

Сервировка ола



Урок разработан для 5 класса
учителем технологии
МОУ «СОШ №56»
Кирьяновой Е.К.

**Первые сведения о
культуре трапезы
исходят из
древнеегипетских
свитков и росписей
на стенах храмов
и вазах**



История

серви

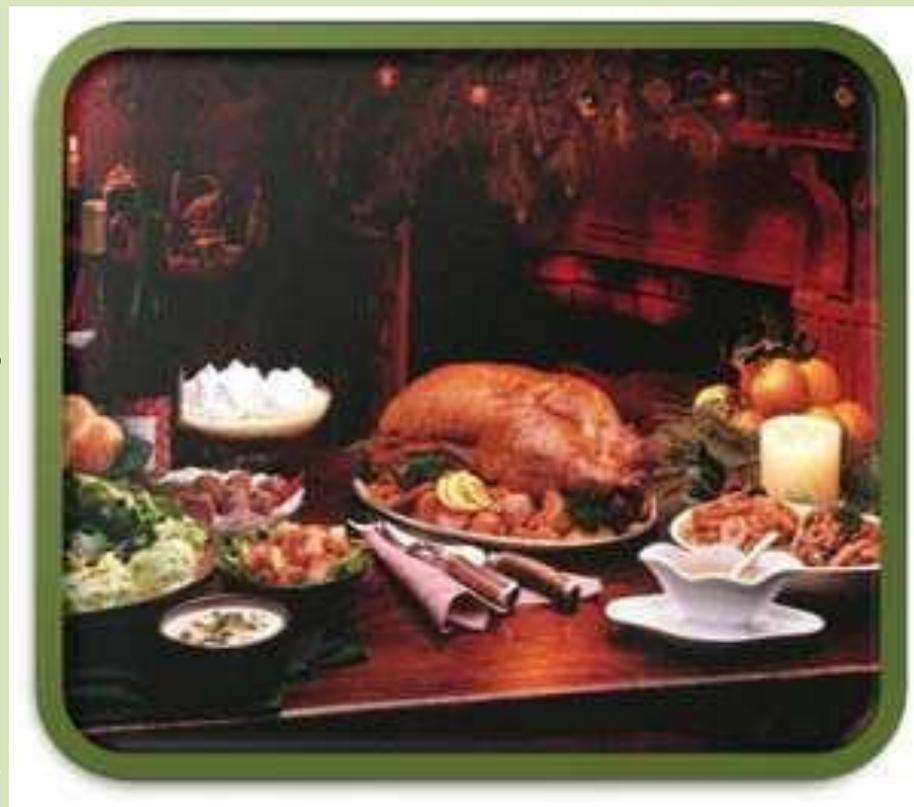
В старину
часто ели и пили
без меры, так что
застолья нередко
заканчивались
общей свалкой.



**Карл Великий,
живший с 744 по
814 год, возродил
традиции греков и
римлян и
превратил застолье
в пышный ритуал.**



В XIII веке вино и хлеб были на каждом столе. Каша, горох, яйца и бобы являлись основными продуктами питания. Мясо было привилегией богатых.



**В новое и новейшее
время В XVI веке в
Европе стало
обычным делом
пользоваться
ножами и ложками.
Только вилка
укоренялась
медленно.**



В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек).



Первые фарфоровые сервизы появились в начале XVIII века. Это позволило сервировать столы одинаковой посудой.



Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи



1 С К А Т Е Р Т Ь
2 С А Л Т Ф
3 А Т А
4 Ч а Ш К А
5 Л О Ж К А
6 В И Ц А
7 Н О В Ж
8 С А Х А Р



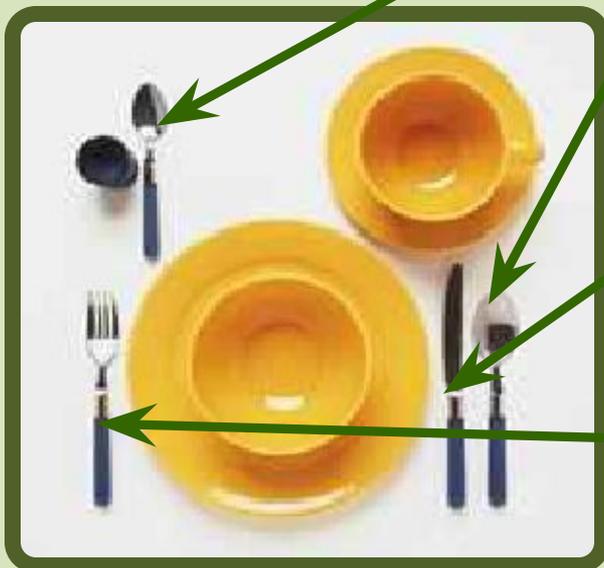
Приборы для сервировки

Чайная ложка

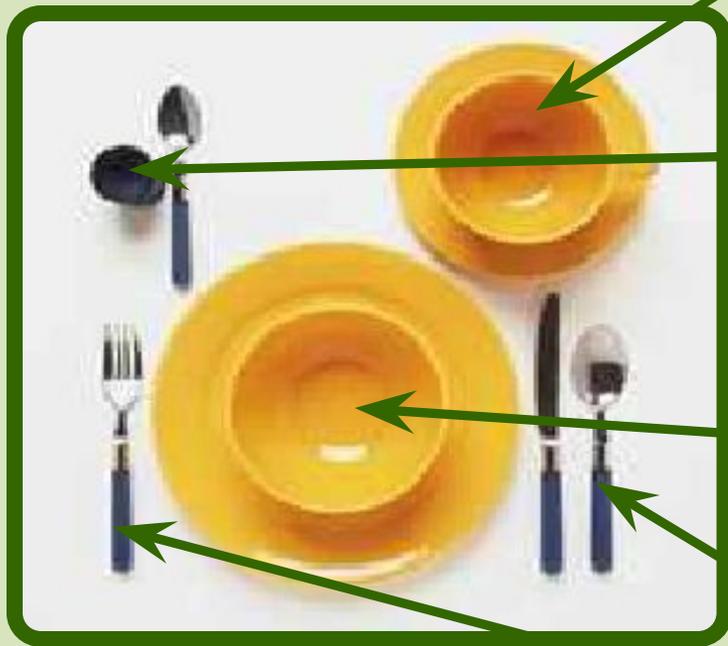
Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка



Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день.



1. Сервируя стол к завтраку, подают чашку или стакан на блюдце, которые ставят справа, возле кончика ножа.

2. Если в меню входят сваренные «всмятку» или «в мешочек» яйца, то их подают в специальной подставке. Для яиц подают также небольшую чайную ложечку.

3. На завтрак полезна каша, которую подают в полупорционной тарелке

4. К ней полагается десертная ложка

5. Вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа.

Посуда



Столовые приборы



Букеты из живых



Варианты

дыва
фет



Артишок



Тиара и лилия



Тиара и лилия

Практическая работа

**Складывание полотняных
салфеток и сервировка стола**

Домашнее задание

**Выполнить сервировку стола
для завтрака
для своей семьи**