

Урок 08.02.2022

Тема: Сервировка стола к завтраку

Цели:

- Ознакомить учащихся с правилами сервировки стола к завтраку и рассказать о культуре поведения за столом;
- Сформировать навыки по сервировке стола к завтраку, правила этикета за столом;
- Воспитывать аккуратность, опрятность, развивать эстетический вкус.

Основная цель сервировки — создать определённый порядок на столе и удобство пользования приборами. Красивая сервировка вызывает приятное чувство, повышает аппетит. Надо стремиться сервировать стол ежедневно. Это поможет выработать привычку правильно пользоваться приборами, приучит к аккуратности.

Завтрак — утренний приём пищи. Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день. Для сервировки утреннего стола набор предметов подбирают в зависимости от блюд, входящих в меню. **Меню** — это перечень предлагаемых блюд и напитков. В состав меню завтрака могут входить: горячие напитки: чай, кофе, какао, молоко и др.; горячие блюда: каша, омлет, яичница и др.; гастрономические продукты: бутерброды, хлеб, кондитерские изделия, мясо, колбаса, сыр, масло, варёное яйцо и др.

Сервировку стола выполняют в определённой последовательности.

1. **Накрывание стола скатертью.** Тщательно отутюженную скатерть кладут на стол так, чтобы центральный сгиб был расположен по оси стола. Форма скатерти должна соответствовать форме стола, края — касаться сидений стульев (25—30 см от края столешницы).

Для сервировки стола к завтраку можно использовать цветные скатерти или скатерти с рисунком светлых тонов из льняной или хлопчатобумажной ткани. Вместо скатерти под каждый прибор можно положить сет — небольшую скатерть, или деревянную, пластмассовую подставку для посуды.

2. **Сервировка стола посудой и приборами.** Выполняют с учётом выбранного меню (рис. 6).



Рис. 6. Сервировка стола посудой и приборами

Закусочную тарелку диаметром 20 см (для холодных и горячих закусок) ставят точно против стула на расстоянии 2 см от края стола. Пирожковую тарелку диаметром 17,5 см (для подачи хлеба, булочек, тостов) ставят на расстоянии 5—10 см слева от закусочной. **Помните!** Центры тарелок должны находиться на одной линии.

Приборы предварительно отполировывают и размещают справа и слева от закусочной тарелки. Располагают их строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между закусочной тарелкой и приборами должно быть около 0,5 см. Помните! Расстояние от края стола до ручек приборов равно 2 см. Справа от закусочной тарелки кладут нож лезвием к тарелке, слева — вилку зубцами вверх. Если понадобится только нож или только вилка, прибор кладут с правой стороны. Если в меню есть сливочное масло, на пирожковую тарелку кладут персональный нож для масла.

Если еда прервана, столовые приборы кладут на край тарелки или крест накрест. По окончании приёма пищи приборы кладут параллельно друг другу или крест-накрест (рис. 7).



Рис. 7. Положение приборов

При подаче каши используют глубокую столовую или десертную тарелку, которую ставят на закусочную. К ней подаётся десертная ложка. Её располагают справа носиком вверх.

Блюдце с чашкой (стеклянную посуду) располагают справа от закусочной тарелки, возле кончика закусочного ножа. Ручку чашки обращают влево, чайную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

Если чай и кофе подают без сахара, то сахарницу располагают в центре стола. Если горячие напитки сразу не разливают в чашки, то на стол ставят чайник или кофейник. К ним подают молочник или сливочник, который ставят на небольшую тарелочку и располагают так, чтобы было удобно пользоваться.

При подаче сваренного яйца используют специальную подставку — пашотницу (рис. 8). Её ставят сначала на небольшое блюдце, затем на закусочную тарелку или справа от неё. Для яиц подают небольшую ложечку (лучше специальную пластмассовую или чайную).



Рис. 8. Пашотница

Общие блюда подают с приборами для раскладывания. Их располагают в центре стола: на тарелках — гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками; в низкой хлебнице или корзиночке — хлеб или кондитерские изделия; сахар — в сахарнице; варенье или мёд — в розетке или вазочке; масло — в маслёрке; сыр — цельным куском на специальной фарфоровой доске.

3. **Оформление стола салфетками.** Для завтрака, как правило, используют салфетки размером 32х32 см, которые кладут или ставят на закусочную тарелку. Бумажные салфетки ставят в салфетницу. **Помните!** По окончании приёма пищи салфетку кладут справа от тарелки.
4. **Расстановка приборов для специй, ваз с цветами.** Приборы для специй размещают в средней части стола в специальных подставках. Маленький букетик цветов (желательно свежих) ставят в удобном месте стола в невысокой вазе.

Основные термины и понятия

Сервировка, завтрак, меню

Посмотрите видео по ссылке: <https://youtu.be/nlhZAX72q0s>

Домашнее задание: Ответить на вопросы. Готовим поделки к 8 марта.

1. Что такое сервировка?
2. Назовите основную цель сервировки.
3. Какова последовательность действий при сервировке стола к завтраку?

4. Как вы думаете, от чего зависит наличие приборов при сервировке стола?