

# ЭТИКЕТ



# ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА СОВРЕМЕННОГО ЭТИКЕТА

Термин «Этикет» - означает форму, манеру поведения, правила учтивости и вежливости, принятые в том или ином обществе.

Требования современного этикета складывались на протяжении многих столетий истории цивилизации. Правила этикета – результат опыта многих поколений. Практическое значение этикета состоит в том, что он дает возможность людям без особых усилий использовать уже готовые формы общепринятой вежливости для общения с различными группами людей и на различных уровнях.

Основы этикета достаточно просты. Это:

- культура речи, которая предполагает не только ее грамматическую и стилистическую правильность, но и отсутствие вульгарных слов, нецензурных выражений, слов-паразитов и элементарная вежливость, которая предполагает умение здороваться, прощаться, говорить «пожалуйста», «будьте добры» , «будьте любезны» , «извините», благодарить за помощь , услугу, доброе утро, хорошего аппетита и т.д.

# ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА СОВРЕМЕННОГО ЭТИКЕТА

Умение управлять своими отрицательными эмоциями свидетельствует о воспитанности и хороших манерах. В соответствии с этикетом, лучшее средство победить в себе и в других раздражение и недовольство – это человеческая улыбка. В этикете высоко ценятся внимательность, умение выслушать говорящего, оказать услугу нуждающемуся в ней.

Манера разговаривать, умение поддерживать беседу имеют также немаловажное значение при общении людей друг с другом. Для того, чтобы быть хорошим собеседником, нужно знать то, о чем говоришь, и уметь выразить свои мысли в такой форме, чтобы они были интересны и не выглядели как назидание или нравоучение.

# ВИДЫ ЭТИКЕТА

РАЗЛИЧАЮТ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ЭТИКЕТА:

1. **Придворный этикет** – строго установленный порядок и формы обхождения при дворах монархов. Применяется в настоящее время при дворах и в светском обществе стран с монархической формой правления.
2. **Воинский этикет** – свод общепринятых в данной армии правил, норм и манер поведения военнослужащих во всех сферах их жизни и деятельности в частях.
3. **Дипломатический этикет** – правила поведения дипломатов и других официальных лиц в отношениях друг с другом и на различных официальных дипломатических мероприятиях (приемы, визиты, презентации, переговоры, встречи делегаций и т.д.)
4. **Общегражданский этикет** – совокупность правил традиций и условностей, соблюдаемых в общении между собой частными лицами данного общества

# МАНЕРЫ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Существует ряд правил, которые необходимо соблюдать за столом.

К завтраку, обеду и ужину надо приходить в точно назначенный час. Считается, что гости прибывшие с опозданием, проявляют большую невежливость по отношению к хозяевам и другим гостям, задерживая их.

За стол хозяин или хозяйка приглашают обычно не позже, чем через 30 минут после назначенного срока, даже если не все еще собрались.

Мужчины садятся за стол только после того, как сядут все дамы. Сопровождая даму к столу, следует предложить ей правую руку.

Выбрав в ресторане стол, мужчина должен усадить женщину, соответственно отодвинув и придвинув стул, сесть слева от нее, а если стол небольшой – напротив.

Сев за стол, мужчина подает женщине меню и дает ей возможность выбрать для себя блюдо. Затем решает, что выбрать для себя лично. Однако женщина может предоставить мужчине право выбора блюд и для себя. Заказывать блюда официанту и для себя, и для женщины должен мужчина.

# МАНЕРЫ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Прежде всего угощение предлагается женщине, сидящей по правую руку от хозяина, затем гостю расположившемуся слева от него и т.д.

Не следует приступать к еде, прежде чем угощение не было предложено всем гостям. Когда приносят следующие блюда, то ждать, пока наполняется тарелки остальных присутствующих, уже не обязательно. Мужчины должны ждать, пока не начнут есть сидящие рядом женщины.

Собираясь отведать угощения, берите тарелки и отдавайте их направо от себя.

Начинать пить можно лишь после общего тоста. Наливать вино даме, сидящей справа, следует левой рукой, повернувшись слегка направо. Если только что открыта новая бутылка, мужчина должен сначала налить немного вина себе, а затем даме.

Самый большой промах, хуже которого ничего не может быть, это есть с ножа. Столовую ложку не отправляют в рот целиком. Если суп близится к концу, надо наклонить край тарелки от себя и ложкой собрать его остатки.

Будучи хозяином или хозяйкой, никогда не заканчивайте свое блюдо первым. Подождите, пока закончат гости. Это особенно важно, когда подано последнее блюдо.

# МАНЕРЫ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Не следует накладывать на вилку с помощью ножа. На вилку нужно положить столько, сколько на нее может поместиться без труда. Если вы попали в неловкую ситуацию( нечаянно пролили или уронили что-то) – не бросайтесь сразу же исправлять свою оплошность.

Пользоваться расческой за столом нельзя, пудриться и подкрашивать губы можно только после окончания еды.

За столом женщины может сидеть в шляпе, но перчатки должна обязательно снять .

Нетактично без надобности выходить из-за стола до окончания обеда или ужина.

Не рекомендуется разговаривать с кем-либо через соседа.

Вставая за стола не забудьте поблагодарить хозяйку. После окончания обеда или ужина спешить с уходом не следует, но и излишне задерживаться тоже не рекомендуется.

Невежливо делать какие-либо замечания или критиковать подаваемые блюда.

Обед можно устроить в перерыве совещания или объединить деловую беседу с трапезой. В первом случае за столом , как правило, о делах не говорят. Во втором – обсуждение рабочих вопросов начинается лишь после десерта. Только в северных странах принято говорить о делах за обеденным столом.

# ПОДАЧА НАПИТКОВ К БЛЮДАМ

АПЕРИТИВ (фр. Apéritif) открывает застолье, это первое угощение, вызывающее аппетит, побуждающее к беседе. Предлагают хозяева, приветствуя гостей, перед началом торжественного приема.

В качестве аперитива предлагаются сервированные на подносе бокалы:

- шампанского,
- шипучего вина или легкого крюшона,
- сухого или полусухого белого вина,
- белого вермута,
- сухого или полусухого шерри,

К аперитиву можно подавать:

- жареный миндаль или орехи,
- фрукты,
- соленые печенья,
- канапе с различными солеными кремами,
- маленькие корзиночки из слоеного теста с различными овощными салатами.

# ПОДАЧА НАПИТКОВ К БЛЮДАМ

**БЕЛЫЕ ВИНА** можно подавать к закускам, легкой еде из мяса и рыбы, сыру, ракам.

Белые вина, так же как и красные, бывают сухие (без сахара) и полусухие (с небольшим процентом сахара).

К более жирным сортам рыбы подходит и сухой шерри.

С крабами предпочтительнее подавать сухое белое вино.

К ЗАКУСКАМ предлагают вина в зависимости от их вида:

- к рыбным и мясным салатам — сухое белое или розовое вино,
- к мясу — легкое красное вино.

**ВАРЕНУЮ ТЕЛЯТИНУ** или **КУРИНОЕ МЯСО** сервируют с белым или розовым вином, остальные **МЯСНЫЕ БЛЮДА** — с красным, так же, как и сыр и приготовленные из него блюда (с острыми сортами сыра — красный портвейн).

# ПОДАЧА НАПИТКОВ К БЛЮДАМ

С СУПАМИ алкогольные напитки, как правило, не подают (на столе может быть лишь минеральная вода), однако, в некоторых странах считается уместным предлагать сухой шерри, к грибному супу - сухую мадеру, а к рыбному бульону - сухое белое вино (в Швеции).

К ГОРЯЧИМ ЗАКУСКАМ (пирожкам и пр.) подают те же напитки, что и к основному блюду.

Крепкие алкогольные напитки никогда не подаются перед едой, так как они притупляют вкусовые ощущения!

ВОДКА, ВИСКИ подходят к соленым, пряным, жирным блюдам.

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО - полусладкое, сладкое, ликер и шампанское - подают к десерту, фруктам.

С десертом из ягод хорошо сочетается сладкое белое вино, портвейн, ягодный или фруктовый ликер или крепленое плодово-ягодное вино.

К сливочным десертам подходит сладкая мадера или портвейн.

# ПОДАЧА НАПИТКОВ К БЛЮДАМ

Необходимо соблюдать следующие правила:

- вино должно подходить к блюду;
- сухое вино подают перед сладким;
- слабое вино — перед крепким;
- дешевое — перед дорогим (изысканным);
- бокалы не наливают доверху, а лишь наполовину или не доливая на 2 см до верхнего края;
- вина никогда не предлагаются к апельсинам и другим цитрусовым, а также к соленому или копченому мясу или рыбе, чисто овощным блюдам, яйцам и шоколаду.
- вино должно быть нужной температуры перед подачей на стол (белое вино должно иметь температуру 8—12° С; его необходимо охлаждать в холодильнике не менее двух часов; шипучие вина и шампанское — 6—8° С,

# ПОДАЧА НАПИТКОВ К БЛЮДАМ

красное вино — 16—18° С, т.е. почти комнатную, оно должно постоять не менее двух часов при комнатной температуре без пробки, т. к. напиток должен "дышать". Это улучшает его вкус. Нагревание красного вина должно происходить постепенно, так чтобы не пострадали его вкус и аромат).

КОНЬЯК и ЛИКЕР являются неизменной принадлежностью кофейного стола.

Коньяк подается к кофе или чаю (к чаю лучше всего подавать ром, ликер).

Его нельзя ставить в холодильник.

Пьют коньяк медленно, маленькими глотками, держа рюмку подольше в руке, чтобы согреть ее и дать полнее раскрыться аромату коньяка.

Чем крепче вино, тем меньше рюмки, из которых его пьют.

# СЕРВИРОВКА

При сервировке стола следует класть не более трех вилок и трех ножей, так как все приборы одновременно не используются. Остальные предметы сервировки подают в случае необходимости.

На стол ставят подставные тарелки, а на них закусочные (по числу приглашенных).

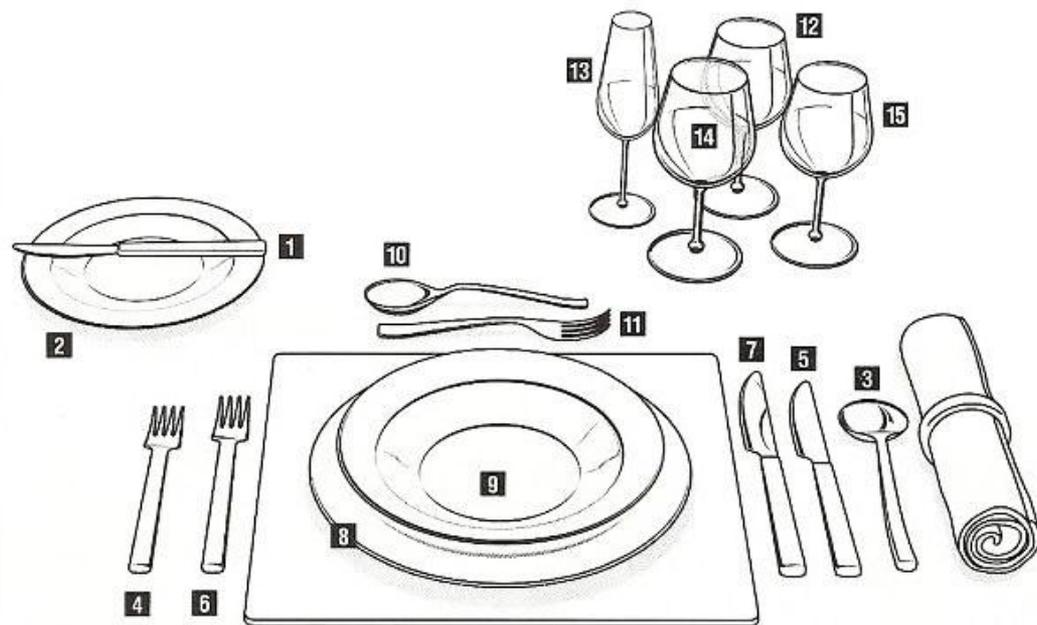
На тарелки кладут салфетки, сложенные треугольником, колпачком или иным способом.

Ножи кладут справа от тарелки в зависимости от меню обеда или ужина в следующем порядке: большой обеденный нож, нож для рыбы, малый нож для закусок. Ножи кладут острием к тарелке.

Если предполагается, что на обеде будет подан суп, то между закусочным (малым) ножом и рыбным кладут столовую ложку выпуклой стороной вниз. При приготовлении к ужину кладут только ножи и вилки, поскольку суп на ужин обычно не подают.

Вилки кладут слева от тарелки выпуклой стороной вниз: ближе к тарелке — большую обеденную вилку, затем рыбную вилку и, наконец, малую вилку для закусок.

Приборами пользуются в соответствии с их расположением — начиная с крайних и кончая теми, что находятся рядом с тарелкой. Нож и вилку держат так, чтобы пальцы не касались лезвия или зубцов. Если вы время от времени перестаете пользоваться прибором, то кладите его только на край тарелки, но никак не на скатерть. Если вы воспользовались лишь вилкой, то нож должен опираться на правый край тарелки, где он меньше всего мешает



1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Десертная ложка
11. Десертная вилка
12. Стакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина

## КАК ПОЛОЖИТЬ НОЖ И ВИЛКУ, ЕСЛИ В ТРАПЕЗЕ НАСТУПАЕТ ПАУЗА, НО ЗАСТОЛЬЕ ЕЩЕ НЕ ЗАКОНЧЕНО?

Прибор кладут на тарелку крест накрест — нож острием влево, вилку выпуклой частью вверх — таким образом, чтобы рукоятка ножа была расположена, как стрелка часов, указывающая на пять часов, а рукоятка вилки — на семь часов. Место скрещивания должно приходиться на зубцы вилки и треть ножа.

Можно положить вилку и нож ручкой на стол, а другим концом на тарелку.

По окончании еды оба прибора кладут на тарелку параллельно друг другу, их ручки "показывают на пять часов".

Ложечку для десерта кладут чуть выше тарелки ручкой направо или рядом, на блюдечке, если десерт сервируется порционно. Вилочку для десерта — там же, только ручкой влево.

Бокалы сервируют рядом с тарелкой, ближе к середине стола, параллельно его длине или дугой, начиная слева от самого большого по размеру. Либо бокалы ставят в два ряда так, чтобы большие бокалы не закрывали собой меньшие по размеру.

Различные холодные закуски на блюдах и тарелках равномерно расставляются по столу таким образом, чтобы гостям было легко достать их.

Тарелки с ломтиками хлеба ставят в разных частях стола, чтобы все гости без труда могли доставать до него. Хлеб, взятый с общих тарелок, кладут на тарелочки для хлеба, которые расположены слева от подставных тарелок.

## КАК ПОДАВАТЬ И ЕСТЬ РАЗНЫЕ БЛЮДА

Официант подходит к гостю с правой стороны когда ставит порционное блюдо для гостя, наливает напитки и убирает использованные тарелки. Но, когда гостям предлагаются яства с общего блюда, официант подходит к каждому гостю с левой стороны.

За столом надо сидеть прямо, не облакачиваясь, локти на стол не ставить.

Брать еду из общей посуды следует разложенными столовыми приборами - чаще всего это вилка и ложка. Держа в левой руке вилку, а в правой - ложку, соответствующую еду кладут в свою тарелку.

Не надо в свою тарелку накладывать одновременно несколько холодных закусок и салатов.

Неприлично оставлять на тарелке недоеденным то или иное блюдо. Это - прямое неуважение к хозяйке дома. Поэтому, накладывая еду, следует подумать о двух вещах: все ли положенное на тарелку будет съедено и хватит ли этого блюда всем. Хозяйка дома должна предложить то или иное блюдо, ненавязчиво поясняя, какой салат или соус надо взять к соответствующей еде. Если какое-либо блюдо неизвестно гостю, надо незаметно понаблюдать, как его ест хозяйка (хозяйка дома начинает есть первой).

**ЯЙЦА ВСМЯТКУ** надо подавать в специальной посуде вместе с маленькой ложечкой для яйца (в отличие от чайной у ложечки для яйца конец расширен). Сваренные **ВКРУТУЮ ЯЙЦА** надо очистить от скорлупы и подавать с соусом, едят их с помощью вилки.

Когда едят СУП, ложку направляют при зачерпывании от себя. Доедая суп, тарелку чуть наклоняют от себя.

**БУЛЬОН** с омлетом, фрикадельками и т.д. едят десертной ложкой. Бульон, поданный в особой чашке с пирожками, гренками, соленым печеньем и т. п., можно пить.

**ТЕПЛЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА** едят с помощью вилки и ножа для рыбы. Вместо ножа можно пользоваться второй вилкой или кусочком хлеба, держа его в левой руке. Рыбу ножом не разрезают, а отделяют с его помощью кусочки, придерживая вилкой. 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.

**ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА** разрезают ножом и едят вилкой. Не принято разрезать сразу весь кусок мяса на более мелкие части и затем есть.

**ЕДУ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА** (котлеты, рубленый бифштекс, голубцы, пельмени, тефтели, люля-кебаб) ножом не разрезают, а разделяют на кусочки вилкой. Ножом можно только придерживать.

Если мясные кушанья легко разделяются одной вилкой, пользоваться ножом вообще не следует.

**ЗАПЕКАНКИ, ТЕПЛЫЕ ПАШТЕТЫ, ТВОРОЖНИКИ**, различные **КУШАНЯ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА В СОУСЕ** едят с помощью вилки, держа ее в правой руке. В этом случае, сервируя стол, вилку кладут справа от тарелки.

**СОУСОМ** или подливой поливают мясо или рыбу, а не гарнир.

**КАРТОФЕЛЬ** не разминают вилкой и не режут ножом (за исключением крупных картофелин, запеченных в духовом шкафу).

**БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ, ОМЛЕТЫ, ПАШТЕТ В КОРЗИНОЧКАХ ИЗ ТЕСТА** разрезают ножом и едят с помощью вилки. Точно так же едят **ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ**.

**МЯСО ПТИЦЫ** (домашней и дикой) режут ножом и едят с помощью вилки. Только крылышки и куски, в которых может быть много мелких костей, можно есть держа руками.

Кончики пальцев можно ополоснуть ароматизированной водой, которую на званом вечере носят для гостей после блюд из спаржи, раков или жаркого из мяса птицы в небольших мисочках. После жареных цыплят ("табака") подают смоченные салфетки, для того чтобы можно было обтереть пальцы. Они могут быть положены на тарелочки для хлеба уже при сервировке стола.

**ЗАКУСОЧНУЮ РЫБУ** (лосось, осетрину, миногу, копченого угря) нарезают закусочным ножом.

Отварную рыбу или рыбу горячего копчения едят только с помощью вилки. Копченую рыбу прежде всего очищают от кожи и костей с одной стороны. Когда съедена верхняя часть, рыбу переворачивают и приступают ко второй стороне.

**ЖУЛЬЕНЫ** (ЗАПЕЧЕННУЮ ЕДУ) едят с помощью маленькой ложечки "мокко".

**ИКРУ** подают в стеклянной посуде, помещенной в мельхиоровую посуду с колотым льдом. К икре подают гренки. Икру лопаточкой или ложкой накладывают на гренки и едят их, держа руками.

**ОЛИВКИ (МАСЛИНЫ)** являются гарниром ко многим блюдам, а также закуской для коктейля. В последнем случае их берут руками и, если косточки не удалены, выплевывают их в кулачок и кладут затем на край тарелки.

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

**РАКИ** подают в вареном виде с солью и укропом. При разделке пользуются специальным ножиком, открывая панцирь сбоку и вынимая мясо. Остальные части можно просто обсосать вместе с чешуйками, затем ножиком вскрывают хвостовой панцирь и удаляют кровеносный сосуд (как у омара) и внутренности, высасывают сок. Чешуйки складывают на край тарелки.

**УСТРИЦЫ** сервируют в живом виде. Закрытую раковину (открытой ее нельзя подавать на стол, так как это означает, что находящийся в ней моллюск уже мертв) поворачивают выпуклой стороной к тарелке и открывают вилкой. С ее же помощью удаляют и несъедобную часть. Затем, держа раковину в левой руке, а вилку в правой, лакомятся устрицей (предварительно сбрызнув ее лимонным соком), после чего выпивают сок, образовавшийся в углублении раковины.

**КРАБЫ.** Панцирные пластинки удаляют пальцами и складывают на край тарелки. Мясо едят руками. Сервируют их также и в очищенном виде. Для вытирания рук на стол ставят пакетики с увлажненными салфетками или мисочки с теплой водой (в изысканных ресторанах подают, к примеру, плетеную корзиночку, в которой лежит смоченное лосьоном или душистой водой маленькое полотенце).

**МИДИИ** сервируют горячими, в раковине. При еде пользуются специальными щипчиками для раскрытия раковин и специальной вилкой. Щипчиками, находящимися в левой руке, удерживают мидию на тарелке, а вилкой выковыривают моллюска из раковины. Пустые раковины оставляют на краю тарелки.

**ЛЯГУШАЧЬИ НОЖКИ** - тоненькие и небольшие по размеру. Вкус их напоминает куриное мясо. Ножку берут пальцами за косточку и зубами снимают с нее мясо.

**ОМАР** подается в вареном виде. При еде пользуются специальным ножом для разделки, с помощью которого из разделанного пополам омара удаляется содержимое брюшка и длинный кровеносный сосуд. Центральная часть разламывается и находящиеся в ней мясо и жир едят вилкой или специальным приспособлением в виде ложки на ноже. Хвостовой панцирь разламывают вилкой и ею достают мясо омара.

**АРТИШОКИ** следует отварить. Едят их в горячем виде, обмакивая в растопленное масло. Листики артишока следует отрывать руками, начиная снизу, от основания плода и, обмакнув в соус, как бы протаскивать сквозь зубы (при этом во рту остается пригодная в пищу мякоть). Оставшуюся клетчатку помещают на край тарелки. Сердцевину и чешуйки можно есть с помощью ножа и вилки.

**ГОРОШЕК.** Держа вилку в левой руке надо наколоть на ее зубцы 2—3 горошины, затем, на вогнутую часть вилки набрать еще несколько и все это попытаться отправить в рот. Можно сделать проще: на вилку, как на ложку, набрать горошек и поднести ее ко рту, затем вернуть вилку в правильное положение.

**СПАГЕТТИ** (итальянское национальное блюдо в виде тонких длинных макарон) при еде требует большого искусства и сноровки. Итальянцы едят это блюдо только одной вилкой. Иностранцы прибегают к помощи ложки, которую держат в левой руке, а вилку - в правой. Пять-шесть спагетти аккуратно накручивают вокруг вилки, придерживая их ложкой. Если это затруднительно, можно время от времени нарезать спагетти вилкой.

**СПАРЖА,** свежая и консервированная, подается к столу в вареном (подогретом) виде, политая растопленным маслом. Ее едят с помощью ножа и вилки (даже тогда, когда спаржа является гарниром). Начинают с верхнего конца и едят мякоть.

**ДЕСЕРТ** подают на обед и ужин после горячей мясной еды. Но можно подавать десерт и после холодных закусок.

Сладкое можно подавать в общей большой посуде, из которой каждый берет и накладывает в свою тарелку столько, сколько желает, или уже разделенное на порции в стеклянной посуде или широких бокалах.

Кремы, желе, мороженое со сливками и ягодами, землянику с сахарной пудрой и другие сладкие блюда, поданные в порционной посуде, едят чайной ложкой.

Сладкое, которое подают в глубоких десертных тарелках (буберт, снежки, кисели), едят десертной ложкой.

На десерт можно подавать сыр и фрукты.

СЫР сервируется на подносе, разрезанным на ломтики специальным ножом, или целым куском (нож кладут рядом).

Едят сыр вилкой с тарелки или кладут на хлеб (особенно вкусен он с белыми сухариками).

Швейцарцы предпочитают на острые сыры намазывать только масло и едят их даже без хлеба.

Ломтик ЛИМОНА, взяв специальной маленькой вилочкой, кладут в стакан с чаем или чашечку с кофе, ложкой выдавливают сок, остатки вынимают и кладут на край блюдца.

**ЯБЛОКИ** можно разрезать на четыре части и чистить с помощью ножа и вилки, однако дольки едят руками. **ГРУША** как более сочная может испачкать руки, поэтому ее можно есть, пользуясь приборами. Эти фрукты можно есть с кожурой.

**БАНАН** очищают от кожуры, мякоть едят чайной или десертной ложкой либо десертной вилкой.

**МАНДАРИН** очищают от корки руками и делят на дольки.

**АПЕЛЬСИН** очень сложно есть за столом. Если разрезать его на две половинки, то следовало бы расправиться с ним при помощи ножа и вилки. Однако при этом сок так и норовит брызнуть во все стороны. Проще всего, пожалуй, другой способ: апельсин очищается полностью от кожуры, и разделяется на дольки, которые можно брать рукой.

**ВИНОГРАД** обрывают с грозди, кладут на свою тарелку и едят по одной ягоде.

**СЛИВЫ** и **АБРИКОСЫ** разделяют ножом пополам, удаляют косточки

**ПЕРСИКИ** разрезают пополам и вынимают большую косточку, пользуясь при этом ножом и вилкой. С абрикосами, хотя они и меньше по размерам, можно поступить так же (в случае, если нет возможности съесть их не разрезая, как сливы или вишни).

**АРБУЗ** и **ДЫНЮ** подают разрезанными на ломти, мякоть едят чайной ложкой или с помощью десертной вилки и ножа.

**АНАНАС**, поданный ломтями с кожурой, едят с помощью десертной вилки и ножа, вырезая треугольнички.

**ГРЕЙПФРУТ** подается разрезанный поперек, при этом съедобная средняя часть очищается ножом от кожуры и посыпается сахарной пудрой. Едят десертной ложкой.

**КАШТАНЫ**. В пищу пригоден лишь специальный съедобный сорт, уплощенной формы, с темно-коричневой скорлупой. Плоды пекут на углях или варят (скорлупу предварительно надрезают, приправляют солью). Ядра по вкусу напоминают рассыпчатый, слегка сладковатый картофель. Едят руками, в горячем виде. Если скорлупа крепкая, пользуются ножом.

**АВОКАДО** имеет нейтральный, слегка приторный вкус. Плод разделяют на две половины, удаляют косточку (семя). Выемку можно заполнить острым салатом, соусом или крабами. Мякоть едят десертной ложкой до горьковатого слоя, прилегающего к коже.

Если **ЗЕМЛЯНИКУ** подают со всеми чашелистиками, то держа за них, ягоду обмакивают в сахарную пудру и едят. Если земляника подана без чашелистиков, то ее едят чайной ложкой.

**ВИШНИ** и **КРАСНУЮ СМОРОДИНУ** подают с черешками, за которые держат в руке и едят.

**БЛАГОДАРИМ ЗА  
ВНИМАНИЕ.  
УСПЕХОВ!**

