

Этикет (от французского *etiquette* – ярлык, этикетка) означает форму, манеру поведения, правила учтивости и вежливости, принятые в том или ином обществе.



Застольный этикет включает в себя несколько важных моментов:

- ▣ правила поведения за столом
- ▣ правила пользования столовыми приборами
- ▣ правила пользования салфетками
- ▣ правила употребления некоторых блюд



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Не следует опаздывать к столу и ждать неоднократного приглашения.
- Руки перед едой должны быть тщательно вымыты.
- Садиться и вставать из-за стола можно только с разрешения присутствующих; раскачиваться на стуле нельзя.



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Сидеть за столом следует прямо. Туловище должно быть удалено от края стола примерно на ширину ладони.
- Руки до изгиба кисти (но не до локтя) лежат на столе, локти должны быть прижаты к туловищу.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

- ▣ При использовании ложки её подносят ко рту, не наклоняясь над тарелкой.
- ▣ Чтобы с ложки не капало, её не следует переполнять .



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

- Если еда прервана, столовые приборы кладут на край тарелки (ручками на стол)
- После окончания еды, столовые приборы кладут на тарелку крест-накрест или параллельно друг другу.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку не следует оставлять нетронутой. То, что человек ею не пользуется, выдает, что он неряха.
- Салфетку следует развернуть после того, как свою развернёт хозяин.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфеткой не вытираются, ею просто промокают рот.
- Если еда закончена, салфетку оставляют справа от тарелки, если вам надо покинуть стол ненадолго – слева.
- Ни в коем случае нельзя бросать салфетку в тарелку.



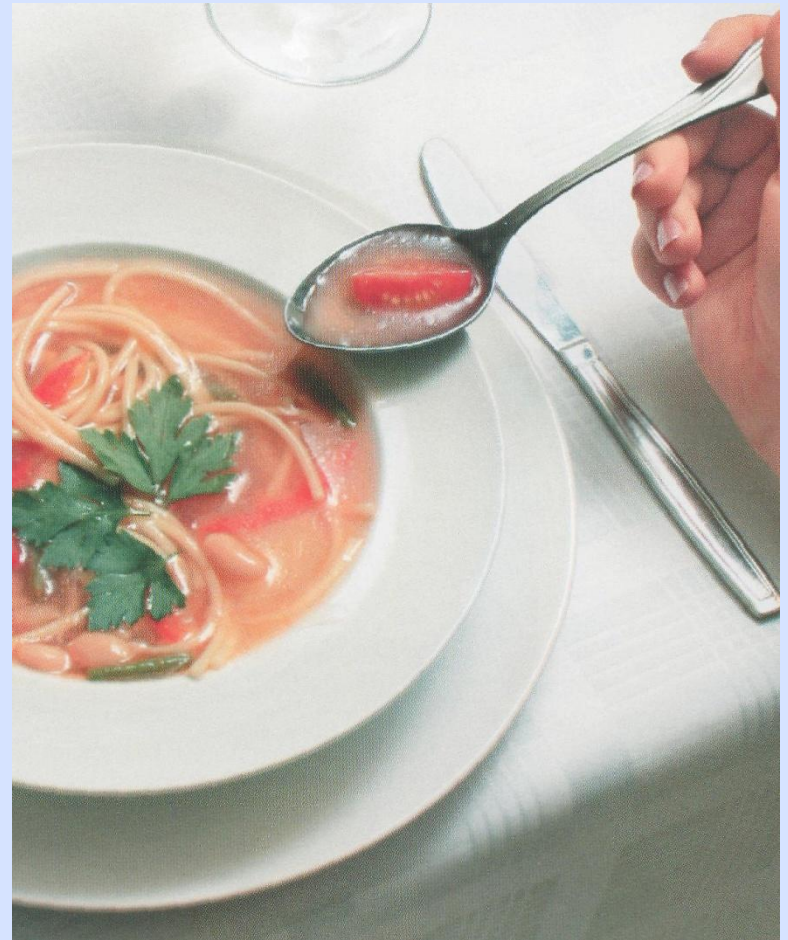
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку складывают вдвое и кладут на колени сгибом к себе.
- Салфетку не заправляют ни за пояс, ни за воротник.
- Пальцы вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.
- Мужчина кладёт салфетку на левое колено.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ СУПОВ

- Следует набирать в ложку столько супа, сколько можно съесть за один приём.
- Нельзя наклонять тарелку к ложке супа.
- Не рекомендуется стучать ложкой о тарелку.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД



- Мясо едят с помощью ножа и вилки.
- Мясо следует нарезать не всё сразу, а постепенно, по мере приёма в пищу.
- Нарезать мясо, отделяя на вилку небольшой кусок.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

- ▣ Рыбу едят с помощью рыбного прибора . Вилкой необходимо придерживать кусочек рыбы, а с помощью рыбного ножа отделять кости.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

- ▣ Блюда из птицы едят с помощью ножа и вилки.
- ▣ Вилкой, повернутой зубцами вниз, следует придерживать мясо на тарелке, а ножом осторожно срезать кусочки мяса.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ СПАГЕТТИ



- Спагетти едят , держа ложку в левой руке, а вилку в правой.
- Подцепив вилкой 2-3 нитки макарон, наматывать их движением «на себя», при этом вилка должна упираться в углубление ложки.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ХЛЕБА

- Нельзя откусывать хлеб от целого ломтя и крошить хлеб в тарелку.
- Следует есть хлеб, отламывая небольшие кусочки.
- Масло на хлеб намазывают специальным ножом, положив хлеб на тарелку.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ЗАКУСОК

- Грибы в любом виде принято есть вилкой и ножом.
- Если салат подаётся на отдельной тарелке, есть его необходимо из неё же с помощью вилки.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ДЕСЕРТА



- Бисквитные пирожные едят с помощью десертной вилки или чайной ложки, держа её при этом в левой руке.
- Песочные или слоёные торты едят с помощью десертных ножа и вилки.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ЯИЦ

- ▣ Яйцо всмятку необходимо поместить в пашотницу.
- ▣ Затем закусочным ножом срезать верхнюю часть и положить её на тарелку.
- ▣ Содержимое яйца следует есть ложкой.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ КРЕВЕТОК

- ▣ Не рекомендуется разламывать креветки пополам, чтобы извлечь мясо.
- ▣ Неочищенные креветки нужно взять в левую руку, а правой вывернуть хвостовой плавник.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ БЛИНЧИКОВ

- Блинчики с начинкой принято есть с помощью ножа и вилки, отрезая небольшие кусочки.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ФРУКТОВ

- Груши и яблоки едят, разрезав на дольки и вырезав сердцевину. У яблок предварительно очищают кожуру.
- Киви рекомендуется есть с помощью острой ложечки для фруктов.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ФРУКТОВ

- ▣ Клубнику подают очищенной от зелени и едят, не разминая её с сахаром или сливками.
- ▣ Бананы принято есть с помощью ножа и вилки, отрезая небольшие дольки справа налево.

