

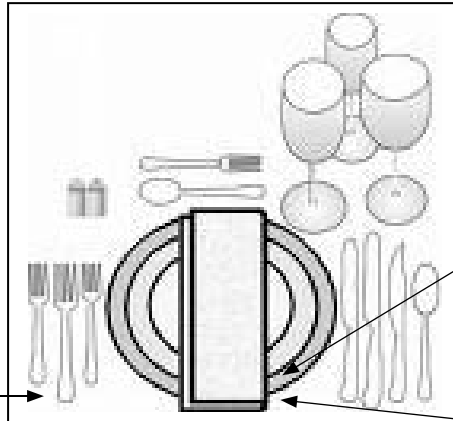
Thema: de perfekt gedekte tafel - tafelmanieren

Ik weet hoe het gaat! Jij ook?
vork - links, mes - rechts

Het zijn altijd dezelfde regels, naar welke een tafel gedekt dient te worden.

Deze gelden ook voor jou, als je met de lunch de tafel een keer bijzonder mooi wil dekken!

Couvert voor één vijf-gangen-menu: -> Deze hoeveelheden servies hebben alleen restaurants!



Afstand bestek-tafelkant: 1 cm

De servet kan ook onder de vork liggen. Een servetring kijkt ook heel erg leuk. (zie beneden)

Afstand bord-tafelkant: twee vingers breed



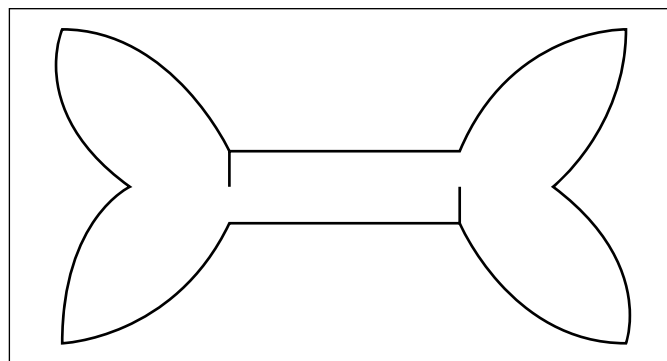
• Vul in: welke van de boven getekende delen heb je nodig voor een drie-gangen-menu (bijv.: soep, pizza, ijs als dessert)

1 lepel, 1 vork, 1 mes, 1 soepbord, 1 bord,

1 glas, 1 kleine lepel, 1 servet

Servetringen kun je ook zelf maken:

• Sjablonen natekenen of uitknippen, overbrengen op het uitgekozen papier, uitknippen, twee kleine inkepingen aan het einde van de vleugel maken, en in elkaar steken!



Oplossing bij het werkblad kunt u gratis downloaden www.aduis.nl

Tafelmanieren zijn zinvol:

• Verbind de zinsnedes tot complete gedragsregels.

