Этика поведения в ресторане

Вы пришли в ресторан...

Поведение в ресторане имеет ряд специфических особенностей. Например, если мужчина и его спутница внезапно решили пойти в ресторан, мужчина находит свободные места. Если же встреча была назначена заранее, мужчина должен прийти немного раньше дамы, раздеться в гардеробе и узнать у официанта, где находится заказанный столик. Всё это необходимо делать до прихода приглашенной дамы. После это он встречает женщину, помогает ей раздеться и провожает в зал.

Обычно перед входом в зал посетители осматривают себя в зеркале. Перед зеркалом можно только поправить прическу или одежду (это касается и мужчин, и женщин). Серьезные дефекты одежды и прически устраняются в туалете.

В зал ресторана первым входит мужчина, а его спутница следует за ним. Если же первой в зал вошла женщина, то по пути к столику мужчина немного опережает ее, показывает места и помогает занять самое удобное. Наиболее удобными местами обычно считаются: у стены - лицом к залу, в середине зала - лицом ко входу.

Конечно же, сам мужчина садится только после того, как села дама.

Не стоит садиться за столик к знакомым, если они первыми Вас не пригласят. Если же Вы подсаживаетесь за столик к людям, которых не знаете, то знакомиться не обязательно. Необходимо лишь поздороваться и пожелать приятного аппетита.

Меню мужчина должен предложить женщине или прочесть вслух сам. Если Вы пришли в ресторан с компанией, то читает кто-то один, а заказывает каждый индивидуально.

Не стоит громко звать официанта, стучать вилкой, ложкой или ножом по бокалу, выкрикивать что-нибудь. Лучше всего дождаться, когда официант будет поблизости от Вас, и жестом показать, что он Вам нужен.

Сидя за столиком, нельзя причесываться, насвистывать, петь. Не нужно играть попавшими под руку предметами.

Переговариваться с сидящими за соседним столиком считается нетактичным. Если возникла необходимость обсудить что-либо с людьми, сидящими за соседним столом, то лучше всего на пару минут подсесть к ним. Если мимо вашего столика проходят знакомые, то их нужно приветствовать, не вставая с места. Встать нужно, только если завязался разговор.

Не надо читать в ресторане ничего, кроме меню.

Если Вы пришли со спутницей и стол большой, даму следует посадить справа от себя, если маленький - напротив. В большой компании рассаживаться следует с учетом круга интересов и возраста (при условии, что это не банкет).

Если Вы пришли в компании, но без спутницы, то уделяйте внимание женщине, сидящей справа от Вас. На танец можно пригласить любую даму. Если вы приглашаете на танец незнакомую женщину, не стоит быть навязчивым и приглашать ее на танец более двух раз. Во время танца нельзя курить. Разговаривать желательно, но не обязательно. В случае, если дама находится в ресторане со своим спутником, прежде, чем пригласить ее на танец, необходимо спросить у него разрешения.

Покинуть ресторан первым обычно предлагает инициатор встречи.

Расчет производится, когда все закончили есть. При оплате счета обычно придерживаются следующих правил:

1) Если приглашение в ресторан исходило от одного человека, то обычно расплачивается он.

2) Обычно мужчина платит за приглашенную даму. Однако она может и сама за себя расплатиться, если пожелает.

3) Если решение пойти в ресторан родилось в компании, то порядок расчета необходимо оговорить заранее. Можно оплатить "вскладчину", либо каждый заплатит за себя.

Требуемая сумма вкладывается в папку, в в которой подан счет. Не привлекайте внимания к себе, когда Вы расплачиваетесь - это некрасиво. Недопустимо вести какие-либо дискуссии на эту тему после того, как счет уже оплачен.

После выхода из зала мужчина должен помочь даме одеться. Желательно проводить ее до дома или хотя бы посадить в такси.

Часто мужчина предлагает даме опереться на его руку или взять его под локоть. Однако никогда не следует предлагать даме левую руку, если только Вы не военный.

Культура еды

Приборы

Главный принцип, которым следует руководствоваться при выборе прибора для каждого блюда, прост: "От краев - к середине". Если у Вас нет оснований предполагать, что официант совершил при сервировке стола ошибку, положив приборы не в том порядке, доверьтесь его профессиональным знаниям. Начинайте от самых дальних приборов и продвигайтесь к ближним, меняя приборы с каждым новым блюдом.

Самые большие нож, вилка и ложка на столе это, скорее всего, столовые приборы. Ложка предназначена для супа, а вилка и нож - для вторых блюд (кроме рыбных). Рыбу едят специальным прибором. Некоторые считают, что к рыбе ни в коем случае не следует прикасаться ножом, однако существует специальный нож для рыбных блюд - с расширяющимся к концу лезвием и заостренным кончиком. Для всех видов холодных блюд и закусок применяется закусочный прибор - нож и вилка размером поменьше, чем столовые. Для шпрот существует специальная вилка-лопатка без зубцов, но с прорезями. Десертными приборами (они еще меньше, а нож имеет заостренный кончик) едят, естественно, десерт. Для фруктов и лимона используют специальный ножик с пилкой или зазубренным лезвием и трехзубую вилку. Есть специальные ножи и для масла (его кладут на правый край пирожковой тарелки) и для сыра (этот последний, на самом деле, объединяет в себе нож и вилку - он похож формой на серп, а на конце имеет зубцы, как у вилки). Для раков есть специальная вилка с двумя острыми рожками. Отдельные ложки бывают для чая, кофе (поменьше, чем чайная), соли (совсем маленькая), горчицы, мороженого - все они отличаются в основном размерами.

В Европе, в том числе и в России, нож всегда держат в правой руке, а вилку - в левой. В Америке же, особенно в южных штатах, принято есть "зигзагом": после того, как Вы отрезали кусочек мяса или птицы, вилка перекладывается из левой руки в правую. Однако освоиться с таким способом нелегко, а есть приходится очень медленно.

Если Вы делаете паузу в еде, положите приборы на тарелку крест-накрест. После вилку и нож кладут на тарелку параллельно, так, чтобы их рукоятки слегка выступали за край тарелки. Этим Вы показываете официанту, что тарелку нужно унести.

Запомните два главных принципа - "от краев к середине" и "нож всегда держат в правой руке" - и все должно быть хорошо.

Как пользоваться салфеткой

При сервировке стола официант кладет на закусочную или десертную тарелку, а иногда и просто на стол между приборами, полотняную салфетку. Перед началом трапезы салфетку нужно развернуть и аккуратно положить себе на колени. Ни в коем случае не следует затыкать салфетку за воротник, между пуговицами рубашки или за пояс. Если вы закончили есть или вам нужно встать из-за стола, слегка промокните салфеткой губы и положите ее слева от себя, а когда тарелки убраны - перед собой.

Что и каким образом следует есть

Сидя за столом, не режут хлеб ножом, а отламывают маленькие кусочки.

При закуске, например, если это ветчина, не кладут ее на кусочек хлеба. Ветчину едят ножом и вилкой, небольшие кусочки хлеба можно намазать маслом. Когда едят паштет, отделяют кусочек вилкой. Намазывать его на хлеб можно только в семейном кругу.

Когда едят суп - тарелку не наклоняют. Просто небольшое количество супа остается в тарелке. Ни во время еды, ни после не кладут ложку на стол, оставляют ее в тарелке.

Бульоны, супы, которые подают в чашках, пьют, не пользуясь ложкой. Ложку употребляют, когда хотят достать из супа гренки, яйцо, кусочки мяса.

Рыба как в холодном, так и в горячем виде не допускает ножа. Ножом пользуются только для маринованной селедки.

Если к рыбному блюду поданы специальные приборы - лопатка и вилка, то лопатку берут в правую руку, вилку в левую. Вилкой придерживают кусочек, лопаткой отделяют кости. Если подаются две вилки, то правая используется для отделения костей, левой же отправляют кусочки рыбы в рот.

Если на вашей тарелке окажется рыба целиком, то вначале отделяют от скелета верхнюю часть филе, съедают, потом отделяют позвоночник и косточки, откладывают в сторону, затем съедают вторую часть.

Не зная, что раков, крабов, моллюсков или омаров вполне допустимо есть руками, многие из нас начинают проводить тяжелый и мучительный эксперимент по разделке этих блюд обыкновенными вилкой и ножом.

Если вышеперечисленные блюда приготовлены так, что для их употребления требуются приборы, то их вам подадут специально - щипцы, вилку для омаров или нож для раков.

Например, если вы заказали краба и его подали без панциря, то есть с помощью специальной вилки и ножа не составит большого труда, в противном случае приборы вам не понадобятся - руками будет удобней и не вызовет смущения у окружающих. В этом случае вы просто должны знать, как это следует правильно делать.

Для того чтобы очистить краба, нужно крепко держать его голову одной рукой, а другой - согнуть конец хвоста. От этого тонкий панцирь краба лопнет посередине, после чего его легко можно удалить и есть мясо без проблем.

Раков на стол обычно принято подавать целиком. Чтобы отделить хвост, нужно его немного отклонить в сторону, слегка вращая.

Для употребления всевозможных моллюсков особенных приборов не требуется. В крайнем случае можно воспользоваться обычной вилкой, чтобы извлечь из раковин мясо.

Устриц в ресторанах подают уже открытыми, а иногда даже отделенными от ракушки, тогда их употребление не составляет особых затруднений. Если же устрицы поданы к столу в неразделанном виде, то для них существует специальная вилка. Этой вилкой мясо легко отделяется от скорлупки.

В большинстве ресторанов омаров подают к столу уже подготовленными к употреблению, вам потребуется только вилка для омаров, чтобы извлечь из клешней мясо. Можно обойтись и без вилки - просто высосать мясо из панциря.

На закуску, как правило, подают половину хвоста лангуста, для его употребления подходит обычный столовый прибор. Вилкой вы вынимаете мясо из половины панциря, а затем употребляете его обычным способом, пользуясь ножом и вилкой.

Не беспокойтесь о чистоте ваших рук, после окончания трапезы официант обязательно подаст вам мисочку с водой, в которой вы сможете вымыть руки, а специфический запах уничтожит кусочек лимона, плавающий в воде.

Для рыбы существуют специальные приборы. Разные виды рыб соответственно и по-разному следует употреблять.

Например, копченые и маринованные виды рыб достаточно тверды, поэтому их лучше разделывать ножом. Если рыба жареная или тушеная, используется специальный прибор, которым рыбная мякоть отделяется от костей. Можно использовать две вилки или специальный нож-лопатку, которую следует держать в правой руке, а вилку - в левой. Если же на стол подана только одна вилка, то помогайте себе кусочком хлеба.

Артишоки также одно из блюд, которое удобнее есть руками. Листья артишока отрывают пальцами, а затем макают в приготовленный для этого соус и высасывают. Единственное правило хорошего тона, которое следует не забывать в данном случае, высасывать мякоть нужно, по возможности, бесшумно. Твердые части листьев артишока аккуратно складывают на тарелку для отходов.

Когда вы доберетесь до кочерыжки, которую уже следует есть с помощью прибора, предварительно вымойте руки в специально поданной для этой цели мисочке с водой, а затем с помощью вилки и ножа употребите кочерыжку.

Раньше спаржу ели руками. Последние десятилетия при употреблении спаржи стали пользоваться приборами. В принципе в данном случае возможны оба варианта.

Птицу едят с помощью ножа и вилки.

Мясо с овощами принято есть, не выпуская из рук ножа и вилки.

Зеленый салат не принято резать ножом; если листья слишком велики, то разрезают их вилкой.

Спагетти едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке. Край ложки опускают в тарелку, на вилку наматывают спагетти в углублении ложки. Намотав на вилку немного макарон, ложкой отрезают эту порцию от остального.

Рубленые котлеты или тефтели ножом не режут, а едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки, причем вилку в этом случае вполне допустимо держать в правой руке.

Исключение, пожалуй, может составить такое блюдо, как "котлеты по-киевски". Особенность этого блюда заключается в том, что внутри котлеты находится масло, а сама котлета покрыта достаточно твердой корочкой из панировочных сухарей. Чтобы масло не брызнуло вам в лицо или на одежду, нужно аккуратно проткнуть корочку котлеты вилкой, а ножом, в правой руке, отрезать небольшой кусочек.

Компоты принято наливать в чашки-компотницы. Их не пьют, а едят ложечкой вместе с жидкостью. Если в компоте присутствует вишня или черешня, то косточки следует аккуратно выплюнуть в ложечку, а затем сложить на блюдце.

Ни в коем случае не следует пить компот из чашки, затем съедать фрукты, остатки от которых складывать обратно в чашку - это очень дурной тон.

Если вам предлагают яблоки на каком-нибудь приеме, следует знать, что их принято есть, пользуясь ножом и вилкой. Сначала яблоко делится на четыре части, затем каждая четвертинка надевается на вилку и, по очереди, очищается от кожуры ножиком, который при этом должен быть очень острым. Каждый очищенный кусочек едят с тарелки при помощи ножа и вилки.

Безусловно, кому-то такое обращение с обыкновенным яблоком покажется смешным, однако это одно из правил этикета, которое следует соблюдать именно в общественных местах по той простой причине, что очищенное от кожуры и порезанное на мелкие кусочки яблоко не хрустит.