# *Современные традиции сервировки стола*

Составитель Фатыкова Р.Р.
МКОУ СОШ №22 п.Билимбай
Свердловская область

**Сервирование – это правила оформления стола, требования к которым всё более возрастают.**

# *При сервировке стола необходимо знать как:*

- подобрать скатерть и салфетки;
- подобрать посуду;
- правильно разместить посуду;
- декорировать стол.

Скатерть

# Скатерти могут быть из различной ткани

В особо торжественных случаях белая скатерть с подходящими салфетками считается традиционной

## *Очень элегантно выглядят подходящие друг к другу цвета двойной скатерти:*

- Основная скатерть свешивается за край стола на 35см;
- Верхняя может покрывать только поверхность стола или свешивается с него на 10-20см

***Клетчатые, полосатые, цветастые хлопчатобумажные скатерти используют на дачах, в саду и на пикниках***

# Салфетки

# Салфетки бывают различной величины

*к завтраку, обеду, ужину подают салфетки большого размера (35*35см; 45*45см)*

*к кофейному, чайному, десертному, коктейльному столу и столу «а ля фуршет» подают салфетки меньшего размера (25*25см; 35*35см)*

Салфетки должны подходить к скатерти и посуде.

# Салфетки

*Могут быть одного цвета со скатертью*

***например, ярко-зелёная скатерть, светло-зелёные салфетки***

*Могут отличаться по тону*

***например, синяя скатерть, жёлтые салфетки или бордовая скатерть и алые салфетки***

*Могут иметь другую окраску*

***Если стол покрывают двойной скатертью, то салфетки должны быть такого же цвета, что и основная скатерть***

Столовые салфетки кладут на закусочные тарелки или слева от них

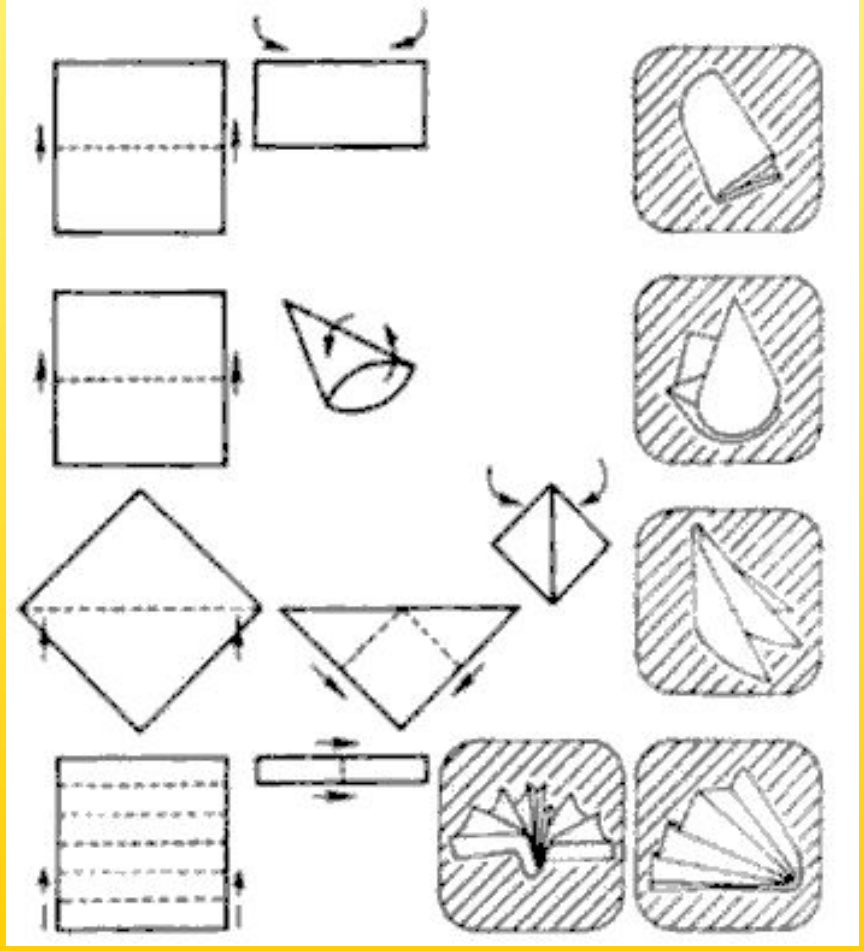
# Салфетки

**Перед едой её следует расстелить на коленях**

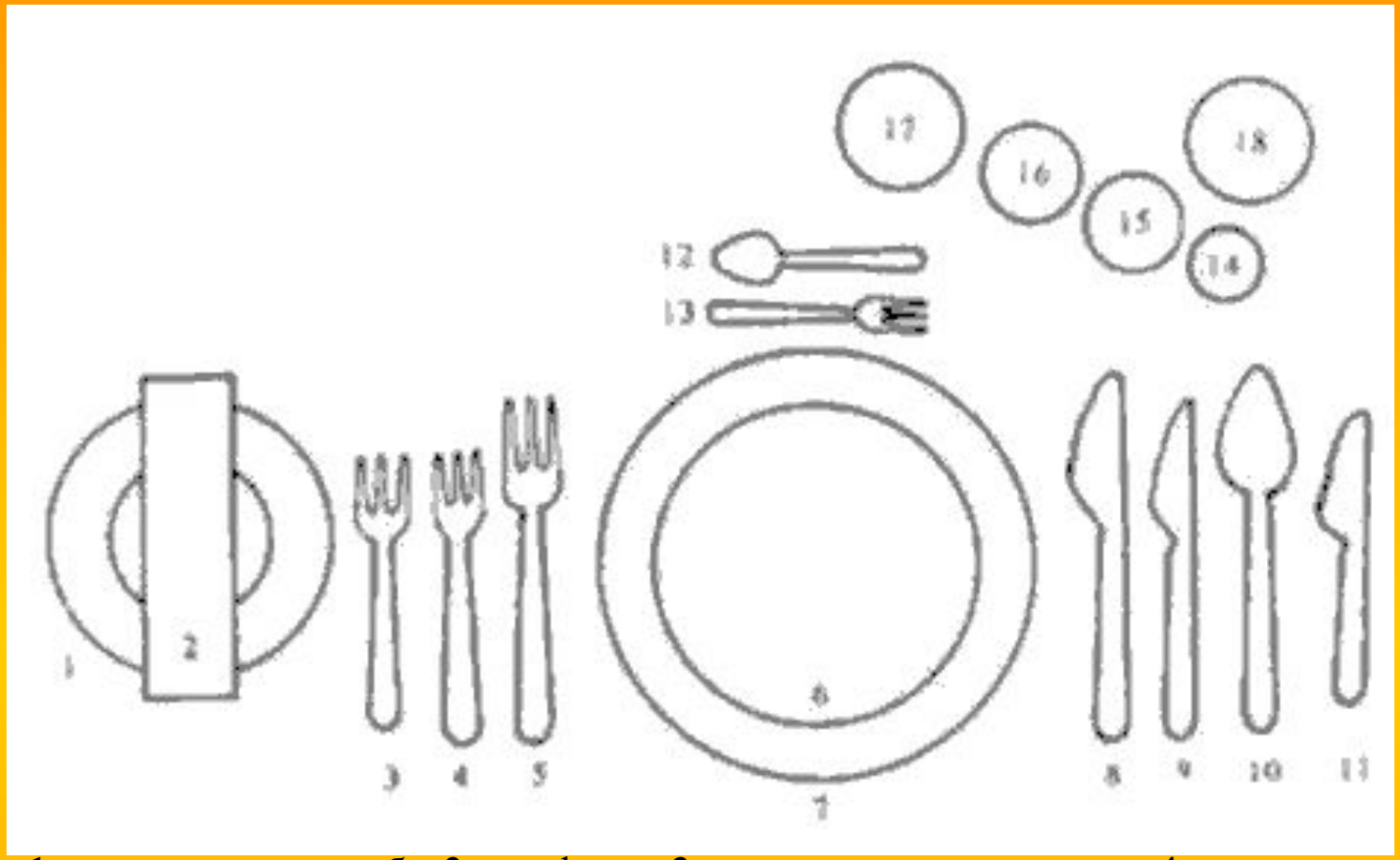
**Во время еды ею слегка промокают только уголки рта**

**После трапезы её складывают и кладут справа от тарелки**

*Если на стол кладут бумажные салфетки, то их складывают и закладывают в специальные держатели или стаканы*



# Сервировка стола




**1** - тарелочка для хлеба, **2** - салфетка, **3** - малая вилка для закусок, **4** - вилка для рыбных блюд, **5** - большая обеденная вилка для мясных блюд, **6** - закусочная тарелка, **7** - подставная тарелка, **8** - большой обеденный нож для мясных блюд, **9** - рыбный нож, **10** - столовая ложка для супа, **11** - малый нож для закусок, **12** - десертная ложка, **13** - десертная вилка, **14** - рюмка для крепких алкогольных напитков, подаваемых к закуске, **15** - рюмка для сухого белого вина, подаваемого к рыбным блюдам, **16** - рюмка для сухого красного вина, подаваемого к мясным блюдам, **17** - бокал для шампанского, подаваемого к десерту, **18** - бокал для минеральной воды

*По числу приглашенных на стол ставят подставочные тарелки, а на них закусочные*

***Салфетки, сложенные треугольником, колпачком или иным способом, кладут на тарелки***

***Вилки кладут выпуклой стороной вниз***

***Ножи кладут острием к тарелке***

*Бокалы сервируют рядом с тарелкой, ближе к середине стола, параллельно его длине.*

*Либо бокалы ставят в два ряда так, чтобы большие бокалы не закрывали собой меньшие по размеру.*

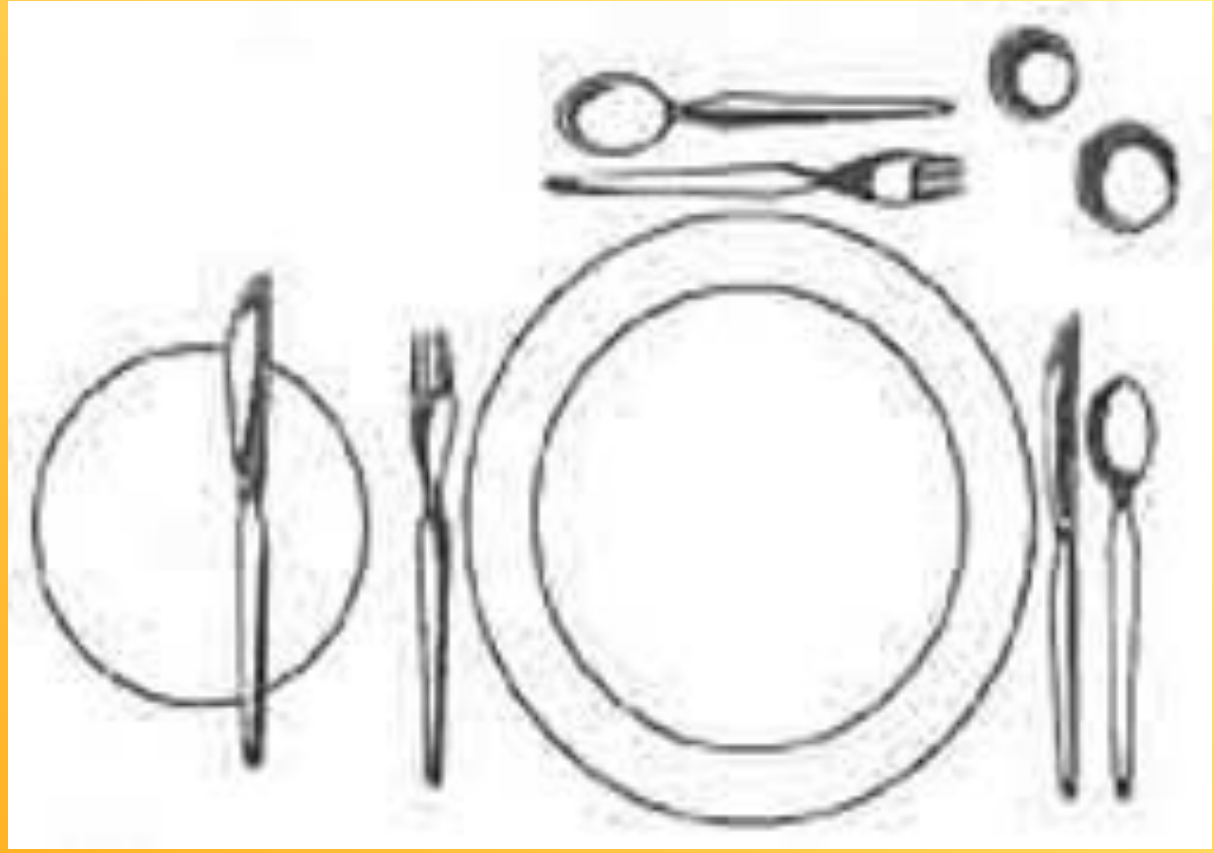
Тарелки с
нарезанными
ровными ломтиками
хлеба
ставят в разных
частях стола

Различные
холодные закуски
на блюдах и тарелках
равномерно
расставляют
по столу

Солонки и
другие приборы
для специй
расставляют из
расчета
один прибор на
три-четыре
человека

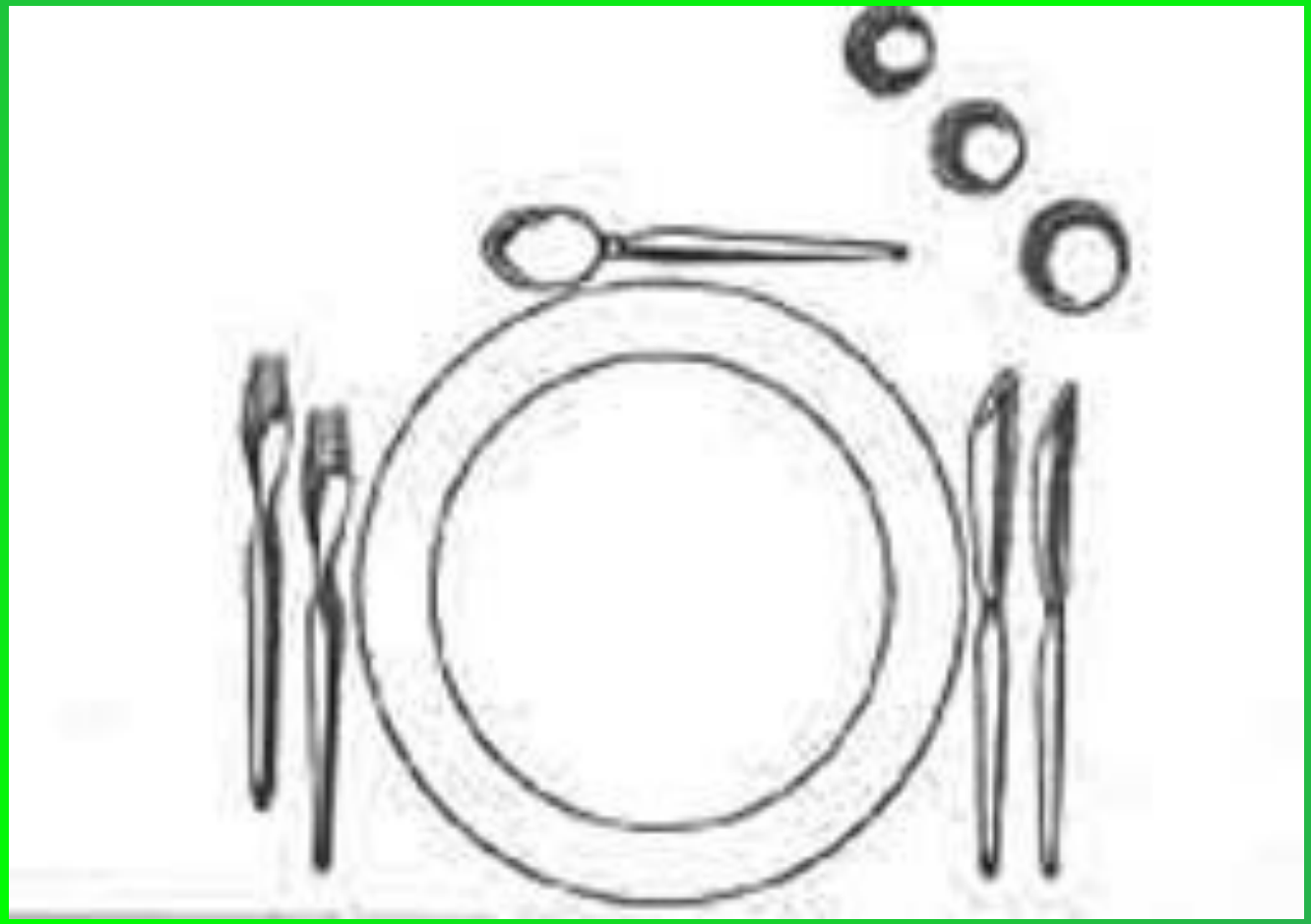
Стол
должен быть
достаточно широким
(0,95 -1,20м),
чтобы не выглядеть
загроможденным

**Сервировка для меню с прозрачным супом, закуской, рыбным блюдом, мясным блюдом и десертом.**



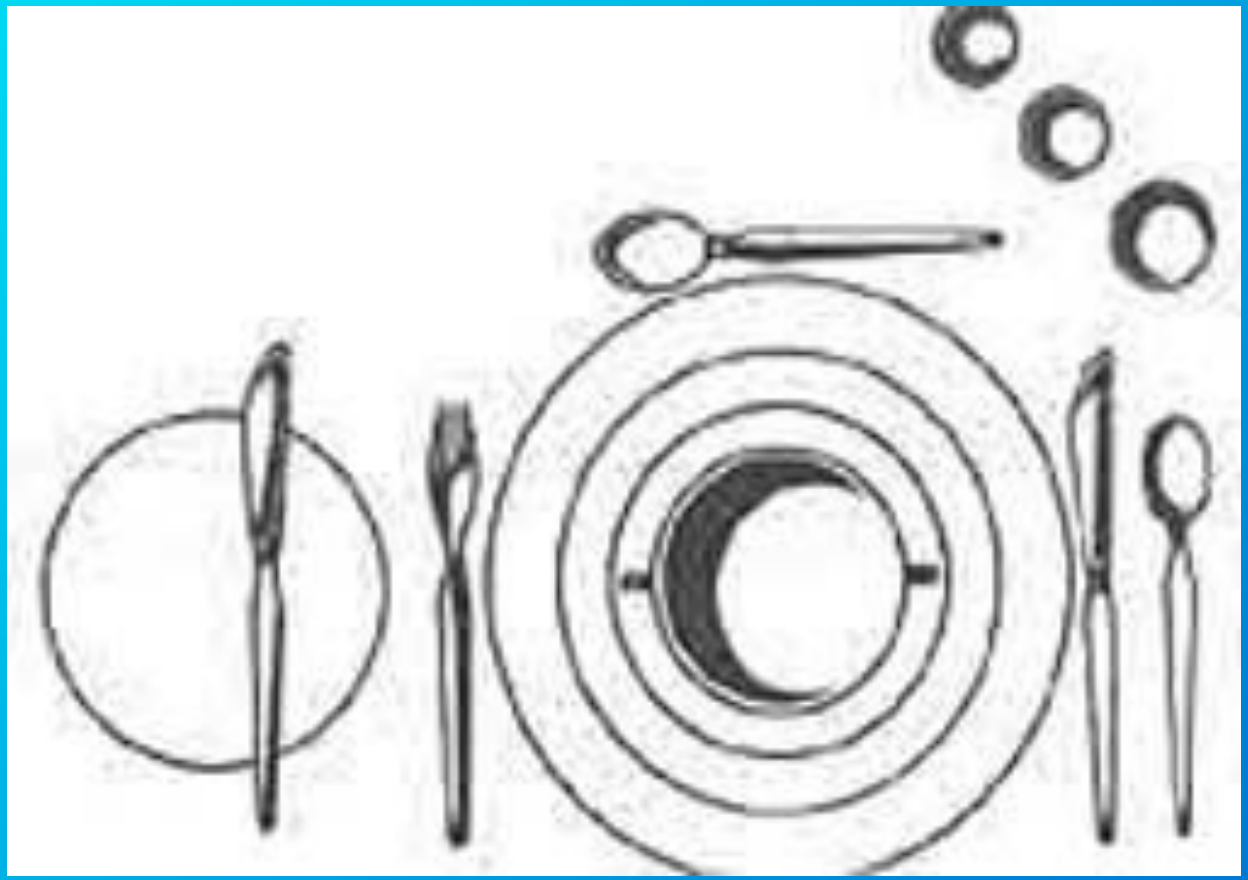
Столовый прибор для традиционного завтрака с кофе или чаем, различными сортами хлеба, маслом и конфитюром или медом (но без яйца)

Столовый прибор для меню с супом-пюре, основным (мясным) блюдом с вином и десертом с шампанским

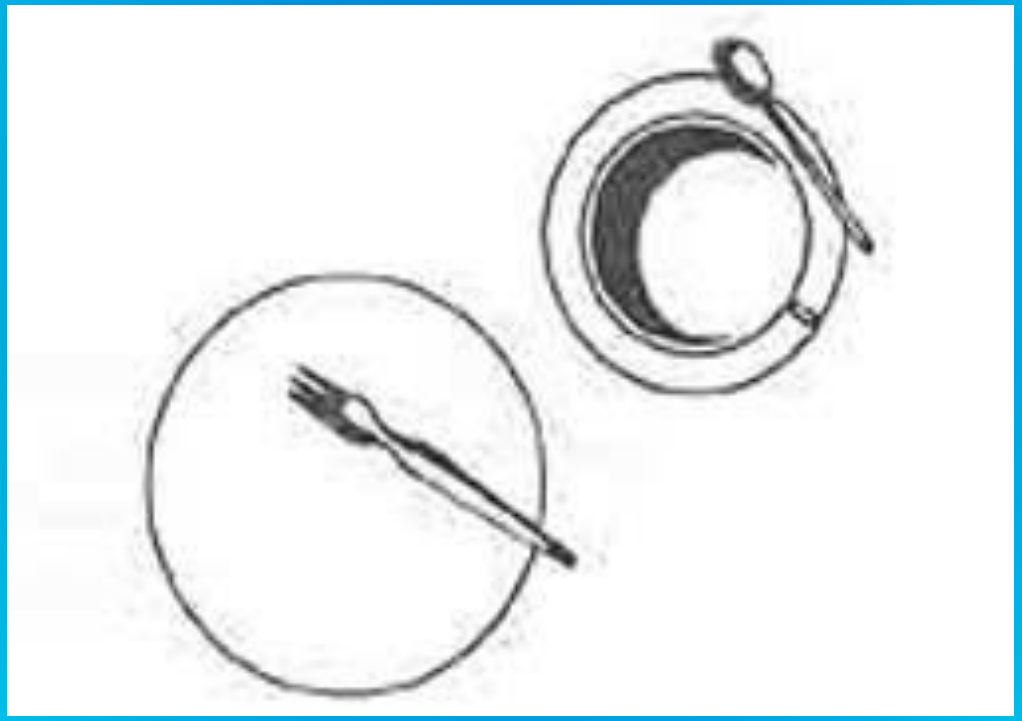


Столовый прибор для меню с аперитивом, прозрачным супом, основным блюдом с вином и десертом с шампанским

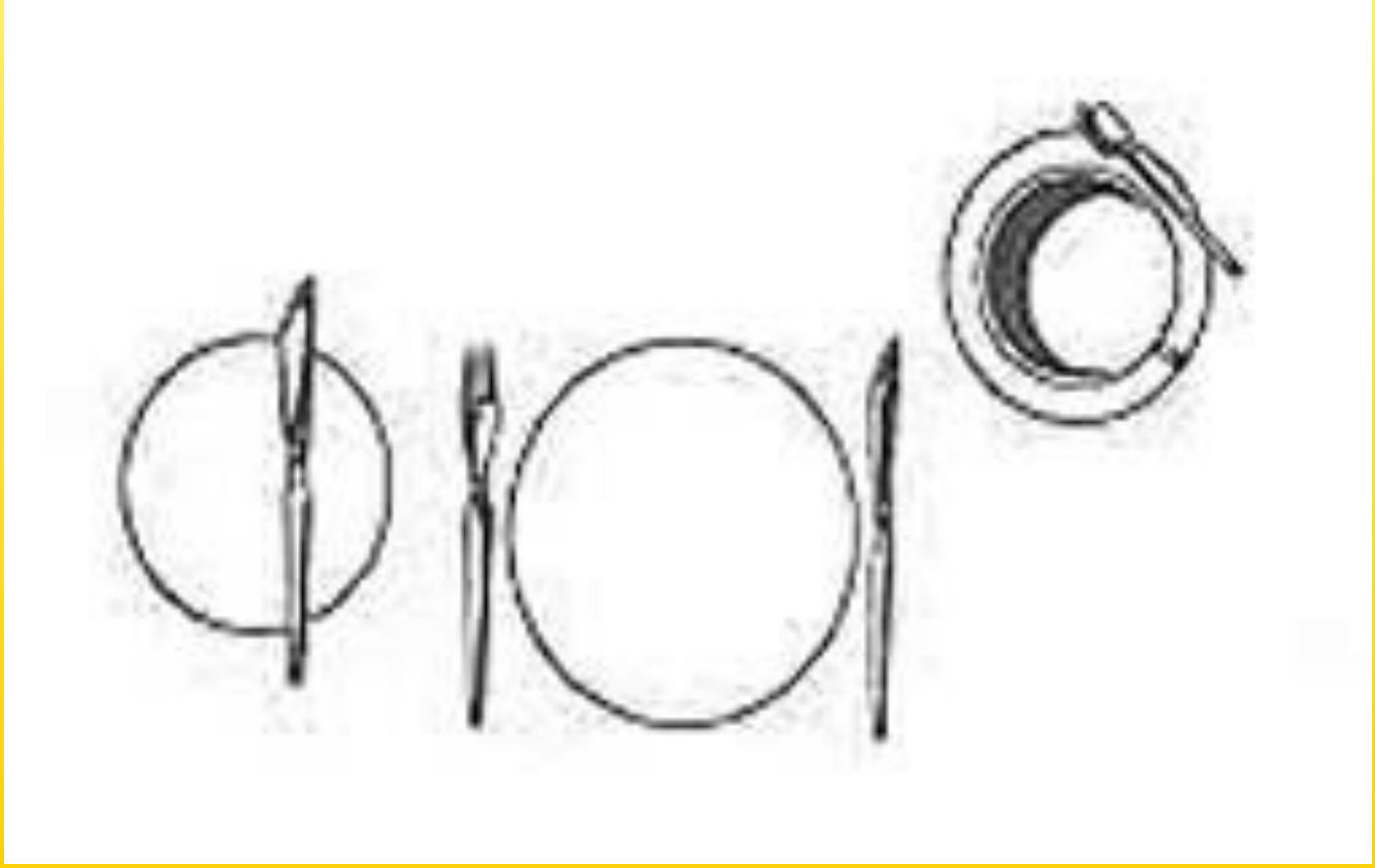
Столовый прибор для меню с закуской, основным блюдом и десертом. Предлагаются три различных напитка.



Столовый прибор для "кофейного кружка" или чаепития с выпечкой. Если необходимо, можно добавить нож для выпечки.



Столовый прибор для большого завтрака с горячими блюдами, такими, как яичница-глазунья с ветчиной, слоеным пирожком или тостом.

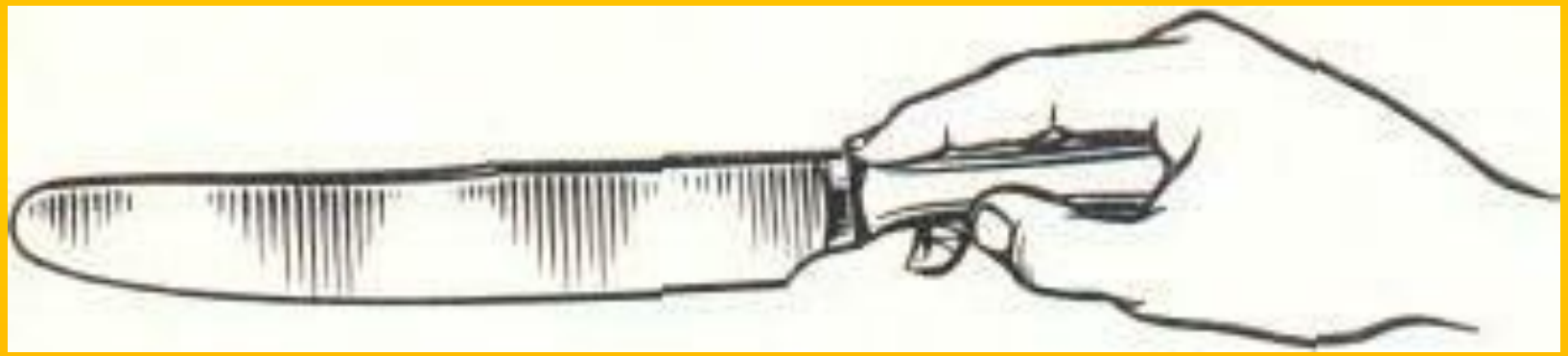


- **1. Столовый прибор - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд.**
- **2. Десертный прибор: вилочка для тортов и пирожных, ложечка для муссов и пудингов, ложечка для кофе.**
- **3. Ложечка для сахара.**
- **4. Нож-вилка для сыра - используется, если сыр подаётся на стол куском.**
- **5. Нож для масла.**
- **6. Рыбный прибор - используется для горячих рыбных блюд.**

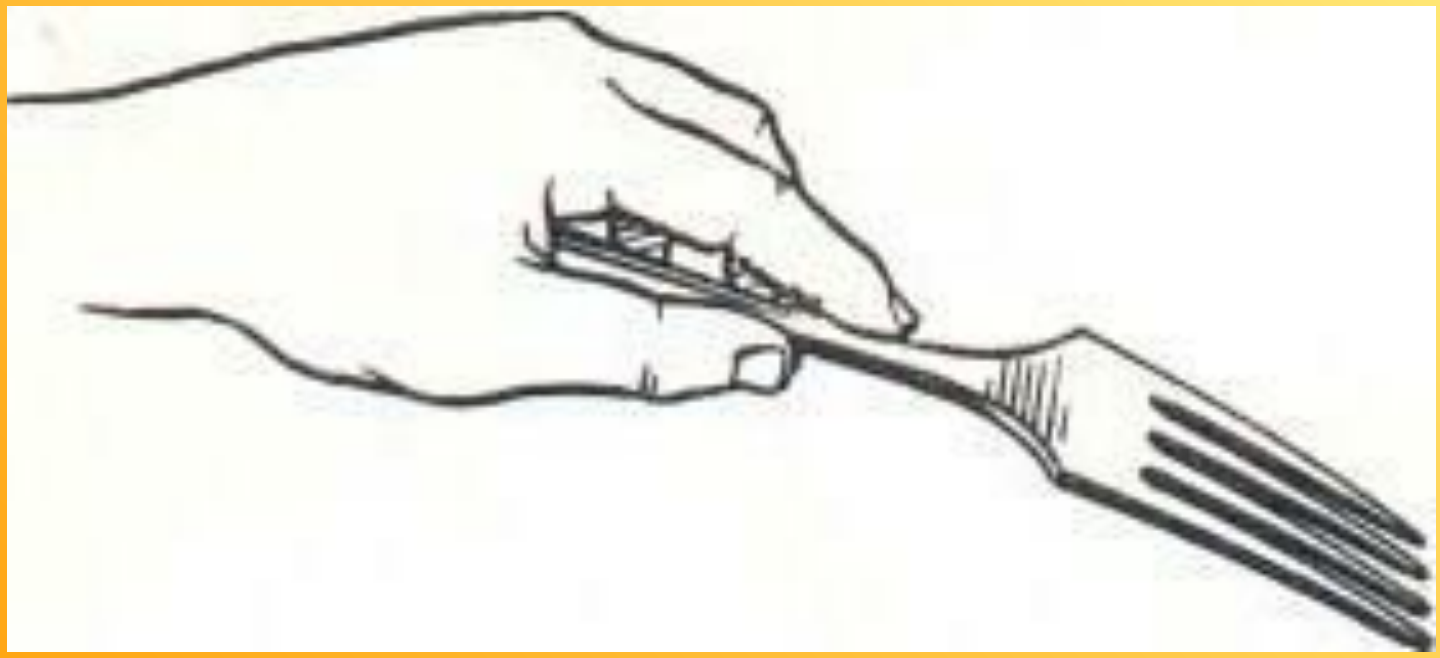
- 7. Вилки для мяса.
- 8. Комплект для салатов.
- 9. Ложка для соусов.
- 10. Лопаточка для раскладки тортов и пирожных.
- 11. Разливательная ложка
- 12. Прибор для раскладки из блюд на тарелки.

# Как пользоваться столовыми приборами?

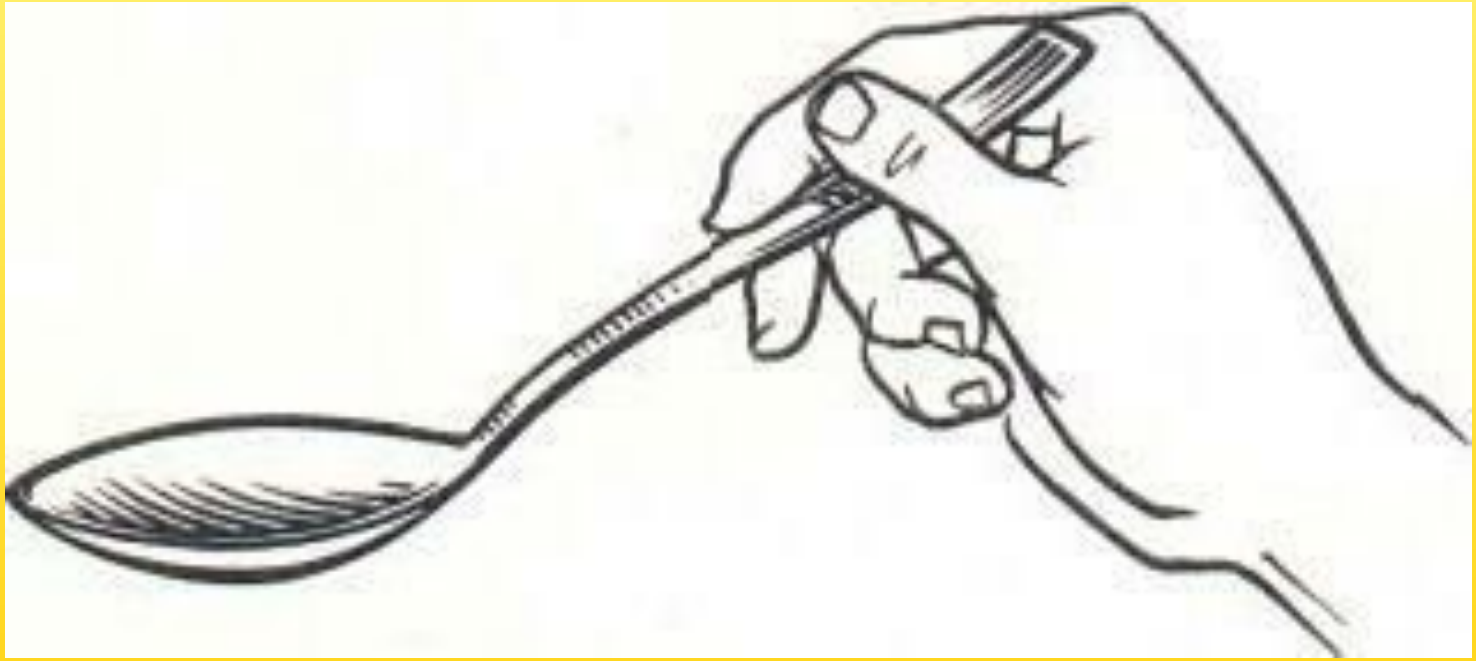
# Так держат столовый нож



# *Так держат вилку*



# Так держат ложку



НОЖ И ВИЛКУ ДЕРЖАТ ТАК, ЧТОБЫ ПАЛЬЦЫ НЕ КАСАЛИСЬ ЛЕЗВИЯ ИЛИ ЗУБЦОВ !!!

***Грамотно подобранные и расставленные на столе бокалы, рюмки и стаканы - это свидетельство того, что хозяева не только умеют правильно сервировать стол, но и заботятся о том, чтобы их гости смогли в полной мере насладиться букетом предлагаемого им напитка***

# Бокал для белого вина

***Белое вино подается на стол охлажденным, поэтому его наливают в бокалы небольшого объема. Их приходится часто наполнять, и вино не успевает согреться.***

# Бокал для красного вина

***Красное вино подают в объемных, слегка пузатых бокалах и наливают его понемногу. Благодаря соприкосновению с воздухом в бокале максимально раскрывается аромат и вкусовые достоинства напитка, которые в сумме и составляют его букет. То же самое происходит и в приземистых, пузатеньких бокалах для коньяка.***

# Бокал для мартини

***Бокал заполняйте белым вином только на две трети его объема, красным же только на одну треть.***

# Рюмка для водки

***Бокалы и рюмки ставьте в той последовательности, в которой вы планируете подавать напитки.***

# Бокал для коньяка

***Первым должен наполняться крайний правый бокал. Более легкие полагается пить перед более крепкими. Иногда же перед самой трапезой гостям подается аперитив.***

# Стакан для коктейля

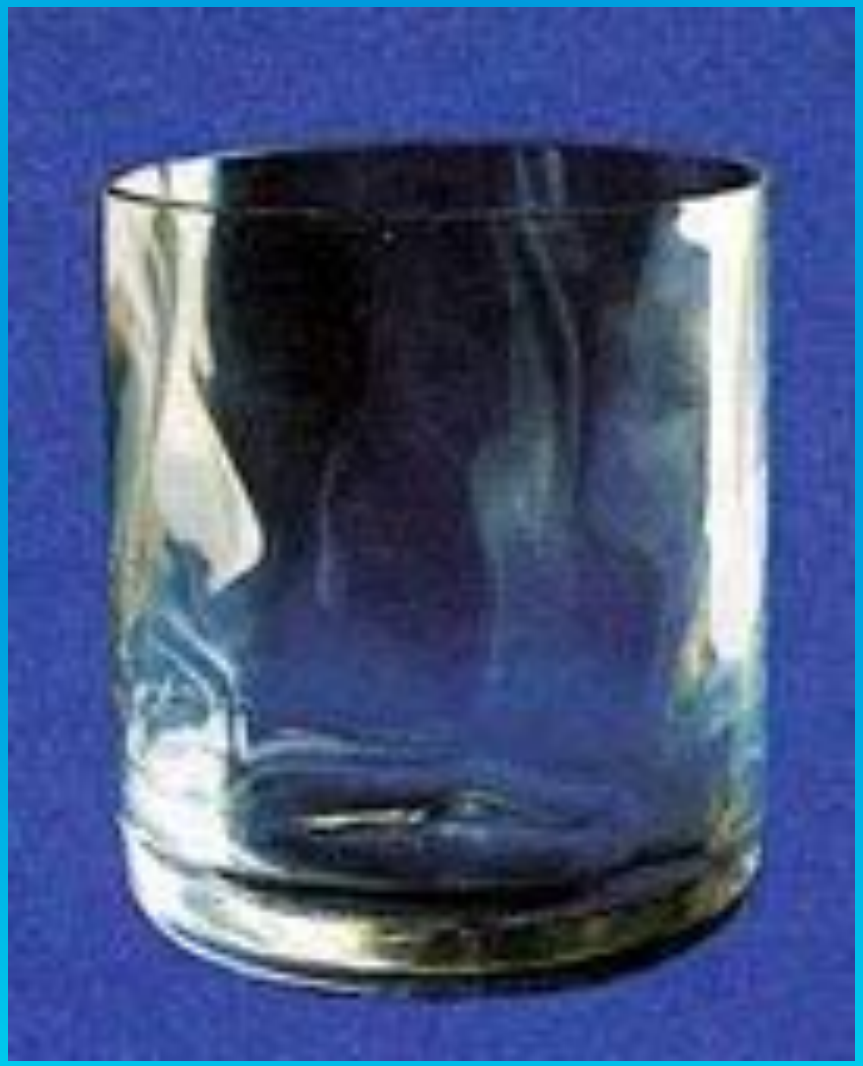
*Не следует ставить на стол одновременно бокалы на длинных ножках и стаканы. Если вы хотите попотчевать гостей вином и одновременно поставить на стол минеральную воду, подайте для воды большие бокалы на длинных ножках.*

# Бокал для шампанского

# Кружка для пива

# Бокал для пива

# Стакан для виски



***Сегодня мы изучили правила сервирования стола***

***Ответив на следующие вопросы вы сможете проверить насколько эффективным был урок для вас***

# На какой фотографии изображён бокал для мартини?

*Посмотрите и нажмите кнопку*

1

2

3

Верно

# Какой из данных приборов для рыбы?

*Выбирайте и нажимайте кнопку.*

1

2

3

4

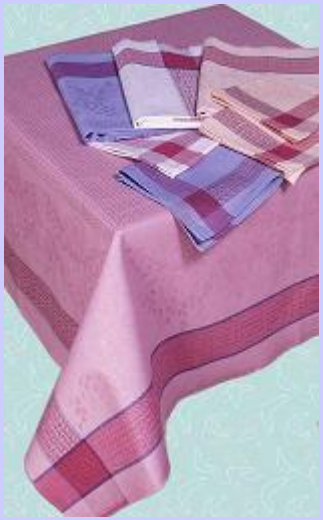
5

6

Верно

# Какая из скатертей подходит для пикника?

*Выбирайте и нажимайте кнопку.*



1

2

3

Верно

Если на все вопросы вы ответили «ВЕРНО», мы вас поздравляем. Вы хорошо усвоили материал. Если нет, не огорчайтесь, повторив материал вы сможете легко его применять.

***Но так как немаловажным фактом является умение вести себя за столом и принимать гостей,***

***на следующем уроке мы займемся этикетом…***

До новых встреч!

# Литература


- Бабико Н.Ф. Выполнение проектов.  С чего начать? Пособие для учителей технологии.  Воронеж, 2000.
- Сизанов А. Тесты и психологические игры.  Ваш психологический портрет. – М.: АСТ, Мн.: Харвест, 2006.
- Стропова А. Русский стол. М., 1999.
- Челнокова В. Книга для маленьких принцесс.  Современная энциклопедия для юных леди. – Р/нД: Изд. Дом «Владис».
- www.znaikak.ru
- www.toast.kulichki.net
- www.servrovka.narod.ru
- www.probuem.ru