

**Как в семье организовать**

**Праздник для детей.**

**ЧТО ТАКОЕ СЧАСТЬЕ – ПРОЩЕ  
НЕТ ОТВЕТА  
ЭТО ЕСТЬ У КАЖДОГО  
ЭТО – НАШИ ДЕТИ!!!**



## Как в семье организовать праздники для детей.

Для ребёнка праздники - это новые впечатления и приятные волнения, которые сближают его с родными и друзьями, запоминаются на всю жизнь. В каждой семье свои традиции при организации праздников. Некоторые любят праздники с большим количеством приглашенных гостей, другие предпочитают тихие праздники в узком семейном кругу.



**Вежливые слова за  
столом?**

**Приятного  
аппетита**

**Спасибо**

**Пожалуйста**

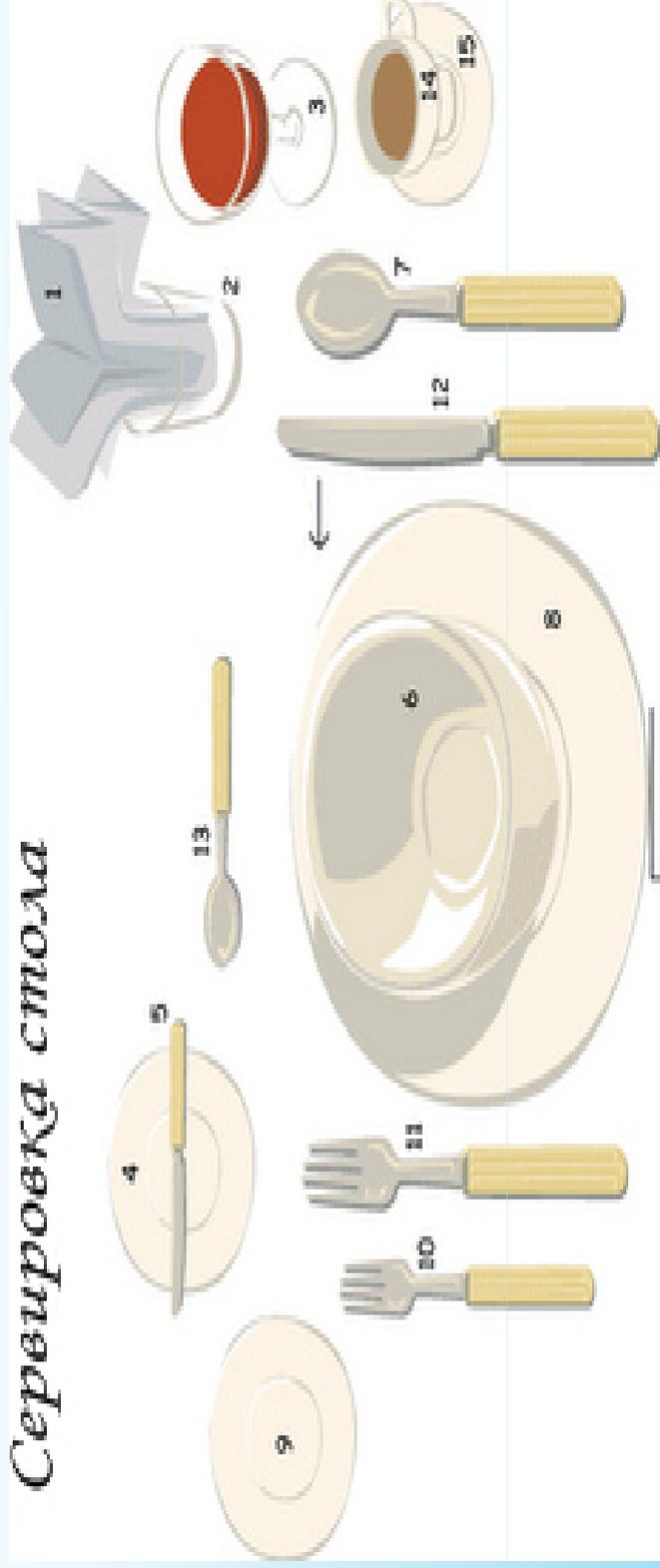
**Будьте добры**

*Пора за стол.  
Все для еды накрыто.  
Приятного желаем  
аппетита!  
Мы всегда перед едою  
Без капризов руки моем.  
Мы с тобою за столом  
Себя правильно ведем,  
Потому что мы с тобой  
Не болтаем за едой.  
Мы поведением своим  
Другим пример покажем:  
Сначала вкусно поедим,  
Потом «Спасибо!» скажем.*





## Сервировка стола



примерно 2 см от края стола

- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| 1 - салфетка                  | 9 - тарелка для салата |
| 2 - стакан для воды           | 10 - вилок для салата  |
| 3 - бокал для вина            | 11 - вилок для мяса    |
| 4 - тарелка для хлеба         | 12 - нож для мяса      |
| 5 - нож для хлеба             | 13 - десертная ложка   |
| 6 - суповая тарелка/чашка     | 14 - кофейная чашка    |
| 7 - суповая ложка             | 15 - блюдце            |
| 8 - тарелка для второго блюда |                        |

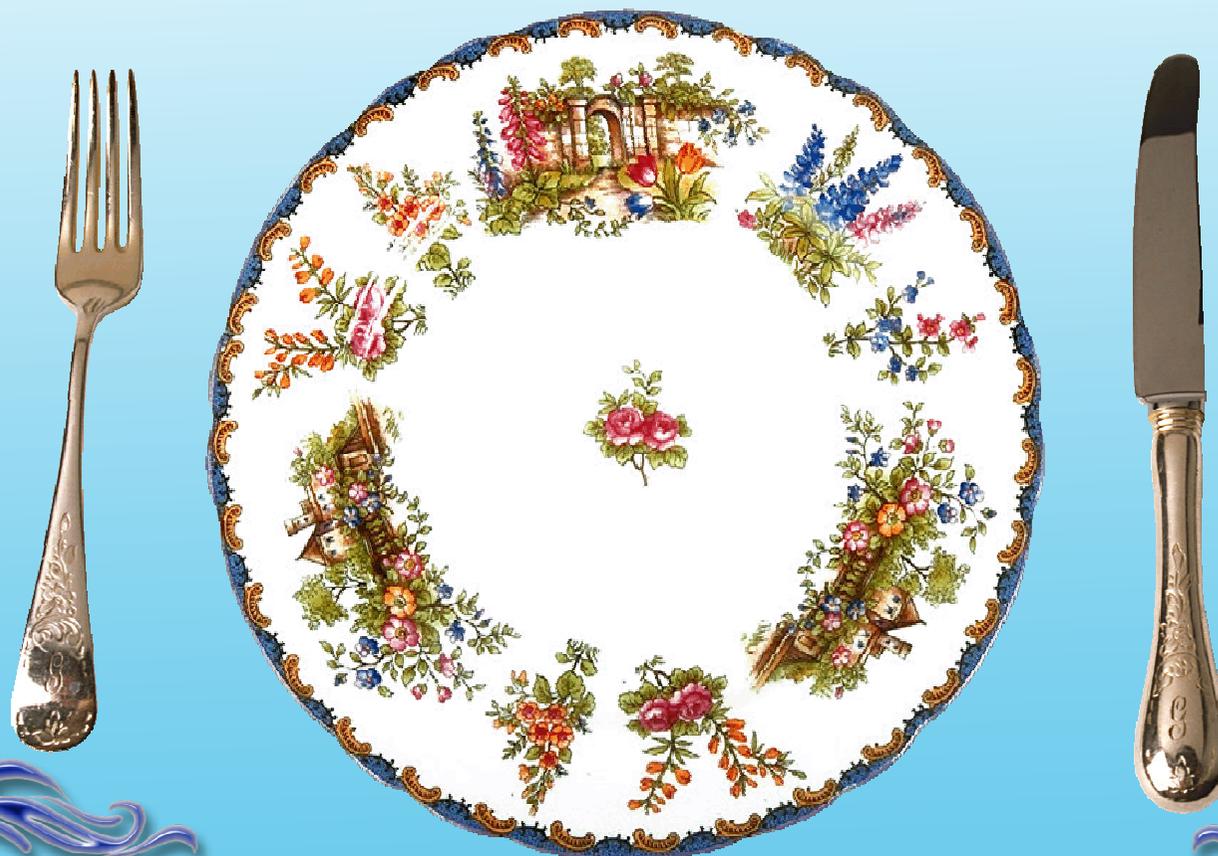
Как расположить столовые приборы  
при сервировке стола?



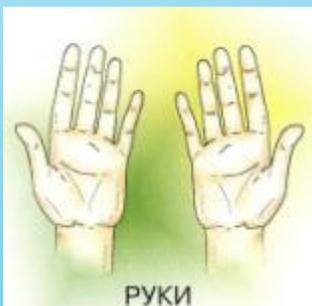
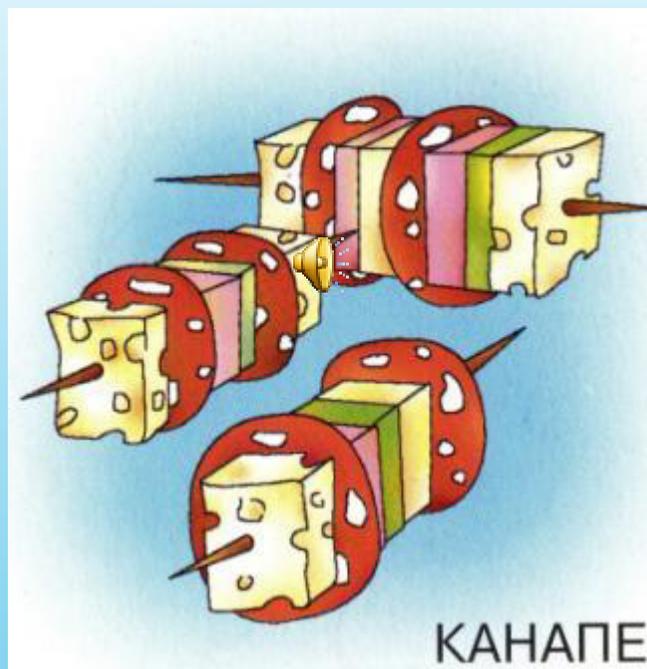
Расположи столовые приборы,  
когда временно прерывают трапезу



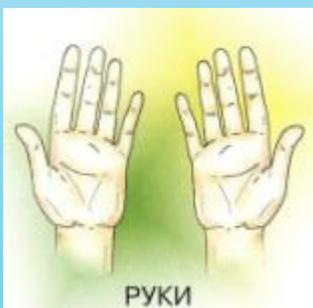
Расположи столовые приборы,  
когда заканчивают есть



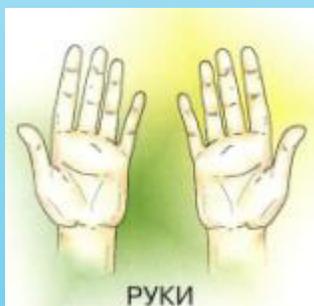
# Что вам понадобится?



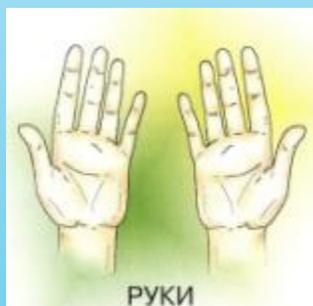
Что вам понадобится?



Что вам понадобится?



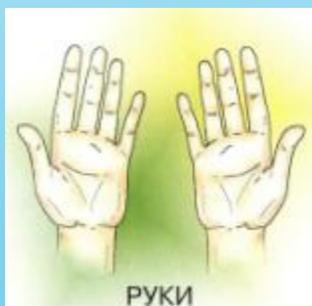
Что вам понадобится?



Что вам понадобится?



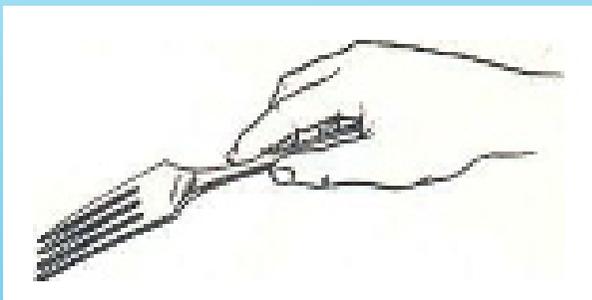
КЛУБНИКА



- Ложку нужно держать тремя пальцами: большим, указательным и средним (НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ В КУЛАКЕ!



- Вот так можно учить ребенка есть, когда он самостоятельно сможет «разломить» вилкой котлету, сырники и т.д. (Пищу «накалывают» на вилку).



- А вот так мы держим вилку, когда едим салат, кашу (плов или гречневую), овощи. Т.е. «рассыпчатые» блюда. Потому что пищу так удобнее брать.



## Салфетки:



*Интересна история салфеток. Толковый словарь русского языка поясняет, что так называют платок для вытирания губ или небольшую скатерть.*



*Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали губы после еды своему хозяину. Полотняные салфетки использовались в Древнем Риме. В эпоху средневековья салфетки получили распространение и в Европе. Интересно, что особой популярностью они пользовались в странах, где мужчины носили бороду и усы.*



*В то же время в Англии, где мужчины брились, салфетки были распространены мало. В настоящее время для сервировки стола используют два вида салфеток — тканевые и бумажные. Тканевыми салфетками, как правило, губы не вытирают: их кладут на колени. В этом случае на стол ставят бумажные салфетки. Иногда на торжественных приемах сервируют только тканевыми салфетками. Тогда их используют и для защиты одежды, и для вытирания губ.*

# ВАРИАНТЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

Ракушка



Веер



Лилия



Треугольник





- Салфетка - неременный предмет сервировки стола. Ведь без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. Кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще и украшает стол. Непосредственно перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени.

Закладывать салфетку одним из ее углов или краем за воротник или лацкан пиджака не принято.

Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.

- При сервировке стола к завтраку или обеду обычно салфетки складывают вчетверо, треугольником, пополам и заворачивают рулетом, что, кстати не очень трудно, а для торжественного ужина или обеда допустимы более сложные формы складывания салфеток - парусом, колпачком, свечкой и др.

Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку



## Как в семье организовать праздники для детей.

Для ребёнка праздники - это новые впечатления и приятные волнения, которые сближают его с родными и друзьями, запоминаются на всю жизнь. В каждой семье свои традиции при организации праздников. Некоторые любят праздники с большим количеством приглашенных гостей, другие предпочитают тихие праздники в узком семейном кругу.



# БУКЕТЫ ИЗ ФРУКТОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ.

Ягоды и фигурно нарезанные фрукты насаживаются на остроконечные деревянные шпажки (шампурчики для барбекю).

- Для хорошего крепления шампурчик вкалывается не менее, чем на  $1/2$ - $2/3$  размера ягоды или кусочка фрукта.
- Особенно полно ваша фантазия может проявиться при подготовке к встрече Нового года, когда надо украсить не только стол, но и помещение. Не забудьте привлечь к этому занятию своих детей.
- Если вы хотите, чтобы ваш стол выглядел элегантно, помните о том, что украшений должно быть в меру. Во всех случаях руководствуйтесь чувством меры, и оно поможет создать уютную атмосферу в вашем доме.



# ОЛИВКОВАЯ ПАЛЬМА

- Нарезаем зелёный лук длинными трубочками - на каждую пальму 3 штуки. Трубочки нарезаем на лапшу, но прорезаем не до конца. Получается такая юбочка с длинной бахромой. Чтобы лук закручивался, надо покупать только что срезанный. И ещё юбочки можно чуть поболтать в тёплой водичке. Затем берется юбочка большего диаметра и в неё вставляется меньшего... принцип телескопической трубы. На шпажки для шашлычков нанизываются оливки, а сверху надевается зелень. Чтобы пальмы стояли в салате и не падали, их лучше воткнуть в половинку крупной редиски или сырой картофелины - сами подберите, что вам удобнее.



# РОМАШКА ИЗ ОГУРЦА

От целого огурца отрезать часть цилиндрической формы высотой 5 см. Разрезать вдоль пополам. Сделать ножом продольные выемки на кожуре. Вырезанные полоски использовать для стебля декоративного цветка. Обработанный огурец порезать тонкими кружками. Разделить их пополам и использовать как лепестки для "ромашки". Дополнить картинку половинками помидора черри



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

- Букет на столе должен гармонировать с тоном скатерти и салфеток и сочетаться с сервировкой стола.



УКРАЩЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ



# Билдүүтэйгээр Харууцжана

