

Застольный этикет

Выполнил студент
группы 451
Белоглазов Е.Н.
Проверила

Как правильно есть мясо



В качестве основного кушанья на застольях часто подают приготовленные разными способами блюда из мяса. Их принято есть столовыми ножом и вилкой. При этом весь кусок сразу не разделяют на более мелкие части, а отрезают лишь столько, сколько можно без труда наколоть на вилку и положить в рот. Отбивные из свинины, телятины или баранины значительно удобнее есть, разделив их на две-три части и постепенно срезая мясо с кости. Брать в руки саму кость и обглаживать ее можно только, когда она специально для этого

обернута плотной бумагой. Причем первыми кушанье получают самые почетные лица из присутствующих на приеме и дамы, начиная с той, которая старше других по возрасту.

Как правильно есть рыбу



Вообще же, из-за обилия костей рыбные блюда традиционно считаются сложными, и немало людей попадает порой в затруднительную ситуацию, не зная, как их правильно есть. В особый прибор, как правило, подаваемый к рыбе, входят вилка с короткими зубьями и напоминающий лопатку нож, который используется не для нарезания, а только для отделения костей. Мякоть разделяют на небольшие порции и едят.

Если к рыбе подана только одна вилка, как это иногда бывает, то ее держат в правой руке, а в другую можно взять кусочек хлеба и помогать себе им при разделывании. Есть рыбу нужно очень аккуратно, ведь даже самая маленькая кость, попавшая в дыхательное горло, может стать причиной удушья. Но выплевывать на тарелку или извлекать кости изо рта следует незаметно для окружающих. И, конечно, лучше в этом случае воспользоваться вилкой, а не пальцами.

Как правильно есть суп



Тарелку наливают до внутреннего края, заполняя только ее углубление. Находясь в гостях, не стоит интенсивно дуть на слишком горячий суп, чтобы остудить его. Ставят суповые тарелки (чашки) на маленький поднос или же на сервировочные тарелки.

Бульон, обычно подаваемый в чашке с одной или двумя ручками, принято есть десертной ложкой, а остатки можно просто выпить через край. Громко прихлебывать при этом, конечно, нельзя. Супы едят взятой в правую руку ложкой, которую подносят ко рту острым концом, слегка наискосок, но не боком.

Что после еды



Вести себя в соответствии с правилами этикета необходимо на протяжении всего застолья, включая и его завершение. Воспитанный же человек, закончив есть, особым образом располагает столовые приборы на своей тарелке: нож и вилка лежат рядом, параллельно друг другу, а ручки обоих предметов смотрят вправо. Такое положение означает, что гость завершил трапезу, и тарелку можно уносить.

Столовые приборы никогда не оставляют просто на скатерти, не вытирают салфеткой и не заворачивают их в нее. Если нож или вилка случайно упали под стол во время застолья или после его окончания, не стоит лезть, чтобы достать их, привлекая этим внимание сидящих рядом. Если приборы все еще нужны, то лучше, извинившись, тихо и вежливо попросить принести другие. Традиционно считается, что оставлять в тарелке недоеденную пищу неприлично и противоречит чувству такта.

Как пользоваться столовыми приборами



- Насколько озадаченным выглядит порой человек, севший за праздничный стол и обнаруживший перед собой несколько пар ножей и вилок: закусочных, столовых, десертных!

Вилку обычно держат в левой руке, а нож - в правой. Во время еды приборы держат под небольшим углом над тарелкой, не кладя при этом локти на стол и не расставляя их в стороны.

Воспитанный человек



Воспитанного человека всегда можно узнать по тому, как он ведет себя за столом, как сидит, как обращается со столовыми приборами. Однако нет ничего страшного в незнании того, какой рукой брать одну из нескольких поданных вилок или ножей или куда класть салфетку после еды. Прежде всего, необходимо помнить, что все столовые приборы подразделяются на основные,

с помощью которых едят, и вспомогательные, которые используют, чтобы нарезать и раскладывать кушанья по тарелкам.

Второе, что важно знать: расположение столовых приборов на столе зависит от очередности подачи блюд, и те вилки, ножи и ложки, которые могут понадобиться раньше, находятся, как правило,

БОЛЬШЕ СТОЛОВОЙ

Как правильно есть хлеб



Хлеб лучше взять рукой и положить на основную тарелку или специально предназначенную для этого пирожковую, которую обычно ставят слева. После этого, от хлеба или булочки отламывают, но не откусывают небольшие кусочки. Чтобы намазать ломтик маслом или паштетом, необходимое количество берут ножом из общей посуды на свою тарелку.

Кусок хлеба не кладут на ладонь, поскольку это негигиенично, а только аккуратно прижимают пальцами к тарелке и намазывают.

Как правильно есть



Перед началом больших застолий гостям обычно предлагаются легкие закуски. К этой группе блюд относятся и бутерброды различных видов.

Различают три большие их группы: открытые, закрытые и слоеные бутерброды. Проще всего делаются и наиболее распространены первые из них, которые готовят следующим образом: ломтик хлеба намазывают маслом и кладут сверху разнообразные закуски или овощи, например, нарезанные кружочками огурцы и помидоры.

Для того чтобы сделать закрытый бутерброд - сэндвич - ломтик хлеба, на который положены кусочки мяса и овощей, накрывают сверху другим.

Как правильно есть курицу



Этикет строго предписывает пользоваться для этого ножом и вилкой, хотя в ряде случаев можно помочь себе кончиками пальцев.

А теперь вспомним о полоскательнице для пальцев. В том случае, если полоскательница (небольшая фарфоровая или стеклянная мисочка с водой, в которую брошен ломтик лимона) подается на стол, можно отложить приборы и, взяв кончиками пальцев

Куриные косточки с остатками мяса, доесть его. Кроме того, на концы куриных лапок часто надевают бумажные колпачки ('папильотки'), что позволяет не испачкать пальцы, когда едят остатки мяса на косточке.