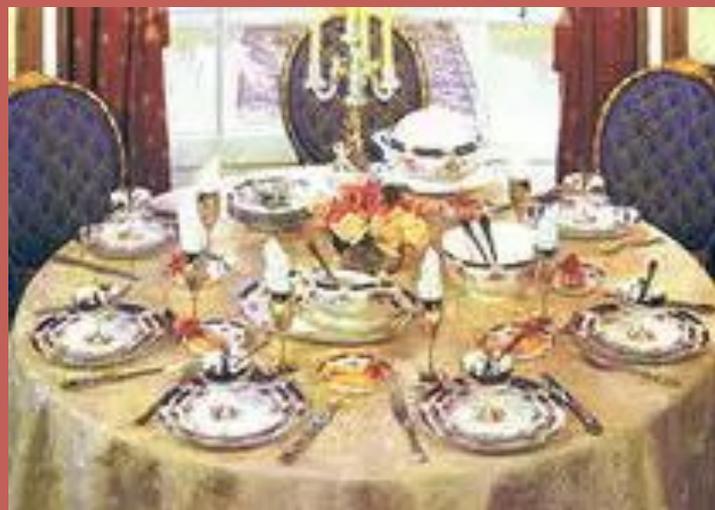


Этикет за столом



хорошие манеры

- это способ показать другим людям, что они вам не безразличны.



История этикета, Этикет за СТОЛОМ.

- Древний Рим, хотя и принял греческую культуру за основу, в силу своих общественно-социальных условий был вопиюще дисгармоничен в потребностях, нравственных и эстетических нормах. Естественно, что это находило отражение и в этикете: невоздержанность в поведении, проявление чувств, стремление покорить роскошью в нарядах и празднествах.
- В эпоху средневековья особенно выделяется пышный и каноничный этикет Византии, впитавший в себя культуру Запада и Востока.
- Еще не зная слова "этикет", придворный церемониал создали на Востоке. Европейцы же до сих пор с трудом постигают японский кодекс учтивости. Японский этикет обусловлен многовековыми традициями, сложнейшей иерархией сословных расслоений. Японский этикет обязывает к крайней деликатности и основан на заботе о том, чтобы не поставить собеседника в неловкое положение. Но ведь Восток - это не только Япония. О том, как себя вести в обществе, знали и жители Древнего Китая. Древнекитайский этикет насчитывает более тридцати тысяч церемоний.



Застольный этикет: определение

- Этикетом называется свод правил поведения, принятый в какой-либо среде. Если говорить о правилах поведения за столом, то они разные не только у разных народов, но и у разных социальных групп в пределах одного народа, даже в пределах одной группы возможны варианты: каждом доме, в каждой семье свои традиции



Точность - вежливость к

- Если приглашенный по каким-то причинам задерживается, или вдруг выясняется, что он не сможет присутствовать, следует сообщить об этом хозяину как можно раньше.
- Если речь идет о дружеских посиделках, допускается опоздание на 5-10 минут.
- Если не все приглашенные знакомы, хозяева должны представить их друг другу.
- Опоздавших принято ждать не более 15 минут, после чего гостей приглашают к столу.



Пожалуйста к столу

- Каждому гостю хозяева должны предложить подходящее место.
- Рядом с женщиной необходимо расположить мужчину, который во время еды будет галантно ухаживать за соседкой.

Сначала на свое место садится хозяйка, за ней - хозяин, а потом - уже гости. В некоторых случаях последним садится хозяин.

Рекомендуется сидеть прямо, не облачаясь на спинку стула, ноги согнуть в коленях под прямым углом.

Перед тем, как приступить к еде, осмотрите поданные приборы. Обычно первым следует брать тот прибор, который лежит дальше всего от тарелки, то есть с внешней стороны. Он используется для закусок, а второй - для основного блюда.

По окончании трапезы вилку и нож надо положить на тарелку параллельно, ручками вправо.



Супы

- Сначала удостоверьтесь, не слишком ли горяч бульон.
- Зачерпните ложкой небольшое количество бульона и осторожно поднесите ложку вплотную к губам - этого достаточно, чтобы определить температуру.
- Лучше сразу ограничиться количеством, необходимым для одного глотка. Зачерпывают суп справа налево или от себя. Наполнив ложку, донышком ее нужно коснуться края тарелки для того, чтобы снять с донышка капли. После этого ложку подносят ко рту так, боковой стороной к губам.



Рыбные блюда

- Когда к рыбному блюду подан соответствующий нож, с его помощью отделяют куски филе. Если же рыбного ножа нет, можно воспользоваться двумя вилками: одной отделять кости, а второй подносить кусочки ко рту. Если рыба мягкая, и рассыпчатая, вилку можно использовать как ложку, т. е. не накалывать, а накладывать на нее небольшие кусочки.



Мясо и птица



- Существует два приемлемых способа:

Первый предписывает от начала и до конца пользоваться ножом и вилкой, хотя ими не совсем удобно отделять мясо от мелких костей.

Ко второму позволяется прибегнуть только если к столу подают специальные полоскательницы для пальцев. В них наливают теплую воду с лимонным соком, а сверху прикрывают салфетками. Наличие полоскательницы означает, что нужно большую часть мякоти в костей снять ножом и вилкой, а потом взять кость в правую руку и деликатно доесть оставшееся мясо. Косточку кладут на тарелку, а пальцы ополаскивают и вытирают салфеткой.

Десерты

- Полужидкие десерты (желе, кисели, кремы) и мороженое подают в специальных вазочках (креманках), которые ставят на маленькие плоские тарелки. Едят такие десерты чайной ложкой.
- Апельсин принято очищать следующим образом. Сначала следует срезать кожицу со стороны плодоножки. Затем делают вертикальные надрезы. В результате апельсин должен выглядеть как цветочный бутон с "лепестками" из кожицы.
- Клубнику обычно сервируют в вазочках, предварительно удалив венчики. Эту ягоду едят десертной ложкой.
- Вишню или черешню перекладывают из общей тарелки в свою либо ложкой, либо руками, держа ягоды за плодоножки.
- Торты и пирожные принято есть с помощью ножа и вилки. Исключение составляют некоторые сорта бисквитных пирожных, твердые миндальные, эклеры и буше, которые можно держать в руке.



Сервировка стола

- Требования к сервировке стола: соответствие виду и поводу застолья, сочетание с меню и правильное расположение предметов сервировки.
- Вначале накрывают стол скатертью, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. Желательно, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон стола примерно на 25-30 см, а углы скатерти должны закрывать ножки стола.
- После этого расставляют тарелки. Закусочная тарелка должна располагаться строго против каждого стула на расстоянии от края стола примерно в 2 см. На расстоянии 5-15 см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку. При этом центр тарелок должен находиться на одной линии. В зависимости от вида и повода застолья тарелок может быть несколько. В таких случаях под закусочные тарелки ставят мелкие столовые, а пирожковую тарелку (тарелку для хлеба) можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой.



Поведение за столом



- Сидя за столом, локти на стол не кладут, исключение в этом правиле делают только для женщин и лишь на небольшой промежуток времени.
- Хлеб и булочки берут только руками и ломают, а не режут их ножом. От целого куска хлеба кусать не принято, от него отламывают небольшие кусочки. Не принято скатывать хлебные шарики, играть столовыми приборами, фужерами, салфетками.
- Во время еды голову низко над тарелкой не наклоняют, аккуратно подносят вилку или ложку ко рту. Есть и пить нужно без звука, не чавкая, громко прихлебывая или смакуя. Быстро есть неприлично, даже если вы очень голодны.
- Нож держат в правой руке, вилку - в левой. Сегодня так принято есть почти все блюда - начиная от блинов и заканчивая отбивными. Не употребляют нож при еде спагетти (их едят с помощью вилки и большой ложки), морепродуктов (раков берут руками, креветок едят вилкой, крабов, лангустов, омаров - с помощью специальных щипчиков), рыбы, желе и пудингов (их едят вилками или ложками).
- Есть с ножа - моветон. Нож ко рту подносить неприлично. С полным ртом за столом не разговаривают. Не поворачиваются спиной к соседу.

За общим столом не курят, если только это не оговорено заранее и все присутствующие согласны с таким раскладом.

Приятного аппетита!

