

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Нижневартовска детский сад №29 «Елочка»

ЦИКЛ БЕСЕД
ТЕМА: «СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ»
для детей старшего дошкольного возраста от 6 до 7 лет



Сказка – беседа «Как надо вести себя за столом»

Дорогие ребята!

Сядьте поудобнее и послушайте сказку.

...Жила-была девочка Даша. Пошла она одна в лес, заблудилась и очень проголодалась. Вдруг видит: стоит избушка, а из её открытых окон вкусно пахнет!

Девочка постучалась в дверь и спрашивает: «Кто здесь живёт? Можно войти?»

– Входи! – ответила старушка, выглядывая в окно. – Я здесь живу с моими внуками.

Девочка вошла и не успела сделать двух шагов, как упала, поскользнувшись на валявшихся, на полу макаронах. А когда встала, увидела мальчиков, сидевших за столом: один дул на горячий суп так сильно, что брызги летели во все стороны, другой устроил настоящую охоту за котлетой и, громко стуча вилкой, старался пронзить её насквозь. Наконец, наколол на вилку котлету и стал её обкусывать, измазал при этом нос щёки и вытер их рукавом.

«Фу, как противно! – подумала Даша. – Лучше сяду с девочкой, которая пьёт компот». И тут же вскрикнула, потому что девочка стала выплёвывать вишнёвые косточки так далеко, что попала ей прямо в лоб...

– Как вам не стыдно так некрасиво есть! – в слезах крикнула Даша. Все разом стали что-то отвечать ей, но понять ничего было нельзя, потому что они говорили с набитыми ртами.

– Извините, – вздохнула Даша, – но за столом с вами сидеть очень неприятно. Уж лучше я останусь голодной.

И ушла.

– Плохой конец у сказки! – сказал Миша. – Надо было не уходить, а научить их как вести себя за столом.

– Правильно! – улыбнулась мама. – Вот ты бы, например, что им сказал?

– На горячий суп дуть нельзя, а надо помешать ложечкой, чтобы скорее остыл. И локти на стол класть тоже нельзя.

– А от котлеты надо отламывать кусочки вилкой, – добавила Маша. – И косточки от компота класть на блюдечко.

– Молодцы! – похвалила мама.

И вы, ребята, подумайте: что ещё эти дети делали неправильно?

Этическая беседа для старших дошкольников в детском саду «Как правильно вести себя за столом?»

Сегодня мы поговорим с вами о том, как правильно и красиво вести себя за столом. Но прежде вспомним, чтобы позавтракать, пообедать или поужинать, нам нужна посуда. Начнем наш разговор об этикете за столом с посуды.

♦ Какую посуду вы знаете?

Прежде всего это посуда, в которой готовят различные блюда.

♦ В чем хозяйки варят супы, борщи, овощи, каши, компот, молоко?

В кастрюлях. Кастрюли бывают разные — большие и маленькие, эмалированные и алюминиевые.

Мясо, овощи, рыбу, курицу жарят на сковородах, а овощи и мясо тушат в горшочках. И кастрюли, и горшки, и сковороды предназначены для приготовления пищи. Чай кипятят в чайниках, кофе варят в кофейниках.

Послушайте стихотворение.

Посуда

Чтобы приготовить блюдо,

Нам с тобой нужна посуда:

И горшки, и плошки,

И ножи, и ложки.

Люли-люли-люли-люли,

Нам с тобой нужны кастрюли,

Чтоб сварить душистый суп,

Кашу вкусную из круп.

Сковородки, плошки,

Чайники и ложки

Для хозяйюшки нужны,

Для нас с тобой они важны!

Итак, мы с вами поговорили о посуде для приготовления пищи. Но посуда нужна и для еды. Попробуйте ответить на мои вопросы.

◆ Из какой тарелки едят суп?

Из глубокой.

◆ Чем едят супы, борщи, щи и другие первые блюда?

Конечно, вы знаете — столовой ложкой.

◆ Из какой тарелки едят второе?

Из мелкой. На нее кладут мясо, котлеты, рыбу и гарнир. Второе блюдо едят с помощью вилки и ножа.

◆ Из какой тарелки едят салаты?

Из небольшой мелкой тарелки (салатницы).

Итак, тарелки бывают глубокими, мелкими, десертными, закусочными, пирожковыми, хлебными. Хлебные тарелки называют хлебницами.

Посуду для еды делят на несколько групп. Прежде всего это столовая посуда для обеда: первого, второго и третьего блюда. Затем чайная посуда, кофейная, а также посуда для напитков — фруктовых соков, минеральной воды.

◆ Вспомните и расскажите о чайном сервизе. Что входит в его состав?

Чашки с блюдцами, сахарница, небольшие чайные ложечки, большая тарелка для торта, тарелки или вазочки для сладостей: печенья, конфет, вафель, сладких пирожков, пирожных. Есть также и маленькие блюдечки под варенье. Их называют розетками. Чай заваривают в небольшом заварном чайнике.

Для кофе подают специальный кофейный сервиз. В него входят небольшие чашки с блюдцами, сахарница, кофейник, молочник, из которого в кофе подливают молоко. Кофейные чашечки меньше чайных.

◆ Из каких материалов делают посуду?

Из самых разных. Посуда бывает стеклянная, фарфоровая, металлическая, глиняная и, наконец, самая нарядная и дорогая — хрустальная.

Кроме того, посуда бывает повседневная и праздничная. Повседневная посуда обычно проще, на тарелках, чашках, блюдцах меньше украшений, рисунков, позолоты. Праздничные сервизы богато украшены позолотой, на них красивые яркие рисунки в

виде цветов, птиц, растений, сцен из жизни людей. Они часто переливаются перламутром.

◆ Расскажите, какая посуда для приготовления еды есть у вас дома?

◆ Какой посудой вы пользуетесь, когда завтракаете, обедаете и ужинаете дома, в кругу семьи?

◆ Как выглядят тарелки глубокие и мелкие, чайные чашки, сахарница, чайник, кофейник?

◆ Попробуйте нарисовать вашу повседневную посуду и раскрасить ее.

◆ Какую посуду вы ставите на стол, когда ждете гостей?

◆ Нарисуйте и раскрасьте праздничную тарелку, чайник, кофейник, молочник, сахарницу.

Послушайте стихотворения.

Подарили мне посуду

Подарили мне посуду:

Сковородки, чашки, блюдо

Для большого пирога

И кувшин для молока.

Мне понравилась посуда,

Куклам в ней готовить буду!

Обед для Наташи

Для куколки Наташи

Готовлю я обед.

Сварила суп и кашу,

Вот вкусный винегрет.

Кушай, кукла, кушай,

Мои сказки слушай!

◆ А вы знаете, какой посудой пользовались наши предки?

Славяне относились с глубоким почтением не только к самой пище, но и к тому, что было с ней связано.

Еще до крещения Руси люди пользовались столовой ложкой. А носили ложки и ножи в особых футлярах или за голенищем сапога. «В хозяйстве дорожили горшками, — пишет А. Андреев, — их берегли». Расколотые «пеленали», о чем свидетельствует загадка: «Стар стал — пеленаться стал». Отличительная черта одного из русских сосудов — братины — кувшин шаровидной формы.

Правила поведения за столом были строгими: нельзя стучать или скрести ложкой о посуду, бросать остатки пищи на стол, громко говорить и смеяться. Перед тем как сесть за стол, каждый должен был перекреститься. Читались соответствующие молитвы. Хозяин дома сидел в «красном углу» и следил, чтобы «каждый ел, не обгоняя друг друга». Сначала всей семьей ели из одного горшка, потом появились миски. Делали их из глины, дерева, позднее — из металла. Еще позднее появились «тарелы». Сначала «тарелу» замещали большие ломти хлеба. Обедующий клал на ломоть куски мяса или рыбы.

Настоящие тарелки появились на Руси в XVI в., а вилками стали пользоваться в богатых семьях только в XVIII в.

Письменные правила поведения за столом на Руси впервые были напечатаны в книге «Правила поведения» в 1204 г. А в XVI в. появилась книга «Домострой», которая охватывала все стороны жизни человека от рождения до смерти.

Любопытно, что само слово «этикет» пришло к нам из Франции, когда при короле Людовике XIV на балах и обедах гостям раздавались специальные карточки — «этикетки». На них были написаны правила поведения гостя, приглашенного на бал. С тех пор этикет стали воспринимать как определенный ритуал.

Давайте поговорим о том, как правильно сервировать стол и в обычные дни, и в праздничные. Сервировать — значит накрывать, готовить к приему пищи.

В обычные дни столы мы накрываем и дома, и в детском саду. При этом соблюдаем определенные правила.

Стол должен выглядеть аккуратным и красивым. Это повышает настроение и аппетит. Прежде всего стол покрывают чистой скатертью. В центре стола ставят салфетницу с бумажными салфетками, чтобы вытирать руки и губы. Рядом с салфетницей расставляют хлебницу с хлебом, ведь хлеб — всему голова! Ставят перечницу и масленку с маслом.

Послушайте сказку.

Чучело

Видели вы чучело? Ну да, чучело огородное — в рваной одежде и шляпе набекрень. Как раз такое чучело стояло в огороде у Наташиной бабушки. Брюки на нем протертые на коленях, с оторванными карманами, пиджак — старый, мятый, без пуговиц, а про соломенную шляпу и говорить нечего! Грязная и скособоченная.

Бабушка называла чучело гороховым.

Знаете, почему?

Потому что в огороде у нее рос горох, а чучело, стоило подуть ветерку, начинало бестолково махать пустыми рукавами, пугать скворцов и воробьев.

Все в округе старались держаться подальше от этого чучела: и воробьишки, и мыши-полевки, и ежик, и соседская крольчиха, и кот Василий, изредка навещающий в огород подремать на солнышке. Даже озорники-мальчишки остерегались перелезть через забор и рвать сладкий горох в бабушкином огороде.

Скучно было чучелу одному стоять в огороде день-деньской, не с кем словом перемолвиться! Хотелось ему с котом Василием дружбу завести, но Василий на него посмотрел презрительно и даже фыркнул от негодования.

♦ Как вы думаете, почему?

— Я с такими грязнулями знаться не желаю! Вы сперва умойтесь, причешитесь, одежду свою в порядок приведите, тогда и поговорим, — промурлыкал кот. — Поглядите-ка на меня: шерстка блестит, как отлакированная, волосок к волоску. Я времени не жалею свою полосатую шубку вылизывать и холить. — Проворчав, Василий гордо поднял хвост трубой и ушел восвояси.

Однажды прилетел на огород серый воробышек. Попрыгал по дорожке между грядок и только хотел горошка поклевать, как заметил страшное-престрашное чучело: лохматое, грязное, в рваной одежде. Воробей вспорхнул на изгородь.

А чучелу воробышек очень понравился — шустрый, веселый и чирикает задорно: чирик-чир-чир!

Чучело говорит ему:

— Не бойся меня, малыш! Я тебя не обижу, клюй себе зернышки, сколько захочешь!

Но воробей испугался лохматого чучела и улетел.

◆ Как вы думаете почему испугался?

Обидно стало чучелу: «Ну почему все меня боятся, никто со мной дружить не хочет?»

— И чучело заплакало.

В это время пришла на огород девочка Наташа. Бабушка попросила ее принести овощи для борща. Услышала Наташа, что кто-то всхлипывает, и спросила:

— Кто здесь плачет?

— Я, — отвечает чучело, утирая слезы рукавом.

— Ты почему, чучело, плачешь? Кто тебя обидел? — удивилась девочка.

— Как же мне не плакать? Никто со мной дружить не хочет, скучно мне одному, все говорят, что я — грязнуля и неряха!

— Ах ты, бедняга! — пожалела Наташа чучело. — Ну ничего! Я твоему горю помогу.

◆ Как можно помочь чучелу?

◆ Как вы думаете, Наташа — добрая девочка?

— Я одежду постираю, пуговицы пришью, пиджак поглажу, а вместо старой соломенной шляпы подарю тебе свой желтый берет.

Чучело обрадовалось, а Наташа побежала домой, одежду постирала, а потом взяла нитки и иголку, лоскутки — и за дело! На брюки ровные заплатки поставила, между прочим, в виде сердечек, шарф аккуратно заштопала, к пиджаку пуговицы пришила, а вместо дырявой шляпы надела на голову чучела желтый беретик.

И что вы думаете? Чучело гороховое так похорошело, что и не узнать его! Чистым, аккуратным стало, из кармашка даже уголок белого платочка выглядывает!

Наташа ему зеркало из дома принесла:

— Ну-ка, полюбуйся, чучело, на себя!

Пришел в огород кот Василий и даже замыкал от удивления, а потом приветливо промурлыкал:

— Здравствуйте, уважаемое чучело! Рад вас видеть!

Прилетела в огород стайка воробьев и громко расчирикалась:

— Чив-чив, чив! Чив, чив, чив! Чудеса, чудеса! Чучело не узнать! Красивое, аккуратное! И совсем не страшное.

Прибежала в огород соседская крольчиха и разахалась:

— Ах, ах! Дорогое чучело! Как вы похорошели! Позвольте вас в гости пригласить!

— Спасибо! Обязательно приду! — обрадовалось чучело. Да и как не радоваться, ведь его никто еще никогда в гости не приглашал.

С тех пор появилось у чучела много друзей, ведь с таким аккуратным, подтянутым чучелом каждому приятно подружиться.

Вы спросите, а кто же теперь бабушкин огород станет сторожить? Я вам отвечу. В выходной день приехал Наташин папа и смастерил петушка из жести, прикрепил его к длинному деревянному шесту и поставил в огороде.

Прилетел ветер, увидел петушка и обрадовался: интересная игрушка! Ветер подул, и петушок весело завертелся.

Птицы и звери подумали: «Какой шустрый петушок! Высоко сидит, далеко глядит, быстро во все стороны поворачивается: такого не проведешь! Сразу воришку заметит!» Вот и не стали горох воровать.

◆ Как выглядело чучело?

◆ Как бабушка называла чучело?

◆ С кем чучело хотело подружиться?

◆ Почему у чучела не было друзей?

- ◆ Кто помог чучелу?
- ◆ Как изменилась жизнь чучела после того, как оно стало аккуратным?
- ◆ Почему нужно следить за своим внешним видом?
- ◆ Какой человек вам больше нравится — аккуратный или неряшливый?

Правила этикета

- ◆ Опрятный внешний вид — признак воспитанного человека.
- ◆ Одежда должна быть чистой, выглаженной, пуговицы аккуратно пришиты, обувь — почищена.
- ◆ Ногти на руках и ногах должны быть ровно подстрижены, волосы — аккуратно причесаны.
- ◆ В кармане всегда должен лежать чистый носовой платок.
- ◆ Одеваться нужно к месту: на праздник или в гости — нарядно, в поход или на прогулку — по-спортивному, дома — в удобную, легкую домашнюю одежду.
- ◆ Одежда и обувь должны быть удобными и подобранными по сезону.
- ◆ Свою комнату, полку с книгами, игрушки нужно держать в чистоте и порядке.

Послушайте стихотворения.

Ломоть хлеба

Хлеба мягкого ломоть,
 Свежего, пшеничного.
 Хлеба белого ломоть,
 Что в нем необычного?
 Дело, может быть, простое —
 Белый хлебушек испечь.
 Тесто замесить густое
 И его поставить в печь.
 Но сначала, детки, нужно
 В поле вырастить зерно,
 Летним днем трудиться нужно,
 Чтобы налилось оно.
 Чтоб поднялся колос спелый,
 Полный зерен, золотой,
 Чтоб пшеница зазвенела
 На ветру тугой струной.
 Надо в срок убрать пшеницу,
 И зерно в муку смолоть,
 Чтобы мог на свет родиться
 Хлеба белого ломоть!

Хлеб — всему голова!

Каждому знакомы
 Мудрые слова:
 Хлеб — хозяин дома,
 Всему он голова!
 Крепкою державой
 Его звали встарь,
 Хлебушек по праву
 В государстве — царь!

Как отец родимый,
Он питает нас —
Яровой, озимый —
Каждый день и час.
Он дороже злата,
Серебра ценней,
Крепкого булата
Хлебушек сильней.
Хлеб — живая сущность
Неба и Земли.
Хлебушек насущный,
Нива, нам пошли!

Ржаной хлеб

Вот тебе ломоть ржаной!
Он душистый, он живой.
Вкусен он с лучком зеленым
И с огурчиком соленым.
Хлебушек ржаной питает,
Нас от голода спасает,
Силу, крепость придает.
Любит хлебушек народ.

Затем вокруг стола расставляют стулья, по числу принимающих пищу людей. Напротив каждого стула ставятся глубокие и мелкие тарелки и раскладываются столовые приборы: вилку кладут слева, нож и ложку — справа от тарелки.

◆ Чем отличается праздничный стол от обыкновенного?

Праздничный стол особенно нарядный и торжественный. В центр стола на белоснежную скатерть помещают вазу с цветами или подсвечники. Из серванта или буфета достают красивый сервиз с перламутром, позолотой, из тонкого фарфора. Бумажные салфетки ставят на стол в специальной салфетнице. На закусочную тарелку кладут красиво свернутую полотняную или льняную салфетку.

◆ Для чего нужны бумажные салфетки?

Ими вытирают руки и губы. А полотняные или льняные салфетки кладут на колени, чтобы не испачкать выходной костюм.

Как пользоваться ножом и вилок, вы, конечно, знаете. Ножом мясо нарезают на маленькие кусочки. Нож держат в правой руке, а вилку в левой. Резать можно колбасу, ветчину, огурцы, помидоры, яблоки, груши.

Ножом мы помогаем положить на вилку гарнир. Картофель, омлет, котлеты можно есть, обходясь и без ножа.

◆ Как правильно есть хлеб, суп, бульон?

Хлеб из хлебницы берут рукой, отламывают небольшие куски и едят.

Бестактно считается лепить из хлеба шарики, фигурки, не доедать кусок хлеба, бросать его на пол.

Суп мы едим столовой ложкой, не чавкая, не прихлебывая, не дуем на него. Лучше подождать, пока суп слегка остынет. Суп можно немного и не доесть, а если все же вы хотите съесть все до капли, тарелку лучше наклонить от себя.

Бульон едят десертной ложкой из чашки, а остатки бульона можно допить.

♦ Давайте вспомним, какие бывают ложки?

Самая большая — ложка разливательная (половник), ею наливают суп. Затем ложка поменьше — столовая, еще меньше — десертная, а самая маленькая — чайная или кофейная.

На праздничный стол обычно ставят бокалы или высокие стаканы для соков. Соки можно пить и через соломинку, но делать это красиво и беззвучно!

Поговорим теперь о том, как правильно вести себя за столом. Правильно вести себя за столом — значит, уважать своих друзей, других участников застолья.

Запомните основные правила поведения за столом: не кричать, громко не разговаривать, не вертеться, не садиться за стол с грязными, невымытыми руками, не оставлять еду в тарелке.

♦ Давайте вспомним еще раз, как нужно вести себя за столом.

Сидеть на стуле нужно прямо и красиво, не класть локти на стол, не качаться на стуле, не тянуться через весь стол за куском хлеба. Жевать нужно неслышно, с закрытым ртом. Не дуть на горячий суп или чай, не чавкать, не сопеть, громко не разговаривать. А после еды нужно не забыть поблагодарить хозяйку за вкусное угощение!

Послушайте стихотворение.

За столом

За столом нельзя кричать,
Петь, плясать, озорничать
И в ладоши звонко хлопать
И ногами громко топтать.
Есть умеете аккуратно,
Чтобы было всем приятно:
Не тянитесь через стол,
Не пролейте сок на пол,
Не стучите громко ложкой,
Не бросайте крошки кошке,
Соблюдайте этикет —
Хорошо пройдет обед!

Итак, главное правило за едой — не мешать своим друзьям-соседям по столу, вести себя скромно и тактично.

Послушайте сказку.

Проделки обезьянки Манки

Вечером, когда дети разошлись по домам и во всех комнатах детского сада погас свет, игрушкам стало очень скучно.

— Давайте во что-нибудь поиграем! — предложила неугомонная обезьянка Манки. У нее были веселая, лукавая мордашка, большой рот, вечно растянутый в улыбке, мягкая бархатная шерстка и хвост крючком.

Надо сказать, что Манки умела прекрасно лазать по шкафам, ловко залезала на люстру и качалась на ней и вообще отличалась непоседливым и озорным характером.

— А во что мы будем играть? — робко спросил Зайчик. — Только я не хочу играть в «Зайца и лису».

— Нет, в «Зайца и лису» мы играть не будем, эта игра уже всем надоела. Лучше поиграем в чаепитие.

— В чаепитие? — переспросила Хрюшка. — А как это?

— О, очень просто! — объяснила Манки. — Мы покроем столик скатертью, поставим на него игрушечный чайный сервиз и станем пить чай с баранками.

— Но ведь в комнате совсем темно! — заметила Хрюшка. — Свет не горит, а в темноте мы не найдем ни салфетку на стол, ни посуду.

— Ничего страшного! — бодро ответила выдумщица Манки. — Я видела, как Коля принес сегодня в детский сад коробочку с жучком-светлячком, но забыл ее на подоконнике. Вот она! — Манки молниеносно перепрыгнула с дивана на подоконник, схватила коробочку из-под леденцов и раскрыла ее. В коробочке действительно лежал живой жучок-светлячок и светился ровным, мягким зеленовато-серебристым светом.

— Ты будешь нашей лампочкой? — спросила его Хрюшка.

— Конечно, буду! — ответил Светлячок.

Ему давно надоело сидеть одному в коробке.

— Здорово! — сказал Ослик. — Очень красиво и таинственно стало!

Ослик очень любил жевать баранки и запивать их чаем.

— Ведь это вкусно! Особенно, когда стол освещает живой светлячок!

— Я вчера видела, как пили чай ребята, отмечая день рождения Васи, — сказала Манки.

— Итак, с чего мы начнем? — спросила кошечка Капа.

— Мы начнем с того, что достанем с полки коробку с игрушечным чайным сервизом и расставим его на столе.

— А вот и нет! — не согласилась кукла Наташа. — Я знаю, что девочки сначала покрывали стол скатертью и только после этого стали сервировать стол.

— Сервировать! Какое трудное слово! — засмеялась Манки. — Его и не выговоришь! Сервовать стол! — громко сказала она.

— Не сервовать, а сервировать, — поправила ее кукла Наташа. Она жила в детском саду уже шесть лет и знала все здешние порядки и игры.

— А где же скатерть? — поинтересовалась кошечка Капа.

— Скатерть свернута и лежит на полке, — объяснила Наташа.

Обезьянка тотчас прыгнула на полку и достала скатерть.

Игрушки стали расстилать скатерть и расставлять чайные чашки, сахарницу и тарелочки с печеньем, конфетами и баранками, которые достали из буфета. Ослик принес с кухни заварной чайник, а силач Мишка — большой чайник с теплой водой, которая еще не успела остыть. Лисица разлила заварной чай по чашкам, Мишка добавил воды.

— Ура! — радостно закричала Манки. — Все у нас прекрасно получается!

Она запустила коричневую лапку в сахарницу, достала кусочек сахара и стала грызть его белыми крепкими зубками.

— Нет! Так не делают! — остановила ее кукла Наташа. — Нужно всем рассесться на стульчиках, а сахар из сахарницы брать маленькими щипчиками.

Игрушки так и сделали. Все уселись поудобнее и принялись за чаепитие. Кошечка, лисица, кукла Наташа, Ослик и Заяц сидели за столом ровно и прямо, а чай пили осторожно, стараясь не пролить ни капли. Никто не клал локти на стол, не чавкал и не дул громко на чай. Ведь игрушки видели, как вели себя за чаепитием дети.

Только обезьянке не сиделось на месте. Она качалась на стуле, клала локти на стол, громко грызла баранки. А когда кукла Наташа сделала ей замечание, Манки не обратила на нее никакого внимания, только пробурчала:

— Подумаешь, воспитательница! Обычная кукла с облупленным носом.

Наташа обиделась и отвернулась.

Я уже не говорю о том, что Манки налила чай из чашки в блюдце и когда пила, то очень громко прихлебывала, а недоеденную баранку бросила на пол.

— Манки! — возмутился Ослик. — Ты совершенно не знаешь правил этикета за столом!

— Зачем ты тянешься через весь стол за конфетой? Могла бы попросить меня, — добавила кошечка Капа.

А зеленый Светлячок, который лежал в коробке и освещал, словно маленькая лампочка, весь стол, вдруг погас. Сразу в комнате стало темно и грустно.

— Ах, милый Светлячок! — обратился к нему Зайка. — Пожалуйста, посвети еще немного, мы уберем за собой посуду, а то ребяташки на нас обидятся.

— Ну хорошо! — согласился Светлячок. — Просто я расстроился из-за невоспитанной обезьянки, но вам я еще немного посвечу.

Он зажегся снова. Игрушки уложили сервиз в коробку, скатерть свернули и положили на полку, а сладости убрали в буфет.

Светлячок погас.

— Эх, жаль, обезьянка испортила такую интересную игру! — сказала кукла Наташа и вздохнула.

— Да, если бы Манки знала этикет, она бы так себя не вела, — добавил Ослик и тоже вздохнул. А Мишка сказал:

— Ничего, завтра мы научим озорницу этикету, а сейчас нам всем пора спать.

Обезьянке стало очень стыдно. Она забилась в самый дальний уголок дивана, свернулась клубочком и стала задремывать. Перед сном Манки думала о том, что обязательно изучит все правила этикета и станет их исполнять, чтобы не портить друзьям игру и настроение.

◆ Кто придумал игру в чаепитие?

◆ Какие игрушки были у ребят в детском саду?

◆ Как игрушки сервировали стол?

◆ Как вела себя за столом обезьянка Манки?

◆ Знала ли она правила этикета?

◆ Кто освещал стол?

◆ Почему игрушки обиделись на обезьянку?

◆ Чем закончилась сказка?

◆ Умеете ли вы сервировать стол чайный или столовый?

◆ Как вы ведете себя за столом?

Ответьте на вопросы

1. Какой посудой мы пользуемся при приготовлении еды?

2. В чем кипятят чай?

3. В чем подают кофе?

4. Расскажите о столовой посуде.

5. Из чего изготавливают посуду?

6. Почему не стоит есть из пластиковой посуды?

7. Из чего состоит чайный сервиз?

8. Как сервировать стол в обычные дни?

9. Как сервируют праздничные столы?

10. Какие бывают салфетки?

11. Помогаете ли вы маме, бабушке, старшей сестре сервировать стол?

12. Какая посуда есть у вас дома?
13. Нарисуйте и раскрасьте чайник, кофейник, тарелку, чашку, ложку.
14. Какие бывают ложки?
15. Как правильно вести себя за столом?
16. Почему не следует класть на стол локти, чавкать, тянуться через стол?
17. Какое главное правило застолья?

БЕСЕДА «Пользование столовыми приборами»

Воспитатель - Согласитесь, приятно сидеть за столом среди культурных людей и есть вкусную пищу. Но чтобы выглядеть красиво во время застолья, надо соблюдать правила столового этикета. Соблюдать правила столового этикета приятно и необходимо. Правильное поведение за столом показывает культуру человека, уважение к другим участникам застолья: прямая осанка, пользование столовыми приборами и салфетками, умение есть, соблюдение чистоты и аккуратности.

1. Как правильно сидеть за столом. (показ) Обратите внимание – сколько стульев у стола, столько человек участвуют в застолье. Каждому человеку за столом выделяется место – часть стола, на которой для него стоят тарелки и лежат столовые приборы. Смотрите и повторяйте за мной следующее упражнение: (все вместе) сядьте прямо на стуле, руки положите на стол так, чтобы было удобно. Но помните, на столе не должны лежать локти, а только кисти рук. Выходя из-за стола стул задвигают к столу без шума.

2. Умение есть. (показ) Главное правило в столовом этикете – это умение есть. Есть нужно с закрытым ртом, не чавкать, не торопиться, не разговаривать с едой во рту, тщательно пережевывать пищу, не наклоняться низко над тарелкой, а только слегка наклонить голову. Повтор действий.

3. Пользование салфеткой. Салфетки бывают бумажные и полотняные. (показ) Полотняную салфетку кладут на колени, чтобы защитить костюм от крошек и капель. Ею нельзя вытирать нос и руки, но можно промокнуть уголки губ. Когда мы едим салфетка на коленях, выходим из-за стола — салфетку кладем на стол между тарелками. Бумажные салфетки стоят на столе в салфетнице. Берут их по мере надобности. Закончив есть блюдо, вытирают салфеткой губы, затем руки, а не наоборот и кладут на использованную тарелку. Повтор действий.

Воспитатель - А сейчас отдохнем.

Ребята, вы будете соревноваться в «**Веселой эстафете**». Вас две команды «Красные» и «Зеленые». У «Красных» - стол с красной скатертью, у «Зеленых» - с зеленой скатертью. Родители детей за столами. На старте у каждой команды – пластиковая посуда и столовые приборы. Каждый участник берет только 1 предмет, бежит к своему столу, ставит его и бежит обратно. Встает в конец. Побеждает та команда которая быстро и аккуратно накроет стол.

4. Как правильно есть суп. (показ) Суповую тарелку придерживаем левой рукой. Столовая ложка – в правой руке, ее ручка лежит на среднем пальце, а большой и указательный ее придерживают. Ко рту ложку подносим чуть наискосок, не захватывая губами, а сливаем содержимое в рот. Во время еды не кладем ложку на стол: она либо в руке, либо в тарелке. Очень горячий суп не прихлебываем и не дуем на него, подождем пока остынет. Чтобы доесть остатки супа тарелку нужно осторожно наклонить от себя, а ложку в тарелке ведем не к себе, а от себя. Повтор действий.

5. Как правильно есть хлеб. (показ) Кусок хлеба берем из хлебницы рукой. Сначала выберем глазами хлеб (черный или белый), но не перебирая. Можно есть от куска, можно отламывать небольшие кусочки и съесть, но не играть хлебом. Если у вас просят хлеб нужно передавать всю хлебницу, а не брать хлеб своими руками. Повтор действий.

6. Пользование ножом и вилкой. (показ) Столовые нож и вилка – предназначены для вторых горячих блюд. В правой руке держат – нож лезвием вниз. В левой руке – вилку зубчиками вниз. Оба прибора в руке. То, что можно легко разделить вилкой, едим без ножа. Тогда вилка – в правой руке. Ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, котлеты, колбасу, помидоры, огурцы. Отрезав кусочек, съедаем, отрезаем другой. Ко рту подносят только вилку, а не нож. После еды нож и вилку кладем на тарелку, нож лезвием к центру, вилку зубчиками вверх. Повтор действий.

Воспитатель - За столом мы не только едим, но и общаемся: разговариваем, слушаем, улыбаемся. Но разговариваем негромко и со свободным от пищи ртом. Никогда не говорим за столом плохо о приготовленных блюдах, а также о том, что может испортить аппетит и настроение людям. Существует много правил поведения за столом, но они легко запоминаются. Послушайте и попробуйте закончить фразу:

- Ты всегда перед едой, руки ... чисто с мылом мой!
- Если сели вы за стол – не стучи ... ногой об пол! (рукой об стол)
- Ты ногами не болтай и соседей не ... толкай!
- Аккуратен будь везде, а особенно в еде!
- Есть и пить надо – ... беззвучно, аккуратно.
- Вежливым ты должен быть и ... спасибо говорить.
- Не забудь салфеткой губы вытирать.
- Локти на стол не ставим.
- Если нож в ... руке, вилка в руке.
- Если ложка в руке, то рукой придерживаем ...
- Если во рту пища не разговаривают.

Беседа «Посуда и столовые приборы»

Сервировка стола – искусство, с которым хорошо знакомы все мамы и бабушки, но каждый ребенок с удовольствием может помочь взрослым накрыть на стол. Для этого необходимо знать, какой посудой мы пользуемся. Она различна по материалу изготовления и назначению. Есть посуда стеклянная, деревянная, металлическая, глиняная (керамическая), даже пластиковая и бумажная. Из фарфора и хрусталя сделана самая красивая и нарядная посуда.

В одной посуде мы готовим еду. Это, к примеру, кастрюли, сковороды, горшочки. Из другой – едим и пьем, называя ее столовой, чайной, кофейной.

Столовая глубокая тарелка предназначена для любого первого блюда, в котором много жидкости и которое обычно подают горячим. Глубокая тарелка размером поменьше называется десертной.

Мелкие тарелки тоже различаются размерами, каждая из них используется для определенных блюд. Самая большая – столовая – для вторых горячих блюд: мяса, рыбы, дичи. К ним добавляется гарнир: картофель, овощи, рис, макароны. Иногда мелкую столовую тарелку ставят как подставную под тарелку с супом.

В тарелку поменьше – закусочную – кладут салаты и холодные закуски: колбасу, ветчину, сыр, шпроты. Тарелка, которая еще меньше, называется хлебной или пирожковой. Она нужна для того, чтобы пирожок или кусок хлеба не лежал на столе. Для сладостей и фруктов подается мелкая десертная тарелка.

Для чая, какао, кофе предназначены чашки с блюдцами. Чашка и блюдце дружат и очень скучают друг без друга. Не разлучайте их и всегда ставьте на стол вместе: чашку на блюдце. Тогда капельки чая не попадут на скатерть.

Для холодных жидкостей – воды, сока, киселя, компота – удобны бокалы и стаканы.

Для хлеба на стол ставится хлебница, для масла – масленка, для сыра – сырница. Помимо этого есть салатница, супница, селедочница, икорница, сахарница, кофейник, молочник, большой и маленький фарфоровые чайники. Все это для того, чтобы было удобно есть и пить.

Но одной посуды недостаточно – нужны столовые приборы: ножи, вилки, ложки. Самые большие из них – столовые нож и вилка – предназначены для вторых горячих блюд. Для салатов, овощей и холодных закусок используется нож и вилка размером поменьше. Рыбным ножом и вилок едят рыбу. На кончике этого ножа сделаны специальные изгибы, а в середине вилки, между вторым и третьим зубчиками – углубление, чтобы отделить мясо от костей. Такой нож, в отличие от столового, тупой. Для фруктов и фруктовых салатов используются десертные приборы. Столовой ложкой едят супы и молочные каши; ля бульона, компота, мороженого и других сладких блюд используется ложка поменьше – десертная; для чая и кофе – чайная или кофейная ложечка. Половник необходим для разливания супа, нож для масла, лопаточка для торта, щипцы для сахара, вилочка для лимона, ложка с длинной ручкой для варенья – все эти приборы, в нужный момент оказываясь на столе, помогают нам красиво и правильно есть. Кроме того, на стол ставятся приборы для специй – соли, горчицы и перца и к ним маленькие ложечки. Солонку с дырочками не ставят: вытрясать соль не совсем удобно, гораздо проще достать ее ложечкой.

Беседа «Как правильно и красиво накрыть на стол»

И в праздник, и в обычный день на обеденном столе должно быть красиво, но сервировка праздничного стола отличается особой торжественностью. Начинают накрывать на стол с того, что стелют скатерть – белую или цветную, но обязательно чистую. Ее края опускают со всех сторон одинаково, но не ниже сидений стульев. Каждому человеку за столом выделяется место, где для него ставят тарелки и бокалы, кладут приборы. Чтобы выяснить размеры этой части, сделайте следующее: поставьте стул к столу и сядьте, затем положите руки на стол так, чтобы было удобно. Вот вы и заняли свою часть стола: длиной 50 – 70 см, шириной до середины стола. Обычно середину скатерти заглаживают в складку, и она делит стол по длине на две равные части. Когда вы сидите за столом, локти не должны лежать на нем.

У стола ставят стулья по количеству человек, участвующих в застолье. Напротив каждого стула – закусочная тарелка, слева от нее – хлебная. Между ними закусочная и столовая вилки зубчиками вверх так, чтобы они не упирались в стол. Справа от закусочной тарелки – столовый и закусочный ножи, повернутые лезвием к тарелке. Столовые нож и вилка располагаются ближе к закусочной тарелке, но не под ее краями, закусочные приборы – дальше от тарелки: ими нужно пользоваться в первую очередь, так как застолье начинается с закусок.

Когда хозяйка уберет закусочные приборы и тарелки, поставит на стол второе горячее блюдо и подаст для нег столовые тарелки, следует взять в руки столовые приборы. Есть такое правило: начинаем пользоваться теми приборами, которые лежат дальше от тарелки. Суповую ложку необходимо положить между ножами, углублением вниз. Если же застолье начинается с первого горячего блюда, тогда при сервировке стола столовую ложку кладут справа от закусочного ножа. Расстояние от края стола до ручек приборов и края закусочной тарелки должно быть примерно 2 см (2-3 пальца), до хлебной – 5 см.

Бокал для воды ставится с правой стороны от закусочной тарелки за ручкой столового ножа.

Полотняные салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. Бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетницы.

Приготовив место для каждого гостя, следует заняться общей сервировкой. Нужно разместить на столе приборы со специями, салатницу с салатом, тарелки с закусками. В баночках, под которые ставятся подставочные тарелочки, - шпроты и сардины. У каждого блюда – приборы; для салата – салатные ложка и вилка, для закусок – маленькие вилочки. Закуски с общего стола на свою тарелку следует перекладывать ими, а не вилкой. Стол можно украсить цветами или свечами.

На праздничный стол ставится супница, и хозяйка разливает суп в тарелки на глазах у гостей. Когда переходят ко второму горячему блюду, на стол выставляется блюдо с мясом и гарниром. Гости могут сами разложить еду по тарелкам, либо это делает хозяйка.

Стол постоянно должен быть красивым, и если произойдет неприятность (кто-то прольет воду или испачкает скатерть), можно накрыть это место плотной салфеткой и поставить сверху тарелку с закуской.

Беседа «Поведение за столом»

Приятно сидеть за столом среди красивых людей и есть вкусную еду! Даже говорят: аппетит приходит во время еды. Но чтобы хорошо выглядеть во время застолья, надо соблюдать правила столового этикета.

Одно из них – красиво сесть за стол. Мужчины и мальчики помогают дамам и девочкам. Кавалер легко и красиво отодвигает стул от стола. Для этого нужно взять его за спинку, приподнять и передвинуть. Чтобы стул не выскользнул из рук, следует брать не за верхнюю часть спинки, а за боковины, большие пальцы рук – с внешней стороны. Дама встает между стулом и столом, как можно ближе к столу, чуть сгибая ноги в коленках. Кавалер придвигает стул к ее ногам. Она садится и обязательно словами и улыбкой благодарит его за помощь.

Следующее правило – уметь пользоваться салфеткой. Полотняную салфетку, сложенную пополам, кладут на колени, чтобы она защищала костюм от крошек и капель. Ею нельзя вытирать нос или лоб, можно лишь промокнуть уголки губ. Когда мы едим, салфетка лежит на коленях, выходим из-за стола – кладем ее аккуратно сложенной между пирожковой и закусочной тарелками. Когда совсем закончили трапезу, следует положить салфетку на пирожковую тарелку. Во время застолья ее не меняют. Если она упала на пол, ее надо поднять, отряхнуть и снова положить на колени.

Бумажные салфетки меняют со сменой блюд и по мере надобности. Промокнув губы, сложите салфетки так, чтобы следы оказались внутри нее, и положите салфетку под

закусочную тарелку. Закончив есть блюдо, вытрите салфеткой губы, затем руки (а не наоборот) и положите ее на использованную тарелку. Каждое новое блюдо следует есть новыми приборами и использовать чистую бумажную салфетку.

Важное правило – пользоваться ножом и вилкой. Ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, ветчину, сыр, огурцы, помидоры, яблоки и груши. Владея этими столовыми приборами, мы легко нарежем удобные для еды кусочки, ломтики и дольки. Тогда зубам будет значительно легче раскусить, а желудку перемолоть и переварить пищу. Неприятно смотреть на человека, пытающегося прожевать большие куски.

В правой руке держат нож, лезвием вниз. В левой руке вилка, зубчиками вниз, если пищу (мясо, колбасу, сыр) надо прокалывать, или зубчиками вверх, если кладем на вилку гарнир. При этом ручки приборов находятся в ладонях, придерживаем их большими и средними пальцами, а кончики указательных пальцев опираются на них. Оба прибора должны быть одновременно либо в руке, либо на тарелке. Положим нож и вилку на тарелку, возьмем в руки кусок хлеба или бокал с водой. Когда мы прожевываем пищу или что-то рассказываем, нож и вилку держим в руках так, чтобы кончики приборов лежали на краю тарелки.

Во время перерыва в еде кладем приборы на тарелку так: нож лезвием к центру тарелки ручкой вправо – к правой руке, вилку зубчиками вниз ручкой влево – к левой руке. Завершив трапезу, нож кладем также, а вилку – слева от ножа, зубчиками вверх. Не следует разрезать мясо на несколько кусочков, а затем, отложив нож, есть только вилкой: мясо быстро остынет и станет невкусным. Отрезаем кусочек, съедаем, затем отрезаем следующий.

Несколько советов:

- чтобы не испачкаться, отрезаем кусочек подальше от себя;
- вилку держим крепко и под небольшим наклоном, чтобы кусок не выскользнул;
- нож двигаем легко и свободно вдоль зубчиков вилки, отрезая небольшой кусочек, чтобы легко его прожевать;
- если вилка осталась в большом куске, то, придерживая этот кусок ножом, вынем вилку, проткнем ею отрезанный кусочек и поднесем ко рту.

Нож не только разрезает пищу, он помогает положить гарнир на вилку. Двигая по тарелке вилку зубчиками вверх, набираем на нее гарнир, а нож придерживает его, словно заборчик. Никогда не следует накладывать гарнир на вилку ножом.

Ко рту подносим только вилку, а не нож. Если вас попросили подать столовые приборы, протяните правой рукой нож или вилку ручкой к попросившему. Держите прибор в том месте, где его ручка соединяется с лезвием.

То, что легко разделить вилкой, едим без ножа: вареную картошку, котлеты, омлет. Вилку держим в правой руке, а левой придерживаем тарелку: большой палец лежит на краю тарелки, остальные – под краем.

Как есть суп

Левой рукой придерживаем суповую тарелку. Столовая ложка в правой руке: ее ручка лежит на среднем пальце, а большой и указательный придерживают прибор. Ко рту ложку подносим чуть наискосок и, захватывая ее губами, отправляем содержимое в рот. Очень горячий суп не прихлебываем и не дуем на него, подождем, пока немного остынет. В гостях не доедаем суп, а дома можно осторожно, чтобы не испачкать скатерть, наклонить тарелку от себя. Чтобы капельки супа не капали на стол или одежду, ведем ложку в тарелке не к себе, а от себя. Тогда капли упадут в тарелку. Во

время еды не кладем ложку на стол: она либо в руке, либо в тарелке. Когда едим, ложка лежит углублением вниз, а закончили – положили углублением вверх, а ручка направлена к правой руке.

Как есть бульон

Бульон подают в чашке с блюдцем. На блюдце под ручкой лежит десертная ложка. Иногда хозяйки кладут десертную ложку не на блюдце, а на стол, справа от чашки. Во время еды чашку поворачиваем ручкой влево и придерживаем ее левой рукой. Удобнее поворачивать чашку рукой к себе, а не от себя (по часовой стрелке).

Бульон едим десертной ложкой из чашки как суп, его остатки можно допить. Для этого повернем ручкой вправо и правой рукой поднесем ее ко рту, левой придерживаем блюдце. Есть специальные бульонные чашки – с двумя ручками: их не надо поворачивать, но и допивать из них не следует.

Как есть хлеб

Кусок хлеба берем из хлебницы рукой, стараясь не касаться других кусков, и кладем на свою пирожковую тарелку.левой рукой отламываем от куска небольшой кусочек и съедаем. Если нет хлебной тарелки, заменим ее бумажной салфеткой. Пирожок к бульону тоже лежит на этой тарелке, но мы его не разламываем, а подносим левой рукой ко рту и откусываем.

Не рекомендуется с помощью хлеба класть еду на вилку – для этого используют нож. Так поступают совсем маленькие дети. Нельзя играть хлебом: делать из него шарики и катать по столу.

У каждого из нас может случайно разбиться бокал, пролиться вода. В таком случае обязательно попросите прощения у хозяйки дома и скажите, что это нечаянно. Не привлекайте к своей ошибке большого внимания, т.е. не хмурьте брови, не плачьте, не жалуйтесь. Чтобы не произошло подобных неприятностей, не протягивайте руки через стол к блюду, стоящему от вас далеко, а попросите передать или положить вам на тарелку угощение. Не кладите на тарелку более двух закусок, например, колбасу, ветчину, шпроты, огурец, помидор и др. Съешьте одно – положите другое.

За столом мы не только едим, но и общаемся: разговариваем, слушаем, улыбаемся. Разговаривать нужно негромко, немного и свободным от пищи ртом. Никогда не говорим за столом плохо о приготовленных блюдах, а также о том, что может испортить аппетит и настроение.

Не поворачиваемся к собеседнику спиной: сидим прямо, поворачивая только голову. Не спешим выходить из-за стола. Взрослые всегда подскажут, когда это удобнее сделать. Основное правило: первой садится за стол и выходит из-за стола хозяйка дома.

Существует много правил поведения за столом, они легко запоминаются, а также помогают нам хорошо выглядеть во время застолья и создают добрые отношения между людьми.

Беседа «Чаепитие друзей»

Сервировка чайного стола имеет свои особенности. Напротив стула на стол ставится чашка, под ней – блюдце. Ручка чашки смотрит вправо. Под ней на блюдце лежит чайная ложка ручкой к краю стола. Слева от чашки – пирожковая тарелка, на ней – полотняная салфетка. Чайная салфетка меньше столовой. Справа от чашки можно положить нож для масла, повернутый острием к чашке.

На чайный стол ставят различные сладости: торт в коробке или на тортнице, в вазочках печенье, конфеты, орешки, пирожные – каждое угощение отдельно. Конфеты можно подать в коробке. Сахар – в сахарнице, лимон, нарезанный кружочками, - на тарелке.

Для торта кладется специальная лопаточка, для сахара – щипцы, для лимона – маленькая вилочка. Этими приборами мы пользуемся, когда берем угощение с общего блюда. Если в сахарнице нет щипцов, берем сахар рукой, стараясь не касаться других кусочков. Рукой с общего блюда можно взять хлеб, печенье, конфету, яблоко, грушу, апельсин.

На столе стоят два фарфоровых чайника: большой – для кипятка, маленький – для заварки. Чайник, в котором на плите кипятят воду, на стол не ставится. Зато может красоваться самовар, из которого хозяйка разливает гостям горячий чай.

Беседа «Откуда к нам пришла посуда?»

- Ребята, давайте вспомним увлекательную и поучительную сказку К. И. Чуковского «Федорино горе».

- Что случилось с героиней этой сказки? *(Ответы детей)* Правильно, от нее убежала вся посуда.

- А вы помните, почему это произошло? *(Ответы детей)* Да. Бабушка Федора не ухаживала за своей посудой, не мыла, не чистила ее, не холила.

- Как вы думаете. Достояна ли посуда уважительного к себе отношения? *(Ответы детей)*.

- Как вы думаете, когда появилась первая посуда? Первая посуда появилась очень давно. Поначалу древние люди обходились без посуды. Овощи и фрукты ели сырыми, а мясо жарили на огне и ели его руками. Но очень скоро поняли, что это не очень удобно. Как вы думаете, почему? *(Еда с огня была очень горячая, и нужно было съесть сразу все, ведь положить остатки еды было некуда)*. Но у разных видов посуды есть своя история. Но перед тем как познакомиться с происхождением некоторых видов посуды, давайте выясним, какие предметы относятся к посуде. *(Дети перечисляют)*

- И так мы уже знаем, что посуда — это предметы для приготовления, приема и хранения пищи. Есть также декоративная посуда, которая предназначена для украшения интерьера. Это вазы, тарелки, блюда и т.д.

- Назовите предметы, которые используются для приготовления пищи, напитков. *(Кастрюли, сковороды, формы для выпечки, заварочные чайники, кофеварки, пельменницы, пароварки и др.)*.

- Какая посуда используется в момент приема пищи? *(тарелки, миски, блюда, салатницы.)*

- Что мы применяем для питья и напитков? *(Чашки, стаканы, рюмки, кружки, бокалы, фужеры, графины, кувшины, бутылки, термосы.)*

- Какая посуда используется для хранения пищи? *(Ответы детей)* Это сырницы, супницы, кастрюли, масленки, хлебницы.

- Что относят к столовым приборам? *(Ложки, вилки, ножи)*

- Еще есть вспомогательные предметы для сервировки, кто знает, что к ним относится? *(Ответы детей)* Правильно, это подносы, блюдца, конфетницы, вазы.

- Вот как много разной посуды в доме. И вся она может быть изготовлена из разных материалов. Скажите из каких? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, какая посуда появилась первой? (*Ответы детей*)

- История посуды уходит своими корнями в глубь веков, ее богатую родословную окружают всевозможные легенды и мифы, а также занимательные исторические описания. Считается, что первая посуда появилась примерно семь тысяч лет назад. Лепили ее из простой глины и вручную. Со временем люди поняли, что не любая глина подойдет для изготовления прочной посуды. Тогда в нее стали добавлять другие вещества. Так появилась керамика. Что касается стекла, то его применяли еще в древнем Египте. Однако подлинного расцвета стекольное производство достигло в более поздний период. В Китае придумали рецепт фарфора и долго этот рецепт хранили в тайне.

Давняя история и у деревянной посуды. Горшки и миски – первая посуда в Древней Руси. Делали их из дерева, а позднее из металла. Долгое время на кухне царствовал горшок – прямой предшественник современной кастрюли. Размеры горшков были самыми разными. Различались горшки и по внешней отделке. Более нарядными были те из них, в которых пища подавалась на стол. В городах развивалось гончарное мастерство и внешней отделке горшков уделялось мало внимания. Однако, несмотря на универсальность, горшку трудно было удовлетворить многочисленные кулинарные запросы. Тогда и пришли к нему на помощь всевозможные кастрюли, противни и сковороды.

Много вы узнали о посуде, много еще предстоит узнать, поэтому предлагаю немного отдохнуть и поиграть.

ФИЗМИНУТКА

Стояла корзинка на полке без дела.

Присесть, округлить руки – изобразить корзину.

Скучала, наверно, все лето она.

Наклоны головы вправо – влево.

Вот осень пришла, и листва пожелтела.

Встать, изобразив ветви деревьев.

Собрать урожай наступила пора.

Потянуться, изобразить срывание фруктов с деревьев.

Корзинка довольна.

Руки округлить перед собой, кивать головой.

Она удивилась,

Развести руки.

Что так много фруктов в саду уродилось.

Подняться на носочки, показать руками большой круг.

- Интересная история и у столовых приборов. Например, обыкновенный столовый нож. Наши далекие предки не делали различия между боевым, охотничьим, хозяйственным или столовым ножами. Каждый носил свой нож за поясом и использовал его для разных целей. Специальные столовые ножи вошли в обиход намного позже и были острыми на конце. Потом позже стали делать их закругленными, чтобы люди во время еды, поспорившись, не смогли поранить друг друга.

Очень интересную историю имеет и столовая ложка. Самая первая ложка была сделана человеком из камня. Она была очень тяжелая и нагревалась во время еды, тогда люди стали делать ложки из костей животных. Ложки, как и ножи, часто носили

при себе в особых футлярах, либо просто за поясом или голенищем сапог. Позже люди стали делать ложки из дерева.

- Какие были ложки? (*Деревянные*)

- Сейчас какими ложками мы едим? (*Железными*)

Вилка – самый молодой из столовых приборов. Даже за царским столом в 17 веке пользовались только ножом и ложкой. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только у очень состоятельных людей. Все остальные люди начали пользоваться вилками намного позже.

Итог: что интересного вы узнали сегодня о посуде? Из чего была сделана самая первая тарелка, ложка, какая была вилка? Каким был нож? Могут ли люди обходиться без посуды?