

## Об этикете за столом

**Этикет** — это совокупность исторически сложившихся правил поведения человека в обществе. Правила этикета обычно складываются в тесной связи с развитием культуры народа, его национальными традициями и основаны на воспитании в людях вежливости, внимания, уважения друг к другу.

Правила этикета предусматривают, в частности, умение держать себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами и т. п., умение, которым в одинаковой степени должны обладать и хозяева, и гости.

«**Эстетика еды**» тесно связана с красотой сервировки стола. Как писал один советский классик, «еда должна быть красивой до мелочей». И в этом он был прав - посуда и сервировка воспитывает эстетический вкус человека.

В основе правил поведения за столом лежит соблюдение эстетических норм, удобство и целесообразность. Так, не рекомендуется сидеть слишком далеко от края стола или слишком близко и класть локти на стол. Этим вы можете стеснить соседа. На стуле следует сидеть прямо, не нагибаясь над тарелкой. Если же вы слишком далеко откинетесь на спинку стула, то можете закапать костюм соусом. Не полагается тянуться через стол — положить блюдо на тарелку может официант.

Взяв салфетку, предназначенную для индивидуального пользования, нужно развернуть ее и положить на колени, чтобы предохранить костюм или платье от капель, брызг, крошек. После еды салфеткой можно вытереть концы пальцев, но для губ правильнее пользоваться собственным носовым платком. Закончив еду, салфетку, не складывая, кладут на стол.

Детям салфетку заправляют за воротник.

Во время еды необходимо следить за собой, соблюдая сложившиеся правила.

Неэстетичная манера есть вызывает раздражение у окружающих. Есть с аппетитом не значит есть торопливо. Если блюдо нравится, можно доесть его до конца, но некрасиво выглядит кусочек хлеба на конце вилки, которым иногда очищают тарелку от остатков блюда.

Обычно кушанье берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или щипцами, но ряд продуктов берут руками. Это хлеб, печенье, пирожное, фрукты и цитрусовые, сахар (если для него не положены щипцы). Такой порядок принят не случайно: эти продукты не нужно делить ножом или вилкой, они не пачкают пальцев, рука касается только одного куска, который затем кладут себе на тарелку или в чашку.

Ряд правил вызывается требованиями эстетики. Так, некрасиво откусывать от большого куска хлеба или целой булки, поэтому от них по мере надобности отламывают пальцами маленькие кусочки; иногда хлеб предварительно нарезают небольшими кусочками. При подаче икры ее предварительно кладут лопаточкой на тарелку, а затем намазывают на небольшие кусочки хлеба. Съев первый кусочек, можно намазать второй и т. д. Точно так же едят паштеты, масло, используя специальные ножи для намазывания.

Источник: <http://www.servir-stol.ru>