

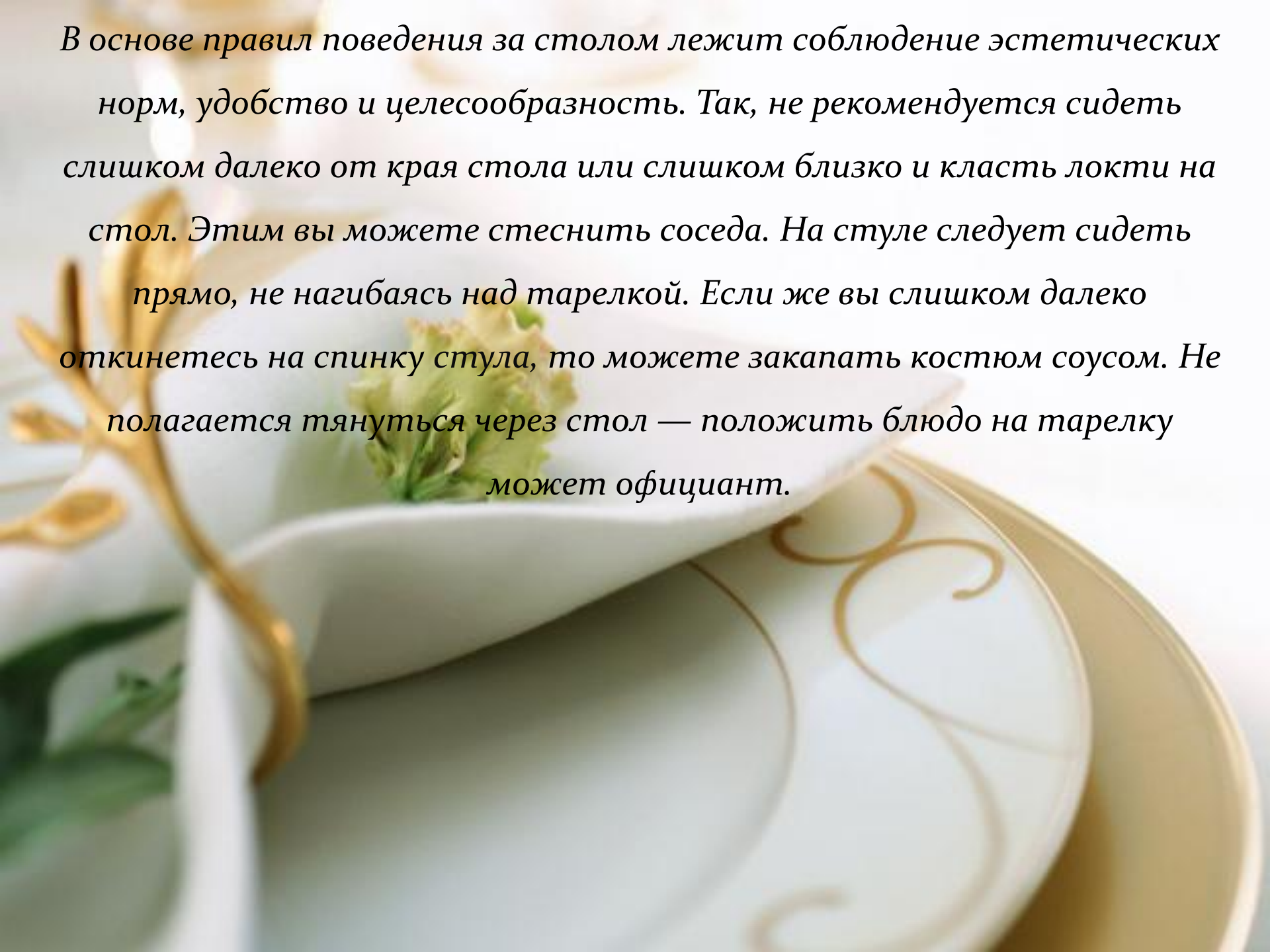
ФГБОУ ВПО «Новосибирский государственный педагогический университет»

# *Этикет за столом*

Выполнила: студентка 390 гр.  
ИЕСЭН  
Банникова Т.А

*Этикет — это совокупность исторически сложившихся правил поведения человека в обществе. Правила этикета обычно складываются в тесной связи с развитием культуры народа, его национальными традициями и основаны на воспитании в людях вежливости, вни*





*В основе правил поведения за столом лежит соблюдение эстетических норм, удобство и целесообразность. Так, не рекомендуется сидеть слишком далеко от края стола или слишком близко и класть локти на стол. Этим вы можете стеснить соседа. На стуле следует сидеть прямо, не нагибаясь над тарелкой. Если же вы слишком далеко откинетесь на спинку стула, то можете закапать костюм соусом. Не полагается тянуться через стол — положить блюдо на тарелку может официант.*

*Взяв салфетку, предназначенную для индивидуального пользования, нужно развернуть ее и положить на колени, чтобы предохранить костюм или платье от капель, брызг, крошек. После еды салфеткой можно вытереть концы пальцев, но для губ правильнее пользоваться собственным носовым платком. Закончив еду, салфетку, не складывая, кладут на стол.*

*Детям салфетку заправляют за воротник.*

*Обычно кушанье берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или щипцами, но ряд продуктов берут руками. Это хлеб, печенье, пирожное, фрукты и цитрусовые, сахар (если для него не положены щипцы). Такой порядок принят не случайно: эти продукты не нужно делить ножом или вилкой, они не пачкают пальцев, рука касается только одного куска, который затем кладут себе на тарелку или в чашку.*

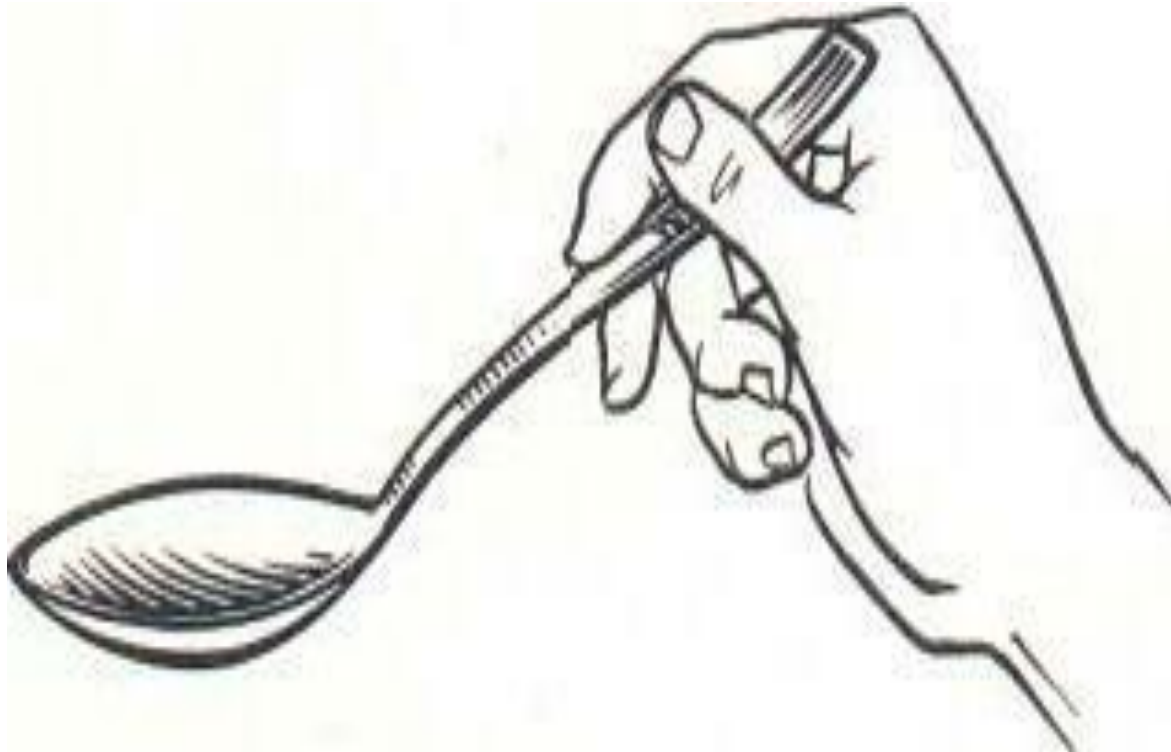


*Определенные правила при пользовании столовыми приборами.*

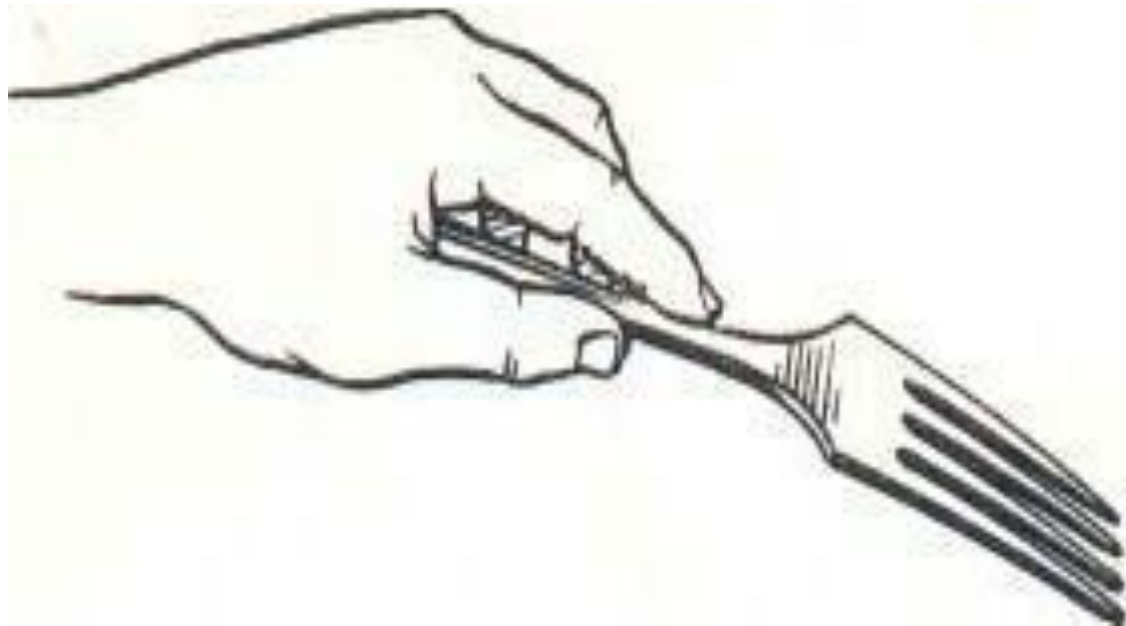
- холодные закуски едят закусочными вилкой и ножом;*
- горячие из кокотницы или кокильницы — кокотной вилкой или чайной ложкой;*
- Рыбу в горячем виде — рыбными ножом и вилкой;*
- горячие мясные блюда — с помощью столового ножа и вилки;*
- десертные блюда (пудинг, мороженое) — с помощью ложки;*
- фрукты — с помощью фруктовых ножа и вилки и т. п*

*Ложку держат так, чтобы большой палец лежал сверху на ее ручке. Суп едят, черпая ложкой от себя, иначе можно забрызгать костюм. Зачерпывать надо столько жидкости, сколько, не пролив, можно поднести ко рту. Надо следить за тем, чтобы суп не стекал с ложки обратно в тарелку.*

*Ложку подносят ко рту левым широким краем.*

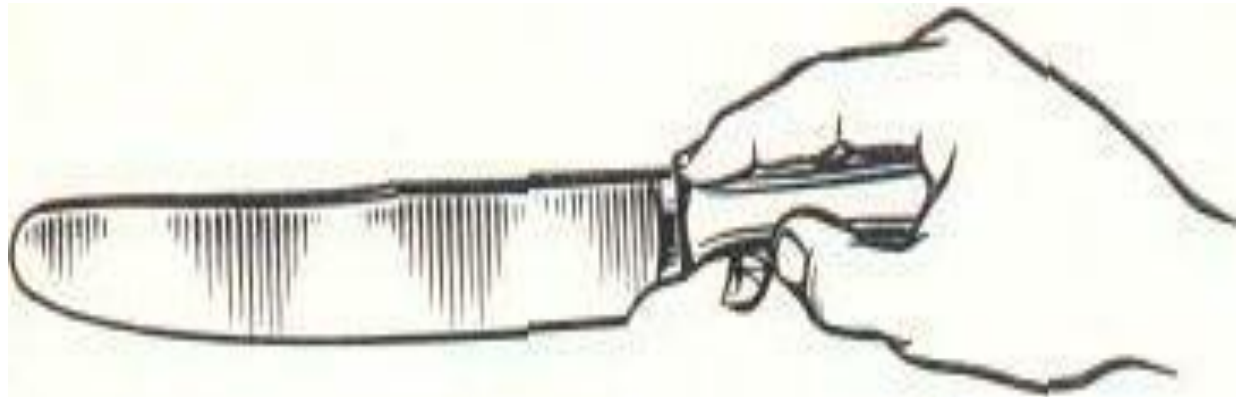


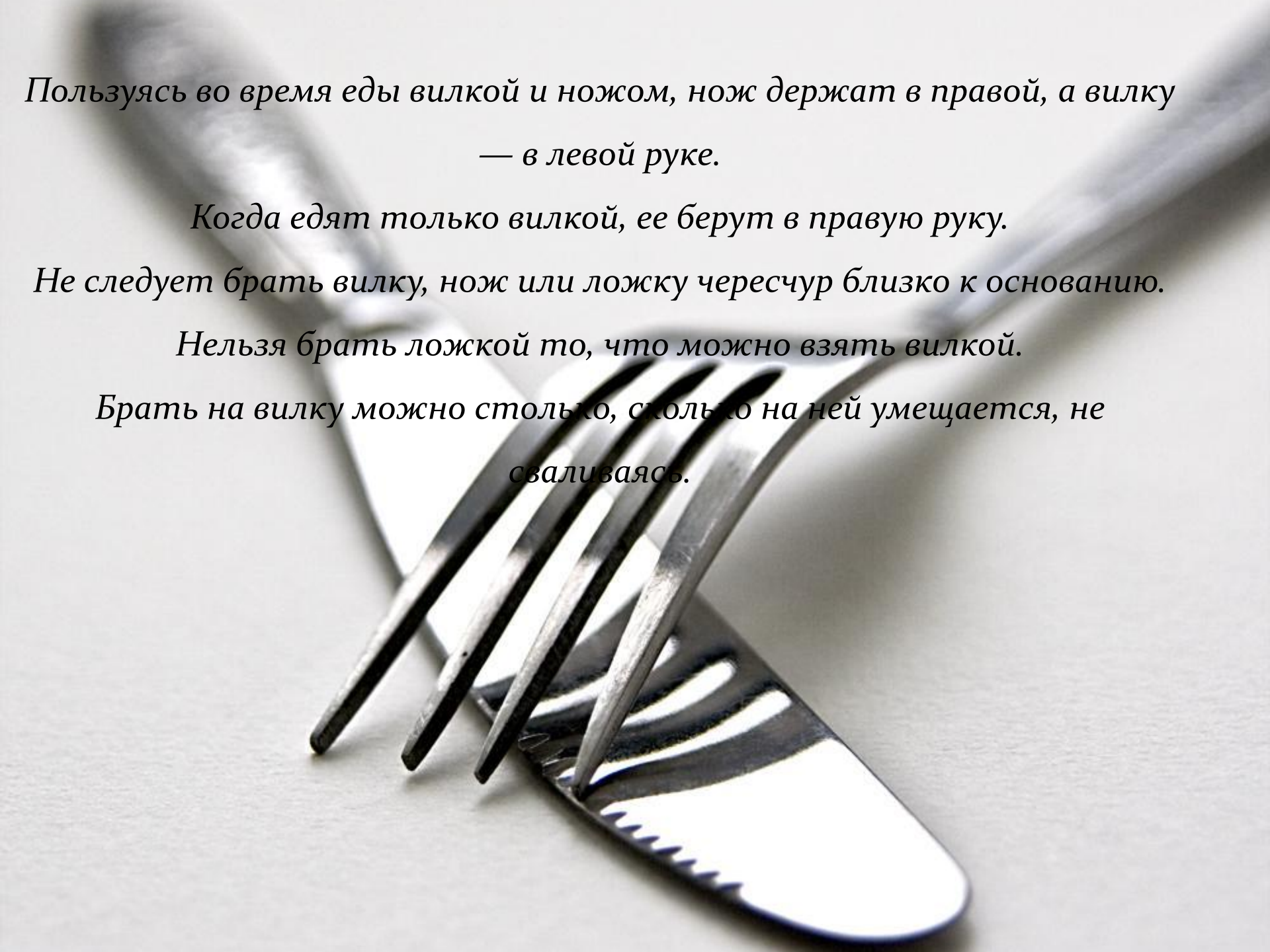
*Вилку при пользовании ею рекомендуется держать в левой руке зубцами вниз так, чтобы конец ее ручки слегка упирался в ладонь. Большим и средним пальцами нужно держать вилку за ребро ручки, а указательный палец держать сверху, прижимая ручку вилки вниз. Остальные пальцы нужно слегка согнуть и прижать к ладони.*





*Нож рекомендуется держать так, чтобы конец его ручки упирался в ладонь правой руки, средний и большой пальцы нужно держать за бока начала ручки, а указательный палец - на верхней поверхности начала ручки ножа. Этим пальцем ручку ножа прижимают вниз при отрезании нужного куска. Остальные пальцы должны быть несколько согнуты к ладони*





*Пользуясь во время еды вилкой и ножом, нож держат в правой, а вилку  
— в левой руке.*

*Когда едят только вилкой, ее берут в правую руку.*

*Не следует брать вилку, нож или ложку чересчур близко к основанию.*

*Нельзя брать ложкой то, что можно взять вилкой.*

*Брать на вилку можно столько, сколько на ней умещается, не  
сваливаясь.*

*Если приходится временно прерывать еду, чтобы выпить воды, взять хлеба, положить кусок мяса, нож и вилку кладут на тарелку так, как их держали: нож ручкой вправо, а вилку — влево.*

*Окончив еду, нож и вилку кладут в тарелку параллельно ручками влево рядом друг с другом. Это знак (официанту, обслуживающим лицам) убрать тарелку.*

## Посуда

Для еды за столом используют разнообразную фарфоровую или фаянсовую посуду:

- **закусочные тарелки** диаметром 200 мм - для всех холодных и некоторых горячих закусок;
- **столовые глубокие тарелки** (большие диаметром 240 мм и емкостью 500 см<sup>3</sup> и малые диаметром 200 мм и емкостью 300 см<sup>3</sup>) - для всех супов и каш, особенно для тех, что подают с молоком или жидким киселем;
- **бульонные чашки** емкостью 250-300 см<sup>3</sup> - для бульонов, пюреобразных и некоторых заправочных супов, которые подают с гарниром, нарезанным небольшими кусочками. Чашки бывают с одной или двумя ручками, расположенными друг против друга;
- **мелкие столовые тарелки** диаметром 240 мм - для всех вторых горячих блюд. В некоторых случаях тарелку подставляют под столовую глубокую тарелку с супом, а на торжественных приемах и банкетах - под закусочную тарелку. Под малую столовую тарелку с супом в качестве подставной используют закусочную тарелку;
- **пирожковые тарелки** - для хлеба, булочек, ватрушек, пампушек, гренков и других хлебобулочных изделий, предназначенных каждому участнику застолья. Пирожковые тарелки, если застолье семейное, а неофициальное, можно заменить бумажными салфетками;

## **Каждому ножу соответствует определенная вилка.**

При помощи **столовых ножа и вилки** едят блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из теста (кроме сладких), пироги, кулебяки, блины и др. Кроме этого, кончиком лезвия ножа можно помочь захватить на вилку гарнир.

**Столовый нож** по размеру соответствует диаметру мелкой столовой тарелки (+/-1,5-2 см), вилка же по размеру соответствует ножу или может быть немного меньше (рис. 5, а).

**Рыбные нож и вилка** (рис. 5, б) необходимы для употребления блюд из рыбы. При отсутствии специальных приборов для рыбы пользуются двумя вилками. Нож и вилка для рыбы несколько меньше столовых. Нож для рыбы тупой, похож не удлиненную лопатку, а вилка имеет четыре укороченных и широких рожка.

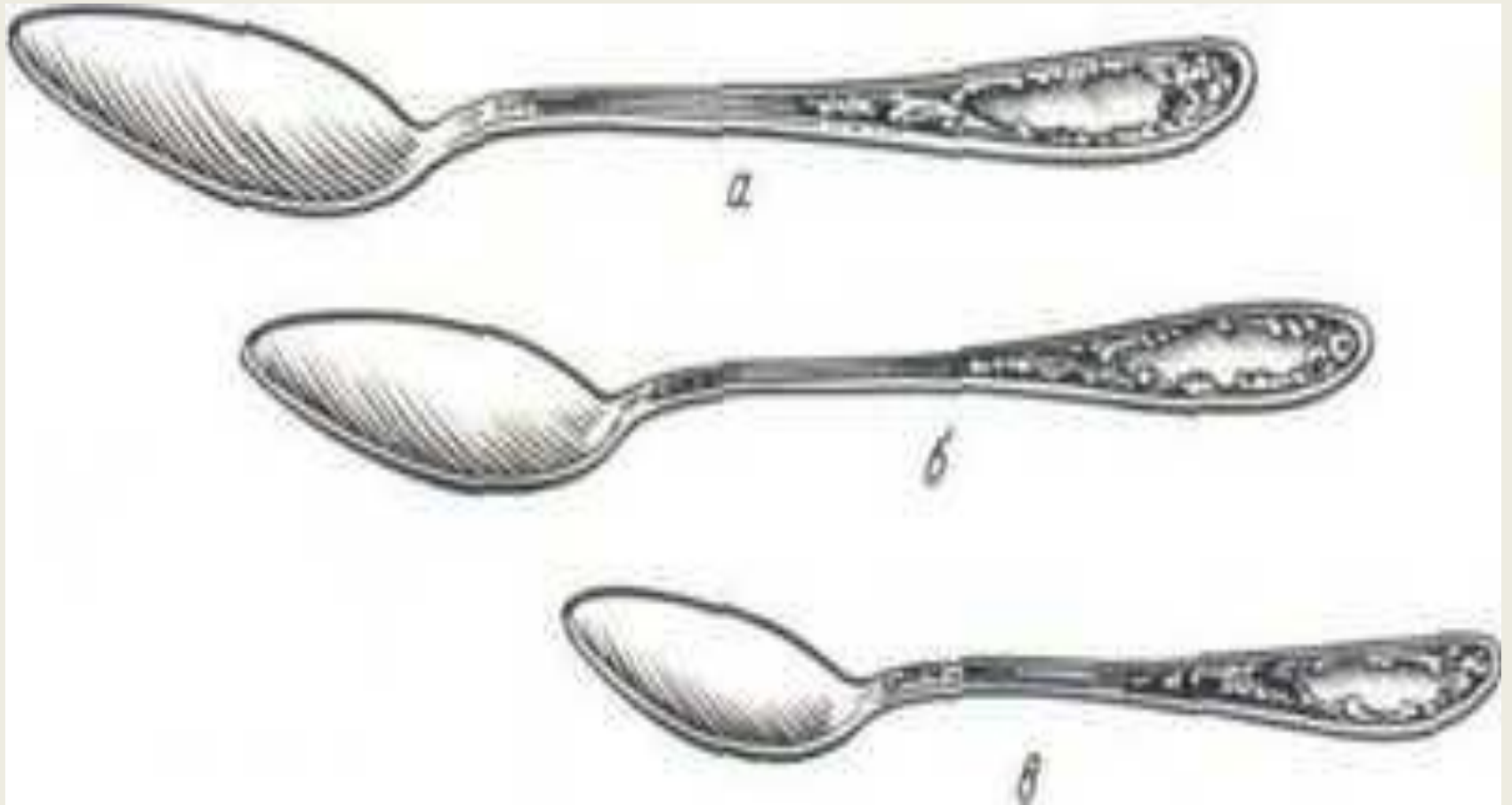
При помощи **закусочных ножа и вилки** (рис. 5, в) едят различные закуски - мясные, рыбные, овощные и др.

**Десертные нож и вилка** (рис. 5, г) понадобятся вам для сладких пирогов, некоторых пирожных и тортов, очищенных арбуза и дыни и др.



*Ложек для еды, будь то торжественный ужин в ресторане или застолье в семейном кругу, требуется немало.*

- ложка столовая (рис. 6, а) - для супов, подаваемых в глубоких тарелках;*
- ложка десертная (рис. 6, б) - для многих сладких блюд, подаваемых в креманках или в глубоких десертных тарелках, а также для супов, подаваемых в бульонных чашках;*
- Ложка чайная (рис. 6, в) - для горячих напитков (чая, кофе с молоком или сливками, какао), подаваемых в чайных чашках или стаканах. Чайную ложку вполне можно использовать вместо десертной;*
- ложка кофейная - для черного кофе, подаваемого в кофейной чашке.*



*Рис.6 Ложки: а - столовая; б - десертная, в - чайная*





*Стеклянная и хрустальная посуда (слева направо): фужер, бокал для шампанского, рюмка для красного вина, рюмка для белого вина (рейнвейная), рюмка для крепкого вина (мადерная), рюмка для водки и водочных изделий, коническая стопка для сока*

## *Как едят различные блюда*

*Птицу, дичь едят с помощью ножа и вилки (но не руками). Однако разрезая мясо на куски, не стоит прилагать слишком больших усилий, так как отрезанный кусочек может легко выскользнуть из тарелки на скатерть.*

*Некоторые блюда, в частности спаржу, цыпленка-табака, раков, иногда допускается есть руками (хотя все же лучше пользоваться столовыми приборами). В этом случае после еды подается вазочка с теплой водой для мытья рук, в которую опускают кусочек лимона или лепестки розы. Одновременно подают салфетки для вытирания пальцев, а затем все убирают.*

*Рыбу в горячем виде (судак, лещ, карп) принято есть при помощи специального прибора, чтобы не подрезать кости. У тупого лезвия ножа этого прибора лопатообразная форма, а у вилки — четыре зубца. Если таких приборов нет, можно есть рыбу при помощи двух вилок. Едят рыбу и одной вилкой, держа ее в правой руке и помогая себе кусочком хлеба в левой руке. Кости с помощью вилки складываются на край тарелки или на предназначенное для этой цели блюдечко или тарелочку.*

*Картофель и овощи, как и прочую мягкую пищу, не режут ножом, а расчленяют на кусочки вилкой, находящейся в левой руке, нож только придерживает картофель. Нарезают лишь поджаристую кожицу картофеля, так как она тверда для вилки. Картофель, сваренный «в мундире», придерживая вилкой, чистят ножом, находящимся в правой руке. Очищенный картофель кладут на тарелку, подставленную для этой цели.*



*Салаты, предназначенные как дополнение к жаркому и сервированные на маленьких тарелках каждому отдельно, едят прямо из них, не перекладывая их на большую тарелку. Жидкость от салатов не доедают ложкой, а оставляют в тарелке. Зеленый салат не режут — он должен быть уже нарезан на кухне.*

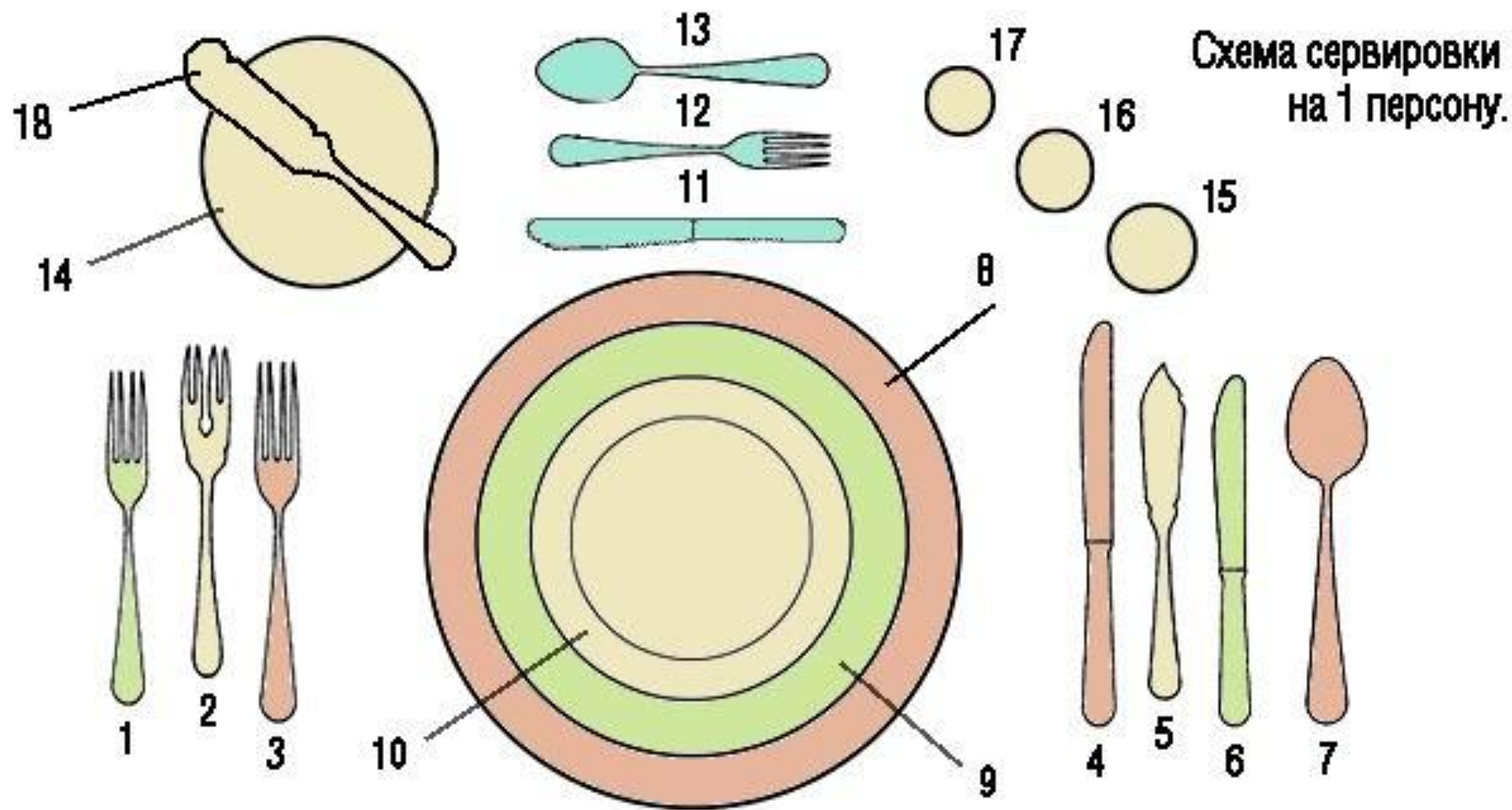
*Салат, поданный в вазе, накладывают себе на тарелку ложкой и вилкой, приложенной к салату. Отдельно поданный нарезанный «розочками» редис с зеленью, а также сельдерей берут рукой и, обмакнув в соль на своей тарелке, откусывают. Остаток кладут на краешек своей тарелки или в предназначенную для этого маленькую тарелочку.*



*Пирожные едят специальной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные — миндальные, ореховые, которые легко крошатся, — можно есть рукой. Пирожное в бумажной розетке кладут на тарелку вместе с розеткой и едят из нее.*







1, 6 – закусочный прибор

2, 5 – прибор для рыбы

3, 4, 7 – столовый прибор

8 – столовая (или сервировочная) тарелка

9 – закусочная тарелка

10 – глубокая тарелка для супа

11, 12, 13 – десертный прибор

14 – пирожковая тарелка

15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков

18 – нож для масла



Вкусного

обеда!



## Список использованной литературы:

1. <http://kniga-sovetov.narod.ru/etiket.htm>
2. <http://www.etiket.ru/>

