

# СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ

## ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД (ЧАСТЬ 2)

Подготовила  
Воспитатель I квалификационной категории

Фокина А.В.

МБДОУ «Детский сад №13»

Сергиев Посад,

# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ БЛИНЫ



Вариантов подачи на стол блинов — два: «порционно-персональный» и «из общей тарелки — в собственную».

- ◉ В первом случае — блины, как правило, подаются на персональной тарелке в свернутом виде — трубочкой, конвертиком, треугольником. Этикет в этом случае предписывает нам действовать вилкой и ножом, отрезая от блина небольшие кусочки.

# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ БЛИНЫ

- ◉ Во втором — когда блины сложены горкой или стопкой на одной общей тарелке или блюде — нужно перенести блин из общей тарелки общими, специально предназначенными для этого приборами, на свою собственную. Для этого надо, зацепив зубцами вилки один блин, свернуть его вилкой по направлению «от себя» в трубочку и затем — перенести на свою тарелку. Общие приборы при этом следует вернуть на место, а далее — действовать своими.



# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ БЛИНЫ

## Блины с начинкой

- Густые начинки следует намазывать (распределять по поверхности блина), развернув предварительно блин на своей тарелке. После того, как начинка распределена, блин сворачивают при помощи ножа и вилки в удобную для разделки трубочку и отрезают порционные кусочки.



# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ БЛИНЫ

- С жидкой начинкой — порядок действий обратный. Сначала от блина отрезают кусочек, далее обмакивают его в начинку и едят.



# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ФРУКТЫ



- **Яблоко и грушу** разрезают фруктовым ножом на тарелке вдоль на четыре или восемь частей. Затем их чистят и удаляют сердцевину. Эти куски больше не режут, а откусывают от них.
- **Сливы** разламывают пальцами пополам и вынимают косточку.

# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ФРУКТЫ

- **Персики и абрикосы** едят по-разному. Большой персик берут в левую руку и надрезают по кругу до косточки, затем разламывают. Косточку удаляют ножом. При еде отрезают от половинок кусочки. Абрикос гораздо меньше персика, поэтому его не разрезают на куски, а кладут по половинке сразу в рот.



# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ФРУКТЫ

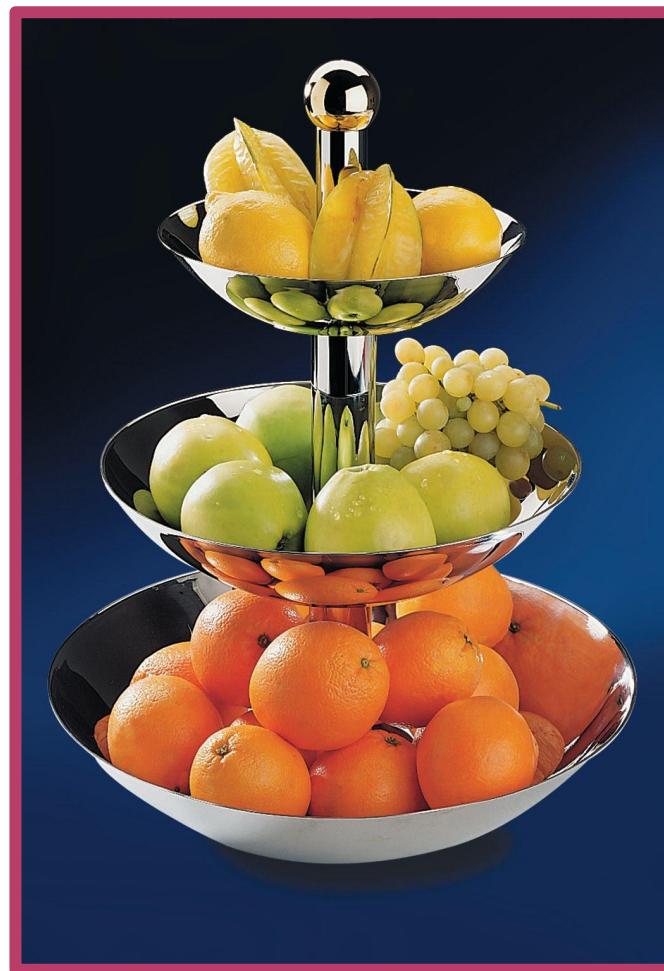
- Банан берут левой рукой за низ и надрезают верх ножом так, чтобы было удобно снять с него кожуру. Так как длинный банан без кожуры может сломаться, его очищают сначала только до половины. Едят банан, держа его рукой. Кожуру банана складывают на тарелку.





# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ФРУКТЫ

- **Апельсины и мандарины** едят подрезав кожуру и разделив мякоть на пять-шесть частей. От каждой из них постепенно отделяют по небольшой дольке. Таким образом, апельсин можно есть, не пользуясь вилкой и ножом



# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ЯГОДЫ

- **Ягоды** обычно подают в вазе или уже разложенными на тарелочки порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Их посыпают сахаром и едят чайной ложкой. В более торжественных случаях ягоды подают со взбитыми сливками.



# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ЯГОДЫ

- **Виноград** едят, пальцами срывая ягоды с грозди. В рот кладут по одной ягоде. Семена и твердую кожицу осторожно опускают на тарелку.
- **Вишни и другие ягоды и фрукты с маленькими косточками** едят, как виноград.



# КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ КОМПОТ

- **Компоты** едят десертной ложкой. Косточки ложкой складывают на блюдце. Пока еда не окончена, ложку принято класть в вазочку с компотом, а по окончании ее кладут на блюдце. Жидкость всегда вычерпывают ложкой.



# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

## Источники:

- ◉ [http://www.softmixer.com/2011/02/blog-post\\_9948.html](http://www.softmixer.com/2011/02/blog-post_9948.html)
- ◉ <http://prostoest.ru/kak-pravilno-est-bliny/>
- ◉ <http://gotovim-v-gorshochke.com/blog/etiket-za-stolom-kak-pravilno-est-ribu-i-frukti.html>
- ◉ <http://supercook.ru/za-28.html>
- ◉ <http://woman-ville.ru/zdorove/zdorovoe-pitanie/vishnya-poleznye-svoistva-polza-i-vred-dlya-zdorovya.html>
- ◉ [http://chroniclersarmani.blogspot.ru/2012/12/blog-post\\_2318.html](http://chroniclersarmani.blogspot.ru/2012/12/blog-post_2318.html)
- ◉ <http://www.good-menu.ru/carne/carne3.html>
- ◉ <http://www.pechenuka.ru/news/kurinye-nozhki-v-papilotkax-s-yablokami-recept/>
- ◉ <http://www.nastol.com.ua/download/32511/1600x1200/>
- ◉ <http://kurskie-roditeli.ru/kak-prigotovit-kompot-iz-suxofruktov>
- ◉ <http://lyky.ru/content/polezno-li-est-fruktovye-kostochki/>
- ◉ <http://prianoff.ru/pripravi/priprava-dlya-spagetti.html>
- ◉ <http://1001golos.ru/25512?from=ok&sel=1>
- ◉ <http://ru.dreamstime.com/стоковое-изображение-ребенок-имея-спагетти-image7023421>
- ◉ <http://900igr.net/kartinki/tekhnologija/Pravila-povedenija-za-stolom/060-Pravila-upotreblenija-spagetti.html>
- ◉ Также выражаю сердечную благодарность всем неуказанным авторам картинок в этой презентации, найденных на просторах поисковой сети yandex. картинки