

Мы за чаем не скучаем!

5 класс



Сервировка -

**это подготовка и
оформление стола
для приема пищи.**



Сервировка стола к завтраку



Завтрак СОСТОИТ ИЗ:

1. **Бутербродов, хлеба, булочек, вареного яйца, колбасы, сыра, масло и т.д.**
2. **Горячего блюда (каша, омлет, яичница)**
3. **Горячего напитка (чай, кофе, какао и т.д.)**





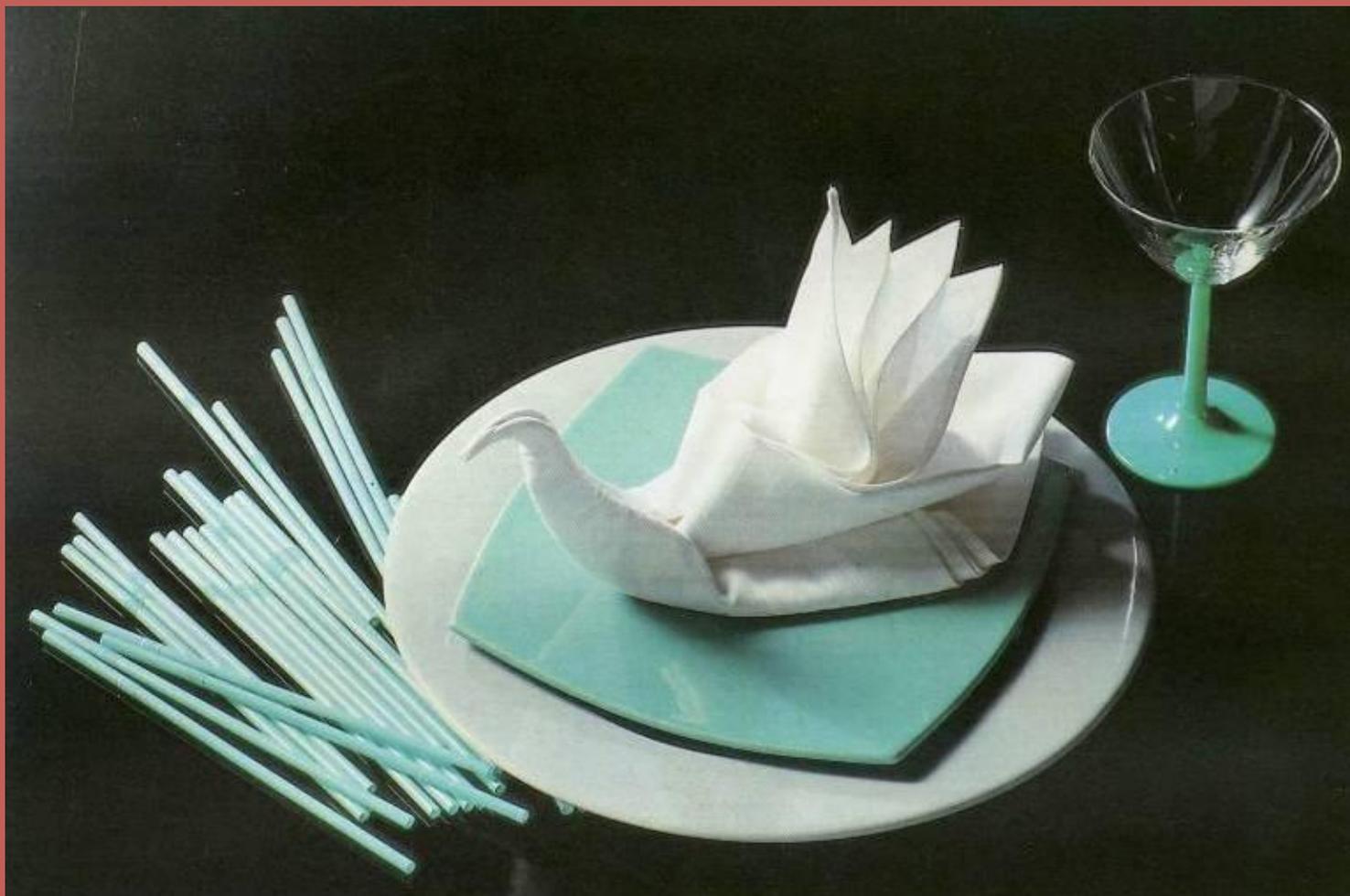
• Виды салфеток



Павлин



Лебедь



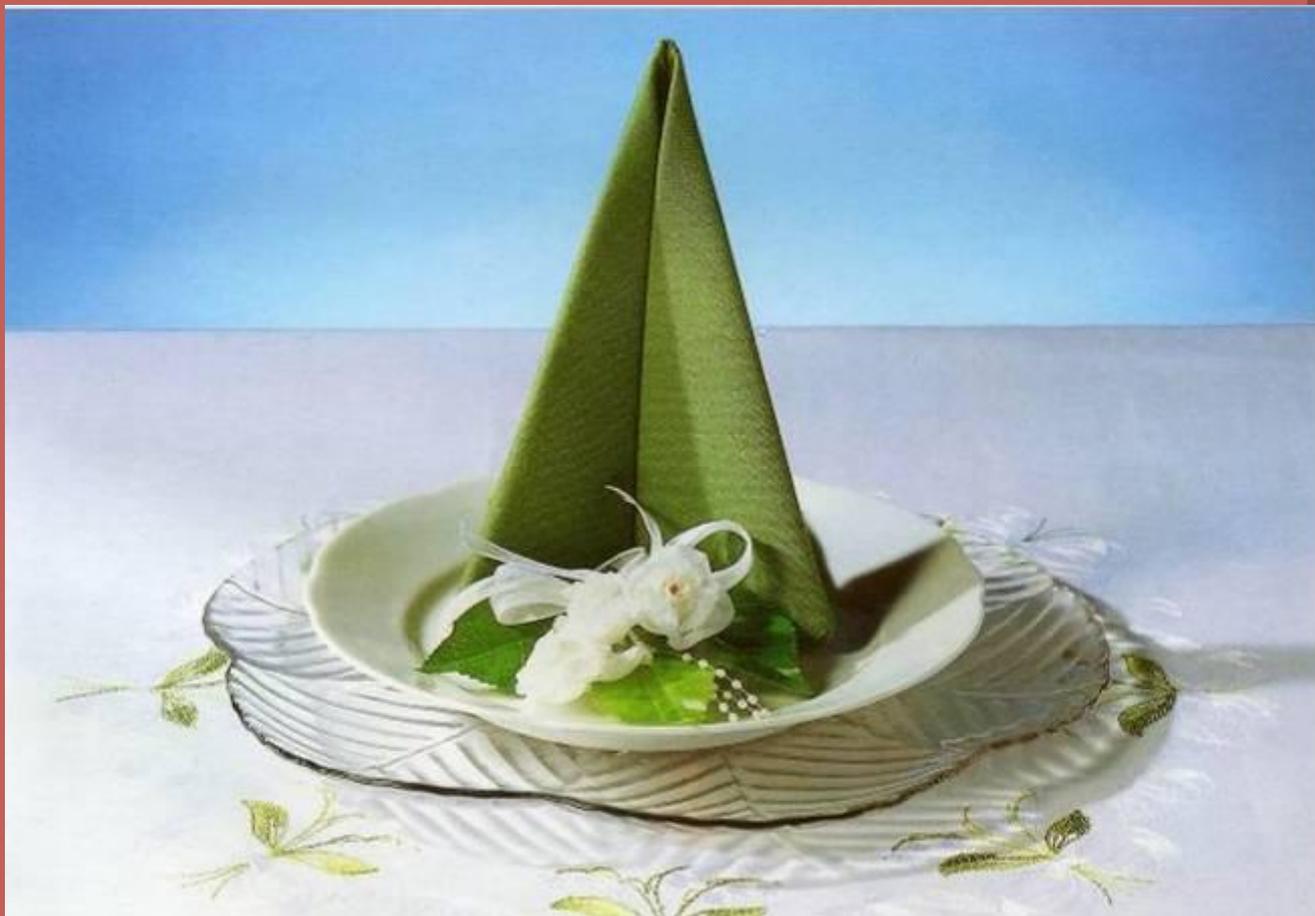
Звездный веер



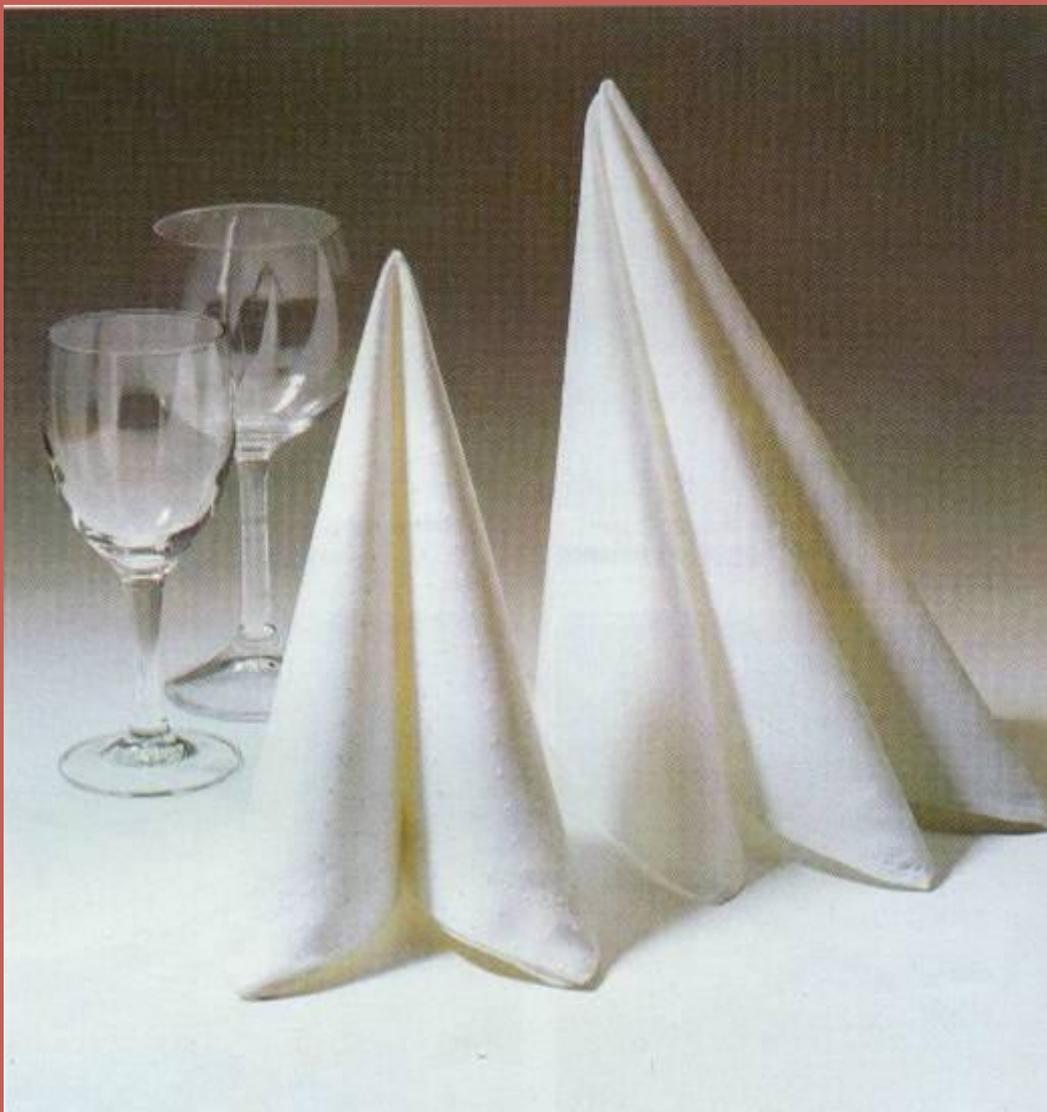
Джонка



Пирамида



Конус простой, двойной



Банан





RUSSELL



Все о чае.

- Виды чая.
- Немного из истории чая.
- Традиции чаепития.
- Интересное о чае.
- Сервировка стола к чаю.
- Основной способ заварки чая.



Виды чая.



Чайное растение.

Листовой чай.



Цветочный чай.



Немного из истории чая.

- *Родина чая Китай.*
- *В 1638 году царский стольник В. Тюменцев будучи послом в Монголии, впервые на пиру пил чай. Напиток ему понравился, и Алтын-Хан послал русскому царю несколько пудов чая.*
- *В Росси чай получил широкое распространение, особенно в Северных и Восточных областях, в Сибири и Средней Азии.*



Традиции чаепития.

- **Чай в Росси-** В России употребляют черный байховый чай.
- **Чай в Америке-** Американцы пьют несладкий чай со льдом.
- **Чай в Тибете-** Пьют чай с добавкой прогорклого масла. Бурятский чай.
- **Чай в Англии-** Пьют с молоком. В чай вливают молоко. **Чай в Индии-** любимый напиток индийцев, его пьют с молоком, при этом молоко вливают в чай.

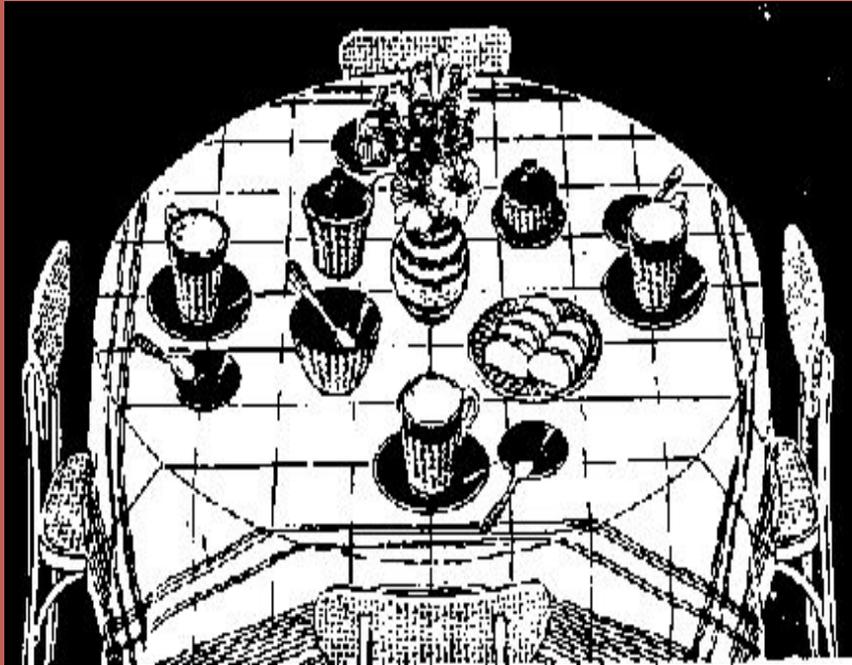


Интересное о чае.

- Чай – богатейшая аптека.
- Чайный лист содержит стимулирующее вещество полезное для желудка.
- Лучшее украшение чайного стола самовар.
- К чайному столу подают сладкие блюда, которые ставят до прихода гостей.
- Заваривают чай к началу чаепития.
- Русские люди считают, что чаепитие поддерживает любовь и дружбу, скрепляет родственные связи, создает атмосферу уюта и счастья.



Сервировка стола к чаю.



Чайный стол.



Предмет сервировки

К.Коровин.

За чаем.





правила поведения



1. Не опаздывайте к столу.
2. За стол нужно садиться в опрятном виде.
3. За столом надо сидеть правильно.
4. За столом не принято громко разговаривать.
5. Старайтесь есть беззвучно, спокойно, не торопясь, с закрытым ртом.
6. Учитесь есть правильно и красиво.
7. Из-за стола принято вставать всем одновременно.



Сиди за столом спокійно

На себе не проливай
Суп гарячий или чай.
Осторожней будь, когда
Горяча твоя еда.



Сиди за столом спокійно

Ешь спокійно, не вертись,
Над тарелкой не крутись.



Основной способ заварки чая.

Вскипятить
Воду.

В чайник налить
кипятка на 2-3
минуты.

В чайник насыпать
заварки. **1-2 ч. л.**
на **1 чашку.**

Залить кипятком на **2/3**
чайника. Закрывать
салфеткой. **Настоять**
3-5 минут.

БЕЛАЯ
Чай мягкий

КОРИЧНЕВАЯ
Чай горький.

КРЕМОВАЯ
Чай сладкий

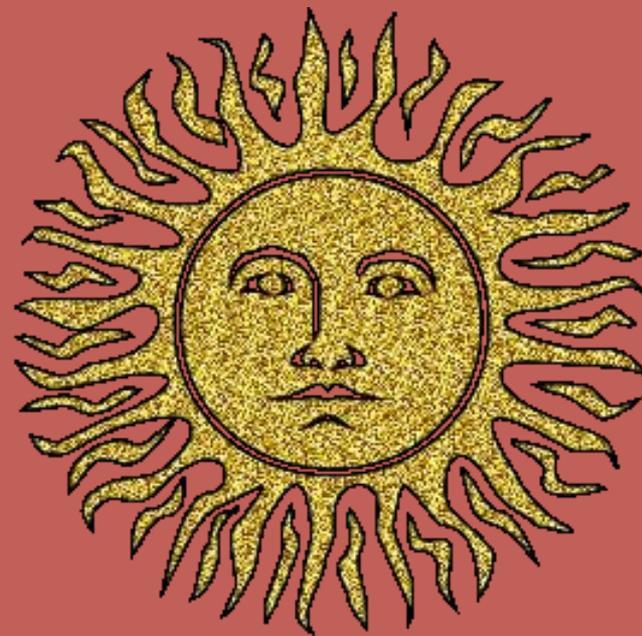
ЧАЙ

Секреты
Пеки

Долить кипятком.
Появляется
пенка чай готов.

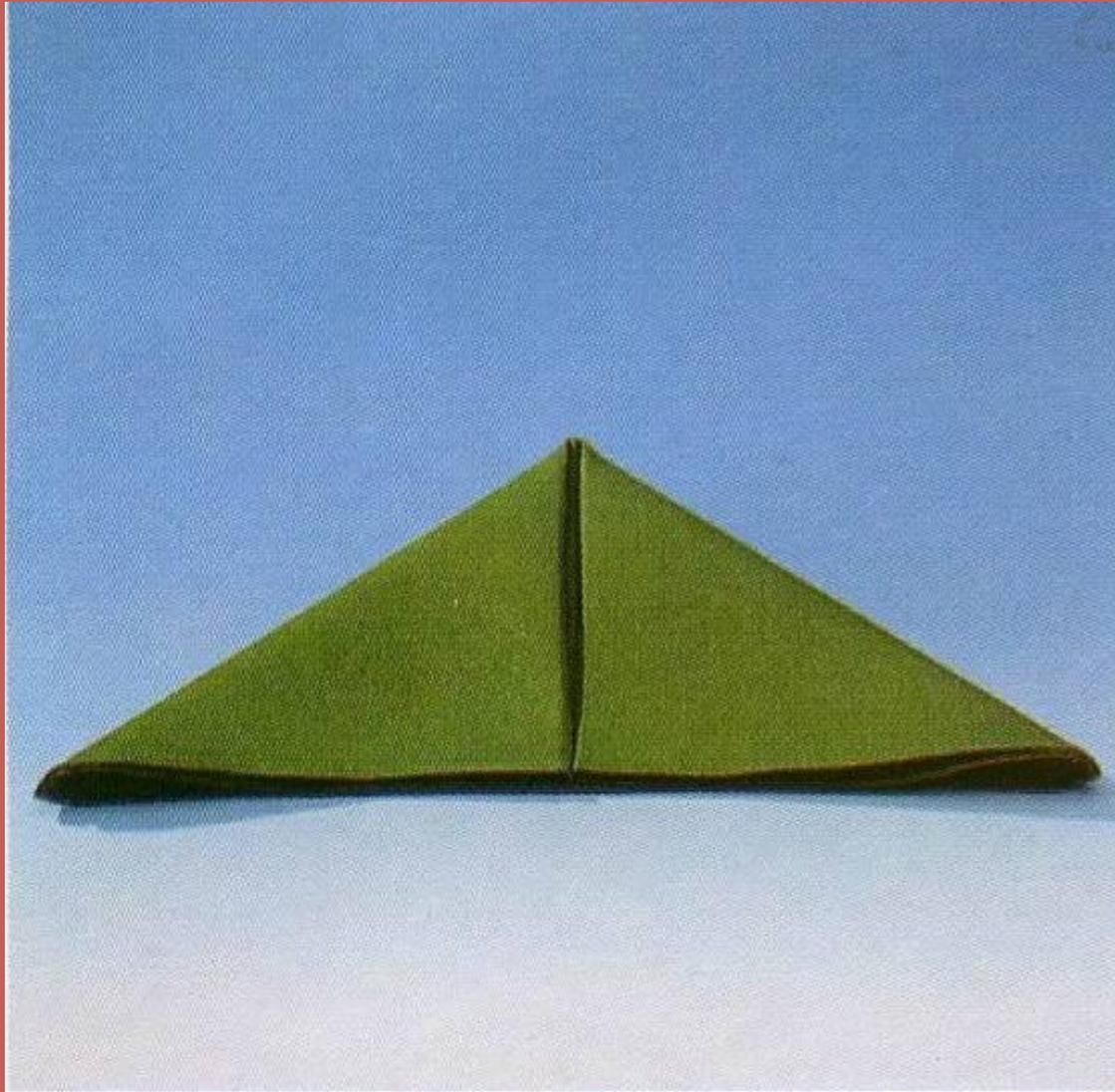
Готовый чай на
одно
чаепитие.

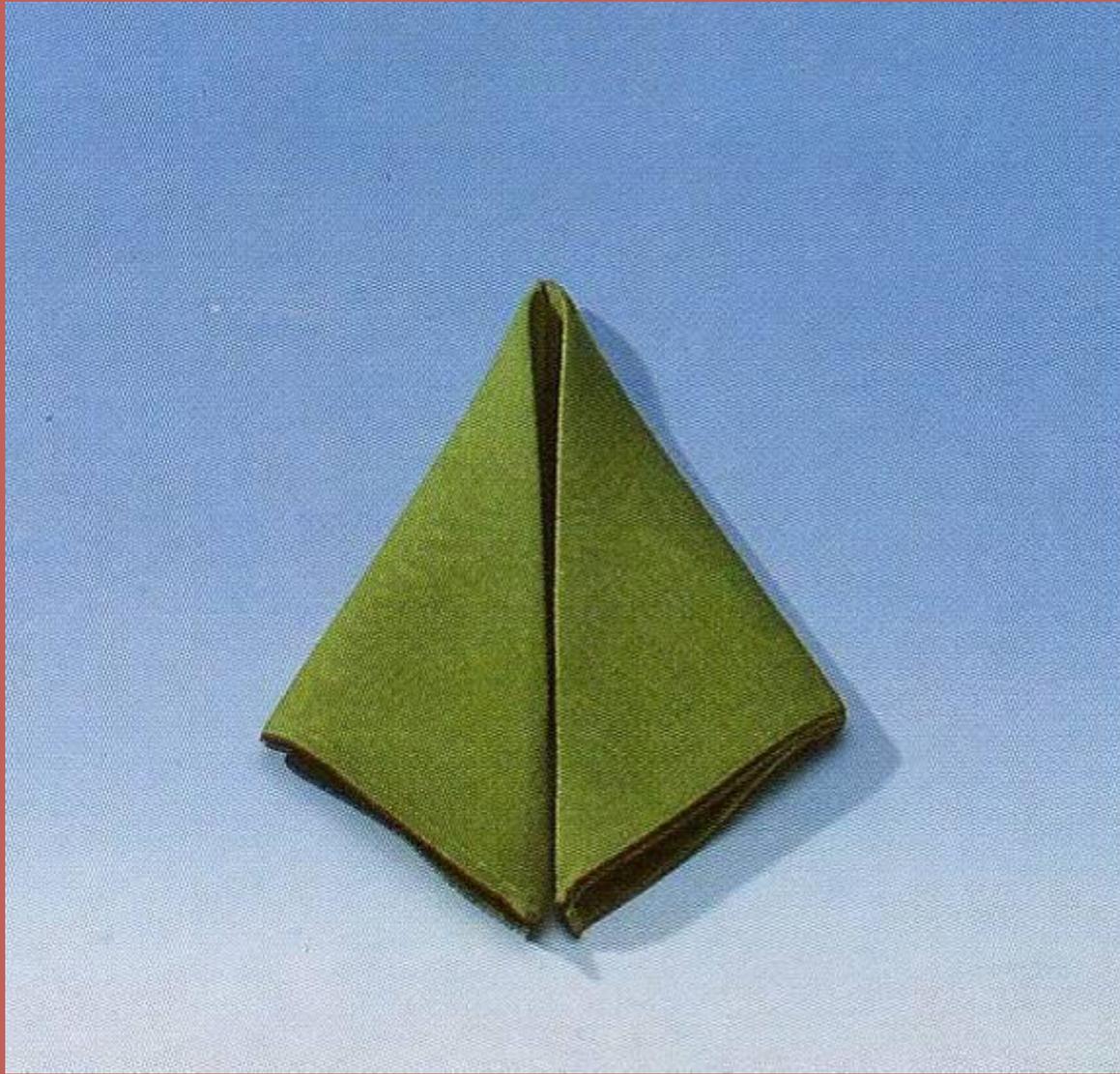
Способы складывания салфеток

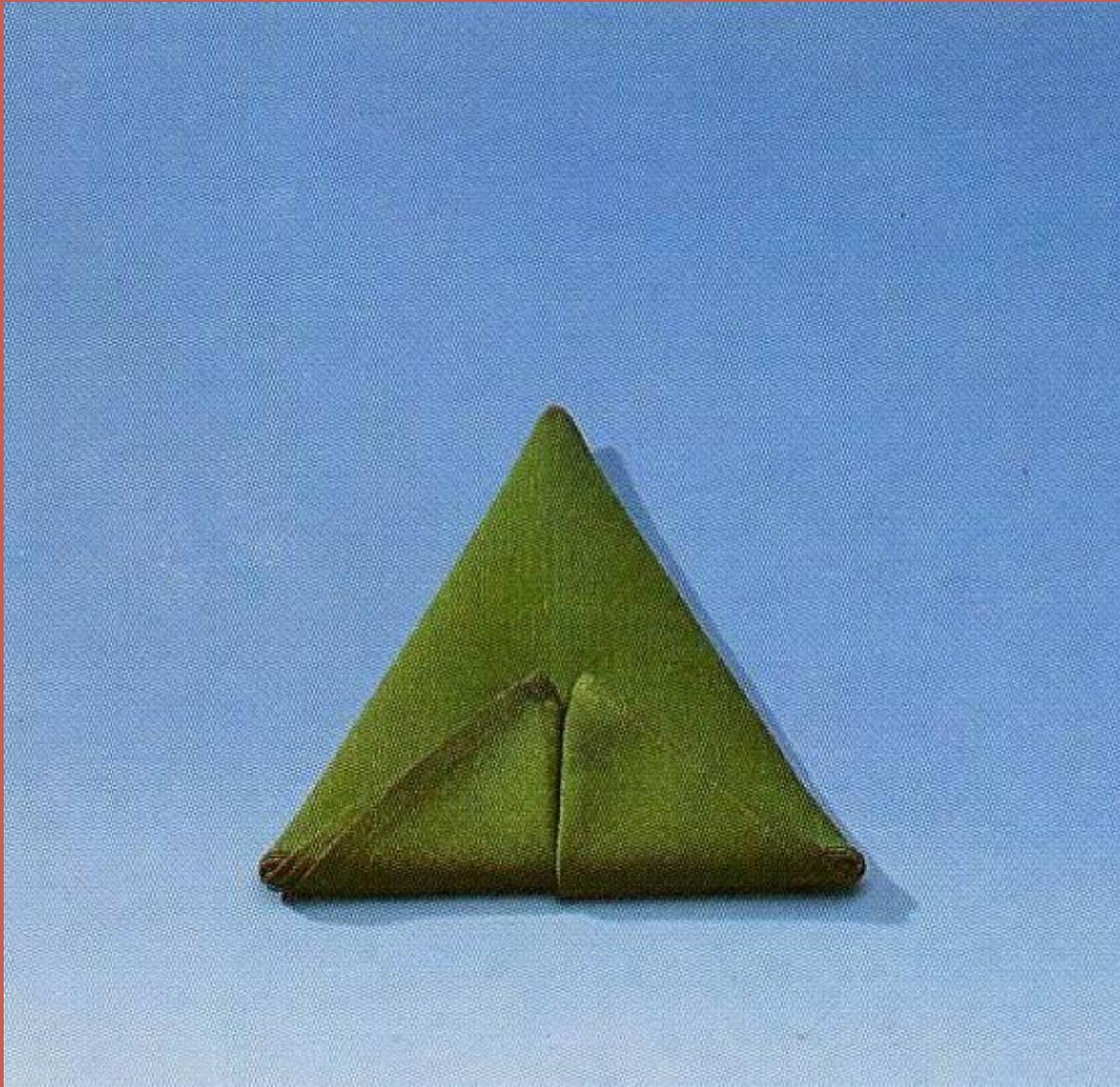


Пирамида

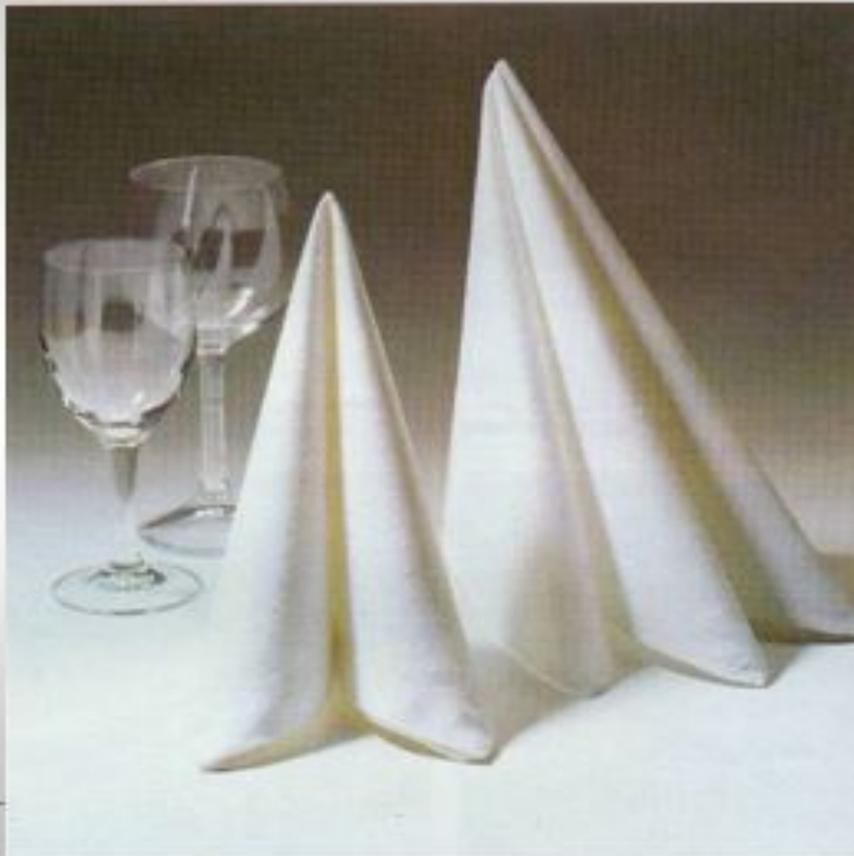


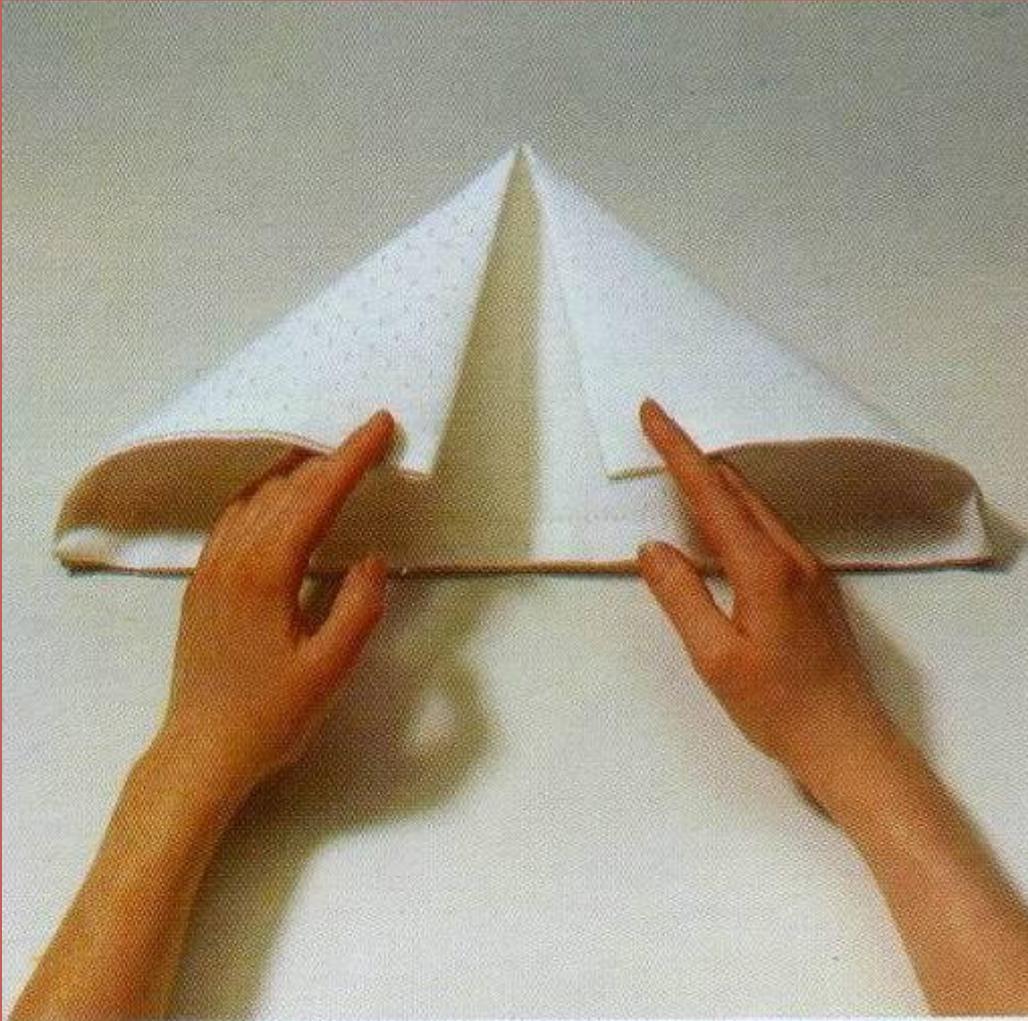


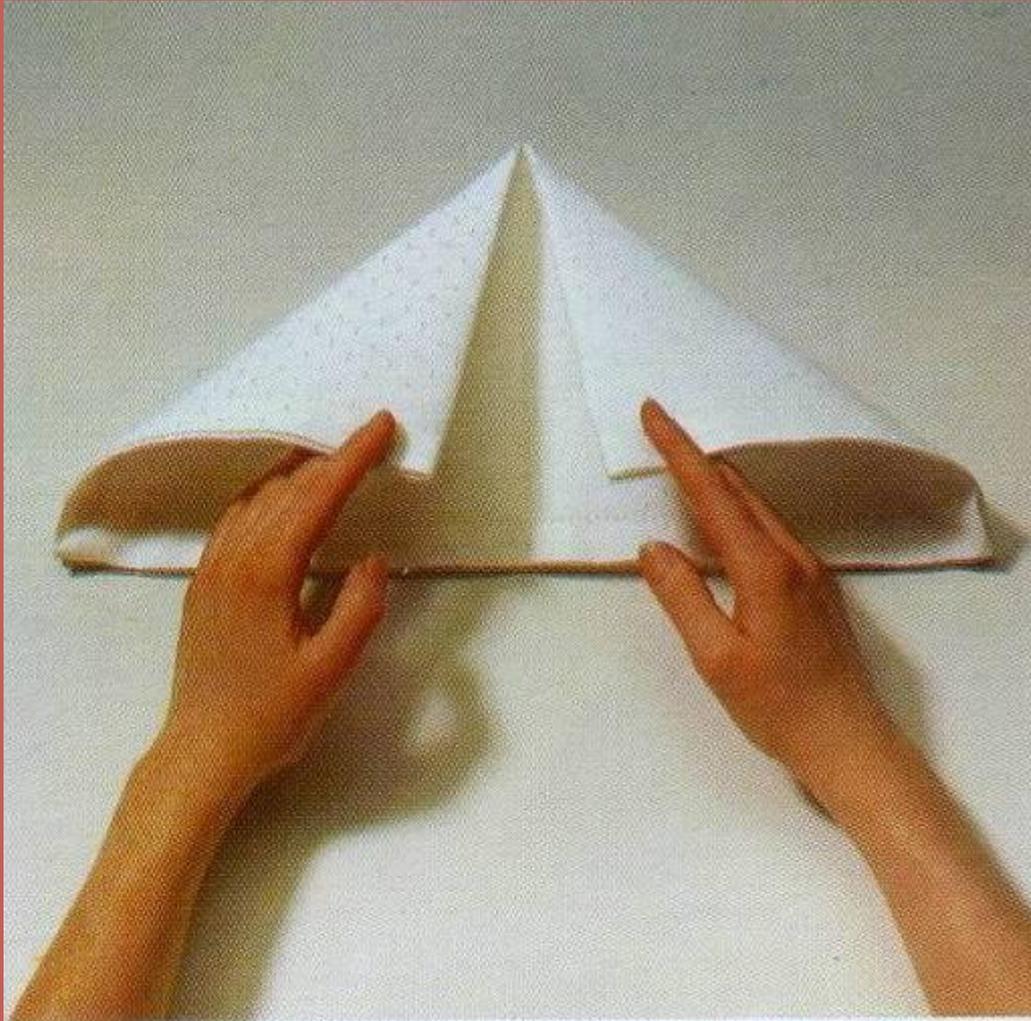


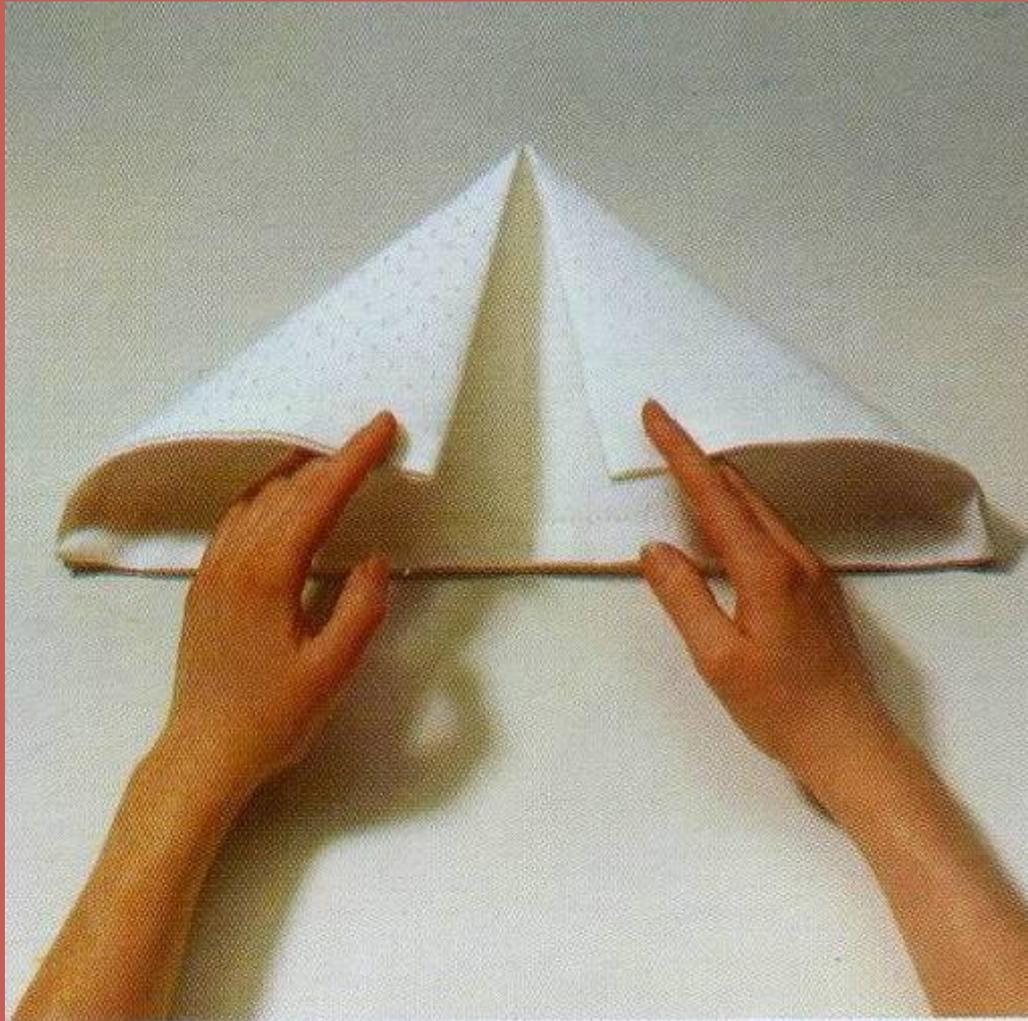


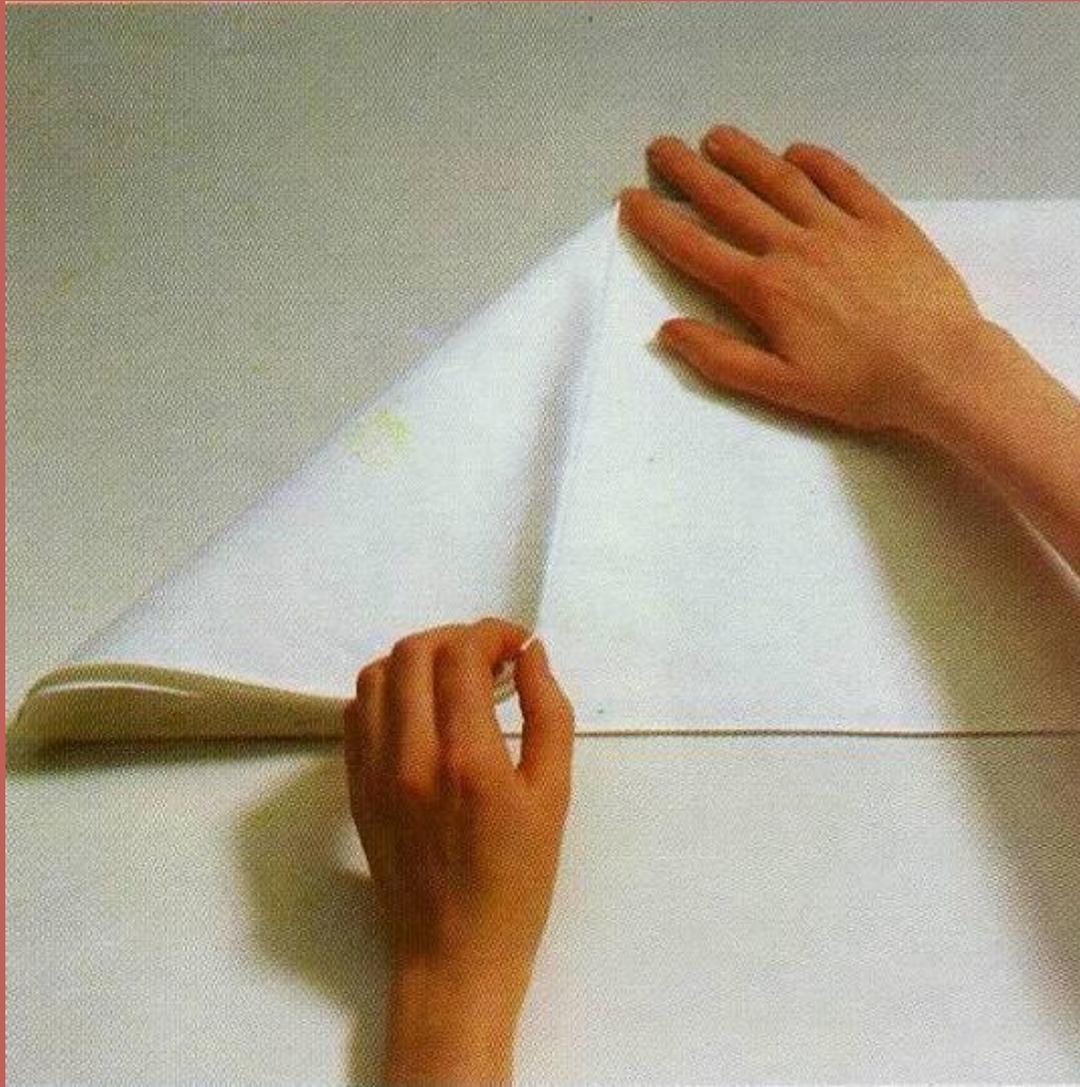
Конус простой, двойной

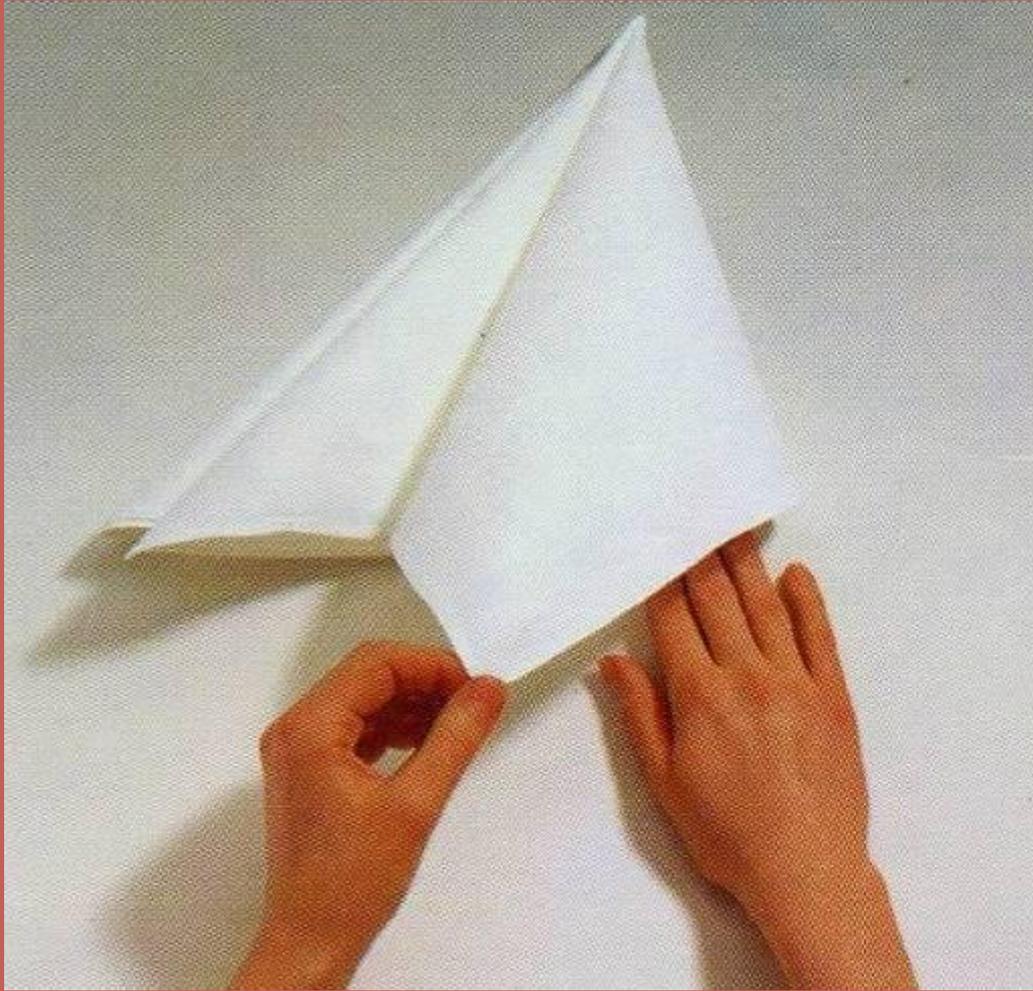












ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

