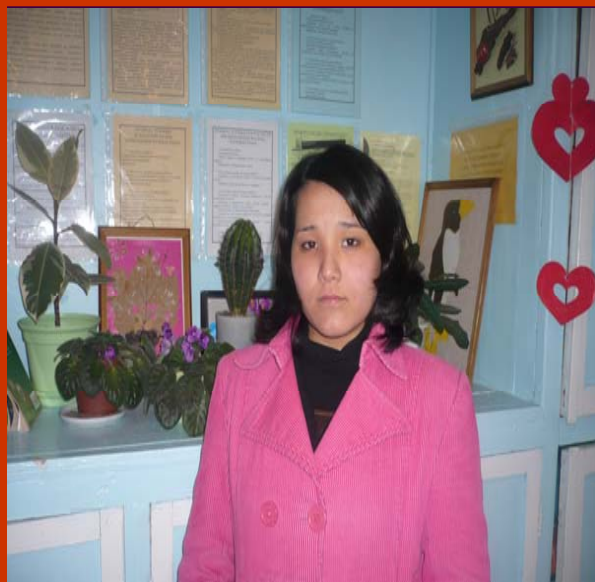


Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Основная общеобразовательная
школа № 20 станции Губерля муниципального
образования город Новотроицк
Оренбургской области"

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

«СЕРВИРОВКА СТОЛА»





Автор проекта:

ученица
7 класса

Акбанова
Айжан
Хамитовна



Руководитель проекта:

**Акбанова
Жанна
Бахиткереевна**

**учитель математики,
физики, информатики
и технологии
школы № 20**

**2008г.
2008г.**





Содержание:

- Проблема
- Цели
- История сервировки стола
- Некоторые основные правила оформления стола



Проблема:

У нас в доме очень часто бывают гости, и для того, чтобы удивить, чем-нибудь необычным и вкусным, моей маме приходится подолгу стоять у плиты, после чего, она естественно устаёт. Я ей конечно стараюсь помогать по максимуму, но вот как дело доходит до сервировки стола, у меня возникают трудности, так как, красиво и эстетично я ещё не умею оформлять стол. В связи с этим я решила поставить перед собой следующую цель:



Цели:

- Изучить историю сервировки стола
- Рассмотреть основные правила оформления стола
- Рассмотреть требования к сервировке стола и предметы сервировки стола



История сервировки стола

В старину часто ели и пили без меры, так что застолья нередко заканчивались общей свалкой. Существовал даже закон, по которому все присутствовавшие за столом могли быть привлечены к ответственности за убийство, если кто-нибудь погибал в пьяной драке от руки своего соседа по столу. Но если в трапезе принимали участие более семи человек, то к ответственности не привлекали никого, дабы предотвратить истребление знати.



История сервировки стола

С XI века к трапезам начали допускать и женщин; поведение гостей во время застолий сразу же стало более цивилизованным. За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих. Стол украшала скатерть, о которую, однако, можно было вытирать руки. Тому, как вести себя за столом, учили особые правила: рекомендовалось не вытирать жирные пальцы о праздничную одежду, есть, и пить не спеша. Важной принадлежностью стола была роскошно украшенная солонка. Она всегда была закрыта и охранялась, поскольку все боялись возможных попыток отравления: господствовало мнение, что в соли яд нельзя обнаружить.



История сервировки стола

Правилами хорошего тона запрещалось разговаривать с полным ртом и выхватывать у соседа из-под носа лучший кусок. Дамы должны были хорошо поесть заранее, дабы на пиру с чистой душой и без внутренних терзаний предлагать рыцарям лучшие куски мяса. Строго соблюдался порядок рассаживания гостей; в торце широкого стола сидел хозяин дома, за особыми столами - его семья и почетные гости. Остальные гости сидели на простых скамьях вдоль стен.



История сервировки стола

В XIII веке вино и хлеб были на каждом столе. Каша, горох, яйца и бобы являлись основными продуктами питания. Мясо было привилегией богатых. Однако по большей части они ели не лучше, а просто чаще. В княжеских кругах мытье рук превратилось в ритуал. В это время излюбленными были плюшевые скатерти, сложенные вдвое и усыпанные цветами. Сосуды на столах также украшали венки из цветов. Но число ножей и ложек было ограничено. Пажи вносили блюда на серебряных и оловянных подносах и подходили сначала к резчику жаркого, а затем к гостям. Те брали кушанья аристократично: тремя пальцами - и клали на круглые куски хлеба, которые служили тарелками. Богачи выставляли напоказ приборы, разложив их на сервировочных столах. Простолюдины же довольствовались посудой из дерева, глины или простого толстого, так называемого "лесного" стекла.



История сервировки стола

В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую имеет и по сей день - с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец. Гостям теперь уже не приходилось приносить приборы с собой, поскольку в каждом доме их было достаточно. Цветы в особых сосудах украшали стол, по стенам крепили гирлянды из цветов и ветвей.



История сервировки стола

На этой основе в XIX и в начале XX века все более совершенствовалась культура застолий. Сервиз состоял теперь из множества предметов, предназначенных для отдельных блюд; для столовых приборов были открыты новые металлы и сплавы (никель, нейзильбер, или мельхиор, и другие). Особое значение имели искусно сложенные салфетки, которые дополняли сервировку стола.



История сервировки стола

Нынешняя эпоха отличается рационализацией времени и труда. Последствия этого сказались и на культуре еды. После второй мировой войны в этой области, как и во многих других, началась американизация. Повсюду возникали оборудованные для "быстрой еды" рестораны самообслуживания. Стол-буфет с холодными закусками пришел на смену круглому столу, вечеринки с коктейлями - "кофейным кружкам". Однако в последние годы вновь больше внимания стали обращать на то, чтобы красиво накрыть стол и хорошо составить меню.



История сервировки

"Быстрая еда" по-американски или культура застолий - сегодня приходится выбирать. Не каждый день можно празднично сервировать стол, и, тем не менее, даже малыми средствами, но соблюдая некоторые правила при выборе посуды, украшений из цветов и других декоративных атрибутов, можно создать особую атмосферу.



Основные понятия

- Сервировка стола
- Предметы сервировки стола
- Правила сервировки стола
- Виды столового белья
- Правила накрывания стола скатертью
- Правила пользования салфеткой



Сервировка стола для официального приема

Основное требование при сервировке стола для официального приема сводится к тому, чтобы геометрически правильно расположить все предметы: ваза с цветами должна стоять в самом центре стола, все приборы для гостей нужно разместить на одинаковом расстоянии друг от друга, посуду расставить равномерно. В рамках соблюдения этого правила могут допускаться самые разнообразные вариации украшения стола и расстановки столовых приборов



- По всей свободной площади расставляют блюда, тарелки, салатницы, соусники, судки с приправами – горчицей, перцем, уксусом. Ко всем блюдам с закусками подают общие приборы – ложки, вилки, лопатки.
- Бутылки с фруктовой и минеральной водой ставят в разных местах стола и открывают их непосредственно перед тем, как сесть за стол. Закончить сервировку рекомендуется за полчаса до прихода гостей.



- Для фруктов удобны вазы на маленьких ножках. На равном расстоянии друг от друга и ближе к краям стола расставляют мелкие большие тарелки (по количеству гостей), на них – закусочные. Справа от тарелки кладут нож (отточенной стороной к тарелке) и ложку, если будет подаваться первое блюдо. С левой стороны – вилку (ложку и вилку кладут выпуклой стороной вниз).



Лучшее украшение стола – живые цветы

- Закусочные и рыбные приборы ставят в особо парадных случаях. Фужер для минеральной воды ставят перед тарелкой. Прибор для десерта, если позволяют размеры стола, размещают за фужером или подают в конце. Салфетки из ткани складывают и кладут поверх закусочной тарелки. На противоположных сторонах размещают хлебницы. В центр стола – вазы с цветами, фруктами.



Требования к сервировке стола

- Соответствовать мероприятию
- Строго сочетаться с едой и напитками
- Быть эстетичной
- Соответствовать тематической направленности
- Все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами





Предметы сервировки стола

1.скатерть

2.тарелки

3.приборы: ножи, вилки

4.бокалы

5.салфетки

6.приборы со специями,
вазы с цветами

Предметы сервировки стола



Предметы сервировки стола



Столовое бельё

Как правильно есть и пить.

Этикет.

Сервировка стола.

Столовое бельё

скатерти



салфетки



СКАТЕРТИ



Сервировка стола: скатерти



При официальном приеме лучше всего положить на стол белую камчатую скатерть, а под нее - войлочную или фетровую подкладку. (Если у вас нет такой подкладки, вырезанной по размеру стола, можно положить на него сложенную белую простыню.) Камчатые скатерти наиболее традиционны, они вполне подходят для любой столовой с современной обстановкой в английском или французском стиле. Если обед дается в старомодном помещении с низким потолком, на стол можно постелить вышитую либо кружевную скатерть. Кружевные и льняные скатерти принято стелить без каких бы то ни было подкладок.



При использовании камчатых или полотняных скатертей их центральная складка должна быть совершенно прямой и проходить точно по центру стола с одного конца до другого. Если скатерть расшита узорами, проследите за тем, чтобы она была постелена не наизнанку, и вышивка или монограмма были бы правильно расположены на столе.

Края скатерти, покрывающей стол, за которым сидят гости, могут свисать примерно на восемь дюймов. Они не должны касаться пола, как в том случае, когда вы устраиваете прием "а-ля фуршет".



Стол для вечернего чая в праздничный день

тоже украшают живыми цветами и вазами с фруктами

Стол можно покрыть цветной скатертью, которая сочеталась бы по цвету с чайным сервизом. Ставят десертные или закусочные тарелки, поверх тарелок кладут салфетки; слева от каждой тарелки – десертную вилку, справа – нож. На середину стола ставят блюдо с пирогом, тортом или пирожными, вазочки с вареньем, лимоном, конфетницу, сливочник, сахарницу. Если чай разливают за столом, то у места, которое занимает хозяйка, ставят чайники с кипятком и заваренным чаем, стаканы с подстаканниками или чашки с блюдцами.

САЛФЕТКИ

СТОЛОВЫЕ



ЧАЙНЫЕ



ДЕКОРАТИВНЫЕ



Салфетки для еды из морепродуктов





Повседневная сервировка

Стол покрывают скатертью. Тарелки расставляют на одинаковом расстоянии, приборы размещают так же, как и на праздничном столе. На середине стола ставят хлебницу с тонкими ломтиками хлеба, рядом – судок с приправами. Салфетки из ткани кладут справа от тарелки, рядом с ложкой и ножом. Можно салфетки вложить в кольца.

Простые формы



Сложные

ФОРМЫ



Успешной сервировки стола!





Приятного аппетита !





Оценка проделанной работы



Мне было очень интересно работать над этим проектом, я получила огромное удовлетворение и очень много интересной и полезной информации, которая непременно пригодится мне в жизни. Я даже задумалась над выбором своей будущей профессии и быть может, когда-нибудь свяжу свою жизнь с оформлением праздничных банкетов, торжеств. Ну, а пока, буду тренироваться и практиковаться на гостях нашей семьи.

Приятного аппетита !



Использованная литература:

1. Энциклопедия этикета и антиэтикета.
В.В. Иванова. «Лабиринт-к». Москва
2. Большой подарок для девочек. *Минск*
«Харвест» 2007.
3. Обслуживающий труд. *А.Я. Лабзина, Е.В. Васильченко.*
4. Журнал «Крестьянка № 1-5», 2007г.
5. Интернет.