

A detailed view of a formal dining table. The centerpiece is a large, vibrant arrangement of fresh fruit, including clusters of green and yellow grapes, dark purple grapes, and bright red berries, all nestled among large green leaves and autumnal foliage. Several lit white candles in ornate silver holders are placed around the fruit. The table is set with white plates featuring a green leaf pattern, silverware, and several wine glasses, some containing white wine. The overall atmosphere is elegant and celebratory.

**Как правильно
вести себя за столом**

Дорогие ребяташки,
Ложка, вилка – не игрушки!
Не попади впросак в обед.

Существует **ЭТИК**



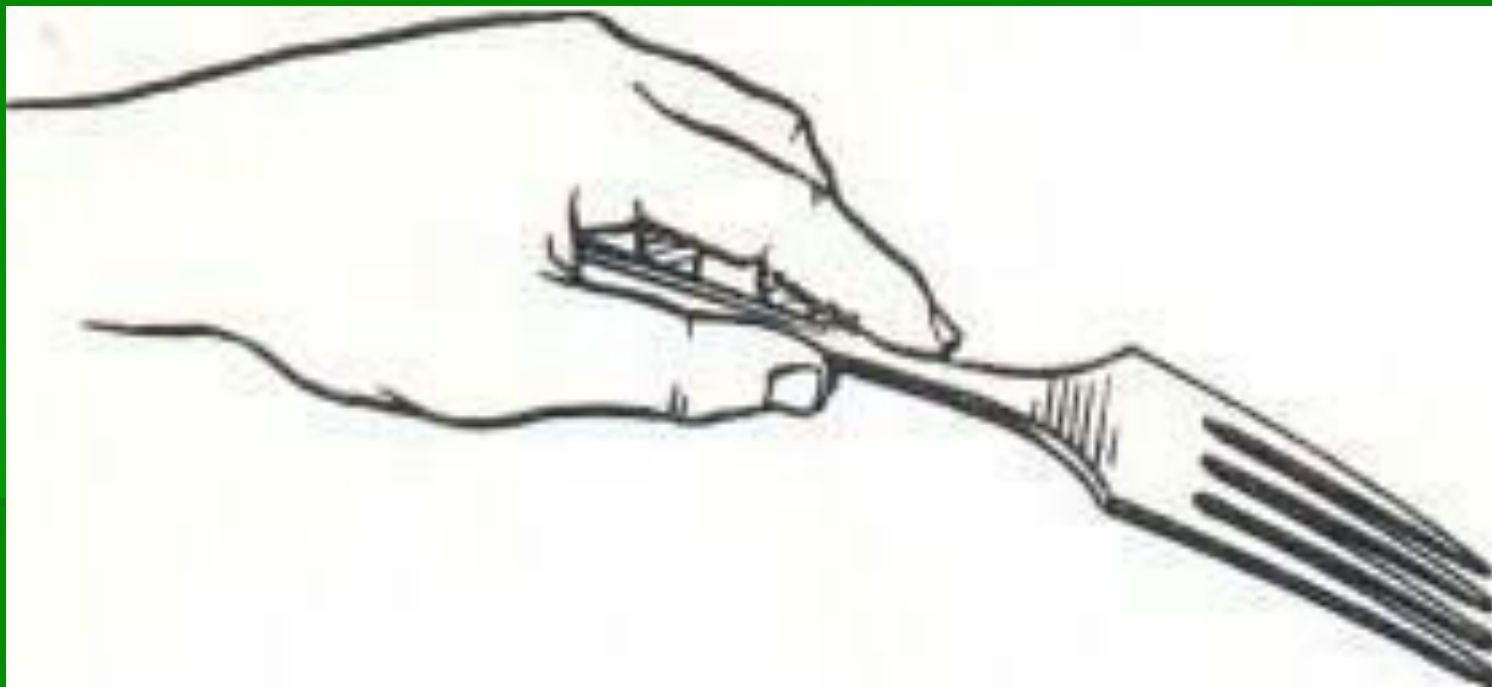
Как сидеть за столом

За столом нужно сидеть прямо, нельзя класть локти на стол, тем более широко расставив их.

Не садитесь слишком близко или очень далеко от стола.



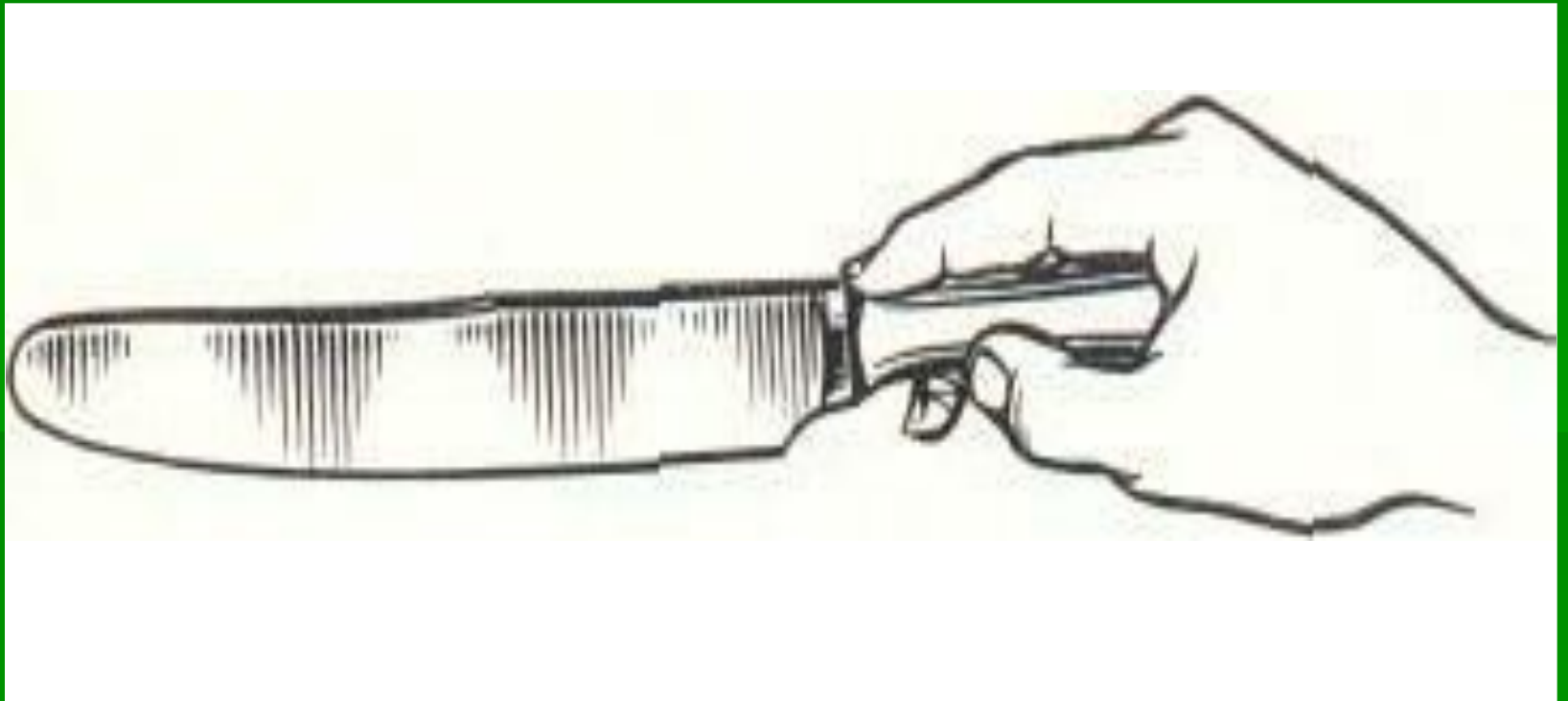
Так держат вилку!



Так держат ложку!



Так держат нож!





НЕЛЬЗЯ!



Не используй **нож**, когда ешь макароны, вермишель, лапшу, солянку, омлет, пудинги, желе и овощи. В данном случае используется только вилка.

Что как едят

Суп едят, не наклоняя тарелку. Просто небольшое количество остается на дне. Ни во время еды, ни после ложку из супа не выкладывают на стол, а оставляют в тарелке

При еде **первого блюда** (суп, бульон,) не следует набирать полную ложку, чтобы не расплескивать с нее. Жидкость сливать в рот // тихо, не "схлебывать". Нельзя остужать первое блюда, дую на него – если горячо, подождите пока остынет.



Бульоны, супы, которые подают в чашках, пьют, не пользуясь ложкой. Ложку применяют, когда хотят достать из супа гренки, яйцо, кусочки мяса. Но если суп подан в чашке с двумя ушками, то пользуются ложкой.



Хлеб



Хлеб берется не вилкой, а руками. Хлеб ножом лучше не резать, а отламывать маленькие кусочки от куска, взятого из хлебницы, которые можно съесть за один-два раза, а не держать его постоянно.

Салат



- Если салат подали на отдельной тарелочке, есть надо из этой же тарелочки, набирая понемногу в очередности с тем, что лежит на основной тарелке.

Каша

Когда подается **каша**, ее обычно едят десертной, а не столовой ложкой.



Яйцо

Вкрутую

Держа яйцо в руке, нанести по острому концу один-два легких удара ручкой ножа, разбив скорлупу. Отложив нож, полностью очистить яйцо (скорлупу сложите на дальнем крае тарелки). Придерживая яйцо на тарелке левой рукой, разрезать его вдоль на две половинки. Есть с помощью одной вилки, держа ее в правой руке, отламывая кусочек за кусочком.



Всмятку

Яйцо всмятку вставляем в рюмочку, ложечки ударяем близко к верхушке и снимаем ее.



Спагетти



- **Спагетти** едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке. Край ложки опускают в тарелку, на вилку наматывают спагетти в углублении ложки. Намотав на вилку немного макарон, ложкой отрезают эту порцию от остального.

Мясо и гарнир



Мясные блюда не разрезаются сразу, а от них постепенно отрезаются маленькие кусочки. Не следует отрезать и класть в рот большие куски.

Отрезать кусочек мяса, придерживая его вилкой, повернутой выемкой вниз. На отрезанный кусочек мяса, наколотый на вилку, наложить гарнир, затем вилку можно поднести ко рту.

Если картофель подан целиком, его не следует раздавливать на тарелке

Котлеты, тефтели

Рубленые котлеты или тефтели ножом не режут, а едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки, причем вилку в этом случае вполне допустимо держать в правой руке.



Рыба



Если рыба вареная или жареная, нож служит "помощником" - им отделяют рыбки косточки. Вилка и нож для рыбы размером меньше столовых. Рыбу не режут ножом. Если косточка попала в рот, положите ее на прислоненную к губам вилку, потом - на тарелку.

Колбаса, сосиски

Сухую колбасу есть с кожицей. Сосиски в тонкой коже можно съесть вместе с ней, а толстую лучше снять.



Курица



Птицу едят с помощью ножа и вилки. При этом необязательно очищать все косточки, на них должно остаться немного мяса.

Блинчики, оладьи



Если блюдо подают порционно, от трубочки или конвертика отрезается небольшой ломтик и отправляется в рот. Если стопка **блинов** общая, то следует вилкой подцепить край блина, свернуть в трубочку и перенести к себе на тарелку, далее развернуть, приправить начинкой, снова свернуть и есть по кусочкам.

Торт, пирожное



К тарту больше подходит маленькая широкая вилочка, дополненная, если нужно, чайной ложкой или ножичком. Куски торта удобно отделять и брать широкой вилкой.

Яблоки и груши



Фрукт разрезается на четвертинки, а затем, взяв ломтик на вилку, снимается ножиком кожица. Очищенный кусочек едят на тарелке, пользуясь ножиком и вилкой. Допустимо очистить фрукты в руке, но есть уже на тарелочке ножом и вилкой.

Бананы



Бананы очищают от кожуры и едят ножом и вилкой, отрезая кружочками.

Апельсины, мандарины



Чистят **апельсин** следующим образом: надрезают кожуру крестообразно, снимают ее и разделяют на дольки. Ни апельсины, ни мандарины не чистят спиралеобразно.

Персик



Персик разрезают на тарелке, удаляют косточку, затем снимают кожицу, пользуясь ножом и вилкой, и с их помощью едят, отрезая по кусочку.

Арбуз



Полукруг **арбуза** следует положить на тарелку, отрезать ножом кусочек и, освободив его от семечек, на вилке отправлять в рот.

Ягоды



Виноград, как правило, съедают целиком.

Сливы разламывают пальцами, косточки кладут на тарелочку.

Черешню и **вишню** берут за веточку и отправляют в рот. По возможности незаметно выплевывают косточку в кулак, а затем на свою тарелку (но никак не сразу в тарелку).

Компот



Компоты принято наливать в чашки-компотницы. Их не пьют, а едят ложечкой вместе с жидкостью. Отпивать прямо из вазочки некрасиво. Косточки фруктов выплевывают на ложечку и кладут на стоящую рядом другую вазочку (если нет, то под вазочку). Нельзя класть косточки обратно в компот.

Чай



Когда наливают чай, ложку можно оставлять в стакане, но никогда - в чашке. После того как чай налит, ложку из стакана вынимают. Куски сахара не стоит с силой размельчать в стакане; подождите, пока они растворятся. Сахар нельзя брать своей ложкой, а только щипчиками.

ЗАПОМНИ!

После еды нож и вилку складывают в тарелке параллельно друг другу, ручками в правую сторону. Когда предполагается, что те же приборы будут использоваться при приеме следующего блюда, то их кладут на стол.