5 класс. Тема урока. Варианты складывания салфеток. Сервировка стола к завтраку.

Презентация для учащихся 5 класса.

5klass.net

Что такое сервировка стола? Сервировка стола к завтраку.

- Сервировка – это подготовка и оформление стола для приёма пищи.
- Необходимыми атрибутами сервировки является столовое бельё: скатерть , салфетки и столовые приборы.

Скатерть – это платье для стола

- Сервируя стол для завтрака, его застилают цветной скатертью для чайного стола, или однотонной, гладкокрашеной, для приёма пищи по утрам. Поверх скатерти кладут хлопчатобумажные или льняные салфетки. В некоторых случаях - бумажные.
- На столе не должно быть лишних приборов.

Виды салфеток

- В настоящее время для сервировки стола используют два вида салфеток - тканевые и бумажные. Тканевыми салфетками, как правило, губы не вытирают: их кладут на колени. В этом случае на стол ставят бумажные салфетки.

Что такое салфетка?

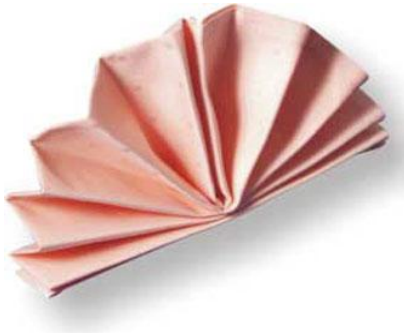
- Салфетка – неизменный атрибут праздничного стола, маленькая, но нужная деталь, к которой мы все привыкли. Гармоничное сочетание скатерти и салфеток по цвету и материалу - ещё один важный момент в сервировке стола.
- Совсем не обязательно класть салфетки точно такого же цвета, как скатерть, оттенки могут отличаться.

Как правильно пользоваться салфеткой?

- Непосредственно перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени.
- Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.
- Для обтирания губ салфетку берут с колен двумя руками, укорачивают путем перевертывания ее концов в ладони и, приложив середину к губам, промокают их о верхнюю половину салфетки.
- Если к столу подаются салфетки для завтрака, то они разворачиваются на коленях полностью, а если для обеда - то наполовину. Пользуясь льняной или хлопчатобумажной салфеткой, не вытирайте ею рот, а чуть-чуть промокните губы. После еды, для вытирания губ и рук используют бумажные салфетки, которые потом небрежно свертываются и кладутся слева от столового прибора.

История салфеток

- Интересна история салфеток. Толковый словарь русского языка поясняет, что так называют платок для вытирания губ или небольшую скатерть. Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали губы после еды своему хозяину. Полотняные салфетки использовались в Древнем Риме. В эпоху средневековья салфетки получили распространение и в Европе. Интересно, что особой популярностью они пользовались в странах, где мужчины носили бороду и усы. В то же время в Англии, где мужчины брились, салфетки были распространены мало.



Варианты сворачивания салфеток

- Конус
- 1. Салфетку сложить открытыми сторонами к низу.
- 2. Наметить середину и левую половинку завернуть к середине.
- 3. Уголок «а» уложить на угол «b» и все 4 кончика салфетки заломить кверху.
- 4. Угол «с» ставится свободно, слегка разворачивается.
- 5. Придать салфетке устойчивую форму и поставить на стол.

Варианты складывания салфетки «Свеча».

- В красивую сервировку праздничного стола, входит правильное складывание и размещение салфеток на столе. Все салфетки нужно сворачивать одним способом, причём не очень сложным, чтобы гости могли легко их потом развернуть. Чем изысканнее и торжественнее сервирован стол, тем сложнее фигуры из салфеток. Самые распространенные способы сворачивания салфеток - в виде трубочки, колпачка, конверта или треугольника

«Свеча»

- 1. Салфетку сложить по диагонали треугольником открытой стороной вверх.
- 2. Заломить снизу вверх полосу шириной 2 см.
- 3. Свернуть трубочкой всю салфетку справа налево.
- 4. Выступающий наружу уголок «а» вложить в паз нижней полоски салфетки.
-

«Французская лилия» и «Артишоки»

Поэтапное выполнение французской лилии

1

3

5

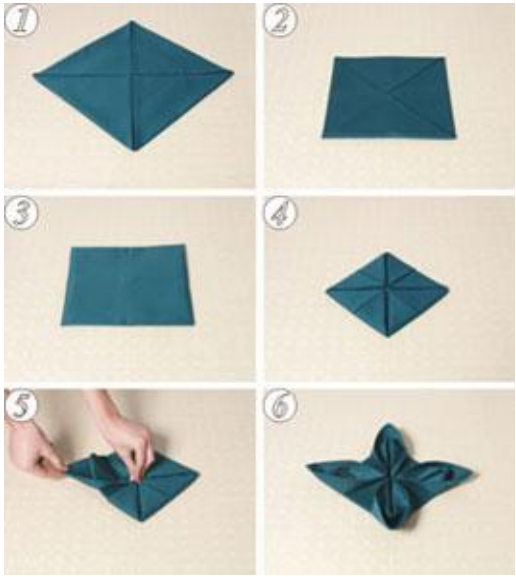
2

4

6

«Артишоки»
Поэтапное выполнение

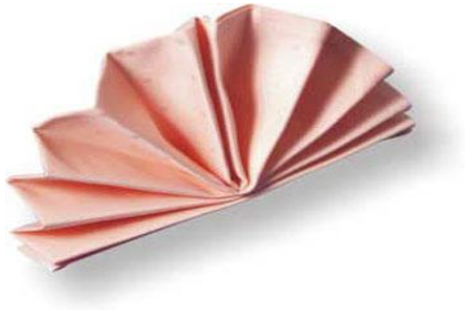
- Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
- Еще раз загните к центру все углы.
- Переверните салфетку.
- Опять загните к центру все углы.
- Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.
- Вытяните остальные кончики.
- Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры

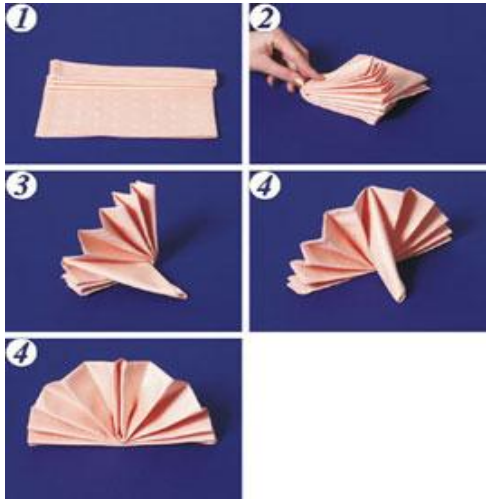


Варианты сворачивания салфеток

Настольный веер

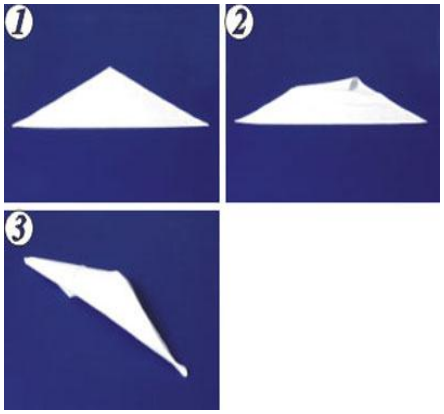
Исходно салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа.
Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.
Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото.
После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.

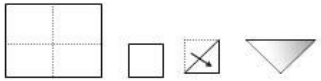


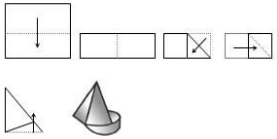


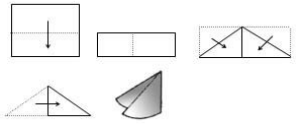
«Калла»

- Исходно салфетка сложена по диагонали лицевой стороной наружу (сгиб внизу).
- Верхний угол завершите, образуя «кулечек»
- Примерно 1/3 «кулечка» выверните.
- Полученную фигуру расправьте и придайте салфетке вертикальное положение.









Карманчик

1. Сложенную квадратом салфетку повернуть так, чтобы все открытые стороны были обращены налево.
2. Верхние листики перегнуть по диагонали.
3. Вложить вовнутрь верхние листики.

Карманчик

1. Сложенную квадратом салфетку повернуть так, чтобы все открытые стороны были обращены налево.
2. Верхние листики перегнуть по диагонали.
3. Вложить вовнутрь верхние листики.

Добро пожаловать к столу

Что подавать на завтрак?

Горячий напиток по утрам, после сна, способен поднятию настроения, тонуса. Рекомендуется, по утрам, принимать горячий чай, какао, молоко.

Горячие блюда, необходимый утренний рацион: каши, омлеты, яичницы, а также бутерброды с сыром, маслом, колбасой.

Правила сервировки стола к завтраку

- На каждую салфетку ставят посуду для одного человека:
- Закусочную тарелку – по центру, наискосок справа – блюдце с чашкой, ручка которой обращена влево, чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож – справа лезвием к тарелке. Сваренное яйцо подают в специальной посуде и ставят справа от закусочной тарелки.

Прочитаем по рисунку и определим, согласно расположения столовых приборов, что подадут к завтраку.

?

Столовые приборы на столе к завтраку

- Также на стол необходимо поставить масленку и нож, которым каждый отрезает кусочек масла, кладёт себе на тарелку, а затем намазывает на хлеб своим ножом. Сахарницу и вазочку с вареньем или медом ставят на середину стола вместе с ложечками для раскладывания. Чай и кофе подают без сахара: каждый добавляет его по вкусу.

- **Масленка в виде куропатки.**

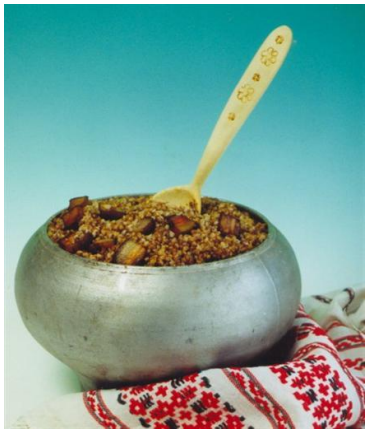
Кофейник

Каким должен быть завтрак?

- примерно 30% от общей калорийности суточного рациона

Творог и гречка - завтрак для ума

- Плотный белковый завтрак помогает мозгу проснуться и включиться в работу. Мы часто слышим, что для работы мозга нужны углеводы. Данное утверждение верно, но лишь отчасти. На самом деле работа мозга тесно связана с белками, аминокислоты которых принимают участие в синтезе нейромедиаторов, осуществляющих связь между клетками (нейронами) мозга.



Добро пожаловать к завтраку!

- Маленькие бутерброды, расположенные на общей тарелке, переносят специальными вилками на свою тарелку и съедают не разрезая, большие разрезают на маленькие кусочки с помощью ножа и вилки. Хлеб, если к нему не положена специальная вилка, берут руками, кладут на тарелку или салфетку. Если ломти большие, от них отламывают маленькие кусочки. Лучше всего хлеб сразу нарезать маленькими тонкими ломтями. На хлеб намазывают масло, паштет, икру. Их берут общим ножом, перекладывают на край своей тарелки, затем своим ножом переносят на хлеб.

Сервировка стола к завтраку.

Чаепитие

- **Чаепитие** - прекрасный, европейский обычай. Подают чай в тонких чашках. Каждый член семьи добавляет себе сам сахар, молоко (сливки) или ломтики лимона по вкусу. Вместе с чашками раздают небольшие чайные салфетки. К чаю можно подать мелкое песочное печенье или булочки.

Варианты сервировки стола и цветочные композиции

- Цветы, свежие или высушенные, лепестки или целые бутоны, комбинации или одиночные растения, представляют собой классический способ акцентирования центральной части стола

Цветы в сервировке

- Это всегда оригинально, красиво и легко выполнимо. Главное достоинство цветов состоит в том, что они согласовываются с другими элементами на столе, располагаются ниже уровня глаз сидящих за столом.

Учимся творить красоту

Список используемой литературы

- Симоненко В.Д. Технология, учебник для учащихся 5 класса. М, издательский центр «Вентана-Граф» 2011

  http://www.freetime.com.ua/960

- http://www.vip777.de/salfetkiПо материалам
- http://gotovim-doma.ru/forum/viewtopic.php?f=13&t=1228&start=30
- http://evolutsia.com/content/view/1390/
- http://www.russiantampa.com/fun/index.php?fid=83&efile=2
- http://tamada.at.ua/publ/7-1-0-66
- http://www.hozyayushka.zbord.ru/viewtopic.php?t=211

- http://www.fifthavenue.ru/articles/article11-922.html
- http://mirtesen.ru/groups/30015568842/blog /43009308907