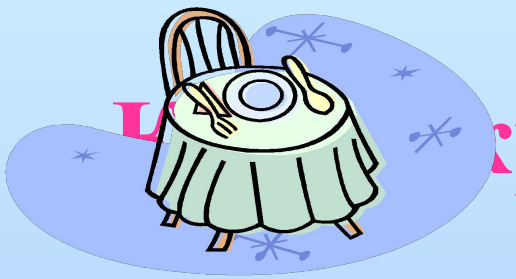
# Сервировка праздничного стола

*Автор:*
*Гусельникова Татьяна Александровна*

# Праздничный стол

- Цель: Научится учащихся эстетично сервировать праздничный стол.
- Задачи: обучить  сервировки стола, правильно пользоваться посудой и столовыми приборами, какую пищу и как едят с помощью ножа и вилки.



# Как накрыть стол к празднику.

- Вкусно приготовить и красиво оформить то или иное блюдо –еще не достаточно. Большое значение имеет то, как сервирован стол. Праздничные обеды и ужины требуют особой сервировки. Главное чтобы за столом было удобно, а на столе опрятно и красиво .
- Сервируя стол, его накрывают отглаженной скатертью. Скатерть должна быть такого размера, чтобы края ее свисали со всех сторон одинаково (на 20-30см).Очень нарядно выглядит стол, если он украшен цветами. Но они не должны заслонять собой блюда и мешать сидящим за столом. Поэтому  цветы надо ставить в низких вазах небольшими букетами в удобном месте и совсем не обязательно в центре стола. Вазу можно заменить каким-нибудь сосудам, салатницей или конфетницей. Тогда стебли надо коротко обрезать, чтобы цветы плавали на поверхности, подобно водяным лилиям.
-

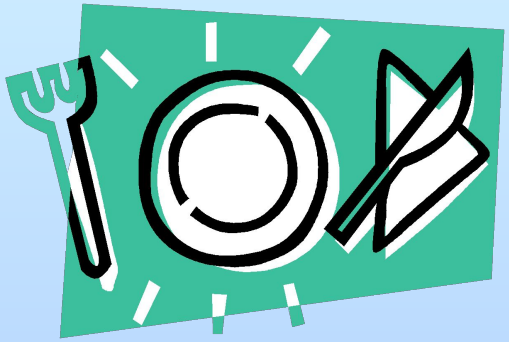
- Существует определенные правила накрывания стола: вся посуда находящиеся на столе, должна располагаться на одной линии. Края основных тарелок, также ножей и вилок доходят до кромки стола или стоят от нее на 1-2см.Приборы располагают на расстоянии 1 см друг от друга.
- Столовые приборы раскладывают в такой последовательности: справа от тарелки кладут нож для второго блюда, затем ложку для первого и нож для закуски, а слева вилку для второго блюда (ближе к тарелки) и вилку для закуски. Столовые приборы для десерта кладут за столовой тарелкой(ближе к центру стола) параллельно один другому: ложку и нож – ручками вправо вилку- ручкой влево. Чтобы не создавать на столе нагромождения посуды, соблюдают определенную последовательность в смене блюд. Сначала ставят закуски. Когда надобность в них минует , их убирают со стола вместе с закусочными тарелками и приборами. Затем переходят к супу, который подают в глубоких столовых тарелках, а после него –ко вторым блюдам.
-

- Для подачи вторых блюд используют мелкие столовые тарелки. Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведен в порядок.
- В общие блюда – салаты, винегреты, соусы, кладут специальные ложки , а для масла, паштетов подают ножи или лопаточки. Сыр, ветчину, колбасу и т. д. из общего блюда принято брать своей вилкой.
- Ножей и вилок никогда не кладут на стол больше трех пар. Если в особо торжественных случаях в заключении предусмотрено еще одно блюдо. которое едят с помощью вилки и ножа , их приносят позднее.

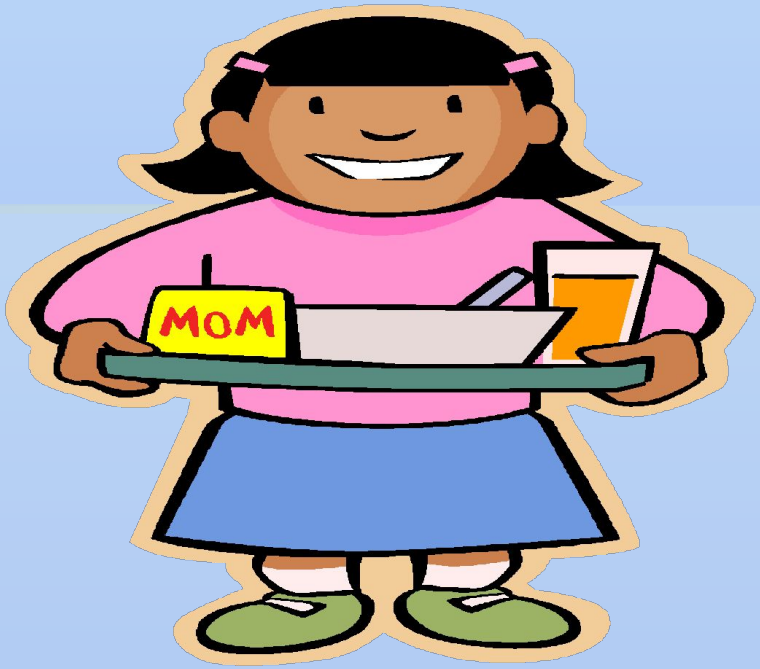
# Что и как едят

- Умение красиво есть всегда считалось одним из критериев, по которому судили об общем культурном уровне человека. Нельзя опаздывать к столу.
- Старайтесь вести себя за столом так, чтобы не мешать окружающим: не втягивать громко жидкость, не ешьте громко, не раскрывайте сильно рта,

- Локти прижимайте к туловищу, чтобы не толкать соседей, не нагибайтесь за столом низко.
- Кушанья кладут в тарелку вилками и ложками, находящимися в на блюде,
- Не касаясь своей тарелки и не забывая положить их обратно.
- Ложку держат между большим и указательным пальцами, причем ее ручка упирается в средний палец.
- Ко рту ее подносят несколько наискось(не боком) и в рот не засовывают.



- Нож держат в левой, а нож в правой руке.
- Когда едят одной вилкой, ее держат в правой руке. Ручки ножа и вилки находятся в ладонях.
- Салфеткой вытирают только рот и руки.
- Из-за стола принято вставать всем одновременно.
- Все, что не пачкает рук (хлеб, фрукты и т. д.) берут руками.

# Вывод

- Вкусная, красиво оформленная эстетично сервированная и правильно поданная пища оказывает большое влияние на здоровье человека, его настроение и трудоспособность.