

Консультация с мастер-классом «Сервировка праздничного стола»



Праздник- это радостное событие в семье и в первую очередь для ребёнка.

От того как мы, взрослые, его организуем, зависит настроение детей и прохождение праздника.

Во время организации праздника у детей хорошо прививаются культурно – гигиенические навыки, навыки приема пищи, правила этикета, манера поведения в обществе.

Многие родители в силу тех или иных причин мало уделяют внимания этим вопросам. Поэтому на родительских собраниях, в беседах, консультациях, за круглым столом мы рекомендуем родителям вести подготовку к празднику с участием ребёнка в этом мероприятии, с его посильной помощью.

Когда дети участвуют в подготовке к празднику вместе с взрослыми, они впитывают традиции семьи, доброжелательное отношение между членами семьи. Учатся правильно и красиво сервировать праздничный стол. У детей развивается фантазия, чувство прекрасного, закрепляются навыки и умения.

А главное, во время всего процесса идёт общение родителей с детьми.

Родителям желательно вместе с ребёнком уточнить число гостей, составить меню, подобрать скатерть, салфетки, угощение. Тем более если праздник

организовывается для детей. Наличие и число необходимых приборов, тарелок будет зависеть от выбранного меню.

Существует множество вариантов сервировки праздничного стола.

Я хочу предложить вам один из самых простых.

Нам понадобится: скатерть, салфетки, криманки, бусы, стакан, живые цветы фиалки, вода, тарелки, столовые приборы, чайные пары.

1.

Берём хорошо выглаженную белоснежную скатерть с кантом и застилаем стол.

2.

В середине стола выстраиваем круг из прозрачных криманок или бокалов.

3.

Ставим в образовавшуюся середину вазу или высокий стакан, украшенную зигзагообразно ниткой бус.

4.

В вазу ставим сложенные в трубочку салфетки в тон канту.

5.

В каждую криманку или бокал кладём крупные стеклянные бусины.

6.

Заливаем их водой.

7.

Опускаем на воду цветы фиалок.

8.

На каждую персону ставим тарелку – подставку.

9.

На тарелки – подставки раскладываем салфетки сложенные вчетверо, чтобы следующая тарелка стояла прочно и не двигалась при каждом соприкосновении малыша к угощениям.

10.

На тарелки – подставки расставляем средние тарелки.

11.

Слева кладём вилки для торта.

12.

Справа десертные ножи.

13.

Салфетку кладём слева от вилки.

14.

За тарелками у конца ножа ставится бокал для напитка или чайная пара.

При соблюдении основных правил сервировки ваш стол всегда будет выглядеть нарядно, красиво, опрятно, торжественно, приятно, безопасно и конечно празднично.

А самое главное, у всех будет хорошее настроение. И ребёнок от праздника получит истинное удовольствие и несомненную пользу.

Предлагаю обзор литературы по сервировке стола:

«Сервировка праздничного стола» Гейнц Тапер

«Секреты сервировки стола» Г. А. Лапис

«Украшение и сервировки стола» Н. Ю. Соломкина