

СЕРВИРОВКА СТОЛА

- Урок подготовила: Козявина Татьяна Николаевна, учитель технологии
- МБОУ Старской СОШ
- Дятьковского района Брянской области
- 231-869-772



Цели урока:

1. Познакомить с понятием «сервировка» стола, с правилами и предметами сервировки и историей их появления.
2. Учить приемам складывания салфеток, расстановки посуды.
3. Познакомить с правилами поведения за столом.
4. Развивать эстетический вкус.

Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи



Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- - соответствовать назначению мероприятия
- - отражать тематическую направленность застолья (Новый год, День рождения)



- быть эстетичной
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.



Предметы сервировки

1. Столовое белье (скатерть, салфетки)



Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150г.

Скатерти с узорами появились только в XII веке.

Салфетки



2. Столовая посуда (тарелки, чашки, креманки и т.д.)

Тарелка появилась в XII-XIII в.в. в Европе, до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба. Глубокая тарелка стала индивидуальной в XVII веке, до этого несколько человек использовали одну.





длина 13 см

диаметр 15 см

длина 19 см

55-187



длина 32 см

263-158



9 x 12 см

263-010



129-2



115-025



131-570



длина 41 см

263-15



2420x16 см



263-081



длина 26 см

418-069



длина 24 см

178-076



215-082 диаметр 19 см



86-10



длина 14 см

55-1889

3. Столовые приборы

СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА на Руси впервые появилась на столе князя Владимира в Киеве в X веке.

В дореволюционной России деревянная ложка была главным атрибутом деревенского стола и являлась предметом народного промысла (в XIX в. их изготавливали до 3 млн. штук в год.)

ВИЛКА появилась в XI веке и имела двузубый вид. Ею брали большие куски мяса.

Современной вилкой человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет.

Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей.



НОЖ стал столовым прибором в XV веке.

Нож был остроконечным - нередко им ковыряли в зубах.

По распоряжению кардинала Ришелье концы ножа стали закруглять.



4. Стекло





5. Приборы для специй. Цветы



Цветы ставят в центр стола.

Цветы не должны иметь резкий запах.

Цветы не должны быть высокими.

Цветы не должны закрывать сидящего напротив.

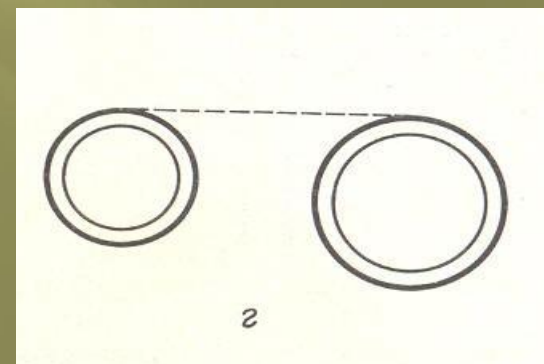
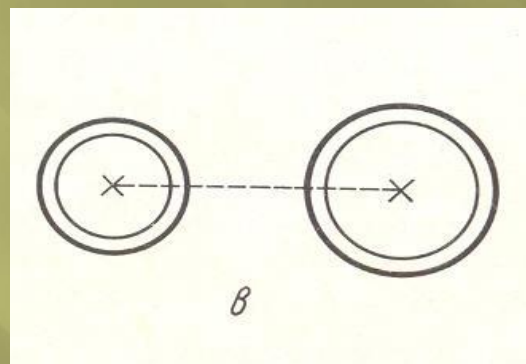
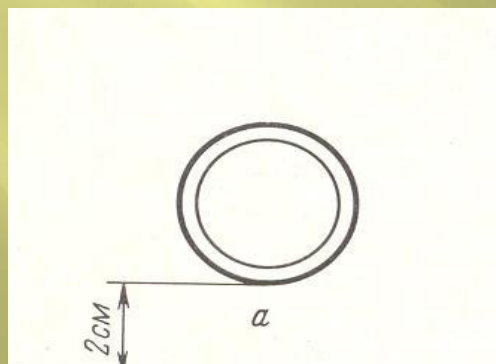


Последовательность сервировки

1. Стол покрывают скатертью (25 – 30 см)



2. Расставляют тарелки



3. Расставляют стекло

**4. Раскладывают салфетки,
приборы для специй, цветы**

5. Раскладывают приборы



Оформление праздничного стола

При сервировке праздничного стола воспользуемся традиционными советами, хотя часто такое строгое следование нормам этикета излишнее. Иногда нам хочется собраться за уютным столом с близкими друзьями, семьей, поделится новостями, попробовать новое блюдо, цели могут быть разные...



**Букет в центре стола –
классический прием в
сервировке стола. А есть
заменить его на деревце?**



Выбираем тему оформления стола!



Выбираем цвет оформления. Это может быть один главный цвет и дополнительные цвета того же тона или же контрастные цвета.



Скатерть - основа сервировки стола, помимо эстетического настроения, она приглушает стук столовых приборов, уменьшает скольжение тарелок по столу и вообще вещь при сервировке незаменимая.



**Деревянный или стеклянный
стол? Материалы во многом
определяют стиль оформления**



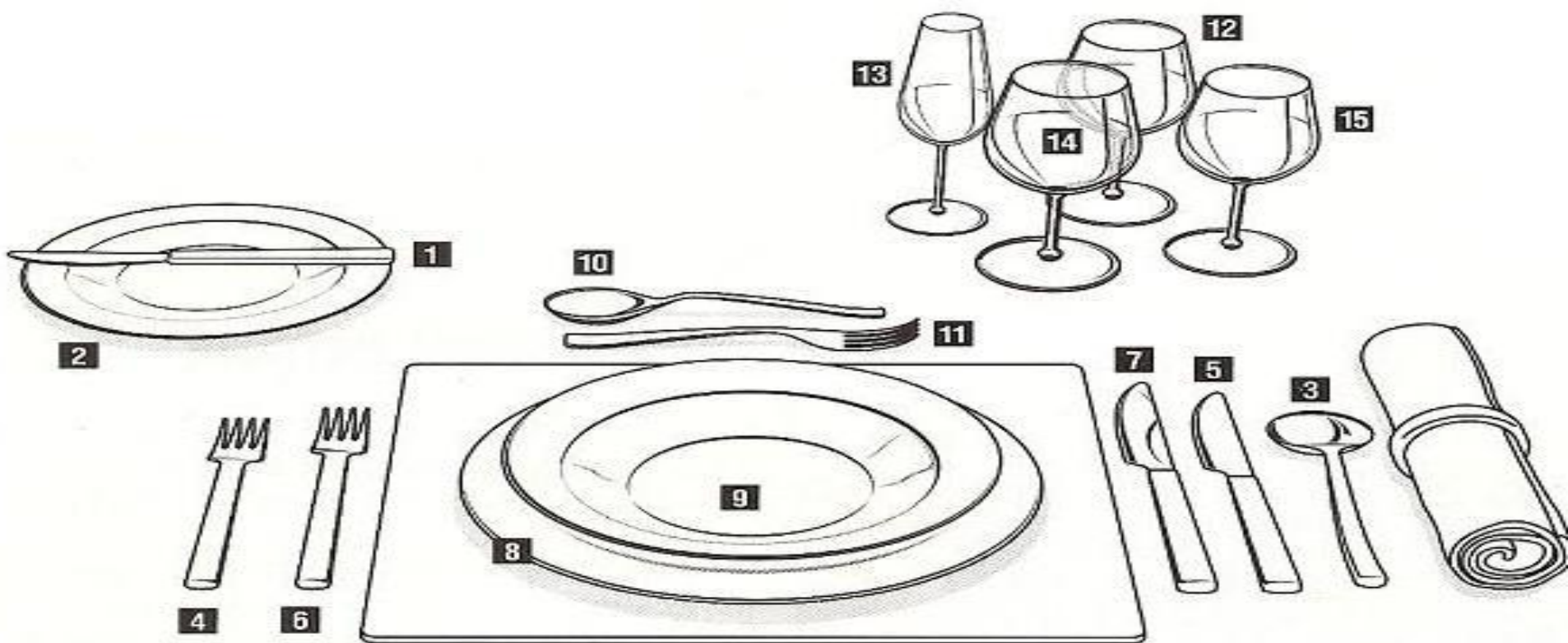
Оригинальные детали в сервировке стола



Вариант сервировки стола



Сервировка стола для вечернего обслуживания



1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Десертная ложка
11. Десертная вилка
12. стакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина





Примеры оформления праздничного стола





Оформление блюд



Салфетки

Впервые салфетки появились у древних римлян и были изготовлены из махровой льняной ткани. Их повязывали вокруг шеи и вытирали губы и руки во время еды.

В России салфетки появились в XVIII веке. С их помощью едоки пытались защитить кружевные жабо от попадания на них капель и крошек.

В наши дни тканевые салфетки кладут на колени.



Приемы складывания салфеток

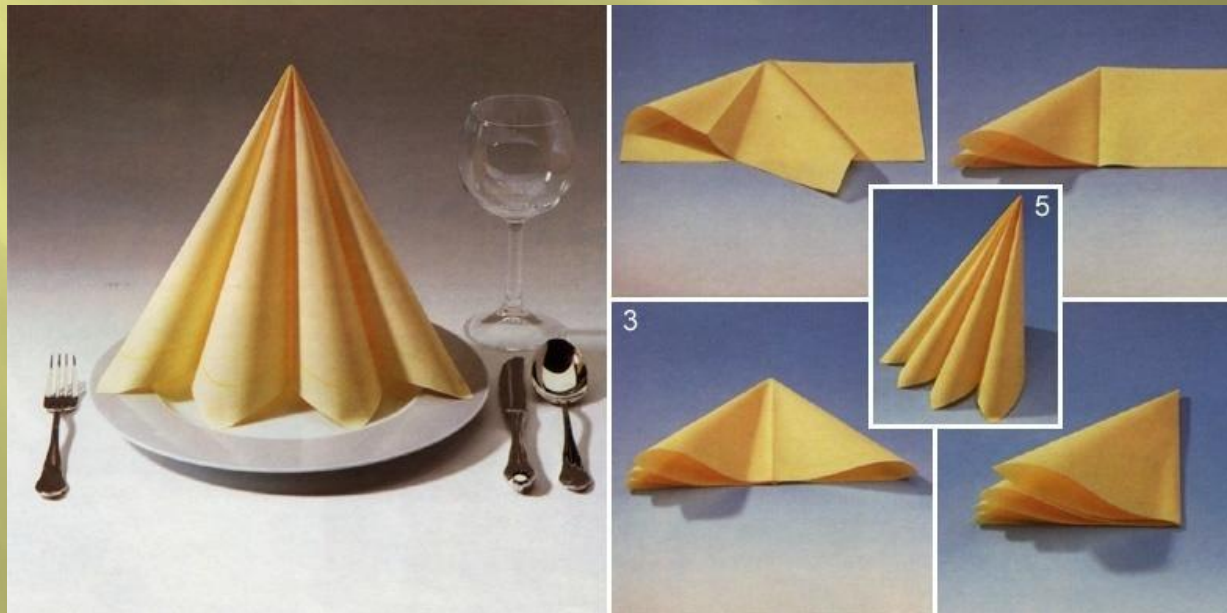
Стоящий веер

1. Салфетку сложите вдоль пополам.
2. Заложите на $\frac{2}{3}$ складками шириной 2 см.
2. Салфетку, собранную гармошкой, согните пополам.
3. Правый, свободный конец, по диагонали отогните вниз к вееру и поставьте на стол.



Сдвоенный веер

1. Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо.
2. Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево.
3. Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево.
4. Вновь отогните правую половину треугольника налево.
5. Поставьте салфетку, не подгибая краев.

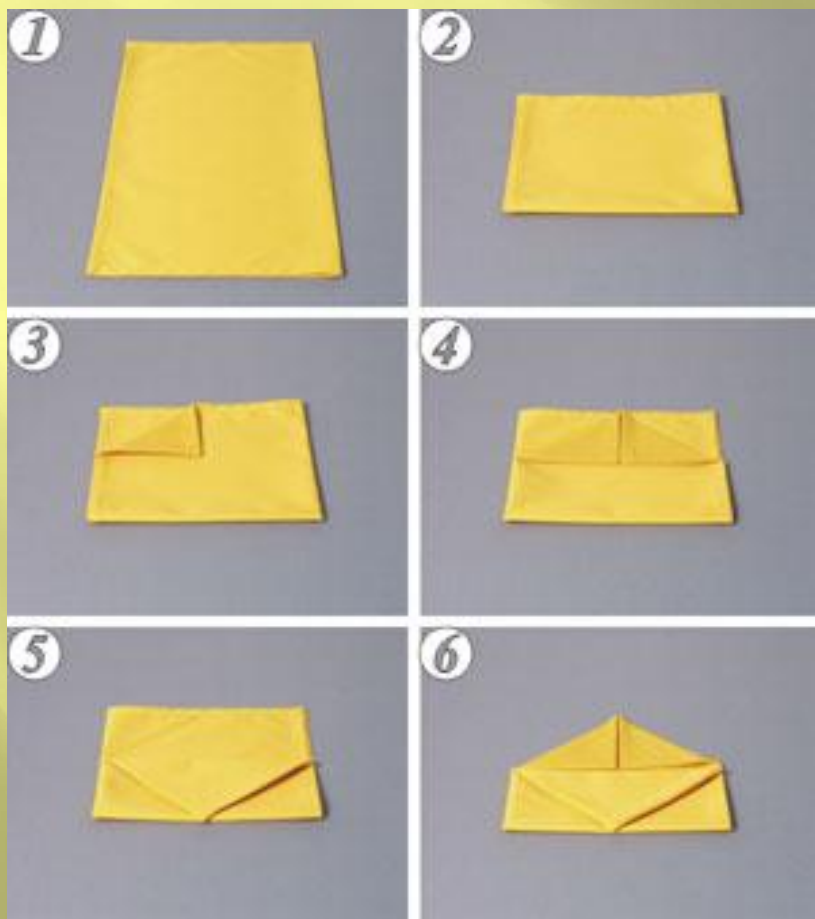


Дыня

1. Салфетку сложите вчетверо, лицевой стороной внутрь.
2. Верхние правые углы по одному скатайте к середине.
(Так выглядит салфетка, если закатаны все четыре правых угла – рис. 2).
3. Закатайте к середине левый нижний угол. (Если ролики плохо держатся, лучше его не скатывать).



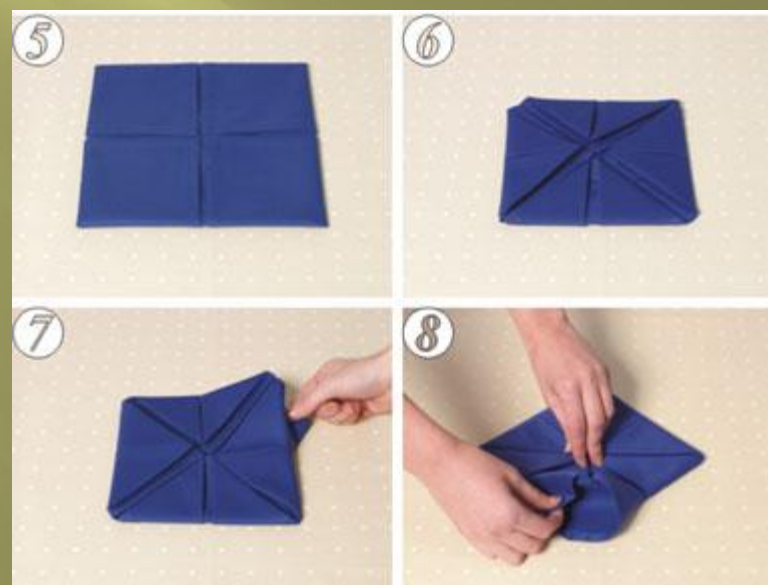
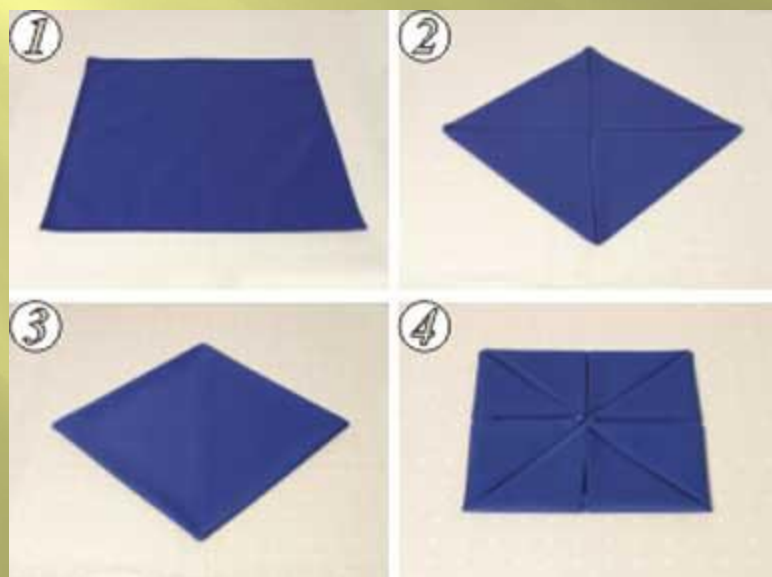
Сумочка



1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа).
2. И ещё раз сложите пополам снизу вверх.
3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру.
4. Загните к центру правый верхний угол.
5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины.
6. Правый и левый верхние углы загните к середине.
7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

Южный крест

1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Переверните салфетку. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся под углом четырехугольника.
6. Вытяните остальные кончики и расправьте.



Правила поведения за столом

1. Не опаздывай, будучи приглашенным.
2. Умей пользоваться столовыми приборами.
3. Сидеть за столом надо прямо, опираясь на спинку стула.
4. Нельзя ставить локти на стол.
5. Нельзя громко разговаривать, разговаривать с полным ртом.
6. Хлеб, печенье, фрукты с общей тарелки берут руками.
7. Кушанье с общего блюда берут, пользуясь вилкой, лопаточкой или щипцами.
8. Хлеб едят маленькими кусочками, отламывая от целого кусочка.



Тестовые задания

1. К столовым приборам относятся:

- а) кружка, чайные и кофейные наборы;
- б) нож, ложка, вилка;
- в) молочник, салатник, приборы для специй.

2. Нож и ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки.

3. При подготовке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз.

4. При сервировке стола салфетки кладут:;

- а) на закусочную тарелку;
- б) слева от тарелки;
- в) под закусочную тарелку;
- г) на тарелку или справа.

5. Скатерть должна свисать со стола на:

- а) 20 -25 см.;
- б) 30 – 35 см.;
- в) 25 – 30 см.

6. В начале сервировки расставляют:

- а) стеклянную посуду;
- б) столовые приборы;
- в) тарелки;
- г) салфетки

Правильные ответы: 1б; 2г; 3б; 4г; 5в; 6в