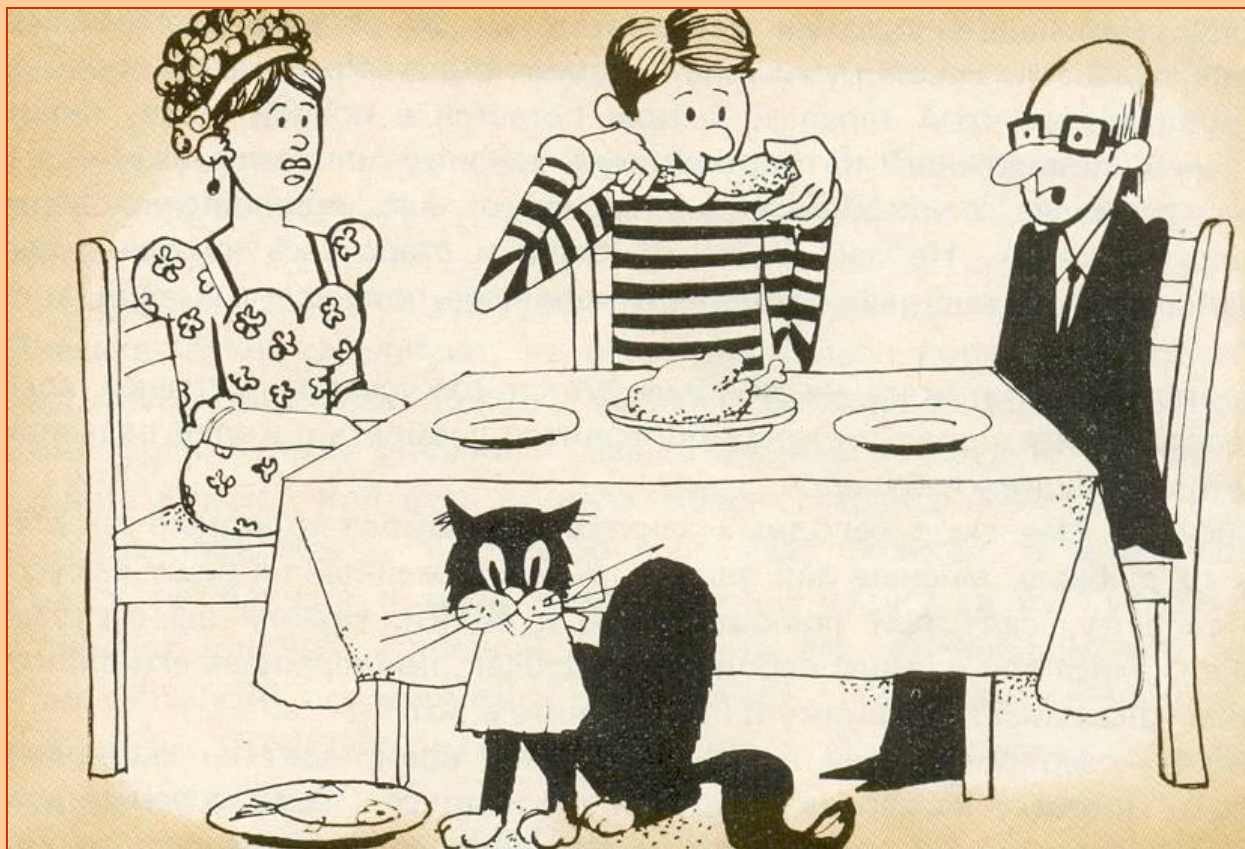


Как правильно есть некоторые блюда



ХЛЕБ из общей тарелки (или корзиночки) всегда берем руками. Дальше его надо положить либо на специальную «тарелочку для хлеба» (ставится слева), либо на край главной тарелки. Хлеб не откусываем и не режем ножом. Его едим руками, отламывая маленькие кусочки, и по одному отправляем их в рот. Если вам угодно есть хлеб с маслом, то мажьте маслом каждый отломанный кусочек и целиком кладите его в рот. Так же надо есть хлеб и булку с икрой, паштетами и прочей намазываемой на хлеб едой.



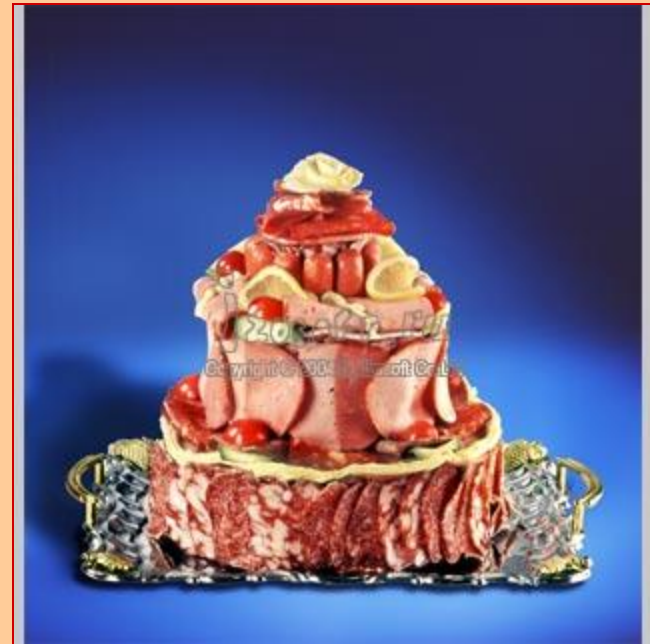


БУТЕРБРОДЫ берем руками.

Маленькие бутерброды во время еды держат в руке. Их можно есть также с помощью специальной шпажки.

Если Вы едите большие бутерброды стоя, то, разумеется, приборы не нужны. Если вы сели за стол, то такие бутерброды едят с помощью ножа и вилки.

КОЛБАСУ, ветчину, мясо и другие подобные продукты подают на стол нарезанными ломтиками, предварительно сняв кожицу. Их кладут на свою тарелку вилкой, лежащей на общем блюде, а затем переносят на хлеб или едят, отрезая по кусочку. Если с ветчины или колбасы кожица не снята, ее удаляют с помощью ножа и вилки. Сухую колбасу едят с кожицей.





САЛАТ. Смешанные салаты (то есть политые соусами) едят, как правило, вилкой. Хрупкий зеленый листовой салат сервируют целыми листьями на отдельной тарелке и без соуса. Его позволено есть руками, отправляя в рот небольшими кусочками.



СУП едят из глубоких столовых тарелок столовой ложкой. Бульоны могут подаваться в бульонной чашке. Но их также едят ложкой.

Ложкой черпают от себя и подносят ко рту левым широким краем.

Если доедаете суп до конца, слегка приподнимите тарелку левой рукой от себя.

СПАГЕТТИ (*национальное итальянское блюдо*) при еде требует большого искусства. Итальянцы едят спагетти (пасту) одной вилкой. Наш этикет предусматривает наличие вилки и ложки (!). Положено взять в левую руку ложку, в правую вилку, затем аккуратно накрутить пять-шесть спагеттин на вилку, страхуясь ложкой.





БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ, ОМЛЕТЫ, ПАШТЕТ В КОРЗИНОЧКАХ ИЗ ТЕСТА разрезают ножом и едят с помощью вилки.

Точно так же едят **ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ.**



Рыба, поданная целиком, считается одним из самых сложных по употреблению блюд.

Маринованная или малосольная сельдь, рыба горячего или холодного копчения - достаточно твердые продукты и поэтому требуют использования обычных закусочных ножа и вилки.

Рыбу тушеную, вареную, жареную едят с помощью специального рыбного прибора.

Рыбу ножом не разрезают, а отделяют с его помощью кусочки, придерживая вилкой. Вместо ножа можно пользоваться второй вилкой или кусочком хлеба, держа его в левой руке.

Кости изо рта берут вилкой и кладут их на край тарелки. Если рыбу подают с лимоном, то вилкой удерживают ломтик лимона у куска рыбы, ножом выскребают середину, а остатки лимона кладут на край тарелки.



МЯСНЫЕ блюда условно можно разделить на две группы: блюда из рубленого мяса (котлеты, зразы) и блюда из кускового мяса (жаркое).

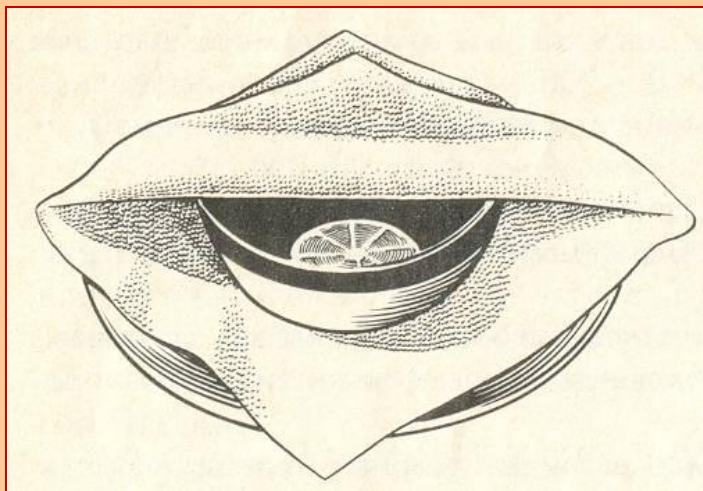
По правилам этикета за столом блюда из рубленого мяса едят вилкой, но держат ее в левой руке.

Блюда из кускового мяса можно есть двумя способами. Первый, называемый 'американским', предписывает есть горячее мясное блюдо с гарниром так: кусок мяса сразу разрезают ножом и вилкой на мелкие кусочки, после чего нож откладывают на правый край тарелки, вилку переключают в правую руку и приступают к еде. Согласно второму, классическому способу, такие мясные блюда следует есть, ни на минуту не откладывая ножа и вилки, отрезая от большого куска мяса кусочек за кусочком.



Блюда из **КУРИЦЫ**, полагают многие, нужно есть руками. Но этикет строго предписывает пользоваться для этого ножом и вилкой, хотя в ряде случаев можно помочь себе кончиками пальцев.

Сначала очистим косточку от мяса при помощи столовых ножа и вилки: вилкой, повернутой зубцами вниз, придерживают лапку на тарелке, а ножом осторожно срезают мясо тонкими ломтиками- до тех пор, пока оно не будет, насколько это возможно, срезано с косточки.



В том случае, если подается на стол полоскательница (небольшая фарфоровая или стеклянная мисочка с водой, в которую брошен ломтик лимона), можно отложить приборы и, взяв кончиками пальцев куриную косточку с остатками мяса, доесть его. После этого следует опустить кончики пальцев в полоскательницу- вода с лимонным соком быстро очистит их от куриного жира и устранит специфический запах.

В некоторых ресторанах вместо полоскательниц подают на подносе влажные салфетки.

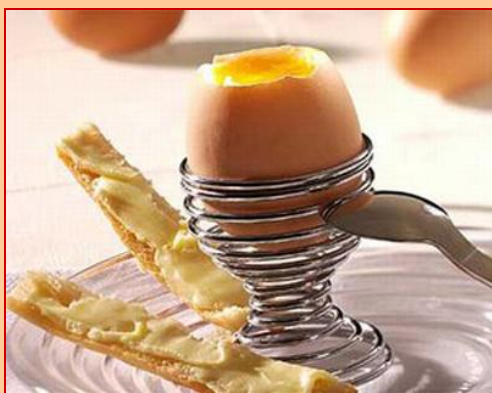
На концы куриных лапок часто надевают бумажные колпачки ('папильотки'), что позволяет не испачкать пальцы, когда едят остатки мяса на косточке.

Если же вышеперечисленные 'приспособления' не подаются, косточку с остатками мяса, которые уже невозможно срезать с помощью ножа и вилки, желательно по правилам этикета за столом оставить на тарелке.



ЯЙЦА ВСМЯТКУ подают в специальной подставке (пашотнице). Сначала, еще чистым ножом, из общей солонки набирают немного соли к себе на блюдце. Затем скорлупу слегка разбивают ножом, кладут ее в блюдце. Соль со своего блюдца берут ложечкой, с помощью которой съедают яйцо.

ЯИЧНИЦУ и ОМЛЕТ едят вилкой, находящейся в правой руке, и в случае необходимости помогают кусочком хлеба, держа его в левой руке.





Торты и пироги подают нарезанными. С общего блюда на свою тарелку их кладут лопаточкой, щипцами или большой вилкой, которые лежат на общем блюде. **ТОРТ и МЯГКИЕ ПИРОЖНЫЕ** едят чайной ложкой или вилкой для пирожного, пирог - ножом и вилкой. **ТВЕРДЫЕ ПИРОЖНЫЕ** можно есть вилкой, а если они сильно крошатся, тогда их держат руками. Пирожные «Эклер» также можно держать руками.



Нельзя брать **САХАР** из сахарницы своей ложкой, делают это при помощи специальной. Если сахар кусочками, его берут из вазочки щипчиками или руками. Не следует пытаться измельчить ложкой сахар в чашке: нужно ждать, пока он растает, только тогда его можно помешать. Мешать сахар надо осторожно, чтобы ложка не стучала о края чашки, а чай или кофе не выплескивался на скатерть.

Нельзя пить **ЧАЙ** с помощью ложечки, Даже если он очень горячий. Ложечку после размешивания сахара кладут на блюдце, ни в коем случае не оставляя ее в чашке или стакане.

Свежие **ФРУКТЫ** не едят руками, к ним подают ножи для разрезания фруктов или специальные фруктовые приборы. С помощью такого ножа или фруктового прибора яблоки и груши режут на четыре — восемь частей. Кусочки отправляют в рот вилкой.

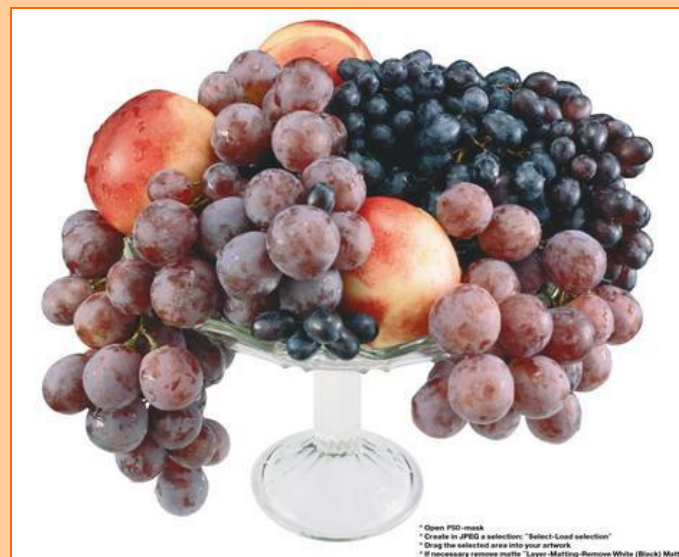
Апельсины принято чистить ножом, а мандарины можно очистить руками.

Очищенные от кожуры дольки едят руками.



ВИНОГРАД и смородину не едят с кисти, а обрывают пальцами и отправляют ягоды в рот. Виноград в обществе принято есть целиком, не выплевывая косточки и кожуру на тарелку. Но разрешается есть его и как вишни : выплевывая косточки в кулак, а потом на свою тарелку.

БАНАН очищается от кожуры, мякоть едят при помощи ножа и вилки, отрезая кружочками (допустимы только десертная вилка или только чайная ложка).



* Open PSD -mask
* Create in JPEG a selection: "Select-Load selection"
* Drag the selected area into your artwork
* If necessary remove mottle "Layer-Matting-Remove White (Black) Matte".

КЛУБНИКУ

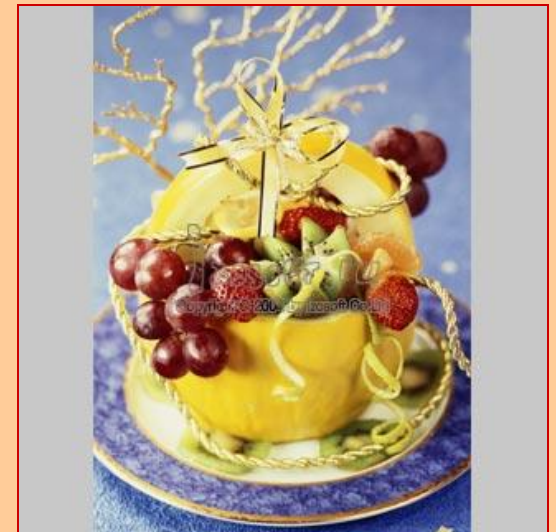
Если на стол клубника подается на общем блюде, хвостики у нее не удаляют .В этом случае едят , держа ягоду за зеленый «хвостик».

Промытую и очищенную от хвостиков клубнику можно подать в креманках каждому гостю отдельно. Тогда клубнику едят десертной ложкой.



ДЫНЮ принято есть ложечкой.

АРБУЗ — ножом и вилкой. Положив арбузный полукруг на тарелку, нужно отрезать небольшой кусочек ножом и отправить его в рот с помощью вилки.



Вполне вероятно, может случиться, что в гостях или на приеме Вы не будете знать, как следует есть то или иное блюдо.

Тогда понаблюдайте, как это делают люди, искусные в этикете, или как ест это блюдо хозяйка дома.