

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще пізнати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

## Урок № 5

**Дата:** 29. 12.2022

**Тема:** Правила етикету за столом: призначення столових приладів

**Мета:** Охарактеризувати Правила етикету за столом і призначення столових приладів; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати повагу до професії.

**Хід уроку:**

Обов'язково потрібно пам'ятати про те, як правильно сісти за стіл, адже все починається саме з цього. Не варто сидіти дуже близько до столу або розташовуватися так, що потім буде складно дотягнутися до приладів. Сидіти за столом потрібно з прямою спиною. І важливо пам'ятати про те, що за столом повинно бути комфортно. Тому варто відразу сісти зручно, щоб потім не відволікатися від трапези пошуками зручного положення.

Варто пам'ятати про те, що ні в якому разі не можна класти лікті на стіл. Цьому навчають навіть дітей з ранніх років, але в дорослому житті не кожен згадує дане правило. Класти на стіл можна тільки кисті рук. Якщо виникла необхідність взяти сільничку або, наприклад, хліб, то не можна вставати з місця або тягнутися через стіл, щоб дістати бажане. Правильніше буде попросити кого-небудь передати вам необхідне. Якщо ж вас попросили передати хліб, то ніколи не беріть його в руки за передвчч. Буде правильно, якщо ви передасте кошичок з хлібобулочними виробами, і людина візьме сам стільки, скільки йому потрібно.

Не варто заправляти серветку, яка зазвичай розташовується на тарілці, за воріт, як це показують у багатьох фільмах. Так можна зробити лише в тому випадку, якщо за столом сидить дитина. Дорослий повинен акуратно розстелити серветку у себе на колінах. Серветку слід брати лише тоді, коли подали основні страви, після закінчення трапези можна акуратно витерти їй рот і руки, а потім її слід покласти на стіл.

Правильна сервіровка вже підказує, як саме використовувати столові прилади. Предмети потрібно тримати в тій руці, яка відповідає стороні тарілки, біля якої лежать прилади.

Зверніть увагу на положення столових приладів при сервіровці в ресторані (рис. 1). До речі, це може стати в нагоді і вдома, щоб можна було правильно розкласти всі прилади до приходу гостей.



Рис. 1. Положення столових приладів при сервіровці в ресторані

Брати першими потрібно ті предмети, які знаходяться з самого краю, а не біля самої тарілки. Пам'ятайте, що безпосередньо під час трапези руки повинні бути навісу. Так буде зручніше управлятися з блюдом, і це буде відповідати правилам етикету. Якщо під час вечері ліва рука у вас вільна, поки права зайнята, то не можна тримати її на колінах, опускаючи під стіл.

Якщо до вечері подадуть який-небудь напій і його розіллють по келихах, то потрібно попросити офіціанта прибрати інші фужери, щоб вони не заважали під час трапези. Тримати фужер або келих з вином потрібно за ніжку трьома пальцями (рис.2). Іноді допускається торкатися ніжки чотирма або всіма п'ятьма пальцями. Якщо взяти келих за основу, то залишаться відбитки і, до того ж, напій нагріється, чого бути не повинно. Келихи з іншими напоями, які подаються холодними, наприклад, шампанським або білим вином, теж потрібно тримати за нижню частину самої ніжки. Якщо ви хочете покласти лід, то класти крижані шматочки потрібно виключно спеціальними щипцями. Келих з коньяком можна тримати за підставу таким чином, щоб ніжка проходила крізь пальці.



*Рис. 2. Як тримати келих відповідно правил етикету*

Приступати до трапези потрібно лише тоді, коли до вашого столу подадуть їжу і напої. Тамувати голод хлібними паличками або хлібом, як це роблять багато, не варто.

Ложка завжди повинна бути тільки в правій руці, навіть якщо ви за природою своєю лівша. Для того щоб вона правильно лягла в руку, великий палець вашої руки повинен знаходитися зверху ручки самого приладу.

Вилку за правилами потрібно тримати в лівій руці. Звичайно, іноді бувають винятки, коли її тримають у правій руці. Це допускається в тому випадку, коли вам подають страву, де не потрібне використання ножа. Наприклад, це може бути ніжна запіканка, пишній і смачний омлет, або овочі. Тоді цілком можна використовувати цей столовий прилад в правій руці.

## Урок № 6

**Дата:** 29. 12.2022

**Тема:** Правила етикету за столом: призначення столових приладів

**Мета:** Охарактеризувати Правила етикету за столом і призначення столових приладів; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати повагу до професії.

**Хід уроку:**

Пам'ятайте, що перші страви, а саме всілякі супи, потрібно їсти гранично акуратно. Набирайте бульйон ложкою по напрямку від себе. Так суп не проллється, не забруднить скатертину і одяг. Ложку з супом потрібно максимально акуратно підносити до рота. Коли подають суп з великими шматками м'яса або птиці, потрібно спочатку з'їсти весь бульйон –

рідку частину страви. А вже після можна з'їсти м'ясо за допомогою таких столових приладів, як вилка і ніж. Так положено по етикету.

У разі, коли подають суп з м'ясними фрикадельками або, як їх зараз модно називають, meat-ball-ами, то їх можна розділити на невеликі шматочки за допомогою ложки. Те ж саме можна зробити з галушками. Доїдаючи суп, обов'язково злегка нахиліть тарілку на себе, притримуючи її однією рукою. Щоб не потрапити в незручне становище, залиште трохи рідини від страви на тарілці, не доїдайте страва до кінця. Це цілком допускається.

Якщо суп занадто гарячий, не перемішуйте його і не дуйте для того, щоб він швидше охолонув. Почекайте трохи і потім приступайте до їжі.

Якщо подали стейк або якесь інше м'ясне блюдо, то вилка повинна бути в лівій руці, а ніж – у правій. Великий шматок м'яса не варто відразу весь нарізати на зручні шматочки. Кожен раз потрібно відрізати не дуже великий шматочок і відразу ж відправляти його в рот. Звичайно, зручніше буде відразу поділити страву на порційні шматочки і насолоджуватися м'ясом без використання ножа, але це неправильно. Якщо до м'яса подали спеціальний соус, то поливати їм потрібно лише саме м'ясо, але ні в якому разі не гарнір.

У тому випадку, якщо м'ясо вже з'їдено і залишився гарнір, то його можна доїсти без ножа, при цьому допускається тримати виделку в правій руці. Якщо до м'ясної страви подали легкий овочевий салат, який замінить звичний гарнір, тобто його потрібно у тій тарілці, в якій він був поданий.

Такі м'ясні страви, де приготоване м'ясо на кісточці, не можна доїдати до кінця. Ні в якому разі не можна обгризати кістки, брати її руками і згризати м'ясо. Потрібно з'їсти рівно стільки, скільки ви зможете зрізати з м'яса кістки.

При поїданні таких других страв, як голубці або котлети, цілком допускається використання лише вилки, яку слід тримати в правій руці.

Салати їдять виключно виделками. Якщо ж у страві є великі шматки або великі салатні листя, то цілком можна розрізати ножем, і продовжити трапезу.

Коли до вечері подають хліб у вигляді порційній булочки або просто хлібну нарізку, то шматочок виробу слід покласти на пиріжкову тарілку, після його можна відламувати шматочками, але не відкушувати. Якщо хліб вже намазав маслом або ікрою, то його не можна їсти за допомогою ножів і виделок або розрізати. Складні бутерброди допускається є з допомогою приладів, інакше страва може розпастися на шматочки. Такі закуски, як сир, ковбаси, шинки, рулети потрібно акуратно наколювати спеціальною виделкою. Великі шматки такої закуски потрібно поділити на маленькі, причому зробити це можна відразу, а потім вживати продукти з допомогою виделки. Завжди беріть рівно стільки, скільки ви зможете з'їсти. Не варто наповнювати свою тарілку різноманітними видами закусок відразу.

Дуже часто зараз подають до вечері креветки, і не всі точно знають, як їх правильно їсти. Якщо в якості закуски подані креветки, у яких вже є шпажка, то потрібно взяти за неї, вмочити в соус і потім з'їсти. Якщо ж креветки є доповненням до основного блюда, тобто їх потрібно за допомогою спеціально відведених для цього приладів.

Після їжі, наприклад, після того, як ви доїсте суп, ложку треба залишити в самій тарілці. Не можна її класти після користування на поверхню стола або на тканинну серветку.

Коли ви розправитися з м'ясним блюдом, вилку разом з ножем потрібно залишити в тарілці, поклавши їх паралельно один одному. Якщо ваша трапеза ще не завершилася, то ці столові прилади слід схрестити. Завдяки цьому офіціант, глянувши на тарілку, зрозуміє, що забирати прилади та страву ще не можна.

Протягом вечері, якщо виникає необхідність скористатися серветкою, то можна скористатися паперовими виробами. При цьому полотняна серветка залишається на колінах до тих пір, поки людина не закінчила трапезу. Жінкам категорично не можна використовувати тканинні серветки навіть в кінці вечері, якщо губи нафарбовані. Використовуйте тільки паперові серветки.

Навіть якщо блюдо вам дуже сподобалося, не можна доїдати і збирати його залишки шматком хліба – це ознака поганого тону. Якщо ви знаходитесь в гостях, то обов'язково подякуйте господарям за прекрасну вечерю, обід. Відразу вставати і йти з-за столу не можна.

Вибираючи скатертину для святкового столу, обов'язково враховуйте її розміри. Скатертина не повинна заважати гостям під час застілля. Занадто довгі або короткі края – це неправильно. Краї скатертини повинні ледь діставати до сидіння стільця. Серветки вибирайте в тон скатертини. Тканинні серветки можна скласти самими різними способами із застосуванням спеціального кільця. Згорнуту серветку необхідно розташувати безпосередньо на тарілці кожного гостя.

Тарілочки теж слід ставити правильно. Ні в якому разі не ставте їх прямо до краю столу, відступивши хоча б три сантиметри, щоб гостям було комфортно сидіти. З правого боку від тарілки повинна розташовуватися супова ложка. Її завжди кладіть опуклою стороною вниз.

З тієї ж сторони, слід розташувати ніж. Його гостра сторона повинна бути направлена безпосередньо до тарілки. Вилка, як ви вже знаєте, повинна бути виключно з лівого боку. Покласти цей предмет потрібно зубцями вгору. Склянки для напоїв розташовують навпроти ножа.

#### **Питання для самоперевірки:**

1. Як треба їсти перші страви відповідно до правил етикету?
2. Як треба їсти хліб відповідно до правил етикету?

**Домашнє завдання:** дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми.

***Шановні учні! Нагадую, що на виконанні вами завдання чекає моя електронна пошта:***

***[kvasha.n.v@gmail.com](mailto:kvasha.n.v@gmail.com) або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,***

***але не пізніше 20:00***