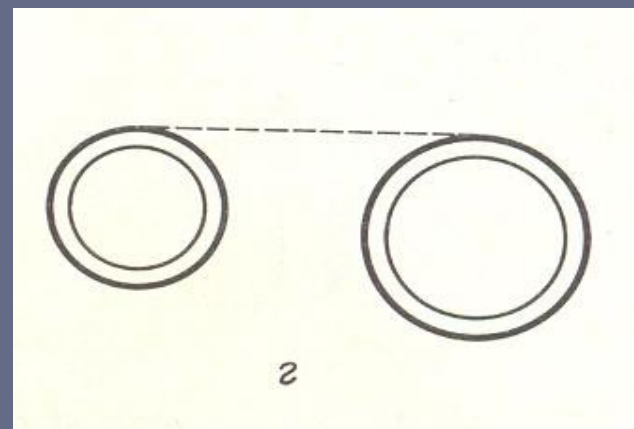
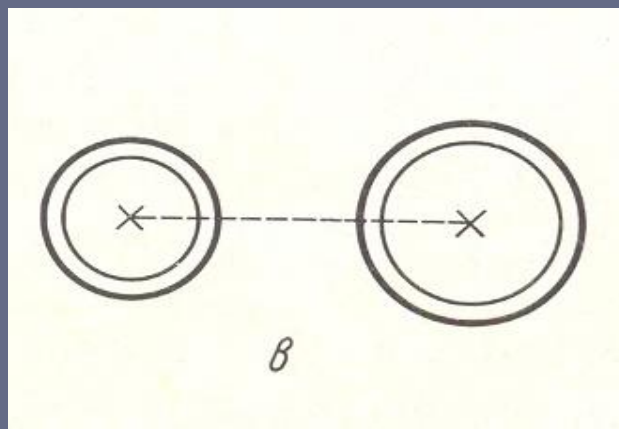
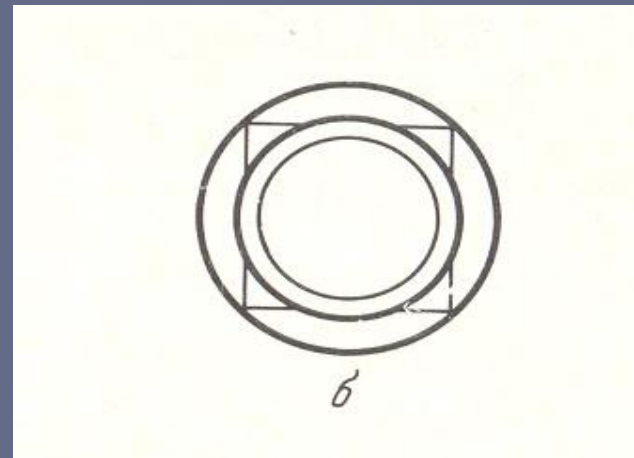
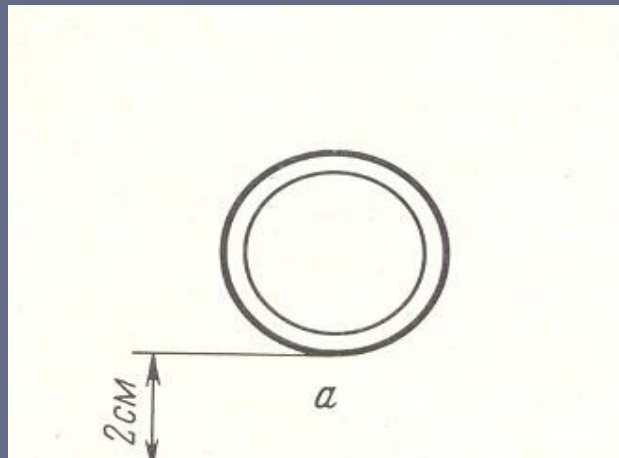
# Тарелки

Тарелка появилась в 12-13 в.в. в Европе (до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба).

Глубокая тарелка стала индивидуальной в 17 веке (до этого несколько человек использовали одну общую тарелку)



# Схема расстановки тарелок



# Столовые приборы

**СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА** на Руси впервые появилась на столе князя Владимира в Киеве в X веке.

В дореволюционной России деревянная ложка была главным атрибутом деревенского стола и являлась предметом народного промысла( в XIX в. их изготавливали до 3 млн. штук в год.)

**НОЖ** стал столовым прибором в XV веке.

Нож был остроконечным- нередко им ковыряли в зубах.

По распоряжению кардинала Ришелье концы ножа стали закруглять.

**ВИЛКА** появилась в 11 веке и имела двузубый вид, которой брали большие куски мяса.

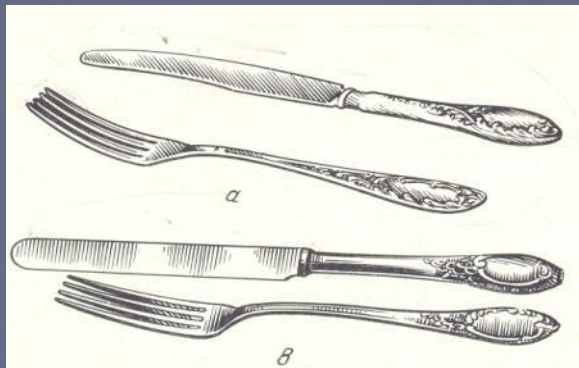
Современной вилкой человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет.

Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей.

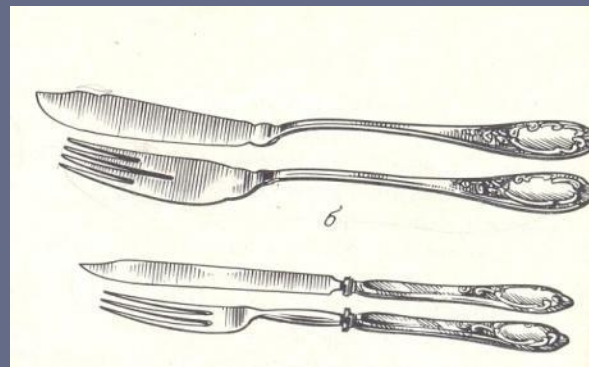


# Столовые приборы

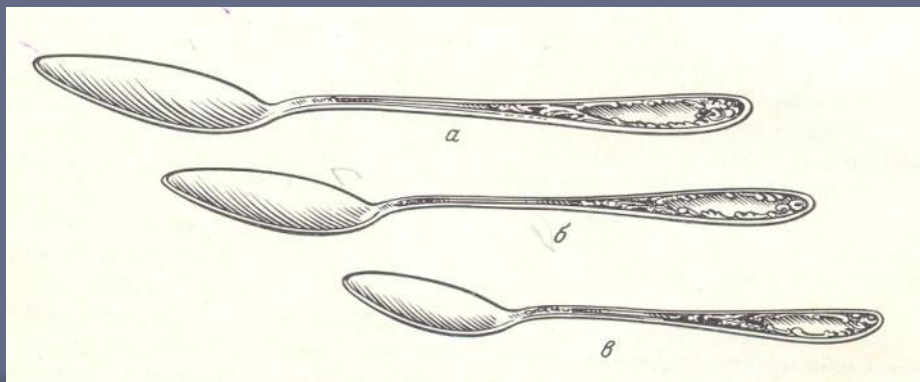
- Столовые вилки и ножи



- Рыбные вилки и ножи



- столовая
- десертная
- чайная



**1- сервировка стола на одно блюдо (слева тарелка хлебная и нож для масла);**



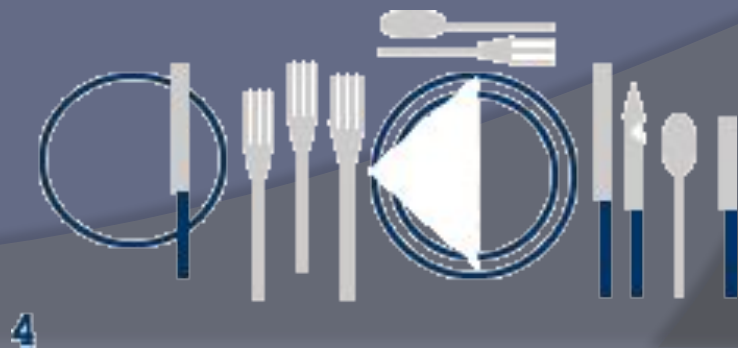
**2 – сервировка стола для закуски и второго горячего блюда;**



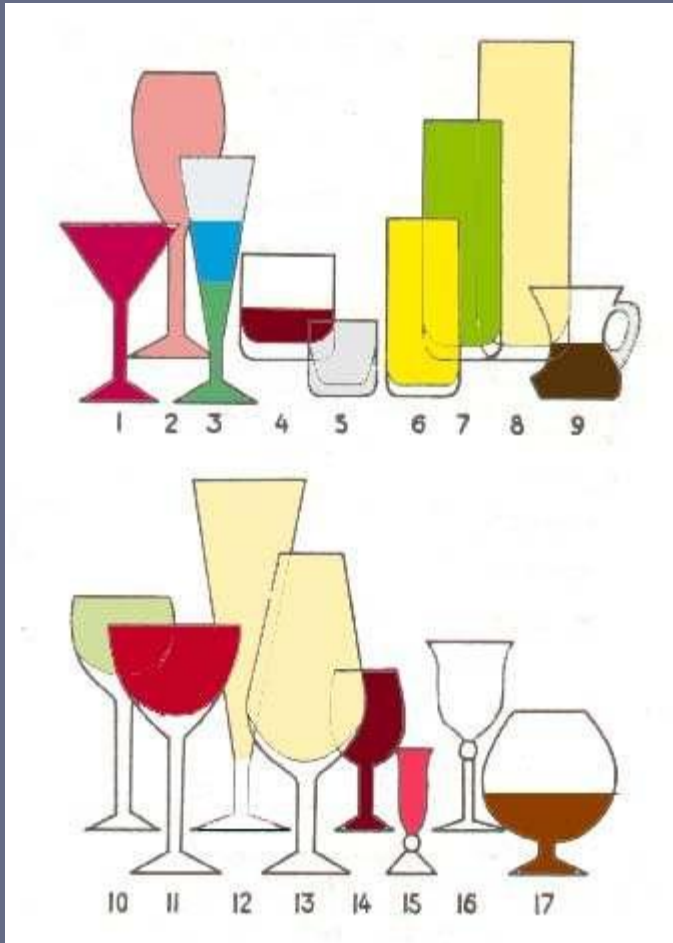
**3 – сервировка стола для обеда с закуской, первым и вторым блюдом;**



**4 – сервировка банкетного стола (одно место)**



# Виды посуды для напитков



- 1- 3 бокалы для коктейлей;
- 4- стакан (олд-фэшенд);
- 5- стопка;
- 6- стакан-тумблер;
- 7- стакан-хайбол;
- 8- стакан-коллинз;
- 9- чаша для пунша;
- 10- рейнвейная рюмка;
- 11- лафитная рюмка;
- 12, 13- бокал для шампанского;
- 14- мадерная рюмка;
- 15- рюмка для ликера;
- 16- водочная рюмка;
- 17- коньячная рюмка.

# Варианты расстановки посуды для напитков

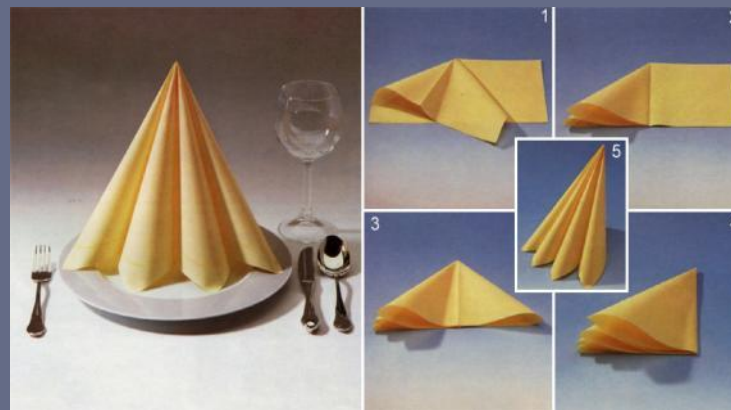


# Салфетки

- Салфетки древних римлян были из махровой льняной ткани, которые повязывали вокруг шеи и вытирали ими губы и руки.
- Позже салфетки появились XVIII веке, с их помощью едоки пытались защитить кружевные жабо от попадания на них капель и крошек.
- В наши дни, салфетки кладут на колени.



# Как сложить салфетки.

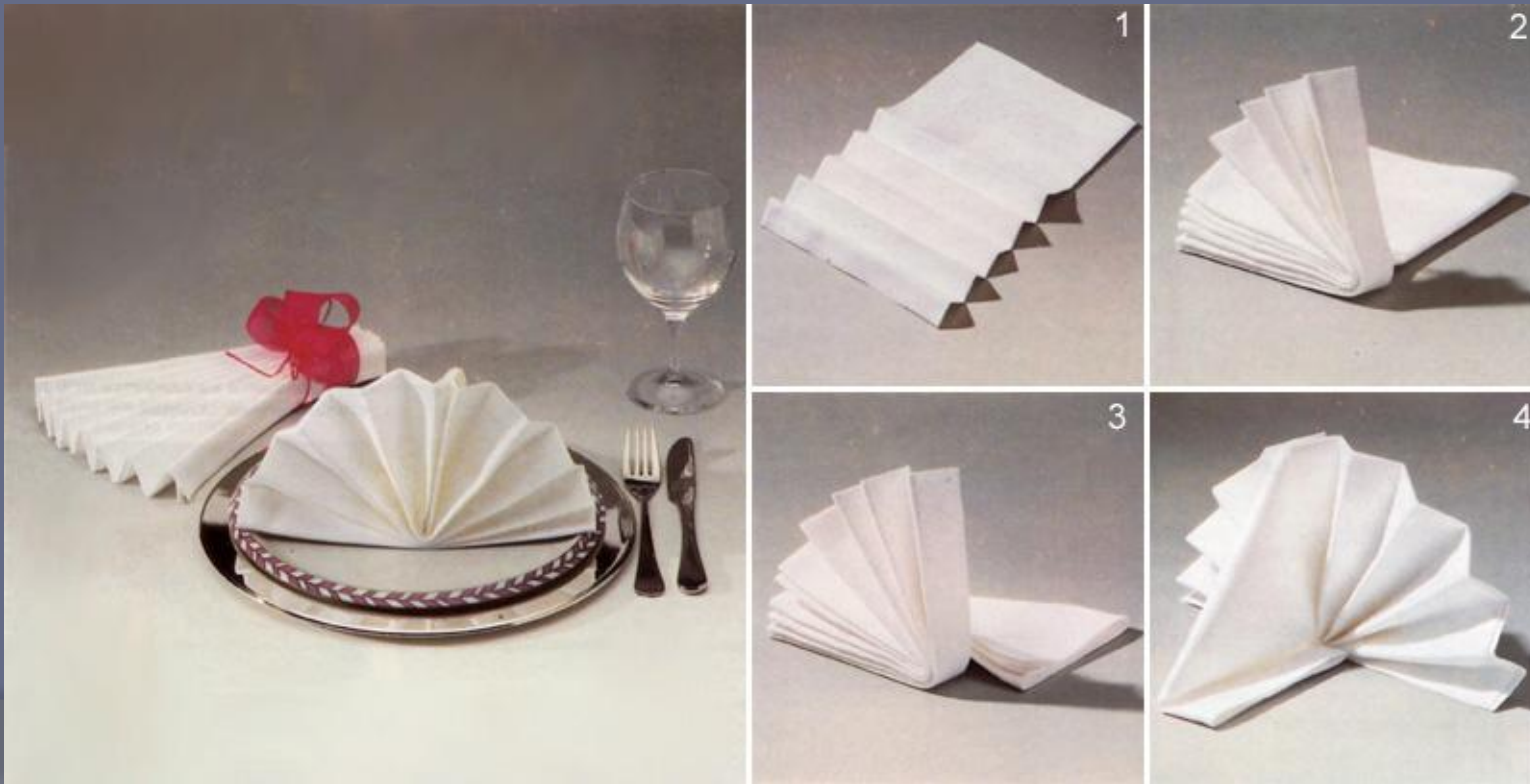


# Веер

## Стоящий веер

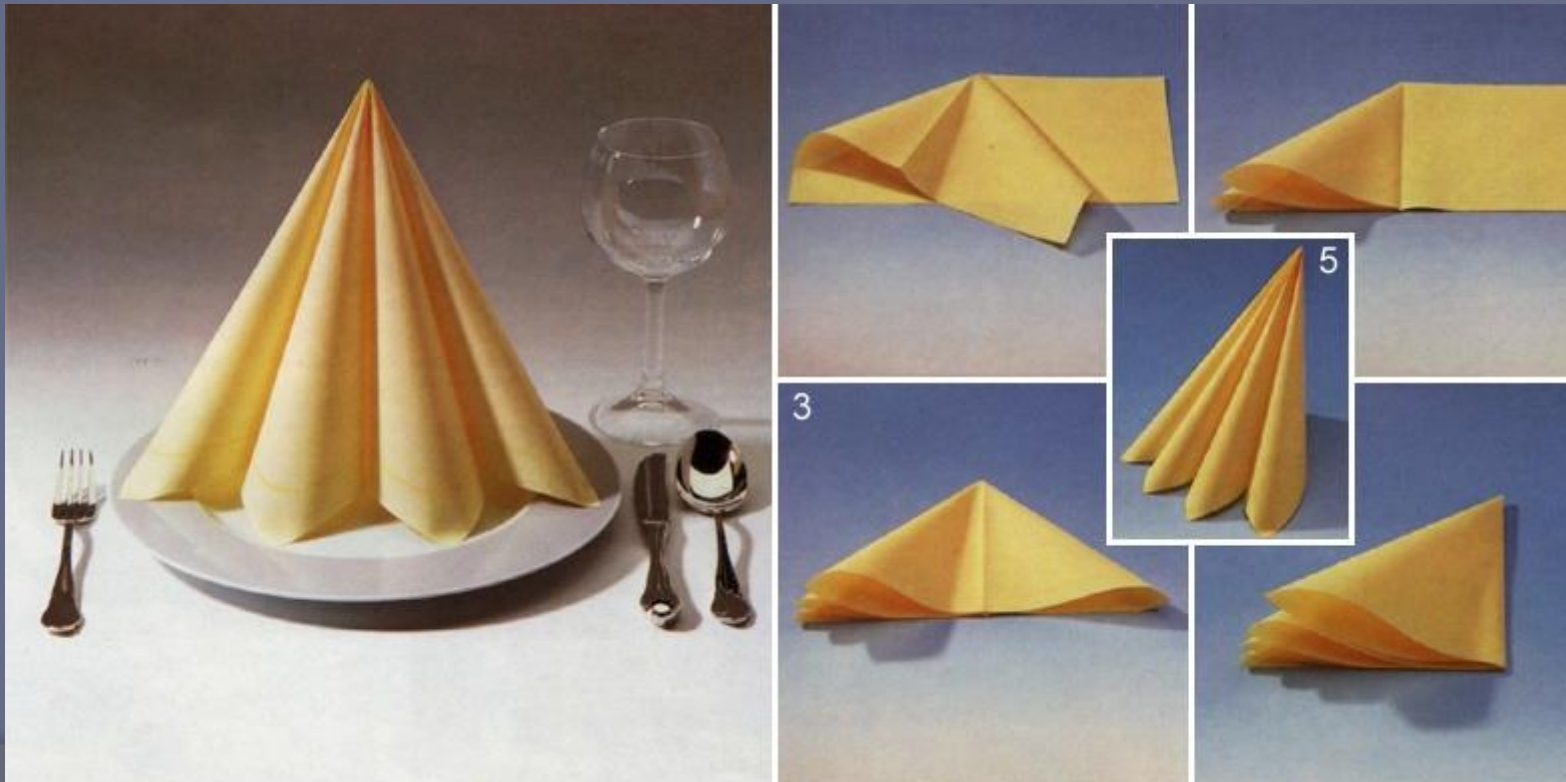
1. - Сложите салфетку складками шириной 2 см чуть больше, чем до середины
2. - Лежащую складками вниз салфетку согните пополам
3. - Правый конец по диагонали отогните к вееру
4. - Подогните выступающий конец и поставьте веер

Чтобы получился простой веер, складки закладывают по всей салфетке.



# Сдвоенный конус

1. - Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо
2. - Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево
3. - Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево
4. - Вновь отогните правую половину треугольника налево
5. - Поставьте салфетку, не подгибая краев





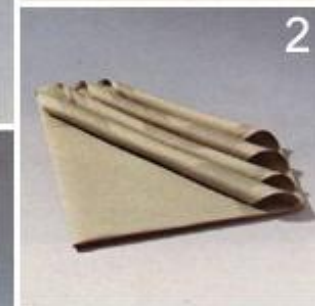
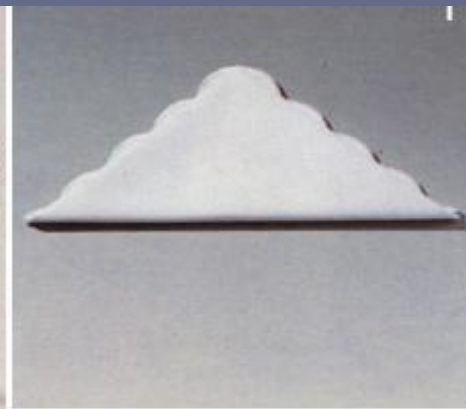
## Треуголка

1. - После выполнения основных приемов нижний левый угол заворачивают вверх.
2. - Оказавшиеся наверху углы перекидывают через нижний край вниз.

## Дыня

Дыня начинается со сложенной лицевой стороной внутрь салфетки. Если ролики плохо держатся, лучше не скатывать нижний левый угол.

1. - Верхние правые углы по одному скатывают к середине.
2. - Так выглядит салфетка, если закатаны все четыре левые угла.
3. - А теперь к середине скатывают



# Цветы

- Цветы ставят в центр стола
- Цветы не должны иметь резкий запах
- Цветы не должны быть высокими
- Цветы не должны закрывать сидящего напротив



# Виды праздничных столов



# Виды праздничных столов



# Виды праздничных столов



# Виды праздничных столов



# Этикет за столом

1. Не опаздывай, будучи приглашенным.
2. Нужно уметь пользоваться столовыми приборами.
3. Не ставь локти на стол.
4. Не разговаривай с полным ртом.
5. Не кроши хлеб в суп.
6. Проявлять большую осведомленность, чем хозяйка, в правилах поведения за столом не следует - это **БЕСТАКТНО**