**Приложение №1**

**Ответы на вопросы**

**1. Как приготовить фруктовый десерт?**

Для приготовления десерта используют несколько видов плодов, в том числе и экзотических. У ананаса срезают верхнюю часть и донце, вырезают сердцевину цилиндрической выемкой, нарезают мякоть дольками. Плоды киви подрезают с двух сторон, очищают от тонкой кожицы, нарезают дольками или кружочками. Плод граната разрезают на половинки, вынимают зерна, отделяя их от мягких прослоек. Бананы очищают, нарезают дольками.

В красивую низкую вазу раскладывают по кругу нарезанные дольками (кружочками, кубиками) фрукты. Оформляются в виде горки и могут подаваться разными видами в одной вазе

**2. Какое желирующее вещество, мы применяем для приготовления киселя?**

Желирующим веществом в киселе является картофельный крахмал.

**3. Чем отличается самбук от мусса?**

Он отличается от самбука тем, что в него вводят сырые яичные белки.

**Приложение №2**

**Сообщение о столовых приборах**

На торжественный ужин, стол застилают белой скатертью. На стол раскладываем салфетки, отдельно на каждого человека; на них размещают приборы. Количество и наименование приборов, используемых для сервировки стола, зависит от меню. (Идет практический показ.) В нашем случае ставится десертная тарелка. Справа от нее кладется нож для десерта лезвием к тарелке, слева- десертная вилка зубцами вверх; напротив ставится блюдце и чашка. Ручка у чашки находится справа. Перед блюдцем кладется чайная или десертная ложка.

**Приложение №3**

**Сообщение о правилах подачи десерта**

Какие правила подачи десерта мы должны знать?

Торт - на десертных тарелках, а в целом виде — на круглых фарфоровых блюдах, как в нашем случае. Сахар подают в сахарницах, варенье в стеклянных или фарфоровых вазочках или креманках. Чай подают в чашках, поставленных на блюдце. Фрукты — в вазах на высоких ножках.

**Приложение №4**

**Сообщение из истории возникновения салфеток**

В разных странах салфетка изготавливалась из разных материалов, например, в Древней Греции в роли салфеток использовали листья фигового дерева, ими вытирали губы после еды. В Древнем Риме использовались полотняные салфетки, а также края длинных скатертей, свисающих со стола. В Японии и Китае роль салфеток выполняли листочки рисовой бумаги.

Бумажные салфетки стали пользоваться популярностью только в 70-х годах прошлого века в Германии. Бережливые практичные немцы акцентировали внимание на функциональности бумажных салфеток и решили, что эта немаловажная часть общей композиции стола должна быть не только красивой, но и дешевой. На сегодняшний день салфетки стали важным бытовым атрибутом любого дома, без которого невозможно представить ни один праздничный стол.

**Приложение №5**

**Способы складывания салфеток**

Оригинально сложенные салфетки придают дополнительный шарм сервировке стола. Ими вы сможете украсить свой повседневный или торжественный стол, чтобы создать уютную и праздничную атмосферу застолья. Каждый день может быть разным! Салфетки складывают разными способами: в виде лилии, парусника, различных конвертов. Мы решили применить более простой способ: (Шатёр, практический показ.)



1. Исходная форма: салфетка сложена по горизонтали пополам (сгиб вверху).

2. Сложите салфетку треугольником (левый нижний угол совместите с правым нижним углом).

3. Правый угол полученного треугольника переложите влево.

4. Повторите действия п.2, после чего нижний правый угол переложите влево.

5. Правую половинку треугольника загните влево и поставьте салфетку так, чтобы не морщились края.

**Приложение №6**

**Аранжировка стола**

При украшении праздничного стола основное правило - не загораживать цветами, композициями собеседников, поэтому в одну вазу надо поставить не больше 9 цветов, и высота их не должна превышать уровня глаз, т.е. она должна быть не выше 20 - 30 сантиметров. Размеры её зависят от величины стола и места, которое отведено для цветов, композиций. Окраска должна подходить к цвету посуды, скатерти и салфеток.

В новогодние праздники могут широко использоваться различные аранжировки, следует сделать акцент на аксессуарах, характерных для этого праздника,— еловых и сосновых шишках, свечах, золотых и серебряных шарах.

**Приложение №7**

**Правила поведения за столом.**

1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков – это некрасиво.
2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
3. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
4. Во время еды не прихлёбывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
5. Не ешь с ножа – это некрасиво, да и легко можно порезать рот.
6. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку в левой. Не перекладывай их из руки в руку, пока не съешь все блюдо.