

Что такое этикет?

• Слово «этикет» означает установленный порядок поведения где-либо (например за столом).

• Слово «этикет», а также многие современные правила учтивости и вежливости пришли к нам из Франции.







Этикетка Людовика XIV

Во времена правления французского «Короля-Солнце» Людовика XIV всем королевским гостям вручали небольшие карточки-этикетки. На них были записаны правила хорошего тона и достойного поведения. Так появилось слово «Этикет».



Если вы хотите организовать праздник, надо подготовиться и принять гостей по правилам современного этикета.



Секреты сервировки:

Сервировать –

в переводе с французского языка означает накрывать на стол, расставляя в определенном порядке кушанья, посуду и раскладывая приборы для еды, чтобы гостям за столом было удобно и красиво.



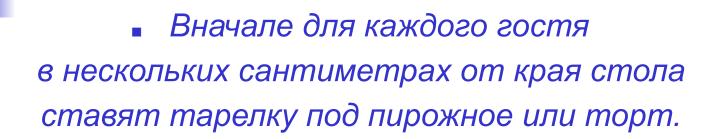
Как быстро и красиво сделать праздничный стол?



- Расставить тарелки
- Разложить столовые приборы
- Поставить стеклянную (хрустальную) посуду
- Разложить салфетки
- Расставить блюда с угощениями
- Поставить на стол цветы









С правой стороны, немного под углом от этой тарелки, ставится чашка с блюдцем, причём ручка чашки должна находиться справа и быть параллельной краю стола.



 Чайная ложка кладётся на блюдце, за чашкой, ручкой направо.

Рядом с чайной чашкой ставится розетка для варенья.





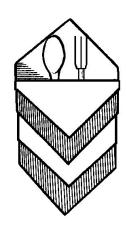
 При оформлении чайного стола на скатерть под чашки можно положить нарядные салфетки контрастного цвета.





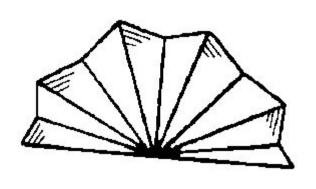
Вилочка или ложка для торта должна находиться справа от тарелки.

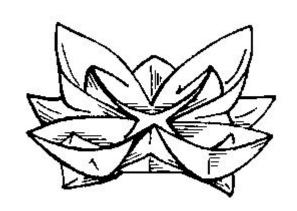
Их можно завернуть в салфетку «для столового серебра»

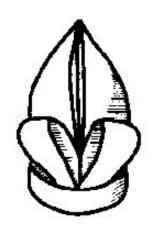




На тарелки можно поставить красиво свёрнутые полотняные салфетки:







- Их принято расстилать на коленях, чтобы предохранить одежду.
 - После окончания застолья полотняные салфетки снимают с колен и просто кладут на стол слева от тарелки.



Бумажные салфетки:

- Сворачивают в трубочку или веером и ставят на стол в невысоком стакане или кладут слева от каждого прибора.
- Во время и после еды ими вытирают губы и руки.
- После использования их сминают и кладут на тарелку.





Наливая чай в чашки, не следует наполнять их до краёв. Уровень чая должен быть на 1-1,5 см ниже края чашки.





К чаю подают кусковой сахар (или сахар-песок), торты и пирожные, кексы, печенье, варенье или мёд.



- Торт положено
 подавать на стол
 неразрезанным
 разрезать
 в
 присутствии гостей.
- Кусок торта кладут
 на тарелку при помощи
 специальной лопаточки
 для торта.



 Печенье, классическое угощение к чаю,
 лучше подавать в стеклянных или фарфоровых вазочках.



 Нельзя есть печенье прямо из вазы; сначала нужно положить его на тарелочку для сладостей.



- Конфеты желательно подавать в коробке, причём, полной.
- В том случае, если часть конфет съедена, оставшиеся лучше переложить в вазочку перед тем, как подавать на стол.



 Едят конфеты, переложив их из коробки на свою персональную тарелку.





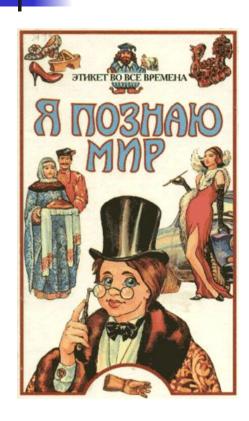
- Варенье подают в вазочках на высокой ножке, в каждую обязательно кладут ложку для общего пользования.
- Этой ложкой кладут варенье в свою розетку.
- А едят варенье своей персональной десертной ложечкой.



Завершает сервировку небольшая цветочная композиция, которая станет прекрасным украшением праздничного стола.



Более подробно о правилах этикета вы сможете узнать из книг:









Литература

- Я познаю мир. Детская энциклопедия. Этикет во все времена. М., Издательства: «Астрель», «Олимп», «АСТ», 2000.
- Этикет от А до Я для взрослых и детей. М., Издательство «АСТ», 1998.
- Лихачёва Л. Уроки этикета в рассказах, картинках и задачках. Екатеринбург, Средне-Уральское издательство, 1996.





Автор работы

Кононова Мария Николаевна

Учитель начальных классов
Школы № 338
Невского района
Санкт-Петербурга