

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА ТЕМУ: «СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА»



Цель:

Создать удобства гостям в процессе приема пищи.

Задачи:

- 1) проанализировать информационный материал по теме проекта «Сервировка праздничного стола», выделить главное;*
- 2) найти алгоритм сервировки стола, сделать выводы;*
- 3) подобрать необходимое программное обеспечение проекта;*
- 4) оформить презентацию по теме проекта.*

Обоснование выбора:

На уроках технологии я познакомилась с правилами сервировки стола, научилась красиво складывать салфетки и грамотно раскладывать приборы.

В воскресный день я решила сделать сюрприз своим родителям и накрыть красиво стол к завтраку.

Великий русский ученый И.П. Павлов сказал, что «нормальная еда – это еда с аппетитом, еда с удовольствием». Достигается это обстановкой, создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.



История сервировки в древнем мире

История культуры застолий, культуры еды, питья и поведения за столом уходит в глубь тысячелетий. Первые достоверные сведения о культуре застолий исследователи получили, раскрыв тайны древнеегипетских иероглифов. Многие рассказали росписи на вазах и стенах храмов.

Посуда была по большей части глиняная, редко серебряная. Освещением служили сосновые лучины и факелы. В центре стоял сервировочный стол, который каждый раз во время смены блюд протирали губкой.



История сервировки в средние века

В VI веке впервые появились свечи, сделанные из пчелиного воска или сала. В VIII веке при многих королевских дворах еще не было ни скатертей, ни тарелок. Кушанья накладывали в углубления на дубовом столе.

Часто ели и пили без меры, так что застолья нередко заканчивались общей свалкой.



История сервировки в новейшее время

В XVI веке в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками. Только вилка укоренялась медленно. Она была заимствована у венецианцев, которые пользовались ею, когда ели фрукты, чтобы сок не окрашивал пальцы. Но культура застолий обогащалась, и вот уже скатерть и салфетки стали привычными предметами сервировки.



Как правильно сервировать стол в наше время

1. Начинаем со скатерти

В любом случае, изначально сам стол накрывается отменно чистой и отглаженной скатертью. Очень важен выбор скатерти по материалу и цвету – пожалуйста, не упустите этот важный момент. Согласно общепринятым правилам сервировки стола, края скатерти должны равномерно со всех сторон свисать на 25 – 30 сантиметров от каждого края стола, но – не ниже уровня сидений стульев, иначе присутствующим может быть весьма некомфортно.



2. Сервируем стол посудой и столовыми приборами

Следующий шаг – расстановка посуды и столовых приборов.

Естественно, они должны быть абсолютно чистыми, а по возможности – отполированными до блеска салфеткой или полотенцем. Для каждого из участников трапезы, конечно же, должна быть предусмотрена своя личная закусочная тарелка. При этом расположена она должна быть строго напротив соответствующего стула и на расстоянии примерно 2-х сантиметров относительно края стола. (Чтобы не упустить из виду, сразу же отметим здесь, что отступы от края стола величиною не менее 2-х сантиметров обязательны для всех остальных столовых приборов, а также других предметов и атрибутов застолья).



3. Уделяем пристальное внимание салфеткам

Салфетки. Сколько раз мы покупали их упаковками и выкладывали на стол, не особо задумываясь над их цветом, материалом, размерами, формой... А оказывается, салфетки – это тоже в определённой степени наука! Так вот, в первую очередь, цвет салфеток должен гармонировать с цветом основной посуды. Складываются салфетки по-разному – в зависимости от вида предстоящего мероприятия.



Декор для украшения различных праздников

Декоративные элементы для различных праздников, которые служат преимущественно для украшения и создания атмосферы торжества, отличаются большим разнообразием. Для любого праздничного стола уместно использование свечей и цветов. Свечи создают уютную чарующую атмосферу. Использование цветов делает праздничный стол изысканным и нежным.

Сервировка новогоднего стола отличается атрибутами новогодней тематики: елочные веточки и веночки, мишура, гирлянды, свечи, создающими загадочную нарядную атмосферу. Их можно разместить на столе или использовать для украшения салфеток и столовых приборов.



На День влюбленных для декора используют сердечки, цветы или фигурки, символизирующие любовь, нежность, романтику и верность. На праздничном столе к 8 Марта должны присутствовать весенние элементы, цветы или бабочки, создающие особенное настроение. На пасхальном столе используют элементы, олицетворяющие новую жизнь и возрождение: ярко и красиво украшенные яйца, фигурки птиц или зверушек, живые весенние цветы.



***Выполняя сервировку праздничного
стола необходимо создать
комфортные условия для всех
гостей и обязательно оформить его
торжественно и нарядно, вкладывая
душу и оставляя в памяти приятные
воспоминания.***