Что едят вилкой и ножом, что - руками?

Бутерброды, поданные с аперитивами, берут руками, а вот за столом едят с помощью ножа и вилки. Исключение составляют канапе, которые не требуют приборов.

Хлеб с общего подноса тоже берут руками и, положив на пирожковую тарелку (или на край закусочной), отщипывают от него небольшие кусочки.

 Чтобы сделать бутерброд, сначала положите специальным ножом масло или паштет на правый край закусочной тарелки, а рядом - кусочек хлеба. Затем намажьте его, придерживая левой рукой и не отрывая от тарелки. Ешьте бутерброд, пользуясь ножом и вилкой.

Хлебом с вареньем или медом сначала разрезают на продолговатые кусочки, и только потом намазывают.

Суп, поданный в чашке с одной ручкой, пьют прямо из чашки. Если суп подан в чашке с двумя ручками, воспользуйтесь десертной ложкой. Набирайте жидкость ложкой от себя. Как подносить ее ко рту? В Германии это делают узким концом ложки, а в Англии и других странах - широким. Остатки супа можно выпить, взяв чашку за ручки. А вот тарелку наклонять не следует, немного супа лучше оставить на дне.

Фаршированные овощи, блины с начинкой, омлеты и блюда в корзинках из теста разрезают ножом и едят с помощью вилки.

 Большие сосиски едят, пользуясь приборами, маленькие берут рукой и макают в горчицу, выложенную на край тарелки.

 Длинные макароны можно "укоротить" вилкой. Спагетти не разрезают, а накручивают на вилку на краю тарелки, придерживая их столовой ложкой.

Сыр подают либо нарезанным ломтиками, либо целым куском (нож кладут рядом) и едят сырной или закусочной вилкой.

 Целые листья салата положено есть, отрывая руками небольшие кусочки. Если его подают нарезанным, то нужно воспользоваться вилкой.

Оливки (маслины) берут специальной ложечкой с отверстиями для стока маринада. Косточки выкладывают на вилку, а потом - на тарелку.

Рыбу горячего копчения и отварную с тонкой кожей едят, пользуясь вилкой. При этом копченую сначала освобождают от кожи и костей с одной стороны, а съев, переворачивают и приступают к другой. Если же кожа плотная (как, например, у форели), ее надрезают ножом с двух сторон возле хребта и снимают вилкой. Маринованная сельдь, лосось, осетрина или угорь холодного копчения настолько тверды, что справиться с ними можно только с помощью закусочного ножа. Для вареной, тушеной жареной рыбы нужны специальные нож и вилка. Вместо ножа можно пользоваться второй вилкой или ломтиком хлеба. Кости изо рта надо незаметно вынимать и выкладывать на вилку, а затем - на край тарелки.

 Если рыбу подали с лимоном, то, придерживая его вилкой, ножом нужно вынуть мякоть, а кожуру оставить на краю тарелки.

Горячие и холодные мясные блюда (отбивные, антрекоты) едят, пользуясь ножом и вилкой, причем сразу разрезать их на мелкие кусочки не принято. Блюда из рубленого мяса (котлеты, бифштекс, вареники) разделяют вилкой, придерживая ножом.

 Вопреки распространенному мнению, руками можно есть только дичь (рябчики, куропатки и птицу-гриль, а еще - ребрышки и крылышки). После еды пальцы полагается ополоснуть в мисочке с ароматизированной водой либо вытереть влажной салфеткой. Всю остальную птицу едят с помощью ножа и вилки.

 В правила этикета, как и во все законы, время от времени вносят поправки. Скажем, еще совсем недавно картофель нельзя было разминать вилкой и резать ножом. Сейчас это вполне доступно. Только не следует делать пюре сразу из всей порции.

 Уже давно этикет позволяет резать спаржу, хотя, по старым правилам, ее надо было подносить ко рту рукой, придерживая вилкой.

 У яиц, поданных в специальных подставках, раньше не рекомендовалось срезать верхушки ножом. Сегодня это принято. Только не отсекайте ее слишком резко - соседи по столу вряд ли образуются летящей в их сторону "торпеде". Впрочем, можно сделать и так: постучите по яйцу ложечкой, снимите часть скорлупы, а затем срежьте верхушку. Ешьте с помощью специальной ложечки с расширенным концом.

 Казалось бы, такой деликатес, как артишоки, требует и изысканных приборов. Но даже в самых фешенебельных ресторанах их едят руками, отрывая по листику. Отходы складывают на отдельную тарелку. И только приступая к кочерыжке, берут нож и вилку, предварительно ополоснув пальцы в специальной миске. Кстати, не забудьте снять с кочерыжки так называемое "сено" - оно несъедобно.

 Для фондю мясо (сыр, птицу) нарезают маленьким кусочками на специальном блюде, а затем по одному накладывают на специальные вилки и обжаривают в емкости с кипящим маслом. Выкладывают фондю на тарелки с отделениями для соусов и едят с помощью вилки и ножа.

Лягушачьи лапки, по вкусу напоминающие курятину, берут пальцами за косточку и едят без всяких приборов.

Крабов, омаров, креветок, лангустов и раков тоже едят руками. Если вам подали краба в панцире, то нужно разделать его с помощью специального топорика или щипцов. После этого вытрите пальцы мокрой салфеткой или ополосните в миске и только потом возьмите в руки вилку.

 Хвост крупного омара можно есть, как отбивную, пользуясь ножом и вилкой.

 Шейки у раков можно отрывать руками, а можно - с помощью специального ножа, разрезав панцирь снизу. Не удивляйтесь, если в ресторане вам предложат "слюнявчик". Он предохранит ваш наряд от брызг сока.

 Вы хотите удивить гостей устрицами? Тогда запаситесь коротким тупым ножом, чтобы открывать раковины, и вилкой, чтобы отделять мясо. Правда, чаще всего устрицы подают уже очищенными. Настоящие ценители этого деликатеса приправляют его лимонным соком, солят, перчат и едят, запивая морской водой из раковины.

Мидии подают в раковинах горячими. Щипчиками либо рукой придерживают мидию на тарелке, а специальной вилкой вынимают моллюска. Отходы оставляют на краю тарелки.

Икру зачерпывают лопаткой и накладывают в свою тарелку. Затем намазывают на хлеб или гренок. Бутерброды едят без приборов, а вот блины с икрой - с помощью ножа и вилки. Есть ли икру с рубленым луком, яйцом или лимонным соком - решайте сами. Но гурманы считают, что подобные "приправы" перебивают истинный вкус деликатеса.

 Одни десертные блюда (мороженое, мягкие пирожные, муссы) едят чайной ложкой, другие (твердые пирожные) - вилкой либо рукой.

Ананас делят на четыре части, затем нарезают ломтиками вместе с кожурой и подают к столу. Едят с помощью ножа и вилки.

 Так же поступают и с дынями. Если этот фрукт подают с начинкой, то ее вычерпывают ложечкой. Таким же образом едят и авокадо, выемка которого заполнена, например, салатом, крабовым мясом или соусом.

 Неочищенную клубнику держат за чашелистики и едят, предварительно обмакнув в крем или сахарную пудру. Ягоды, освобожденные от зелени, берут чайной ложкой.

Вишни и смородину подают к столу с черешками. С виноградной грозди отщипывают веточку, кладут на свою тарелку и едят по одной ягоде.

Киви принято разрезать пополам и выбирать мякоть ложкой. В ресторанах их подают очищенными и нарезанными дольками. Карамболь не чистят, а лишь нарезают.

Абрикосы, персики, большие сливы разрезают пополам и с помощью ножа удаляют косточки. Маленькие сливы отправляют в рот рукой, а косточки выкладывают на ложку.

 Кожуру банана обрезают с двух сторон (большие фрукты еще и разрезают поперек), а затем снимают ее, но не полностью. Едят, держа за очищенный конец.

 С апельсинов снимают кожуру ножом, а мандарины очищают руками, затем эти фрукты разделяют на дольки. Яблоки и груши чистить не обязательно. Грейпфрут подают к столу разрезанным на две половины и едят чайной ложкой. Дольки лимона выкладывают на тарелку специальной вилкой и едят руками - можно вместе с кожурой.