



# *Сервірування великоднього столу*

*Міні- проєкт з трудового навчання*

*для учнів*

*5*

*класів*



***Сервірування столу** – це правильне розміщення необхідних предметів для споживання їжі.*



# *Для сервірування великоднього столу потрібно:*

- *Скатертина*
- *Серветки*
- *Словий посуд*
- *Слові прибори*
- *Посуд для напоїв*
- *Квіти*
- *Великодній декор*



# *Стіл сервірують у такій послідовності:*

- *Накривання стола скатертиною*
- *Сервірування тарілками*
- *Сервірування приборами*
- *Сервірування скляним посудом*
- *Розкладання серветок*
- *Розміщення декоративних елементів, вази з квітами.*





# *Скатертина*



# Приклад сервіровки

cooksjournal.com

Десертний ніж



Тарілка для хлібу



Серветка



Виделка  
для салату



Виделка

Десертна ложка



Десертна виделка



Тарілка

Тарілка  
для салату

Келих для води



Келих для вина  
(червоного)



Келих для вина  
(білого)



Ніж



Чайна  
ложка



Ложка  
для супу



Чашка  
і блюдце  
(десерт)

# *Серветки*



# Декоративне оформлення святкового столу





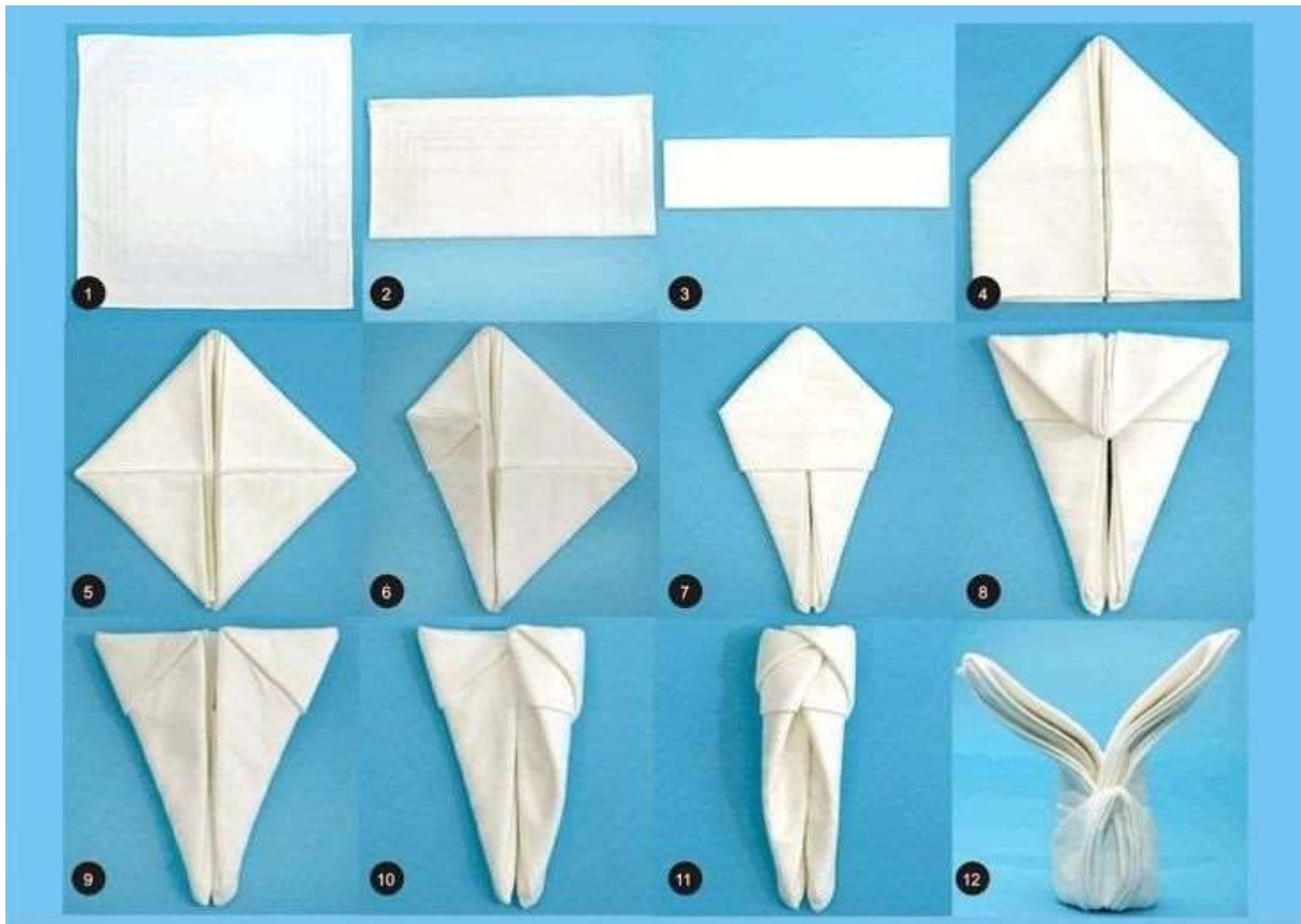
# *Сервірування великоднього столу*













## *Домашнє завдання*

- Спробуйте власноруч скласти пасхального зайчика з паперових серветок.
- Фото/відео надсилайте у *Human* або *Viber* за номером : 0984971546

*Щасливого Великодня!*

