Тема внеклассного мероприятия :

"Гость на пороге"

Цель:

Формировать интерес к профессии повара.

Содействовать сплочению коллектива учащихся, созданию благоприятного психологического микроклимата.

Воспитывать культуру застольного этикета и общения с людьми.

Оснащение:

Плакаты: “Сервировка стола к чаю”, “Приемы складывания полотняных салфеток”, “Столовые приборы”.

Наборы тарелок, вилок, ножей.

Скатерть и салфетки льняные.

I. Вступительное слово

С Древних времен на Руси традиция гостеприимства была в почете. Есть такая пословица: “Кто в гости не ездит, к себе не зовет, тот недобрым слывет”.

Сегодня мы собрались с вами, чтобы поговорить о правилах приема гостей, о нормах поведения.

Хлебосольство и гостеприимство предполагает и особый ритуал угощения. Поэтому не лишним будет вспомнить о правилах пользования столовыми приборами и салфетками, вариантами их складывания.

Вы познакомитесь с историческими традициями и нормами застольного этикета, историческими сведениями происхождения всем нам давно известных приборов: ножа, вилки, ложки и салфетки.

Уметь принимать гостей – большое искусство. И любая хорошая хозяйка знает, что дело это нешуточное. К приходу гостей у Вас должно быть все готово. Нельзя допустить, чтобы в присутствии гостей Вы в суматохе приводили себя в порядок. Хозяин всегда должен быть тактичным. Нельзя гостям делать замечания, поучать их. Если Вы устали – этого никто не должен заметить. Хозяин не имеет права на плохое настроение. Будет праздник удачным или нет, зависит в основном от хозяина.

Роль гостеприимного хозяина, безусловно, приятна, но не менее приятно ходить в гости. Давайте поговорим о правилах этикета, которые нельзя забывать, если Вы собираетесь в гости или ждете гостей.

В качестве разминки проведем викторину: “Застольный этикет”.

За каждый правильный ответ вы получаете жетон. Участник, набравший большее количество жетонов, становится победителем. А помогать мне будет Конаныкин Андрей, который сегодня является корреспондентом газеты “Юный кулинар”. По окончании нашего мероприятия он выпустит статью.

II. Викторина: “Застольный этикет”

“Точность не только вежливость королей, но и каждого воспитанного человека”.

За сколько минут до начала праздника необходимо прийти в гости? (За 5-10 мин.)

Если Вы опоздали, следует ли объяснять причину опоздания? (Да).

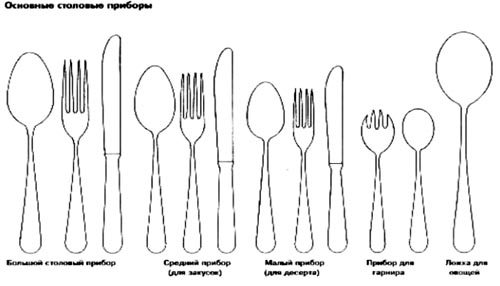
Если Вам сказали: "Дорогие гости, чувствуйте себя как дома", значит ли это, что Вы можете разгуливать по всей квартире, заходить на кухню, в спальню и т.д. (Нет. Это бестактно).

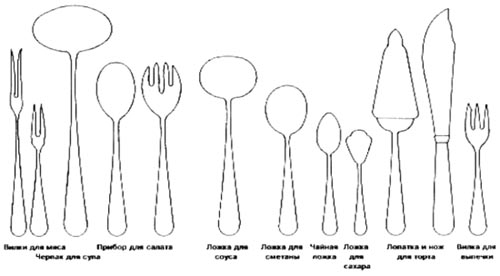
За праздничный стол можно садиться после приглашения хозяев, хозяин сам рассаживает гостей. Кто знает, как? (Девушка, парень - чередуя; нельзя рассаживать молодоженов).

Вас пригласили к столу, как правильно нужно сидеть? (Прямо, не напряженно, слегка опираясь на спинку стула, руки до еды на коленях или подлокотниках, во время еды локти не ставить на стол).

Байка: в старину, чтобы приучить детей не ставить локти на стол, под руки клали книги, и если книга падала во время еды, то взрослые их наказывали лишением сладкого.

Знаете ли Вы названия приборов? (Продемонстрировать вилки, ложки, ножи разных размеров).





Умеете ли Вы правильно пользоваться столовыми приборами? (Нож - в правой руке, вилка - в левой).

Если Вы хозяин, с какой стороны Вы будете подносить горячие вторые блюда? (С правой).

А если необходимо, чтобы гости сами взяли что – либо из общего блюда, с какой стороны необходимо поднести, чтобы гостю было удобно? (С левой стороны).

Какие продукты можно брать руками? (Хлеб, печенье, пирожки, целые фрукты, целые помидоры, огурцы, а так же сахар – рафинад, если не поданы щипцы).

Какие продукты можно есть только при помощи вилки? (Мягкие продукты: омлет, котлеты, яичницу, каши, запеканку).

Как правильно употреблять в пищу хлеб? (Отламывать от ломтика небольшими кусочками, пальцами левой руки).

Если еда прервана, как кладут приборы? (На край тарелки).

Если еда закончена, как кладут приборы? (Приборы кладут в тарелку параллельно друг другу).

Как правильно пользоваться ложкой? (Во время еды ложку держат параллельно губам, слегка повернув к себе заостренной частью; пользуясь ложкой, пищу набирают от себя).

Если вам подали горячие отбивные котлеты, Вы их порежете все сразу, или будете отрезать по одному кусочку? (По одному кусочку).

При помощи каких приборов едят бисквитные торты и пирожные? (Ложками).

Как правильно пользоваться полотняной салфеткой? (Перед едой салфетку кладут на колени, сложив вдвое сгибом к себе, губы не вытирают, при отсутствии бумажных салфеток полотняную можно лишь приложить к губам) [2, 5].

Пригласив гостей за стол, хозяйка должна очень кратко представить на столе приготовленные блюда. Например: “Эти пирожки с капустой, а эти с мясом”, “Этот салат с майонезом, а этот с горчичной заправкой”. Угощение не должно предлагаться хозяйкой навязчиво: в случае отказа, вторично блюдо не предлагают.

Если гость, по какой-либо причине, отказывается от блюда, то ему не следует подробно объяснять причину отказа (например, “У меня гастрит, такую колбасу я не ем и т.д.”). Нельзя критиковать блюда приготовленные хозяйкой, необходимо похвалить и поблагодарить ее за приятный вечер и вкусные угощения. А то бывает и так, уплетая за обе щеки, приговаривают: “Недавно были в гостях, вот где кормили, так кормили…!” Конечно, это неправильно. Мы живем среди людей, и от нашего поведения во многом зависит наш успех и отношение окружающих к нам. Если мы сами будем придерживаться элементарных правил, то вправе ожидать, что и к нам отнесутся не хуже.

III. Иcторические сведения “О правилах этикета”

Правила и нормы поведения появились очень давно, вместе с возникновением общества, но менялись по мере его развития. Даже в первобытном обществе выработались определенные нормы, регулирующие общение, распределение пищи, отношения внутри семьи, рода.

Пища – первая жизненная необходимость и поэтому древними и устойчивыми были нормы, регулирующие традиции, связанные с едой.

Вероятно, впервые в России правила поведения за столом были письменно зафиксированы в “Домострое” – литературном произведении середины XVI века, составителем которого был Сильвестр. Описывая сервировку стола, автор подчеркивает: “ковши, перечницы, солонцы, скатерти должны быть чистые…”, “огуречный рассол, сливовый и лимонный должны быть процежены через сито…”, “ключники, повара, хлебники… и всякие стряпчие должны быть чисто одетые”, “яства и питие чисто, без золы и плесени и пригарины…”, “ставя на стол, не плюй, не кашляй и не сморкайся…”, “сразу после еды посуду необходимо мыть и убирать”.

Шли годы, забывались патриархальные традиции, развивались торговые связи с другими странами и жизнь заставляла Великого преобразователя Петра I напомнить о важности соблюдения правил поведения в быту и обществе. Они были сформулированы в замечательном произведении “Юности честное зерцало”. В этом своде правил “хорошего тона” трудно разделить рекомендации по поведению в обществе и за столом в частности.

Так, одним из важнейших правил считается уважение к родителям и к старшим:

1. “В первых наипаче всего должны дети отца и мать в великой чести содержать, шляпу перед ними снимать и в руках держать…; возле их не садиться…, при них в окно всем телом не выглядывать, немного уступя позади оных в стороне стоять, подобно яко паж или слуга”.

“Молодой отрок должен быть бодр, трудолюбив и прилежен…”.

“Во время еды не шалить, ногами не болтать, в шахматы не играть”. [3]

Время идет, но как бы не менялись условия жизни, как бы не были различны национальные традиции, общие правила поведения в обществе и, в частности за столом, все они базируются на вечном принципе – уважение к окружающим.

IV. Сервировка стола

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приема пищи. Сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе. Надо стремиться сервировать стол ежедневно, а не только в праздничные дни. Это поможет выработать в себе привычку есть опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, ложкой.

V. Исторические сведения “О происхождении ножа, вилки, ложки, салфетки”

О ноже. Наиболее древние орудия, найденные археологами при раскопках, представляли собой орудия охоты и рыболовства. Среди древнейших орудий важное место занимали кремниевые ножи, служившие одновременно оружием и предметом для разрезания пищи.

Так что нож появился на заре человечества. Сотни тысяч лет потребовалось, чтобы примитивные ножи приобрели ручки, которые затем превратились в бронзовые и железные.

Сначала ножи были в форме кинжалов, но Наполеон в конце XVII века запретил изготовление ножей с острым концом, так как на улицах часто происходили убийства.

Держать на столе кинжалообразные ножи было небезопасно, так как они могли в любую минуту стать боевым оружием. Стоило разгореться страстям за обедом или ужином, и мирная беседа могла перейти в спор, а в этом случае лучше держать острые ножи подальше.

Не зря почтенные рыцари, входя в пиршественную залу, оставляли мечи при входе.

Из грозного орудия охоты и войны ножи превратились в мирные с округленным концом приборы, которыми мы пользуемся в настоящее время.

Со временем выработалось несколько видов столовых ножей. Появились ножи – пилки для того чтобы резать сыр, специальные ножи для извлечения устриц из раковин, широкие ножи для рыбы и т.д. Выработался и особый этикет, регламентировавший правила пользования предметами сервировки, в том числе и ножами.

О вилке. Вилка – это столовый прибор с интересной судьбой. Что и говорить, предмет полезный, но ей не суждено было сыграть важную роль в истории человечества, какую сыграл нож. Поэтому и “додумались” до вилки почти через 5000 лет после изобретения ножа.

Возможно, предшественником вилки был рыболовный трезубец, ставший регалией Посейдона, а может быть, обыкновенные крестьянские вилы.

В XI веке на вилке был один зубец, а с начала XX века - четыре. Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена для византийской принцессы, в начале 70-х годов XI столетия. Оттуда она перекочевала в Италию, затем во Францию. Но и тогда это была исключительная редкость. В XIV веке у французской королевы Жанны де Евре, например, при 64-х ложках была 1 вилка. Она хранила ее в особом футляре. Более широкое применение вилки произошло, когда в моду вошли пышные кружевные воротники. Положить пищу в рот оказалось не возможным, вот и пришлось удлинить руки. Позже пышные воротники вышли из моды, а вилка осталась.

В России вилка вошла в обиход во времена Петра I. Впервые вилкой демонстративно воспользовался Лжедмитрий I, во время бракосочетания с Мариной Мнишек в гранатовой палате Кремля. Это вызвало взрыв справедливого возмущения боярства и духовенства и послужило одним из поводов для подготовки заговора Шуйского. Вилка стала весомым аргументом, доказавшим нерусское происхождение самозванца, поскольку истинным русским инструментом считалась только ложка.

Теперь в нашем обиходе распространены вилки разного типа, они отличаются размером. Самые маленькие, с двумя зубцами, для лимона, с тремя - для сладких блюд, с четырьмя - обеденные и для закусок. Есть еще и специальные рыбные вилки с углублениями для отделения костей от мякоти, вилки – лопатки. Но все эти вилки не так уж нужны в домашнем обиходе. Достаточно иметь 2 - обеденную и закусочную. Многие народы обходятся без вилки, это не только жители слаборазвитых стран, но и народы с такой древней культурой как китайцы, японцы.

О ложке. Без ложки обойтись труднее, чем без вилки, поэтому знают ее давно все народы. Так были изобретены большие ложки – черпаки (половники) и ложки для еды. Форму им придавали различную: полусферическую, овальную, овальную с заостренным концом. Для изготовления ложек применяли разные материалы: дерево, кость, металл и даже керамику.

Когда появились ложки сказать трудно, но, во всяком случае, 2000 лет назад они были уже известны. В Древнем Новгороде были в обиходе различные ложки, украшенные резьбой и росписью. Центром ложечного промысла была Нижегородская губерния. Издревле славилась Русь искусными кузнецами. Умели они ковать и металлические ложки, нередко из серебра, причем, скорее, ради престижа, а не ради удобства. Так, в “Лаврентеевской летописи” (996 г.) рассказывается, как дружинники князя Владимира сетовали на то, что они едят деревянными ложками, словно простой люд, а не серебряными, как князья. Простой же люд пользовался деревянными ложками, и только на Русском Севере были в ходу костяные. Конечно, основная причина распостранения деревянных ложек в их дешевизне, доступности материала и простоте изготовления. Сделать такую ложку могли в каждой семье.

Однако были и другие причины. Наши предки любили очень горячую пищу. Подать на стол чуть ли не кипящие щи было делом чести хозяина. Не случайно Екатерина II, приглашая в гости М.В. Ломоносова, сказала ему: “Надеюсь, что щи будут такие же горячие, как были у Вас”. Деревянная ложка губы не обжигала. Конечно, кипящие щи не ели, но черпали их очень горячими и остывали они в ложке. Неумелому человеку, обжегшему губы, говорили, что он “забыл о том, что под носом ветер есть”.

Вторая причина заключалась в том, что дерево – удивительно пластичный материал. В руках умельца деревянная ложка превращалась в подлинное произведение искусства.

Владельцы часто метили ложки своими инициалами, этот обычай с глубокой древности был распостранен на Руси. Строжайшая чистота столовых приборов была непреложным законом в каждой семье. Когда Петр I путешествовал по Европе, принимавших его хозяев удивляло, что он пользовался только своими приборами и постоянно возил с собой ложку, нож и вилку.

Корень слова “ложка” общеславянский, но происхождение его непонятно. Некоторые лингвисты считают, что происходит оно от слова “луг”, “лужок”. Другие полагают, что в основе названия лежит глагол “лизать”, “елозить”.

Так что родословная ложки теряется во тьме веков.

О салфетке. “Салфетка” – слово пришлое. Название это заимствовано из немецкого языка, в который оно перешло из итальянского “салфетта”.

В Древней Греции более 3000 лет назад салфетками служили листы фигового дерева, которыми рабы вытирали губы господ. Затем у древних римлян появились салфетки из асбеста, которые не стирали, а для очистки кидали в огонь. Но позднее они исчезли из обихода и в большинстве Европейских стран салфетки появились в середине XVI века. До этого “салфеткой” служил ломоть хлеба, на худой конец рукав одежды, а потом, когда появилась скатерть, то и ее край. Еще в XVI веке, в руководстве по этикету рекомендовалось использованную ложку вытереть скатертью. Особой популярностью салфетки пользовались в тех странах, где мужчины носили бороды. [3]

В России еще при Петре I салфетки были редкостью и распостранились только в XVIII веке. В начале они предназначались только для избранных почетных гостей. Сейчас салфетка – обязательный элемент сервировки стола. Они могут быть различных размеров, но должны быть квадратной формы, слегка подкрахмалены. Существует много способов складывания салфеток, но во всех случаях необходимо придерживаться правил:

как можно меньше касаться салфетки руками;

выбирать такую форму, чтобы гость мог легко и быстро ее развернуть;

все салфетки складывать одинаково.

Для обычного завтрака или обеда салфетки складывать просто: вчетверо, треугольником, трубочкой.

Заранее можно предложить учащимся самостоятельно подготовить выступления о происхождении столовых приборов, но о появлении салфетки необходимо выступить в последнюю очередь, для того чтобы последовательно перейти к демонстрации приемов складывания салфеток с последующей сервировкой стола.

VI. Демонстрация приемов складывания салфеток. Сервировка стола

(Практическая часть занятия. Образцы прилагаются).





