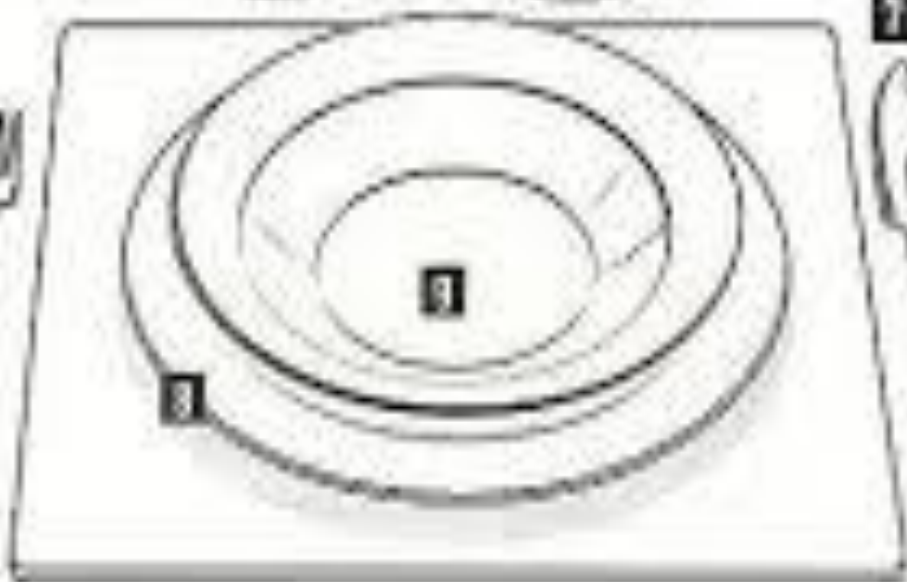
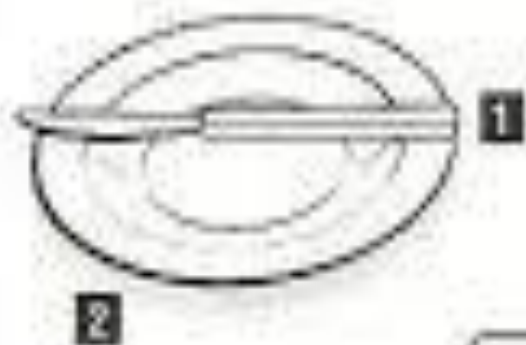


# Самообслуговування. Сервірування столу. Складання серветок.

Трудове навчання

3 клас







ПИРОЖКОВАЯ  
ТАРЕЛКА



Посуда и приборы для съемки предоставлены магазином «Villeroy & Boch»

ТАРЕЛКА  
для СУПА



ТАРЕЛКА  
для ОСНОВНОГО  
БЛЮДА



ТАРЕЛКА  
ЗАКУСОЧНАЯ



КОФЕЙНАЯ ЛОЖКА

ЧАЙНАЯ ЛОЖКА

ВИЛКА для ДЕСЕРТА

НОЖ для ДЕСЕРТА

ЛОЖКА для  
СПАГЕТТИ

ВИЛКА для  
РЫБЫ

ВИЛКА для  
ЗАКУСОК

ВИЛКА для  
ОСНОВНОГО БЛЮДА

ЩИПЦЫ для  
УЛИТОК



ВИЛКА для  
МИДИЙ и УСТРИЦ



НОЖ для  
ОСНОВНОГО  
БЛЮДА

НОЖ  
для  
РЫБЫ

ЛОЖКА  
для  
СУПА

ВИЛКА для  
КРАБОВ  
и ОМАРОВ



НОЖ  
для ЗАКУСОК

ВИЛКА  
для СПАГЕТТИ

ВИЛКА для МОРЕ-  
ПРОДУКТОВ

ВИЛКА для  
УЛИТОК

Практична робота: **Складання серветок**

**Ракушка**



**Веер**



**Лилія**



**Треугольник**



[semideluhi.com](http://semideluhi.com)



v i v a  
PAPÍROVÉ UBRUSKY - SERVIETKI TISSUE -  
TISSUE-SERVETTEN - SERVIETTES

v i v a  
PAPÍROVÉ UBRUSKY - SERVIETKI TISSUE -  
TISSUE-SERVETTEN - SERVIETTES

v i v a  
PAPÍROVÉ UBRUSKY - SERVIETKI TISSUE - TISSUE-SERVETTEN - SERVIETTES  
TISSUE-SERVETTEN - SERVIETTES DE PAPIER - CARPETA - COFRETES

Extra  
Soft

50 штук  
однослойные

Салфетки бумажные

*[dreamfood.com.ua](http://dreamfood.com.ua)*





1



2



3




4



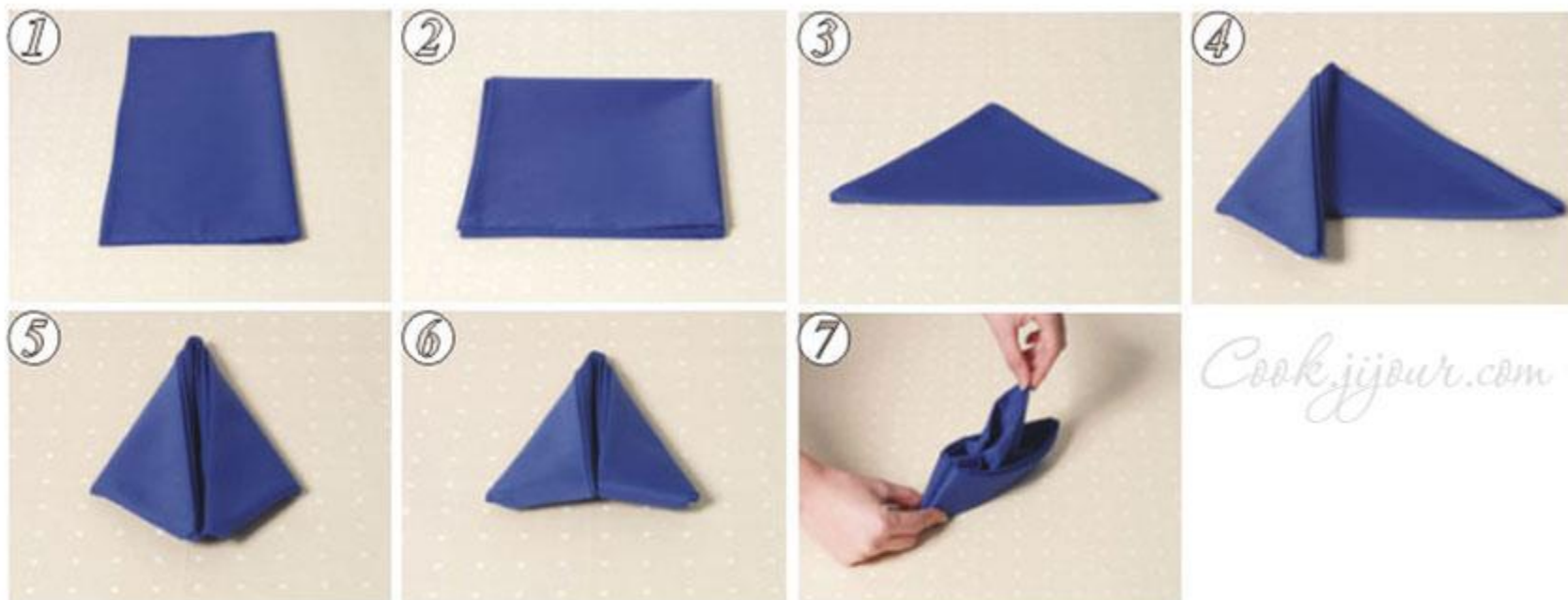
4



Two bright red, square napkins are laid out on a light-colored, patterned tablecloth. The tablecloth features a repeating geometric design in shades of beige and light blue. The napkins are positioned side-by-side, with their corners slightly folded. The overall scene is brightly lit, highlighting the vibrant red of the napkins against the textured background.

*[dreamfood.com.ua](http://dreamfood.com.ua) (Намоська)*





## Джонка



1. Серветку складіть навпіл (згин праворуч).
2. Прямокутник складіть ще раз навпіл.
3. Нижню половину зігніть по діагоналі вгору.
4. Лівий кут загніть уперед.
5. Правий кут так само загніть уперед.
6. Обидва виступаючих кута підігніть назад.
7. Додайте серветку по поздовжній осі назад.
8. Притримуючи рукою відігнуті кути, висмикуємо по черзі краї серветки «вітрила».

# 杯中花

餐巾作品



纸巾作品

## ●折法

先对折



再如图向上折

84



段折成扇



放进杯中  
上端展开成扇

完成



1



2



3



4



5



6





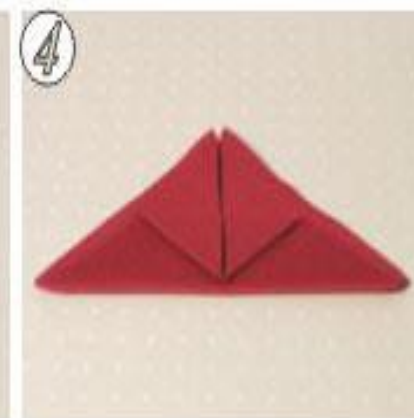
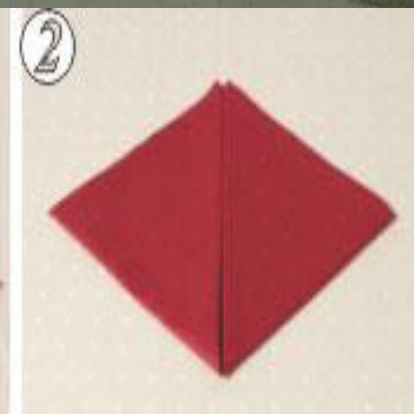


# Искусство складывания салфеток

Салфетки, сложенные оригинальным способом, придадут дополнительный шарм сервировки вашего стола. Какие варианты салфеток выбрать в каждом конкретном случае?

На следующих страницах вы найдете практические советы и сможете украсить повседневный и торжественный стол так, чтобы создать соответствующую атмосферу.





1



2



3



4









<http://alinmir.ru/>