

Беседа

«Как вести себя за столом»

Культура поведения человека есть внешнее выражение его духовного богатства, умения общаться с людьми. Правила, регулирующие поведение в обществе, создавались на протяжении многих столетий. Они возникли в связи с необходимостью упорядочить общение людей, сделать его более организованным, приятным и красивым. Слайд 2: Эти правила называются этикетом.

Подлинная культура человека проявляется в манере поведения его в обществе, в отношении к другим людям, в его опрятности, простоте, в его речи, в умении вести себя за столом.

Слайд 3: Воспитанность - есть не что иное, как выработанная привычка держать себя в общепринятых нормах.

Воспитанный человек должен уметь вести себя за столом, знать назначение столовых приборов.

Слайд 4 -5: **За столом следует сидеть** прямо, не слишком далеко, но и не слишком близко от стола, не разваливаться на стуле и не наваливаться грудью на стол, не опираться на локти и не наклоняться очень низко над тарелкой. Неприлично читать газету во время еды или о чём-либо оживлённо рассказывать. За столом не следует жестикулировать и проявлять торопливость при еде. Чтобы чувствовать себя просто и естественно за столом, надо знать назначение предметов, находящихся на нём и уметь хорошо пользоваться ими. При еде нельзя издавать никаких звуков.

Все приборы - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут правой рукой, а все приборы, расположенные с левой стороны, - левой рукой.

Слайд 6: Ручку вилки и ножа обхватывают тремя пальцами: указательным, большим и средним. Ручка вилки и ножа должна упираться в ладонь. Во время еды нож и вилку следует держать наклонно к тарелке. Если держать перпендикулярно, то в таком положении они могут соскользнуть, и на скатерть полетят кусочки еды.

Когда вы прожевываете пищу, вилка и нож должны оставаться в руках, при этом приборы не направлены в потолок, а находятся в горизонтальном положении по отношению к тарелке. Ложку следует держать в правой руке так, чтобы конец ручки лежал на основании указательного пальца.

Салфетку можно развернуть, только когда поданы блюда. Её не повязывают на шею, а согнутой частью кладут на колени. По окончании трапезы складывают еще раз и промокают губ, но ни в коем случае не лицо.

Перед тем, как взять бокал с напитком, нужно промокнуть губы бумажной салфеткой, чтобы не оставить на стекле жирных следов.

Слайд 7: **Супу, щей** надо наливать неполную тарелку. Не следует набирать полную ложку и есть с носка, иначе не избежишь неприятных звуков, возникающих при втягивании в себя жидкости. Вычерпывая последние ложки супа, тарелку наклоняют от себя. Никогда нельзя дуть в тарелку.

Слайд 8: **Жаркое, сосиски** едят при помощи ножа и вилки, но не разрезая всё сразу (иначе всё остынет и потеряет свои вкусовые качества), а отрезая кусочки по мере надобности. Нож держат в правой руке, вилку в левой. Разрезая кушанье, вилку и нож держат наклонно к тарелке. С ножа никогда не едят. Когда едят только вилкой, её держат в правой руке, помогая себе кусочком хлеба или булки, которую берут в левую руку.

Слайд 9: Правила столового этикета гласят - если колбаса подана неочищенной, то каждый кусочек очищают на тарелке ножом и вилкой.

Сухую колбасу едят с кожицей. Сосиски в тонкой коже можно съесть вместе с ней, а толстую кожу, во избежание желудочных неприятностей, лучше снять.

Нарезанную колбасу, окорок, ветчину, буженину кладут себе на тарелку и едят ножом и вилкой, счищая кожицу.

Слайд 10: Рыбу едят только с помощью вилки, а костистую – 2 вилками, но никогда не пользуются ножом. Прекращая еду на время, вилку и нож кладут на тарелку крест-накрест.

Слайд 11: Если подана птица, то необходимо срезать мясо с костей, пользуясь ножом и вилкой, а оставшееся мясо съесть, держа косточку в руке. Косточки выплёвывают не в руку или тарелку и, тем более не прямо на стол, а на поднесённую ко рту вилку, складывая затем либо на особую тарелку, если такая есть, либо на край своей. После еды ложку, вилку и нож оставляют в своей тарелке, а не кладут на стол.

Слайд 12: Фруктовый компот едят десертными ложечками. Косточки беззвучно сплёвывают в неё, поднося к самым губам, а затем кладут на тарелку.

Слайд 13: Чай наливают не очень полный стакан или чашку. Бесшумно размешав ложечкой сахар, её вынимают и кладут на блюдце (из блюдца чай не пьют) Если же чай подан в стакане с подстаканником, то ложечку при питье не вынимают, а придерживают пальцем правой руки, в которой находится стакан.

Слайд 14: Хлеб следует нарезать небольшими кусочками, чтобы не приходилось ломать его руками или откусывать от большого куска. Хлеб и булка берутся из общего блюда руками и кладутся на тарелочку, стоящую слева от тарелки с супом или закуской.

Слайд 15: Соль и горчицу берут специальными ложками, а если их нет только кончиком ножа, но ни в коем случае не обратной стороной вилки или ложки.

Слайд 16: Кроме хлеба и булки, руками берут пирожки, печенье, конфеты, фрукты, сахар - рафинад, если в сахарнице нет специальных щипцов и сэндвичи.

Сэндвичи - закрытые бутерброды - состоят из двух ломтиков хлеба, между которыми помещаются закуски.

Сэндвичи и бутерброды едят руками, если их подают до обеда с напитками.

Если нужно сделать **бутерброд с маслом**, то хлеб из хлебницы берут руками и кладут в пирожковую тарелку. (Она слева).

Масло берется из масленки специальным ножом, кладется на свою закусочную тарелку.

Отламывают небольшой кусочек хлеба и индивидуальным закусочным ножом намазывают масло.

Можно взять целый кусок хлеба, придерживая левой рукой хлеб на тарелке, мажут маслом ту часть, которую собираются откусить. Целый ломоть хлеба, намазанный маслом, нужно есть ножом и вилкой.

Точно так же намазывают на хлеб паштеты и другие мягкие закуски.

Слайд 17: Спагетти, или макароны - соломка - это самостоятельное блюдо, а не гарнир к мясу, Спагетти подают в глубоких тарелках.

Существует несколько способов употребления этого блюда.

Классический способ. Спагетти едят с помощью ложки (она в левой руке) и вилки (в правой). Вилкой поддевают две-три нитки макарон и "вытягивают" их до уровня груди. После этого начинают наматывать, вращая вилку движением "на себя" и одновременно опуская в тарелку. Заканчивают наматывание в подставленной ложке, роль которой заключается в том, чтобы спагетти на вилке были отделены от спагетти в тарелке. 8-а>.

Итальянский способ не требует использования ложки. Набрав на вилку 2-3 нитки макарон, их вытягивают до уровня груди, после чего, продолжая держать вилку на этом же уровне, "наматывают" на нее спагетти, которые сами ползут вверх. Единственным украшением стола является соус или кетчуп, который нужно подавать в соуснике и обязательно теплым.

Из напитков допускается только томатный сок, который помогает расщеплению пищи, а не вымывает желудочный сок, как другие напитки

Слайд 18 :Яйца вставляют в специальную рюмочку, краем ложечки ударяем близко к верхушке и снимаем ее.

Такое движение должно быть быстрым и энергичным, иначе верхушка не отскочит. Но если именно так и произошло, можно снять ее пальцами.

Есть яйцо нужно ложечкой. Яичницу можно есть ложечкой или вилкой в зависимости от приготовления.

Слайд 19: Многие фрукты едят с помощью ножа и вилки, как банан или яблоко. Яблоко разрезают на 4 части. Каждая четвертинка одевается на вилку и, по очереди, очищается от кожуры острым ножом. Такое яблоко не хрустит, а хруст в приличном обществе то же самое, что и чавканье за столом.

Киви, дыню, ягоды без черешков едят с помощью чайной ложечки.

Ягоды на ветке отщипывают пальцами от грозди или черешка, косточки аккуратно выплевывают на ложечку и перекладывают на блюдце.

Десерт нельзя есть после бульонов и мясных блюд.

Слайд 20: Если поданы блины, то специальной ложечкой накладываем начинку (варенье, мед, сметану). С помощью ножа и вилки сворачиваем блин. Вилкой накалываем ближний к себе край и отрезаем ножом.

Самый большой промах, хуже которого может быть только ковыряние вилкой в зубах, это есть с ножа.

Слайд 21: Темы, запрещенные за столом:

- болезни и все, что с ними связано;
- критика подаваемых блюд;
- сплетни и обсуждение, как присутствующих, так и отсутствующих людей;
- политика и религия.

Слайд 22: Выходить из-за стола следует только по предложению хозяйки и лишь тогда, когда она сама встала. Если вам необходимо уйти раньше, то сделайте это незаметно для остальных гостей, предупредив хозяев.

Правила поведения за столом

Не забудь перед едой чисто вымыть руки,
Ведь от грязи твой живот испытает муки.
Ножик в правой, вилка в левой -
С едой ты справишься умело.
Чавкать очень неприлично,
Об этом знаешь ты отлично,
И не болтай-ка с полным ртом,
Сидя дома за столом.
Не крутись и не вертись, сидя за столом,
Хорошенько подкрепись, будешь молодцом.
Сиди тихо за столом, кушай аккуратно,
Чтоб, закончив свой обед, выглядеть опрятно.
Конфеты и торты красивы на вид,
Но это фигуре твоей повредит.
Коль тебе налили в чашку
Молоко, компот иль чай, -
Пей спокойно, аккуратно,
Ничего не разливай.
Не корми ты со стола милого котенка,
Ведь его своя еда ждет давно в сторонке.
Если нету аппетита, просто встань из-за стола.
Не должна везде и всюду быть разбросана еда.
Вовсе не спички, а зубочистки
Для зубной подходят чистки.