

Вісник

# Світ посуду

## Зверніть увагу на маркування при виборі посуду:



до складу посуду входить полістирол. Такою харчовий пластик можна використовувати тільки для холодних харчових продуктів.



PP - у складі поліпропілен. Найбільш безпечний посуд, досить міцний. Можна використовувати для гарячого - витримує вище 100 градусів за Цельсієм.

## Посуд Древньої Русі

Слова "посуд" ще не було в Древній Русі. Те, з чого можна було їсти, називали "судно". А то, з чого можна було пити, називали "посудину". Дуже часто, наприклад, в Домострої, слово "посудина" вживається як загальне слово для назви столового посуду. Перший раз слово "посуд" трапляється в Росії в XVII столітті.

Блюдо - один з найдревніших предметів столового посуду. Навіть саме це слово використовується в російських літописах. Було прийнято їсти удвох або навіть утрюх з одного блюда. На бенкетах навіть виникали спори, кому з ким їсти з одного посуду. У рецептах царських страв, що збереглися, часто інгредієнти розраховувалися на блюдо на двох чоловік.

Миска - дуже зручний вид

столового посуду для супу, юшки, каші. Миски виконували роль тарілок. Окрім простих горщиків і мисок в хаті іноді не



було ніякого іншого посуду. Часто миски були дуже великі, і з них їла уся сім'я. У старовинних книгах з етикету можна знайти дивні оповідання, як вважається є із загальної миски.

Горщик - головною посудиною для приготування їжі і для подачі на стіл тривалий час був глиняний горщик. Від глиняного горщика беруть початок багато сучасного вигляду посуду: каструлі, контейнери, супниці, баночки. У горщику можна було готувати їжу а також зберігати крупи, борошно, масло.

Тарілка - значно пізніше слово. Учені вважають, що слово "тарілка" пішло від з німецького "талер". Уперше тарілки стали використовувати для їжі у Франції. Вони не були схожі на сучасні, і навіть мали чотирикутну форму. У Древній Русі іноді замість тарілки використовували великі шмати хліба.

За матеріалами сайту: <http://svitposudu.io.ua/s95177>

За матеріалами сайту: <http://svitposudu.io.ua/s95177>

## Читайте в номері:

- Посуд Древньої Русі **1**
- Рубрика «Поміркуй» **1**
- Маркування посуду **1**
- Схема сервірування столу **2**
- Посміхнись **2**
- Увага, конкурс **2**
- У наступному номері **2**

## Поміркуй:

Суп з тарілки набирає,  
Нам у ротик виливає.  
\*\*\*

Мов велика кружка,  
А з боків два вушка.  
\*\*\*

Все розріже на шматочки  
Ковбасу і огірочки.  
\*\*\*

З неї ми чаємо,  
Сік, компот смакуємо.  
\*\*\*

Хто підсмажить нам яєчко,  
Розітріє м'ясо, гречку?  
\*\*\*

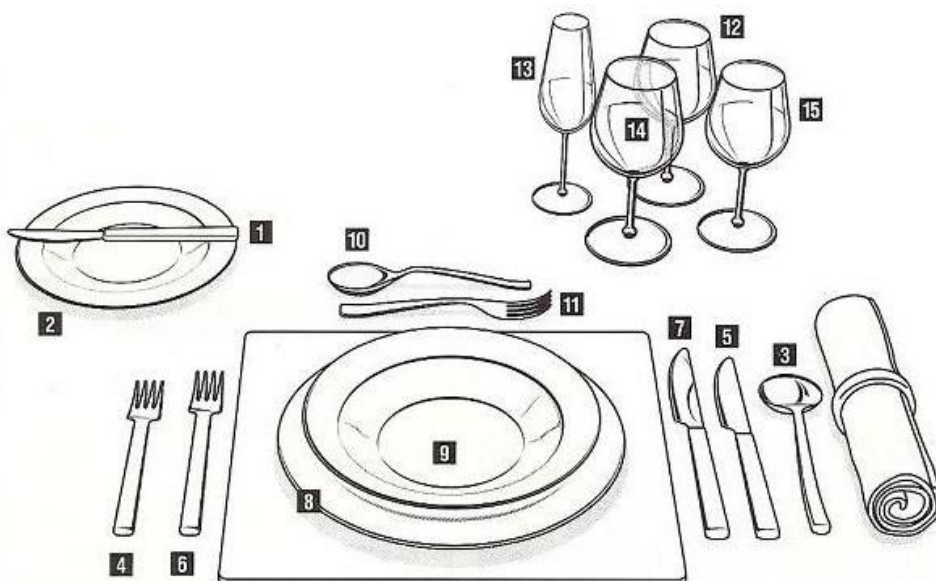
Борщ ним набираємо,  
В тарілку наливаємо.  
<http://www.nosiki.cv.ua/>



Правильні відповіді читайте у наступному випуску

1. Ніж для масла
2. Тарілка для хліба та масла
3. Ложка для першої страви
4. Вилка для морепродуктів (холодних закусок)
5. Ніж для морепродуктів (закусок)
6. Вилка для м'яса та салатів (головної страви)
7. Столовий ніж
8. Декоративна тарілка
9. Тарілка для супу
10. Десертна ложка
11. Десертна вилка
12. Стакан для води
13. Бокал для шампанського
14. Бокал для червоного вина
15. Бокал для білого вина

## Схема сервірування столу



<http://how-to-do.org/serviruvanya-stola/>

## Посміхнись

### Удосконалення

Справжній програміст, як відомо, ставить на ніч поруч із собою дві склянки — одну з водою на випадок, якщо він захоче пити, а другу без води на випадок, якщо не захоче. А от справжній адмін ставить чотири склянки. Другі дві — на випадок відмови першої системи.

### Аномалія!

Жінка приходить до психіатра й розповідає: “ Лікарю, розумієте, в мого чоловіка є дуже дивна звичка., Випивши каву, він відламає ручечку від чашки, чашку з’їдає, а ручечку залишає. Лікар: “І справді дивно, адже ручечка — це найсмачніше!”

### У гуртожитку

А ви знаєте, чим принципово відрізняється жіночий гуртожиток від чоловічого?  
- У жіночому посуд миють після їжі, а в чоловічому перед їжею.

### Важкий випадок

У хірурга.

- Сестро, що у нас сьогодні?  
- Два легких випадки: автокатастрофа і виробнича травма. І один важкий - чоловік, який відмовився мити посуд.

<http://anekdot.if.ua/>



### У наступному номері:

1. Результати дослідження “Який посуд обрати?”
2. Новинки дизайну кухонного посуду
3. Бокали – музикальні інструменти

## Увага, конкурс:

Останнім часом популярно робити кружки, тарілки та інші предмети посуду оформленні за вланим смаком. Присилайте в редакцію фотографії своїх робіт. Кращі з них будуть опубліковані

Пишіть свої листи на скриньку:  
[Svit\\_posudu@mail.ru](mailto:Svit_posudu@mail.ru)

Підготували учні 10–А класу:

- Петрик Юля
- Тимофій Михайло
- Побідинська Марія