**ČSP - Úkol pro žáky 6. A** (01. – 05. 2. 2021)

(Nadpis) **Přepsat do sešitu a naučit se obecná pravidla stolování**

Rádi pracujete s technikou - najděte si prosím10 minut čas a prohlédněte vybraná videa na [**www.youtube.com**](http://www.youtube.com). 

<https://www.youtube.com/watch?v=H3WGyeOtsXQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=zW1exOXal2s>

<https://www.youtube.com/watch?v=4TXQ7LUzeMo>

<https://www.youtube.com/watch?v=tG9zT4sg_Es>

Zápis do sešitu doplňte prosím obrázkem i namalovaným (poskládaný ubrousek na talíři, prostřená slavnostní tabule pro 1, 2 nebo 4 hosty).

Zápis do sešitu (můžete upravit - vytisknout a list papíru vlepit do sešitu) vyfoťte mobilním telefonem a pošlete do 7. 2. 2021 na email - *j.kudela@ulesakarvina.cz*

**Děkuji za Váš čas strávený u školní práce.**

**S pozdravem Jaroslav Kuděla**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**Obecná pravidla stolování jsou daná a svým způsobem by se měla promítnout do všech forem stolování...**

Bez ohledu na to jestli se jedná o stolování slavnostní, oficiální, rodinné nebo domácí. Formální akce mají sice trochu přísnější kritéria, ale v podstatě slušně bychom se měli umět chovat u stolu bez ohledu na prostředí. Podmínkou slušného stolování je zcela jistě pěkně upravený stůl a naše alespoň základní znalosti o společenské etiketě. Umět jenom držet správně nůž a vidličku při vybraných společenských setkání nestačí, abychom si byli jisti, že naše chování u stolu bude za každé situace „in“. Podmínkou každého správného stolování je prostírání a správně založený inventář.

UBROUSEK PATŘÍ NA KLÍN

Ubrousků známe hned několik druhů. Pro slavnostní stolování bychom měli vybírat [ubrousky](https://www.mojeparty.cz/svatebni-ubrousky/) o velikosti 40 x 40cm. Měl by být látkový nebo vyrobený ze speciální netkané textilie (airlaid). Ubrousek nás chrání před potřísněním oděvu. Neuvazujeme si ho kolem krku jako batolata, ale ihned po zasednutí si ho rozložíme na klín. Dále nám poslouží po skončení jídla k osušení rtů. Po jídle ubrousek decentně přehneme neušpiněnou stranou nahoru a položíme vedle talíře. **Pokládat ho do talíře mezi zbytky je nevhodné.**

APERITIV NA ÚVOD

Většina slavnostních hostin začíná oficiálním stručným  přípitkem. Vhodné je zvolit  aperitiv, který nabudí chuť k jídlu. U slavnostně prostřeného stolu začínáme jíst všichni společně. U samotného jídla můžeme lehce konverzovat. Dávno už neplatí, že při jídle se nemluví. Při hostině nespěcháme a tak i mezi jídlem si najdeme okamžik, kdy si kromě jídla vychutnáme i přátelský dialog... **nečiníme tak ale s plnými ústy.**

CO S VIDLIČKAMI A PŘÍBORY

Pokud už zasedneme k prostřenému stolu, mělo by nám být už podle založení příborů jasné, jak složité menu Vás čeká. Správně založená slavnostní tabule by nám už při samotném prvním obhlédnutí měla napovědět, který příbor vzít první do rukou. Stačí si zapamatovat jednoduché pravidlo. Příbor, který je nejdál od talíře používáme jako první. Pokud nás čeká oběd o čtyřech chodech složený z polévky, předkrmu, hlavního jídla a dezert, bude z pravé strany (z pohledu hosta) nejdále od talíře polévková lžíce. Tu použijeme při konzumaci. Po odnesení dojedené polévky, nám zbydou u talíře dva příbory  zprava  dva nože a zleva dvě vidličky. Opět zvolíme nůž i vidličku více vzdálenou od talíře. Obvykle je příbor na předkrm menší. Na hlavní pokrm nám zůstane těsně u talíře poslední nůž a vidlička Dezertní vidlička nebo lžička se zakládá nad samotný okraj talíře a ve chvíli, kdy přijde její čas, Vám ji číšník sám naservíruje k donesenému dezertu. Žádný z příborů nikdy neodkládáme na ubrus. Nikdy příbor nesměrujeme hroty vzhůru, ani proti spolustolovníkovi.  Pokud potřebujeme při jídle jen vidličku, nože neodkládáme, ale stále ho držíme. To, že nůž nepatří do úst je zřejmě od dětských let všem jasné. Stejně jako, že při stolování nevydáváme žádné nemilé zvuky, nemlaskáme, neskřípeme nožem po talíři atp. Pokud dojíme, nůž s vidličkou dáme na talíř těsně k sobě. Překřížením naopak zdůrazníme, že se chceme po chvíli k jídlu opět vrátit.

ZÁLUDNÁ KONZUMACE DELIKATES

Při servírování specialit se můžeme setkat s odlišnými typy příborů, než na jaké jsme zvyklí nebo s pokrmy, jejichž konzumace předpokládá určitou znalost nebo zručnost.