



*Година спілкування:
«Етикет за столом»*

**Підготувала:
Дерев'янка Ю.О.**

Мета:

навчити дітей правилам поведінки за столом, правильно користуватися столовими приборами; розкрити зміст поняття «етикет».

Обладнання:

сервірований стіл, малюнки

Зміст заходу

I. Інформаційна частина

Слово вчителя:

Уявімо, що ви самостійно сервірували стіл для вечері та чекаєте на батьків, які ось-ось придуть з роботи. Ви правильно розклали столові прибори, тобто «підготували робоче місце до роботи», тепер на часі обговорити, «як правильно користуватися підготовленим інструментом». Перебування за столом потребує від нас знань правил поведінки за столом та вмінь користування столовими приборами, тобто знань столового етикету.

Етикет — це правила, в яких відображається належна поведінка людей у суспільстві.

Етикет за столом — це перелік правил щодо поведінки людей під час при йому їжі.

Етикет за столом характеризується не тільки вмінням правильно використовувати столові прибори, а й правильно поводитися за столом, і навіть вмінням вести чи підтримувати розмову.

Етикет вживання страв і напоїв за столом, як і всі інші традиції, у першу чергу ґрунтується на увазі до відчуттів людей, які вас оточують. Хороші манери передбачають скромне і тихе, а значить — природне і вміле споживання страв та напоїв.

Так само, як будь-які традиції є досить сталими у часі, такий столовий етикет мало змінюється. Основні принципи залишаються незмінними, але з'являються нові прийоми обслуговування в закладах харчування, впроваджуються винаходи та вдосконалення щодо вигляду і форми приборів для споживання страв, нарешті, нові страви — все це приводить до зміни етикету споживання їжі.

Займати місця за столом запрошує господар або господиня. Сідають за накритий стіл спочатку жінки, а потім чоловіки. Якщо ви опинилися за столом поряд з незнайомими вам людьми, можна представитися їм, якщо це жінка або чоловік, старші за вас. Розмову слід вести з обома сусідами, не віддаючи переваги одному з них. Украй неввічливо говорити за столом про ваші смаки (що вам подобається і що не подобається). Сідаючи за стіл, потрібно пам'ятати про правильну поставу. Сидіти слід прямо, не напружуючись, злегка спираючись на спинку стільця.

Передусім треба пам'ятати, що починати їсти можна тільки тоді, коли почне їсти господар (господиня). Спочатку розкладають серветку та залишають її на колінах. Не треба заправляти серветку за комір або пояс. Один край серветки має лежати вище за інші для використання його у разі потреби витерти губи.

Серветка призначена для індивідуального користування, тому не варто передавати її сусідам. Після закінчення прийняття їжі серветку ніколи не складають, її просто кладуть на стіл, при цьому серветка може мати довільну форму.

Сівши за стіл, зверніть увагу на те, як сервірований стіл. Посуду і приладів начебто багато, але кожен на своєму місці, у кожного своє призначення.

Виделку тримають під невеликим кутом до поверхні стола. Долоню розташовують біля верхньої частини ручки, вказівний палець розташовують на вузькій частині виделки, але не дуже близько до зубців.

Існує кілька правил, що визначають, коли треба тримати виделку в лівій руці, а коли — у правій. Якщо перед вами досить м'які страви, такі як омлет, овочі або котлета, можете спокійно брати виделку в праву руку. Щоб розділити ці страви на шматочки, ніж можна не використовувати. Тримати виделку в правій руці дозволяється, коли перед вами рибна стравка, при цьому можна допомагати собі шматочком хліба в лівій руці. Але це тільки в тому випадку, якщо немає спеціальних приборів для рибних страв: ножа з лопатоподібним лезом і виделки з трьома зубцями.

Також не ріжуть ножом галушки, вареники та варені овочі.

Ніж тримають у правій руці, а виделку – в лівій, коли використовують так званий «європейський» спосіб. У цьому разі шматочки страви відрізають по одному й одразу відправляють до рота. Спосіб застосовують, коли стравка подається гарячою і не варто різати її одразу всю, щоб запобігти її охолодженню та втраті смаку. «Американський» спосіб стане в нагоді, коли подаються холодні страви з м'яса. Він полягає в тому, що, відрізавши за один раз кілька шматочків, ніж кладуть на край тарілки, після чого виделку перекладають у праву руку. Зубці виделки, розташованої у правій руці, повинні дивитися вгору. Якщо виделка в лівій руці, то її вістря спрямовують униз. Прибори, які ви взяли зі скатертини і почали використовувати, у жодному разі не кладуть назад на стіл. Якщо ви перериваєтеся для бесіди чи для того, щоб взяти іншу стравку, ніж та виделку кладуть на тарілку так, як ви їх тримали під час прийняття їжі (ніж ручкою вправо, виделку ручкою вліво).

Якщо ви закінчили їсти і не збираєтеся брати ще щось, покладіть ніж та виделку разом на тарілку, повернувши їх ручками вправо. Закінчивши їсти, не можна відсувати від себе тарілку.

Для вживання овочів використовується одна виделка, яку тримають у правій руці зубцями догори. Не слід наповнювати рот великою кількістю їжі. Жувати їжу слід безшумно, не поспішаючи.

Ложкою користуються тільки для супів і бульйонів. Її тримають таким чином, щоб великий палець лежав зверху на її ручці. Дмухати на суп, перемішувати його ложкою, для того щоб охолодити його — дуже негарно. Краще зачекати, коли він трохи охолоне. Щоб не забруднити свій одяг, першу стравку зачерпують у напрямку від себе, наповнюючи ложку не більше, ніж на дві третини. Їсти треба не сьорбаючи, абсолютно нечутно для інших

присутніх. Набираючи останню ложку супу з тарілки, слід злегка нахилити її від себе. З'ївши суп, ложку залишають у суповій тарілці. Ручка ложки має злегка виступати за край тарілки.

Страву із загальної тарілки зазвичай беруть, користуючись виделкою, ложкою, лопаткою або щипцями, покладеними в це блюдо. Хліб, печиво, тістечка (сухі), фрукти беруть руками, оскільки ці продукти не потрібно ділити ножом чи виделкою, вони не бруднять пальців, які торкаються тільки одного шматка. Спиратися ліктями на край стола можна тільки, коли ви в даний момент не їсте, а розмовляєте з кимось через стіл. Під час зживання їжі лікті не можна ставити на стіл ні за яких обставин. Коли людина, яка сидить за столом, відкидається на спинку стільця, її долоні можуть лежати на краєчку стола.

Особливі правила існують під час чайного прийому:

- подану чашку з чаєм розміщують на блюдці, яке тримають у руці;
- коли чайна ложка подається з чаєм або кавою, її використовують тільки для розмішування напою;
- помішувати цукор у чашці слід безшумно, після чого ложку кладуть на блюдце;
- після того як чай випили, чайний посуд і серветку кладуть на підсобний стіл;
- якщо чай пролився на блюдце, його слід промокнути паперовою серветкою і залишити її на підсобному столі;
- якщо подають чай з лимоном, то спершу в чай кладуть цукор, а потім кружечок лимону; лимон не слід давити ложкою і виймати з чашки;
- не рекомендується дмухати на чай і пити з ложечки, слід зачекати, поки напій охолоне.

II. Практична частина

Запитання та завдання:

1. Що таке столовий етикет?
2. Продемонструвати, як правильно сидіти за столом.
3. Які ви знаєте способи використання виделки і ножа? Продемонструвати їх.
4. Показати, як правильно користуватись ложкою, споживаючи перші блюда.
5. Показати та пояснити, як правильно споживати чай та каву.

III. Додаткова інформація

Повідомлення учениці

Усі столові прибори, які розташовані зліва (а це завжди виделки), слід тримати в лівій руці. Справа розташовані ложки і ножі, які тримають у правій руці.

Перш ніж зробити ковток води або чаю, спочатку слід витерти губи, це варто зробити для того, щоб край скляного чи фарфорового посуду залишився чистим.

Гості можуть покласти серветку і піднятися з-за столу тільки тоді, коли це зробить господар (господиня). Варто пам'ятати, що правил поведінки за столом слід дотримуватися не тільки в гостях, а й за родинним столом.

Слово «етикет» має французьке походження й у позаминулому столітті воно визначало суворо встановлений порядок та форми поведінки при дворі французьких монархів, а також у дипломатичних відносинах.

Перша виделка з'явилася в Італії. На початку XVII ст. приблизно у 1608 р. англійські джентльмени завезли виделки до Англії.

IV. Заклучна частина

Слово вчителя:

Гадаю, що сьогоднішня година спілкування стане вам в нагоді. А зараз, збираємося і йдемо відпрацьовувати свої знання на практиці в піцерії «Челентано».



**Правильне використання
серветки під час
прийняття їжі**



**Місце розташування
чайної ложки під час
чаювання**



