

Obor: 75-41-E/01 pečovatelské služby, 1. ročník

Školní vzdělávací program: pečovatelské a zdravotně sociální služby

Předmět: zdravá výživa a příprava pokrmů

Téma: stolování

Cíl: V rámci učebního oboru pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami seznámit žáky o s pojmem a významem stolování. Na teoretickou výuku profilového předmětu příprava pokrmů naváže odborný výcvik. Určeno žákům s IVP pro individuální vzdělávání.

Pomůcky:

A. Inventář: ubrus, jídelní příbor, dezertní lžička, talíře, sklenice, ubrousek

B. Mobiliář: jídelní stůl, židle

Literatura:

Luboš Šebek: *Technologie kuchařského provozu ve zdravotnických a sociálních zařízeních pro odborná učiliště*, Septima, 2005 dostupná na webové stránce

<http://www.euroinstitut.net/ucebnice/vyziva-a-priprava-pokrmu/>

Alena Šindelková: *Stolničení, učebnice pro odborná učiliště, obor kuchařské práce*, PARTA,

2012 dostupná na webové stránce <http://www.euroinstitut.net/ucebnice/vyziva-a-priprava-pokrmu/>

Realizace výuky:

1. Úvod: motivace žáků – zhlédnutí videa o správné úpravě stolu:

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/1124997157-etiketa/204522161300018-etiketa-prostirani-stolu/>

2. Vlastní odborný výklad učitele podle základní osnovy:

Pěkně a vhodně připravený stůl by nám měl navodit slavnostní náladu.

Stolování zahrnuje společenská pravidla a estetické normy. Týká se hygieny, prostírání a vybavení stolu nádobím i náčiním, také správného chování při jídle, pití a obsluhy. Stolování označuje i přípravu stolu, židlí a prostředí jídelny.

Prvním krokem je, že stůl zakryjeme čistým vyžehleným ubrusem. Pro slavnostní příležitost vybereme bílý ubrus, protože ho budeme doplňovat dekoracemi a barevný ubrus by nebyl vhodný. Bílý ubrus můžeme doplnit malým ubrusem vprostřed stolu, takzvaným napronem, což je úzký středový ubrus. Na stůl s ubrusem nejprve položíme klubový neboli podkladový talíř. Tento talíř leží na stole po celou dobu stolování, na něj položíme plátěný ubrousek, aby talíře o sebe necinkaly. Postupně se na něj pokládají další talíře – hluboký na polévku, mělký na hlavní pokrm a dezertní talířek na zákusek. Na levé straně vedle hlavního talíře připravíme talířek na pečivo.

Když budeme servírovat tradiční čtyři chody – předkrm, polévku, hlavní chod a dezert – připravíme si pro jednu osobu osm kusů příborů. Při jejich sestavování platí jednoduché pravidlo. Nejdále od talíře položíme ty příbory, které se budou používat nejdříve. Na levou stranu blíže talíři položíme větší vidličku na hlavní chod a vedle ní dál od talíře menší vidličku na předkrm. Na pravou stranu ve směru od talíře pak nachystáme nůž na hlavní chod, polévkovou lžici a nakonec menší nůž na předkrm. Příbory pokládáme v rovině s dolním okrajem talíře a vzdálenost mezi nimi by měla být zhruba půl centimetru. Příbory na dezert mají svoje místo nad talířem. Moučnicková vidlička směřuje hroty doprava, dezertní lžička doleva. Posledním kusem



příchystat je malý nožik na máslo, který položíme na malý talířek vlevo. Podává-li se více chodů, obsluha další příchystat přináší během jídla.

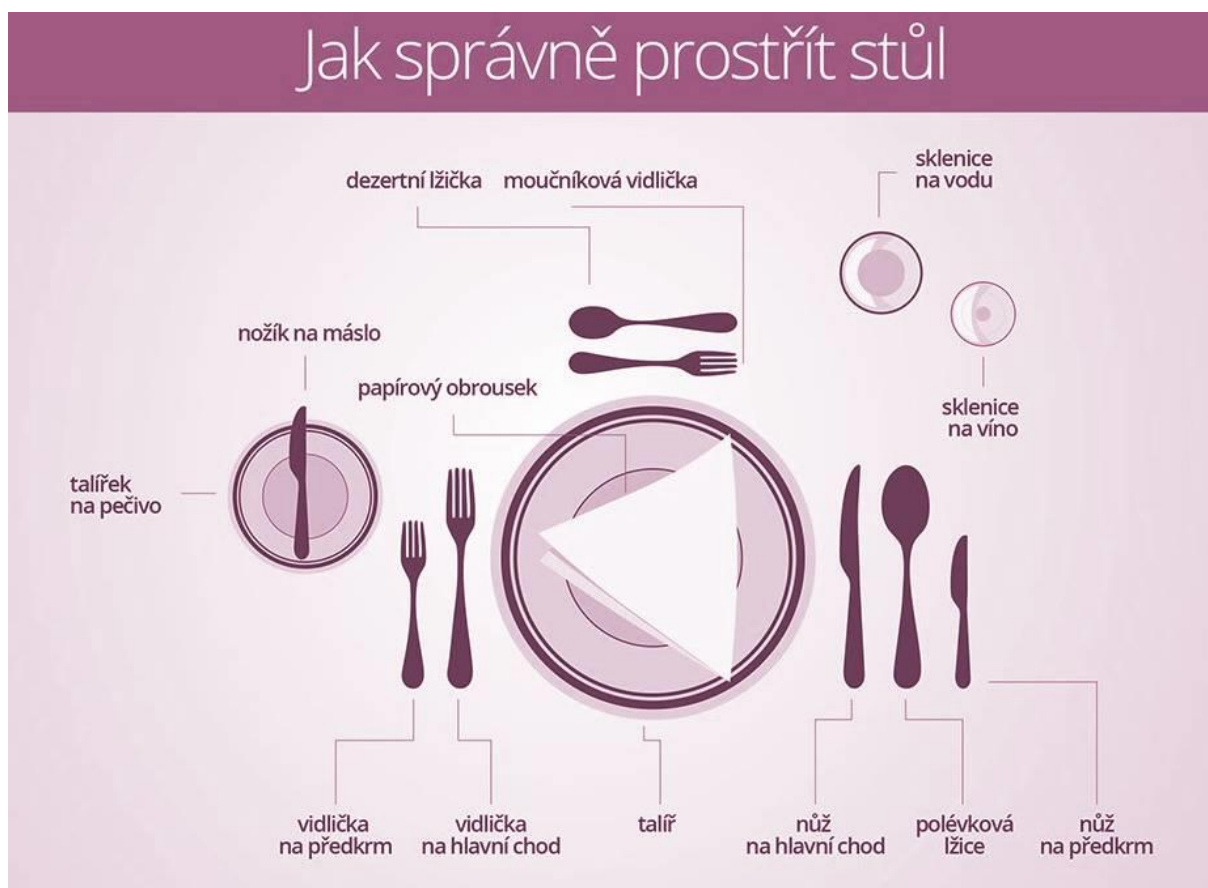
Na stůl chystáme také sklenice. U každého talíře by měly být maximálně tři sklenice. Lepší je však příchystat jen dvě, s tím, že v případě změny pití se sklenice vymění. Sklenice na víno patří ke špičce hlavního nože a za ní má své místo sklenice na vodu.

Na stole by neměla chybět sypátka se solí a pepřem. Ostatní dochucovadla se při slavnostních příležitostech na stůl nedávají, hostovi je podáme podle potřeby.

Musíme též příchystat látkový nebo papírový ubrousek na otření úst.

Předměty používané při obsluze nazýváme stolní inventář. Veškerý inventář vyžaduje pečlivé ošetřování, udržování a skladování v určených prostorách. Pro každý pokrm nebo nápoj používáme odpovídající inventář, a to podle materiálu, druhu, velikosti i tvaru. Jde o porcelánový, skleněný, kovový, textilní a drobný inventář.

3. Obrázek s návodem správně prostřeného stolu:



4. Pracovní list:

Prohlédněte si vložený obrázek a popište všechny pomůcky pro slavnostně prostřený stůl. Na jaké jídlo použijeme hluboký talíř a který pokrm servírujeme na mělkém talíři? Zkuste si prostřít stůl sami.

5. Domácí úkol: Promyslete si, k jakým příležitostem byste takto prostřeli stůl? Jak prostíráte stoly ve vaší jídelně? Jaký inventář k tomu potřebujete?