

Інструкційна картка
до самостійного заняття №8

2 год.

Змістовий модуль 1.

Тема заняття 1.9 Сервірування столу: щоденне, святкове. Гігієна приймання їжі. Правила поведінки за столом.

Навчальна: розглянути та засвоїти матеріал по темі. З'ясувати яке значення має сервірування столу для приймання їжі. Яким потрібно бути сервіруванню столу. Яке естетичне значення має сервіровка столу? Як треба поводити себе за столом?.

Розвиваюча: заохочувати студентів до вивчення дисципліни «Сімейно-побутова культура та домашня економіка». Розвивати логічність мислення, почуття відповідальності, впевненості. Розвивати якості спостережливості, уважності, самостійності, інтерес до сервірування столу. Розвивати навички самостійної роботи з навчальним матеріалом.

Виховна: виховувати любов до сім'ї. Виховання охайності гуманності, краси, дисциплінованості, естетики. Виховання мотивів навчання, праці та зацікавленість в гарному сервіруванні столу та культури поведінки за столом.

Тип заняття: Засвоєння нових знань.

Методи навчання: робота з підручником, самостійна робота з теоретичним матеріалом лекції. Робота в мережі Інтернет.

Література:

Т.Б.Гриценко, Т.Д.Іщенко, Т.Ф.Мельничук «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник. -К.:Вища освіта, 2004.-480с.

С.А.Вишневецький «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник. К.: Аграрна освіта, 2001.-362с.

Ресурси мережі Інтернет.

План.

- 1.Поняття сервірування столу вдома.
- 2.Святкове сервірування столу.
- 3.Оформлення і подавання страв.
- 4.Правила поведінки за столом.

Методичні вказівки до вивчення теми. Вивчаючи матеріал теми з'ясуйте поняття сервірування столу вдома. Зверніть увагу на загальні поради щодо сервірування столу. Довідайтесь який посуд треба мати вдома щоб гарно сервірувати стіл. Необхідно досить уважно ознайомитись з теоретичним матеріалом щоб вміти відповідати на поставлені запитання та вміти сервірувати стіл до свята. Обов'язково ознайомтесь з правилами поведінки за столом.

Після вивчення матеріалу студенти повинні вміти:

- 1.Правильно здійснювати сервірування святкового столу.

2. Гарно оформляти різноманітні страви.
3. Визначати послідовність подачі страв на стіл.
4. Давати характеристику та здійснювати подавання страв різними способами.
5. Дотримуватись правил поведінки за столом та правильно користуватись столовими приборами.

Прочитайте. с. 187-194. Навчального посібника С.А.Вишневецький «Сімейно-побутова культура та домашня економіка».

Т.Б.Гриценко, Т.Д.Іщенко, Т.Ф.Мельничук «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник.-К.:Вища освіта, 2004.-480с.
с.306-308.

Теоретичний матеріал.

Гарно та правильно накрити стіл – це велика майстерність, мистецтво, яким повинна оволодіти кожна господиня. Ритуал сервірування формувався поступово та змінювався впродовж кожної епохи.

Сервірування має:

- Відповідати часу приймання гостей (сніданок, обід, вечеря), виду меню.
- Бути в гармонії з формою столу, кольором скатертини, серветок, із загальним інтер'єром.
- Відтворювати національну особливість кухні та тематичну спрямованість.

Для святкового сервірування краще за все підійдуть льняні серветки чи з полотна, які мають бути гарно випрані, накрохмалені. Їх можна скласти віялом, конусом, трикутниками і т.д. Кладуть їх по-різному: прямо на тарілку, під неї чи поруч з нею. Добре поставити на стіл квіти (невеликі букети в низьких і широких вазочках), аромат квітів не повинен бути різким. Стіл можна прикрасити осінніми гілочками, декоративною зеленню, гілочками сосни чи ялинки з серпантинном. Бажано сервіровку столу витримати в єдиному стилі, щоб скатерка, якою накривають стіл, гармоніювала з серветками, приборами, тарілками і скляним посудом. Стіл має відповідати необхідним розмірам для вільного розміщення гостей. Це необхідно для того, щоб кожен з присутніх міг вільно відсунути стілець, зайняти призначене йому місце чи вийти з-за столу, не заважаючи сусідові. У центр стола ставлять вазу з фруктами, прибори з перцем, гірчицею, оцтом. Добре, коли в декількох місцях розставлені солянки. Ближче до центру розміщують холодні закуски. Хлібниці ставлять на різних кінцях столу, а ще краще їх розмістити на окремому столику і подавати за потребою. Вино, напої розставляють ближче до центру, по середній лінії столу в різних місцях. На однаковій відстані одна від одної розставляють великі, мілкі тарілки. На них ставлять закусочну, а з лівого боку - маленьку, пиріжкову. Столові прибори розташовують так само, як і при щоденній сервіровці. Іноді додають ще по дві виделки та по два ножі (рибні та закусочні). Чарки, бокали, фужери ставлять перед тарілкою, трохи правіше, щоб їх було зручно

діставати. Прибор для десерту, якщо дозволяють розміри столу, кладуть за чарками. Десертний ніж, виделку та ложку можна подати з десертною тарілкою в кінці обіду. Велике значення для гарного оформлення страв має посуд, у якому подають їжу. Не слід оформляти страви нічим неістивним (крім паперових папільйоток, які запобігають забрудненню рук). Краще вміло використовувати поєднання кольорів, що додаються до страв. У світловому спектрі кольори стоять у такому порядку: червоний, оранжевий, жовтий, зелений, блакитний, синій, фіолетовий. Чим ближче розміщення кольорів до цієї послідовності при оформленні страви, тим краще вони гармонують між собою. Ефективного розміщення кольорів можна досягти шляхом гармонії контрастів. Так, наприклад, оформляючи судака або осетрину з маслом, гарніри можна розкласти навколо риби в такій послідовності: зелений колір (горошок з маслом); жовтий (картопля); оранжевий (морква); червоний (перець, помідори). Таким чином, матимемо дуже м'який і приємний для очей тон кольорів, який можна оживити зеленим пір'ям цибулі й зеленню петрушки, а також кружальцями ріпчастої цибулі. Гармонійним поєднанням кольорів є темно-коричневе смажене м'ясо, жовто-золотиста смажена картопля та темний соус із цибулею. Овочеві гарніри можна розмістити в послідовності своєрідного спектрального круга: червоноголова капуста, червона редиска, помідори, перець, морква, лимон, зелений горошок, петрушка, цибуля огірки, маслини, листки квашеної капусти, баклажани, червоно-фіолетові буряки та інше. У цьому замкнутому колі кольори поступово переходять один в один, створюючи своєрідну світлову гаму.

Всі продукти мають гармоніювати між собою не тільки за кольором, а насамперед за смаком: темно-червоні соуси гармонують за смаком і кольором зі смаженим м'ясом, рожевий томатний і білий соуси - з рибою, білі соуси - зі свійською птицею. Не менш важливим є поєднання продуктів за формою. Звичайно, вибирають гарніри приблизно схожих форм і розмірів. Для того, щоб виділити основний продукт, його підіймають на рівень гарніру, кладучи на смажені хлібні кружала. На кружалах подають натуральні котлети, філе дичини, свійської птиці, тушкованого судака під білим соусом.

Солодкі страви дуже прикрашають стіл. Їх оформленню треба надавати особливої уваги. Продукти, що входять до складу солодких страв, дають можливість створювати красиві за формою та кольором композиції. Етикетом передбачена певна послідовність подання страв: на початку пропонують холодні закуски, а після них - перші страви, наприклад, суп; потім - другі гарячі страви (спочатку рибні, а після них м'ясні) і, нарешті, десерт - солодкі страви, а за ними фрукти.

Є два способи подавати страви до столу - російський і англійський, які найбільше прижились в Україні. За російським способом їжу розкладають у тарілки на кухні і подають кожному гостю з правого боку а англійським способом страву ставлять на стіл на великому блюді. Якщо за столом не більше ніж п'ять-сім осіб, то господиня сама розкладає їжу по тарілках. Але

коли за столом більше гостей, блюдо з їжею подають з лівого боку, і гість сам наповнює свою тарілку. Використані тарілки і прибори слід збирати, обходячи з правого боку; при цьому в лівій руці тримають тацю, на якій складають окремо прибори і тарілки гіркою. Не ставлять тарілки одна на одну разом з приборами.

До правил поведінки за столом треба привчатися з дитинства. У зрілому віці ці навички, людина буде виконувати автоматично. Діти повинні знати, що за столом треба сидіти прямо, не можна - пустувати, спиратися ліктями на стіл — це заважає сусідам. Не слід гойдатись на стільці, шарпати скатертину, Важливо навчити дитину правильно користуватися ложкою, виделкою, ножем. Правила користування столовими приборами не складні, але їх слід знати і дотримуватись. Ложку треба тримати так, щоб великий палець лежав зверху на її ручці. Суп їдять, зачерпуючи ложкою від себе, інакше можна забризкати одяг. Набирати в ложку треба стільки рідини, скільки можна донести до рота не проливши. Треба стежити, щоб суп не стікав з ложки в тарілку Ложку підносять до рота широким краєм. Охолоджувати суп, помішуючи ложкою не слід. Краще почекати, поки він трохи остигне. Доїдаючи суп, можна трохи підняти край тарілки. Закінчивши їсти, ложку залишають у тарілці. Те саме роблять, не доївши суп до кінця. Галушки й фрикадельки в супі розділяють на частини ножем, а не ложкою. Ніж тримають у правій, а виделку - у лівій руці. Коли їдять тільки виделкою, її беруть у праву руку. Не слід брати виделку, ніж або ложку надто близько до основи. Не слід брати ложкою те, - що можна взяти виделкою. Ножем доводиться користуватися досить рідко, ним нарізають тільки м'ясо. Не слід нарізати все м'ясо: воно охолоне і буде несмачне. Користуючись ножем, виделку треба тримати похило, а не перпендикулярно до тарілки, інакше виделка може сковзнути по поверхні тарілки і розкидати її вміст по столу, не слід сидіти надто далеко або надто близько від краю стола і класти лікті на стіл. На стільці треба сидіти, злегка нахилившись над тарілкою. Не слід тягнутися через стіл. А, взявши серветку, призначену для індивідуального користування, треба розгорнути її і покласти на коліна. Після їди серветкою слід торкнутися до губів і витерти кінчики пальців. Закінчивши їсти серветку не згортають, а кладуть на стіл. Хліб, пиріжки, тістечка, фрукти, цукор (якщо відсутні щипці) беруть руками. Закінчивши їсти, кладуть на тарілку поруч ніж і виделку ручками вправо. Це означає, що тарілку можна забрати. Якщо хто-небудь попросив передати прибор, то ножі, виделки передають ручкою вперед, взявши прибор за середину (місце, у якому лезо ножа з'єднується з ручкою). Птицю, дичину їдять за допомогою ножа й виделки. Їдять рибу й однією виделкою, тримаючи її в правій руці й допомагаючи собі шматочком хліба в лівій руці. Кістки за допомогою виделки складають на край тарілки. Яблука, груші їдять за допомогою фруктового ножа. Плоди розрізають, видаляють насіння. Кісточки з персика видаляють, розрізаючи його ножем навпіл, а самі половинки теж можна розрізати на невеликі шматочки. Перемішують чай з цукром безшумно, після чого його смакують ложкою, а вже потім, поклавши ложку на блюдце і повернувши чашку ручкою вправо,

правою рукою підносять чашку до губів і п'ють невеликими ковтками. Не рекомендується доїдати шматок лимону, що залишився після чаю. Не рекомендується в гостях класти варення до чаю, це дозволяється робити тільки вдома. Дотримуватись правил поведінки за столом не так уже й важко. Разом з тим, це необхідна і важлива умова того, щоб страва викликала апетит, був добрий настрій і можливість приємно провести час.

Питання для самоперевірки

1. До чого звичайно подають крупно нарізані овочі або овочі у формі груш, горішків і т.д.?
2. Прикрашаючи салат, навколо нього можна покласти гарніри букетиками в такій послідовності кольорів: .
3. Чому, на вашу думку, сервірування можна розглядати як мистецтво?
4. Назвіть посуд та прибори, що використовуються при щоденному сервіруванні.
5. Який посуд та прибори додаються до святкового сервірування столу?
6. Як виставляються на столі бокали та чарки?
7. Як можна смачно та гарно оформити перші, другі страви та закуски?
8. Наведіть приклади які є способи подавання страв? Який з них застосовується у вашій сім'ї?