

СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ





Правила этикета

за столом

Немного истории



Царь Петр I



При Петре I в 1717 году вышла в свет книга о хороших манерах под названием «Юности честное зерцало» или "Показания к житейскому обхождению". Эта книга была адресована молодежи и рассказывала о правилах поведения в обществе.



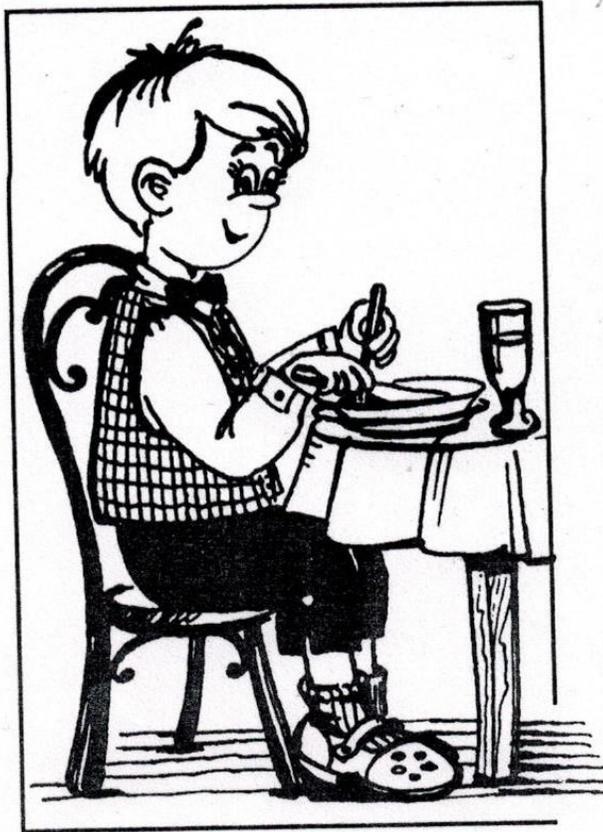
И гости не подведут

Зовут к столу!

Но не спеши занять место первым. Принято, чтобы сначала за стол садились старшие, а среди детей - девочки. Будет очень любезно, если мальчики отодвинут стулья для своих соседок девочек.

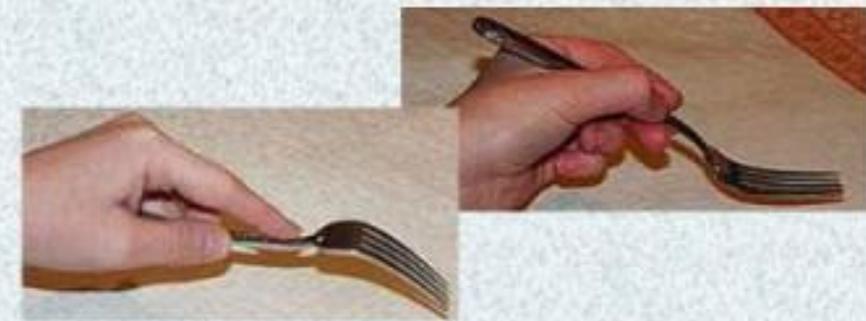
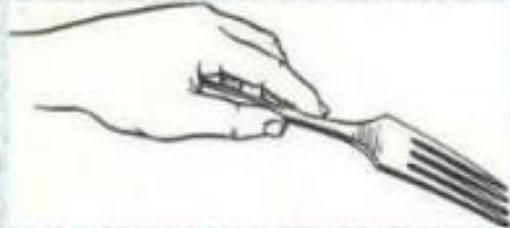
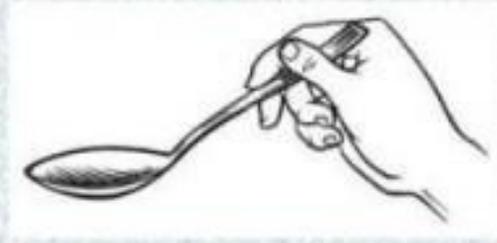


- За красивым столом и сидеть надо красиво. Вот так – прямо, не слишком близко к столу и не слишком далеко от него, чуть наклоняясь во время еды.



- Не нависай над тарелкой
- Не разваливайся на стуле
- Не клади локти на стол – это некрасиво и может помешать твоим соседям.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

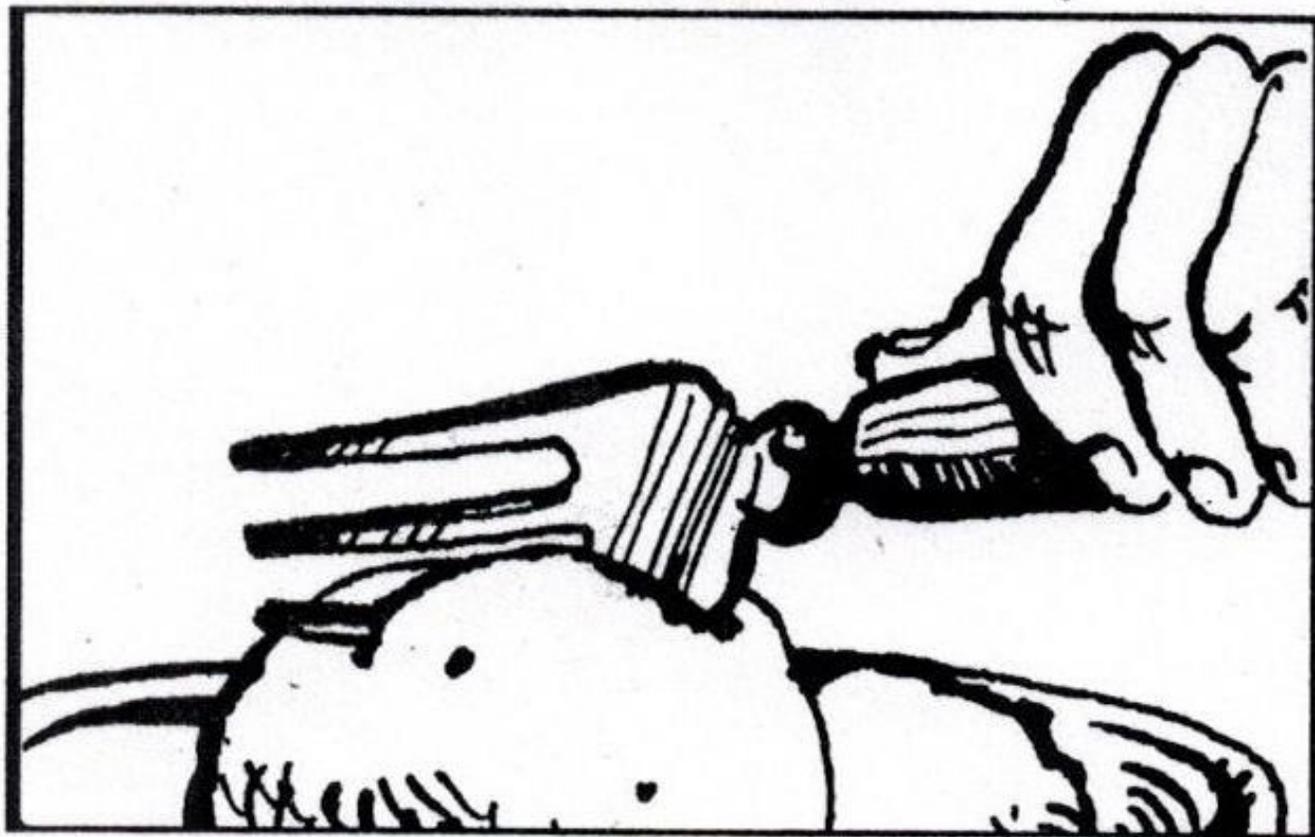


- Доедая суп, наклони тарелку немного от себя. (Немного! Последнюю ложку супа можно не доедать).

Когда суп съеден, ложку нужно оставить в тарелке (не на скатерти).



- Обрати внимание: большие куски картофеля и овощей не раздавливают, а только отделяют кусочки ребром вилки

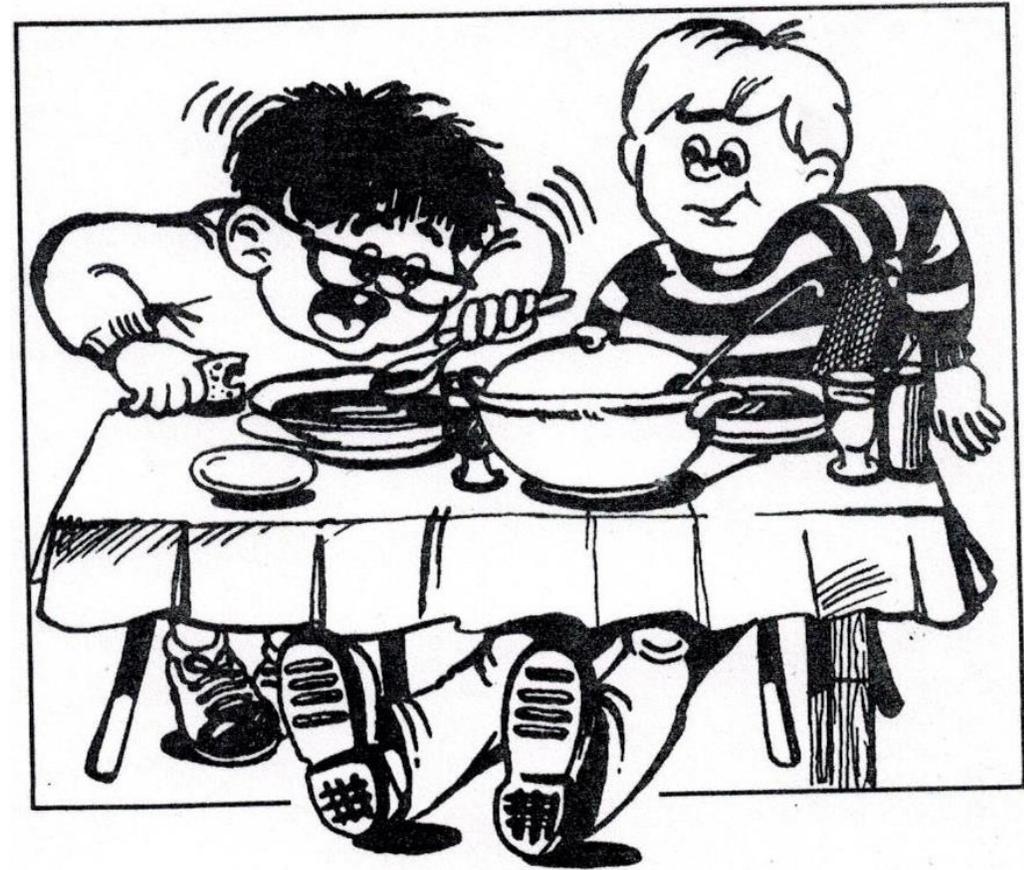


- Ножом и вилкой едят всё, что неудобно размельчать одной вилкой: мясо, сосиски, сардельки, блинчики с начинкой, оладьи, ветчину, колбасу. Можно есть так и салаты.

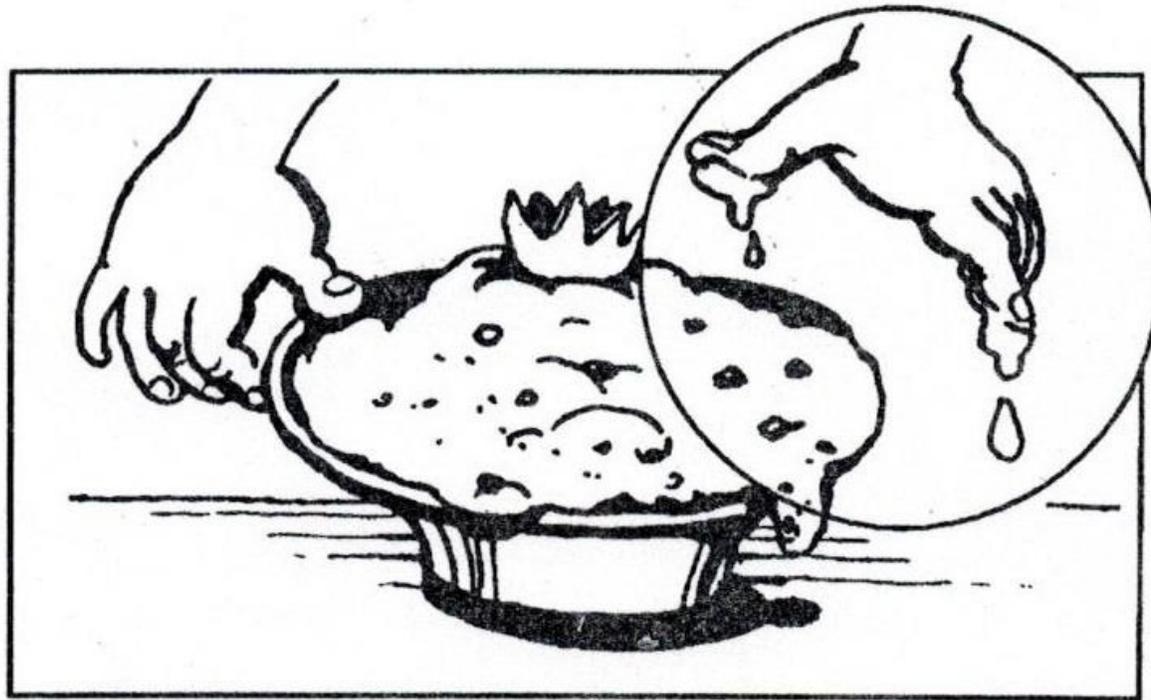
Омлет, яичницу, рубленые котлеты, сырники, овощи едят одной вилкой. Яичницу - болтунью, кашу едят ложкой.



- Салфетку разверни и положи на колени (Руки и рот можно вытирать бумажными салфетками).
- Веди себя так, чтобы не портить аппетит окружающим. Не размазывай еду по тарелке, не катай хлебных шариков, не говори, что не любишь «такую гадость», и не рассказывай «Неаппетитных» историй. Нельзя за столом причёсываться, чистить ногти и ковырять в зубах. Как и в любом обществе, за столом неприлично шептаться.
- Старайтесь не чавкать, не сопеть. Не надо дуть на суп, облизывать пальцы и обгладывать кости.
- Прибор служит только для еды, поэтому не размахивай им, рассказывая, что - либо.



- Когда берёшь на свою тарелку салат, не сгребай его через край салатника, а зачерпни ложкой. И не только потому, что через край - это некрасиво: ты запачкаешь край салатника, и следующий гость может испачкать о него руки.

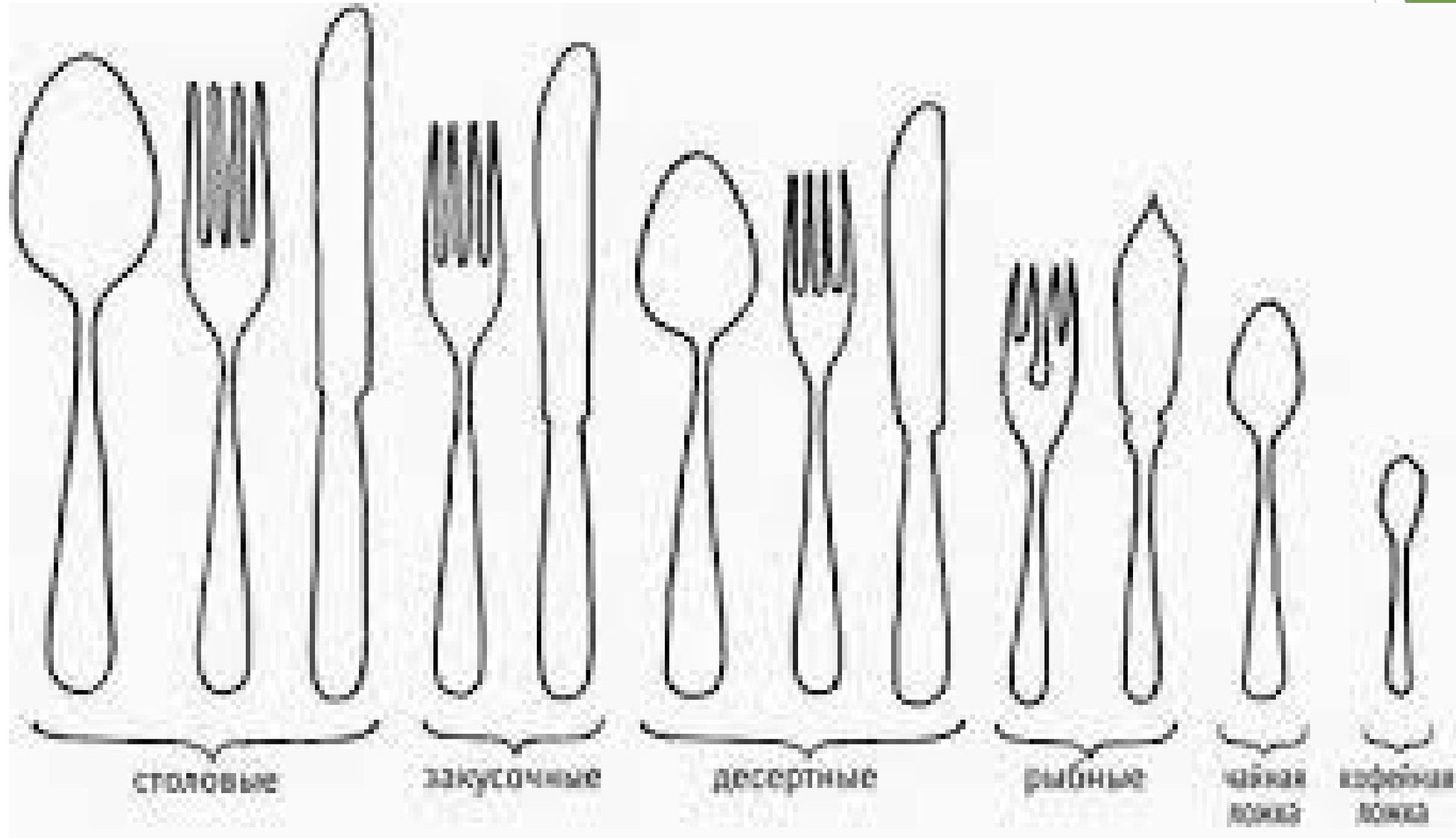


Сервировка стола

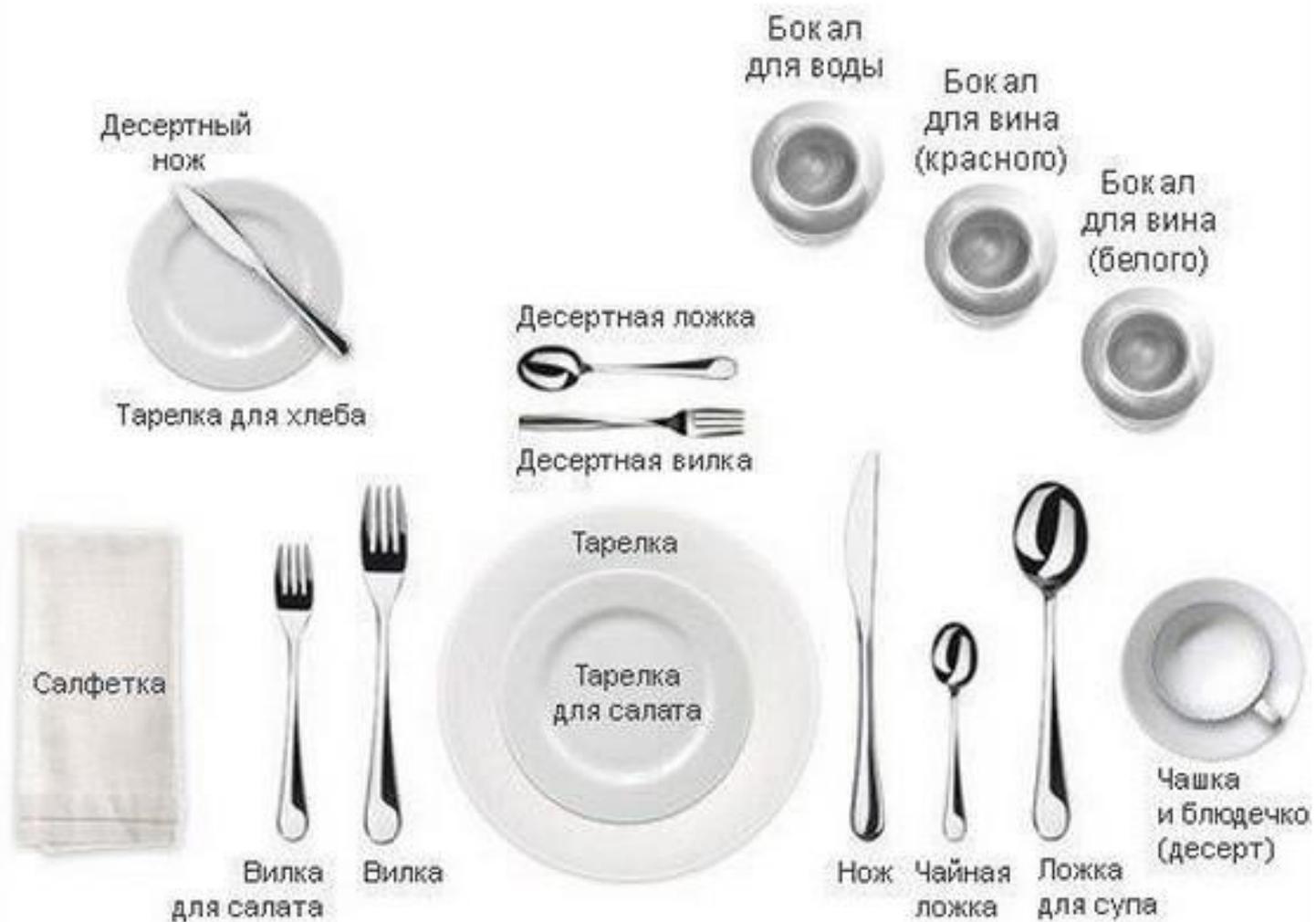
это подготовка его к завтраку, обеду или ужину.
Это правильная, в определённом порядке,
расстановка всех необходимых,
соответствующих кушаньям предметов посуды,
приборов, салфеток и так далее.



Виды столовых приборов

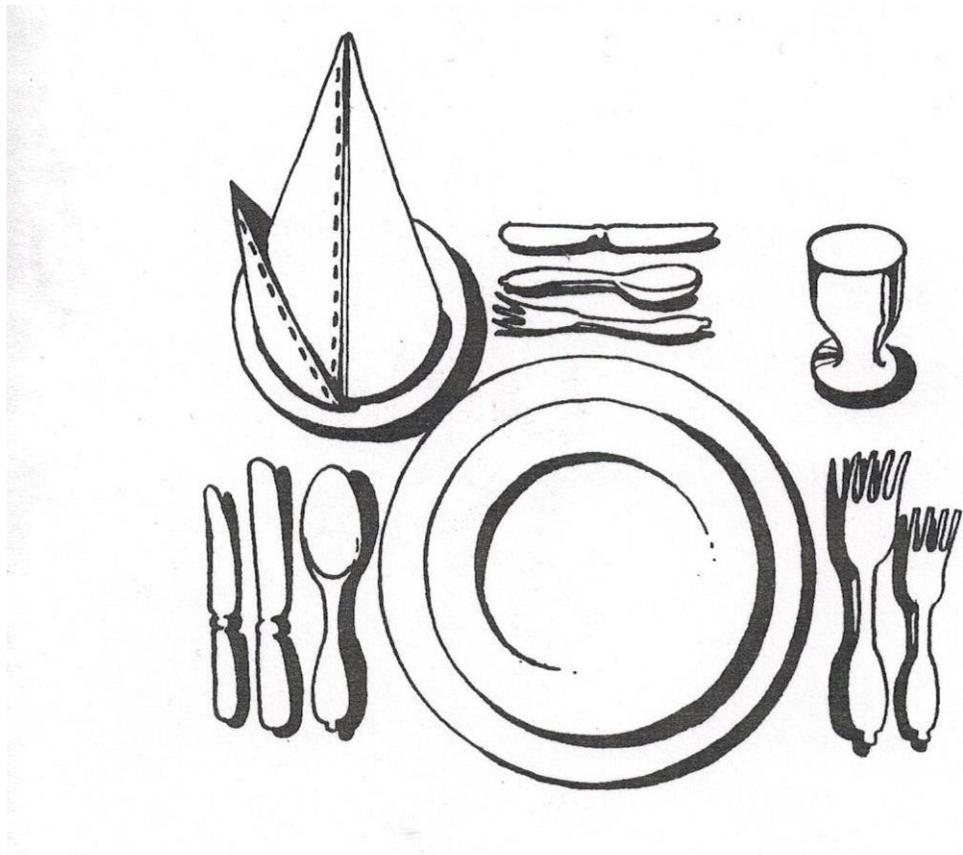


Правила сервировки стола



Маленькая контрольная работа

- Посмотри на этот стол. Хозяйка по рассеянности допустила при сервировки стола несколько ошибок. Твоя задача найти их.



Кто из гостей ведёт себя
неправильно за столом Почему?



ПРИЯТНОГО
аппетита!

