

A TAVOLA

X Leggi attentamente il seguente testo regolativo-informativo.

Ecco alcune regole da seguire per apparecchiare correttamente la nostra tavola.

La tovaglia - La tovaglia è preferibile bianca, così si può far risaltare una delicata composizione floreale con fiori freschi.

Le posate - La regola dice che occorre iniziare a usare le posate più esterne, lontane, rispetto al piatto.

Mettere il sottopiatto (che per tutta la durata del pranzo non verrà mai tolto), il piatto piano, il piatto fondo.

Alla destra dei piatti va messo il coltello (con la lama rivolta verso l'interno) e il cucchiaio.

Alla sinistra dei piatti si dispongono una o due forchette (secondo il menu) e il tovagliolo piegato in modo semplice.

In alto, sopra il piatto, vanno messe le posate da dessert (manico della forchettina a sinistra, il coltellino o il cucchiaino con l'impugnatura a destra).

Sopra le posate di destra vengono poggiati i bicchieri.

I bicchieri vanno disposti mettendo quello dell'acqua alla sinistra di quello del vino.

Sopra le posate di sinistra si mette il piattino per il pane.

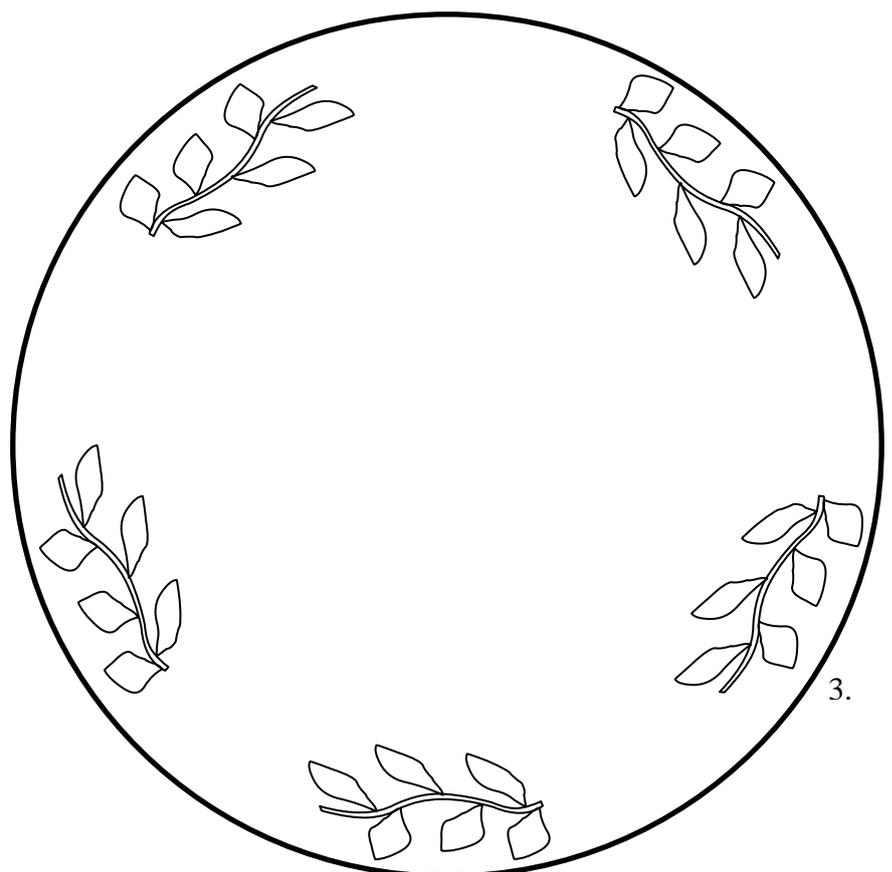
X Ora tocca a te! Colora e ritaglia le stoviglie sottostanti e incollale su un cartoncino bianco, seguendo le regole per apparecchiare la tavola che hai appena letto. Per riconoscere ogni elemento usa la legenda.

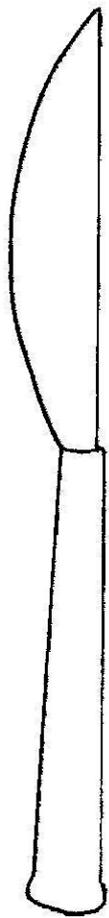
Legenda

1. Piatto fondo- 2. Piatto piano- 3. Sottopiatto- 4. Forchetta per prima pietanza- 5. Forchetta per seconda pietanza- 6. Coltello- 7. Cucchiaio da minestra- 8.e 9. Posatine per formaggio o frutta- 10. Piattino per il pane- 11. Bicchiere per acqua- 12. Bicchiere per il vino- 13. Cosa manca? Manca il

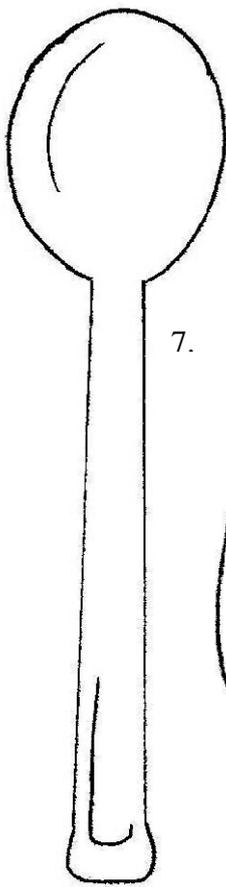


8. e 9.





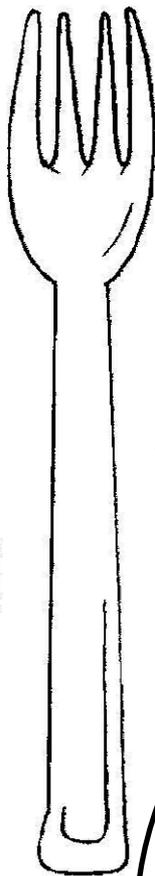
6.



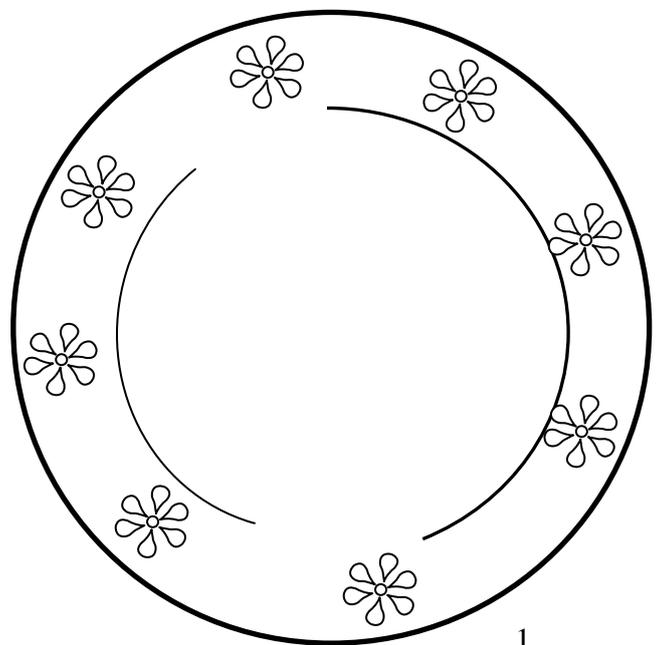
7.



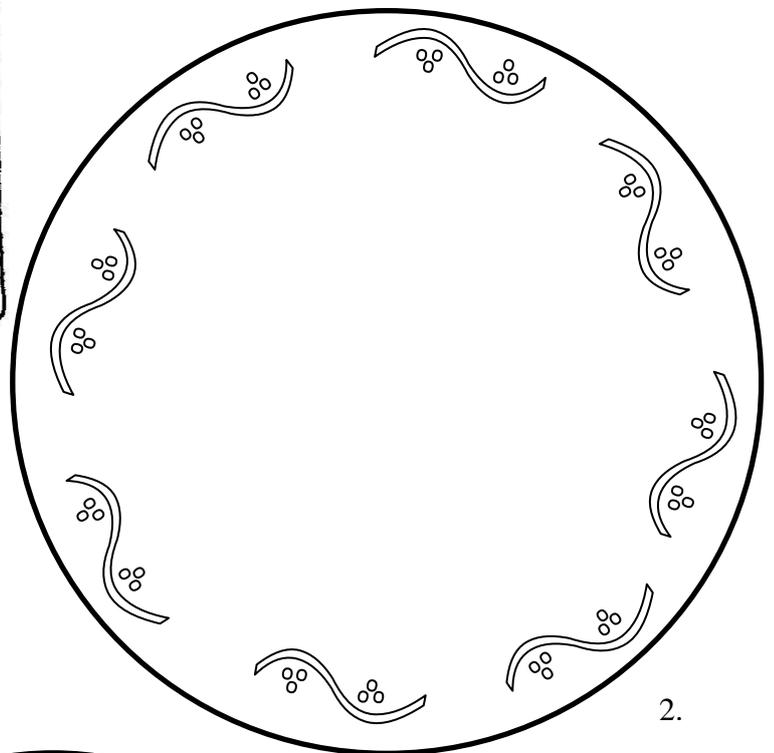
5.



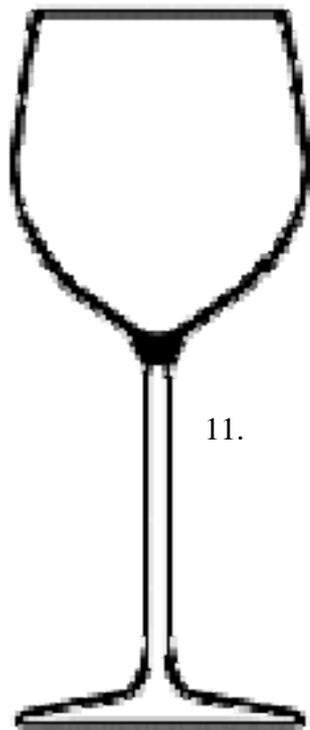
4.



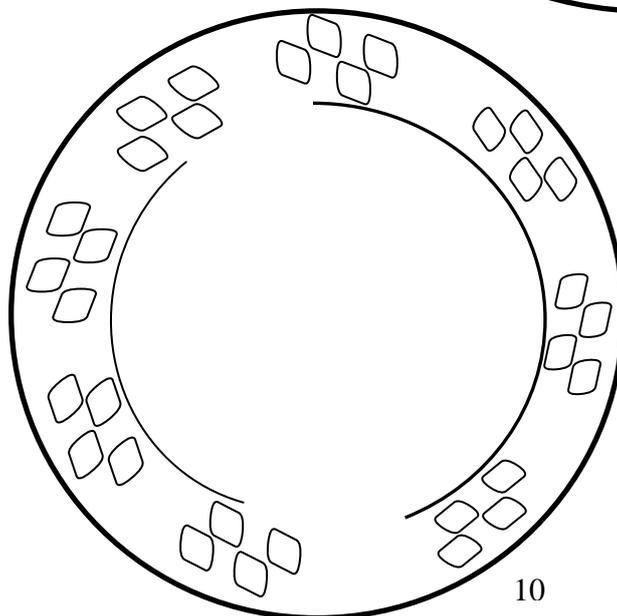
1.



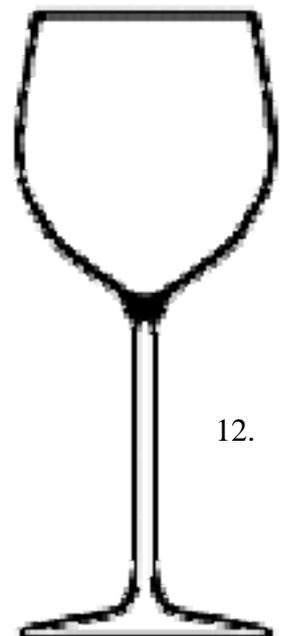
2.



11.



10.



12.