

Консультация для родителей

«Какие правила поведения за столом следует помнить»



Подготовила воспитатель подготовительной группы
Амбарцумян Алла Викторовна, ноябрь 2022г

«КАК СЕРВИРОВАТЬ СТОЛ».

Сервировка стола - большое искусство, с которым хорошо знакомы все мамы и бабушки, но каждый ребенок с удовольствием поможет взрослым накрыть стол. Для этого прежде всего необходимо знать, какой посудой мы пользуемся. Она различна по материалу изготовления и по назначению. Есть посуда стеклянная, деревянная, металлическая, глиняная (керамическая). Из фарфора и хрусталя сделана самая красивая и нарядная посуда.

В одной посуде мы готовим еду - это кастрюли, сковороды, горшочки и другие предметы, из другой - едим и пьем, называя ее столовой, чайной, кофейной.

Столовая глубокая тарелка предназначена для супа, щей, борща, окрошки - словом, для любого первого блюда, в котором много жидкости и которое обычно подают горячим. Глубокая тарелка размером поменьше называется десертной.

Мелкие тарелки тоже различны по размерам, и каждая из них используется для определенных блюд. Самая большая - столовая - для вторых горячих блюд: мяса, рыбы, дичи. К ним добавляется гарнир: картофель, овощи, рис, макароны. Иногда мелкую столовую тарелку ставят как подставную под тарелку с супом.

В тарелку поменьше - закусочную - кладут салаты и холодные закуски: колбасу, ветчину, сыр, шпроты. Тарелка еще поменьше называется хлебной или пирожковой. Как вы думаете, для чего она нужна? Конечно, чтобы ваш пирожок или кусок хлеба не лежал на столе. Для сладостей и фруктов подается мелкая десертная тарелка.

Для чая, какао и кофе предназначены чашки с блюдцами. Чашка и блюдце дружат и очень скучают друг без друга. Не разлучайте их и всегда ставьте на стол вместе: чашку на блюдце. Тогда капельки чая никогда не попадут на скатерть.

Для воды, сока, компота удобны бокалы и стаканы.

Какая еще посуда есть в вашем доме? Для хлеба на стол ставится хлебница, для масла - масленка, для сыра - сырница. А для чего нужны салатница, супница, селедочница, икорница, сахарница, кофейник, молочник, большой и маленький фарфоровые чайники? Все это для того, чтобы человеку удобно было есть и пить.

Но одной посуды недостаточно, нужны столовые приборы - ножи, вилки, ложки. Самые большие из них - столовые нож и вилка - предназначены для вторых горячих блюд. Для салатов, овощей и холодных закусок - закусочные нож и вилка размером поменьше столовых. Рыбными ножом и вилок едят рыбу. Чтобы легко отделить рыбу от косточек, на кончике ножа сделаны специальные изгибы, а в середине вилки, между вторым и третьим зубчиками, - углубление. Чтобы не разрезать гонкие рыбные кости, рыбный нож в отличие от столового тупой. Для фруктов и фруктовых салатов используются десертные или фруктовые столовые приборы. Столовой ложкой мы едим супы и молочные каши, для бульона, компота, мороженого и других сладких блюд используется ложка поменьше - десертная, для чая и кофе - чайная или кофейная ложечка.

Половник для разливания супа, нож для масла, лопаточка для торта, щипцы для сахара, вилочка для лимона, ложка с длинной ручкой для варенья - все эти приборы в нужный момент, оказываясь на столе, помогают нам аккуратно есть. Кроме того, на стол ставятся приборы для специй - соли, горчицы и перца - и к ним маленькие ложечки. На праздничный стол не ставят солонку с дырочками: вытрясать соль из такой солонки не совсем удобно, гораздо удобнее достать ее ложечкой, столько, сколько требуется, и положить в углубление своей тарелки.

И в праздник, и в обычный день на обеденном столе должно быть красиво, но сервировка праздничного стола отличается торжественностью.

Для того чтобы научиться сервировать стол, необходимо это проделать несколько раз с мамой и бабушкой: они подскажут, что и как лучше установить.

На стол стелют скатерть - белую или цветную, но обязательно чистую. Ее края опускаются со всех сторон стола одинаково, но не ниже сидений стульев. Каждому человеку за столом выделяется место - часть стола, на которой для него стоят тарелки и бокалы, лежат приборы.

Чтобы выяснить размеры этой части стола, сделайте следующее упражнение: поставьте стул к столу и сядьте, затем положите руки на стол так, чтобы было удобно. Вот вы и заняли свою часть стола. Мама подскажет, что в длину она 50-70 сантиметров, а в ширину - до середины стола. Обычно середину скатерти заглаживают в складку, и она делит стол по длине на две

равные части. Только помните, что когда вы сидите за столом, локти не должны лежать на столе, только кисти рук.

У стола стоят стулья - столько, сколько человек участвуют в застолье. Напротив стула на столе ставится закусочная тарелка, слева от нее хлебная. Между ними - закусочная и столовая вилки: зубчиками вверх, а не упираясь в стол. Справа от закусочной тарелки - столовый и закусочный ножи: лезвием к тарелке. Столовые нож и вилка лежат ближе к закусочной тарелке, но не под ее краями, закусочные приборы - дальше от тарелки: ими мы будем пользоваться в первую очередь, так как обычно застолье начинается с закусок. Когда хозяйка уберет со стола закусочные приборы и тарелки, поставит на стол второе горячее блюдо и подаст для него столовые тарелки, мы возьмем в руки столовые приборы. Есть такое правило: начинаем пользоваться теми приборами, которые лежат дальше от тарелки. Суповую ложку погложим между ножами, углублением вниз. Если же застолье начинается с первого горячего блюда, тогда при сервировке столовую ложку кладут справа от закусочного ножа. Расстояние от края стола до ручек приборов, называемых еще черенками, и закусочной тарелки - примерно два сантиметра, до хлебной - пять сантиметров.

Бокал для воды ставится с правой стороны от закусочной тарелки, за черенком столового ножа.

Полотняные салфетки, подобранные в тон скатерти, кладут каждому гостю на закусочную тарелку. Бумажные салфетки не раскладываются, а ставятся в салфетнице.

Приготовив место для каждого гостя, займемся общей сервировкой стола. Поставим приборы со специями, салатницу с салатом, тарелки с закусками. В баночках подаются шпроты и сардины, но под них ставятся подставные тарелочки. У каждого блюда - приборы для расклада: для салата - салатные ложка и вилка, для закусок - маленькие вилички. Закуски с общего блюда на свою тарелку перекаладываем ими, а не своей вилкой. Украсим стол цветами или свечами.

На праздничный стол ставится супница, мама разливает суп в тарелки на глазах у гостей. Затем ставится большое блюдо с мясом и гарниром: хозяйка или гости сами раскладывают это угощение в свои тарелки.

В любую минуту на столе должно быть красиво, и если произойдет неприятность - кто-то прольет воду или испачкает скатерть, хозяйка накроет это место плотной салфеткой и поставит сверху тарелку с закуской.

Сервировка чайного стола имеет свои особенности. Напротив стула на стол ставится чашка на блюдце. Ручка чашки смотрит вправо. Под ней на блюдце лежит чайная ложка ручкой к краю стола. Слева от чашки - пирожковая тарелка, на ней полотняная салфетка. Чайная салфетка меньше столовой. Справа от чашки можно положить нож для масла, повернутый острием к чашке.

На чайный стол ставятся различные сладости: торт в коробке или на тортнице, в вазочках печенье, конфеты, орешки, пирожные - каждое угощение отдельно. Конфеты можно подать в коробке. В сахарнице сахар, на тарелке лимон, нарезанный кружочками.

Для торта кладется специальная лопаточка, для сахара - щипцы, для лимона - маленькая виличка. Этими приборами мы пользуемся, когда берем угощение с общего блюда. Если в сахарнице нет щипцов, берем сахар рукой,

стараясь не касаться других кусочков. Рукой с общего блюда можно взять хлеб, печенье, конфету, яблоко, грушу, апельсин.

На столе стоят два фарфоровых чайника: большой - для кипятка, маленький - для заварки. Чайник, в котором на плите кипятят воду, на стол не ставится. Зато на столе может красоваться самовар, из которого хозяйка разливает гостям горячую воду.

Возможно, вы решили, что сервировка стола - дело сложное и ему трудно научиться. Это не так. Вы обязательно научитесь, делая это вместе со взрослыми. Сервировка стола - творчество, которое зависит от умения и фантазии хозяйки, а также от назначения стола: праздничный или ежедневный, какие блюда подаются, сколько человек участвуют в застолье. Сервировка стола придумана для того, чтобы за столом человеку было удобно.

Умение красиво и правильно сервировать стол отрабатывается в будни и в праздники. Обращайте внимание на детали сервировки: не раскладываете бумажные салфетки каждому, а держите в салфетнице, правильно положите нож и вилку у тарелки, не забудьте приборы для расклада и т. п. Предложите ребенку самостоятельно накрыть обеденный стол, помочь в сервировке праздничного стола. Он может поставить тарелки, разложить столовые приборы, красиво положить полотняные салфетки на тарелки.

«ЗА СТОЛОМ Я ЕМ ЛОЖКОЙ, ВИЛКОЙ И НОЖОМ».

Приятно сидеть за красиво сервированным столом и есть вкусную пищу! Даже говорят: аппетит приходит во время еды.

Существуют правила столового этикета. Мужчины и мальчики помогают дамам.

Поупражняйтесь сами: папы будут ухаживать за дочками, мальчики - за мамами, бабушки и дедушки тоже могут участвовать. Кавалер, ухаживающий за дамой, легко отодвигает стул от стола. Для этого не надо низко наклоняться над стулом. Держа его за спинку, приподнимите и передвиньте. Чтобы стул не выскользнул из рук, надо взяться не за верхнюю часть спинки, а за боковины, большие пальцы рук - с внешней стороны, остальные - ближе к телу. Дама встает между стулом и столом, как можно ближе к столу, даже чуть сгибая ноги в коленках. Кавалер придвигает стул к ее ногам. Она садится и благодарит за помощь. Настоящая дама, сев за стол, не придвигает стул ближе, не расправляет складки платья.

Следующее правило - уметь пользоваться салфеткой. Полотняную салфетку, сложенную пополам, кладем на колени: она защищает костюм от крошек и капель. Ей нельзя вытирать нос или лоб, можно лишь промокнуть уголки губ. Когда мы едим, салфетка лежит на коленях. Выходим из-за стола, кладем ее аккуратно сложенной между пирожковой и закусочной (столовой) тарелками. Закончили есть, положим салфетку на пирожковую тарелку. Эта салфетка во время всего застолья не меняется. Если она упала, поднимите ее, отряхните и положите снова себе на колени.

Бумажные салфетки меняются со сменой блюд и по мере надобности. Промокнув губы, сложим салфетку так, чтобы следы губ оказались внутри, и положим ее под закусочную тарелку. Закончив есть блюдо, вытрем салфеткой

губы, затем руки, а не наоборот, и положим на использованную тарелку. Новое блюдо на новой тарелке едим новыми приборами и пользуемся новой бумажной салфеткой.

Важно правильно пользоваться ножом и вилкой. Некоторые ребята думают, что нож нужен лишь для того, чтобы резать хлеб. Но только ли хлеб? Великий труженик - нож разрезает на маленькие кусочки мясо, колбасу, ветчину, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши. Он помогает нашим зубам и желудку, которым трудно раскусить, перемолоть и переварить большие куски пищи. Неприятно смотреть на человека, пытающегося прожевать такие куски. Владея ножом и вилкой, мы легко нарежем удобные для еды кусочки, ломтики и дольки.

В правой руке держим нож, лезвием вниз, в левой - вилку, зубчиками вниз, если пищу надо прокалывать (мясо, колбасу, сыр), или зубчиками вверх, если кладем на вилку гарнир. Оба прибора одновременно либо в руке, либо на тарелке. Положим нож и вилку на тарелку, возьмем в руки кусок хлеба или бокал с водой. Когда мы прожевываем пищу или что-то рассказываем, нож и вилку держим в руках так, чтобы кончики приборов лежали на краю тарелки.

Следует правильно держать нож и вилку в руках: ручки приборов находятся в ладонях, придерживаем их большими и средними пальцами, а кончики указательных в них упираются. Во время еды кладем приборы на тарелку так: нож лезвием к центру тарелки, ручкой вправо - к правой руке, вилка зубчиками вниз, ручкой влево - к левой руке. Когда закончили есть, нож кладем так же, а вилку слева от ножа зубчиками вверх.

Не следует разрезать мясо на несколько кусочков, а затем, отложив нож, есть только вилкой: мясо быстро остынет и станет невкусным. Отрезаем кусочек, съедаем, отрезаем другой.

Как научиться пользоваться ножом и вилкой? Положите на тарелку кусок колбасы, ветчины или сыра. Сядьте удобно за стол, возьмите в руки нож и вилку. Проверьте, правильно ли вы взяли их в руки? Проткните кусок вилкой и отрежьте от него маленький кусочек. Первый раз это сделать всегда трудно, попробуйте еще и еще раз, но прежде запомните несколько советов:

- чтобы не испачкаться, отрезаем кусочек подальше от себя;
- вилку держим крепко, чтобы кусок не выскользнул, и под небольшим наклоном;
- нож двигается легко и свободно вдоль зубчиков вилки;
- отрезаем небольшой кусочек, чтобы его легко прожевать;
- вилка осталась в большом куске; придерживая его ножом, вынем вилку; проткнем ей отрезанный кусочек и поднесем его ко рту.

Посмотрите, как это делают взрослые. Попробуйте снова и снова. У вас обязательно получится, и скоро вы будете удивляться: неужели это казалось трудным?

И дома, и в гостях за столом пользуйтесь ножом и вилкой. Нож не только разрезает пищу, он помогает положить гарнир на вилку. Двигая по тарелке вилку зубчиками вверх, набираем на нее гарнир, а нож придерживает его, словно заборчик. Никогда не накладывайте гарнир на вилку ножом.

Ко рту подносим только вилку, а не нож. Если вас попросили подать столовые приборы, протяните правой рукой нож или вилку ручкой к

попросившему. Держите прибор в том месте, где его ручка соединяется с лезвием.

То, что можно легко разделить вилкой, едим без ножа: вареную картошку, котлеты, омлет, вареный рис. Вилку держим в правой руке, а левой придерживаем тарелку: большой палец лежит на краю тарелки, остальные - под краем.

Не менее важно знать, как правильно есть то, или иное блюдо.

Как есть суп

Левой рукой придерживаем суповую тарелку. Столовая ложка в правой руке: ее ручка лежит на среднем пальце, а большой и указательный - ее придерживают. Ко рту ложку подносим чуть наискось, не захватываем ее губами, а сливаем содержимое в рот. Очень горячий суп не прихлебываем и не дуем на него, подождем, пока он немного остынет.

Наклонять или нет тарелку, чтобы собрать из нее остатки супа? В гостях мы не доедаем суп, а дома можно осторожно, чтобы не испачкать скатерть, наклонить тарелку от себя. Чтобы капельки супа не капали на стол или нарядную одежду, ведем ложку в тарелке не к себе, а от себя. Тогда капли упадут в тарелку.

Во время еды не кладем ложку на стол: она либо в руке, либо в тарелке. Если еще едим, ложка лежит углублением вниз, закончили есть - положим углублением вверх. Ее ручка направлена к правой руке.

Как есть бульон

Бульон подают в чашке с блюдцем. На блюдце под ручкой чашки лежит десертная ложка. Иногда хозяйки кладут десертную ложку не на блюдце, а на стол, справа от чашки. Во время еды чашку поворачиваем ручкой влево и придерживаем ее левой рукой. Удобнее поворачивать и бульонную, и чайную чашку рукой к себе, а не от себя (по часовой стрелке).

Десертной ложкой едим бульон из чашки, как суп, его остатки можно допить. Для этого повернем чашку ручкой вправо и правой рукой поднесем ее ко рту, левой же придерживаем блюдце. Есть специальные бульонные чашки - с двумя ручками: их не надо поворачивать, но и допивать из них не следует.

Как есть хлеб

Кусок хлеба берем из хлебницы рукой, стараясь не касаться других кусков, кладем на свою пирожковую тарелку. Левой рукой отламываем от куска небольшой кусочек и съедаем. Если нет хлебной тарелки, заменим ее бумажной салфеткой. Пирожок к бульону тоже лежит на этой тарелке, но мы его не разламываем, а подносим левой рукой ко рту и откусываем.

Не рекомендуется с помощью хлеба класть еду на вилку, для этого используют нож. Только совсем маленькие дети так делают. Нельзя играть хлебом: делать из него шарики и катать по столу.

Хлеб очень рад,
Когда его едят.
Но обижается и плачет,
Когда он ничего не значит
Для легкомысленных ребят.

Какие правила поведения за столом следует помнить и выполнять?

- Есть и пить беззвучно и аккуратно, не оставляя на скатерти следов пищи.
- Не склоняться низко над тарелкой, только слегка наклонить голову.
- На столе лежат только кисти рук, локти на стол не ставим.
- Обе руки либо свободны, либо заняты: в правой нож - в левой вилка, в правой вилка или ложка - левая придерживает тарелку.
- За столом нельзя говорить громко или с полным ртом.
- Если во рту пища, воду не пьют.
- Если ложка или вилка упала на пол, не спешите поднимать, попросите другую. Когда будете выходить из-за стола, поднимите упавший на пол прибор.
- Упавшую на пол полотняную салфетку не меняем на другую. Бумажные салфетки меняем по мере надобности и при новом блюде.
- Не привлекайте к своей ошибке внимание: не хмурьте брови, не плачьте, не жалуйтесь. У каждого может разбиться бокал, пролиться вода, салат вместо тарелки попасть на скатерть. Все поймут, что вы сделали это случайно. Но в таком случае обязательно скажите хозяйке дома: «Простите меня, я это сделал нечаянно».
- Не кладите на тарелку более двух закусок, например, колбасу, ветчину, шпроты, огурец, помидор и другие. Съешьте одно - положите другое.
- Не протягивайте руки через стол к блюду, стоящему от вас далеко. Попросите передать или положить вам угощение.
- Не спешите в еде, но и не сидите долго за одним блюдом.
- За столом мы не только едим, но и общаемся: разговариваем, слушаем, улыбаемся. Старайтесь не поворачиваться спиной к рядом сидящим. Сидите прямо, поворачивая только голову.
- Не спешите выходить из-за стола. Если вы среди взрослых, они подскажут, когда это удобнее сделать. Первой садится за стол и встает хозяйка дома.
- Всегда благодарите за угощение хозяйку. Скажите: «Спасибо, очень вкусно!», или «Спасибо, такая вкусная солянка», или одно слово «Спасибо!».
- Никогда не говорите за столом плохо о приготовленных блюдах. Например: «Ой, опять гороховый суп. Я его не люблю» или «Как плохо пахнет. Это невкусно».
- Не говорите за столом и о том, что может испортить аппетит и настроение. Например: «Посмотри, макароны, как червяки».

Как видите, правил очень много, но они легко запоминаются. Соблюдать правила столового этикета приятно и необходимо, они помогают нам выглядеть красиво за столом и создают добрые отношения между людьми.

Культура еды является одним из показателей воспитанного человека и отрабатывается с ребенком ежедневно. Необходимые условия для этого: соответствующая сервировка стола, выполнение правил поведения во время

застолья. Дети не научатся пользоваться ножом и вилкой, не отработывая постоянно этого навыка. Рассказ «За столом я ем ложкой, вилкой и ножом» труден для непрерывного восприятия, прочитайте его по частям за два - три раза.

Источник : <https://nsportal.ru/>