

1. Opiš nebo vytiskni a nalep následující zápis do sešitu.

Úprava stolu a stolování

Úprava stolu

Čistý, přehledně upravený stůl, ve všední den nebo ve svátek, pro „domácí lidi“ nebo pro hosty, je vždy vizitkou hostitele, je to sličný rámeček, který zhodnocuje práci kuchaře a působí na chuť jako nejlepší koření.

Ubrus

- Stůl se pokrývá ubrusem, který by měl ladit s použitým nádobím i s celkovým interiérem jídelny a měl by být vždy vypraný a dobře vyžehlený.
- Ubrus by měl mít na všech čtyřech stranách 30 cm na průvěs.
- Lze také použít i tzv. anglické prostírání – ubrousky, pokrývky nebo podložky pod talíře z nejrůznějšího materiálu.

Květiny

- Květinová výzdoba by neměla chybět na žádném prostřeném stole.
- Vázu s květinou umísťujeme zpravidla doprostřed stolu, neměla by být příliš vysoká, aby nebránila vzájemnému pohledu stolujících.
- Nevhodné jsou květiny s výraznou vůní a zcela nepřípustné květiny v květináčích.
- K dekoraci patří např. i svícny se svíčkami, o Vánocích též zelené větvičky.

Ubrousky

- Ke zvýšení hygieny a kultury stolování slouží ubrousky.
- Papírový ubrousek složíme do trojúhelníku a dáme jej pod vidličku, plátěný přeložíme a klademe jej vlevo od vidličky.

Koření

- Na střed stolu umístíme koření v kořenkách, slánku, cukřenku a další náležitosti, které používají všichni a které by měli mít všichni na dosah ruky.
- Mističkové slánky doplníme malou speciální lžičkou, neboť zásadně nelze použít k dosolení příbor či prsty.
- Párátka nejsou povinná. Uvízne-li nám kousek jídla mezi zuby, neměli bychom jej začít dolovat přímo u stolu.

Pracovní činnosti

6. ročník

15.2.-19.2.2021

Talíře

- Talíře připravíme na stůl podle potřeby, klademe je vždy přesně proti sobě 2-3 cm od okraje stolu.
- Více než dva talíře pro hosta se najednou na stůl nedávají.
- Vlevo od talířů přijdou misky na salát, vpravo na kompot.
- Podáváme-li třešně či švestky, nezapomeneme na podtalířek na pecky.

Příbory

- Příbory pokládáme podle dvou základních pravidel, a to:
 - 1) vpravo pro pravou ruku a naopak
 - 2) podle pořadí jídel – nejdále od talíře jsou ty příbory, s nimiž budeme jíst nejdříve.
- Počet příborů je omezen číslem tři. Vidličku položíme zuby nahoru, lžíci dnem dolů, nůž ostřím k talíři.
- Dezertové příbory umístíme před talíř rukojetí na tu stranu, kterou rukou budeme jíst.
- Nejbliže před talířem jsou ty, které použijeme jako poslední.

Nápojové sklenice

- Nápojové sklenice se umísťují vpravo od talíře směrem ke středu stolu, nejbliže k talíři je ta, která se použije jako první.

Místo

- Pro každého stolovníka se doporučuje 60-80 cm šířky stolu, aby se necítil stísněně.
- Židle má jít odsunut od stolu tak, aby se člověk mohl pohodlně postavit.

2. Najdi na internetu obrázek: „jak správně prostříít stůl“. Toto schéma překresli na papír A4, poté naskenuj nebo nafoť a pošli mi ho na email: maresjan@email.cz do pátku 19.2.2021. Za pěkný obrázek dostanete pěknou známku 😊.