

Столовый этикет

Приглашение сесть за стол по правилам хорошего тона нужно принимать с небольшим опозданием, чтобы успели усесться дамы и хозяйка. В ресторане мужчине следует отодвинуть стул для женщины, а затем уже сесть. Первой выбирает блюда дама, заказывает — мужчина. Официанта нужно подзывать жестом тогда, когда он находится неподалеку, стучать ножом по бокалу, выкрикивать — дурной тон. Сидя за столом, следите за своей осанкой: не наклоняйтесь над тарелкой и не откидывайтесь на стуле, сидите прямо. Локти должны быть прижаты к бокам, на столе — одни кисти рук. Салфетку со стола следует положить на колени. Уронив столовый прибор, не нужно его поднимать: спокойно попросите замену. Пока заказанные блюда не были принесены всем гостям, приступать к еде более чем некомильфо. Мужчинам стоит начинать есть, после того как это сделают сидящие рядом дамы. Особое внимание нужно уделять своей соседке справа: предлагать угощения, занимать разговором, наливать вино. Время крепких напитков или аперитивов приходит только после общего тоста.



•12 правил столового этикета , которые мы постоянно нарушаем

1. Говорить о диетах и ограничениях в алкоголе

Обсуждать то, что вы сидите на диете, – дурной тон. Тем более нельзя под этим предлогом отказываться от блюд, предложенных гостеприимной хозяйкой. Обязательно похвалите ее кулинарные таланты, при этом вы можете ничего не есть. Не стоит обсуждать этичность поедания мяса, если вы вегетарианец, - это крайне неприлично. Также следует поступать с алкоголем. Почему вам нельзя пить – это не проблема окружающих. Попросите белого сухого вина и слегка пригубите.

2. Суесться

Особое внимание старайтесь уделять своей жестикуляции. Не размахивайте руками, чтобы не задеть кого-нибудь из присутствующих. Во время разговора старайтесь избегать суетливых движений, постоянно поправляя свою одежду.

3. Отвлекаться на телефонные звонки и сообщения

В гостях или при обеде в ресторане мобильный телефон должен быть включен в беззвучном режиме. Выкладывать мобильный телефон на стол можно только в том случае, если вы ждете важного звонка, о чем нужно предупредить заранее и извиниться.

4. Торопиться

Даже если вы слишком долго ждали заказ и очень проголодались, нельзя набрасываться на еду. Если заказ принесли не всем, приступать к собственной еде - проявление неуважения.

5. Держать вилку в правой руке

Про вилку в правой руке уже даже как-то неловко писать: кажется, что правило "нож в правой руке, вилка - в левой" знакомо абсолютно всем. Тем не менее левой рукой мы постоянно ленимся пользоваться и считаем это необязательным. Но именно постоянная привычка держать вилку в левой руке будет отличать вас как человека с хорошим воспитанием. Когда едят при помощи ножа и вилки, их держат постоянно в руках, даже в тот момент, когда пользуются только одной вилкой.

6. Класть сумку на стол или ставить ее на стул

Сумку нельзя ставить на колени или на свой стул. Маленькую нарядную сумочку-клатч можно положить на стол, объемную сумку повесить на спинку стула или поставить на пол, если нет специального стульчика (такие часто подают в ресторанах). Портфель ставят на пол.

7. Откусывать или резать хлеб

Не принято откусывать от большого куска хлеба или булки. От хлебобулочных изделий пальцами отламывают маленькие кусочки по мере надобности. Также не стоит отрезать хлеб с помощью ножа.

8. Поднимать с пола упавшие столовые приборы и еду

Если еда или приборы падают на пол, то не ныряйте под стол в поисках потери. По правилам с пола ничего поднимать не надо. Чтобы получить новые приборы, можно обратиться к официанту или попросить хозяев вечера принести вам новый прибор.

9. Выплевывать косточки от фруктов на тарелку

Мелкие кости от мясных блюд и косточки от фруктов никогда не кладут прямо на тарелку. Нужно сначала переложить их на ложку или вилку и только затем на тарелку. Косточки от фруктов кладут на блюдце, а кости от мяса - на край мелкой тарелки.

10. Пользоваться зубочисткой за обеденным столом

Зубочистка - предмет интимного характера, и пользоваться ею следует не на публике, а уединившись. Если кусочек пищи застрял в зубах, следует дождаться паузы, извиниться, встать из-за стола и пройти в уборную. При приеме гостей дома зубочистки нужно ставить в ванной комнате, а не на обеденный стол.

11. Говорить о политике, религии, здоровье и деньгах

Это правило этикета сейчас как никогда важно беспрекословно соблюдать. Политические предпочтения, финансы, экономический кризис - темы табу для обеденных разговоров. Интересы гостей могут резко отличаться, что приведет к ненужным спорам и испорченному настроению. Неуместно также рассказывать о проблемах со здоровьем.

12. Обращаться на ты к официанту

Переходить на ты с незнакомым человеком нельзя, даже если это официант. Это же правило работает по отношению к новым знакомым, которых представили вам за ужином в ресторане или в гостях ваши общие друзья.

- Как пользоваться меню?

Меню – это перечень блюд, которые могут приготовить в ресторане или кафе. Если название блюда вам ни о чем не говорит, обратитесь за объяснением к официанту.

Желательно при заказе блюд не увлекаться их количеством, лучше остановиться на двух холодных закусках и одном горячем (мясо или рыба). Десерт и напитки заказывают обычно по ходу трапезы.

Обычно меню составлено в том порядке, в каком подаются все блюда, исключая напитки.



- Как выбирать напитки?

Как утверждают специалисты, чтобы стать знатоком вин, потребуется почти целая жизнь. Но если вы приглашены на торжественный прием, неплохо было бы получить хотя бы небольшой объем знаний в этой области (можно проконсультироваться у специалистов или воспользоваться услугами интернета). Существуют общепринятые правила: к рыбе подают охлажденное белое вино, к мясу и сыру – красное комнатной температуры, а вот водка, шампанское и коньяк (в нашей стране) сопровождают трапезу от закусок до ее завершения.

Перед началом трапезы обычно подают аперитив – слабый алкогольный напиток, возбуждающий аппетит.

Есть такое правило: чем крепче напиток, тем меньше емкость бокала, в которую его наливают. Заполняют бокалы, как правило, на 2/3. Только коньяк наливают в специальный тюльпанообразный бокал, наполняя его на 1/3.

Все алкогольные и безалкогольные напитки, кроме игристых, наливают в стоящую на столе посуду.

Держат бокалы всегда за расширяющуюся верхнюю часть, а если пьют белое или красное вино – за «талию», чтобы напиток в бокале не менял свою температуру.

- *Как пользоваться приборами?*

Прежде чем приступить к трапезе, аккуратно, спокойно разверните свою салфетку (она часто находится на тарелке) и, сложив ее пополам прямо или по диагонали, накройте ею колени. Пусть вас не пугают своим блеском и количеством столовые приборы – они положены в том порядке, в каком подаются блюда: сун, рыба, мясо, десерт (по направлению к еде). Если не предусмотрено первое блюдо, ложка отсутствует. Часто десертную ложку и вилку, а также нож для хлеба кладут сверху перед тарелкой. Если вы не заказываете рыбу, официант уберет лишние приборы

- *Как едят первые блюда?*

Если первое блюдо подают в тарелке, то обычно не принято при последних каплях приподнимать край тарелки. Но если это пиала или чаша с двумя ручками, можно, доедая остатки, убрать ложку и допить прямо из чашки (естественно, без звука). Столовой ложкой лучше пользоваться «от себя». Если используете ложку с широким, тупым носиком, тогда ее подносите ко рту боковой стороной, если с узким – с узкого конца. А главное при пользовании любыми столовыми приборами – набирайте в них столько еды, сколько можете поместить за один раз в рот.

- **Как правильно употреблять мясные блюда?**

Мясные блюда очень разнообразны. В каждой стране существуют свои уникальные рецепты их приготовления. Мясо варят, жарят, едят сырым (татарский бифштекс, например), тушеным, маринованным, копченым. А съедается все это вполне просто – иногда руками, чаще при помощи вилки и ножа (в Китае, Японии, Корее – палочками), реже – столовой ложкой (к примеру, венгерский гуляш). При употреблении мясных блюд, будь то свинина, говядина, дичь, мясо птицы, этикет предусматривает практически одно основное правило: следует всегда стараться по максимуму использовать приборы и только в случае крайнего неудобства есть руками. Логика здесь проста: есть руками не совсем гигиенично, да и не эстетично, а, кроме того, руки пачкаются, и их надо омыwać в специально поданной посуде.

Некоторые вольности в столовом этикете допускаются, в основном, на пикниках, барбекю, иногда на приемах типа буфет и фуршет. Там брать кое-что руками, например шашлыки, считается естественным. В ресторанах, на приемах с рассадкой за столом мясную пищу съедают, главным образом, при помощи упомянутых выше приборов, а они раскладываются официантами строго в очередности подачи блюд, так что ошибиться практически невозможно. К стейкам, котлетам, отбивным – слева очередная вилка, справа – очередной нож. К рагу, гуляшу – специальные ложечки.

Общепринято, что в левой руке держат вилку, в правой – нож. Мясо отрезают обычно по одному небольшому кусочку. У североамериканцев, правда, есть своя традиция. Они сначала берут приборы как полагается, отрезают несколько кусочков мяса, затем переключают вилку в правую руку и съедают нарезанное, а затем повторяют процедуру. Странно, но допустимо.

Приборы принято держать, как держат ручку или карандаш. Необязательно класть приборы, пока еда пережевывается.

- **Как едят рыбные блюда?**

Как правило, при помощи вилки и ножа. Существуют даже специальные рыбные ножи с изогнутой ручкой, но если их не подадут, можно использовать и обычные. С рыбой нужно обращаться осторожно, поскольку по обыкновению в ней много костей. Все кости и косточки надо отделить с помощью ножа и вилки, положить их лучше в отдельную тарелочку, если подадут, либо на край своей. Если шкурка рыбы не особо съедобна или на ней осталась чешуя, то она тоже отделяется. Все остальное можно есть, не забывая, однако, что мелкие косточки могут остаться. Если таковые обнаружились, их можно вытолкнуть языком на вилку или снять изящно пальцами и положить на тарелку. С рыбным филе все просто: его едят так же, как кусок мяса.

Мелкую рыбу типа шпрот едят целиком. Если это жареная мелкая рыба, то можно отделить косточки и голову.

- *Как едят салаты?*

С обычной тарелки салат едят вилкой для основного блюда, тем более, если все подают одновременно.

Если салат подают отдельно, его принято есть салатной вилкой. В ресторане могут даже предложить специальный салатный нож. Он, как и салатная вилка, меньше обычных приборов. Если овощи в салате крупные, то их разрезают, пользуясь вилкой и ножом. Отрезают обычно по одному кусочку.

Помидоры черри едят так: покрупнее – режут, помельче – едят целиком.

Если черри или маслины твердые, мелкие и не политы соусом или маслом, то лучше взять их непринужденно руками и съесть, чем гонять по тарелке с риском загнать на чьи-нибудь колени. Главное – делать все естественно.

- *Где находится тарелка для хлеба?*

Тарелки для хлеба и масла всегда ставятся слева от вашей основной тарелки, а фужеры для напитков – справа.

- *Как быть, если закачиваешь трапезу раньше других?*

Когда вы закончили трапезу и положили столовые приборы наискосок на своей тарелке, опытный официант вас поймет. Не многие знают, что официант не должен убирать со стола, пока все не закончат есть. Если же вы закончили трапезу раньше, сидите спокойно и продолжайте разговор. Никогда не составляйте тарелки одна на другую и тем более не отодвигайте от себя – это против правил. В оставшееся время можно пить чай, кофе, сок. Избегайте действий, которые будут подгонять ваших спутников. Но если вы едите медленнее всех на деловом обеде, лучше не доесть, чем заставлять всех ждать.

Удачи вам и приятного аппетита!

