

Столовая посуда и её назначения



*Авторы: Шемчук Ольга Анатольевна воспитатель,
Шиляева Евгения Владимировна, Пургина Вера Васильевна*

ОГБОУ «Детский дом №3» с. Валдгейм

2016 год



Посуда



Тарелка



Блюдце



Нож



Ложка



Вилка



Самовар



Сковорода



КовшиК



Чайник

[www.liveinternet.ru/
users/4619293](http://www.liveinternet.ru/users/4619293) -
Татьяна57



Кастрюля



Кружка



Стакан

История возникновения посуды



Посуда- хозяйственная утварь для еды, питья, хранения припасов

Современное время



Каменный век



Средние века

Посуда каменного века



Каменный век — древнейший культурно-исторический период в развитии человечества, когда основные орудия труда и оружие изготовлялись главным образом из камня, но употреблялось также дерево и кость. В конце каменного века распространилось использование глиняной посуды.

Глина обладает способностью размокать от воды. Это заставило первобытных людей научиться её использовать по иному.

Глиняная посуда каменного века имеет свои особенности:

1. Сосуды на плетённой из прутьев основе.
2. Накладывание друг на друга свёрнутых в кольца жгутов сырой глины.
3. Производство посуды развивалось в тех регионах, где хорошей «посудной» глины было в достаточном количестве.
4. Глиняную посуду делали женщины.



Технология изготовления

Процесс производства глиняной посуды состоял из четырех последовательных операций:

- 1. Подготовка сырья для производства изделий, т.е. приготовление специальной глиняной массы.*
- 2. Формовка, т.е. изготовление формы самого изделия.*
- 3. Разнообразная обработка поверхности, имеющая как техническое, так и декоративное назначение.*
- 4. Для придания большей прочности готовому изделию, а отчасти в целях внешней привлекательности древние мастера производили химико-термическую обработку поверхности обожженной посуды.*



Виды обработки:

каление

обваривание

чернение

Материалы для изготовления

Постепенно накапливая опыт в производстве гончарной посуды, древние мастера пришли к выводу, что для придания прочности и практичности посуде в глину необходимо добавлять различные примеси: песок, дробленый камень, слюду - для того, чтобы они были прочными, траву, солому, мякину - для того, чтобы во время сушки и обжига сосуда сохраняли свою форму и не трескались. Такая глина получила название «керамика» (греческое слово *keramos* - глиняная посуда). Производственные навыки людей передавались из поколения в поколение, и сейчас существует возможность реконструировать все этапы производства посуды по этнографическим данным.



Значение

Важным занятием становится гончарство – изготовление глиняной посуды. Оно оказало влияние не только на жизнь населения в конце каменного века, но и вместе с развитием горного дела подготовило базу для появления металлургии.

Впервые в массовый технологический процесс была включена энергия огня, а в результате термической обработки получен материал, свойствами резко отличающийся от исходного.



Творчество средневековья



Особенности посуды

Изготавливать глиняную посуду было легко и просто, производить ее могли люди любого сословия.

Правда, блюда не отличались долговечностью, так как глину легко было разбить.

В Средневековье лучшей считалась серебряная посуда. Все те, у кого она была, могли похвастаться своим высоким положением в обществе.

Однако в моду вошла так же стеклянная посуда



ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Технология изготовления глиняной посуды в средние века практически не отличалась от эпохи каменного века.

Минус – *портилась
трескалась
теряла прочность*

Посуда из драгоценных металлов серебра и золота обладала своими плюсами – *прочность
безопасность
богатство*

Однако в моду вошла стеклянная посуда.

Плюсы – *особые технологии изготовления (соду заменил поташ)*

*приятна в использовании
украшение стола*

ИЗГОТОВЛЕНИЯ



Глина



Серебро



Стекло



Золото

Значение



Простота

Необходимость

Средневековая посуда.

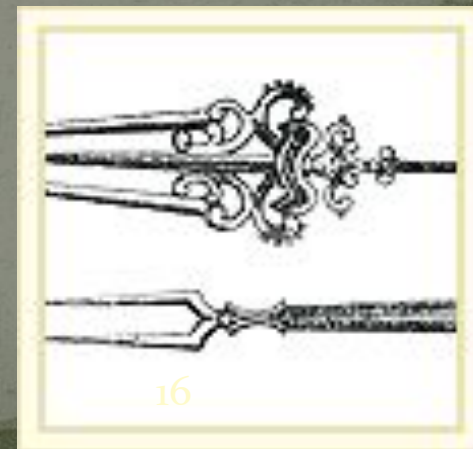
(Вилка, тарелка, ложка, ножи)

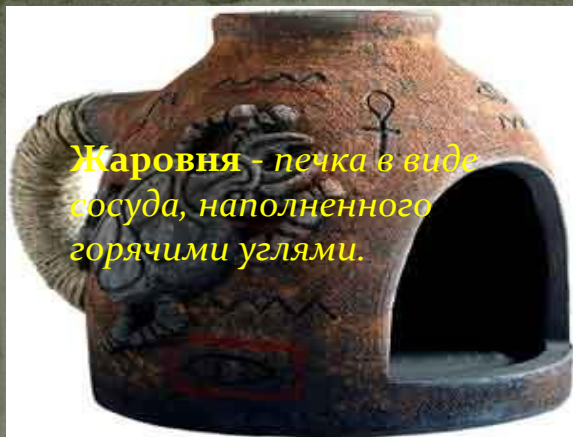
Вилка и тарелка индивидуального пользования в Средневековье были конечно же известны, но пользовались ими только в исключительных случаях. Вилка же долгое время была «жертвой» предрассудков. Для христиан формой она напоминала дьявольское творение, а её византийское происхождение добавляло еще больше подозрительности.

И широкое распространение в Европе вилка получила лишь к XVI веку, придя на замену острому шилу, на которое до этого накалывали мясо.

В Европе в семьях простолюдинов чаще всего в доме была всего одна ложка, которую передавали по кругу.

Кроме этого на столах можно было увидеть и другую посуду – солонки, стаканы из горного хрусталя, питьевые сосуды, которые также не были индивидуальными





Жаровня - печка в виде сосуда, наполненного горячими углями.



Конопко - глиняный сосуд, выполняющий функции кружки.



Кашник - маленький горшочек с одной ручкой. Предназначался для жарки и подачи на стол густых блюд и каш.



Кисельница - кувшин для подачи киселя на стол.



Крышка - глиняный сосуд для хранения и подачи молока на стол.



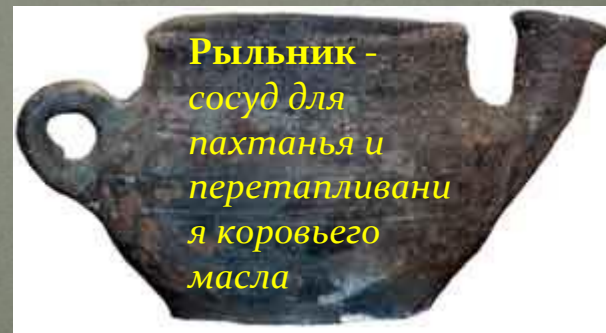
Кубышка - то же, что и ковш, солонка, круглой формы, с крышкой.



Латка - древняя глиняная продолговатая сковорода для жарки овощей.



Черепушка - керамическая миска малого размера. Предназначалась для второстепенных блюд - салатов, соленьев и приправ.



Рыльник - сосуд для пахтанья и перетапливания коровьего масла.

в времени

Гарелка

Нож

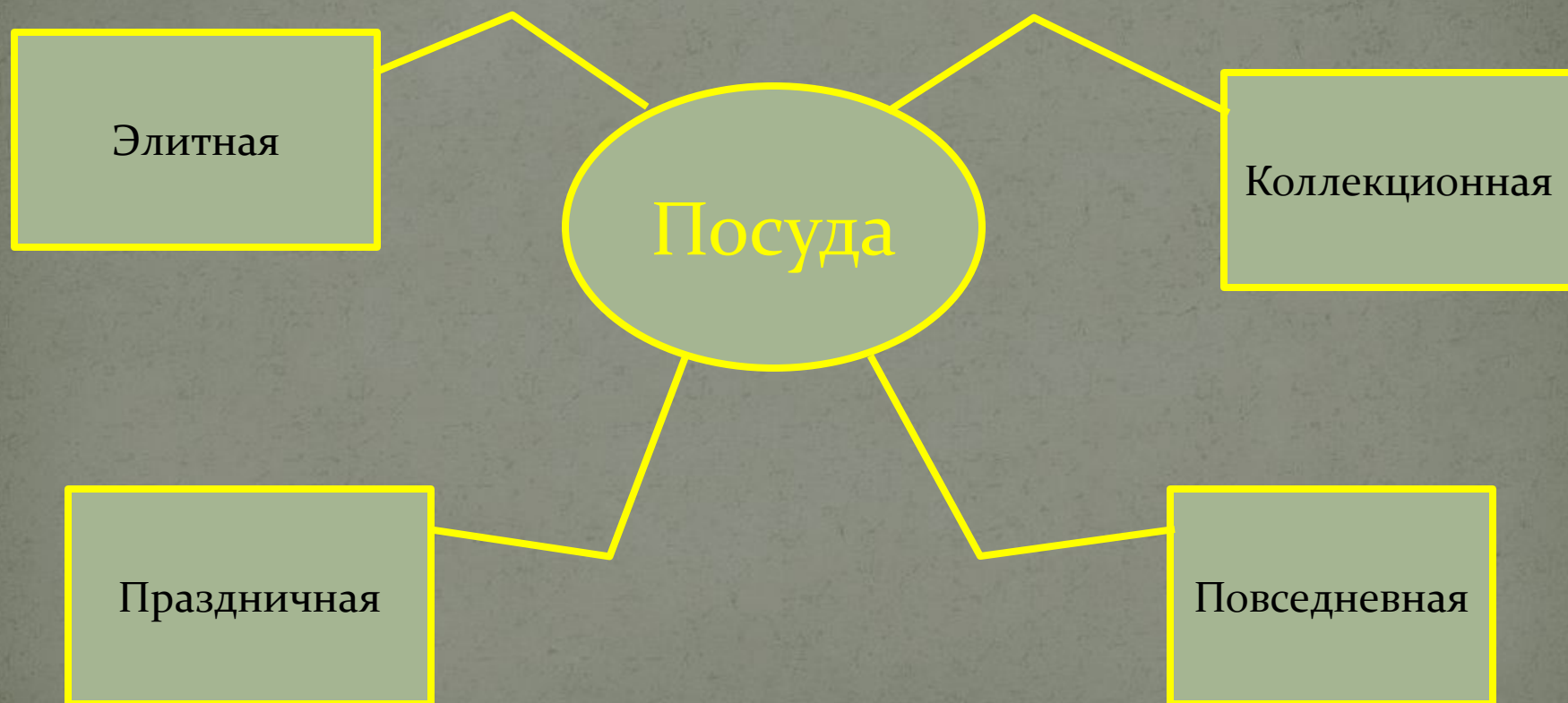
Вилка

астрюля



ПОСУДЫ

Красота, изящество, благородство, стиль



Материалы изготовления



Фарфоровая и
фаянсовая



Чугунная



Нержавеющая сталь



Титановая



Глиняная

Керамическая



Тарелка

Существуют множество видов тарелок, их разделяют по предназначению: есть глубокие суповые тарелки, для “вторых блюд”, мелкие закусочные и пирожжковые. Тарелки различаются по материалу из которого они сделана.

Сегодняшняя посуда очень красива хороша для сортировки.



ЛОЖКА

Видов современных ножей множество

Выделяют ножи: для мяса, масла, сыра.

Так же есть столовые и кухонные.

Своей современной изогнутостью

В зубцовой части вилка должна немцам.

В 18 веке в Германии появились первые образцы трех

зубой вилки после этого у вилки

добавился один зубец.



Сковородка

Сегодня можно увидеть на кухнях чугунные, алюминиевые, Кастрюли из нержавеющей стали, эмалированные, и с антипригарным покрытием. Форма кастрюли может зависеть от того, для приготовления люда она, прежде всего предназначена.



Сковорода – родственница

кастрюле. Сковорода может быть без ручек или с двумя, также с крышкой металлической или стеклянной.



Порядок

сервировки стола к обеду



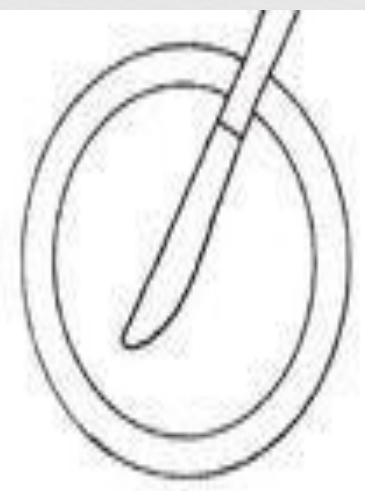
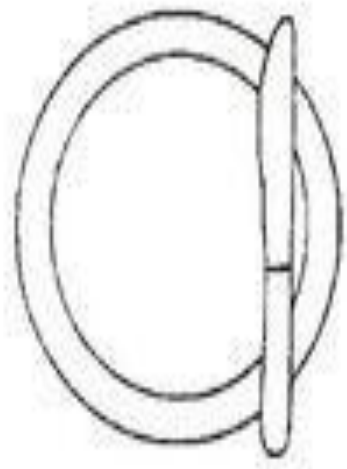
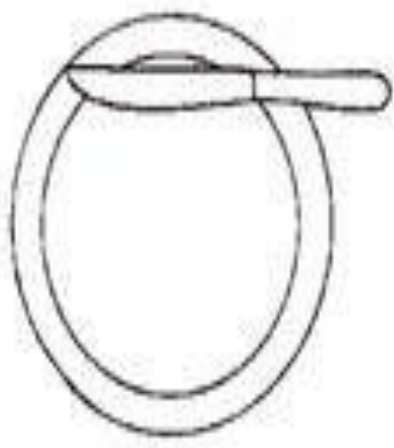
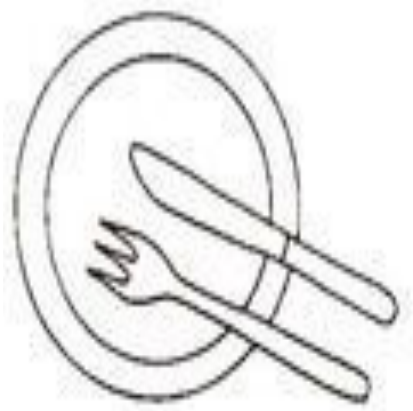
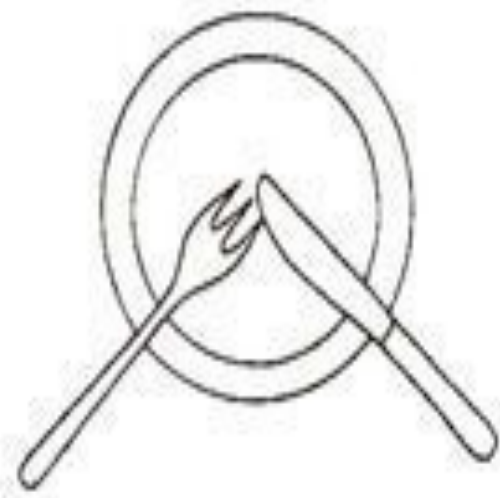
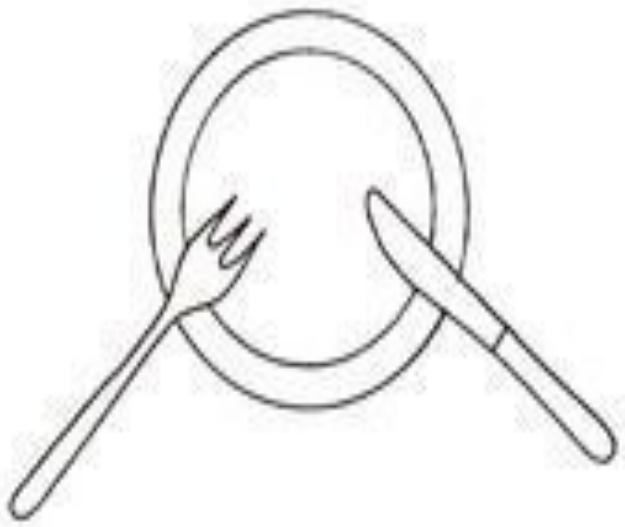
1. Подготавливая стол к обеду, накрывают скатертью. В центре стола ставят тарелку с хлебом, приборы со специями (солью, горчицей, перцем) .

2. Тарелки ставят на край стола, мелкую тарелку вниз, а глубокую сверху.

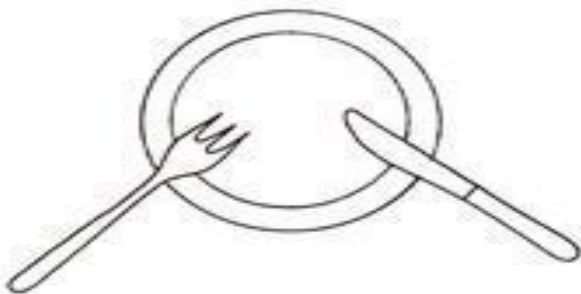
3. Столовые приборы выкладывают в определённом порядке. С правой стороны кладут нож и ложку: ближе к тарелке нож (лезвием к тарелке, а после него ложку (выпуклой стороной вниз)). С левой стороны кладут вилку зубцами вверх. Стаканы для третьего блюда ставят за тарелкой с правой стороны.

4. Во время обеда принято пользоваться салфеткой. Салфетки бывают из ткани или из бумаги.





Правила пользования столовыми приборами.



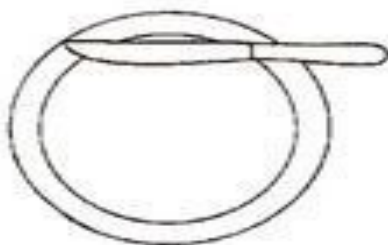
а) Так откладывают приборы, когда хотят ненадолго освободить руки



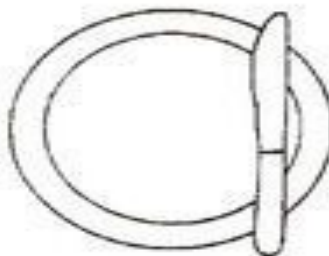
б) Так откладывают приборы, собираясь не-надолго выйти из-за стола



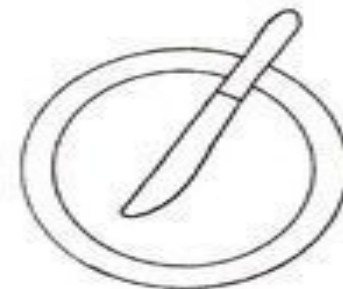
в) Так откладывают приборы, закончив есть блюдо



а) Нож лежит на дальнем бортике



б) Нож лежит на правом бортике



в) Нож лежит по диагонали в тарелке

**Спасибо за
внимание!**

