



# СОЛНЫШКО

В этом выпуске:

Дата пуска: 3 апреля 2018

Выпуск № 31

## Столовый этикет



## Как правильно вести себя за столом:

1. Если вас зовут за стол, не опаздывайте, не заставляйте себя ждать.

2. Не начинайте есть, пока все не соберутся за столом.

3. Не откусывайте от целого куска хлеба и не крошите его в суп.

4. Хлеб отламывают небольшими кусочками и только потом отправляют в рот. Точно так же не принято намазывать целый кусок маслом: мазать нужно отломанные кусочки.

5. Не макайте хлеб в соус. В крайнем случае придерживайте хлеб вилкой, но не лезьте в тарелку пальцами! В любом случае не вытирайте тарелку хлебом досуха.

6. Если в солонке нет ложечки, соль надо брать кончиком чистого ножа.

7. Не придвигайтесь вплотную к столу, но и не сидите слишком далеко от него. Не откидывайтесь на спинку стула, не разваливайтесь на нем.

8. Не затыкайте салфетку за воротник. Место салфетки — у вас на коленях. Не вытирайте салфеткой лицо. Ею надо лишь слегка промокать губы.

9. Сидите прямо, не сгибайтесь над тарелкой.

10. Не тянитесь через тарелку вашего соседа, чтобы достать что-то со стола. Попросите кого-нибудь передать то, что вам нужно.

11. Не накалывайте хлеб на вилку. Хлеб надо брать руками.

12. Не чавкайте. Жуйте с закрытым ртом.

13. Сдерживайте отрыжку.

14. Не разговаривайте с набитым ртом.

15. Не заглатывайте пищу большими кусками. Во-первых, это отвратительно выглядит, а во-вторых, вредно для желудка.

16. Не раздвигайте локти и не ставьте их на стол. Локти должны свисать со стола и быть прижаты к бокам.

*Соколов Иван*



### Правила поведения за столом



УМЕЙ ЕСТЬ НЕСПЕША И АККУРАТНО!

## Общие рекомендации:

Нож держим в правой руке, а вилку в левой. Запоминаем, что главный в этом дуэте нож, а вилка будет помощницей.

Столовый этикет предписывает держать вилку в левой руке всегда. При этом ее зубцы должны быть направлены вниз, а окончание ее ручки упиралось в ладонь левой руки.

В случае, когда пользуемся только вилкой – ее держим в правой руке зубчиками вниз

При этом, все столовые приборы нужно держать только за верхнюю треть ручки, и ни в коем случае не за лезвие ножа, не за зубцы вилки или свод ложки.

Все столовые приборы: ножи или вилки, должны находиться справа от тарелки. Берут их и во держат правой рукой.

Соответственно, приборы, находящиеся слева от тарелки берут левой рукой.

Если десертные приборы лежат на столе ручками вправо, их нужно брать правой рукой. Те, что расположены ручками влево – левой рукой.

Если вы хотите напиток или сделать паузу во время еды, то вилку и нож надо положить на тарелку  $\wedge$  вот так, а не прислонить к ней. Вилку зубчиками вверх.

Курицу с мелкими костями (крылышки) и рыбу кушают руками.





## Как правильно пользоваться НОЖОМ:

### Как правильно держать нож :

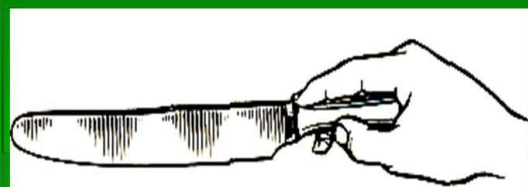
1. Указательный палец должен лежать на ручке и таким образом давить на лезвие ножа.
2. Конец ручки ножа должен упираться в ладонь правой руки.
3. При этом большой и средний пальцы будут держать начало ручки ножа за бока, а указательный палец должен находиться на верхней поверхности начало ручки.
4. Указательным пальцем ручку ножа давят вниз при отрезании нужного куска пищи.
5. Остальные пальцы согнуть в сторону ладони.



### Как нельзя держатъ нож:

1. Нож нельзя держать, как карандаш, между указательным и большим пальцем.
2. Нож никогда нельзя направлять ко рту.

### Так держат нож!



# Как правильно пользоваться ложкой:

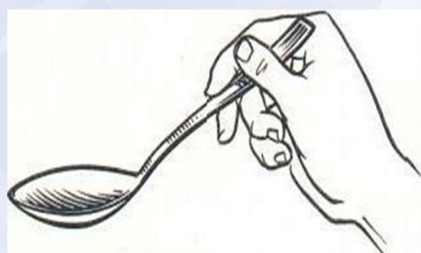
## Как правильно держать ложку:

1. Ложку держат в правой руке.
2. Ручку ложки держат между большим и указательным пальцем.
3. Конец ее ручки лежит на основании указательного пальца, а ее начало – на среднем.
4. Большим пальцем ложка прижимается к среднему пальцу сверху, а указательным она придерживается сбоку.
5. Ею можно перемешивать горячие напитки, чтобы остудить.
6. Для размешивания следует делать 1-2 оборота неэнергично.

## Ошибки использования ложки:

1. Переполнение ложки влечет за собой переливание супа на тарелку. Может капнуть на грудь или на скатерть.
2. Гроыхание ложкой при перемешивании жидкости.
3. Очень активное размешивание напитка.

### Как правильно держать ложку?



© MyShare



### УЧИМСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЛОЖКОЙ

НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

## Как правильно пользоваться вилкой:

### Как правильно пользоваться вилкой:

1. Вилку следует держать в левой руке зубцами вниз.
2. Конец ее ручки должен немного упираться в ладонь.
3. При этом большой и средний палец должны обхватывать вилку за ее ребро, а указательный – сверху, прижимая вниз ручку вилки.
4. Остальные пальцы нужно слегка согнуть и свободно прижать к ладони.
5. Вилку нужно всегда направлять ко рту, чтобы она образовывала горизонтальную линию. Самое оптимальное положение – это держать её немного

### Как нельзя пользоваться вилкой

1. Вилку, как и нож, никогда нельзя держать, как карандаш.
2. Никогда не нужно заполнять пищей полностью зубцы вилки. Так как, она будет падать или же вам придётся широко раскрывать рот.
3. Недопустимо держать вилку в зажатом кулаке.
4. Нельзя пытаться накалывать ею пищу.



## Как правильно пользоваться ножом и вилкой при употреблении некоторых блюд

**Хлеб.** Резать ножом хлеб за столом нельзя. Это дурной тон. Правильно – это отламывать от него маленькие кусочки

**Ветчина или большие куски мяса.** Рекомендуется разрезать ножом и вилкой, при этом вилкой принято придерживать на тарелке мясо или ветчину, а ножом, соответственно разрезать.

**Рыба.** Ее ни в коем случае нельзя разрезать ножом. Исключение, если в виде рыбы на стол подается маринованная сельдь или твердая копченая рыба. К блюду из рыбы подаются специальные столовые приборы: вилка и специальная лопатка для отделения костей, или просто две столовые вилки.

**Крабы и раки.** Нельзя использовать вилку и нож. Иногда допускается применение обычной вилки, чтобы извлечь из раков, морских моллюсков или крабов мяса. Во всех остальных случаях, будет подана специальная вилка, которой и пользоваться будет намного удобней

**Хлеб.** Резать ножом хлеб за столом нельзя. Это дурной тон. Правильно – это отламывать от него маленькие кусочки

**Ветчина или большие куски мяса.** Рекомендуется разрезать ножом и вилкой, при этом вилкой принято придерживать на тарелке мясо или ветчину, а ножом, соответственно разрезать.

**Рыба.** Ее ни в коем случае нельзя разрезать ножом. Исключение, если в виде рыбы на стол подается маринованная сельдь или твердая копченая рыба. К блюду из рыбы подаются специальные столовые приборы: вилка и специальная лопатка для отделения костей, или просто две столовые вилки.

**Крабы и раки.** Нельзя использовать вилку и нож. Иногда допускается применение обычной вилки, чтобы извлечь из раков, морских моллюсков или крабов мяса. Во всех остальных случаях, будет подана специальная вилка, которой и пользоваться будет намного удобней

Выпуск  
подготовили  
Багрова Н.В  
Шайдрова А.Н  
Соколов Иван  
Рыбаков Илья

Тираж: 1 публикация

Один за всех и все  
за одного!

Телефон:  
8(48532) 2-02-36  
Эл. почта :  
goууаоydd@mail.ru

Наш адрес: г. Углич, ул.  
Ольги Берггольц. д 6

  
ГУ ЯО «Угличский  
детский дом»

## Тест: “Знаете ли вы правила столового этикета”

### 1. Когда можно сесть за праздничный стол?

Как только вошли в комнату  
только после того, как сядут  
хозяева  
после приглашения хозяйки

### 2. Вы садитесь за стол, берете салфетку и ...

заправляете за воротник  
кладете на колени  
кладете рядом с тарелкой

### 3. Как себя вести, если вам предложили блюдо, которое вы не очень любите?

отказаться  
отказаться, назвав причину  
отказа  
взять немного,  
поблагодарив

### 4. О чем не следует говорить за столом во время еды?

о болезнях  
о погоде  
о новых впечатлениях

### 5. Для чего к рыбе подается нож?

чтобы отделять мясо от  
костей  
чтобы разрезать большой  
кусок на маленькие  
чтобы придерживать кусок,  
когда пользуются  
вилкой

### 6. Какие куски из общих блюд следует выбирать?

### 1. Когда можно сесть за праздничный стол?

Как только вошли в комнату  
только после того, как сядут  
хозяева  
после приглашения хозяйки

### 2. Вы садитесь за стол, берете салфетку и ...

заправляете за воротник  
кладете на колени  
кладете рядом с тарелкой

### 3. Как себя вести, если вам предложили блюдо, которое вы не очень любите?

отказаться  
отказаться, назвав причину  
отказа  
взять немного, поблагодарив

### 4. О чем не следует говорить за столом во время еды?

о болезнях  
о погоде  
о новых впечатлениях

### 5. Для чего к рыбе подается нож?

чтобы отделять мясо от  
костей  
чтобы разрезать большой  
кусок на маленькие  
чтобы придерживать кусок,  
когда пользуются вилкой

### 6. Какие куски из общих блюд следует выбирать?

большие  
средние  
те, что лежат ближе к вам