

Департамент образования г. Москва  
Восточное окружное управление  
образования  
Государственное бюджетное  
образовательное  
учреждение детский сад №1528.

- Ребёнок за столом или «Что чем едим».

Воспитатель: Перова Наталия  
Викторовна.

Москва 2013г.

Вы знаете, что такое «столовые приборы»?  
А вы знаете, что для разных блюд разные столовые  
приборы?



Нож , вилка , ложка используется для первых и вторых блюд . Этими приборами вы можете есть кашу , суп , макароны , котлеты , курицу.



Эти приборы называются десертными. С их помощью вы можете есть торты , пирожные , пудинги.



Первый прибор похож и на нож , и на вилку . Его используют для резки сыра. А следующий прибор – нож для масла.



Этот прибор – лопатка для торта.



А эти приборы называют – рыбными. Их используют для горячих рыбных блюд.

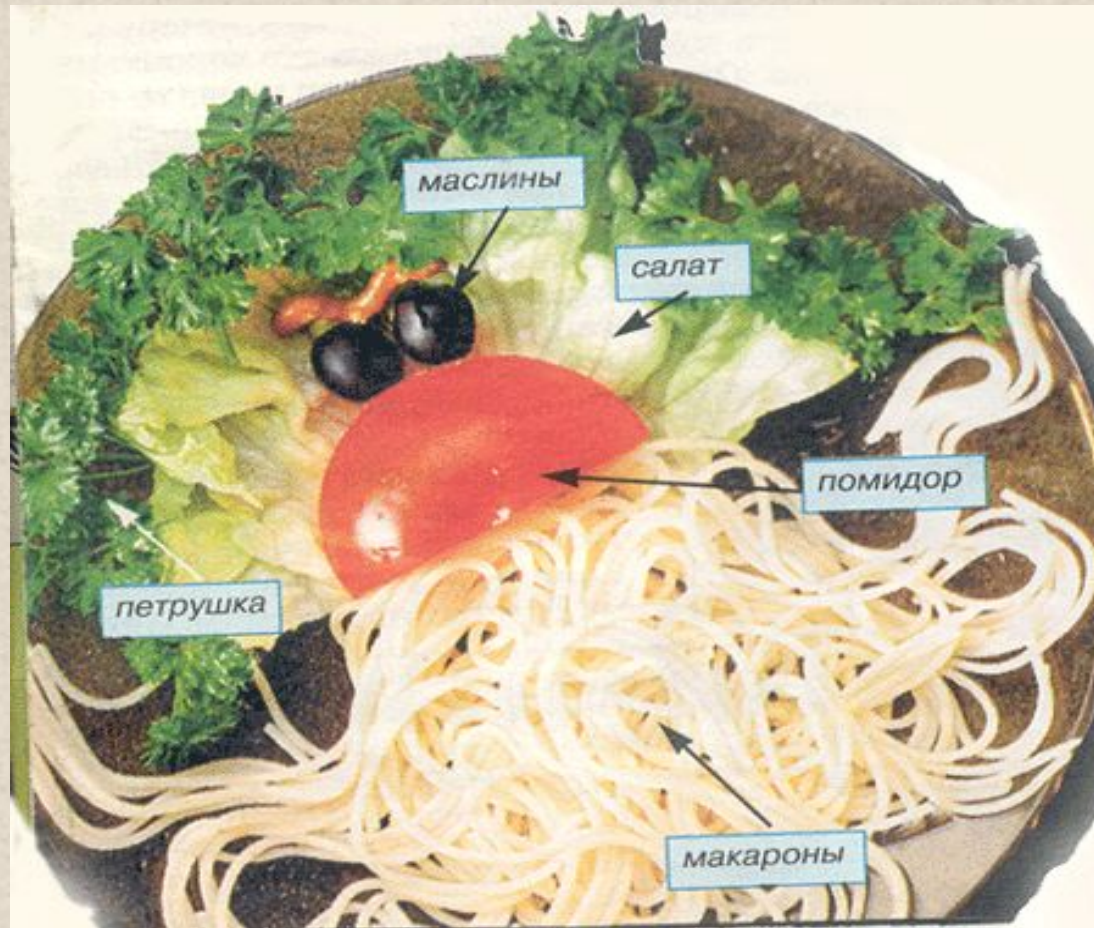




Какой прибор нужен?



Какой прибор нужен ?



Какой прибор нужен ?



Какой прибор нужен ?



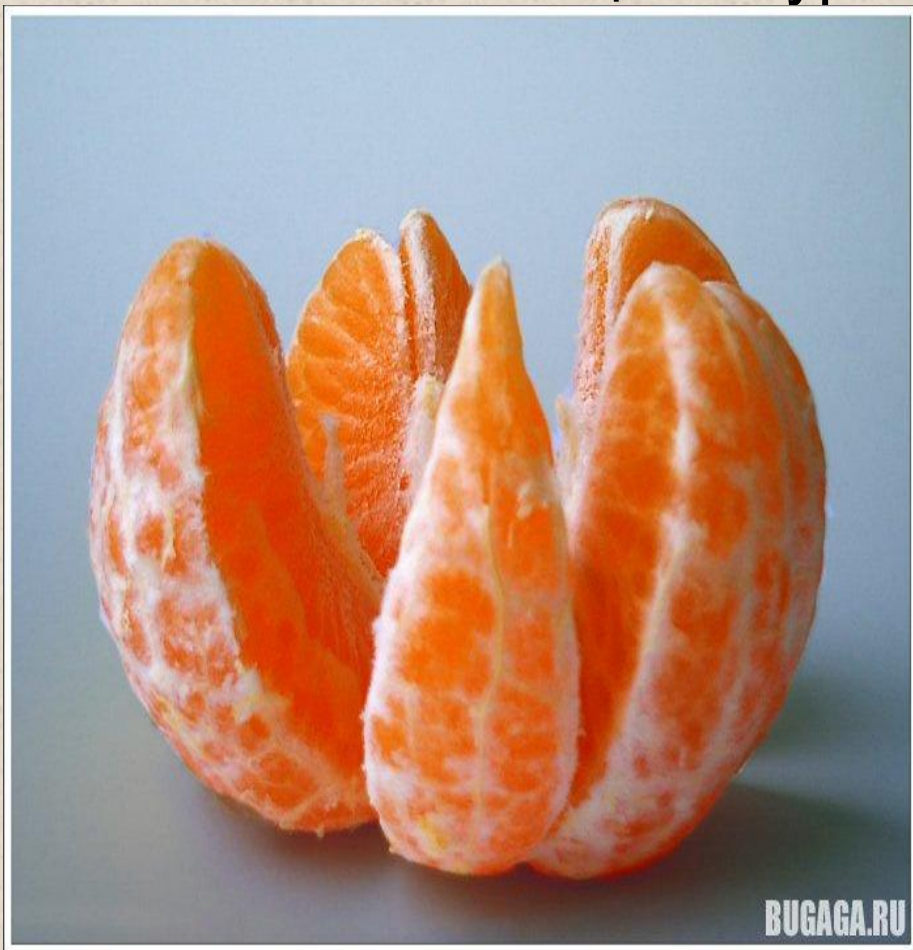
Вы знаете , как нужно есть фрукты ?  
Ананас подают на стол нарезанным ломтиками с  
кожурой .  
Едят его с помощью десертной вилки и ножа ,  
вырезая треугольнички .



Арбуз и дыню подают разрезанными на ломти .  
Мякоть едят чайной ложкой или с помощью  
десертной вилки и ножа.



Апельсин можно есть по – разному . Можно очистить полностью от кожуры , разделить на дольки и брать руками . А можно – нарезать кружочками и , разорвав кольцо кожуры выесть мякоть.



Банан очищают от кожуры , а мякоть едят чайной или десертной ложкой или вилкой.





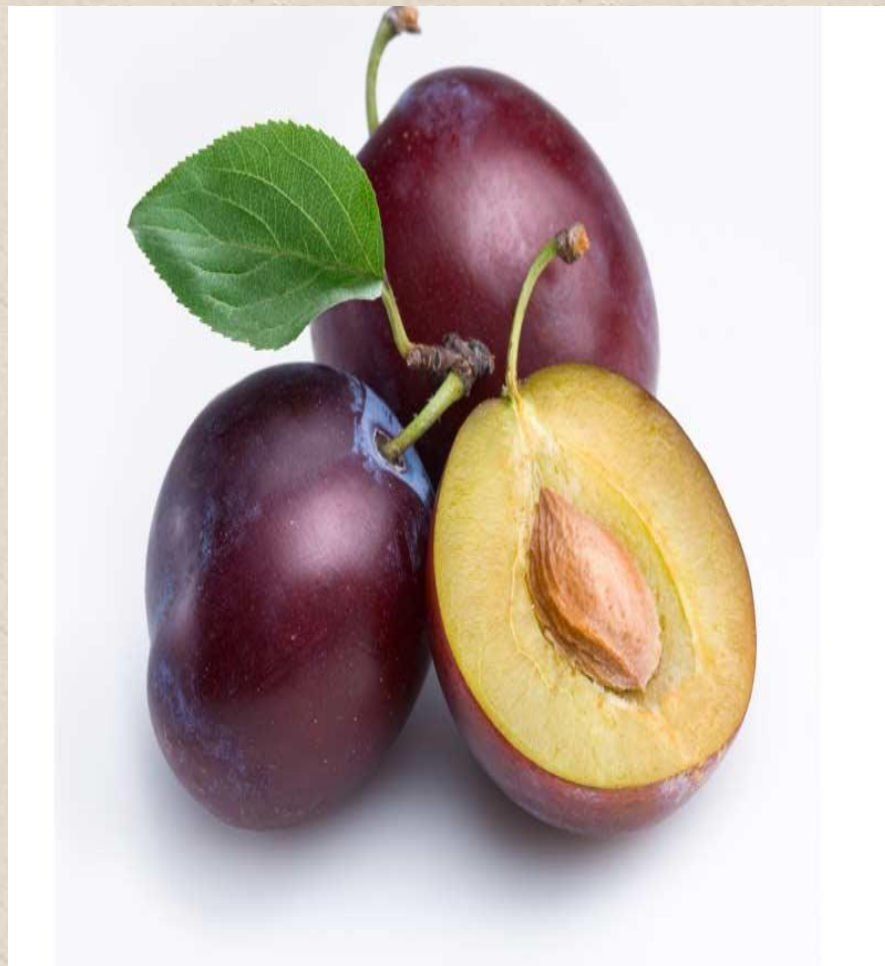
Вишню подают с черенками . Ягоды съедают , держа за черешки . При этом косточку выплёвывают на десертную ложку , поднося её близко к губам.



Грушу разрезают на четыре части , как и яблоко ,  
но едят с помощью вилки и ножа.



Персик и сливу разрезают пополам , удаляют с помощью ножа и вилки косточку.



Конец , а кто слушал молодец.....