**ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ**

На завтраках, обедах, ужинах кладется несколько ножей (справа от тарелки) и вилок (слева от нее). Пользоваться ими надо от краев к центру (к тарелке), по очереди при смене блюд.

**Хлеб и бутерброды**

Правила хорошего тона - хлеб берется не вилкой, а руками. Хлеб ножом лучше не резать, а отламывать маленькие кусочки от куска, взятого из хлебницы. При закуске, например, если это ветчина, не стоит класть ее на кусочек хлеба, лучше съесть ее с помощью ножа и вилки. При желании небольшие кусочки хлеба можно намазывать маслом, при этом масло берем понемногу из масленки на край собственной тарелки. Более свободно обходимся с хлебом за завтраком: можно намазать кусок хлеба маслом и откусывать от прямо от куска, а еще вкуснее на такой кусочек хлеба положить ветчину или сыр, это будет уже бутерброд. Чтобы бутерброд было удобнее есть, его разрезают в своей тарелке, пользуясь ножом и вилкой. Не нужно оставлять надкусанные кусочки и катать из мякиша шарики.

**Колбаса**
Столовый этикет - если колбаса подана неочищенной, то каждый кусочек очищают на тарелке ножом и вилкой. Сухую колбасу едят с кожицей. Сосиски в тонкой кожуре можно съесть вместе с ней, а толстую кожицу, воизбежании желудочных неприятностей, лучше снять.

**Паштет**
Паштет едят с помощью вилки, отделяя по кусочку. Намазывать паштет на хлеб можно только в одиночестве или семейном кругу.

**Яйца и яичница**
Яйцо всмятку вставляем в специальную рюмочку, затем краем ложечки ударяем близко к верхушке и снимаем ее. Такое движение должно быть быстрым и энергичным, иначе верхушка не отскочит. Но если именно так и произошло, можно снять ее пальцами. Есть яйцо нужно ложечкой. Яичницу можно есть ложечкой или вилкой в зависимости от консистенции.

**Супы**
Не надо мучить себя вопросом в какую сторону наклонить тарелку с супом, просто небольшое количество супа оставляют в тарелке. Ни во время еды, ни после ложку из супа не кладут на стол, а оставляют ее в тарелке. Бульоны, супы, которые подают в чашках, пьют как кофе или чай, не пользуясь ложкой. Ложку используют, когда хотим выловить плавающие в супе гренки, яйцо или кусочки мяса. При еде первого блюда (суп, бульон, консоме) не следует набирать полную ложку, чтобы не расплескивать с нее. Жидкость сливать в рот тихо, не "схлебывать". Нельзя остужать первое блюда, дуя на него - если горячо, подождите пока остынет. Иногда первое подается в чашках. Знатоки говорят, что если чашка о двух ручках, то из нее нужно пить первое, как чай или кофе. На практике приходилось наблюдать отступление от этих правил. В подобных случаях - общий совет, поступайте как ваши соседи по столу, ошибки не будет.

**Курица**
Курица в бульоне - одновременно первое и второе, так что сначала ложкой едят бульон, а затем с помощью вилки и ножа доедаем аппетитные кусочки курицы.

**Мясо**
Правила хорошего тона - мясные блюда не разрезаются сразу, а от них постепенно отрезаются маленькие кусочки. Не следует отрезать и класть в рот большие куски. Так же поступают с блюдами из птиц, дичи (куры, утки, рябчики и др.). В кругу близких друзей допускается "обгладывать" косточки, беря их в руки. На Западе и у нас это иногда делается хозяйкой и хозяином дома для того, чтобы показать гостям, что им очень рады, считают их "своими" и просят быть "как дома".

**Рыба**
Столовый этикет - рыба как в холодном, так и в горячем виде не допускает ножа. Исключительно пользуемся ножом для маринованной селедки. Если к рыбе поданы специальные приборы - лопатка и вилка, то лопатку берем в правую руку (она выполняет роль ножа), а вилку в левую. Вилкой придерживаем кусочек, лопаткой отделяем кости. Если подаются две вилки, то правая используется для отделения костей, левой же отправляем кусочки рыбы в рот. В крайнем случае, если в нашем распоряжении только одна вилка, берем ее в правую руку, а в левую - кусочек хлеба. Теперь хлеб служит для придерживания кусочка рыбы, а вилка - для отделения костей, с ее помощью подносим кусок ко рту. Если в тарелке окажется рыба целиком (вареная или копченая), то вначале отделяем от скелета верхнюю часть филе, съедаем, потом отделяем позвоночник и косточки, откладываем в сторону и съедаем вторую часть филе. Заблудившуюся во рту рыбью косточку незаметно кладем кончиком языка на вилку.

**Птица**
Застольный этикет - птицу едят с помощью ножа и вилки. При этом стоит смириться с тем, что на косточке останется немного мяса. В домашних условиях можно позволить себе взять куриную ножку в руки.

**Сыры**
На Западе, особенно во Франции, Бельгии, Швейцарии, принято предлагать после рыбных и мясных блюд сыры, в наборе 5-6 сортов, в расчете на разные вкусы. Сыры обычно берут в небольших порциях. Вас не осудят, если возьмете от двух и даже ("на пробу") трех сортов.

**Раки**
Раков съесть с помощью вилки и ножа сложно, так что остается только прибегнуть к помощи собственных пальцев. Но заранее позаботесь о салфетках.

**Фрукты**
Когда подают фрукты - не разглядывайте их, выбирая "получше": это оскорбление хозяйке дома, ибо подразумевается, что она позаботилась, чтобы гостям были поданы только отборные фрукты. Поэтому сразу берите тот или те фрукты, которые взять удобнее. Совершенно недопустимо перебирать фрукты пальцами, ощупывать их.

**Чай, кофе**
Застольный этикет - кофе не нужно подавать с заранее разведенным в нем сахаром или сливками. Все это подается отдельно, и каждый берет все по своему вкусу. И у нас и на Западе многие пьют кофе без сливок и без сахара. То же - с чаем. Опуская в кофе, чай кусочки сахара, делайте это осторожно, чтобы не обрызгать соседа. Ложечку чайную употребляют только для того, чтобы размешать сахар и сливки в кофе (чае). После этого ее кладут на блюдце, где она и должна оставаться.

Оставлять ли часть кушанья недоеденной? Главное заключается в том, какую часть вы оставите (если оставите). При решении этого вопроса обычно помогает меню, которое кладется перед гостем, чтобы он соразмерил свой аппетит с ожидающими его кушаньями. При этом нужно иметь в виду, что на Западе, как и у нас рыбными и мясными блюдами гостей обносят дважды. Если кушанья вкусные, то на Западе большей частью не стесняются положить себе при втором обносе еще "немного". Вот от этого "немного" и оставляют (но не всегда) небольшой остаток. Если вы этого не сделаете - хозяйка будет только польщена, значит, ее стол вам понравился. Если меню слишком обильно, или блюдо вам не понравилось, то вы не обязаны при втором обносе брать от него еще. В таких случая вам следует положить рядом нож и вилку острыми концами внутрь тарелки справа - это знак обслуживающему персоналу, что вы второй раз это блюдо брать не будете, и у вас немедленно заменят прибор под следующее. Если же блюдо вам понравилось и вы решили, что возьмете его при втором обносе, то, покончив с первой порцией, положите нож (справа) и вилку (слева) также острыми концами во внутрь тарелки: вам предложат это кушанье при втором обносе.

**Пользование столовыми приборами**

Сев за стол, осмотритесь, обратите внимание на то, как сервирован стол. Посуды и приборов вроде бы много, но каждый на своем месте, у каждого своя роль. Прямо перед вами закусочная (или мелкая столовая, а на ней закусочная) тарелка. Слева от нее — пирожковая тарелка или бумажная салфетка. Справа от тарелки — ножи и ложки, а слева — вилки.

Перед тарелкой расположены десертные приборы или один прибор — обычно десертная или чайная ложка.

За десертными приборами стоят фужер и рюмки. На закусочной тарелке лежит салфетка.

Затем ваше внимание привлекут закуски, которые выставлены на стол. Быстро и не очень сосредоточенно рассматривая закуски, вы одновременно прикидываете для себя, какие вы обязательно попробуете, а от каких воздержитесь.

Большое количество различных приборов около вашей тарелки и обилие закусок на столе не должно вас смущать. Напротив, как не порадоваться обильному и вкусному угощению, которым потчует вас радушная хозяйка!

Только невольно возникает вопрос, как правильно пользоваться всеми этими приборами и салфеткой.

Правила поведения за столом - правильно и умело пользоваться предметами сервировки — это в первую очередь использовать их только по назначению.

Прежде всего нужно запомнить, что все приборы — ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, — левой рукой.

Десертные приборы, расположенные ручками вправо, берут правой рукой, а ручками влево — левой рукой.

**Салфетки**

Салфетки бывают различной величины. К завтраку, обеду, ужину подают салфетки большого размера (35х35 см - 45х45 см), а к кофейному чайному столу - меньших размеров (25х25 см - 35х35 см). Такой же величины салфетки идут к десертному столу, столу "а ля фуршет" и к коктейльному столу.

Цветные салфетки, как с бахромой, так и без нее, подаются только к чайному и кофейному столам. Во всех остальных случаях салфетки должны быть подрублены.

Салфетки должны подходить к скатерти, посуде. Они могут быть одного цвета со скатертью, но отличаться тоном (например, ярко-зеленая скатерть, светло-зеленые салфетки), или иметь другую окраску (синяя скатерть, желтые салфетки; бордовая скатерть, алые салфетки). Если стол покрывают двойной скатертью, то салфетки должны быть такого же цвета, что и основная скатерть. Сложные салфетки кладут на закусочные тарелки или слева от них. Если салфетки кладут слева от тарелок, то их можно вдеть в металлическое или плетенное кольцо. Конечно, если стол будет сервирован керамической посудой, то кольцо для салфеток лучше взять керамическое.

Складывая салфетки, надо стараться как можно меньше касаться их руками. Перед едой салфетку следует расстелить на коленях так, чтобы в случае надобности ею можно было легко воспользоваться. Этой салфеткой слегка промокают только уголки рта. После трапезы салфетку складывают и кладут справа от тарелки.

**Общие правила поведения**

Крайне невежливо говорить за столом о ваших вкусах - что вам нравится и что не нравится, о диетических предписаниях, сделанных врачом, о влиянии на ваше здоровье той или иной пищи и т.п. О некоторых из этих вопросов (в случаях крайней, действительной необходимости!) допустимо в скромной форме предупредить при получении приглашения. Ваши пожелания будут учтены пригласившими. "На трапезу не опаздывают!" - этого французского правила очень твердо придерживаются на Западе. Наши хозяйки также очень не любят, когда гости опаздывают к завтраку, обеду или ужину. Спросите у них - они объяснят вам причину этого. Опоздание не должно превышать протокольно допустимого лимита - 15 минут. После получасового опоздания вы не вправе обижаться, если за стол сядут без вас или вам не предложат уже прошедшего блюда: вы нарушили "конвейер", по которому идет обслуживание стола. В силе остается правило, которому следовали еще древние римляне: "опоздавшим - кости". Да и отведенное вам место за столом может быть занято другим, и вам также нужно воспринять это без обиды, как справедливое опоздание.
Разговор за столом следует вести с обоими соседями (соседками), не отдавая видимого предпочтения одному (одной) из них. Если вы оказались за столом рядом с незнакомыми вам людьми, можно представиться им, если это женщина или мужчина старше вас. Считается крайне невежливым рассматривать, чисты ли тарелки, стаканы и т.д., и совершенно недопустимо протирать их салфеткой или носовым платком. Если они кажутся вам (и даже являются на самом деле) недостаточно чистыми - терпите, не морщась и не показывая ни малейших признаков недовольства. Это не лишает вас возможности сделать выводы на будущее, если вы снова получите приглашение в этом дом. Такую же стоическую позицию нужно занять, если в кушании попадется что-либо несъедобное (шепочка, волос и т.п.), что случается и в "лучших домах Филадельфии". Ни в коем случае не следует показывать и малейших признаков ваших ощущений. Отодвиньте "находку" в край тарелки, прикройте гарниром и продолжайте трапезу, как ни в чем не бывало.
Выходить из-за стола можно лишь после того, как вышла хозяйка дома и все присутствующие дамы. Как только встала ваша соседка - отодвиньте от стола ее стул, пропустите ее на выход.
 **Что и с чем пить**

К рыбным блюдам лучше всего подавать белые сухие или полусухие вина
К птице, дичи, говядине или баранине - сухое красное вино
Если на вашем столе присутствуют такие экзотические блюда, как "индейка в абрикосах", то по рекомендациям гурманов, следует выставить на стол вина смешанных белых и красных сортов или розовые вина, к сладким - сухие
Шампанское, в принципе, универсальный напиток, его можно подавать практически к любым блюдам. Ну, а к кофе, как известно, лучше предложить ликер или коньяк
Водку можно предложить либо к холодным закускам, либо - к основному горячему блюду. Водка должна подаваться на стол в сильно охлажденном виде, можно даже со льдом
Существует еще такая вещь, как аперитив, который предлагается гостям прежде, чем они сядут за стол, и служит для возбуждения аппетита. В качестве апперитива вы можете предложить сильно охлажденный вермут, мартини, виски или какое-нибудь ароматизированное вино

**Каждому напитку - свой бокал**

Красное сухое вино желательно подавать в фужерах на высокой ножке, белое же - в похожих, но меньших по размеру
Десертное - в небольших округлых бокалах, а в узких - вино типа херес
Для шампанского хорошо подходят бокалы узкие, в форме кубка или широкие на высокой тонкой ножке, в форме чаши&
Рюмки для аперитива, коктейля, ликера или коньяка могут иметь самые разнообразные формы, но должны быть небольшими по размеру
Рюмки для виски должны иметь толстое, прозрачное дно, чтобы при минимальном количестве напитка создавалось ощущение того, что его в бокале много. Самые маленькие рюмки-стопочки предназначаются для водки
Бокалы для грога и пунша должны быть высокими, широкими и сделанными из толстого стекла, чтобы стекло не лопнуло от высокой температуры
Для безалкогольных напитков - минеральной воды или сока - существуют бокалы в виде высоких стаканов