

Лекція № 15

Тема лекції: **ОСОБЛИВОСТІ ЕТИКЕТУ ЗА СТОЛОМ**

План лекції

1. Загальні положення.
2. Правила сервування столу.
3. Особливості споживання напоїв та страв.

Зміст лекції

Питання 1. Загальні положення.

Сидіти за столом потрібно рівно.

При цьому, ясна річ, не слід горбитись. Якщо в руках у вас немає столових приборів - краще опустити їх на коліна, щоб у вас не виникло бажання качати хлібні кулі по столу.

Можете покласти кисті рук на стіл, але не слід крутити будь-що у руках. З дитинства всі знають, що руки на стіл під час їжі класти не можна.

Але бувають ситуації, коли виникає в цьому потреба. Бо трапляється, коли під час урочистого банкету вам треба перемовитися з сусідом по столу, що сидить навпроти. Для цього треба використати час, коли кульмінація споживання страв позаду, і нахилитись до «візаві», - а це майже неможливо без того, щоб не покласти лікті на стіл.

Схожа ситуація виникає під час трапези в ресторані, особливо коли гучна музика заважає спілкуванню.

В усякому разі, лікті на столі виглядатимуть краще, ніж якщо ви будете спиратись на стіл або ж стілець. Інколи викликає труднощі користування серветкою.

Слід запам'ятати: чоловік ні за чоловік ні за яких обставин не повинен закладати серветку за комір, чи між гудзиками сорочки, чи ж за пояс! Користуючись серветкою, не витирайте нею рота, а злегка торкніться вуст. Якщо ви закінчили їсти — треба встати з-за столу, покласти серветку зліва від себе, а якщо тарілки прибрані - перед собою, її не слід складати знову чи м'яти.

На званій вечері господиня на знак закінчення трапези кладе свою серветку на стіл - і гості роблять те ж.

Коли ж треба починати їсти? Ясна річ: коли страви подані всім. Господар (господиня) перші подають приклад. Якщо це обід на 15 і більше осіб - обов'язок господарів запросити гостей до страви тоді, коли порції стоять вже перед 6-7 гостями. Не гречно перегинатися через весь стіл за тим, що ви хотіли б узяти. Якщо страва чи приправа опинилися надто далеко від вас - зверніться з проханням до того, хто сидить ближче.

Коли на столі немає таких обов'язкових речей, як масло, сіль чи перець, ви маєте право попросити у господині. Але не можна просити чогось екзотичного. Страви чи приправи кожного разу передаються від людини до людини, чи, якщо тримати їх у руках незручно, ставляться на стіл, щоб гість взяв собі цю страву і передав її далі.

Страви, що мають ручки, передають ручками до того, хто бере. Страву собі на тарілку кладуть роздавальною ложкою чи виделкою так, щоб не впустити те, що берете, на скатертину.

Усі страви, що подаються на шматочках підсмаженого хліба (тости), крім смажених голубів та перепелів, - гриби, спаржу, «солодке м'ясо» - слід брати з підноса разом з ними, оскільки, по-перше, так простіше перенести все до себе на тарілку, а по-друге, купа м'яких тостів на підносі - не дуже естетичне видовище.

І тому тост разом з усім, що на ньому знаходиться, знизу беруть ложкою, зверху підтримують виделкою і переносять все собі на тарілку, на край якої потім можна відкласти хліб, якщо ви не захочете його їсти.

Підливкою чи соусом поливають м'ясо, картоплю чи рис, соління, приправи чи холодець розташовують поруч із основним блюдом.

Оливки, редиску та горіхи кладуть на закусочну тарілку, а якщо її немає - на край вашої тарілки. Передаючи свою тарілку для добавки - залишайте в ній виделку та ніж.

Господар накладає їжу на тарілки і передає їх гостям проти часової стрілки: кожний, хто сидить по праву руку, бере тарілку у свого сусіда зліва та передає її далі.

Якщо праворуч від господаря сидить дама, вона залишає тарілку собі, але наступну передає гостю, що знаходиться у самому кінці столу. Третя призначається останньому справа, четверта - його сусіду зліва тощо.

Коли обслужені всі запрошені, що сидять праворуч від господаря, тарілки починають передавати тим, хто сидить ліворуч. В останню чергу господар кладе їжу собі. Коли страви розкладає господиня, що займає місце на протилежному кінці столу, вона дотримується того ж правила.

Закінчивши їсти основну страву, покладіть на тарілку виделку та ніж паралельно - так, щоб їх руки трохи виступали за край тарілки, по діагоналі зліва направо та згори вниз. Так же кладуть десертні ложку та виделку.

Коли десерт поданий у вазочці на високій ніжці чи в глибокій вазочці на окремій тарілці, ложку кладуть на цю тарілку.

Якщо вазочка мілка та широка - ложка може бути залишена в ній чи покладена на тарілку.

Отже, перш ніж запросити на гостину друзів та партнерів, слід згадати дещо. Те, що ніжик тримають у правій руці, а виделку в лівій - святе правило для європейців, але американці мають свою особливу манеру їсти,

перекладаючи виделку з лівої в праву руку після того, як шматок м'яса відрізаний.

Хоча, на наш погляд, ця манера поступається європейській естетизмом. Але якщо комусь вона до вподоби - сьогодні вона приймається суспільством як така, що не має якихось вад. І ще: хлібна скоринка досить добре допомагає під час їди. Стане в пригоді й ніж, якщо використовувати його правильно. Ніж слід тримати в правій руці та його кінцем накладати шматочки на виделку.

Питання 2. Правила сервування столу.

Перш за все - стіл повинен бути сервований ошатно та відповідати події, на честь якої призначений святковий обід (вечеря). Треба звернути увагу на зручність розміщення гостей: їм не повинні заважати лікті сусідів, ніжки столу чи стільців.

Найкраща відстань між приборами - 60 см. Скатертину треба класти так, щоб краї звисали на 20-30 см. Інколи кладуть дві скатертини: одна (нижня) має звисати зі столу приблизно на 35 см, інша - на 15-20.

Деякі спеціалісти радять: кольоровою скатертиною краще покривати стіл «а-ля фуршет» та «по-шведському». В цьому випадку маленькі столики у вітальні слід накрити такими ж скатертинами. Картаті, смугасті та у квітках бавовняні скатертини використовують на дачах, у садах та на пікніках. Скатертину має пасувати до посуду - перш за все до його кольору.

Останнім часом вважається припустимим покривати поліровані столи не скатертинами, а лляними, батистовими, паперовими чи плетеними серветками.

Якщо чекаєте шановних гостей, стіл треба накривати особливо ретельно. Естети стверджують: стіл, накритий зі смаком, має набагато кращий вигляд, ніж просто багатий стіл. Не забувайте: на гостей не повинно дути холодне повітря чи засліплювати їм очі світло. Особливу святковість столу надають квіти: можна сухі, але на невисоких ніжках - щоб не перекидались і не заважали спілкуванню.

Столові прибори розкладають строго симетрично. Центр столу має бути чітко виділений: для цього в центрі ставлять квіти або вишукано прикрашену основну страву.

Всі місця за столом - на рівній відстані одне від одного, а розміщення столових приборів збалансоване. Посуд ставиться на стіл по прямій лінії: закусочну тарілку перед кожним місцем слід поставити так, щоб відстань від краю столу до краю тарілки була близько 2 см. Під час урочистої церемонії на велику мілку тарілку ставлять тарілку для закуски. При цьому краще покласти між ними серветку.

Потім на відстані 5-10 см зліва від великої чи закусочної тарілки ставлять пиріжкову. Пиріжкову тарілку розташовують так, щоб її центр чи дальній від

столу край знаходився на одному рівні з центром чи дальнім краєм великої тарілки.

Всі столові прибори поділяються на основні, за допомогою яких їдять, і допоміжні, які існують для того, щоб ними перекидати страви із загального блюда на свою тарілку.

До основних відносяться закусочні, рибні, столові, десертні та фруктові прибори: Закусочний прибор (ніж, виделка) подають до холодних страв і закусок усіх видів та деяких гарячих закусок: смаженої шинки, яєчні, млинців. Довжина ножа приблизно дорівнює діаметру закусочної тарілки.

Рибний прибор (ніж, виделка) використовують при вживанні рибних гарячих страв. Рибний ніж тупий, нагадує лопатку, виделка має більш короткі зубчики. Столовий прибор (ніж, виделка, ложка) використовують при вживанні перших та других страв. Довжина столового ножа приблизно дорівнює діаметру столової тарілки, довжина виделки та ложки - дещо менша. Столові виделки та ложки використовують також для того, щоб перекидати їжу із загального блюда на свою тарілку.

Десертний прибор (ніж, виделка, ложка) подають, ясна річ, до десерту. Довжина десертного ножика приблизно дорівнює десертній тарілці, ложка зазвичай дещо коротша. Ніж трохи коротший за десертний, його кінчик загострений. Виделка має три зубці. Десертні ніж та виделку використовують при подачі пиріжків, кавунів та інших страв, а десертну ложку — при подачі солодких страв, які не треба розрізати - морозива, компотів, желе. Крім того, десертною ложкою користуються при подачі супів у чашках.

Фруктовий прибор (ніж, виделка) відрізняється від десертних трохи меншими розмірами, виделка має два зубці.

Допоміжні прибори - ножі, виделки, ложки, щипці, лопатки. Наприклад, ніж для масла має широке закруглене лезо. Ніж-виделка для нарізання сиру має серпоподібну форму з зубцями на кінці. Ніж-пилку використовують для нарізання лимонів. Для перекидання лимонної дольки використовується спеціальна виделка з двома гострими зубцями.

Дворіжкова виделка використовується для подачі оселедців. При перекиданні рибних консервів використовують виделку, що має широку основу у вигляді лопатки і п'ять з'єднаних зубців - це запобігає деформації риби. При вживанні гарячих рибних закусок використовують кокільну виделку, яка має три зубці, більш короткі та широкі ніж у десертної.

Для перекидання борошняних кондитерських виробів використовують великі кондитерські щипці, а для цукру - маленькі. А для перекидання тістечок та тортів використовують великі фігурні кондитерські лопатки, які можуть мати і трикутну форму.

Прямокутна лопатка потрібна для перекидання м'ясних та овочевих страв, а фігурна з прорізами — для перекидання холодних та гарячих рибних страв,

особливо заливної риби, яка завдяки прорізам у лопатці добре утримується та не зісковзує. Фігурні без прорізів лопатки кладуть до паштету.

Основними приборами для розкладання відварених, смажених та тушкованих страв є столові ложки та виделки (чи спеціальні прибори), а для запечених - лопатка.

Сервіруючи стіл цими приборами, праворуч від тарілки кладуть ножі лезом до тарілки.

Ближче до тарілки кладеться столовий, потім рибний і останнім - ніж для закусок. Праворуч від ножів якщо необхідно кладуть столову чи десертну ложку носиком вгору. Зліва від тарілки розміщують виделки зубцями догори, розташовуючи їх у тій же послідовності, що й ножі. Найближче до тарілки кладеться столова виделка, наступна - рибна і крайня ліворуч - закусточна. Розкладання приборів виконується за таким принципом: ті прибори, що знадобляться раніше, кладуть від тарілки далі, щоб їх було зручніше брати (це «золоте правило» ми вже згадували, але ще раз - не зайве).

Десертні прибори зазвичай розкладають перед тарілкою в такій послідовності: ближче до тарілки - ніж, потім виделка, за нею - ложка. Причому десертну виделку кладуть ручкою вліво, а ніж та ложку - вправо.

Перш за все, слід запам'ятати «золоте правило» вживання вина - «не вино заїдають, а навпаки: їжу запивають вином». За традицією кожній страві відповідає певний тип вина. При виборі вина слід брати до уваги перш за все не те, скільки воно коштує, а наскільки воно відповідає стравам, що подаються, і те, чи одержать задоволення від його вживання гості. Келихи ніколи не наливають по вінця: максимум на 2/3 висоти.

Келих рекомендується брати за ніжку: коли ви п'єте біле вино чи шампанське - це допомагає залишити вино охолодженим, і в усякому випадку (особливо при вживанні червоного вина), дає можливість оцінити не тільки його аромат, а й колір.

Питання 3. Особливості споживання напоїв та страв.

Існує п'ять основних видів спиртних напоїв (слабо- та середньоалкогольних).

Аперитиви. Подають перед стравами в незначній кількості для підняття апетиту. До їх числа входять «Кампарі», «Чинзано» (з найбільш відомих нам), також - «Лілле», «Дюбоне», сухі та солодкі вермути, шеррі. Інколи як аперитив подають марочні кріплені вина, сухі вина та бальзами. Кращим аперитивом вважається вермут із льодом.

Шеррі може бути запропоноване як перше вино за обідом, ленчем та вечерею. Шеррі не слід пропонувати до курячого бульйону, а з супів до нього підходять лише суп з чорної квасолі чи зелений черепаховий суп.

Шеррі переливають у графин при кімнатній температурі та розливають у невеличкі — образні чарки. Якщо у вас немає спеціальних чарок для шеррі, маєте замість них поставити на стіл невеличкі чарки для вина чи лікеру. Інші аперитиви подаються залежно від смаку кожного гостя - або в невеликих склянках під давнину (з льодом чи охолодженими), або при кімнатній температурі в невеликих склянках для аперитиву.

Білі вина. Перед тим, як подати до столу, біле вино кілька годин (а краще кілька днів) охолоджують у холодильнику чи ставлять на стіл у відерці із льодом та холодною водою. Лід, що тоне у воді, скоріше охолоджує вино. Витягнувши пробку та час від часу повертаючи пляшку, можна охолодити вино ще швидше.

За традицією біле вино подають з рибою, стравами з курятини та телятини, а також.

За традицією біле вино подають з рибою, стравами з курятини та телятини, а також із фруктами та салатом.

На відміну від червоного вина, біле не дає осадів, тому його можна вилити з пляшки повністю. Білі столові сорти вина охолоджуються перед поданням до 8-10°C. Міцні подають при кімнатній температурі (16-18° C). Білі сухі вина використовують для сумішей, у натуральному вигляді гарно «йдуть» з чорною та червоною ікрою, раками, омарами та устрицями. Ті ж рекомендації і щодо споживання білого напівсухого столового вина.

Червоні вина. В переважній більшості червоні вина подаються до столу при кімнатній температурі. Згідно з традицією, ці вина подаються до яловичини, деяких сирів та певних сортів дичини. Хоча (як і біле вино) його можна вживати з будь-якою стравою, якщо це більше до вподоби.

До сімейства червоних вин відносять і рожеві неігристі вина.

Вживання червоних вин - справа тонка, якщо ви хочете насолодитися вином сповна. За один-два дні до вживання пляшки з вином треба поставити її в плетений солом'яний кошик під кутом в 15-20 градусів від вертикалі: в такій позиції осад зможе опуститися.

Відкорковувати пляшки потрібно за годину до подання до столу. Не забудьте витерти серветкою шийку пляшки!

Після цього корок обережно виймають та кладуть в кошик поряд з пляшкою на той випадок, якщо хазяїн чи хто-небудь з гостей побажає переконатися в тому, що він не був пошкоджений.

За той час, що пляшка стоїть відкоркована, вино має «подихати». Подавати червоне вино до столу треба в тому ж кошику, так, щоб етикетка була розташована зверху, і гості бачили, що їм пропонують.

Ясна річ, що розливати вино по келихах треба обережно, так, щоб осад не скаламутився, а залишився на дні пляшки.

Якщо осаду надто багато і він весь час спливає вгору - краще перелити вино у графин.

Подають червоне вино: кріплене - використовують інколи як аперитив (часто в суміші). П'ють охолодженим, часто з першим блюдом. Марочні червоні сухі вина використовують у глінтвейнах та коблерах. У натуральному вигляді подають до других м'ясних блюд з домашньої птиці та дичини. Ці вина не охолоджують.

Червоні напівсолодкі столові вина також подають до страв з м'яса. **Десертні червоні вина**, ясна річ, подають до десерту. Червоні столові вина подають до вживання при температурі 18-20°C. Міцне вживають за тих же умов (в основному), що й біле (враховуючи лише, з чим його вживати).

Те ж саме стосується і напівсолодких столових вин. Червоні сорти вина, загалом, подаються до гарячих м'ясних страв із темного м'яса: яловичини, свинини, качки, гуски, дичини.

Ігристі вина. До цієї категорії належать рожеві ігристі вина, ігристі бургундські та білі ігристі вина, включаючи шампанське. Останнє, як винятковий напій, подається до обіду в особливо урочистих випадках.

Коли, крім нього, є й інші вина, шампанське подають до м'ясної страви. Якщо інших напоїв, крім шампанського, не пропонують, його можна пити з будь-якою стравою. Температура шампанського визначається його якістю. Якщо шампанське не марочне, його ставлять на день у холодильник і подають до столу у відерці з льодом і трохи підсоленою водою. Час від часу, притримуючи пляшку за шийку, можна її трошки посовати у відерці. Але при цьому надовго лишати пляшку в солоній воді не можна, щоб шампанське не замерзло.

Відкорковуючи пляшку, треба обгорнути її шийку рушником або серветкою, щоб нікого не облили, якщо корок «вистрілить».

Марочне шампанське вищого ґатунку ставлять у відерце з чистим льодом, без солі, хоча в цьому випадку охолодження буде проходити значно повільніше.

Існує два типи келихів для шампанського: мілкі і широкі та вузькі і високі. Ніжка в мілких і широких келихів зазвичай пуста, щоб шампанське могло зігрітися від тепла руки, що тримає келих. Високі та вузькі келихи для шампанського допомагають подовжити шлях проходження через напій шипучих бульбашок, які відрізняють цей напій серед усіх інших вин.

Келихи для шампанського роблять з дуже тонкого скла. Якщо стінки келихів будуть товстими, температура напою підніметься і гарне марочне шампанське втратить основні компоненти свого букета. Коли ж у вас немає спеціальних келихів для шампанського, можете поставити звичайні келихи до холодильника та дати їм охолонути. Дістанете їх саме в той момент, коли зберетесь розливати шампанське.

Десертні вина. До цієї групи відносяться мускат, токай, малага, кагор. Є й інші види, але вони менш аристократичні. Їх, ясна річ, подають до десерту - морозива, фруктів, тістечок. Подають їх охолодженими, п'ють з маленьких, так званих «мадерних» чарок. Солодке шеррі, портвейн чи мадеру зазвичай п'ють після десерту, іноді їх подають замість лікеру до кави.

Що стосується міцних напоїв - **горілки, коньяку**, то в цьому випадку слід пам'ятати теж деякі правила.

Застілля зазвичай починається з холодних закусок. До шинки, сьомги, копченостей, солінь, окрім міцних вин, за смаком подається і горілка. У будь-якому випадку горілка, мабуть, єдиний міцний напій, який не розбавляють. Якщо пляшка горілки, яку подають на стіл, неповна, горілку переливають у графин (це ж саме стосується і коньячних напоїв).

Горілка до столу подається при температурі 8-10°C, коньяк та лікери - 16-18°C.

Правила вживання страв

Хліб - основний продукт харчування - його беруть з таці руками і кладуть на тарілочку для хліба. Коли їдять з першою гарячою стравною - відкушують від шматка, коли беруть до другої страви - ламають, шматочками відправляючи його до рота.

Артишоки - його листя беруть руками, відривають по одному, занурюють в розтоплене масло чи соус і потім відкушують кінчик. Дійшовши до серцевини артишоку, зрізають шкірку ножом і з'їдають серцевину за допомогою ножа та виделки.

Спаржа - її теж беруть руками, але деякі люди з вишуканими манерами вживають її за допомогою виделки: стеблина розламується виделкою на тарілці, а жорсткіші кінчики можна брати руками, так, щоб сік не стікав по пальцях. Спаржу, в якій нема жорстких кінчиків, їдять тільки виделкою. На офіційних обідах, перед тим, як подавати до столу, зі спаржі зрізають товсті кінці, тому що на офіційних прийомах їсти руками будь-що не прийнято.

Бекон — якщо це блюдо для сніданку подають м'яким та соковитим, тоді його їдять виделкою. Якщо бекон сильно засмажений і ламкий та хрусткий, тоді його можна їсти руками.

Масло - на всі види хліба, печива, пиріжків, на кукурудзяні качани масло треба намазувати ножом. Але кукурудзяні зерна, вилущені з качана, а також рис чи картоплю, які лежать у вас на тарілці - заправляють маслом та змішують виделкою. Масло подається до столу нарізане невеличкими кубиками, що лежать на особливій тарілці, за допомогою спеціального чи просто чистого ножа ці кубики переносять собі на тарілку. Якщо в ресторані вам подали масло в обгортці - вам слід його розгорнути і перенести шматочок собі на тарілку.

Сир - його можна різати як ножом, так і виделкою. Якщо ви їсте його разом з салатом, коли ніж не застосовується, виделкою треба розділити сир на

кілька частин і покласти шматочок на крекер або лист салату. М'які сири (брі, камамбер, лідеркранц) намазують на шматочок хліба ножем для масла чи салату. Якщо сир поданий як закуска - його завжди ріжуть ножем.

Помідори «сливки» - беруть руками, якщо це не гарнір, а не компонент салату. Щоб не бризнув сік - візьміть найменший плід і покладіть його до рота цілим. Якщо ви взяли більший помідор, спочатку обережно треба прокусити передніми зубами шкірку, а потім також обережно відкусити половину.

Курчата, дичина та жаб'ячі лапки - на офіційних обідах птицю руками брати не прийнято. Вдома це припустимо за таких умов: усі частини птиці, які тільки можливо, ви з'їдаєте за допомогою ножа та виделки, намагаючись зрізати якомога більше м'яса, а дрібні кістки та крила об'їдаєте. Курячу ніжку, зрізавши з неї кілька шматків м'яса, що легко відокремлюються, можна взяти в руку.

Молюски та устриці подаються в розкритій мушлі, яку зазвичай кладуть на дрібно наколотий лід. Молюска виймають за допомогою спеціальної (чи найменшої з тих, що є) виделки, вмочують у соус і кладуть до рота цілим, не розрізаючи та не відкушуючи. Можна взяти на виделку трішки соусу та полити ним устрицю чи іншого молюска, можна, як хто полюбляє, оббризкати їх декількома краплями лимонного соку. Тому на столі, крім соусу, повинні стояти порізані лимони та маленькі соковижималки. Устричні крекери можна брати руками і додавати до них соус за смаком. До соусу пропонується хрін - для тих, хто любить його вживати. Коли свіжі, тільки-но відкриті устриці їдять на пікніку чи в устричному барі як закуску, мушлю просто підносять до рота і висмоктують її вміст.

Наповнювачі для коктейлів - якщо вам закортіло з'їсти вишеньку, оливку або цибулинку з коктейлю - з'їжте. Якщо вони наколоті на «зубочистку» чи спеціальну виделку і покладені у склянку, просто дістаньте їх звідти, а якщо виделки немає - відпийте коктейль і пальцями витягніть те, що лежить у склянці.

Але скибки помаранчів зазвичай не їдять: дуже незручно «вигризати» м'якоть з товстої шкірки. Приправи та складові частини гарніру не гречно брати на кінчик ножа приправу і здобрювати нею шматок їжі, що вже насаджений на виделку. Слід взяти на виделку трохи соусу чи заливного та з'їсти це окремо, або покласти трохи приправи чи гарніру на виделку разом зі шматком м'яса.

Запечена кукурудза - тут треба бути дуже уважним. Все одно - чи розломали ви кукурудзу навпіл, а чи тримаєте її за обидва кінчики, не треба класти багато масла, а краще робити це потроху. Якщо ж ця страва подається на офіційних прийомах, зерна вилущуються заздалегідь та заливаються маслом чи сметаною.

Сухарики та грінки до супу - маленькі, гарно обсмажені сухарики (профітролі) кидають до супу після того, як його налили в тарілку і подають до столу.

Грінки (кубики підсмаженого білого хліба) або кладуть до супу заздалегідь, або гіркою насипають в окрему тарілку, щоб гість сам міг взяти скільки забажає.

Всі види сухого печива кладуть на закусочку тарілку чи просто на скатертину та кидають до супу по 2-3 штуки. Содові крекери, які зазвичай більшого розміру (їх подають до густого супу з риби, свинини, моллюсків) розламують на 2-3 частини.

Свіжі овочі - вмокнути свіжі овочі в соус можна тільки один раз перед тим, як ви цей овоч відкусили. Коли овочі подають у великій таці як гарнір чи закуску, покладіть те, що вам сподобалось, на тарілку для масла, салату чи на краєчок будь-якої тарілки, що стоїть перед вами. Але із загального блюда овочі їсти не можна!

Свіжі фрукти - перш за все, разом з фруктами до столу подаються: гострий фруктовий ніж, виделка та чашка для миття пальців.

Яблука та свіжі груші - ріжуть ножом на чотири частини, з яких потім видаляють кістки разом із серцевиною. їдять ці фрукти руками. Ті, хто не любить шкірку, чистять кожну четвертинку окремо.

Соковиті груші розрізають ножом і їдять виделкою.

Яблука можна розрізати на чотири частини і чистити за допомогою ножа та виделки, але скибки їдять руками.

Груша може забруднити руки - вона більш соковита. Банани вдома можна обчистити до половини та їсти, відкушуючи по шматочку, але в урочистій обстановці треба, очистивши плід повністю, покласти на тарілку, нарізати та їсти виделкою.

Ягоди, заздалегідь вимиті та очищені, подаються з вершками та цукром. їдять їх ложкою. Особливо красиві, тільки-но зірвані ягоди — полуницю, наприклад, не чистять, а цукор у таких випадках насипають на краєчок тарілки. Ягоду беруть за хвостик пальцями та вмочають у цукор, після чого з'їдають.

Дині-канталупи та мускусні дині розрізають навпіл, а інколи й на чотири частини. їх треба їсти ложкою. Білі мускатні, перські дині та дині ріжуться на чотири чи вісім частин великими шматками у формі півмісяця, їх треба їсти ложкою або виделкою з ножом.

Кавуни ріжуть на великі шматки або скибки та їдять руками. Якщо ви користуєтесь виделкою, виберіть з її допомогою кісточку і потім її боковою стороною наріжте кавун.

Вишні та сливи їдять, ясна річ, руками. Кісточку виплюньте в напіввстиснену долоню, яку треба піднести до самих вуст, а потім покладіть її на тарілку. Сливу тримають у руці і об'їдають м'якоть, наскільки це можливо.

Потім, не засовуючи кінчиків пальців до рота, кісточку виймають - при цьому великий палець тримають знизу, а вказівним та середнім прикривають рот.

Виноград: якщо гроно велике, не можна відщипувати від нього по ягідці. Виберіть собі гілочку поменше та відірвіть (чи відріжте, якщо на столі є ножиці) її від грона як можна ближче до основної гілки.

Великі ягоди тепличного винограду треба їсти одним з двох способів: чи, притримуючи ягоду пальцем, кінчиком ножики зробити надріз, видалити кісточку та з'їсти її; або ж, поклавши виноградину до рота, надкусити її, проковтнути м'якоть і сік, кісточку ж сплюнути в напівстиснену долоню.

Помаранчі-навелі - товстошкірі, тверді та без кісточок, їдять таким чином: зрізавши шкірку зверху та знизу, роблять вертикальні надрізи і за допомогою ножа видаляють шкірку, що залишилася. Плід, розрізаний «по екватору», ділять на половинки, які у свою чергу ріжуть на маленькі шматочки і їдять за допомогою ножа та виделки. Також можна розрізати помаранч навпіл та взяти м'якоть ножом для грейпфрутів чи гострою ложечкою.

В тонкошкірих **апельсинах** звичайно багато кісточок, тому краще обчистити їх, порізати на 8 частин, кінчиком ножа видалити кісточку з кожної з 8-ми частин і ці шматочки у вигляді півмісяця обережно їсти руками.

Мандарини зазвичай не складні для вживання: шкірка у них тонка і відділяється легко, а самі вони без зусиль діляться на дольки. Але все ж шкірку та кісточку треба обережно видаляти з рота: при цьому пам'ятайте: великий палець - внизу, вказівний та середній - зверху.

Гладкі персики розрізують навпіл до кісточку, розтинають на половинки та їдять. У деяких сортів персиків кісточка не відокремлюється. Такі плоди не розтинають навпіл, а з'їдають цілим чи відрізають ножом шматочки. З персиків мало не завжди знімають шкірку.

Авокадо має нейтральний, трохи неприємний смак. Плід ділять навпіл, видаляють насіння. Виїмку можна заповнити гострим салатом, соусом чи крабами. М'якоть їдять десертною ложкою до гіркого шару, що прилягає до шкірки.

Консервовані фрукти - їх їдять ложкою. Скибочки фруктів та ягідок кладуть до рота цілими, а кісточку випльовують у ложку та складають на краєчок блюдечка.

Конфітюри та джеми - так само, як і масло, желе, джеми та варення конфітюри намазують на хліб чи тост ножом, хоча масло на овочі та соус на м'ясо кладеться саме виделкою. Невеличку порцію варення ложкою дістають з вазочки та кладуть на тарілку для масла чи на краєчок мілкої тарілки. Якщо немає ложки, скористайтесь своїм ножом. В цьому випадку перевірте спочатку, чи нема на ньому залишків масла чи страви, і, якщо вони є, витріть ніж об край своєї тарілки.

Соуси та підливки - як одне, так і друге можна підібрати шматочком хліба, що вважається чи не найвищим компліментом куховарському мистецтву. Але робити це слід правильно: покласти до підливки шматочок хліба і потім відправити його виделкою до рота, як і той, яким ви допомагали собі під час їжі. Можна зробити це і "європейським" способом: тримати хліб виделкою, зубці якої спрямовані вниз.

Омари - клешні омарів треба відламувати ще на кухні, перед тим, як подавати на стіл, але щипці для омарів повинні знаходитись біля кожного прибору. Розламувати клешні слід повільно та поступово, щоб не оббризкати себе та оточуючих соком. М'ясо треба вишкребти з суглобів та клешень кінчиком виделки для устриць, а з хвоста - у два прийоми: зліва та справа. Це м'ясо ріжуть ножем чи звичайною виделкою на менші шматочки. Гарячий омар приправляється розтопленим маслом, холодний - майонезом. Ікра та жир омара - не просто смачні, але й поживні: потроху того чи іншого додають до кожного шматка м'яса. Справжні цінителі омарів мають вдвічі більше задоволення, відриваючи одну за одною його ноги, пережовуючи їх та висмоктуючи м'ясо через розламаний панцир лобстера.

За правилами етикету до омарів кладуть великі паперові серветки (на стіл) чи рушники. При зміні страв їх відносять разом з використаним посудом. Крім того, на стіл ставиться широка миска, куди відкладають ті частини омарів, які не вживають у їжу.

Мідії, а також інших моллюсків подають у тому вигляді, в якому вони були зварені - не очищеними. Цю страву називають "морські мідії". Мідій виделкою звільняють від жорсткої оболонки, вмокнувши в соус, та кладуть до рота. Але можна піднести мушлю до рота разом з невеличкою кількістю того «бульйону», в якому вона варилася, і висмоктати вміст. На столі обов'язково повинні стояти тарілки для порожніх мушель. Рідину, що залишилася в тарілці, можна доїсти ложкою чи зібрати наколотим на виделку шматочком білого хліба.

Фондю. Фондю з сиру, що залишається гарячим завдяки електропідігріванню, подається в кастрюльці, що дала назву цій страві, разом зі шматочками білого хліба, нарізаного кубиками. За допомогою спеціальної довгої виделки хліб занурюють у розплавлений сир, виймають і, зачекавши поки він трохи охолоне, передніми зубами знімають з виделки, не торкаючись до неї губами та язиком. М'ясне фондю - занурення шматочків м'яса на довгій виделці в кип'яче масло - їдять по-іншому: м'ясо дістають і дають йому можливість застигнути на тарілці, а потім їдять за допомогою звичайної виделки. Потім на спеціальній виделці кладуть у фондю новий шматок і вся процедура повторюється спочатку.

Оливки - їх беруть руками: м'якоть відкушують і з'їдають, але не слід намагатися очистити кісточку до останньої волокнини м'якоті. Кісточку виймають з рота пальцями. Від крупної оливи відкушують половину, дрібна

кладеться до рота цілою. Якщо оливки лежать у салаті, беріть їх виделкою та вживайте, як завжди.

Пица - її розрізають ножем на зручні для вживання шматки, які беруть руками.

Картопля. Печена картопля - звичайна чи солодка - розрізається чи розламується навпіл. Потім виделкою накладають м'якоть на тарілку і до неї додають масло, сіль та перець. Печену картоплю також можна розламати навпіл і обидві половини покласти шкуринкою донизу на тарілку. Після цього слід, додаючи масло, поступово виїдати м'якоть з кожної половини, поки на тарілці не залишиться пуста шкуринка. Ті, хто любить їсти картоплю зі шкуринкою, можуть розрізати картоплину навпіл, а потім - на дрібніші шматочки, не очищуючи. Якщо ви хочете з'їсти печену шкуринку окремо, відкладіть її на тарілочку для масла чи на край своєї мілкої тарілки та можете їсти маленькі шматочки м'якоті та шкуринки, як хліб з маслом. Смажену картоплю-фрі, яку подають до гамбургера, «хот-дога» чи сендвіча, можна їсти руками; в інших випадках слід користуватися виделкою.

Салат. Різати салат на дрібні шматочки - річ припустима. Різати салат на дрібні шматочки - річ припустима (хоча дехто вважає, що ні). Не варто тільки нарізати повну тарілку, це виглядатиме неохайно. Помиляються й ті, хто вважає недоречним користуватися ножем при вживанні салату.

Немає різниці, подається салат окремо чи як гарнір - у будь-якому випадку його їдять перед головною стравою. Мабуть, це обумовлено тим, що завжди господарі ресторанів хотіли чимось відволікти клієнта, поки готувалася головна страва, яку замовив клієнт.

Якщо ви не бажаєте їсти салат раніше за м'ясо чи рибу - необхідно попередити офіціанта, щоб він його не прибрав.

Сіль у сільничці - якщо сільничка відкрита й у ній немає спеціальної маленької ложечки, можна скористатися кінчиком леза ножа. Якщо сільничка призначена для одного з вас, можете брати сіль кінчиком ножа чи навіть пальцями, після чого висипати її на маленьку тарілку для масла чи на краєчок будь-якої іншої. Якщо не хочете скривдити господиню - не поспішайте досоловати чи посипати перцем страву, яку ви ще не куштували.

Бутерброди - їх завжди їдять руками. Багатошарові сендвічі зручно розрізати впоперек на кілька частин і вже потім, взявши обома руками, підносити їх до рота. Коли бутерброди «течуть» майонезом, їх слід подавати на тарілці та їсти за допомогою ножа та виделки. Якщо ви не за столом і у вас немає ножа, ви відкуштуєте шматок настільки красиво, наскільки це можливо.

Шашлик - якщо шашлик не є закускою, його не їдять із шампура. Поданий як головна страва, шашлик береться виделкою та викладається на тарілку, причому починати цей процес слід із найнижчих шматочків м'яса та овочів.

Креветки - як перша страва, креветки завдають тому, хто їх вживає, великих труднощів. їсти їх треба цілими, якщо дозволяють розміри. Якщо ж ні - вам залишається тільки, тримаючи тарілку лівою рукою, правою намагатися розрізати велетня виделкою, оскільки від ножика краще відмовитися зразу: якщо не притримувати тарілку, вона перекинеться. У домашніх умовах цю проблему вирішують, викладаючи креветку на маленьку тарілку та розрізаючи її ножем. У неофіційних обставинах дружнього застілля припустимо, підчепивши на виделку креветку, відкушувати від неї шматки. Пам'ятайте: вмочити її в соус можна тільки один раз, якщо перед кожним з гостей не поставили окремий соусник.

Чай і кава з льодом. Коли чай чи кава з льодом подаються в чашці з блюдечком, ложечку треба покласти на блюдечко. Якщо блюдечка немає, на стіл можна покласти паперову серветку, а на неї - ложку. Якщо серветки немає - покладіть ложечку випуклою стороною вгору на краєчок своєї обідньої тарілки чи тарілочки для масла.