

Galda klāšana. Zivju un gaļas ēdieni

Sasniedzamais rezultāts: zināšu svētku pusdienu galda klājuma pamatprincipus.

1. uzdevums

Iepazīsties ar ieteikumiem Živiles Sederevičūtes grāmatā “Galda klāšana. Uzvedība pie galda”!

Ņem vērā!

- 1 cm attālumā no galda malas tiek likts paliktņa šķīvīšs. Uz tā liekami visi pārējie šķīvji ar ēdienu (izņemot desertu) – uz kodu, karsto ēdienu šķīvji. Pirms deserta pasniegšanas paliktņa šķīvīšs tiek aizņemts kopā ar karstā ēdiena šķīvīši.
- Maizes šķīvītis tiek likts kreisajā pusē tā, lai šķīvīša centrs būtu vienā līnijā ar pamatšķīvja augšējo malu. Iespējami arī citi varianti: kad maizes šķīvīša centrs ir vienā līmenī ar pamatšķīvja centru vai kad tiek pielīdzinātas to apakšējās malas.
- Zupu iespējams pasniegt, salietu šķīvjos, katrai personai atsevišķi vai kopējās lietošanas zupas terīnē. Pie galda zupu salej namamāte.
- Biezenzupas, saldās, aukstās, nacionālās zupas un buljoni visbiežāk uz galda tiek pasniegti buljona trauciņos vai tasēs. Buljona tases var būt gan ar vienu, gan divām osiņām. Ja tasei ir tikai viena osiņa, klājot galdu, tā jāpagriež uz kreiso pusi.
- Vairāk nekā trīs šķīvji cits uz cita netiek likti. Šķīvji liekami tikai kārtībā no lielākā uz mazāko.
- Glāze liekama labajā pusē virs naža, kas atrodas vistuvāk šķīvīim, vai virs deserta naža, ja tiks ēsts tikai deserts.
- Klājot galdu, piederumi liekami tādā secībā, kādā tiks pasniegti ēdieni – tuvāk šķīvīim liekami piederumi pēdējā ēdiena ēšanai.
- Liekot galda piederumus, to gali jāpielīdzina pamatšķīvja apakšējai malai vai arī vidējo piederumu pāri var likt nedaudz tālāk no galda malas nekā pārējos divus piederumu pārus.

(Teksts no: Sederevičūte Ž. *Galda klāšana. Uzvedība pie galda*. R. : Zvaigzne ABC, 2011. 117 lpp. ISBN 978-9934-01803-9)

Pēc dotās ēdienkartes uzzīmē galda klājuma shematisko zīmējumu, pierakstot galda piederumu un trauku nosaukumus! Kuri šķīvji tiks atnesti maltītes laikā?

Ēdienkarte

Frikadeļu zupa

Baltijas jūras laša steiks baltvīna un dilļu krējuma mērcē

Cūkas pavēdere, pildīta ar karamelizētiem āboliem

Šokolādes skaidiņu pankūkas ar šokolādes mērci

Maize

Ūdens

Maltītes laikā tiks atnesti šķīvji ar _____

Vieta zīmējumam

Pieraksti zīmējumā galda piederumu un trauku nosaukumus!

Pēc zīmējuma pabeigšanas pārļiecinies, vai esi iezīmējis:

1. šķīvjus,
2. zupas karoti,
3. zivju nazi un dakšiņu,
4. karsto ēdienu nazi un dakšiņu,
5. deserta nazi un dakšiņu,
6. maizes šķīvi,
7. ūdens glāzi,
8. salveti!

2. uzdevums

Iepazīsties ar shematisko zīmējumu!



1. Apraksti iespējamo pusdienu ēdienkarti!

2. Kuri galda piederumi un trauki ir doti zīmējumā? Atšifrē katru no tiem!

3. Kuri trauki ar ēdienu tiks atnesti pusdiena laikā?

3. uzdevums

Sasniedzamais rezultāts: pagatavoju un pasniedzu zivju vai gaļas ēdienus ar piedevām, uzklāju svētku pusdienu galdu, strādāju komandā.

- Noskaidrojiet, cik cilvēkiem gatavosiet ēdienu, kādas ir viņu vēlmēs un kādi ir ierobežojumi!
- Izvēlieties, kā pagatavosiet gaļu vai zivis!
- Pārdomājiet, ar kādām piedevām pasniegsiet ēdienu!
- Aprēķiniet nepieciešamo produktu daudzumu atbilstoši cilvēku daudzumam!
- Saplānojiet darbu secību ēdienu gatavošanai – izveidojiet darbību algoritmu un sadaliet pienākumus!
- Gatavojot ēdienu, centieties saglabāt tajā pēc iespējas vairāk vitamīnu un minerālvielu!
- Izvērtējiet ēdienu atbilstoši veselīga uztura principiem!
- Uzklājiet svētku pusdienu galdu!
- Pasniedziet ēdienu!
- Izvērtējiet darba procesu un rezultātu!