**Содержание**

Введение

1. Секрет правильного выбора

1.1 Тарелки

1.2 Столовые приборы

1.3 Бокалы

2. Азы застольного мастерства

3. Магистратура застольных наук

3.1 Хлеб

3.2 Закуски

3.3 Первое

3.4.Рыбный день

3.5 Мясо

3.6 Птица

3.7 Гарниры и им подобные

3.8 Десерты

Заключение

Литература

**Введение**

Тема реферата « Застольные премудрости» по дисциплине «Этика».

Предстоит деловой обед с партнерами, праздничный банкет, ужин при свечах в ресторане... И все бы хорошо, да только мучают смутные опасения: как бы не растеряться среди всех этих ножей, вилок и тарелок праздничной или официальной сервировки. Казалось бы, бери нож и вилку, да и ешь как обычно — ан нет, столовый этикет, как и любой из его «собратьев», предполагает строгое выполнение определенных норм и правил. А кому хочется прослыть невеждой!

В небезызвестном романе Джонатана Свифта жители страны Лилипутии постоянно воевали между собой. Яблоком раздора, поделившим страну на два лагеря, стало обыкновенное яйцо, а точнее, дилемма, с какого конца его следует есть. Надеемся, при посещении ресторана или во время официального обеда до войны дело не дойдет, тем не менее, знать премудрости этикета обязан каждый.

Цель работы – ознакомится с секретами правильного выбора тарелок, столовых приборов, бокалов; азами застольного мастерства; правильным потреблением хлеба, закусок, первых, мясных и рыбных блюд, блюд из птицы, гарниров и десертов.

**1. Секрет правильного выбора**

Правила поведения за столом существуют вовсе не для того, чтобы добавить нам проблем, — наоборот, если изучить все тонкости и строго соблюдать их, то потребление пищи будет максимально удобным и приятным.

Сначала рассмотрим основные типы приборов на примере распространенного варианта официальной сервировки.

**1.1 Тарелки**

Напротив спинки стула, в двух сантиметрах от края стола располагают тарелку для основного блюда, а на ней может быть тарелка поменьше — закусочная. Если вы закажете салат (или же он заранее предусмотрен меню), то официант поставит тарелку с ним на основную, то же будет в случае, если подадут суп.

Чуть выше или слева от основной тарелки находится небольшая тарелочка для хлеба (пирожковая), на ней — нож для масла.

**1.2 Столовые приборы**

Для начала запомним основное правило,приборы используют в той последовательности, в которой они разложены по отношению к тарелке (начиная с крайних, дальних от тарелки):

- справа налево: малый нож для закусок (закусочный), столовая ложка (может подаваться отдельно, вместе с супом), нож для рыбы (редко) и большой обеденный нож для основного блюда;

- слева направо: малая вилка для закуски, вилка для рыбы и большая вилка для основного блюда.

Горизонтально за основной тарелкой лежат десертные ложка или вилка и нож.

При сервировке стола кладут не более двух-трех вилок и двух-трех ножей, поскольку все приборы одновременно не используются. Остальные по необходимости подаются к соответствующим блюдам.

**1.3 Бокалы**

Чуть выше приборов справа вас может ожидать целая армада всевозможных бокалов. Но все не так страшно, потому что соблюдается тот же принцип: бокалами пользуются в порядке употребления напитков, а каждый напиток обычно соответствует определенному блюду.

Бокалы располагают в ряд, наискосок или, к примеру, треугольником. Справа может находиться небольшая рюмка, предназначенная для аперитива. Она понадобится в первую очередь. Чуть левее — бокал для белого вина, которое обычно подают с рыбными блюдами, за ним, чуть побольше, — для красного, следующий — для шампанского. Также могут подать большой бокал для воды или фруктовых напитков. Если планируется подавать коньяк или другие напитки, то на столе обязательно будет посуда и для них.

сервировка столовый прибор этикет

**2. Азы застольного мастерства**

Теперь нужно вспомнить, как вести себя за столом и пользоваться приборами.

За столом следует сидеть прямо, на всем сиденье (а не на краешке стула), только слегка наклоняясь над тарелкой. Не расставляйте локти, они должны быть прижаты к бокам, а уж локти на столе — недопустимый моветон. Не следует впадать в крайности: усаживаться слишком далеко от стола или же вплотную — тут, как и в любом деле, нужна золотая середина.

Салфеткуиз такни кладут на колени сложенной вдвое — так, чтобы ее верхняя часть была короче на два-три сантиметра (после еды будет удобнее вытереть пальцы о верхнюю часть салфетки, не запачкав при этом одежду). Прежде чем взять бокал, салфетку прикладывают к губам, чтобы на стекле не осталось жирных пятен.

Лицо салфеткой не вытирают — допустимо лишь слегка вытереть губы. Также ее не заправляют за пояс или воротничок одежды.

Поднимаясь из-за стола, салфетку оставляют справа от тарелки. Тщательно складывать ее не нужно — достаточно положить таким образом, чтобы она не развернулась и не упала на пол. Бумажную салфетку слегка сминают и кладут на использованную тарелку.

Итак, что касается столовых приборов: все приборы, расположенные справа от тарелки, берут правой рукой, те, что слева, — соответственно, левой.

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

Ножнужно держать так, чтобы кончик ручки упирался в середину ладони. Средний палец прилегает к ручке ножа, большой вытянут вдоль нее. Указательным пальцем надавливают на ручку при резании; при этом необходимо следить, чтобы он не соскальзывал к лезвию. Безымянный и мизинец прижимают к ладони.

Вилку держат двумя способами. Когда необходимо отрезать или наколоть, например, кусочек мяса, — выпуклой стороной вверх. Ручка слегка упирается в ладонь, большой и средний палец располагаются по краям, указательный — сверху, а безымянный и мизинец должны быть слегка согнуты и прижаты к ладони.

При употреблении мягкой или мелкой пищи (к примеру, гарниров) вилку переворачивают зубцами вверх. Накладывать пищу на вилку ножом нельзя — им можно лишь слегка «помочь».

Нож и вилку во время еды следует держать под углом к тарелке, а не перпендикулярно, иначе вилка может соскользнуть, и на скатерть полетят кусочки еды.

Ложкудержат большим и указательным пальцами за ребра, а согнутым средним поддерживают снизу. Мизинец и безымянный прижаты к центру ладони.

Приборы во время еды постоянно держат в руках (недопустимо класть их на стол по очереди). Если же необходимо на какое-то время прервать трапезу (но вы еще собираетесь к ней вернуться), вилку и нож кладут на тарелку, скрестив их таким образом, чтобы ручка вилки была направлена влево, а ножа — вправо, острием к центру тарелки).

Во время непродолжительной беседы кончики приборов нужно держать на тарелке или же положить нож и вилку, прислонив их к краям тарелки справа и слева так, чтобы ручки находились под углом к краю стола.

Окончив трапезу, нож и вилку (зубчиками вверх) кладут на тарелку параллельно друг другу, слегка развернув ручками вправо.

Если вы уронили прибор, — не пытайтесь поднять его, а попросите другой.

Если вы допустили какую-либо оплошность за столом (уронили или пролили что-нибудь), не нужно извиняться, привлекая тем самым внимание окружающих. Если же ошибку допустил кто-либо из присутствующих, сделайте вид, что не заметили этого.

**3. Магистратура застольных наук**

Если бы этикет употребления пищи ограничивался умением пользоваться столовыми приборами, то конфузов было бы меньше. Потренировался себе дома на отбивных — вот и вся наука. А к ложке мы и подавно с детства приучены. Но не тут-то было. Чуть ли не для каждого блюда существуют свои правила, а к некоторым — например, к рыбным — подают отдельные приборы.

**3.1 Хлеб**

Хлеб и булочки берут руками с общей тарелки (ни в коем случае не накалывайте хлеб вилкой и не режьте его ножом!) и кладут на специальную пирожковую тарелочку, расположенную слева от каждого прибора, на нее же кладут и масло. Есть хлеб, откусывая от большого куска, не принято: необходимо каждый раз отламывать небольшие кусочки.

Также не стоит намазывать маслом большой кусок хлеба. Нужно отломить небольшой кусочек, намазать его маслом и сразу съесть.

**3.2 Закуски**

Бутербродыедят ножом и вилкой. Сливочное **масло** берут специальным ножом. Если оно поделено на порции, можно взять своим ножом, положить на пирожковую или закусочную тарелочку с правой стороны, а потом намазывать на хлеб.

Сырберут специальной вилкой на свою тарелку, после чего кладут на ломтик хлеба или булки. Плавленый сыр намазывают на хлеб ножом для сливочного масла.

Колбасу и ветчинуподают на стол нарезанными и очищенными от оболочки. Ломтики кладут специальной вилкой на тарелку и едят ножом и вилкой. Если на колбасе осталась оболочка, ее обрезают, придерживая ломтик вилкой.

Рыбные закуски(семгу, лососину, балык) переносят на закусочную тарелку своей вилкой, а специальной вилкой кладут ломтик лимона. Кусочки рыбы отрезают закусочным ножом и едят вилкой. А чтобы уничтожить рыбный запах, к губам прикладывают лимон.

Салаты,поданные в порционных салатницах, не перекладывают на основную или закусочную тарелку. Едят вилкой, держа ее в правой руке, а кусочком хлеба в левой руке можно слегка помогать себе. Оставшуюся жидкость не доедают и уж тем более не собирают хлебом. Иногда к салату подают специальный салатный нож. Если такового нет, то при необходимости, если попадаются слишком крупные ингредиенты, можно смело воспользоваться столовым.

**3.3 Первое**

Супы подают в глубоких суповых тарелках, бульоны и супы-пюре (к примеру, французский консоме) — в чашке с одной или двумя ручками.

Если суп слишком горячий, не следует дуть в тарелку или ложку. Нужно подождать немного, пока остынет, помешивая ложкой. Далее зачерпывают небольшую порцию (по диагонали справа налево по направлению к себе) и, коснувшись донышком ложки дальнего края тарелки, подносят ко рту. Клецки, крупные кусочки овощей и т. п. можно осторожно разделить на части ложкой. Всегда лучше оставить немного супа в тарелке, чем стараться зачерпнуть последнюю его ложку.

После того как суп съеден, ложку кладут на плоскую тарелку или блюдце, которые обычно подкладывают под тарелки с едой. Если же таковых нет, ложку оставляют в суповой тарелке.

Бульон и суп-пюреначинают есть десертной ложкой, слегка придерживая левой рукой ручку чашки. Приподнимая чашку, не следует просовывать палец в ушко ручки или манерно оттопыривать мизинец. Остатки бульона можно допить.

**3.4 Рыбный день**

Как правильно есть рыбу,для многих остается тайной за семью печатями. Но не отказываться же от сего яства, ведь всему можно научиться.

Рыба, поданная целиком, по праву считается одним из самых «сложных» блюд застольного этикета. Итак, запомните: тушеную, вареную, жареную, запеченную рыбу едят с помощью специального прибора. В крайнем случае можно воспользоваться двумя вилками — принцип действий тот же, тем более что ножом рыбу не режут, а только отделяют кости от филе. Сначала едят верхнюю часть, затем спинку и, наконец, нижнюю часть.

Не рекомендуется использовать вместо рыбного обычный столовый нож, так как им можно перерезать мягкие косточки, которые попадут в рот вместе с мякотью. Если же косточки таки попали в рот, то плеваться и вынимать их пальцами не стоит. Следует поднести вилку к губам, аккуратно переместить на нее косточку и положить ее на край тарелки.

**3.5 Мясо**

Блюда из мяса делятся на два вида: из цельного куска и из рубленого мяса (котлеты, бифштекс, голубцы, пельмени, тефтели).

Блюда из цельного куска мясаедят ножом и вилкой. От целого куска отрезают кусочки и тут же съедают, нож и вилку все время держат в руках. Это так называемый классический способ, а еще один, «облегченный», приписывают американцам. Весь кусок мяса сразу разрезают на кусочки, потом откладывают нож вправо, вилку перекладывают в правую руку и далее пользуются только ею. Советуем все же отдать предпочтение первому, более «светскому» способу, хотя бы потому, что в этом случае мясо дольше остается горячим, а соответственно, лучше сохраняет вкусовые качества.

Блюда из рубленого мясаножом не разрезают, а разделяют на кусочки вилкой, которую держат в правой руке.

Если подали соусное блюдо, приготовленное с косточками, например жаркое,то вначале с косточки, которую придерживают вилкой, срезают мякоть, затем косточку захватывают ножом и вилкой и кладут на край тарелки, а мякоть едят как обычный кусок мяса. Мелкие кусочки мяса и гарнира захватывают на вилку при помощи ножа.

Соус может как входить в состав блюда, так и подаваться отдельно в соуснике. Пользуясь соусником, нужно лить соус непосредственно на кусок мяса и ни в коем случае не на гарнир, ведь соус подается именно к мясу. Доедать оставшийся на тарелке соус, вымакивая его кусочками хлеба, не следует.

Если в качестве основного блюда подан шашлык,то нужно снять мясо с шампура на тарелку, начиная с самых нижних кусочков, и есть ножом и вилкой.

**3.6 Птица**

«Как правильно есть птицу?» — об этом непосвященные спрашивают едва ли не чаще, чем о «рыбном» этикете. Ответ однозначен: ножом и вилкой и никак иначе.

От птицы отделяют столько мяса, сколько возможно. Если подается полоскательница (небольшая мисочка с теплой водой и кусочком лимона или ароматическими веществами), можно отложить приборы и, взяв кончиками пальцев кость с остатками мяса, доесть его. После еды пальцы опускают в полоскательницу (специальная жидкость быстро очистит их от жира и устранит специфический запах) и вытирают салфеткой. В некоторых ресторанах подают на подносе влажные салфетки.

Полоскательницу обычно подают после основного блюда и перед десертом. Ее ставят напротив гостя, под нее кладут салфетку. Очистив пальцы, переместите полоскательницу вместе с салфеткой влево, и официант тут же уберет их.

**3.7 Гарниры и им подобные**

На гарнир обычно подают картофель, овощи или рис.

Картофель-пюре едят ножом и вилкой. На вилку, которую держат зубцами кверху в левой руке, ножом накладывают небольшую порцию пюре.

Отварной картофель едят, разделяя на кусочки вилкой, которую держат в левой руке (на кусочки не разрезают и уж тем более не делают вилкой пюре). Точно так же едят мягкие овощи.

Жареный картофель и картошку фри,которые могут подаваться в качестве гарниров к мясным горячим блюдам, едят столовым ножом и вилкой.

Любимые итальянцами спагеттидовольно популярны и у нас, правда, мы привыкли считать их гарниром — например, к мясу. На самом деле, спагетти — самостоятельное блюдо. Существует два способа его употребления: классический и итальянский.

В первом случае спагетти едят с помощью столовой ложки в левой руке и вилки в правой. Вилкой поддевают две-три нитки макарон (не больше) и вытягивают их, приподнимая вилку над тарелкой. Потом начинают «наматывать», вращая вилку на себя и одновременно опуская ее в тарелку. Под вилку со спагетти подставляют ложку, чтобы отделить спагетти на вилке от оставшихся в тарелке.

«Итальянский» способ — высший пилотаж, поскольку ложкой не пользуются. Набрав на вилку две-три нитки макарон, их вытягивают до уровня груди, держа вилку на том же уровне, «наматывают» на нее спагетти и отправляют в рот.

**3.8 Десерты**

Для десертов подаются специальные ложка, вилка, и нож.

Мороженое едят только ложечкой — десертной или специальной для мороженого, пирожные — десертной вилкой или ложкой; сухие или рассыпчатые можно брать руками. Печенье отламывают по кусочку.

Часто в качестве десерта подают свежие фрукты, их едят ножом и вилкой.

Яблоки и груширазрезают на десертной тарелке на четыре-восемь частей, удаляют сердцевину, очищают от кожуры, а затем берут с тарелки руками или вилкой.

Сливу аккуратно разламывают пальцами на две половины (или сдавливают так, чтобы она треснула) и вынимают косточку.

Персики разрезают по кругу (сверху донизу) до косточки и разламывают пополам. Косточку удаляют ножом, а половинки берут рукой или отрезают от них кусочки. Абрикосы освобождают от косточек так же, как сливы и едят не разрезая.

Виноград держат за веточку левой рукой, а правой снимают ягоды по одной и кладут в рот. Косточки и твердую кожицу вынимают изо рта ложечкой. Так же едят ягоды с черенками (вишни, черешни).

Арбузы и дыни подаются на стол нарезанными. Ломти переносят руками на свою тарелку и кладут шкуркой книзу или мякотью к себе. Пользуясь ножом и вилкой, отрезают по кусочку мякоть до кожуры и едят ее вилкой, предварительно освободив от косточек кончиком ножа.

Ананас обычно подается уже очищенным от кожицы и сердцевины, нарезанным кружками или дольками. Иногда к нему подают сахар или сахарную пудру. Едят ножом и вилкой.

Грейпфрут подают разрезанным поперек. Мякоть отделяют ножом от кожицы и едят десертной ложкой.

**Заключение**

Застольный этикет может показаться сложнейшей из наук, но в этом деле главное — практика.

В процессе выполнения работы мы ознакомились с секретами правильного выбора тарелок, столовых приборов, бокалов; азами застольного мастерства; правильным потреблением хлеба, закусок, первых, мясных и рыбных блюд, блюд из птицы, гарниров и десертов.

**Литература**

1. Sabath М.Business Etiquette: 101 Ways to Conduct Business with Charm and Savvy. — Franklin Lakes, 1998.
2. Соловьев Э.Л. Этикет делового человека: организация встреч, приёмов, презентаций. — Минск, 1994.
3. Тимошенко Н.Л. Офіційний, дипломатичний протокол і політес: специфіка та взаємозв'язок// Політика і час. — 1997. — №5-6. — С. 76—79.
4. Тимошенко Н.Л. Вітання та рекомендування // Політика і час. — 1998. — № 10. — С. 66—67.
5. Демещенко В. Культура общения – Секретарь-референт, 2007, № 11, с. 44-49.
6. Малевич Ю. Деловой этикет и протокол – К., Знання, 2009 – 279 с.