

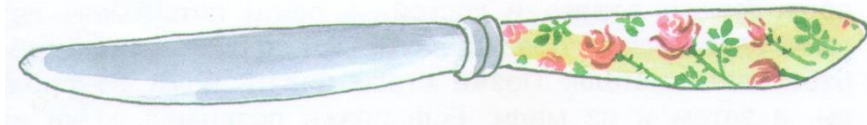
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад № 469»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
«Обучение дошкольников столовому этикету. Часть 2: нож и
ложка»

Автор-составитель: Шимурина О. П.

Нижний Новгород 2025 год.

Немного истории: Нож



Представьте себе, что мама собирается накормить вас завтраком и вдруг выясняется, что в доме нет посуды. Ни вилки, чтобы наколоть на неё сосиску, ни ложки для каши, ни даже тарелки, в которую эту самую кашу кладут. Тогда вы решаете просто попить чай с бутербродом. Но в квартире нет даже ножа, а значит, нечем нарезать хлеб и колбасу. И тогда вам приходится голодным отправляться в детский сад или школу.

К счастью, это только фантазии. Но было время, когда посуды действительно не было.

Сначала люди придумали нож. До этого они не знали, что можно, оказывается, что-то не ломать, а разрезать. Но как только древний человек научился обрабатывать камни и случайно порезал себе палец, он тут же это понял. Жить сразу стало и легче, и, как ни странно тяжелее, ведь каменные ножи очень тяжёлые. Полегчало лишь тогда, когда люди стали изготавливать ножи из обожжённого дерева и костей. А почти пять тысяч лет тому назад наши предки научились производить и обрабатывать металл. Позже стали делать ножи из бронзы, а затем и из меди.



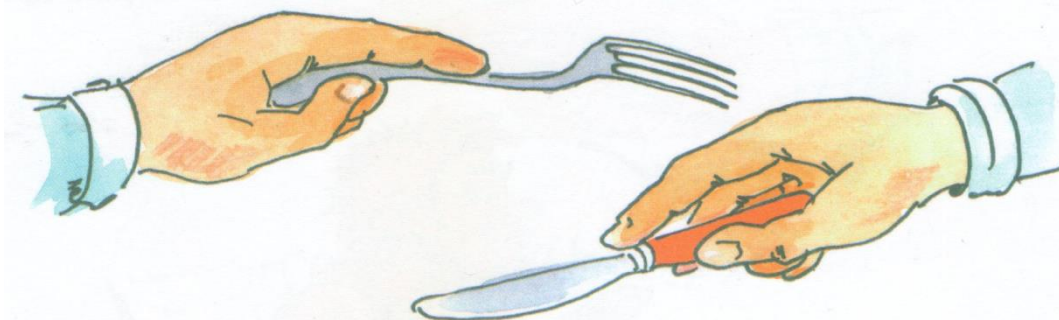
Ещё позже появились ножи из серебра.

Впервые столовыми ножами начали пользоваться 600 лет назад в королевских домах.

Однажды французскому императору Наполеону протянули за обедом нож, которым он тут же порезался. Наполеон разозлился и приказал концы ножей закруглить. С тех пор именно так все столовые ножи и выглядят.

Илья Бутман

Нож держите в правой руке, а вилку в левой.
Запомните: ножом режут, а не пилят!

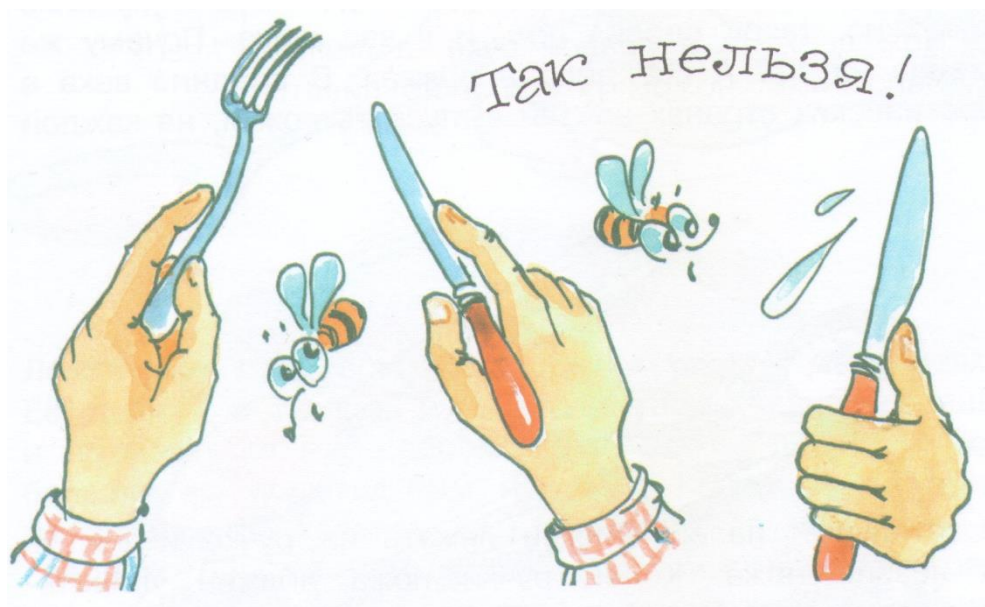


Указательный палец должен лежать на ручке и давить на лезвие ножа. Конец ручки ножа должен упираться в ладонь правой руки. При этом большой и средний пальцы придерживают начало ручки ножа сбоку, а указательный палец находится на верхнем ребре начала ручки. Остальные пальцы согнуты в сторону ладони.

Если вы хотите сделать паузу во время еды, то вилку (зубчиками вверх) и нож надо положить на тарелку вот так:

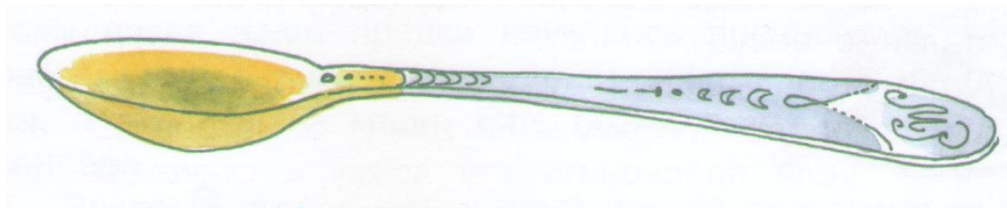


Вы закончили еду? Оба прибора положите на тарелку параллельно друг другу, их ручки должны «показывать на пять часов».



Нож нельзя держать, как карандаш, между указательным и большим пальцем. Нож и вилку держите горизонтально над тарелкой, а не вертикально.

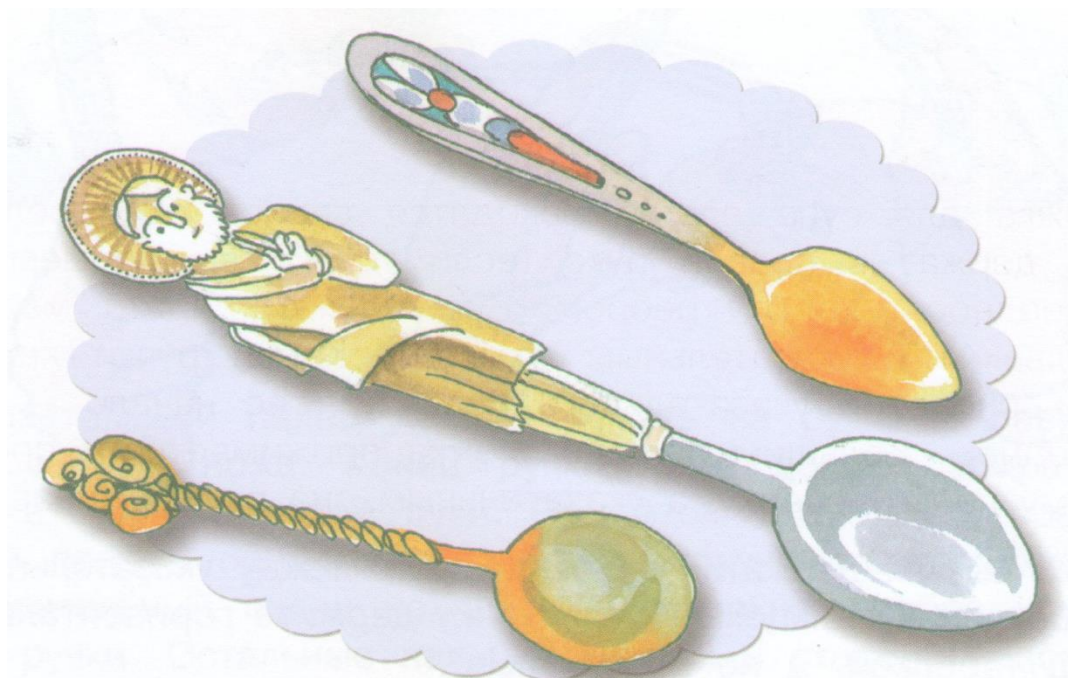
Немного истории: Ложка



Самая старая ложка, которую учёные нашли глубоко в земле, была изготовлена больше пяти тысяч лет тому назад. Сделана она была из обожжённой глины.

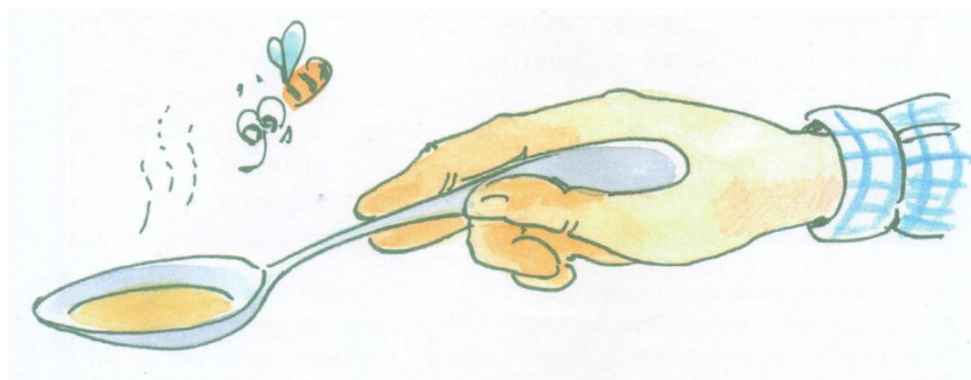
Позже люди стали изготавливать ложки из дерева и из камня. С веками ложки совершенствовались, приобретали форму, всё более похожую на современную, и производились уже из костей, серебра, мельхиора, алюминия, стали и даже золота.

Вы слышали когда-нибудь выражение «сервиз на 12 персон»? Это означает – набор посуды на 12 человек. Возможно, такой сервиз есть и у вас дома. Почему же именно на 12? А всё дело в ложках. В средние века в христианских странах начали выпускать ложки, на каждой из которых было изображение апостола (ученика Христа). А поскольку апостолов было 12, то столько же в набор входило и ложек. На 12 человек делали поэтому и остальную посуду.



А самая большая в мире ложка находится в нашей стране, в городе Костроме. Её длина 5 метров 50 сантиметров. Если прислонить эту ложку к стене, то она будет ростом с трёх высоких пап. Сделавший её мастер Алексей Ласков понимает, что такого великана и богатыря, чтобы этой ложкой пользоваться, не существует, но Ласков просто хотел повеселить и порадовать людей.

Илья Бутман



Ложка для супа всегда находится справа от тарелки. Её держат в правой руке (если только вы не левша) и подносят ко рту ребром. Ручку ложки держат между большим и указательным пальцем. Конец ручки лежит на основании указательного пальца, а ее начало — на среднем. Большим пальцем ложка прижимается к среднему пальцу сверху, а указательным она придерживается сбоку.

Список использованной литературы:

1. Как вести себя за столом : Этикет для всех в рассказах и картинках/художник Т. Ляхович. - Москва: Издательство ОНИКС — ЛИТ, 2015.-40 с.: ил.