

„Etykieta przy stole, na co zwracać uwagę, czego nie robić”



”Powiedz mi jak jesz, a powiem ci, kim jesteś”

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Każdy z nas zaprasza gości, jest zapraszany, to znaczy bywa ;) i oczywiście obserwuje zachowanie innych, czy umiemy się zachować przy stole w każdej sytuacji?

Kpimy często z przesadnej uprzejmości, a mimo wszystko, nikt nie chce popełniać towarzyskich gaf i wpadek. Gdy otrzymujemy zaproszenie na galę, bankiet, konferencję czy jakiegokolwiek inne bardziej lub mniej oficjalne spotkanie, okazuje się, że etykieta ma się całkiem dobrze, ale czy na pewno?

Młodzi ludzie dziś nie jedzą wspólnych posiłków przy stole z rodzicami i krewnymi, którzy mogliby im (i powinni!) dawać wskazówki dotyczące jedzeniowego savoir vivre’u, bo nikt nie ma na to czasu. Poza tym stołują się w barach typu fastfood, gdzie kultura jedzenia jest zupełnie obca. Do zjedzenia kanapki z kiełbasą z pudełka, umiejętność posługiwania się nożem i widelcem wydaje się zbędna. Do czasu... aż trafi się do eleganckiej restauracji lub na wystawne przyjęcie u cioci.

Artykułów na temat savoir vivre, jest wiele, a co to jest savoir vivre?

Wyrażenie **savoir-vivre** pochodzi z języka francuskiego. *Savoir* znaczy *wiedzieć*, *vivre* znaczy *żyć*. Stąd savoir-vivre przetłumaczyć można jako **sztuka życia**.

Savoir-vivre odnosi się do paru dziedzin życia, w tym materiale skupię się tylko do elementów, które dotyczą zachowania przy stole i nie będą dotyczyć tylko spożywania posiłków (jedzenia i picia), ale również nakrywania i podawania do stołu.

Savoir-vivre jest uwarunkowany kulturowo, a to znaczy, że różni się w zależności od regionu świata. Znajomość międzykulturowych zasad określana jest mianem *cross-cultural savoir-vivre*.

Postępowanie zgodnie z ogólnie przyjętymi zasadami savoir-vivre, w szczególności obowiązujących we własnym kraju, jest jednym z wyznaczników kultury osobistej człowieka i dlatego savoir vivre nie jest reliktem przeszłości.

Sztuka eleganckiego zachowania od zawsze nie polega na rygorystycznym trzymaniu się jakiegoś katalogu reguł, bowiem nie jest sztuką znać zasady, ważniejsze jest, by wiedzieć, kiedy MOŻNA je łamać ☺. Etykieta to przede wszystkim zdrowy rozsądek i empatia, zwracanie uwagi, szanowanie drugiego człowieka. Dobrze, jeśli jesteśmy elastyczni i umiemy dostosować się do sytuacji, w której się znaleźliśmy.



W obecnych czasach możemy sobie pozwolić na wiele więcej swobody przy stole, podczas spożywania posiłków, niż to było dawniej. Niezmiernie ważne jest jednak, umiejętność dostosowanie się do sytuacji, inaczej jemy w barze szybkiej obsługi, a inaczej w eleganckiej restauracji. Ranga wydarzenia i miejsce spotkania ma ogromne znaczenie.

Niektórzy przyszli pracodawcy zapraszają potencjalnych pracowników na lunch i obserwują jego zachowanie przy stole, podejmują często na tej podstawie kluczowe decyzję o zatrudnieniu lub nie danej osoby. W materiale więcej miejsca poświęcę zachowaniom przy stole z punktu widzenia gospodarstwa domowego, co nie znaczy, że one bardzo odbiegają od ogólnych zasad dobrego zachowania.

A zatem od początku...

Nakrywanie do stołu

Sposób nakrycia stołu zależy głównie od tego, czy podajemy codzienny posiłek, czy wydajemy uroczyste przyjęcie. Jednak zarówno w pierwszym jak i drugim przypadku ważna jest estetyka.

W przypadku codziennych posiłków, stół pokrywa się obrusem w dowolnym kolorze, gdy mamy ładny stół, można obrus zastąpić lnianymi lub bawełnianymi serwetkami. Kolor obrusa zależy też od koloru zastawy, jeśli zastawa jest kolorowa to obrus gładki, jeśli zastawa jest gładka można sobie pozwolić na dowolność przy wyborze obrusa.

Uroczyste przyjęcie to już nieco inna bajka. Konieczne jest wówczas użycie raczej białego obrusa, a przynajmniej jasnego koloru i nie z syntetycznego materiału lecz płóciennego. Bezpośrednio na stół kładzie się kawałek tkaniny (np. grubej flaneli) o rozmiarach trochę większych niż powierzchnia stołu. Obrus powinien zwisać około 20 cm z każdej ze stron.

Nakrycia kładzie się tak, by każda osoba miała dla siebie przynajmniej 60 cm miejsca przy stole. Nakrycie powinno znajdować się 2 cm od krawędzi stołu.

Serwetki

Podczas codziennych posiłków mogą być papierowe. Kładzie się je po lewej stronie talerza. Uroczyste obiady, kolacje inne posiłki wymagają użycia serwetek płóciennych. Złożone w kwadrat lub trójkąt, kładzie się na talerzu z lewej strony lub powyżej nakrycia.

Zaraz po zajęciu miejsca bierzemy serwetę ze stołu, i nie machając nią, rozkładamy na kolanach, trzymamy aż do powstania od stołu. Wstając po ukończonym posiłku, domownicy składają zwykle swoje serwetki i umieszczają na stole lub w specjalnych opaskach lub pierścieniach, gość zaś kładzie swą serwetkę na stole po prawej stronie nakrycia, niezłożoną.

Talerze

Idealnie czyste, niekoniecznie porcelanowe (ale nie plastikowe). Układa się je zależnie od przewidzianego zestawu potraw. Nie powinno się ich układać jeden na drugim. Wyjątkiem może być talerz podstawa, z którego się nie je, a kładzie się go tak, żeby jego brzeg dotykał krawędzi stołu. W warunkach domowych rzadko się stosuje. Pozostałe talerze zmienia się po każdym daniu. Talerzyki na pieczywo powinny stać na lewo od talerza, za sztuccami.

Sztućce

Wszystkie sztućce rozłożone na stole powinny pochodzić z **jednego kompletu**. Układa się je po obu stronach talerzy w kolejności zależnej od podawanych dań – zaczynając od zewnątrz. **Sztućce układamy według kolejności użycia – od zewnątrz sztućce do pierwszego dania, a od wewnątrz do ostatniego**. Jeśli posiłek zaczynamy od zupy, to pierwszym sztućcem po prawej stronie talerza powinna być łyżka. Jeśli natomiast zupa będzie podawana jako druga, łyżka powinna leżeć zaraz po sztućcu, którego użyjemy do pierwszego dania.

Z lewej strony talerza kładziemy widelce, zaś z prawej łyżkę i noże. Za talerzem układamy sztućce do deserów. Łyżeczkę układamy nad widelczykiem, przy czym trzonek łyżeczki powinien znajdować się z prawej strony, a widelczyka z lewej. Noże powinny być zwrócone ostrzami w kierunku talerza, łyżki wgłębieniami w górę, a widelce zębami w górę. W czasie uroczystych przyjęć sztućce do deserów powinny być umieszczone na stole na krótko przed jego serwowaniem. Noże do masła kładzie się na talerzykach na pieczywo. Łyżeczki do herbaty i kawy układa się na talerzyku, na którym stoi filiżanka. Do ryb podaje się widelec oraz specjalne noże. Co do sztućców, to zupełnie się końcem łyżki — nigdy bokiem, a gdy na talerzu jest już tylko resztką można go przechylić lekko od siebie, ale lepiej wcale tego nie robić.

Zaczynając posiłek od zupy w momencie, kiedy musimy przerwać jedzenie - łyżkę pozostawiamy w talerzu, w którym jest zupa. Po skończeniu jedzenia zupy łyżkę należy odłożyć na spodek lub talerz - podstawkę na której podano nam zupę.

Raz wzięte w ręce sztućce ze stołu, **nie mogą** już na to miejsce powrócić, ani nawet opierać się częściowo o stół (dotyczy się do każdego rodzaju sztućców)!!!

Łyżeczka do kawy i herbaty ma swoje miejsce na spodku, nie ma znaczenia czy napój jest nalany, czy jeszcze nie. Zostawienie łyżeczki w filiżance lub oparcie jej o spodek i stół jest sprzeczne z zasadami savoir-vivre'u.



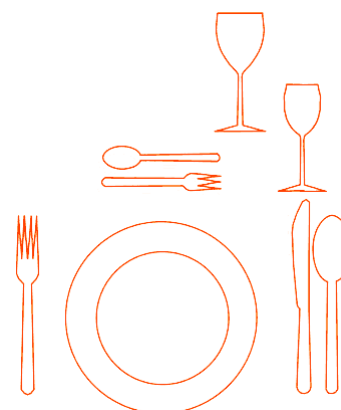
Liczba i rodzaj kieliszków

W przeciwieństwie do sztućców, kieliszki ustawia się nie w kolejności spożywania alkoholu, ale według wielkości. Ich rodzaj jest uzależniony od podawanego alkoholu. Pierwszy z lewej powinien stać duży kieliszek do wody, następnie pękaty kieliszek do czerwonego wina, potem nieco wydłużony do białego i na koniec smukły do szampana lub kieliszek do wódki.



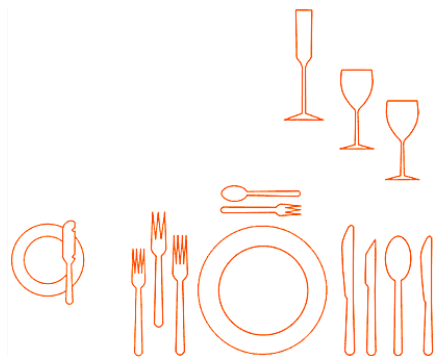
Nakrycie podstawowe

Do obiadu składającego się z trzech dań to: łyżka do zupy, nóż i widelec do dania głównego, widelczyk deserowy, łyżeczka deserowa, kieliszek do wina, kielich do wody, serweta. Sztućce układamy w ten sposób by leżąc równoległe do siebie pozostawiały miejsce na talerz z dniem głównym. Musimy zwrócić uwagę na to, aby odległość pomiędzy sztuccami, a krawędzią stołu była jednakowa. Deser najczęściej spożywamy widelczykiem deserowym i łyżeczką deserową (używamy zamiennie nożyka deserowego). Jeżeli na deser są przewidziane sery lub owoce łyżeczkę w ustawieniu zastępuje nóż deserowy. Kieliszek do wina, podobnie jak pozostałe szkło ustawiamy po prawej stronie powyżej noża na wysokości nakrycia deserowego. Jeżeli do jedzenia podane będzie piwo, kieliszek do wina zastępuje pokal lub goblet. Ważne jest również takie zorientowanie nakrycia, aby pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć odległość wynosiła około 80 cm, a nóż nakrycia wskazywał widelec nakrycia przeciwnego.



Nakrycie rozszerzone

Nakrycie tego typu jest stosowane przy przyjęciach składających się z wielu dań, do których będą serwowane różne napoje i trunki. Z reguły nakrycie takie składa się z: dużego noża, noża do przystawek, noża do ryb, dużego widelca, widelca do przystawek, widelca do ryb, łyżki do zupy, widelczyka deserowego, łyżeczki deserowej, talerzyka na pieczywo, noża do masła, kieliszka do wina



białego, kieliszka do wina czerwonego, kielicha do szampana (ewentualnie), serwety, biletu (wizytowego) i talerza podstawy, na którym ustawiamy zastawę. Talerz podstawy, na którym ustawiamy zastawę (często platerowany) wyznacza środek całego nakrycia. Sztućce, którymi posługujemy się prawą ręką – nóż do dania głównego, nóż do ryb, łyżkę do zupy i nóż do przystawek kładziemy z prawej strony (w takiej właśnie kolejności licząc od talerza podstawy). Po lewej stronie kładziemy duży widelec do dania głównego, widelec do ryb i widelec do przystawek. Talerzyk na pieczywo ustawiamy z lewej strony, nieco wyżej w niewielkiej odległości od ostatniego widelca. Na jego prawej krawędzi kładziemy nóż do pieczywa (ostrzem skierowanym w lewo). Zalecane jest przez niektórych znawców *savoir-vivre*, aby ilość sztućców nie przekraczała trzech po prawej i dwóch po lewej stronie, chcąc się do tego zastosować pozostałe sztućce donosimy w miarę podawania potraw. Układ przedstawiony należy interpretować w sposób taki, iż wymiennie stosujemy zestaw do ryb z zestawem do przystawki. Kieliszki ustawiamy następująco: kielich do czerwonego wina na linii noża do dania głównego, kieliszek do wina białego nieco niżej po prawej stronie, kielich do szampana na lewo od kielicha do wina czerwonego, nieco wyżej.

O czym informuje ułożenie sztućców:

W dobrych restauracjach w momencie gdy goście zjedzą pierwszą porcję serwowanej potrawy, kelner ponownie nakłada potrawy niejednokrotnie używając czystych nakryć. W tym wypadku możemy ułożeniem sztućców sygnalizować obsłudze nasze życzenia, np. że jeszcze nie skończyliśmy lub prosimy o ponowne nałożenie. Poniżej przedstawiam ogólnie przyjęte ułożenia sztućców oraz ich znaczenie.

1. Ułożenie podstawowe



2. Przerwa w jedzeniu



3. Proszę o podanie kolejnego dania



4. Było pyszne!



5. Nie smakowało mi



6. Dziękuję, skończyłem



7. Jestem niezadowolony z obsługi



8. Chciałbym złożyć reklamację



Dekoracja stołu

Kwiaty i świece... dodają wiele uroku posiłkowi, a niestety rzadko są używane. Ładniej - to i smaczniej. Kwiaty na stole układamy w płytkich naczyniach, aby nie zasłaniały uczestnikom spotkania pola widzenia. Bardzo ładnie wyglądają małe pękate czary, w których kwiaty pływają. Pojedyncze kwiaty możemy położyć także przy lub na każdej serwetce, co w miły sposób dopełni całość wystroju.



Kolejność podawania potraw

- przystawki zimne,
- przystawki gorące,
- zupy,
- dania rybne i mięsne,
- sery,
- desery,
- owoce,
- kawa i herbata.

Oczywiście nie wszystkie z wymienionych powyżej dań muszą być zawarte w menu przyjęcia. W miarę możliwości staramy się podać kawę i herbatę w innym pomieszczeniu, niż to, w którym spożywano posiłek, o ile są na to warunki. Niweluje to zbędną krzątalinę związaną ze sprzątaniem stołu po posiłku.

Spożywanie potraw

Co do zasady potrawy mączne, jarzyny, kasze i mięsa siekane są tylko widelcem, mięsa kroi się nożem, trzymając go w prawej ręce dość wysoko, a nie przy samej nasadzie.

Ryby

Podstawowy problem dotyczy sztućców. Warto pamiętać, że:

- nie jemy ryb dwoma widelcami, należy podać specjalne sztucce: widelec z trzema ząbkami i szeroki tępy nóż służący nie do krojenia, a do oddzielania kawałków mięsa,

- jeśli nie mamy w domu takich sztuczków, możemy podać zwykłe noże i widelce,
- ryby wędzone i marynowane spożywamy za pomocą zwykłych noży i widelców,
- jeżeli zdarzy się nam wziąć do ust ość – usuwamy ją dyskretnie ręką (jeżeli byłaby to pestka owocowa, używamy w tym celu łyżeczki). Jeżeli ość utkwi ci w gardle, przeproś, wstań od stołu i pozbądź się jej w toalecie.

Pieczyno

Niby nic trudnego, a znowu pole do gaf, otóż:

- nie kroimy chleba i bułek nożem, nie przepoławiamy, nie jemy w całości,
- pieczywo podane na małym talerzyku odrywamy (bułka) lub łamiemy (kromka), rozdzielając na mniejsze kawałki, które wkładamy do ust,
- oderwane kawałeczki pieczywa możemy smarować masłem. Jeżeli smaruje się chleb masłem trzeba specjalnym nożem do masła, który powinien być do masła podany, nałożyć masło, na swój talerz i dopiero wtedy swoim nożem smarować chleb na talerzu — nigdy na obrusie lub w ręce.

Przyprawianie

Przyprawienie dania przed jego spróbowaniem jest jedną z największych nietaktów, jakie można popełnić przy stole. Świadczy to o braku zaufania do umiejętności szefa kuchni. Danie można lekko posolić czy popieprzyć, ale proszenie o specjalne przyprawy, których akurat nie ma na stole, może wprawić gospodarzy w zakłopotanie – w końcu nie każdy ma w domu sos worcester czy curry madras. Na spotkaniu w gronie znajomych, oczywiście ta zasada nie musi być ściśle przestrzegana.

Herbata

Jeśli zostanie nam podana herbata ekspresowa, pamiętamy, że **nie wyciskamy! torebki**, tylko wyjmujemy ją i odkładamy na talerzyk (jeśli go nie podano, wypada poprosić). Można niby odłożyć torebkę na spodek, niemniej niewyciśnięta będzie brudzić filiżankę. Nietaktem jest proszenie o podanie kawy czy herbaty w trakcie posiłku.

Zupy

Mamy dwie szkoły:

- pierwsza, restrykcyjna. Zupę je się tylko tak długo, jak długo da się nabrać ją na łyżkę bez przechylania talerza.
- druga, swobodniejsza. Jeśli zupa tak nam smakuje, że chcemy zjeść do końca, możemy przechylić talerz, z tym że zawsze od siebie.
- zupę je się końcem łyżki — nigdy bokiem.

Dania własnej roboty

Jeśli gość przyniesie (nie konsultując tego z nami wcześniej) coś własnej roboty, to niezależnie od tego, czy danie pasuje do przygotowanego przez nas posiłku, czy nie, powinniśmy docenić intencje. W końcu nie robi tego, by nas rozzłościć. Jeśli nie podamy przyniesionej potrawy, możemy zasmucić osobę, która chciała nam zrobić przyjemność. Podając owo danie, informujemy, iż pani lub pan X przyrzędzili to specjalnie na dzisiejsze przyjęcie.

Sałatki i surówki

Na stole powinien się znaleźć specjalny talerzyk, zwłaszcza jeśli mięso jest w sosie i po wymieszaniu z surówką stworzy nieapetyczną breję. Jednak bywa, że gospodarze nie dysponują tak dużą zastawą lub miejscem na stole, wówczas jako goście nie zwracamy na to uwagi. Najwygodniej będzie serwować tę sałatkę przynajmniej z salaterki – tak, aby gość, kiedy już upora się z większą ilością potrawy, sam mógł zdecydować, w jakim momencie nałożyć sobie porcję sałatki na talerz.

Alkohol

Sporo gaf można popełnić zarówno przy winie, jak i mocniejszych alkoholach:

- przy napełnianiu kieliszka winem nie podnosimy go do góry,
- poważną gafą jest wypicie na raz całego kieliszka wina. Smakujemy je małymi łyżkami, dopiero wtedy, gdy przełknjemy już jedzenie,
- barbarzyństwem jest gaszenie pragnienia winem, od tego mamy wodę,

- kieliszek z winem trzymamy za nóżkę w jej górnej części, unikając w ten sposób ogrzania trunku,
- nie stukamy się „na zdrowie” kieliszkami z wódką – jest to niegrzeczne,
- nie mamy obowiązku otwierania alkoholu, który właśnie otrzymaliśmy w prezencie od jednego z gości. Obdarowujący musi mieć świadomość, iż jego alkohol nie musi pasować np. do przygotowanych potraw. Wyjątkiem jest impreza typu „bring your own bottle”, kiedy każdy z gości przynosi własną butelkę, którą otwiera się i wypija wraz z innymi uczestnikami przyjęcia.

Kuchnia innych stron świata

Spaghetti jemy wyłącznie widelcem, nie używamy łyżki.

Pizzę jemy przy pomocy noża i widelca, ale można ją jeść także rękami, pod warunkiem, że lokal nie jest wytworny, a i towarzystwo zachowuje luźniejsze maniery. Bo etykieta polega również na dostosowaniu się do reguł panujących w danym środowisku.

Do sushi nie używamy noża i widelca. Jeżeli nie umiemy jeść pałeczkami, jemy rękami. Jeśli użyliśmy pałeczek, po skończonym posiłku odkładamy je na specjalną podstawkę o nazwie hashi oki lub na miseczkę – zawsze horyzontalnie. Odłożone pałeczki nie mogą być skierowane w stronę osoby siedzącej naprzeciwko. Dużą gafą byłoby pionowe wbicie i pozostawienie pałeczek w miseczce z ryżem – gest ten w Japonii oraz Chinach ma konotacje religijne.

W lokalu z jedzeniem marokańskim możemy jeść ręką – tak się to robi w marokańskich domach. Musi to być ręka prawa, nawet jeśli jesteśmy leworęczni, bo lewa służy do wykonywania czynności higienicznych i jest uważana za nieczystą.

Koniec posiłku

Sygnal do powstania od stołu dają gospodarze. Odchodząc od stołu, zawsze mówimy „dziękuję”. Niegrzecznie byłoby odejść od stołu, nic nie mówiąc, w przeciwieństwie do sytuacji, w której udajemy się od toalety. Nawet najbardziej subtelna informacja związana z celem naszego odejścia od stołu jest po prostu nie na miejscu. Powinniśmy wtedy powiedzieć tylko „przepraszam”.

Zachowanie przy stole

Podczas codziennych posiłków w gronie najbliższych kwestia tego, gdzie kto ma siedzieć, nie jest problemem. Jednak w wypadku wystawnego przyjęcia, w którym uczestniczy więcej osób, nie powinno się jej pozostawać przypadkowi. Najważniejsi są gospodarze, którzy powinni siedzieć naprzeciwko siebie, a miejsca obok powinni zajmować goście. Jeżeli nie ma dysproporcji między liczbą osób obu płci na przyjęciu, trzeba zadbać o to, by kobiety i mężczyźni siadali obok siebie na przemian. Warto również zadbać o to, by obok siebie nie siedzieli goście, którzy nie darzą się sympatią. Na krześle siedzimy spokojnie i prosto, nie suwamy nim tam i z powrotem. Ręce trzymamy na stole, a nie pod stołem. Łokci nie opieramy na stole. Lewą rękę gdy jest wolna kładziemy na krawędzi stołu (w niektórych krajach, np. w Azji, lewa ręka uznawana jest za nieczystą, dlatego nie kładzie się jej na stole lecz na kolanach). Nie bawimy się sztuczkami. Nie zakładamy nogi jednej na drugą. Nie wywijamy nogami w takt muzyki. Nooo i bardzo ważna kwestia, **nigdy, ale to nigdy, nie zdejmujemy butów pod stołem**, nawet w sytuacji dużego dyskomfortu dla stóp. Liczba zasad, które wypada przestrzegać jest znacznie dłuższa. Nie wiesz, co robić z rękami? To nic z nimi nie rób! – to była kiedyś jedna z fundamentalnych zasad savoir-vivre'u.

Podstawowe zasady dla gospodarzy:

- drzwi gościom zawsze powinien otworzyć gospodarz,
- wszystkich gości witamy jednakowo serdecznie,
- zaraz po wymianie serdeczności gospodarz powinien wskazać gościom ich miejsce i zaproponować aperitif. Zalecane jest również przeprowadzenie krótkiej rozmowy,
- muzyka, która towarzyszy uroczystości, nie może być zbyt głośna, by nie zagłuszała rozmowy,
- gospodarz domu nie powinien zajmować miejsca, dopóki wszyscy goście nie usiądą,
- gdy podajemy konkretną godzinę rozpoczęcia przyjęcia należy poczekać pół godziny na wszystkich gości – po upływie tego czasu można zasiąść do stołu,
- potrawy podaje się zawsze z lewej strony siedzącego gościa, tylko napoje i zupy z prawej.
- opróżnione talerze zabieramy z prawej strony, czyste podajemy z lewej,
- bardzo ważna zasada, o którą powinni zadbać wszyscy domownicy!!! Gospodyni nie może spędzić całego przyjęcia w kuchni!

”Nie ściągajcie butów” – słychać od progu w wielu polskich domach i dobrze. Buty są częścią naszego stroju, wizytówką. Panowie w garniturze na boso wyglądają mało elegancko. Dlatego

bardzo na miejscu jest przyzwolenie na pozostanie w butach. Goście, co zdarza się coraz częściej, mogą także wziąć własne, lekkie buty na zmianę. Przy towarzyskich, luźnych spotkaniach ze znajomymi można oczywiście gościć się na bosą. I nie ma w tym nic złego. Nigdy jednak **nie powinniśmy proponować kapci**. To trochę tak, jakbyśmy dawali komuś używaną bieliznę, jest to zwyczajnie niehygieniczne.

Podstawowe zasady dla gości:

- jeśli gospodarze proszą nas o punktualne przybycie, bo zaplanowali gorące danie, bezwzględnie dostosujemy się do ich prośby,
- nie należy upominać się o następny kieliszek alkoholu,
- nie można podczas posiłku poprawiać fryzury albo makijażu,
- nie wypada gestykulować trzymając w rękach sztucce,
- kieliszki chwytemy za nóżkę. Schłodzone napoje utrzymują wówczas właściwą temperaturę,
- gdy nie wiemy, do czego służą podane sztucce, zerknijmy dyskretnie na zachowanie sąsiadów,
- nie można nikogo namawiać i zmuszać do picia alkoholu,
- należy jeść estetycznie, aby nie sprawiać swoim sposobem jedzenia przykrości innym,
- nie można rozmawiać z pełnymi ustami ani dmuchać na zbyt gorące potrawy,
- nie zaczynamy jeść, dopóki wszyscy nie mają na talerzach swoich porcji,
- sygnał, że możemy przystąpić do jedzenia, daje gospodyni,
- podobnie jest z alkoholami, ale sygnał do rozpoczęcia daje gospodarz,
- serwetkę rozkłada się i umieszcza na kolanach (po zakończeniu posiłku nie zgniatamy jej, tylko składamy i kładziemy po prawej stronie talerza),
- nóż i łyżkę trzyma się w prawej ręce, a widelec w lewej (chyba, że używa się tylko widelca, to wtedy w prawej),
- pochylanie się nad talerzem jest nieeleganckie. Przy jedzeniu zupy, by uniknąć wylewania, nie powinno się nabierać pełnej łyżki,
- nie wolno również przechylać talerza (dwie „szkoły” opisane wyżej), by zjeść zupę do końca, siorbać ani wydawać innych odgłosów,
- nieapetyczne jest usuwanie resztek jedzenia z zębów,
- jeśli z jakichś powodów nie możemy zjeść potrawy do końca, pozostawienie jej na talerzu nie będzie uznawane za karygodne uchybienie etykiety. Jednak lepiej jest nałożyć go mniej, a potem ewentualnie poprosić o dokładkę.

Czego nie robimy przy stole?

W nawiązaniu do powyższego, jeszcze raz powtórzę, bo w rzeczywistości z manierami przy stole nie jest dobrze. Prawdą jest, że lista do krótkich nie należy. Ale przestrzeganie przynajmniej połowy z tych zasad, świadczy o tym, że jesteśmy ludźmi kulturalnymi i grzecznymi:

- ◆ nie mówimy z pełnymi ustami
- ◆ nie wycieramy talerza chlebem
- ◆ **nie korzystamy z telefonu komórkowego!!!**
- ◆ nie plotkujemy z sąsiadem
- ◆ nie mówimy szeptem
- ◆ nie zapełniamy całej jamy ustnej jedzeniem
- ◆ nie rozpieramy się łokciami, ani nie unosimy ich wysoko ponad stołem
- ◆ nie rozpoczynamy jedzenia, dopóki wszystkim biesiadnikom nie podano jeszcze dania (chyba, że do tego zachęcają)
- ◆ nie pochylamy się nad talerzem
- ◆ **nie opieramy sztućców o brzeg talerza, ani nie odkładamy ich z powrotem na stół, talerz służy sztućcom**
- ◆ nie doprowadzamy jedzenia przed spróbowaniem go
- ◆ nie siorbiemy
- ◆ **nie mlaskamy**
- ◆ nie cmokamy
- ◆ nie żujemy gumy
- ◆ nie czyścimy paznokci
- ◆ **nie wydmuchujemy nosa**
- ◆ nie dłubiemy w zębach
- ◆ **nie zdejmujemy butów pod stołem!!!**
- ◆ nie poprawiamy makijażu
- ◆ kobiety nie powinny wycierać szminki w serwetę z materiału
- ◆ **nie palimy papierosów.**



Zachęcam do wpajania dzieciom, zasad poprawnego zachowania przy stole, od najmłodszych lat, bowiem, czym skorupka za młodu.... ☺

Podsumowanie

Co jest ważne, jeśli mówimy o etykiecie?

Swoisty **takt**, który pozwala nam praktycznie stosować przedstawione zasady. Niestety, ciężko jest się go nauczyć, nawet jeśli teorię mamy w małym paluszku. Jeśli komuś go brakuje, to nawet jeśli zna reguły gry, prędzej czy później palnie coś takiego, że wszyscy dookoła obleją się rumieńcem.

Dlaczego warto stosować się do reguł savoir vivre?

Bo to ułatwia życie i nie chodzi tu o eleganckie bale czy kolacje w restauracjach, tylko o zwykłe, codzienne funkcjonowanie.

*Opracowała:
Małgorzata Pucek
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie*

Brwinów, wrzesień 2018 r.

Źródła:

<http://stylzdrowia.pl/savoir-vivre-przy-stole/>

<http://www.savoir-vivre.com.pl/?zachowanie-przy-stole-%E2%80%93-wciaz-w-pelni-aktualny-material-z-miedzywojnia,797>

<http://www.polki.pl>

<http://www.wedrowkipokuchni.com.pl/abc-kuchni-2/savoir-vivre-przy-stole/>

<http://dobre-wychowanie.blogspot.com/2011/07/zachowanie-przy-stole.html>

https://www.youtube.com/watch?v=gqxc7w_6gZo

<https://www.youtube.com/watch?v=dnf2R4sXBMc>

<https://www.youtube.com/watch?v=qm3lkyXPM6w>