



# **ИСКУССТВО СЕРВИРОВКИ СТОЛА**

*разработала Смирнова Т. А преподаватель технологии высшей категории*

[pptcloud.r](http://pptcloud.r)

# **КАК ЭТО БЫЛО**

## **В ДРЕВНЕМ МИРЕ**

- История культуры застолий . Культуры еды, питья и поведения за столом уходит в глубь тысячелетий . Наши предки сидели у огня, разделявали добычу примитивными орудиями и ели руками . Нет никаких упоминаний ни о самом столе , ни о правилах поведения.***
- Первые достоверные сведения о культуре застолий получены из росписей на вазах и стенах храмов Древнего Египта: на праздничных застольях фараонов подавали множество блюд из различных сортов мяса и фрукты; музыканты развлекали пирующих гостей; использовалась красивая посуда и бокалы , сохранившиеся до нашего времени.***





***На праздничных застольях фараонов подавали множество блюд из различных сортов мяса и фрукты***

- ▣ *В Древней Греции одним из важнейших предметов мебелировки было трапезное ложе , возлежа на котором , греки вкушали пищу. Кушанья сервировались на маленьких столиках перед ложами. Миски и чаши для напитков были из глины и стекла. Ложки были редкостью, супы ели макая в него кусок хлеба, а остальную пищу брали руками. Основными продуктами питания были хлеб и выпечка , рыба и овощи .*
- ▣ *Римляне вкушали пищу , как и греки на трапезном ложе . Только простолюдины ели сидя. Гости объединялись в группы по девять человек. В центре стола стоял сервировочный стол. Во время еды гостям подавали в специальных сосудах воду для мытья рук, поскольку ели римляне руками.*



***ПРАЗДНИЧНОЕ ПИРШЕСТВО В АНТИЧНОМ РИМЕ: ЖЕНЩИН В  
ТЕ ВРЕМЕНА НЕ ДОПУСКАЛИ НА ОБЩИЕ ТРАПЕЗЫ.***



- ▣ *В VI веке впервые появились свечи из пчелиного воска или сала. В VIII веке еще не использовались скатерти и тарелки: кушанья накладывали в углубления на дубовом столе .*
- ▣ *Карл Великий , живший с 744 по 814 год возродил традиции греков и римлян и превратил застолье в пышный ритуал: зал украшали, еду подавали на золотых блюдах, мясо за столом ели с помощью маленьких ножей, поскольку ложек было мало.*
- ▣ *С XI века столы стали украшать скатертью, важной принадлежностью стола была роскошно украшенная солонка , которая всегда была закрыта и охранялась ( т.к. боялись отравления, считалось , что в соли яд нельзя обнаружить).*
- ▣ *В XII-XIII веках культура застолий играла все большую роль, столы украшались цветами ,сосуды на столах украшали венки из цветов , но количество ножей и ложек было ограничено, блюда подавались на серебряных и оловянных подносах. Богачи выставляли приборы на показ, разложив их на сервировочных столах, простые люди использовали посуду из дерева, глины.*
- ▣ *В XIV-XV веках используется посуда и столовые приборы из золота и серебра . Правила поведения за столом становились все более утонченными.*
- ▣ *В XVI веке в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками, скатерть и салфетки стали привычными предметами сервировки, появились специальные блюда для жаркого, супницы и тарелки из олова и серебра.*

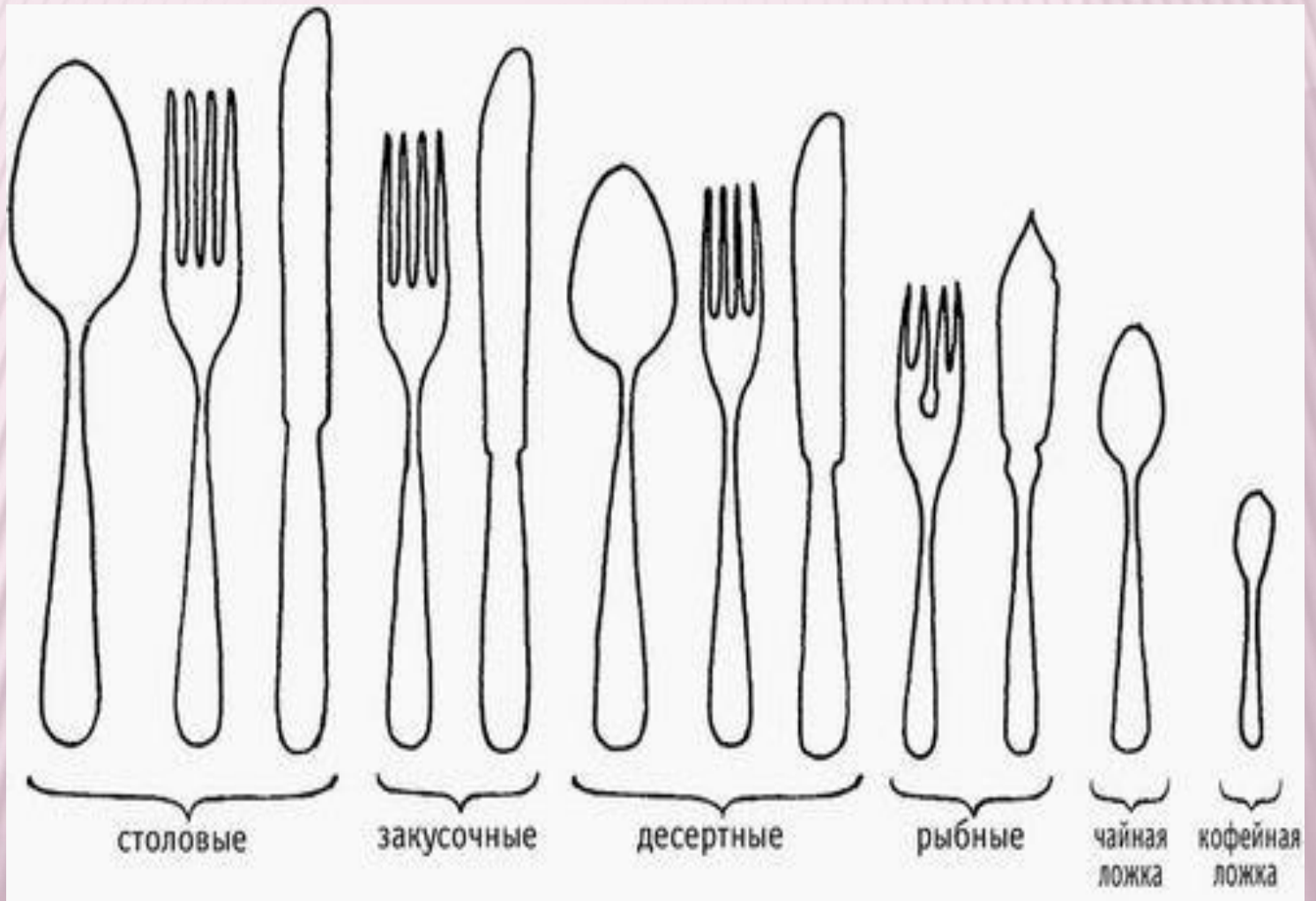


# СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму которую имеет и по сей день. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец. Цветы в особых сосудах украшали стол. По стенам крепили гирлянды из цветов и ветвей.*
- *В Европе в XVIII веке стали производить фарфоровые сервизы, началось промышленное производство столовых приборов в Англии в 1781 году.*
- *Культура застолий все более совершенствовалась в XIX и в начале XX века: Столовый сервиз состоял из множества предметов, предназначенных для отдельных блюд; для столовых приборов были открыты новые металлы и сплавы (никель, мельхиор и др.) Особое значение имели искусно сложенные салфетки, которые дополняли сервировку стола.*



# СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



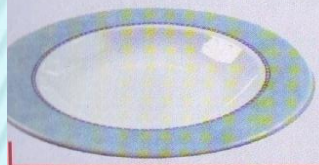


# 19. СТОЛОВАЯ ПОСУДА

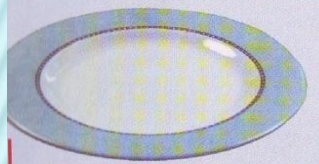


# Столовая посуда из фарфора

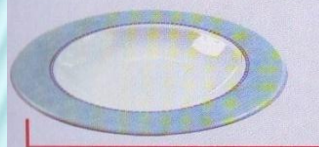
## ТАРЕЛКИ



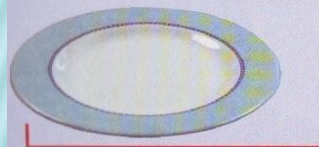
• столовая глубокая



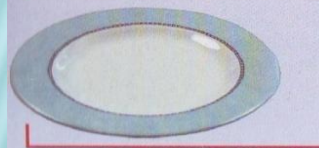
• столовая мелкая



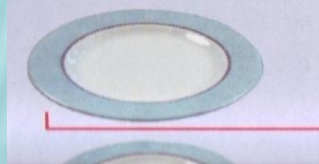
• десертная глубокая



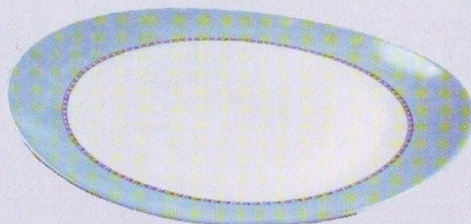
• десертная мелкая



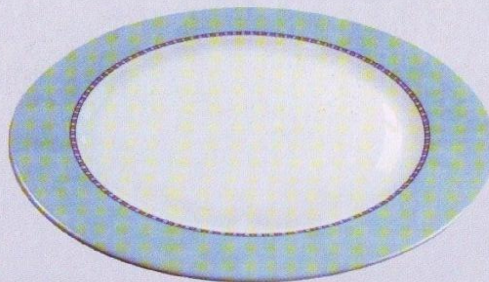
• закусочная



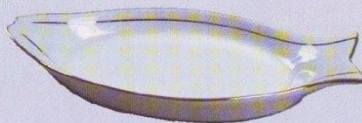
• пирожковая



• Блюдо овальное



• Блюдо круглое



• Селёдочница



• Салатники



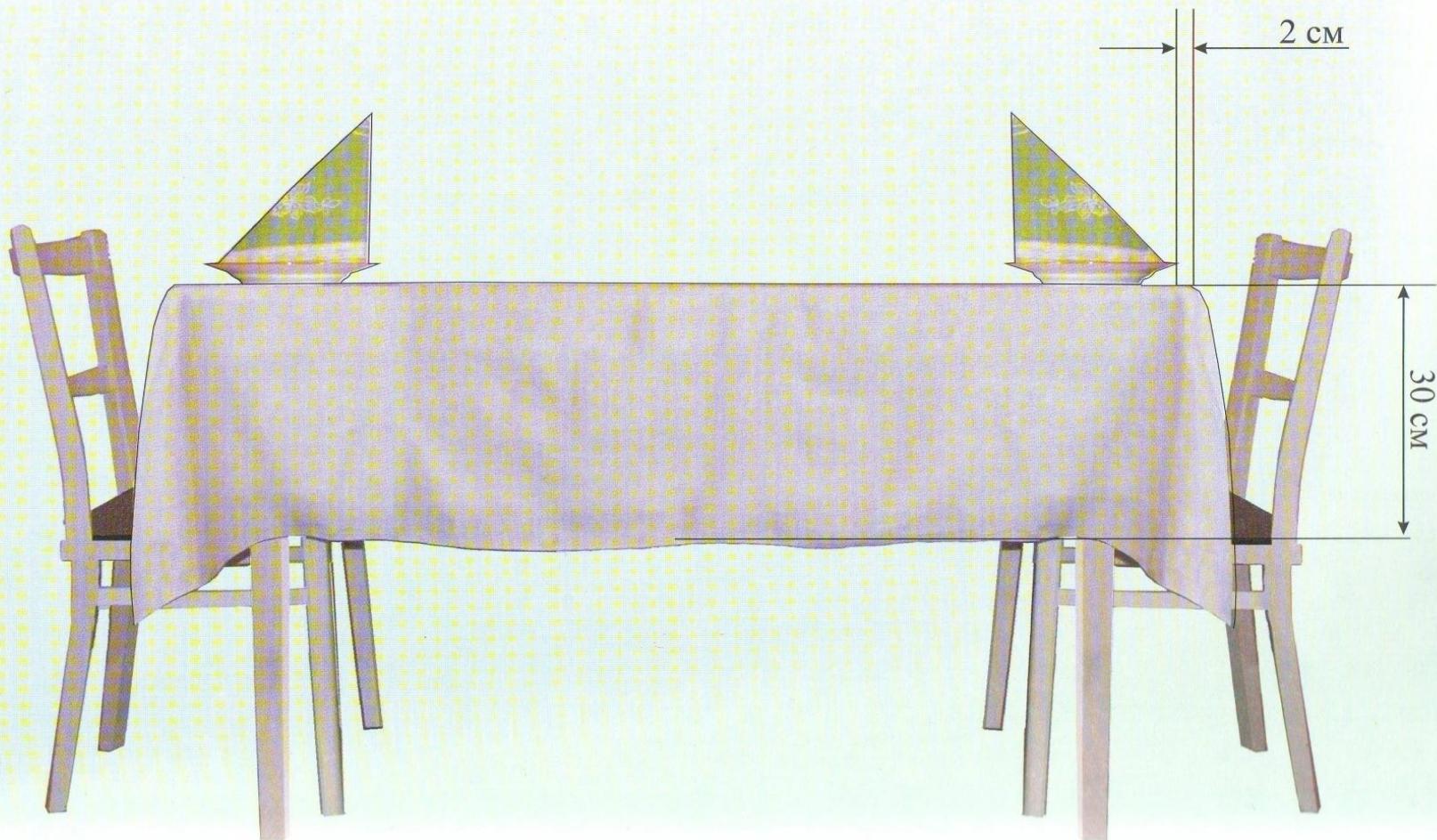
• Сливочник



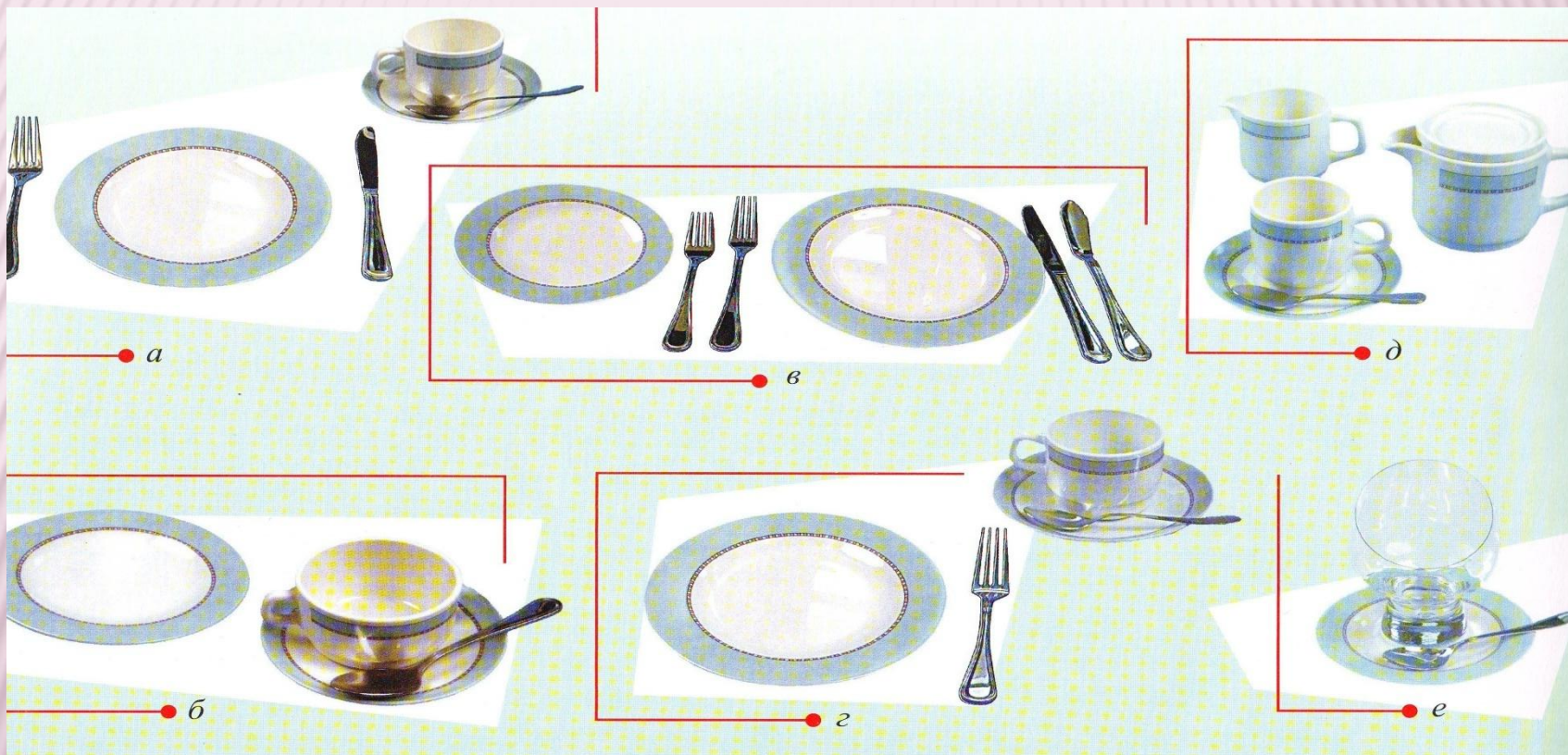
• Чашки бульонные



# Основные параметры сервировки стола

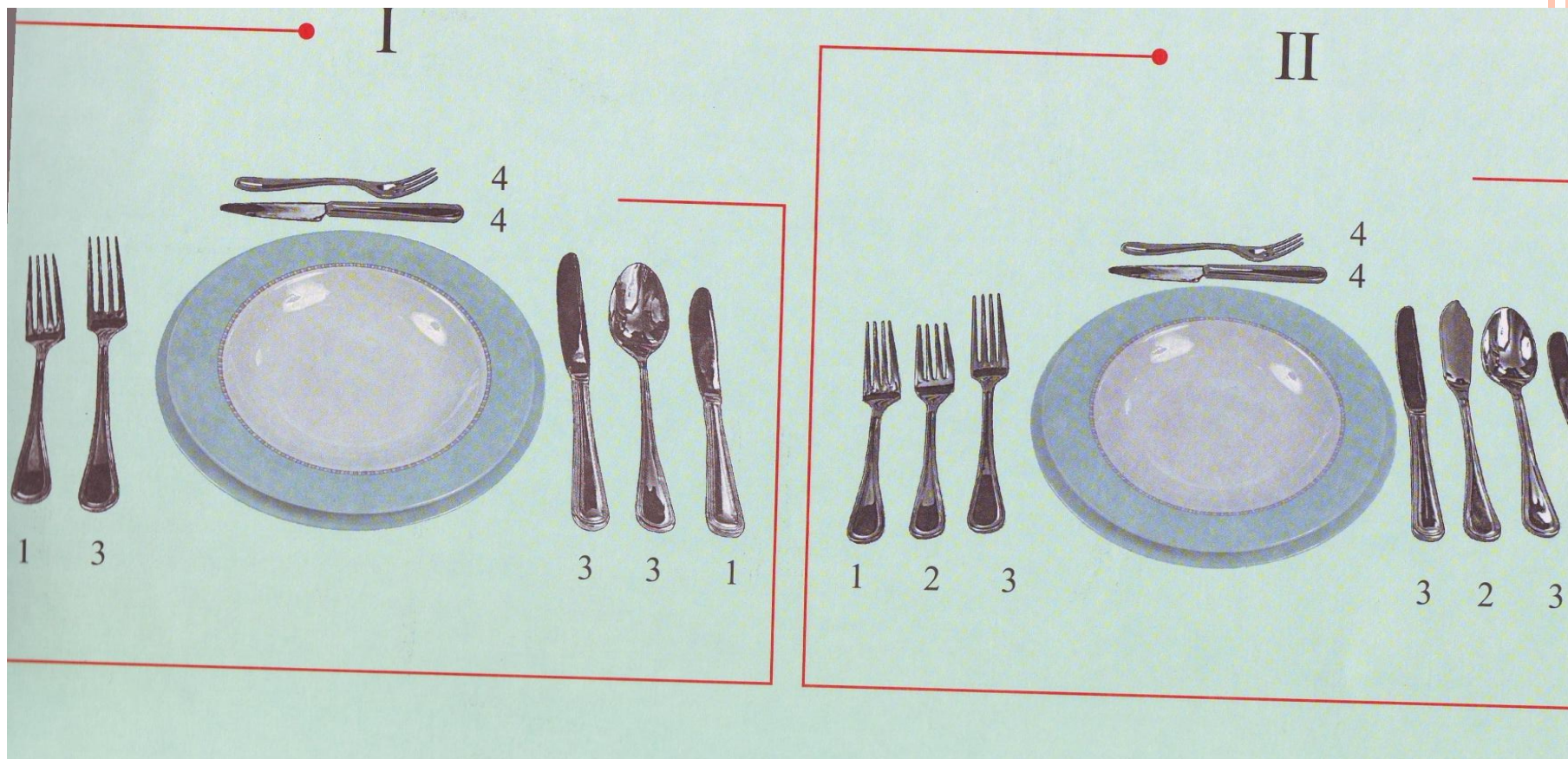


# ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



а- сервировка стола для завтрака; б- сервировка стола при подаче бульона с пирожком; в- сервировка стола при подаче рыбного горячего, мясного горячего блюд; г – сервировка стола при подаче чая с кондитерскими изделиями; д - сервировка стола при подаче кофе со сливками; е- сервировка стола при подаче десерта

# *ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРОВ ПРИ СЕРВИРОВКЕ ОБЕДЕННОГО СТОЛА*



# ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



# ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ САЛФЕТОК





**Салфетки изготавливают из различных материалов: бумажные, тканые, из флизелина. Салфетки могут быть различной величины, формы, цветов и рисунков.**

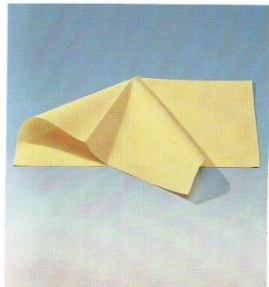
**Изысканная сервировка стола требует тканых салфеток из различных материалов: льняные, хлопчатобумажные,**

**Салфетки размером 32х32 см. и меньше используют для завтрака, из них можно сложить только простые фигуры.**

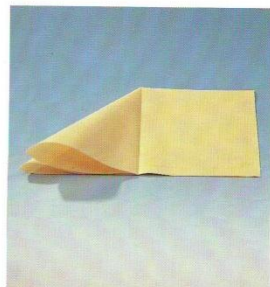
**Столовые салфетки размером от 40х40 см. до 60х60 см. Подходят и для сложных форм. Наиболее часто употребляют хлопчатобумажные салфетки размером 50х50 см. Из них можно сложить различные фигуры.**



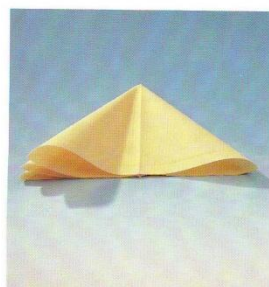
# ВАРИАНТЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



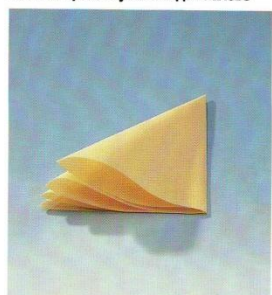
29а. Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо



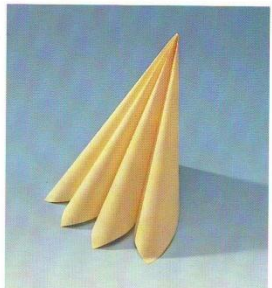
29б. Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево



29в. Повторите движение, показанное на рисунках 29а, но в другую сторону: нижний правый угол пойдёт налево

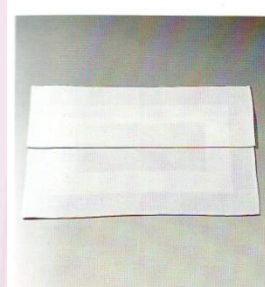


29г. Вновь отогните правую половину треугольника налево

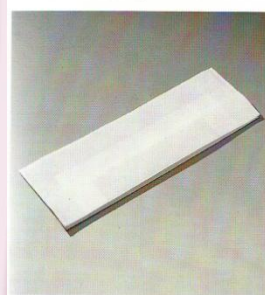


29д. Поставьте салфетку, не подгибая краев

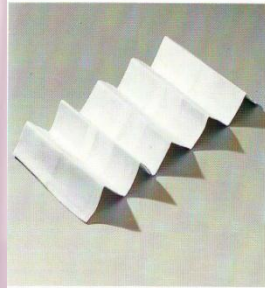
Сдвоенный конус не менее красив, если его сложить из бумажных или флизелиновых салфеток, изначально имеющих для этой фигуры заломы



26а. Примерно две трети верхнего поля отогните вверх



26б. Салфетку переверните и вновь отогните две трети наверх



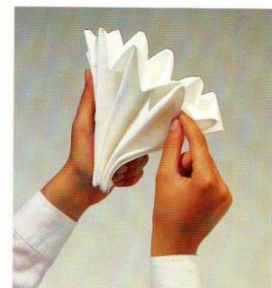
26в. Заложите по меньшей мере пять одинаковых складок



Как и другие виды вееров, этот смотрится лучше всего, если сложен аккуратно и симметрично. Залог успеха — хорошо накрахмаленная салфетка



26г. Зажав в руке открытую сторону, вытяните в верхней части сложенные в глубине складки



26д. Вытяните складки с другой стороны и зафиксируйте их