

Правила поведения за столом для детей и взрослых

Красиво сесть за стол.

Мужчины и мальчики помогают дамам. Кавалер, ухаживающий за дамой, легко и красиво отодвигает стул от стола. Надо взять стул за спинку, приподнять его и передвинуть. Чтобы стул не выскользнул из рук, следует браться не за верхнюю часть спинки, а за боковины, большие пальцы рук — с внешней стороны. Дама встает между стулом и столом, как можно ближе к столу, чуть сгибая ноги в коленках. Кавалер придвигает стул к ее ногам. Она садится и обязательно словами и улыбкой благодарит его за помощь.

Уметь пользоваться салфеткой.

Полотняную салфетку, сложенную пополам, кладут на колени, чтобы она защищала костюм от крошек и капель. Ею нельзя вытирать нос или лоб, можно лишь промокнуть уголки губ. Когда мы едим, салфетка лежит на коленях. Выходим из-за стола, кладем ее аккуратно сложенной между пирожковой и закусочной (столовой) тарелками. Когда совсем закончили трапезу, положим салфетку на пирожковую тарелку. Эта салфетка во время всего застолья не меняется. Если она упала на пол, ее надо поднять, отряхнуть и снова положить себе на колени.

Бумажные салфетки меняют со сменой блюд и по мере надобности. Промокнув губы, сложите салфетку так, чтобы следы губ оказались внутри ее, и положите салфетку под закусочную тарелку. Закончив, есть блюдо, вытрите салфеткой губы, затем руки (а не наоборот) и положите ее на использованную тарелку. Новое блюдо на новой тарелке едим новыми приборами и пользуемся новой бумажной салфеткой.

Как есть суп.

Левой рукой придерживаем суповую тарелку. Столовая ложка в правой руке: ее ручка лежит на среднем пальце, а большой и указательный ее придерживают. Ко рту ложку подносим чуть наискось, не захватываем ее губами, а сливаем содержимое в рот. Очень горячий суп не прихлебываем и не дуем на него, подождем, пока он немного остынет. Наклонять или нет тарелку, чтобы собрать из нее остатки супа? В гостях мы не доедаем суп, а дома можно осторожно, чтобы не испачкать скатерть, наклонить тарелку от себя. Чтобы капельки супа не капали на стол или одежду, ведем ложку в тарелке не к себе, а от себя. Тогда капли упадут в тарелку. Во время еды не кладем ложку на стол: она либо в руке, либо в тарелке. Если еще едим, ложка лежит углублением вниз, закончили есть — положим углублением вверх. Ее ручка направлена к правой руке.

Умение пользоваться ножом и вилкой.

Ножом разрезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, ветчину, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши. Владея этими столовыми приборами, мы легко нарежем удобные для еды кусочки, ломтики и дольки. Тогда зубам будет значительно легче раскусить, а желудку перемолоть и переварить пищу. А на человека, пытающегося прожевать большие куски, смотреть неприятно.

В правой руке держат нож, лезвием вниз, в левой — вилку, зубчиками вниз, если пищу (мясо, колбасу, сыр) надо прокалывать, или зубчиками вверх, если кладем на вилку гарнир. Следует правильно держать нож и вилку: ручки (черенки) приборов находятся в ладонях, придерживаем их большими и средними пальцами, а кончики указательных опираются на них. Оба прибора одновременно либо в руке, либо на тарелке. Положим нож и вилку на тарелку, возьмем в руки кусок хлеба или бокал с водой. Когда мы прожевываем пищу или что-то рассказываем, нож и вилку держим в руках так, чтобы кончики приборов лежали на краю тарелки.

Во время перерыва в еде кладем приборы на тарелку так: нож лезвием к центру тарелки ручкой вправо — к правой руке, вилку зубчиками вниз ручкой влево — к левой руке. Когда закончили есть, нож кладем так же, а вилку — слева от ножа, зубчиками вверх.

Не следует разрезать мясо на несколько кусочков, а затем, отложив нож, есть только вилкой: мясо быстро остынет и станет невкусным. Отрезаем кусочек, съедаем, отрезаем следующий. Вот несколько простых, но важных советов:

- ◆ чтобы не испачкаться, отрезаем кусочек подальше от себя;
- ◆ вилку держим крепко, чтобы кусок не выскользнул, и под небольшим наклоном;
- ◆ нож двигаем легко и свободно вдоль зубчиков вилки, отрезая небольшой кусочек, чтобы легко его прожевать;
- ◆ если вилка осталась в большом куске, то, придерживая этот кусок ножом, вынем вилку; проткнем ею отрезанный кусочек и поднесем ко рту.

Нож не только разрезает пищу, он помогает положить гарнир на вилку. Двигая по тарелке вилку зубчиками вверх, набираем на нее гарнир, а нож придерживает его, словно заборчик. Никогда не следует накладывать гарнир на вилку ножом.

Ко рту подносим только вилку, а не нож. Если вас попросили подать столовые приборы, протяните правой рукой нож или вилку ручкой к попросившему. Держите прибор в том месте, где его ручка соединяется с лезвием.

То, что можно легко разделить вилкой, едим без ножа: вареную картошку, котлеты, омлет. Вилку держим в правой руке, а левой придерживаем тарелку: большой палец лежит на краю тарелки, остальные — под краем.

Как есть бульон.

Бульон подают в чашке с блюдцем. На блюдце под ручкой чашки лежит десертная ложка. Иногда хозяйки кладут десертную ложку не на блюдце, а на стол, справа от чашки. Во время еды чашку поворачиваем ручкой влево и придерживаем ее левой рукой. Удобнее поворачивать чашку рукой к себе, а не от себя (по часовой стрелке).

Десертной ложкой едим бульон из чашки. Как суп, его остатки можно допить. Для этого повернем чашку ручкой вправо и правой рукой поднесем ее ко рту, левой же придерживаем блюдце. Есть специальные бульонные чашки — с двумя ручками: их не надо поворачивать, но и допивать из них не следует.

Как есть хлеб.

Кусок хлеба берем из хлебницы рукой, стараясь не касаться других кусков, и кладем на свою пирожковую тарелку.левой рукой отламываем от куска небольшой кусочек и съедаем. Если нет хлебной тарелки, заменим ее бумажной салфеткой. Пирожок к бульону тоже лежит на этой тарелке, но мы его не разламываем, а подносим левой рукой ко рту и откусываем.

Не рекомендуется с помощью хлеба класть еду на вилку — для этого используют нож. Только совсем маленькие дети так поступают. Нельзя играть хлебом: делать из него шарики и катать по столу.

У каждого из нас может случайно разбиться бокал, пролиться вода, салат попасть на скатерть. В таком случае обязательно скажите хозяйке дома: «Простите меня, я это сделал нечаянно». Но не привлекайте к своей ошибке большого внимания, т.е. не хмурьте брови, не плачьте, не жалуйтесь. Чтобы не произошло подобных неприятностей, не протягивайте руки через стол к блюду, стоящему от вас далеко, а попросите передать или положить вам на тарелку угощение. Не кладите на тарелку более двух закусок, например, колбасу, ветчину, шпроты, огурец, помидор и др. Съешьте одно — положите другое.

За столом мы не только едим, но и общаемся: разговариваем, слушаем, улыбаемся. Но разговариваем негромко, немного и со свободным от пищи ртом. Никогда не говорим за столом плохо о приготовленных блюдах, а также о том, что может испортить аппетит и настроение.

Уважая сидящих рядом, мы не поворачиваемся к ним спиной: сидим прямо, поворачивая только голову. Из-за стола выходить не спешим. Есть правило: первой садится за стол и выходит из-за стола хозяйка дома.