

Этикет за столом: в ход идут ножи, ложки, вилки и бокалы



Страница статьи: <https://www.yournutrition.ru/articles/etiket-za-stolom-v-hod-idut-nozhi-lozhki-vilki-i-bokaly/>

Правила этикета за столом — целая наука, которую в последнее время многие забывают, а некоторые не изучали вообще. Однако культурного человека всегда можно узнать по поведению за столом и умению обращаться со столовыми приборами. И чтобы не прослыть невежей во время похода в ресторан, важно помнить несколько основных правил.

Стоит обратить внимание на размещение столовых приборов. Ближе к краю стола расставляют закусочные или столовые тарелки, иногда, в зависимости от меню, глубокие. Слева от них располагают пирожковые. От столовой тарелки справа кладут ножи. Для них определен следующий порядок:

- обеденный нож;
- нож для рыбы;
- нож для закусок.

Нож нужно держать в правой руке так, чтобы конец ручки упирался в ладонь, а большой и

средний пальцы удерживали его с боков, указательным пальцем нужно прижимать нож сверху.

Если будет подан суп, то после рыбного ножа кладут бульонную ложку, но иногда ее располагают и за суповой тарелкой. Ложку необходимо держать таким образом, чтобы большой палец находился на ручке сверху, а ко рту подносить левым краем. Когда едят суп, то набирают в ложку столько жидкости, чтобы можно было спокойно донести до рта, не боясь расплескать. Если блюдо подали очень горячее, его не следует остужать, перемешивая, или дуть на него, дождитесь, когда оно остынет. После того, как вы окончили есть суп, ложку оставьте в тарелке, даже если вы не доели блюдо.

Десертные ложки располагаются сверху за тарелкой, их ручки должны быть повернуты вправо.

Слева от тарелки выкладывают вилки. Они тоже расположены по своему ранжиру:
большая вилка обеденная;
рыбная вилка;
закусочная вилка.

Вилку принято держать в левой руке таким образом, чтобы ее зубцы были направлены вниз, а конец ручки упирался в ладонь. Большой и средний палец должны придерживать вилку за ребра, а указательный прижимать вниз.

Сначала в ход идут приборы, расположенные с краю, а затем близлежащие к тарелке.

Также, чтобы следовать этикету, важно помнить:

те приборы, которые находятся справа от тарелки, держат правой рукой; те, что слева, конечно же, левой;

во время еды нож и вилку следует держать горизонтально над тарелкой;

нож всегда держат в руке, даже если им не пользуются;

жидкие блюда, например супы, едят ложкой, даже если они поданы в чашке;

в случае необходимости передать столовый прибор, его держат за середину;

десертные приборы, размещенные ручками вправо, берут правой рукой, и наоборот;

нельзя брать ложкой то, что можно взять вилкой;

если вы уже использовали прибор, то положите его на край своей тарелки с правой стороны.

Кроме того, по тому, как расположены ваши приборы, официанты-профессионалы поймут, будете ли вы продолжать трапезу или уже закончили. Поэтому если вы только на время прервали прием пищи, то правильно будет скрестить приборы на тарелке, причем вилку положить вверх выпуклой частью. А нож влево острием таким образом, чтобы рукоятка размещалась, как стрелка часов, указывающая на «5», а ручка вилки - на «7». Ложка и вилка, размещенные под прямым углом друг к другу, подскажут персоналу, что вы ждете второе блюдо. А если вы уже отобедали, то оба прибора нужно положить на тарелку параллельно друг другу, как будто их рукоятки смотрят на «5» часов.

Во время трапезы обратите внимание на бокалы для напитков. Наверняка, на вашем столе их будет несколько, и важно понимать, для чего именно они предназначены.

- бокалы для игристых вин и шампанского. Это высокие бокалы из тонкого и прозрачного стекла. Их форма позволяет увидеть игру пузырьков, раскрыть аромат и вкус напитка;
- бокалы для вина. Существует негласное правило, согласно которому они должны быть прозрачными, чтобы дать возможность оценить цвет вина; обязательно иметь ножку, чтобы напиток не нагревался от рук; и сужаться к краю, для того чтобы дать возможность насладиться ароматом вина;

- бокалы для бренди и виски. Они обычно высокие, потому что в эти напитки часто добавляется лед;
- бокалы для коктейлей имеют красивую форму, зауженную в середине и расширяющуюся к верхнему краю;
- коньячные рюмки имеют маленький размер, в них подается не только коньяк, но и десертный ликер.

Запомните: чем больше емкость, тем меньше градусов должно быть в напитке.

Также важно знать, как правильно пользоваться салфетками, которые являются неотъемлемым атрибутом сервировки стола. Салфетку следует развернуть, сложить вдвое и положить на колени сгибом к себе. Испачканные руки нужно вытирать верхней частью салфетки, а губы при необходимости просто промокнуть. Именно салфетка призвана обеспечивать чистоту и опрятность во время трапезы, поэтому не следует ею пренебрегать.