

ТЕМА УРОКА

★ **СЕРВИРОВКА  
ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА**

# Сервировка стола

- ✦ Оформление стола к завтраку, обеду, ужину или чаю с учетом правильной расстановки всех необходимых приборов и посуды.





# Предметы сервировки

- Скатерть
- Столовая посуда
- Столовые приборы
- Посуда для напитков
- Салфетки
- Приборы для специй
- Цветы

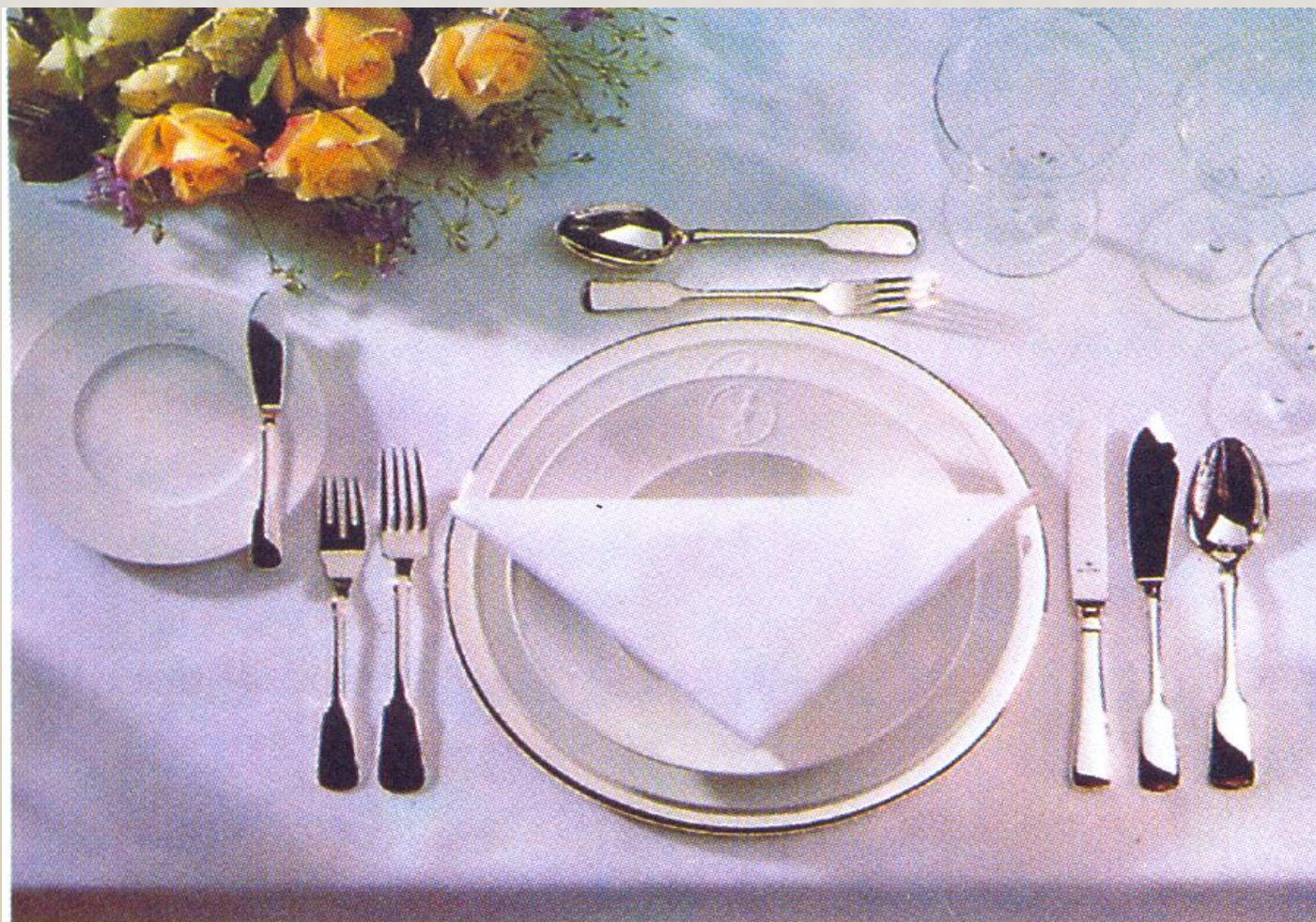
# Скатерть- платье для стола



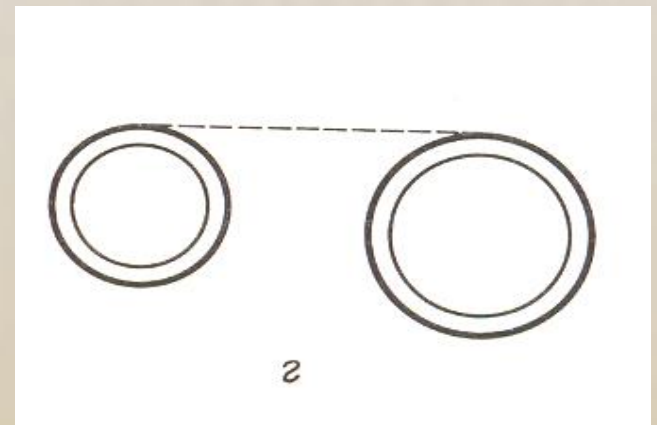
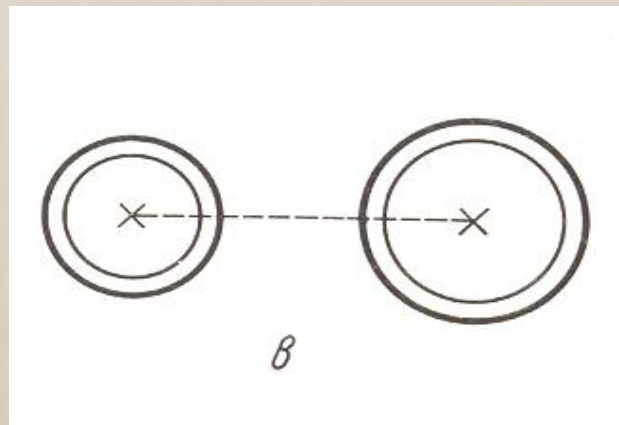
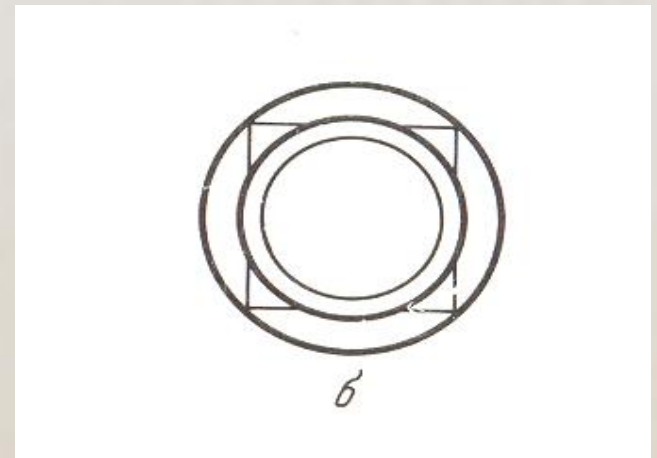
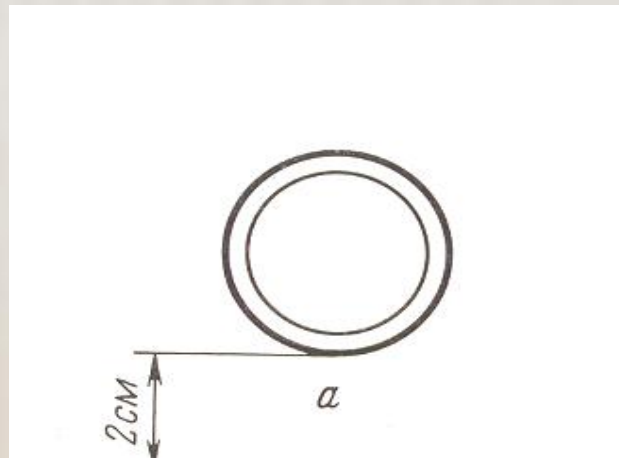
- ✦ Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150г.
- ✦ Скатерти с узорами появились только в XII веке

# Тарелки

Тарелка появилась в 12-13 в.в. в Европе  
(до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба).  
Глубокая тарелка стала индивидуальной в 17 веке  
(до этого несколько человек использовали одну общую тарелку)



# Схема расстановки тарелок



## Столовые приборы

**СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА** на Руси впервые появилась на столе князя Владимира в Киеве в X веке.

В дореволюционной России деревянная ложка была главным атрибутом деревенского стола и являлась предметом народного промысла ( в XIX в. их изготавливали до 3 млн. штук в год.)

**НОЖ** стал столовым прибором в XV веке.

Нож был остроконечным- нередко им ковыряли в зубах. По распоряжению кардинала Ришелье концы ножа стали закруглять.

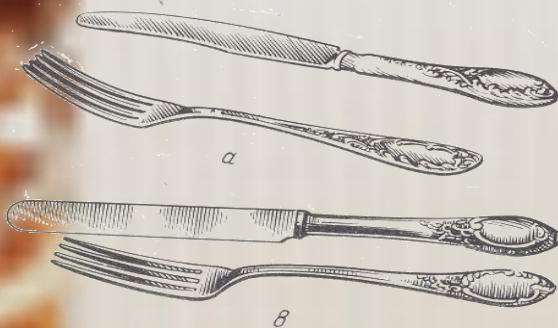
**ВИЛКА** появилась в 11 веке и имела двузубый вид, которой брали большие куски мяса.

Современной вилок человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет.

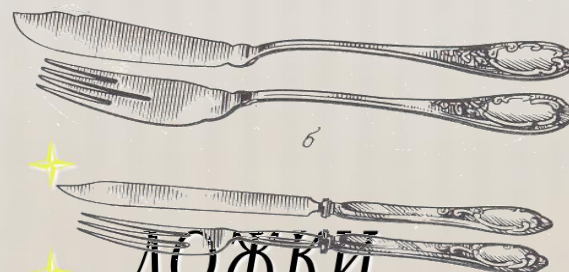
Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей.

# Столовые приборы

✦ Столовые вилки и ножи



✦ Рыбные вилки и ножи



✦ ЛОЖКИ

- ✦ столовая
- ✦ десертная
- ✦ чайная





1- сервировка стола на одно блюдо  
(слева тарелка хлебная и нож для  
масла);

2 – сервировка стола для закуска и  
второго горячего блюда;

3 – сервировка стола для обеда с  
закускай, первым и вторым блюдом;

4 – сервировка банкетного стола  
(одно место



1



2



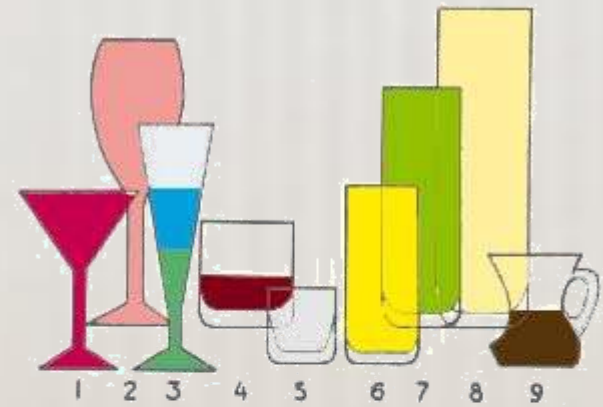
3



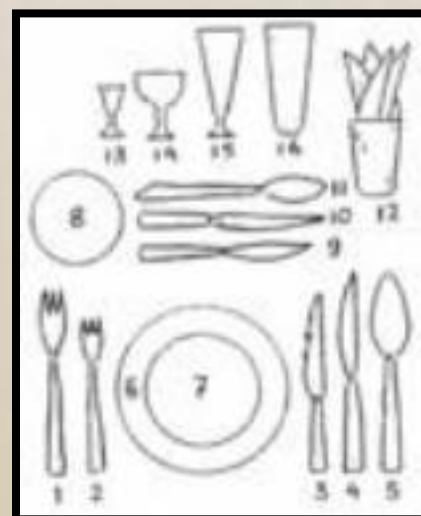
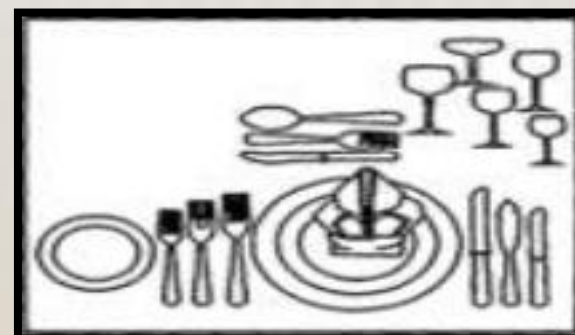
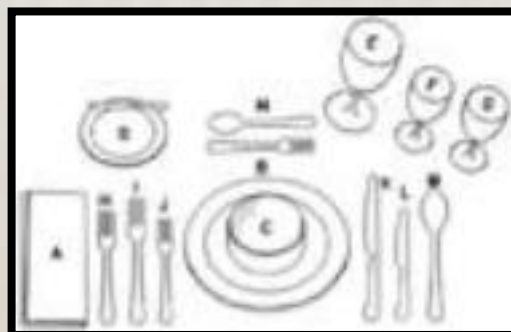
4

# Виды посуды для напитков

- 1- 3 бокалы для коктейлей;
- 4- стакан (олд-фэшенд);
- 5- стопка;
- 6- стакан-тумблер;
- 7- стакан-хайбол;
- 8 стакан-коллинз;
- 9 чаша для пунша;
- 10- рейнвейная рюмка;      11- лафитная рюмка;
- 12, 13- бокал для шампанского;
- 14- мадерная рюмка;
- 15- рюмка для ликера;      16- водочная рюмка;
- 17- коньячная рюмка.



# Варианты расстановки посуды для напитков

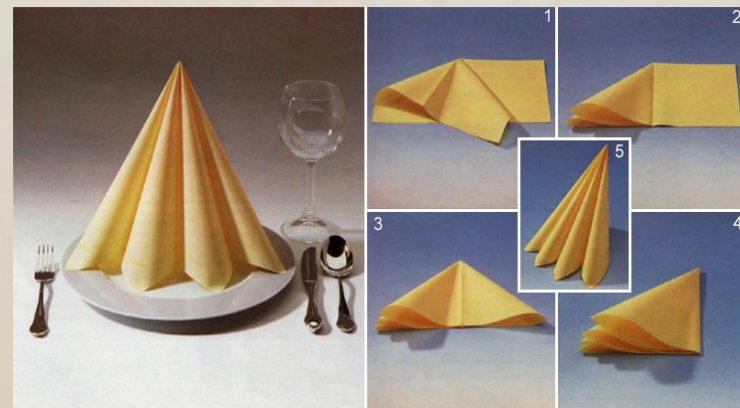
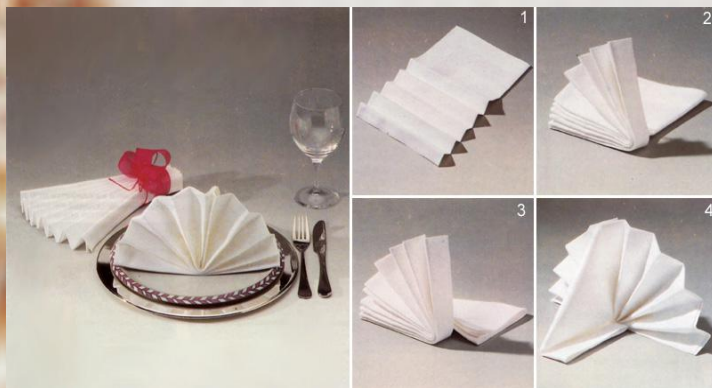


# Салфетки

- ✦ Салфетки древних римлян были из махровой льняной ткани, которые повязывали вокруг шеи и вытирали ими губы и руки.
- ✦ Позже салфетки появились XVIII веке, с их помощью едоки пытались защитить кружевные жабо от попадания на них капель и крошек.
- ✦ В наши дни, салфетки кладут на колени.



# Как сложить салфетки.

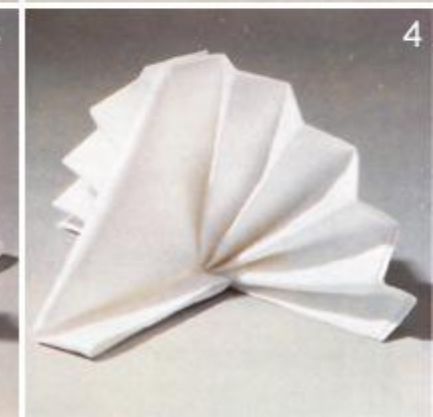
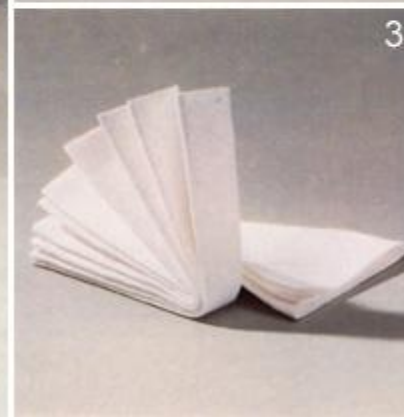
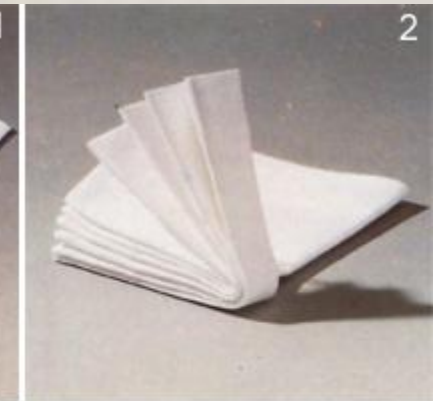
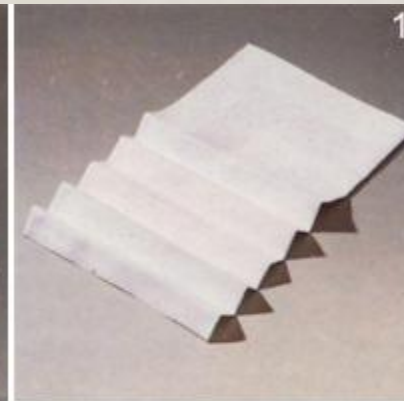


# Веер

## Стоящий веер

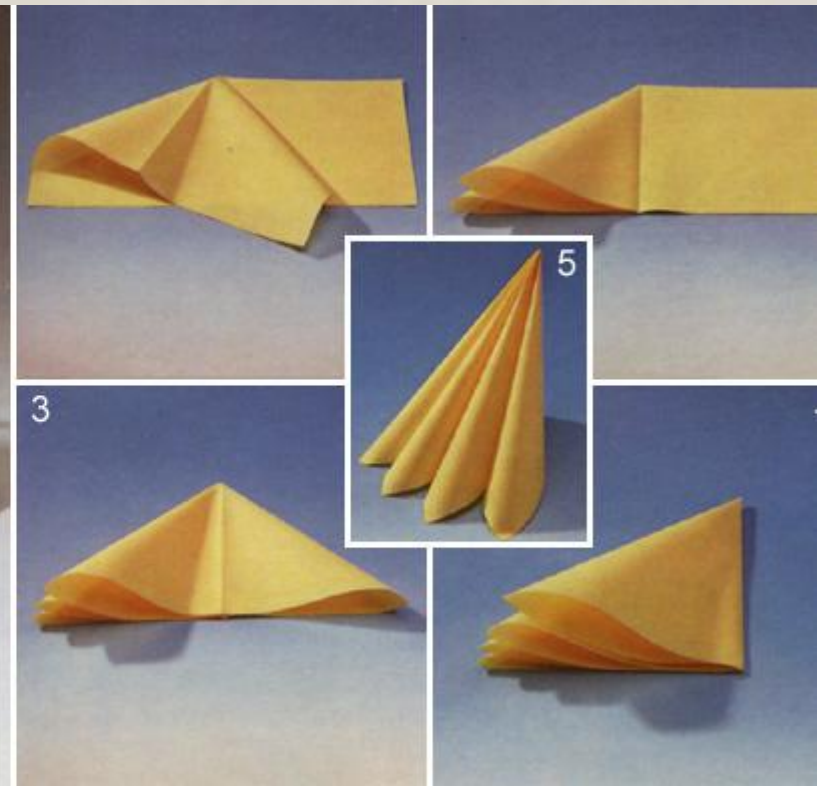
1. - Сложите салфетку складками шириной 2 см чуть больше, чем до середины
2. - Лежащую складками вниз салфетку согните пополам
3. - Правый конец по диагонали отогните кверху
4. - Подогните выступающий конец и поставьте веер

Чтобы получился простой веер, складки закладывают по всей салфетке.



# Сдвоенный конус

1. - Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо
2. - Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево
3. - Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево
4. - Вновь отогните правую половину треугольника налево
5. - Поставьте салфетку, не подгибая краев



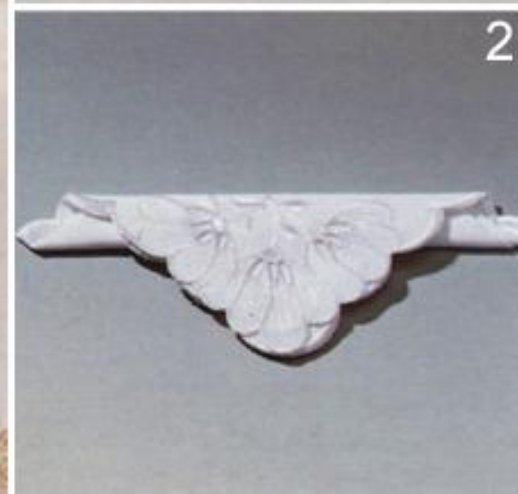
## Треуголка

1. - После выполнения основных приемов нижний левый угол заворачивают вверх.
2. - Оказавшиеся наверху углы перекидывают через нижний край вниз.

## Дыня

Дыня начинается со сложенной лицевой стороной внутрь салфетки. Если ролики плохо держатся, лучше не скатывать нижний левый угол.

1. - Верхние правые углы по одному скатывают к середине.
2. - Так выглядит салфетка, если закатаны все четыре левые угла.
3. - А теперь к середине скатывают





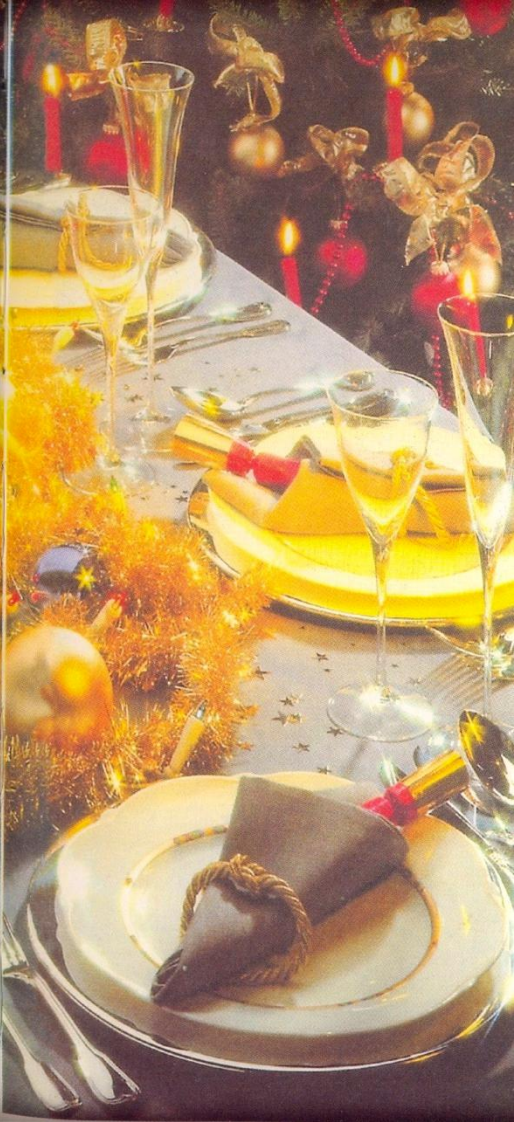
# Цветы

- ✦ Цветы ставят в центр стола
- ✦ Цветы не должны иметь резкий запах
- ✦ Цветы не должны быть высокими
- ✦ Цветы не должны закрывать сидящего напротив



# Виды праздничных столов









## Этикет за столом

1. Не опаздывай, будучи приглашенным.
2. Нужно уметь пользоваться столовыми приборами.
3. Не ставь локти на стол.
4. Не разговаривай с полным ртом.
5. Не кроши хлеб в суп.
6. Проявлять большую осведомленность, чем хозяйка, в правилах поведения за столом не следует - это **БЕСТАКТНО**