## *Приглашаем к столу!*

## Картинки по запросу как правильно сидеть за столом при едеКартинки по запросу дети с за столом Тебя пригласили за стол… Не спеши занять место первым. Принято, чтобы сначала за стол садились старшие, а среди детей – девочки. Будет очень любезно, если мальчики отодвинут стулья для своих соседок девочек.

## За столом надо сидеть прямо, не слишком близко к столу и не слишком далеко от него, чуть наклоняясь во время еды.

## Не разваливайся на стуле.

## Не клади локти на стол - это может помешать твоим соседям.

## Веди себя так, чтобы не портить аппетита окружающим.

## Не размазывай еду по тарелке, не катай хлебных шариков, не говори, что не любишь «такую гадость». Нельзя за столом причесываться, чистить ногти и ковырять в зубах. За столом неприлично шептаться.

## Старайся не чавкать, не сопеть. Не надо дуть на суп, облизывать пальцы и обгладывать кости.

## Прибор служит только для еды, не размахивай им.

## Если в рот попала косточка, нужно поднести вилку или ложку ко рту, аккуратно взять на нее косточку и положить на тарелку.

## Следи, чтобы вокруг твоей тарелки не было крошек, корок, клякс из соуса и варенья. После еды тарелка должна быть чистой, но хлебом вычищать ее не надо.

## Не тянись за блюдом через стол, а попроси соседа передать. Передают блюдо гостю, а не подносят тарелку к блюду.

## Хлеб бери рукой, но не кусай от целого куска. Положи его на тарелку, отламывай по маленькому кусочку и ешь.

## Картинки по запросу как нужно держать ложкуНе ешь слишком быстро, не бери сразу много еды в рот и не говори с полным ртом.

## Вот так нужно держать ложку. Подноси ее ко рту боком.

## Доедая суп, наклони тарелку немного от себя. Когда суп съеден, ложку оставляют в тарелке, а не на скатерти.

## Большие куски картофеля и овощей не раздавливают, а отделяют кусочки ребром вилки.

## Салат из салатника берут ложкой, а не сгребают через край салатника.

## Картинки по запросу как правильно пользоваться ножом и вилкой

## Когда ешь мясо с овощами, не разрезай весь кусок сразу. Держа вилку в левой руке, а нож – в правой, отрезаешь кусочек, потом поворачиваешь вилку спинкой вниз (как ложку), при помощи ножа набираешь на вилку (не накладываешь, а только подталкиваешь ножом) гарнир и отправляешь в рот.

## Ножом и вилкой едят мясо, сосиски, сардельки, блинчики с начинкой, оладьи, ветчину, колбасу. Можно есть так и салаты.

## Омлет, яичницу, рубленые котлеты, сырники, овощи едят одной вилкой.

## Яичницу-болтунью, кашу едят ложкой.

## Рыбу не едят при помощи ножа. А как ее есть? В правой руке - вилка, ею отделяют косточки, и ею же отправляют кусочки рыбы в рот, в левой руке - кусочек хлеба, которым помогают.

## Некоторые считают, что курицу нужно брать руками. Но ведь на руках остается жир, запах еды. Поэтому и курицу, и другую птицу удобнее есть в гостях с помощью ножа и вилки. Отрезаешь по кусочку, как любое мясо, и съедаешь то, что удается добыть таким способом. А кости придется оставить.

## Картинки по запросу как правильно есть яйцо всмяткуВот так можно аккуратно съесть яйцо всмятку. Не выпивай его содержимое - ешь ложкой.

## После еды вилку и нож положи в тарелку ручками вправо – так удобнее убирать посуду.