

Авторы:

# Коурова Ольга Александровна

Учитель начальных классов  
МОУ СОШ №25  
г Владивосток



# Павлович Елена Николаевна

Учитель «Технологии»  
МОУ СОШ №77  
Г Владивостока

**СЕРВИРОВКА**

**СТОЛА**



# ОГЛАВЛЕНИЕ



1. Введение.

\* Предметы сервировки

\* Сервировка для меню

\* Салфетки

2. Повседневная сервировка стола.

3. Украшение блюд, стола.

4. Сервировка стола к различным праздникам.

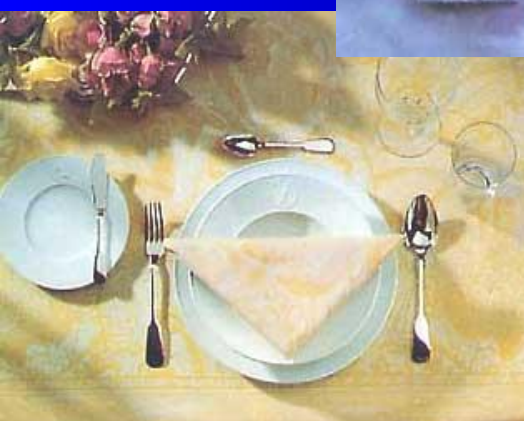
5. Сервировка стола на природе.

*каждый предмет сервировки имеет*  
свое назначение и определенное место на столе



# СЕРВИРОВКА ДЛЯ МЕНЮ

## ИЗ ДВУХ БЛЮД ИЗ ЧЕТЫРЁХ БЛЮД



# САЛФЕТКА

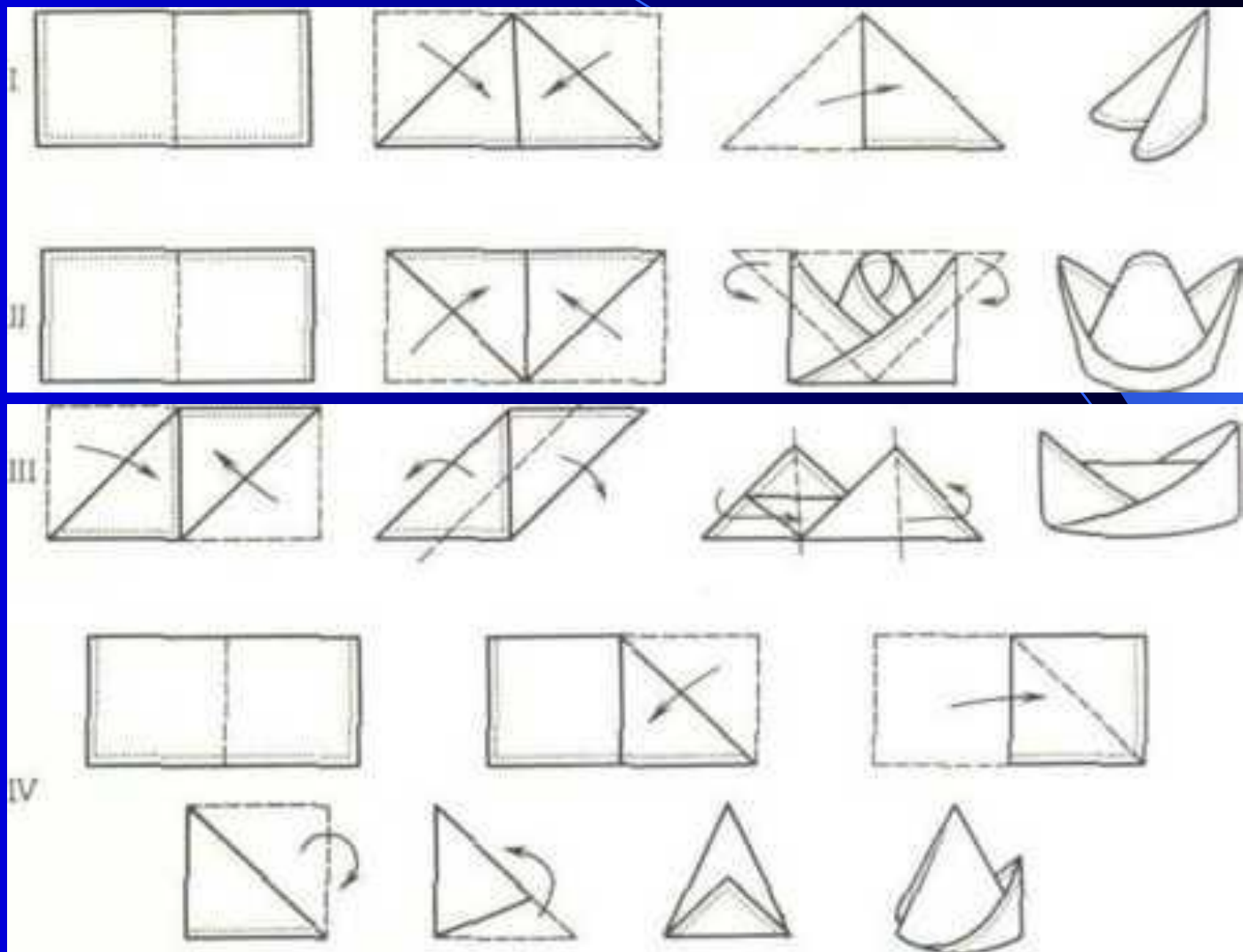
**Салфетка — неременный предмет сервировки стола. Ведь без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. А, кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще и украшает стол**

Существует много способов свертывания салфеток, но мы рекомендуем наиболее удобный и простой способ, чтобы как можно меньше прикасаться к ней руками и чтобы в развернутом виде она не выглядела мятой.

При сервировке стола к завтраку или обеду обычно салфетки складывают вчетверо, треугольником, пополам и заворачивают рулетом, что, кстати, не очень трудно, а для торжественного ужина или обеда допустимы более сложные формы складывания салфеток — парусом, колпачком, свечкой и др.



# СКЛАДЫВАНИЕ ПОЛОТНЯНЫХ САЛФЕТОК





## Повседневная сервировка.

Стол покрывают скатертью. Тарелки расставляют на одинаковом расстоянии, приборы размещают так же, как и на праздничном столе. На середине стола ставят хлебницу с тонкими ломтиками хлеба, рядом – судок с приправами. Салфетки из ткани кладут справа от тарелки, рядом с ложкой и ножом. Можно салфетки вложить в кольца.







**Украшение блюд – это искусство, которым занимались исстари. С течением времени оно претерпело серьезные изменения. После французской революции придворные повара стали открывать собственные рестораны. Тогда в народе сразу появился интерес к красивым, искусно украшенным блюдам.**



## Лучшее украшение стола – живые цветы.



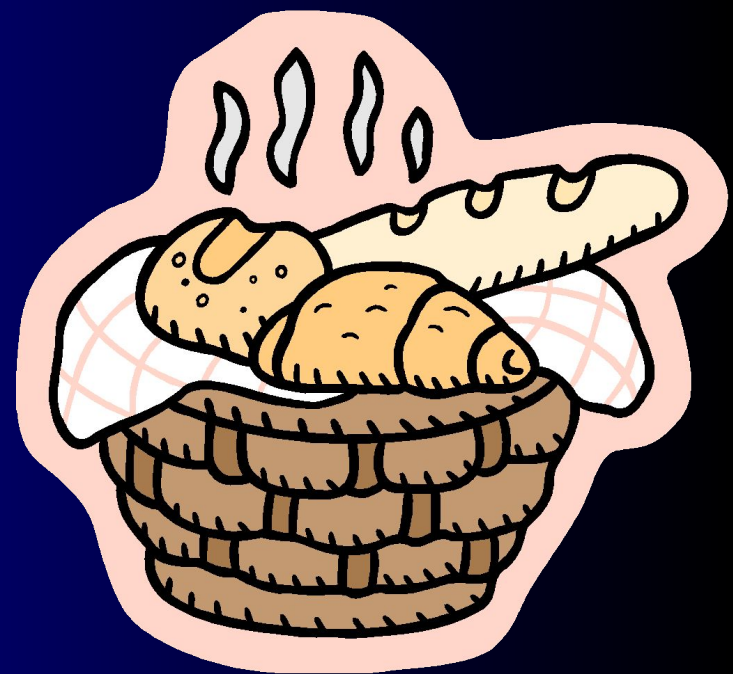
Для фруктов удобны вазы на маленьких ножках. На равном расстоянии друг от друга и ближе к краям стола расставляют мелкие большие тарелки (по количеству гостей), на них – закусочные. Справа от тарелки кладут нож (отточенной стороной к тарелке) и ложку, если будет подаваться первое блюдо. С левой стороны – вилку (ложку и вилку кладут выпуклой стороной вниз).

Закусочные и рыбные приборы ставят в особо парадных случаях. Фужер для минеральной воды ставят перед тарелкой. Прибор для десерта, если позволяют размеры стола, размещают за фужером или подают в конце. Салфетки из ткани складывают и кладут поверх закусочной тарелки. На противоположных сторонах размещают хлебницы. В центр стола – вазы с цветами, фруктами. По всей свободной площади расставляют блюда, тарелки, салатницы, соусники, судки с приправами – горчицей, перцем, уксусом. Ко всем блюдам с закусками подают общие приборы – ложки, вилки, лопатки. Бутылки с фруктовой и минеральной водой ставят в разных местах стола и открывают их непосредственно перед тем, как сесть за стол. Закончить сервировку рекомендуется за полчаса до прихода гостей.





Семейные торжества редко проходят без праздничного застолья. Еду к празднику готовят специально. В день рождения или на свадьбу в центр стола обычно ставят торт. Каждый из гостей получает кусочек торта – как бы символическую частицу радости этого праздника. Специально приготовленную еду делят между собравшимися, когда празднуют рождение ребенка или крестины.



# ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ



# День Святого Валентина



# КРЕСТИНЫ



# БЕЛОЕ РОЖДЕСТВО



# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ







**В ИСПАНСКОМ СТИЛЕ**

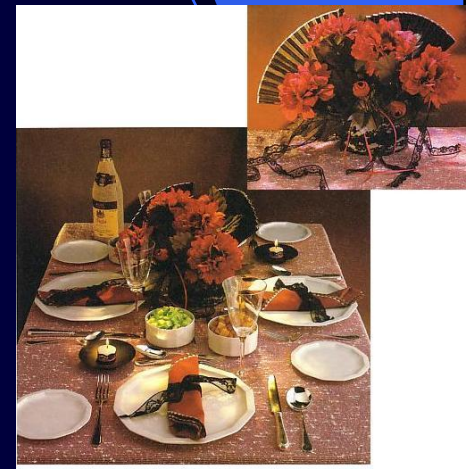


# МОРСКИЕ ФАНТАЗИИ



Стол для вечернего чая в праздничный день тоже украшают живыми цветами и вазами с фруктами.

Стол можно покрыть цветной скатертью, которая сочеталась бы по цвету с чайным сервизом. Ставят десертные или закусочные тарелки, поверх тарелок кладут салфетки; слева от каждой тарелки – десертную вилку, справа – нож. На середину стола ставят блюдо с пирогом, тортом или пирожными, вазочки с вареньем, лимоном, конфетницу, сливочник, сахарницу. Если чай разливают за столом, то у места, которое занимает хозяйка, ставят чайники с кипятком и заваренным чаем, стаканы с подстаканниками или чашки с блюдцами.



# ЗАВТРАК НА ТРАВЕ



# СЕРВИРОВКА СТОЛА В САДУ



# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



**ПОКА!**

