

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования детей
Детско – юношеский центр «Гармония»
Чановского района Новосибирской области



«Правила столового этикета» сценарий мероприятия



Автор: педагог Галина Сергеевна Пайвина

2013год

Сколько раз в кино каждый из нас видел комические (в основном) сцены, в которых героев ставили в тупик такие, казалось бы, обычные вещи, как столовые приборы? Вернее, незнание их предназначения и неумение ими пользоваться. Много раз, не правда ли? При этом большинство из нас, посмеявшись над изображающими неумех актерами, редко задумываемся о том, насколько сами компетентны в этой сфере. А зря – в жизни все случается. Вдруг вы окажетесь на приеме, к примеру, у испанского короля! Или на деловом ужине.

Показ отрывка из фильма «Москва слезам не верит»

Нож

С чего же еще начать рассказ о столовых приборах, как не с ножа? Сначала, ясное дело, нож был предметом универсальным: его брали на войну, на охоту, им же пользовались и за столом. Но время шло, потребности и привычки становились утонченнее, людей (сначала знать) перестало устраивать такое положение вещей – ножи стали отличаться друга от друга своим предназначением. Появился отдельный их вид – столовые ножи. Все они имели (и имеют) овальный и тупой конец лезвия. Связано это, как нетрудно догадаться, с довольно жесткими нравами прошлого: острый нож на столе всегда мог стать оружием.

Ложка

Ложка хоть и появилась позже ножа – столовым прибором стала раньше. Так, например, на Руси она известна как минимум с XII века. Ложки вместе с ножами обычно носили за голенищем сапог. У тех, кто побогаче, были специальные футляры. В общем, столовые приборы раньше было принято носить с собой – мало ли где придется трапезничать.

Вилка

Вилка вошла в обиход в Европе около XV века. Хотя «вошла в обиход» – сильно сказано: этот прибор появился в весьма ограниченных количествах и был привилегией знати. Поначалу вилки были плоскими, с двумя зубцами. Но постепенно их форма становилась более удобной, количество зубцов увеличилось до трех, а потом и четырех. Простой люд в России признал вилку и начал ей пользоваться только в XIX веке

Общие правила-минимум для всех

Чтобы не прослыть невеждой за столом, нужно знать самые простые общие правила столового этикета.

Как сидеть?

Нужно сидеть не очень далеко, но и не очень близко от края стола. Ни в коем случае локти не должны лежать на столе. Сидеть следует прямо и не сгибаться над тарелкой.

Салфетка.

Первое, на что нужно обратить внимание перед едой, это салфетка. Полотняную салфетку необходимо положить себе на колени, а вот руки и рот необходимо вытирать бумажной салфеткой. Закончив трапезу, полотняную салфетку положите на стол.

Столовые приборы.

Существуют столовые приборы для общего пользования и для индивидуального пользования. С общего блюда кушанья необходимо брать общими столовыми приборами (ложки, вилки, щипцы). Ни в коем случае не перепутайте и не возьмите еду индивидуальными приборами из общего блюда. Главное, не запутаться с ножом и вилкой. При помощи ножа и вилки едят твёрдые мясные блюда (отбивные, филе, печень, лангеты и т.д.).

Итак, никогда не держите нож в левой руке. Это главное правило. Даже для левшей. Подносите ко рту вилку (или ложку), а не наоборот. В процессе еды, когда будете нести вилку или ложку ко рту, держите ее параллельно столу. Суп едят ложкой спокойно и неторопливо. Если суп оказался горячим, то не мешайте его ложкой, а подождите, пока он остынет до комфортной температуры. Ложкой черпают от себя. Подумайте, так ли вы привыкли кушать?

Подносят ложку ко рту левым широким краем. Если супа осталось немного, и вы собираетесь его съесть, приподнимите тарелку левой рукой от себя. По окончании кушанья ложка оставляется в тарелке. Не жадничайте, не наполняйте ложку супом до краев – «по дороге» вы можете случайно расплескать, заляпать скатерть или даже кого-то из соседей.

Во время паузы в трапезе положите приборы на тарелку, рядом с едой. Если это нож и вилка, то концы их должны немного пересекаться («рисовать» полноценный крест в тарелке не стоит). Когда прием пищи окончен – кладите приборы на тарелку параллельно (нож острием к вилке): официант или хозяин застолья поймут, что тарелку можно убирать.

(Показать детям на столовых приборах «паузу» во время еды и «окончание приёма пищи»).

Спокойствие, только спокойствие.

Вы очень голодны? Это не повод набрасываться еду. Ешьте неторопливо, так вы предстанете перед гостями культурным человеком и ещё больше насладитесь поеданием вкусной пищи. Кроме того, не следует наполнять рот большим количеством еды или откусывать сразу большие куски пищи.

Если вы случайно уронили нож или вилку, не пытайтесь тот час же поднять их, лучше попросите другой прибор.

Хлебный этикет

Хлеб, на самом деле, деликатный продукт, и кушать его надо тоже уметь. Не каждый знает, что хлеб кушают маленькими кусочками, для этого от целого куска отламывают маленькие над своей тарелкой.

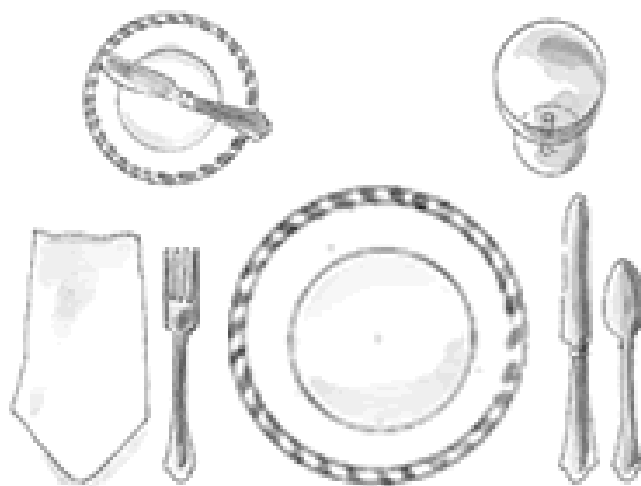
О чём говорить?

Не критикуйте блюдо, приготовленное хозяйкой, а вот похвала, наоборот, поощряется. За столом не принято заводить разговоры о неприятностях и болезнях. Не затрагивайте непонятные и неинтересные для других темы.

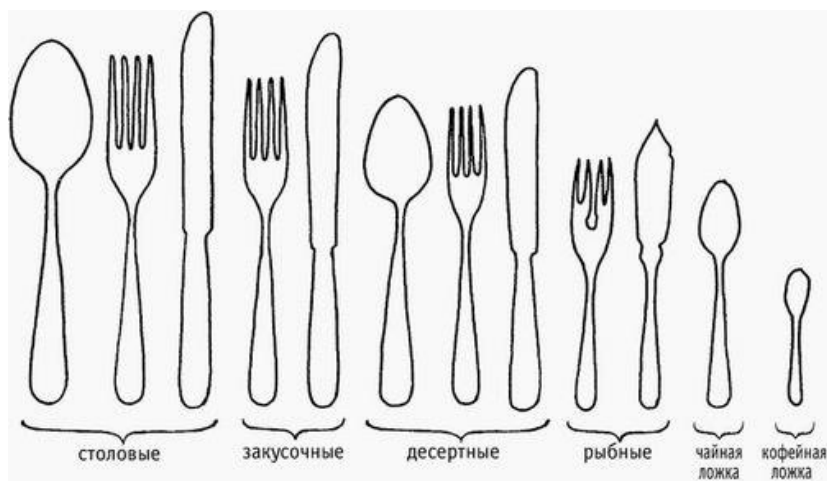
И не заводите разговор с человеком, сидящим далеко от вас, лучше всего дождаться момента, когда можно будет пересесть поближе.

Помните, случается, что не каждая пища может оказаться вам по душе. Но не стоит высказываться по поводу симпатий или антипатий, этим вы покажете свою невоспитанность. Любой кусочек пищи, оказавшийся у вас во рту, должен быть съеден. Исключение лишь составляют рыбы кости или фруктовые косточки, которые следует аккуратно и практически незаметно вытащить изо рта.

Вначале накрывают стол скатертью, которая должна быть чистой и отглаженной. После этого расставляют тарелки **(рассказать и показать детям разновидности тарелок)**. Рекомендуются их не только хорошо вымыть и протереть, но даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой. Столовые приборы раскладывают сразу после расстановки тарелок. Если присутствует большое количество ножей, вилок и ложек, то начинают с приборов для главного блюда. Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки – с левой стороны, острием вверх. Ложку для супа кладут носиком вверх, рядом с ножом **(показать на примере столовых приборов и раздать картинки простой сервировки стола)**.



Чтобы накрыть стол, соблюдая правила этикета, нужно обязательно знать правила применения столовых приборов и их разновидность. С основными из них мы сейчас познакомимся **(раздать детям картинки с изображением)**



Запомнить все правила этикета по применению столовых приборов не представляется возможным. Самих этих приборов великое множество – мы рассмотрели только основные. Но важно помнить: если какой-то прибор вам незнаком, понаблюдайте за более осведомленными соседями и вы сможете поесть, не нарушив правила этикета.

Конкурсы

Разделить детей на 2 команды.

I. Придумать интересное название для команды и выбрать капитана.

II. Правильные ответы (оценивается скорость и верность ответов).

Вопросы:

1. Где находятся салфетки перед началом застолья?

- а) На тарелках.
- в) Развешены на спинках стульев.
- г) Лежат на сиденьях стульев.

2. Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и...

- а) Вешаете ее на спинку стула.
- б) Кладете на колени.
- в) Заправляете за воротник.

3. Во время обеда вы:

- а) Положите локти на стол.
- б) Будете стараться, чтобы только кисти рук лежали на столе.

4. На праздничном столе справа и слева от тарелки лежат три ножа и три ложки. Какими приборами вы воспользуетесь вначале?

а) Крайними от тарелки.

б) Теми, что лежат посередине.

5. Сидя за праздничным столом, как есть хлеб?

а) Откусывать от куска.

б) Отрезать ножом небольшие кусочки и есть их.

в) Отламывать рукой маленькие кусочки и есть их.

6. Как поступить, если подан слишком горячий суп?

а) Придется подождать, пока он остынет, а затем начать есть.

б) Подуть на горячий суп, чтобы он быстрее остыл.

в) Если суп слишком горячий, придется есть, обжигаясь - вы же в гостях!

7. Что делать с салфеткой из ткани после окончания еды?

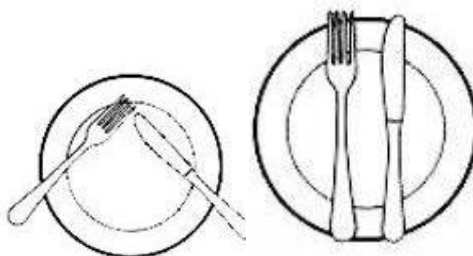
а) Аккуратно сложить и оставить на стуле.

б) Аккуратно сложить и оставить на столе.

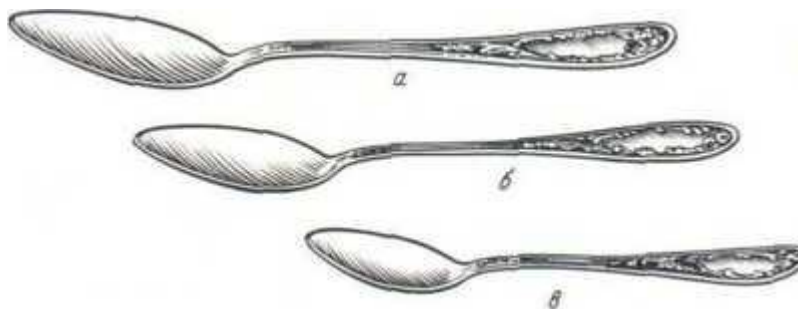
в) Небрежно положить на стол.

III. Конкурс капитанов:

1. Подпишите, что обозначают эти картинки



2. Где на этом изображении находится столовая, десертная, чайная ложки?



3.Задание для команд. Сервировка стола.



Подведение итогов и награждение команд.



