

# *Как правильно есть?*



Что полагается есть без ножа? – часто задают такой вопрос.

Только вилкой едят котлеты, бигус (мясо с тушёной капустой), клёцки, паштеты, омлеты, овощи, яичницу и, конечно, рыбу.

Картофельные оладьи, кнедлики, пироги, блинчики когда-то ели вилкой, теперь пользуются и ножом. Вообще сегодня нож применяют чаще, чем когда-либо.

## **ХЛЕБ**

По-разному едим хлеб в ресторане, на приёме и каждый день в собственном доме. Дома чаще всего мажем маслом кусок хлеба, берём его в руки и едим. В праздничных ситуациях хлеб подают к закускам, которые едят ножом и вилкой, тогда его отламывают маленькими кусочками и мажут маслом каждый кусочек. Когда едим не спеша, в каком-то смысле священнодействуя, отламывать кусочки нетрудно. Это значительно элегантнее, чем откусывать от большого куска, хлеб тогда кажется более вкусным. А вообще-то, всё очень вкусно, когда ешь без спешки.

## **СУП**

Как нужно есть суп? Наклонять тарелку от себя или к себе? Ложку подносить ко рту боком или концом? Существует мнение, что в гостях вообще не надо наклонять тарелку, так как остатки супа можно оставить на дне. А в домашних условиях нужно чуть наклонить тарелку от себя. А как быть с ложкой?

Англичане подносят ложку боком, утверждая, что только лекарства нужно пить с кончика ложки. Французы едят суп, наоборот, с конца ложки.

Внимание: в процессе еды и после ложку оставляем на тарелке. Никогда не ставим её так, чтобы она опиралась одним концом в тарелку, а другим, т.е. ручкой, в стол.

Способ наклонять тарелку к себе или от себя, есть с конца или сбоку ложки большого значения не имеет. Как бы мы ни поступили, ошибки не будет, т.к. нет существенных логических аргументов «за» или «против».

Чистый бульон можно подавать в чашках /специальных/ с одной ручкой и пить без ложки, как чай.

К заправленным супам ложка необходима. Чашки с двумя ручками никогда не полагается подносить ко рту, из них всегда надо есть ложкой, независимо от того, суп это или бульон, густой суп или жидкий.

## **МЯСО С ОВОЩАМИ**

В левой руке вилка, в правой нож. Мясо отрезаем по кусочку, придерживая вилкой, выпуклой стороной вверх. На отрезанный кусочек накладываем картошку, овощи.

Часто видим, что некоторые едят таким образом: отрезают кусочек мяса, откладывают нож, вилку переключают в правую руку, и только тогда накалывают мясо и кладут его в рот, добавляя овощи и т.д. Это неправильный и некрасивый способ еды.

Ещё один незлегантный способ еды: сначала режут всё мясо, перекладывают вилку в правую руку и едят. Левая рука при этом отдыхает на коленях. Некрасиво! Нужно, чтобы кисти рук опирались о край стола, ещё раз напоминаем, неэстетично класть локти на стол!

## **РЫБА**

Ни в коем случае нельзя резать рыбу ножом. Речь идёт о костях, вилкой их можно отделить, а ножом порезать и нечаянно проглотить и...что будет? Одним исключением является маринованная сельдь, которую едят вилкой с ножом.

Рыбу едят двумя вилками и специальным ножом-лопаткой для рыбы, а если нам подадут только одну вилку, то помогаем себе кусочком хлеба. Если же есть специальная лопатка, то держим её в правой руке (так же, как и нож, так как она выполняет роль ножа), а вилку – в левой, вилкой придерживаем, а лопаткой отделяем хребет, «безопасный» кусок рыбы подносим ко рту на вилке в левой руке.

Имея две вилки, можно поступить двояко: той, что в правой руке, отделяем кость, а в рот кладем левой вилкой. Или, если нам удобнее, поменять их ролями и есть правой.

Если нам подают рыбу целиком, поступаем следующим образом. Поддеваем и снимаем верхнюю половину филе. После того, как мы её съедим, от второй половины отделяем позвоночник с костями и откладываем на бок. Съедаем вторую половинку, на тарелке остаётся целенький скелетик с головой и хвостиком, тщательно очищенный от мяса.

## **ПТИЦА**

Едим птицу с ножом и вилкой. Это не простое занятие, особенно, когда птица сухая и нелегко режется. Однако можно отнестись к поглощению птицы, как к упражнению в ловкости /и даже в артистичности/ из области хорошего тона, и съесть курицу ножом и вилкой, терпеливо, до последнего куса. Особа, которая на приёме, в ресторане или в столовой на глазах у собеседников грызёт ножку курицы, держа её в руке, выглядит неоригинально. В семейном кругу, однако, это допустимо.

## **СЫРЫ**

Очень обогащают приём, Их подают после последнего главного блюда, перед десертом. Лучше всего на деревянном подносе. Дерево лучше всего сочетается с сырами. Итак, на подносе или на красивой доске – кладем три-четыре сорта в больших кусках /никаких порезанных кусочков/ и нож.

Какие сыры? Например: ламбер, рокфор, брынза и т.д. К сырам подают белый свежий хлеб и масло.

Теперь наступает целая сырная церемония. Один из принципов – не применять вилки при еде сыров. Сыры режут ножом: отрезанный на подносе сыр нужно перенести на свою тарелку, отломить кусочек хлеба, намазать маслом и положить на него кусок сыра, /отрезанный уже собственным ножом на собственной тарелке/, и со вкусом съесть.

## ЯБЛОКО

Как же его съесть бесшумно на шикарном приёме? Самый элегантный способ – это настоящая эквилибристика, требующая долгих упражнений дома. Но можно и поразвлечься, что мешает? Итак, необходимо иметь нож и вилку. Сначала режем его на четыре части (так же, как и грушу), потом каждую четвертинку надеваем на вилку и чистым ножиком, который должен быть очень острым. Четвертинка не имеет права упасть с вилки. Каждый чищенный кусочек едим с тарелки с помощью ножа и вилки.

Кому такие штучки кажутся смешными и преувеличенными, пусть чистит фрукт в руках, а потом ест с тарелки ножом и вилкой.

Яблоко, почищенное и порезанное на кусочки, не хрустит.

