

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
«Увельская СОШ « № 2»*

Индивидуальный проект
«Этикет поедания фруктов»



Выполнила:

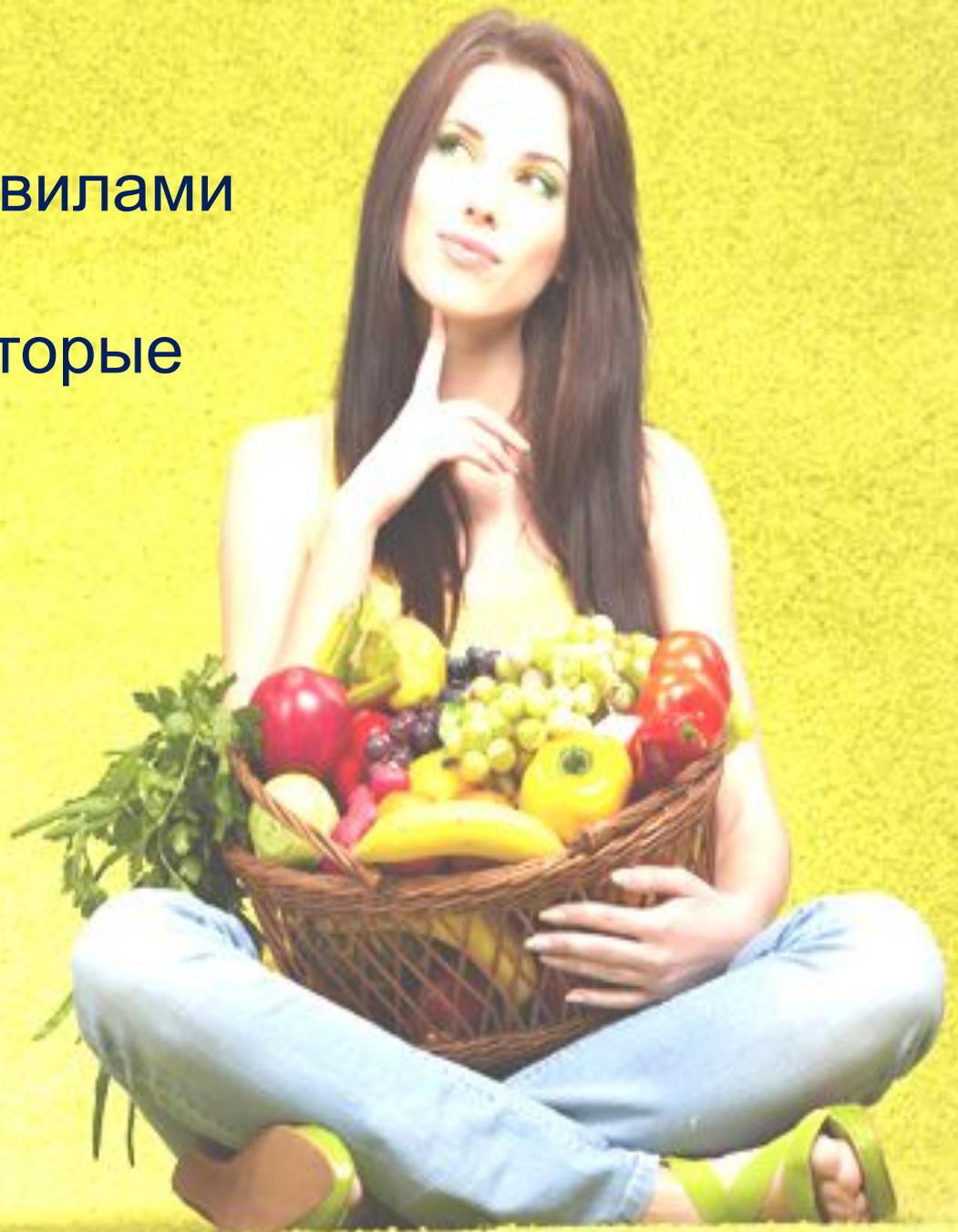
Будурова Мария
Ученица 1 – А класса

Руководитель:

Романенкова Д. С.

Цели:

- познакомится с правилами этикета за столом;
- изучить правила которые относятся к этикету фруктов;
- выявить правила поедания фруктов;

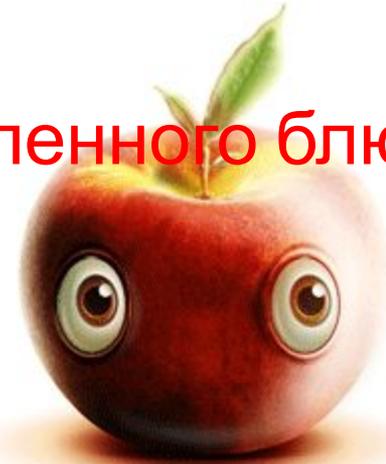


Правила сервировки

фруктов

Фрукты к столу можно подавать в различном виде:

- ❖ на общем блюде
- ❖ почищенные от кожуры и разрезанные на части , просто вымытые
- ❖ как часть уже какого-то приготовленного блюда
- ❖ в виде цукатов
- ❖ в сиропе
- ❖ со сливками в креманка



И именно этот фактор влияет на то, за какой столовый прибор нам ухватиться.

Правила
поедания

фруктов



Виноград

Сначала небольшая гроздь винограда
отрезается специальными ножницами,
прополаскивается в воде, сушится
салфеткой, и только потом ягоды одна за
другой отправляются в рот.



**Абрикосы и
сливы**
разделяют на
половинки
руками,
вынимают
косточку,
кладут ее на
край тарелки, а
мякоть едят
руками.



Грейпфруты



- ❖ Подают обычно разрезанными на половинки, мякоть посыпают сахарной пудрой.
- ❖ Едят чайной ложкой (иногда к грейпфрутам подают специальную ложку с заостренным краем), аккуратно вычерпывая мякоть.

Хурма

- ❖ *Подают, предварительно подрезав основание так, чтобы плод "стоял" на тарелке.*
- ❖ *Кожуру оставляют на тарелке, а косточки отделяют от мякоти во рту, аккуратно вынимают при помощи ложки и складывают на край тарелки.*
- ❖ *Плоды с твердой мякотью удобнее есть, используя нож*



Дыня



- ❖ Нарезанную небольшими ломтиками, кладут на тарелку коркой вниз.
- ❖ Придерживая вилкой, надрезают мякоть в нескольких местах до корки.
- ❖ Затем отрезают маленькие кусочки.
- ❖ Мякоть можно срезать сразу всю.



КОМПОТ

Т

По правилам этикета принято выпивать компот, а затем десертной ложкой доставать ягоды с бокала.



Спасибо за внимание!

