

**Посуда - предметы для хранения, приготовления или подачи пищи.**



## Виды посуды:

**Кухонная** – посуда, в которой готовят пищу (сковороды, кастрюли, ковши, сотейники и др.).



## Виды посуды:

**Столовая** – посуда, из которой едят (тарелки, стаканы, соусницы, чашки, салатницы и т.д.).



# Чайная посуда



# Столовые приборы



Чайная ложка

Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка



# Из каких материалов делают посуду?



из стекла



из дерева



из пластмассы



из металла



из глины



из фарфора

# Сервировка стола



- **Сервировка** (фр. *servir* – обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду ужину, праздничному застолью, банкету – фуршету, банкету – коктейлю, чайной церемонии.





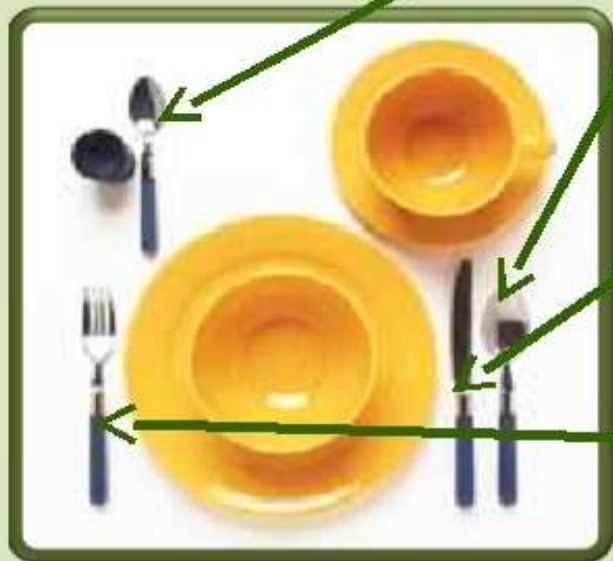
# Приборы для сервировки

Чайная ложка

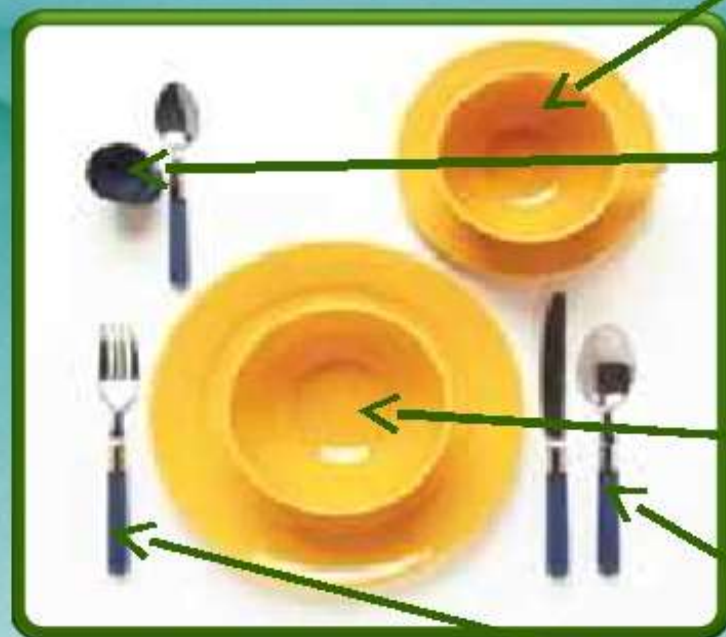
Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка



# Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день.



1. Сервируя стол к завтраку, подают чашку или стакан на блюде, которые ставят справа, возле кончика ножа.

2. Если в меню входят сваренные «всмятку» или «в мешочек» яйца, то их подают в специальной подставке. Для яиц подают также небольшую чайную ложечку.

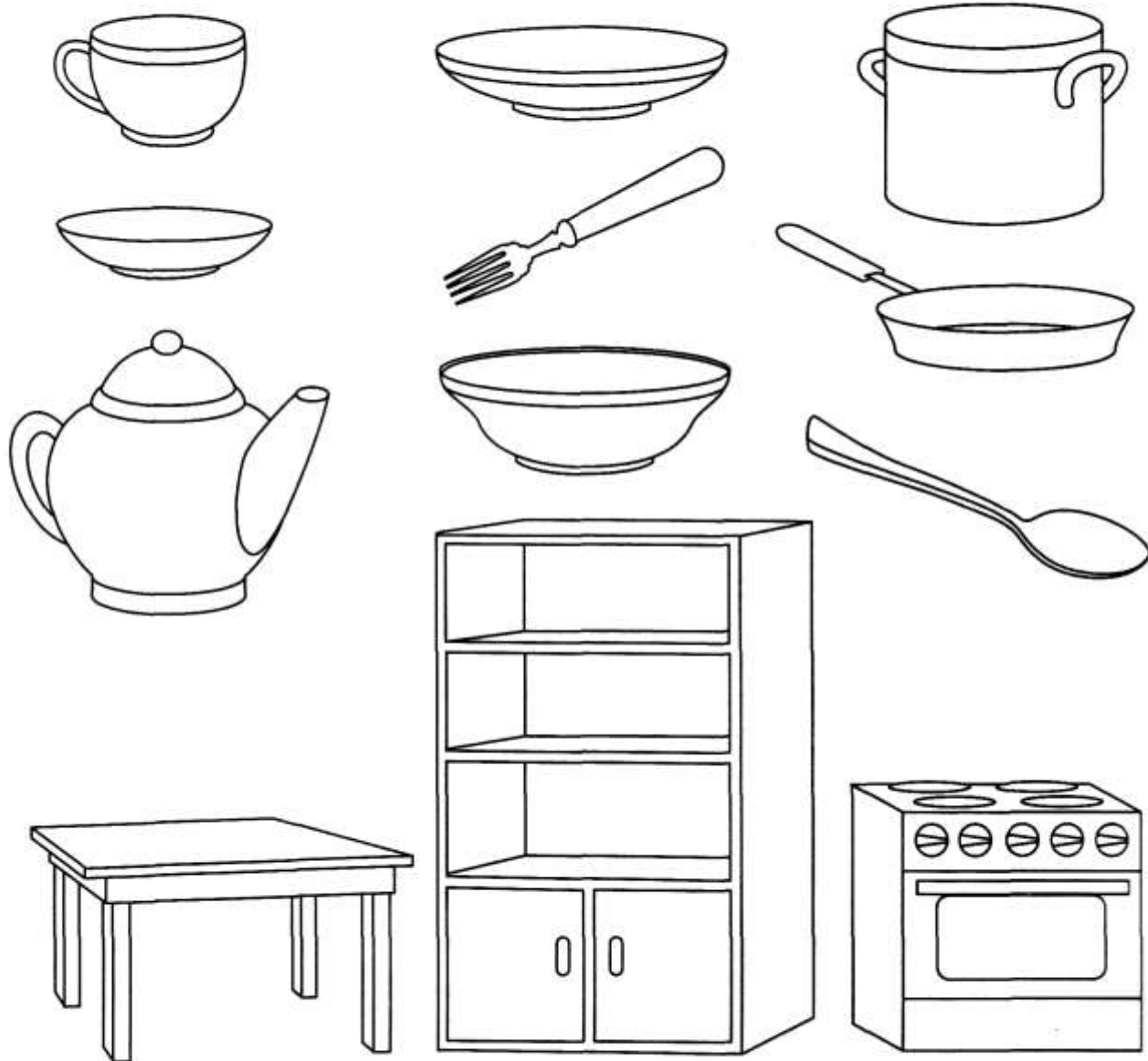
3. На завтрак полезна каша, которую подают в полупорционной тарелке

4. К ней полагается десертная ложка

5. Вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа.

# Задание 1

Расставь при помощи стрелок чайную посуду на стол, столовую - в шкаф, кухонную - на плиту.



## **Задание 2:**

Нарисуй в тетради кухонную посуду, подпиши её.

## **Практическая работа:**

Сервируй стол к завтраку.

