

# **Культура поведения за столом. Сервировка стола.**

Подготовила: учитель  
технологии МОУ «КСОШ №2»  
Сегизбаева А. А.

- Этикет - слово французское, различают дворцовый этикет, дипломатический этикет и столовый этикет.
  - Дорогие ребята! Сядьте поудобнее и послушайте вместе с Ириной сказку и отметьте себе, что дети делали неправильно.

- 1. Что делать, если при всей осторожности во рту окажется нечто несъедобное: рыбья или мясная кость, жилка или косточка от сливы?
- Самый лучший выход, хоть это и не очень красиво, - поднести ко рту вилку или ложку и губами аккуратно положить на них кость или жилистый кусочек мяса, а затем пристроить это на краю тарелки. Плеваться за столом, как бы осторожно это ни делалось, недопустимо.

- 2. Гости сидели за столом, и пили чай с вареньем. Среди них был мальчик, который пришел в этот дом в первый раз и чувствовал себя очень неловко. Ему казалось, что все смотрят только на него, и он не знал, куда деть руки. Краснея под взглядами других гостей, он машинально играл стеклянной ложечкой для варенья. И тут случилось непоправимое. Нечаянно он сильно ударили ложечкой о край вазы, и хрустальная ложечка сломалась пополам.
- Если гость совершил какую-нибудь неловкость, не подавай виду, что заметил это. Англичане говорят: «Подлинное воспитание не в том, чтобы самому не делать ошибок, а в том, чтобы не замечать, когда их делают другие».

- 3. Прозвенел звонок и мы пошли в столовую. На столе уже стоят тарелки с манной кашей. Все берутся за ложки. - Фу! - вдруг, громко говорит Слава. - Какая противная каша. Сами ешьте эту гадость, а я не буду!
- Правила поведения и речи запрещают за общим столом плохо говорить о еде, критиковать блюдо и говорить, что, по-твоему, оно невкусное, чтобы не портить аппетит другим. Самое главное – нельзя быть неблагодарным по отношению к тем, кто нас кормит, о нас заботится.

- 4. Можно ли разговаривать за столом?
- Совершенно необязательно сохранять во время еды мертвую тишину, но разговаривать можно только с пустым ртом. Сначала проглоти, потом говори, И лишь после этого принимайся за следующий кусок.

- 5. Маша чавкает, сопит, тянет в себя пищу вместе с воздухом, шмыгает носом.
- Есть надо абсолютно беззвучно. Жуй и глотай так, чтобы никто ничего не слышал! Никакого чавканья! Никакого сопения! Никаких звуков! Не хлебать! Не тянуть в себя пищу вместе с воздухом! Не шмыгать носом!

- Но на свете бывают непослушные дети, которые любят делать все наоборот. И поэтому таким детям нужно давать не полезный совет, а вредный совет. Такие советы дал, Григорий Остер в своем произведении, которые мы сейчас и послушаем.

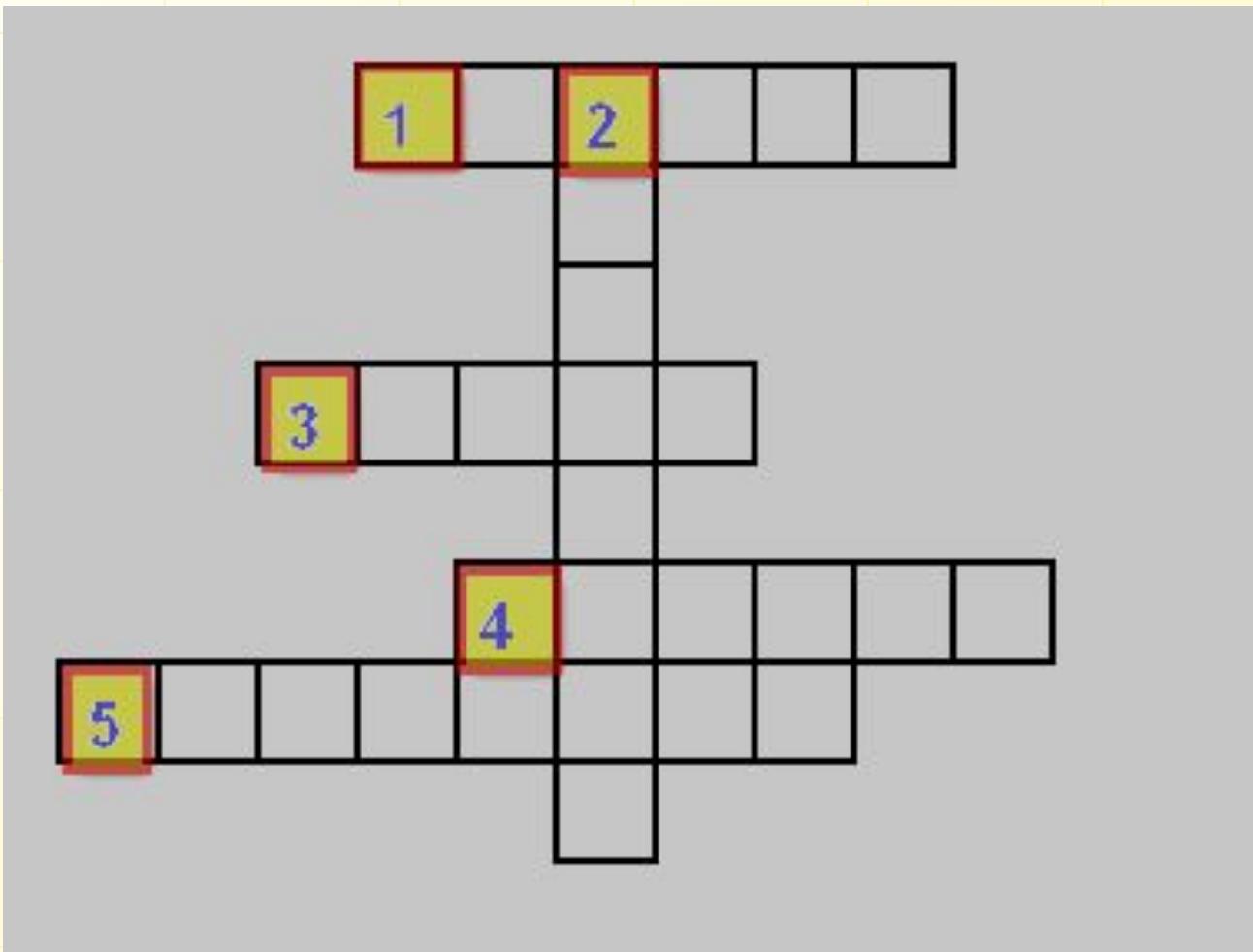
# Как вести себя за столом

- 1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков - это некрасиво.
- 2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
- 3. Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Страйся есть беззвучно.
- 4. Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда съешь один кусок, отрежь следующий. Не нарежай на кусочки всю порцию сразу: от этого твоя тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.
- 5. Жареную или вареную птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать уже трудно можно взять пальцами косточку и обгладать.
- 6. Косточки из рыбы тоже можно вынимать вилкой или пальцами. Но пальцы при этом не облизывать, а вытираять салфеткой.
- 7. Гарнир - овощи, картошку, макароны - набирай на вилку с помощью хлебной корочки.
- 8. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
- 9. Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.

- 10. Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо - их легко разломить вилкой.
- 11. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
- 12. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюдце.
- 13. Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо попроси передать.
- 14. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо.
- 15. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
- 16. Когда пьешь чай, не оставляй чайную ложку в чашке или стакане он может опрокинуться. Размешав сахар, положи ложку на блюдце.
- 17. За едой не читай - это не только невежливо по отношению к окружающим, но и вредно.
- 18. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

- Великий русский ученый Иван Петрович Павлов говорил, что «нормальная еда - это еда с аппетитом, еда с удовольствием». Достигается это вкусной и разнообразной пищей, обстановкой, создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.
- - Что же такое сервировка стола?
- Сервировать стол значит - подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола - создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки стола - не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью, обеспечить садящим за столом наибольшее удобство.

# Кроссворд



# По горизонтали:

- 1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов.
- посуда

# Историческая справка

- Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724 г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью. Вилка - это столовый прибор с интересной судьбой. В XI веке у нее был только один зубец, а к началу XX века - четыре.
- Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена в Византии. В Римской империи пользовались уже двузубыми вилками. В Россию вилку привезли из Польши в начале XVII века. В то время истинорусским прибором считалась только ложка. Появление вилки при царском дворе даже стало поводом для заговора. Считали, что вилка доказывала нерусское происхождение того, кто ею пользовался.
- Ложка - один из самых распространенных предметов европейского столового прибора.
- Это говорит о большой доле жидких вязких блюд в меню европейцев.
- Первые серебряные ложки на Руси были сделаны в 998 году для варяжской дружины князя Владимира Святославовича.

- 3. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям.
  - цветы
- 
- 4. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку?
  - прибор

# Историческая справка

- В 17 веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую она имеет и по сей день - с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец.

- 5. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан
- салфетка

# Историческая справка

- Салфетка - обязательный элемент сервировки стола. Надо сказать, что в Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга утирал своему хозяину губы листком фицофии дерева. Можно считать, что впервые ее стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет тому назад. В знаменитых домах ее шили из полотна и украшали вышивкой в виде вензелей из инициалов хозяина дома. Гости нередко уносили с собой эти красивые салфетки. В богатых семьях салфетки гостям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из серебряных и золотых нитей.

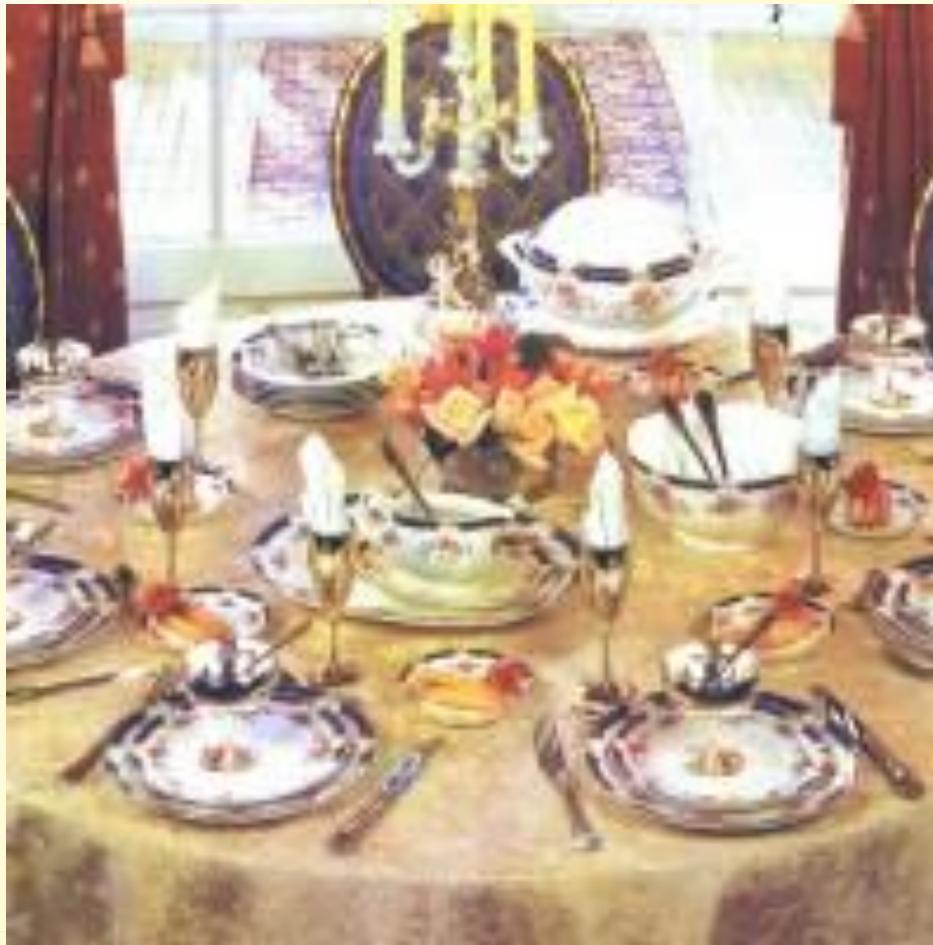
# По вертикали:

- 2. Она - основа всей композиции стола.  
Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани
- скатерть

# Сервировка стола к завтраку



# Сервировка стола.



**Спасибо!**

конец