

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)

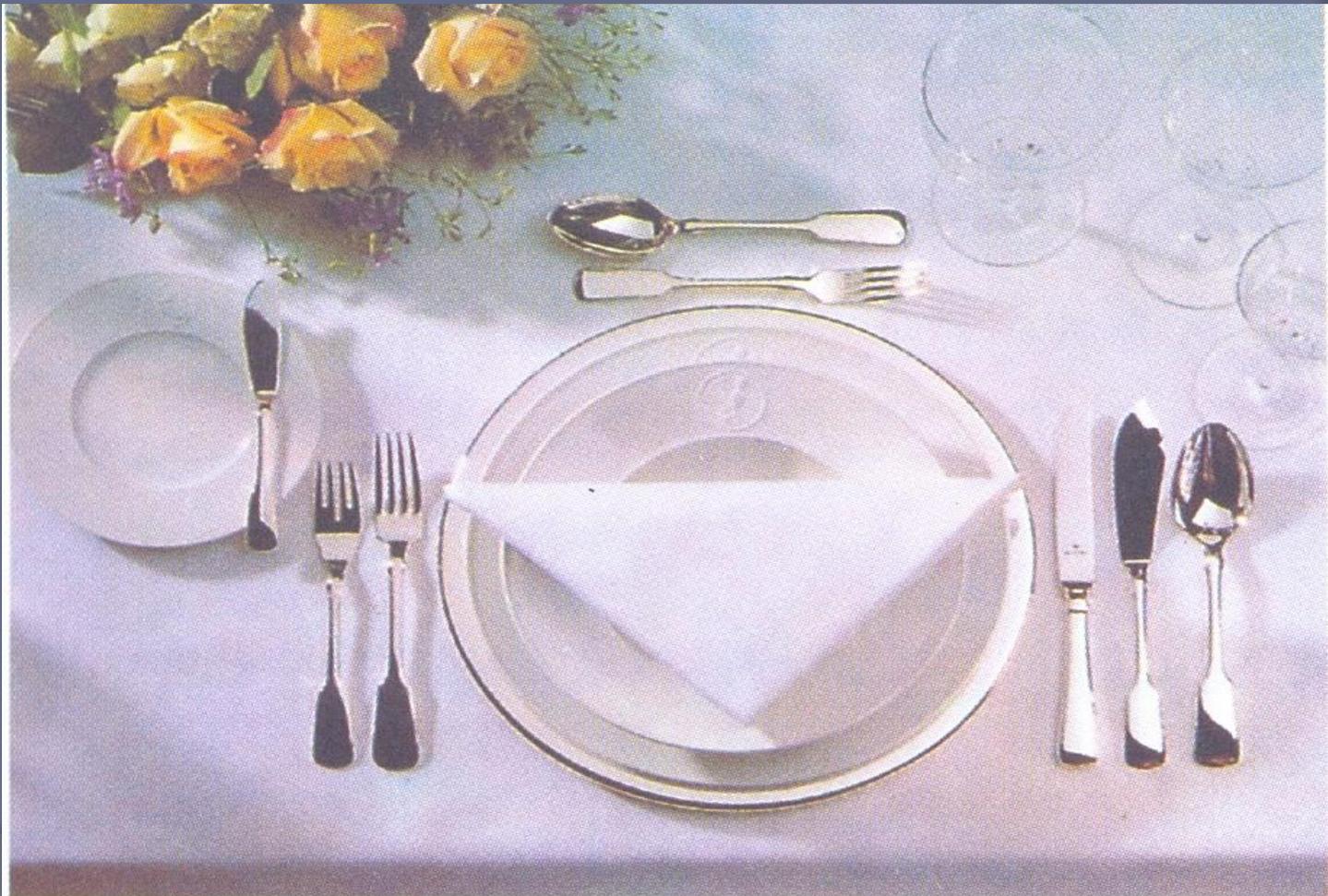
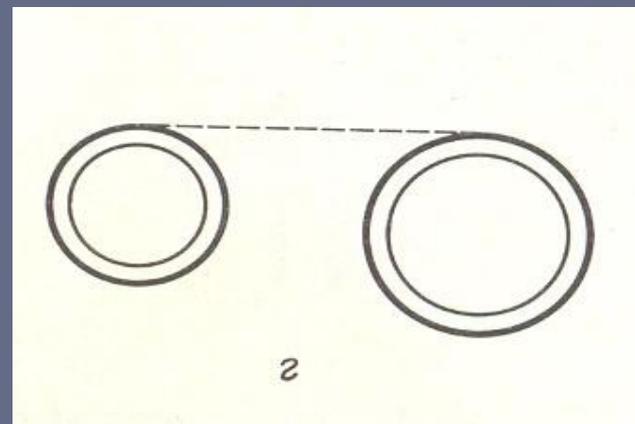
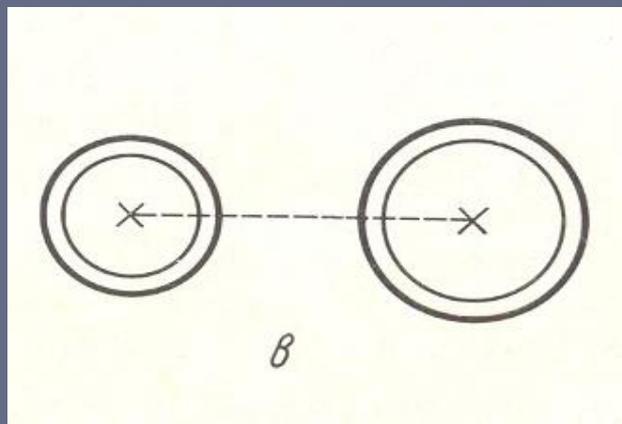
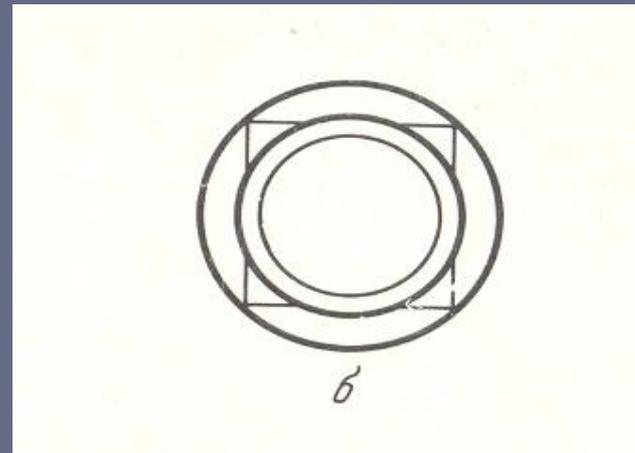
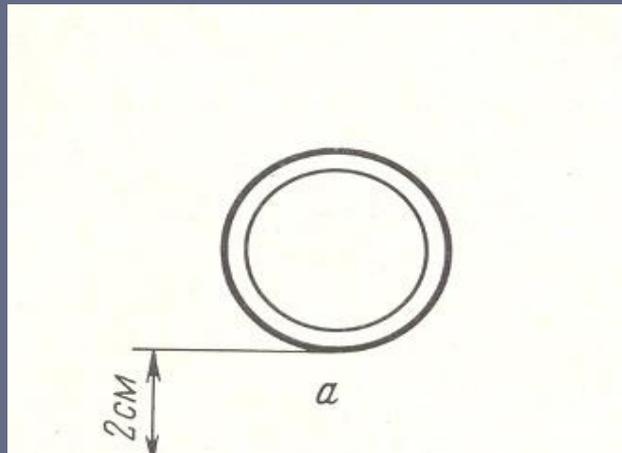


Схема расстановки тарелок



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.

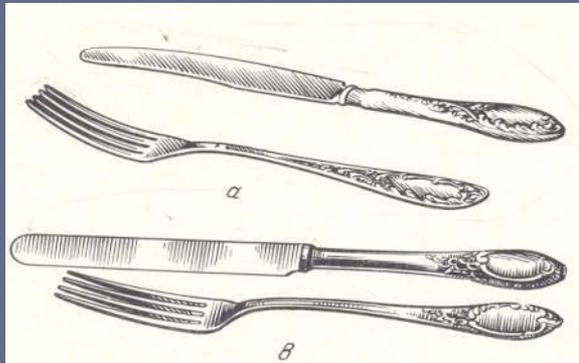
ВИЛКА появилась в 11 веке и имела двузубый вид, которой брали большие куски мяса.

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

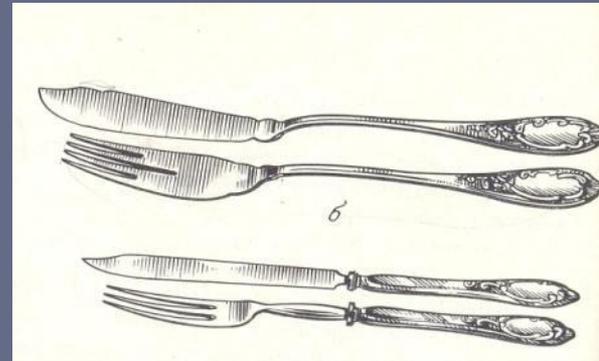
Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей.

Столовые приборы

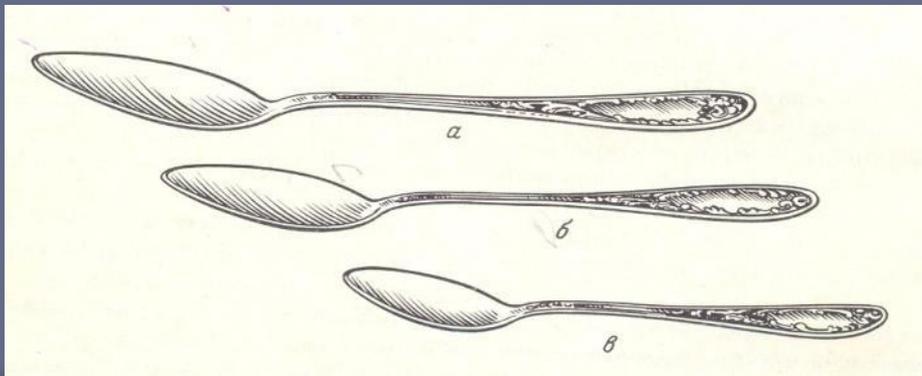
- Столовые вилки и ножи



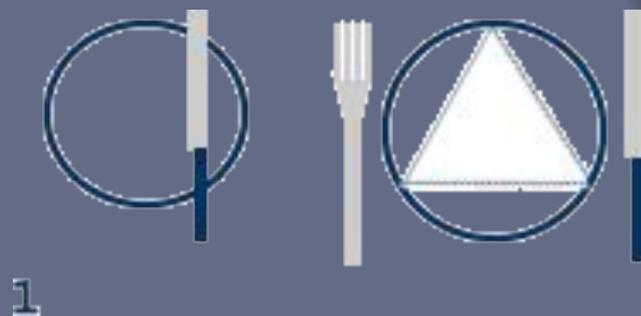
- Рыбные вилки и ножи



- столовая
- десертная
- чайная



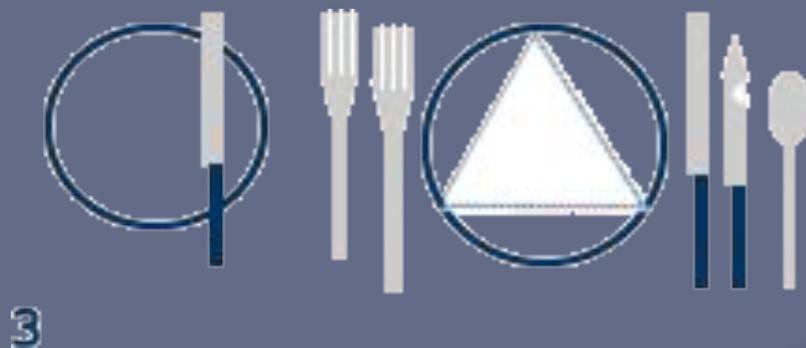
1- сервировка стола на одно блюдо (слева тарелка хлебная и нож для масла);



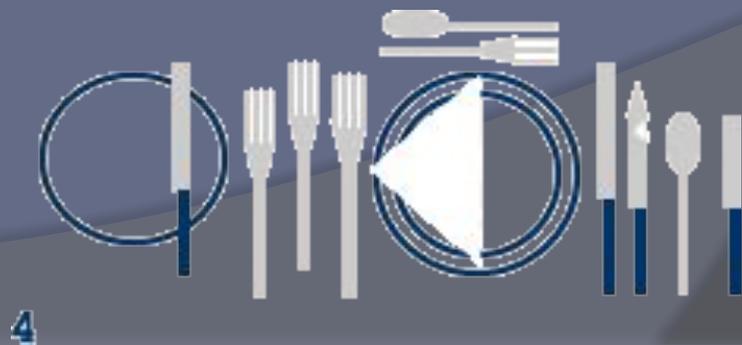
2 – сервировка стола для закуски и второго горячего блюда;



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



4 – сервировка банкетного стола (одно место)

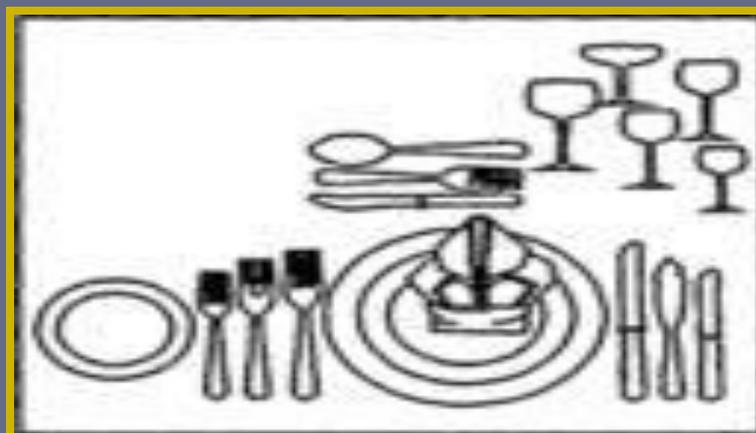
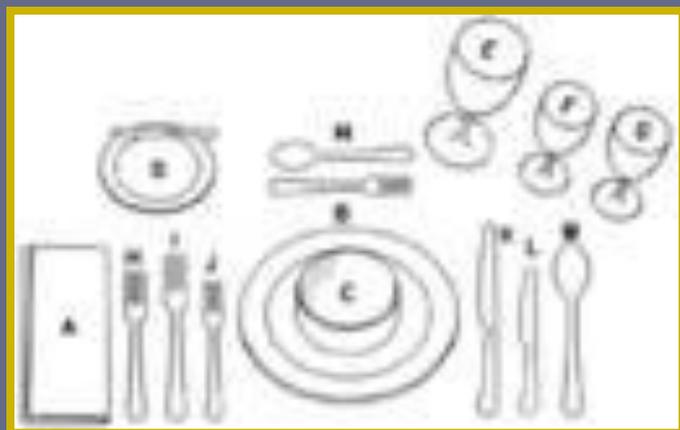


Виды посуды для напитков



- 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

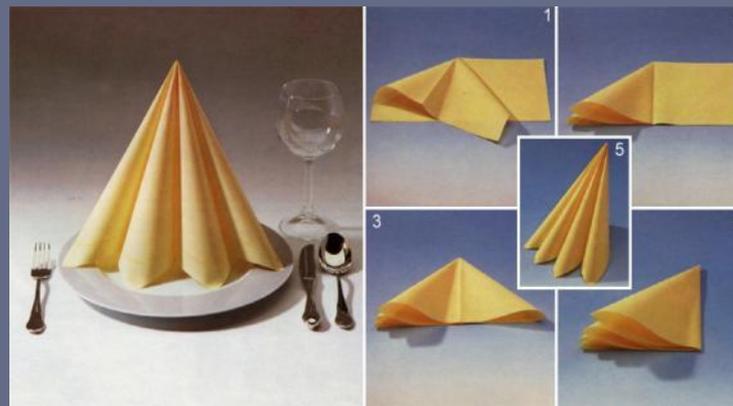


Салфетки

- 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.

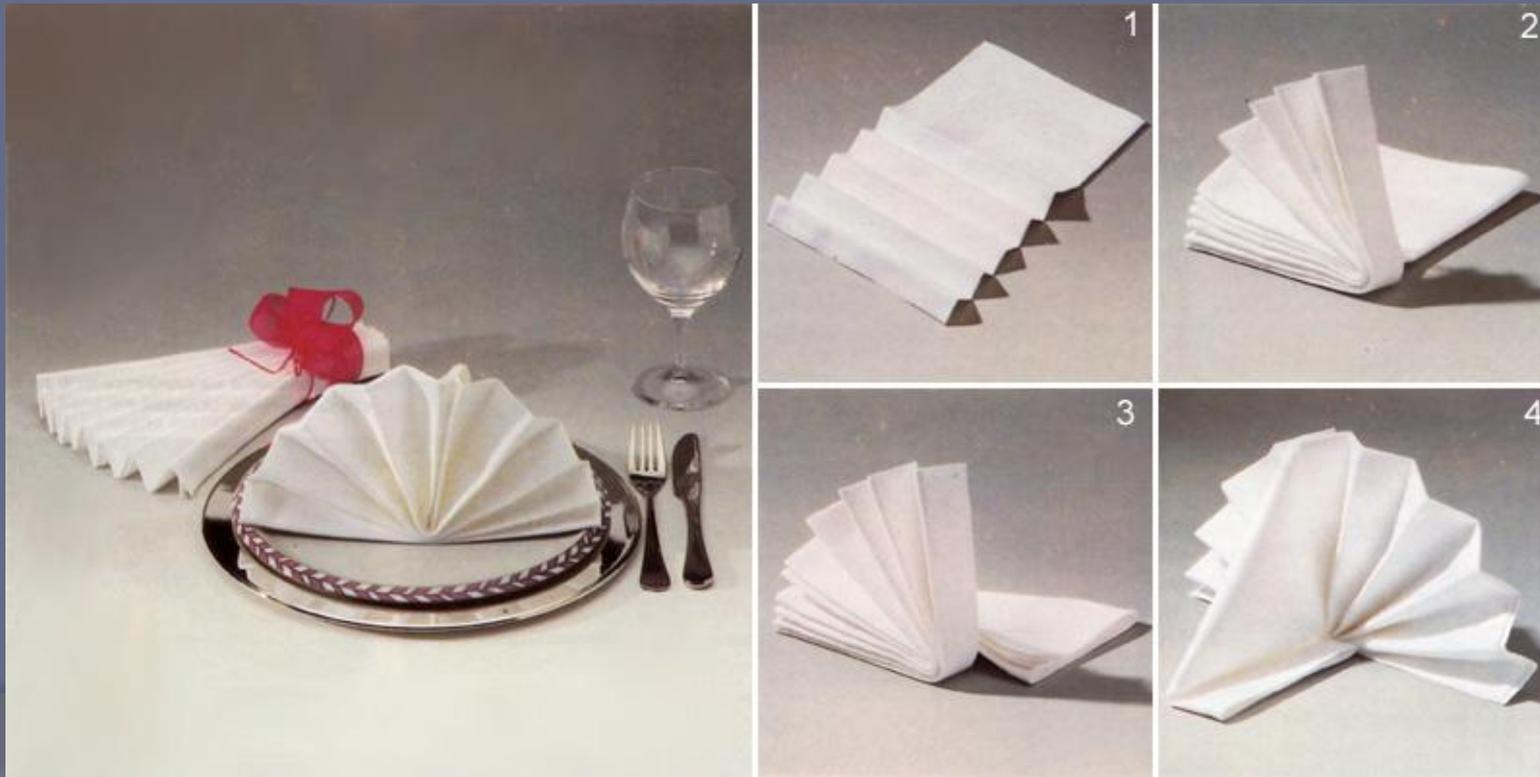


Веер

Стоящий веер

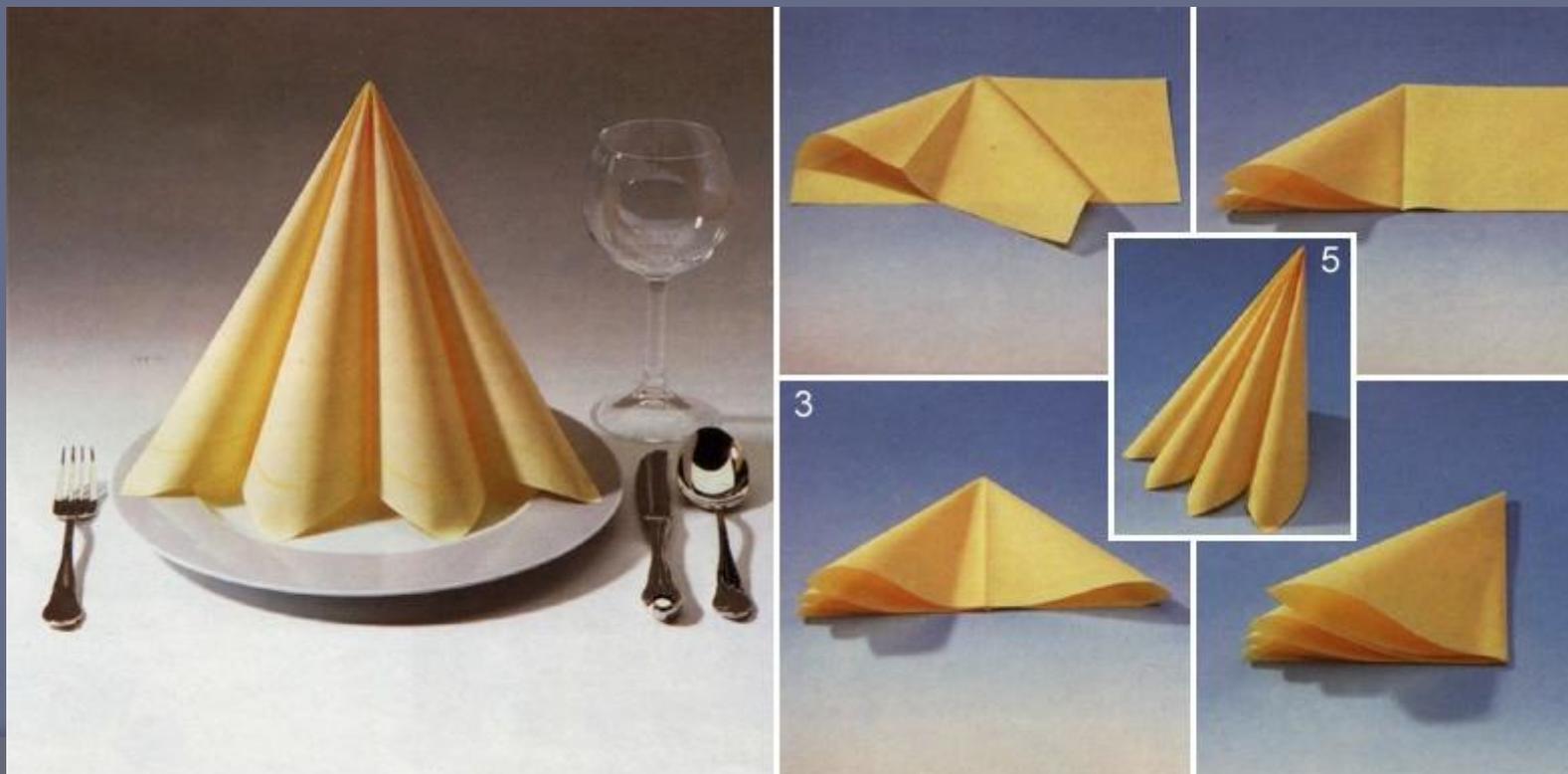
1. - Сложите салфетку складками шириной 2 см чуть больше, чем до середины
2. - Лежащую складками вниз салфетку согните пополам
3. - Правый конец по диагонали отогните к вееру
4. - Подогните выступающий конец и поставьте веер

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



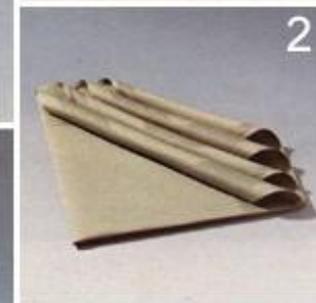
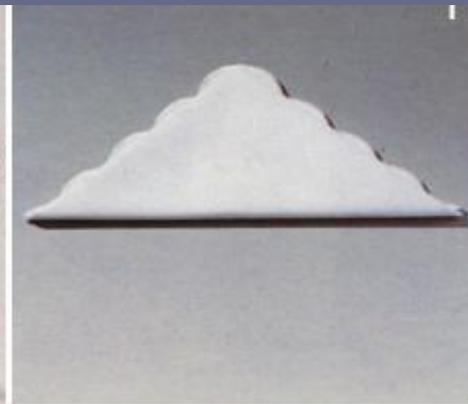
Треуголка

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**