

## ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ

**Г**остей, как известно, потчуют, это закон гостеприимства. (Кстати, слова «**потчевать**» и «**честь**» — родственные). У славян издревле было принято держать постоянно на столе хлеб и соль. От тех времен берет начало и красивый обычай подносить хлеб-соль почетному гостю.

Но не только хлебом и солью потчуют гостей, особенно в праздники. Значит, нужна посуда — сервировка стола. У разных народов еда и обычаи разные, разная и сервировка. Наш современный столовый этикет в общем можно считать европейским. Интересно, что в Европе ложки и ножи на обеденном столе появились только в XVI веке, а вилки — и того позже. До этого мясо с общего блюда перекладывали рукой на дощечку или на ломоть хлеба. Но время шло, и через сотню лет европейцы уже критиковали русских за то, что они едят некультурно.

Царь Петр I решил обучить русских дворян европейским манерам. Правила хорошего тона, которые должен был соблюдать каждый молодой дворянин, в том числе и правила столового этикета, были подробно изложены в написанной сподвижниками Петра I книге «Юности честное зерцало». (Зерцалами назывались трехгранные столбы с двуглавым орлом наверху и наклеенными на гранях царскими указами; они устанавливались в судах как эмблема правосудия. Смысл названия книги можно объяснить так: преподнесение юным читателям нравственных и культурных норм.)

Сегодня у нас есть и тарелки, и ложки, и вилки. **Научите детей правильно пользоваться столовыми приборами и сервировать стол.** Делать это можно каждый день, дома и в детском саду, в реальной бытовой обстановке и в игре.



**И**так, вы ждете гостей к праздничному обеду. Стол нужно накрыть чистой, хорошо отглаженной скатертью, а чтобы скатерть лучше лежала, под ней должна быть другая ткань или клеенка. Приборы ставятся по количеству обедающих.

**1** – сервировочная тарелка; она может использоваться и как декоративная подставка, и как тарелка для второго блюда;

**2** – закусочная тарелка (меньшего размера) ставится на сервировочную;

**3, 4, 5** (справа от тарелок) – столовая ложка *выпуклой стороной вниз*; нож для закусочки (он меньшего размера) и нож для второго блюда (обычный столовый) *режущей стороной лезвия к тарелкам*;

**6, 7** (слева от тарелок) – вилка для закусочки (меньшего размера) и вилка для второго блюда (обычная столовая) *стижкой вниз*;

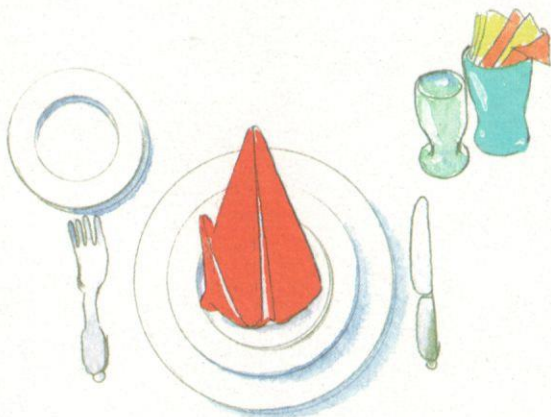
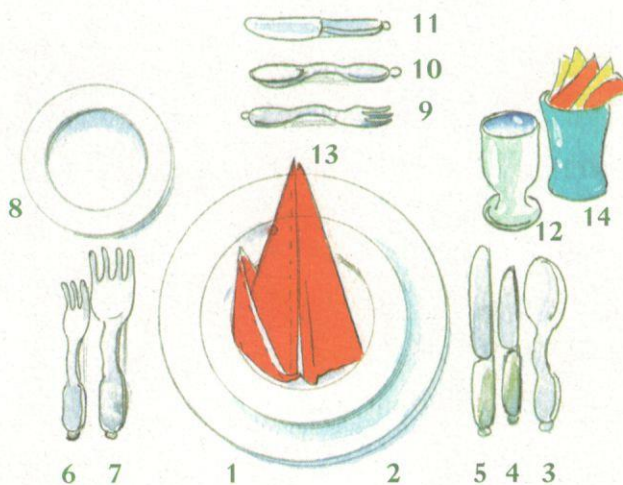
**8** (слева, перед вилками) – тарелочка для хлеба;

**9, 10, 11** (перед тарелками) – прибор для десерта: вилка зубцами вправо, ложка и нож *ручками вправо*;

**12** (перед тарелками, чуть справа от них) – бокал (или бокалы) для напитков;

**13** (на верхней тарелке) – сложенная полотняная салфетка;

**14** (справа от прибора) – стаканчик с бумажными салфетками (можно положить бумажные салфетки рядом с прибором).



Все разложено и расставлено так, чтобы не нужно было перекладывать предметы из одной руки в другую: ложку и нож обычно берут в правую руку, поэтому они лежат справа; вилку держат левой рукой, поэтому вилки лежат слева. Из двух одинаковых приборов (ножи и вилки) сначала используется тот, который лежит дальше от тарелки.

Если предусмотрен не полный обед, а только закуска, горячее блюдо и десерт, ложку класть не нужно.

**Примечание.** Такую полную сервировку стола для обеда можно увидеть, например, в ресторане. И чтобы не растеряться (чем что есть?), полезно познакомиться с ней. В домашних условиях, особенно когда стол невелик, можно ограничиться одним комплектом вилок и ножей и сменить приборы перед подачей очередного блюда; можно также сервировать десерт непосредственно перед его подачей.

Если угощение состоит из бутербродов и холодной закусочки (салатов), приборов понадобится совсем немного.

Блюдо с пирожками помещают в середину стола.

Рыбные консервы ставят в открытых баночках на блюда или выкладывают на тарелки. Бутылки и кувшины с напитками ставят так, чтобы можно было достать их с разных концов стола.

На каждое блюдо с закуской должна быть положена ложка или вилка (еду с общего блюда, из салатника берут не своей ложкой, а общей).

## Зовут к столу

**П**ринято, чтобы за стол сначала садились женщины, а среди детей — девочки. Мужчины и мальчики могут помочь дамам — отодвинуть им стулья.

За красивым столом и сидеть надо красиво: прямо, не слишком близко к столу и не слишком далеко от него, чуть наклоняясь во время еды. Невежливо разваливаться на стуле, нависать над тарелкой, класть локти на стол.

Вести себя надо так, чтобы не портить аппетита окружающим: не размазывать еду по тарелке, не катать хлебных шариков, не рассказывать «неаппетитных» историй, не причесываться и не ковырять в зубах.

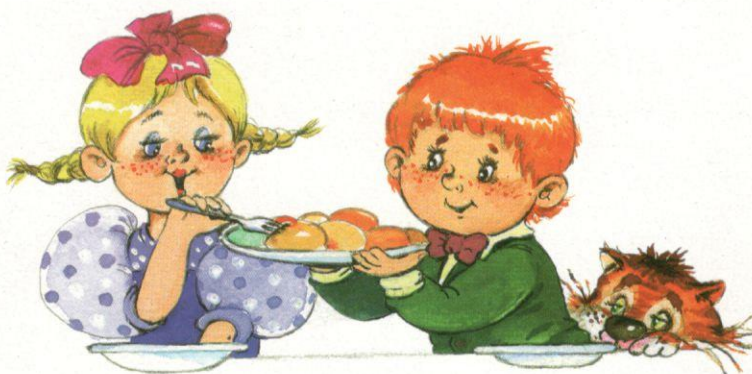
Полотняную салфетку разверните и положите на колени (**руки и рот вытирайте бумажными салфетками, после употребления скатайте их в шарик и оставьте на тарелке**).

Постарайтесь во время еды не чавкать и не сопеть. Не дуйте на суп, не облизывайте пальцы и не обгладывайте кости. Не стоит также есть слишком быстро, набивать рот едой и говорить с полным ртом.

Прибор служит только для еды, поэтому не размахивайте им, рассказывая что-либо.

Если в рот попала косточка (рыбная, фруктовая), поднесите вилку или ложку ко рту, аккуратно выплюньте на нее косточку и положите на тарелку. Вокруг тарелки не должно быть крошек, корок, клякс из соуса и варенья. Правила вежливости требуют, чтобы после еды тарелка была как можно чище. Не стоит, однако, вычищать ее хлебом.

Не тянитесь за блюдом через стол — попросите соседа передать. **Обратите внимание:** передают не тарелки к блюду, а блюдо гостю.





Ложку держат вот так. Подносите ее ко рту боком.

Доедая суп, не наклоняйте тарелку. Когда суп съеден, ложку оставьте в тарелке. *(не на скатерти)*.

Вторые блюда подаются после того, как убраны глубокие тарелки.

Если второе подается на общем блюде, нужно обойти по очереди всех гостей. **Обратите внимание:** *подавая второе, к гостю надо подходить слева, так ему удобнее брать кушанье себе на тарелку.*



Хлеб берите рукой *(не вилкой)* и не откусывайте от целого куска. Положите его на хлебную тарелочку и ешьте, отламывая *(не отрезая)* по маленькому кусочку. Когда берете салат, не сгребайте его через край салатника, а зачерпните общей ложкой — тогда край салатника останется чистым, и следующий гость не испачкает руки.

Когда закуска съедена, закусочные тарелки, вилки и ножи убирают. На сервировочные тарелки ставят тарелки с супом. **Обратите внимание:** *подавая суп, надо подходить к гостю с правой стороны.*



Если второе блюдо ставится в середине стола, то на него кладут лопаточку, вилку или ложку, чтобы каждый мог взять себе на тарелку сколько хочет.

Ручку прибора сжимайте всеми пальцами. Указательные пальцы не должны лежать на лезвии ножа и на спинке вилки, а мизинцы не должны быть отогнуты.

Когда едите, например, мясо с овощами, не разрезайте сразу весь кусок. Держа немного наклонно вилку в левой руке, а нож в правой, отрежьте кусочек, съешьте его, поверните вилку спинкой вниз (как ложку), при помощи ножа наберите на вилку гарнир и отправьте все в рот (нож при этом уже не помогает, хотя все время остается в руке; с ножа никогда не едят).

**Н**ожом и вилкой едят все, что неудобно размельчать одной вилкой: мясо, сосиски, сардельки, блинчики с начинкой, оладьи, ветчину, колбасу; можно есть так бутерброды и салаты.

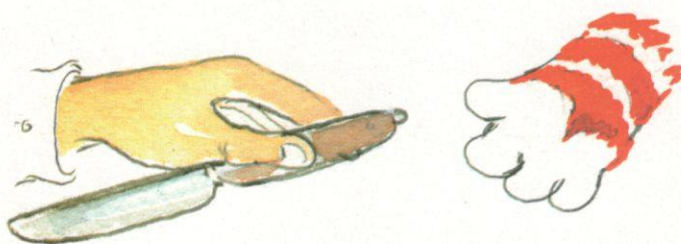
Омлет, яичницу, рубленые котлеты, сырники, овощи едят одной вилкой. Так же (одной вилкой) можно есть и рыбу: в правой руке — вилка, ею и отделяем косточки, и отправляем кусочки рыбы в рот, а в левой руке — кусочек хлеба, которым помогаем себе. Если на второе будет подана рыба, при сервировке стола столовую вилку кладут справа от тарелки, а столовый нож не кладут.

И курицу, и другую птицу лучше есть с помощью ножа и вилки.

Вот так ложкой можно аккуратно съесть яйцо всмятку. При этом *соль нельзя брать из солонки своей ложкой* — только той, что лежит в солонке, а если ее нет — чистым и сухим кончиком своего ножа.



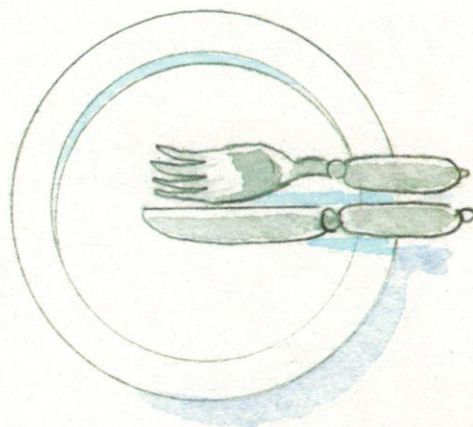
Апельсины чистят ножом — не так, как картошку, а надрезая корку крест-накрест.



Арбуз и дыню едят при помощи ножа и вилки; арбузные косточки вынимают ножом. Для компота есть десертная ложка.

**Обратите внимание:** прибор передают только ручкой вперед.

Когда кушанье съедено, положите вилку и нож на тарелку *ручками вправо* — так удобнее убирать посуду.



Вот так выглядит сервировка к чаю:

- 1 — чашка с блюдцем;
- 2 — тарелочка для торта;
- 3 — розетка для варенья;
- 4 — чайная ложечка (*вытуклой стороной вниз*);
- 5 — десертная вилка (*спинкой вниз*).

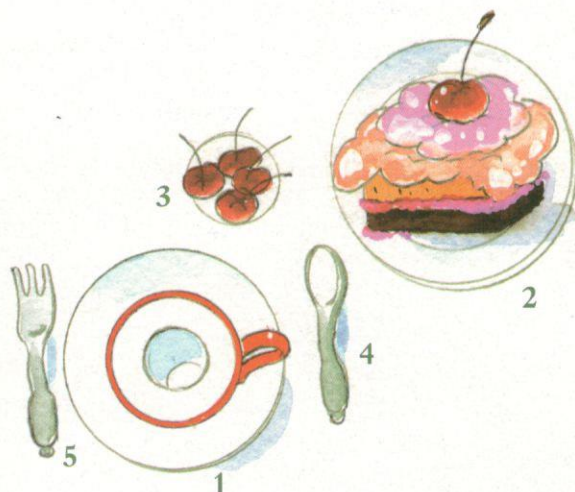
Получив чашку чая, помните, что сахар берут из сахарницы общей ложкой. Не забудьте вернуть ложку в сахарницу, не опускайте ее в свою чашку. Размешайте сахар своей ложкой, выньте ложку из чашки и положите ее на блюдце (*ложка никогда не должна торчать из чашки*). Общей ложечкой берут и варенье на свою розетку. Для лимона кладется специальная вилочка.

Печенье, пирожки, конфеты берут из вазы или с блюда рукой. Торт кладут на тарелку специальной лопаточкой. Есть его, как и пирожные с кремом, бисквит, нужно ложкой или десертной вилкой.

Если вы уже выпили первую чашку чая, не спешите просить вторую, посмотрите, все ли гости успели получить первую.

Вообще полезно присматриваться к тому, как ведут себя другие, это может помочь в затруднительном положении. Но вот замечаний за столом не делайте никому.

Помните мудрые слова: *вежлив не тот, кто облил скатерть, а тот, кто не заметил этого.*



Все время, пока гости сидят за столом, хозяйева должны не только быть приветливыми, но и внимательно следить за тем, есть ли у гостей все необходимое, не нужно ли кому-нибудь подать новый прибор. Нельзя заставлять гостя есть, если он отказывается от какого-то блюда.

Обед подходит к концу. Промокните губы бумажной салфеткой, положите салфетку с колен на стол рядом со своим местом (*не сворачивайте ее по складкам*). Можно вставать из-за стола.

Мальчики! Не забудьте помочь выйти из-за стола девочкам, отодвиньте им стулья.

