MOWA CIAŁA I ZMIANA MIEJSCA.

1. Jak stoimy ( np. na przyjęciu): nie opieramy się o ściany, meble; nie kiwamy się na nogach; nie krzyżujemy nóg, nie trzymamy rąk w kieszeni. Stoimy wyprostowani, nogi proste, lekko rozstawione ( odległość kartki A4), ręce luźno opuszczone wzdłuż ciała; nie przyglądamy się pozostałym gościom.

2. Jak siadamy: zajmujemy całą powierzchnię krzesła, siadamy powoli, pomiędzy oparciem a plecami pozostawiamy wolną przestrzeń. Nie zakładamy nogi na nogę. Nogi zgięte w kolanach pod kątem prostym, lewa odrobinę wysunięta do przodu. Stopy całą powierzchnią dotykają podłogi. Kolana w wypadku kobiet stykają się, w wypadku mężczyzn kilka cm przerwy. Ręce najlepiej na kolanach.

3. Jak siadamy przy stole: krzesło dosuwamy na taką odległość, by można było przy rękach zgiętych w łokciach, trzymać cały czas nadgarstki na stole.

4. Para siada przy stole: mężczyzna odsuwa krzesło, potem przysuwa i siada sam obok.

5. Przechodzenie przez drzwi: wypuszczam osoby wychodzące, jeżeli jednak wchodzi osoba starsza lub kobieta ( a ja to mężczyzna), powinno się przepuścić.

6. Para wchodzi do budynku: mężczyzna otwiera drzwi kobiecie ( jeżeli otwierają się na zewnątrz), lub wchodzi pierwszy i przytrzymuje drzwi (jeżeli otwierają się do wewnątrz), ona po przejściu przez drzwi zatrzymuje się i czeka, aż on ją wyprzedzi, on idzie pierwszy, ona za nim.

7. Gestykulacja - nie podczas posiłku; w innych wypadkach ograniczać.

8. Jak wychodzimy z restauracji: on wstaje pierwszy, odsuwa jej krzesło, ona idzie pierwsza, on za nią.

9. Całowanie kobiet w rękę: nie - pod gołym niebem, na oficjalnych przyjęciach, na spotkaniach biznesowych, dłoni w rękawiczce, przez stół; nie podciągać dłoni do ust. Raczej umierający zwyczaj, jeszcze pokutuje w Polsce. Ale jeżeli już to - nachylić się nad dłonią kobiety i dotknąć ustami lub jedynie zamarkować; dama zaś bez względu na własny stosunek do tego zwyczaju, będąc damą nie usztywnia ręki i nie wyrywa dłoni.

10.Nakrycie głowy: mężczyzna zdejmuje nakrycie głowy ( z daszkiem; nie dotyczy wełnianej czapki) przy powitaniu; zdejmuje każde nakrycie głowy przy wchodzeniu do pomieszczenia, gdy grają hymn, w kościele, podczas mszy - nawet pod gołym niebem, na pogrzebie. Kobieta zaś kapelusz zdejmuje tylko podczas obiadu.

11. Parasol: mężczyzna długi parasol zawiesza na przedramieniu, jeśli ma prostą rączkę, przewiesza przez plecy na specjalnym rzemieniu. Kobieta - starsza - długim parasolem może się podpierać. Para - rozłożony parasol niesie wyższy, jeżeli równego wzrostu - mężczyzna.

12. Ręce w kieszeni - dopuszczalne trzymanie jednej ręki w kieszeni spodni, ale nie podczas rozmowy ze starszą bądź znaczącą osobą.

13. Do krzesła przy stole podchodzimy zawsze z prawej strony.

14. Czesanie się: nigdy w miejscach publicznych lub towarzystwie.

15. Gdy kobieta odchodzi od stołu - mężczyźni wstają - jeżeli stół w zamkniętym pomieszczeniu.

16. Nie wolno zaglądać przez ramię.

17. Mężczyzna rozmawia z parą : patrzy na kobietę lub przenosi wzrok z kobiety na mężczyznę. Patrzenie tylko na mężczyznę jest obraźliwe dla kobiety.

18. Chusteczka: dyskretnie i cicho, najlepiej odejść od towarzystwa; kichać dyskretnie - niestosowne "na zdrowie". Kichamy w zgięcie łokcia.

19. Nieelegancko pokazywać palcem - należy wskazywać dłonią.

20. Kobieta wita się: nie musi wstać, jeśli wita się z kimś dużo młodszym lub mężczyzną w swoim wieku; lepiej wstać - będzie to wyrazem klasy.

21. Dotykanie rozmówcy: oznaka prostactwa, lekceważenie; unikać nawet przypadkowego dotyku. Szacunek = dystans.

22. Żucie gumy - publiczne żucie gumy jest niegrzeczne.

23. Kobieta i auto: mężczyzna powinien otworzyć kobiecie drzwi auta i pomóc jej wsiąść, potem sam wsiada, obchodząc auto z przodu. Przy wysiadaniu to samo.

24.Marynarka a powitanie; przy witaniu się mężczyzna zapina marynarkę na 1 guzik ( gdy 2), na 2 guziki (gdy 3), 3 guziki (gdy 4). Kobieta w tej sytuacji zapina żakiet na 1 gusik.

25. Witając się kobieta zdejmuje rękawiczki.

26. Przepuszczanie kobiety przodem: wchodząc do pomieszczeń zamkniętych; przechodząc przez nie mężczyzna prowadzi ( w nieznanym terenie); gdy wychodzicie mężczyzna przepuszcza kobietę. Generalnie - mężczyzna osłania kobietę z tej strony, z której może być zagrożona.

ELEGANCJA.

strój - dopasowany do sytuacji, jeśli markowy to bez znaczków firmowych w widocznym miejscu, nie wywołujący dwuznacznych skojarzeń.

KOBIETA - strój dopasowany do okazji i typu urody; perfum używać bardzo dyskretnie, głównie wieczorem, to samo dotyczy maquillage'u i biżuterii; okrycie zostawiamy w przedpokoju; w dzień nie odkrywa się ramion, pleców, dekoltu; nie nosi się w dzień prześwitujących ubrań, niedopuszczalne gołe nogi w szkole lub miejscu pracy; nieeleganckie buty bez palców i pięt w pracy, szkole i sytuacjach oficjalnych; źle widziane - zbyt dużo i źle dobranych perfum.

KREACJE WIZYTOWE:

-ubiór popołudniowy - 14 00 - 19 00 ( spotkania mieście w kawiarni, herbatka, kino...). Sukienka koktajlowa, mała czarna, do kolan, zakryte ramiona lub żakiecik.

-kreacje wizytowe - uroczystość podkreślają wyszukane materiały i dodatki.

-suknia wizytowa - dłuższa im późniejsza pora i bardziej uroczyste wydarzenie, im później tym więcej błyszczących elementów i dodatków ( teatr, koncert, przyjęcia, uroczyste kolacje)

-kreacje wieczorowe - długie suknie, większy dekolt, odsłonięte ramiona, plecy; gdy obowiązuje "cravate blanche" suknia musi być długa bez rękawów z głębokim dekoltem, może być z gorsetem, rozcięciem, obowiązkowe rajstopy, biżuteria - prawdziwa, mała torebka, wysoki obcas, pełne buty. Gdy "cravate noir" - suknia może być krótsza lub kostium uroczysty z długą spódnicą i skromniejsza biżuteria. Suknia balowa - gdy przewidziane są tańce może być awangardowa.

MĘŻCZYZNA:

-usuwać włosy z nosa i uszu, korygować krzaczaste brwi, zawsze ogolony.

Niewybaczalne błędy w stroju męskim:

- krawat do koszuli z krótkim rękawem.

-koszula z krótkim rękawem do marynarki

-niewłaściwa długość krawata

-rozpięty kołnierzyk koszuli pod krawatem

-skarpetki niewłaściwego koloru

-rozpięta marynarka w pozycji stojącej

-buty nieodpowiedniego koloru

-zapięta marynarka w pozycji siedzącej

-pojawienie się w samej kamizelce

-zapięte wszystkie guziki w kamizelce

-więcej niż jeden wzorzysty element stroju

-brązowy garnitur w sytuacji oficjalnej

-overdressed lub underdressed

-umieszczenie w kieszeni zewnętrznej marynarki na piersi długopisu lub okularów

-chusteczka w kieszonce w identycznym co krawat kolorze

-sandały do garnituru

-skarpety do sandałów

-sportowe obuwie do garnituru lub marynarki

-używanie torebki na dokumenty

-używanie spinki do krawata

-noszenie krótkich skarpetek

-nieodprasowane spodnie i niewyczyszczone buty

-biżuteria typu złoty łańcuch

BUSINESS CASUAL

Biznesowy strój nieformalny - nie wymaga krawata, dopuszcza się kolorową marynarkę, koszulę, sweter na ramionach lub koszula polo. Nie dopuszcza jeansów.

BUSINESS DRESS INFORMEL - garnitur z krawatem

Ubranie sportowe koordynowane - nieoficjalny, dopuszczalny do 18 00 w wydarzeniach nieoficjalnych i nie uroczystych wydarzeniach np. ogrodowe przyjęcia. Marynarka z różnych materiałów, sportowa, spodnie z innego materiału i w innym kolorze, można pod marynarką pulower, koszula jednolita lub we wzorki, jedwabny krawat, obuwie skórzane czarne lub brązowe. Czarne do jasnych spodni można, brązowe do czarnych NIE! Spodnie powinny być ciemniejsze niż marynarka, tylko jeden element stroju we wzorki..

UBRANIE SPACEROWE

codzienne do pracy, kina, teatru, wizyty w czasie dnia, na mniej oficjalne przyjęcia czy koktajl po pracy do 17 00. garnitur dwu lub jednorzędowy, trzyczęściowy, gładki lub w deseń. Nie czarny. Koszula biała lub kolorowa, krawat , buty skórzane brązowe lub , w przypadku szarego lub błękitnego garnituru czarne.

UBRANIA WIZYTOWE

strój wyjściowy, oficjalny dzienny i wieczorowy. Imprezy oficjalne i prywatne, bardziej uroczyste spotkania towarzyskie, oficjalne śniadania, koktajle, obiady, zwiedzanie instytucji, otwarcia wystaw. Garnitur jedno lub dwurzędowy ciemnoszary -nigdy czarny. Może być kamizelka, im później przyjęcie tym ciemniejszy garnitur. Koszula biała lub jasnobłękitna, klasyczne w kroju, zapinane na spinki, najlepiej srebrne. Krawaty gładkie do garniturów granatowych. Czarne buty. Ciemny płaszcz, szary szalik.

Garnitur wieczorowy - czarny, gładki lub w delikatny wzorek, zawsze z czarną kamizelką, biała koszula, ( zawsze, gdy na zaproszeniu "dark suit"), gdy na zaproszeniu "black tie" musi być smoking, gdy "cravate blanche" - frak z białą kamizelką.

SMOKING - po 19 00, na uroczyste przyjęcia ; dwurzędowy, bez kamizelki; jednorzędowy, klasyczny z szalowymi klapami z czarną kamizelką. We wszystkich rodzajach można nosić tzw. hiszpański pas. Spodnie z tego samego ,materiału; jedwabne skarpetki, czarne lakierki, biała, jedwabna chusteczka.

Biały smoking - latam, biała tylko marynarka.

Frak z białą kamizelką - po 19 00 - oficjalne obiady, przyjęcia bufetowe, uroczyste premiery i koncerty, itd. Frak z czarnego sukna z jedwabnymi klapami, spodnie z zewnętrznymi galonami; angielski dla wysokich i szczupłych - poły poza zgięcia kolana; francuski -niżsi i tężsi - poły do kolan, biała koszula ze stojącym kołnierzykiem, srebrne spinki, biała, wiązana muszka, biała chusteczka w kieszonce kamizelki, czarne lakierki, jedwabne skarpety. Czarny płaszcz, białe rękawiczki, biały jedwabny szalik. We fraku nie wychodzi się poza budynek, jedynie do samochodu; nigdy nie zapina się guzików fraka, nie wolno trzymać rąk w kieszeni, siada się odrzucając poły, siada się bokiem, na wprost tylko do jedzenia, wtedy poły po obu stronach krzesła, nigdy nie zdejmuje się fraka.

BUTY - czarne można nosić cały dzień i do wszystkiego. Lakierki tylko do fraka i smokingu.

ELEGANCKI MĘŻCZYZNA NIE NOSI: kolczyków, pierścionków, łańcuszków, bransoletek.

KOMUNIKACJA:

- mówimy tak, aby słyszały nas tylko osoby, do których się zwracamy,

-kompromituje nas głośny śmiech w miejscu publicznym,

-nie wolno krzyczeć ani do kogoś, ani na kogoś

-nie wolno używać wulgaryzmów

-nie powinno się używać :ok i dobra.

Dziękuję: wdzięczność za dar lub przysługę, zwyczajowo jako zasygnalizowanie grzeczności, nie musimy dziękować kelnerowi - wystarczy skinąć głową.

ROZMOWA: nie nadużywać tytułów, zrezygnować z vice, byłych VIP-ów tytułować ich byłymi tytułami, używać tylko jednego tytułu, mimo że osoba ma ich więcej; tytułu magistra nie używamy w rozmowie.

SZTUKA KONWERSACJI:

1. Small talk - rozmowa wstępna z osobą obcą, na luźne tematy, utrzymywać z rozmówcą kontakt wzrokowy, nie gestykulować, nie wyrażać emocji, mówimy cicho, używamy poprawnej polszczyzny, nie używamy kolokwializmów, niczego nie krytykujemy, raczej nie o pogodzie, raczej o kulturze, uważnie słuchamy rozmówcy.

Nie powinno się przerywać komuś wypowiedzi, ale są wyjątki: gdy posiadamy informację ważną dla osoby właśnie się wypowiadającej, informację mającą wpływ na sens tej wypowiedzi; gdy musimy zrobić coś ważnego, gdy dana wypowiedź jest za długa, co pociąga za sobą negatywne skutki.

2. Rozmowa towarzyska -dotyczy spraw ogólnych, nie o polityce, religii, światopoglądzie, nie o sobie i tematach nieinteresujących dla rozmówcy, nie o zdrowiu, nie o innych. Reguły konwersacji wg. B. Nagiller;

- w każdej sytuacji bądź pozytywnie nastawiony,

-nawet w nieprzyjemnych okolicznościach pozostań uprzejmy,

-nie daj się ponieść nerwom

-szczerze interesuj się innymi ludźmi

-mów o rzeczach interesujących dla twojego odbiorcy

-naucz się słuchać

-zachęcaj rozmówcę do kontynuowania wypowiedzi przez przytakiwanie i stawianie pytań

-zwracaj uwagę na to, że dla każdego szczególnie ważne jest zwracanie się z imienia i nazwiska. Zapamiętaj imiona i nazwiska osób, z którymi rozmawiasz i używaj ich podczas rozmowy

-poruszaj przyjamne problemy

-nie narzekaj

-nie oceniaj innych

-niech Twoja krytyka będzie rzeczowa

-nie punktuj ludzi

W rozmowie unikamy kolokwializmów, zdrobnień, terminów zabarwionych emocjonalnie negatywnie. Unikamy zwrotów: "coś w tym rodzaju", "wie Pan, co mam na myśli" itd. Jeżeli pojawia się między rozmówcami różnica poglądów - należy ją sprowadzić do kwestii gustu.

Tematy, których unikamy w rozmowie:

-nie krytykujemy ludzi

-nie rozmawiamy o sprawach służbowych

-nie rozmawiamy o pogodzie

-nie rozmawiamy o polityce, religii, ideologii,

-nie rozmawiamy o sporcie,

-nie opowiadamy dowcipów

Rozmawiamy o:

-anegdoty z życia znanych ludzi

ROZMOWY TELEFONICZNE

Telefon stacjonarny - gdy dzwonimy do kogoś witamy się i przedstawiamy,

nie jemy podczas rozmowy, jeżeli rozmowa zostanie przerwana, dzwoni ten, kto ją inicjował, jeżeli odbieramy telefon i mówimy, że nie możemy rozmawiać, zawsze to my oddzwaniamy; odbierając telefon mówimy : słucham, odbierając prywatny telefon nie przedstawiamy się, w dzień powszechny dzwonimy między 9 00 a 22 00, w dni wolne 10 00 a 22 00, przedłużanie rozmowy jest nietaktem, rozmowę kończy ten, który dzwonił, gdy odbieramy telefon - wyciszamy hałasy, gdy ktoś do nas przyszedł w gości, nie odbieramy telefonu,

Telefon komórkowy - sygnał powinien być klasyczny, gdy dzwonimy przedstawiamy się i pytamy, czy rozmówca ma czas i może rozmawiać, wyłączamy telefon podczas wizyt towarzyskich, służbowych, w kościele, teatrze, kawiarni..., telefon pozostawiamy włączony w wyjątkowych sytuacjach, informujemy o tym towarzystwo i przepraszamy za niedogodności, w przypadkach koniecznych, gdy musimy zadzwonić, wychodzimy np. do toalety, poza zasięg słuchu towarzystwa, odbieramy odchodząc w bok, w pociągu wychodzimy na korytarz, w autobusie, tramwaju nie odbieramy lub stwierdzamy "nie mogę teraz rozmawiać, zadzwonię później", rozmowę kończy ten, kto dzwonił, jeśli rozmowa zostanie przerwana dzwoni ten ,kto ją inicjował, gdy dowiadujemy się, że rozmówca jest za granicą, kończymy rozmowę, żeby nie narażać go na koszty, rozmawiamy krótko, telefonu komórkowego nie kładziemy na stole, ani na innych meblach.

PODSTAWOWE ZASADY KORESPONDENCJI.

- list odręczny na papierze listowym, u góry w prawym rogu miasto i data, poniżej na środku zwrot do adresata, po tych zwrotach przecinek, jeżeli osoba jest nam mało znana, gdy bliska - stawiamy wykrzyknik, zwroty do osoby z dużej litery, dłuższy niż na stronę list piszemy na komputerze i podpisujemy ręcznie i tak też piszemy nagłówek, list zaczynamy na wysokości 1/4 strony,

- data i miasto po prawej na górze lub na dole po lewej, list składamy nagłówkiem do wewnątrz, najpierw w linii pionowej, potem poziomej

-list prywatny możemy pisać na komputerze, jeśli mamy niewyraźne pismo (odręcznie nagłówek i podpis), papier i koperta z kompletu, do listu można dołączyć dwa dopiski p.s.

-odręczny list możemy dokończyć na drugiej stronie, na pierwszej dopisek "verte"

-w uzasadnionych przypadkach możemy nie umieszczać na kopercie imienia i nazwiska, należy podpisać list

E-mail -budowa klasycznego listu, nieelegancko jest odpowiadać - "odpowiedz nadawcy", nie powinno się pisać wyrazów wersalikami, emotikony tylko w kontaktach z bliskimi znajomymi, we wszystkich komunikatorach obowiązują zasady poprawnej polszczyzny

WIZYTÓWKI

-standard biały papier, czarna czcionka, najelegantsze wypukłe litery,

-wizytówki podajemy do ręki, zapisanym w stronę obdarowywanego

-na początku spotkania, na końcu, ew. w trakcie, gdy to wynika z rozmowy

-nigdy przy stole w czasie jedzenia

-osobom starszym, wyższym rangą wręczamy wizytówkę, gdy o nią poproszą

-zawsze dajemy wizytówkę tym, którzy dali nam swoją

-nie prosimy o wizytówkę kobiet (jeśli jesteśmy mężczyzną) i osób wyższych rangą

-po otrzymaniu należy ją przeczytać i schować do portfela.

-na wizytówce możemy przekazać krótką informację, podziękowania lub życzenia, umieszczamy na niej wtedy adres osoby, do której kierujemy tekst.

-jeżeli na wizytówce jest adres, telefon służbowy, telefon prywatny, oznacza to, że można na niego dzwonić w sprawach służbowych ale tylko do 20 00.

Skróty na wizytówkach:

PFC - by poznać się

PP - by przedstawić się

PS - by pozdrowić

PF - by złożyć życzenia

PC - by złożyć kondolencje

PR - by podziękować

PPC - by pożegnać się

PFNA - by złożyć życzenia noworoczne

NETYKIETA - zgodna z bon tonem w korespondencji

PRECEDENCJA

1. Powitanie i pożegnanie

-nie witamy się przez próg

-witamy się w salonie, nie w przedpokoju

-nie witamy się w toalecie - tam wystarczy "dzień dobry"

-nie witamy się w kościele i podczas trwania czegoś, co możemy zakłócić

-nie witamy się przez stół

Powitanie w ruchu: pierwszy mówi dzień dobry ten, który pierwszy zauważył, chyba że duża różnica wieku czy rangi.

Zasady:

-mężczyzna kobiecie, młodszy starszemu, pracownik przełożonemu, idący stojącemu, wchodzący obecnym, jadący samochodem pieszemu, pojedyncza osoba grupie, idący do góry schodzącemu, idący szybciej idącemu wolniej.

Zawsze pierwsza przywita się osoba lepiej wychowana.

POWITANIE GOŚCI W DOMU

-rękę na powitanie podajemy najpierw gospodyni

-drzwi otwiera zawsze gospodarz

-gospodyni czeka na gości w salonie

-gospodarz mówi dzień dobry, prowadzi do domu, wpuszcza do przedpokoju, tam goście zdejmują okrycia

-potem do salonu, tu goście witają się z gospodynią i wtedy gospodarz podaje im rękę

-pierwszy do gości wyciąga rękę gospodarz

Żegnamy się ze wszystkimi domownikami, przy ich dużej ilości wystarczy ogólne "do widzenia". Wtedy żegnamy się tylko z gospodarzami.

Zasada precedencji przy przedstawianiu:

- małżeństwo przed osobą samotną,

-osoba z nami przed dochodzącą

-gość przed domownikiem

-cudzoziemiec przed krajowcem

-starszy przed młodszym

-bardziej utytułowany przed mniej

-wyższe stanowisko przed niższym

-osoba publiczna przed prywatną

-kapłan przed świeckim

-nasza matka przed wszystkimi

Przedstawiamy osobę mniej ważną ważniejszej.

Jeśli dwie osoby o zbliżonym statusie, mówimy: Poznajcie się, Państwo".

Osoba, której kogoś przedstawiono, rozpoczyna rozmowę

ZASADA ALTERNACJI

-kobiety i mężczyzn należy sadzać przy stole naprzemiennie

-tubylców i cudzoziemców sadzać naprzemiennie

Czego unikać przy usadzaniu gości przy stole:

1. Kobieta nie może siedzieć koło kobiety

2. Kobieta nie może siedzieć na końcu stołu

3. Mężczyzna nie może siedzieć koło mężczyzny

4. Żona powinna siedzieć naprzeciwko męża

5. Nie sadzać obok siebie osób skonfliktowanych

6. Nie sadzać obok siebie osób skonfliktowanych

7.Nie sadzać obok siebie osób, które mogą się skonfliktować

NAJWAŻNIEJSZE MIEJSCA

Dla mężczyzn:

1. Z prawej strony gospodyni

2. Z lewej strony gospodyni

3. Z prawej strony kobiety siedzącej po prawej stronie gospodarza

4. Z lewej strony kobiety siedzącej po lewej stronie gospodarza

Dla kobiet:

1. Z prawej strony gospodarza

2. Z lewej strony gospodarza

3. Z prawej strony mężczyzny siedzącego z prawej strony gospodarza

4. Z lewej strony mężczyzny siedzącego po lewej stronie gospodyni

FORMA PRECEDENCJI PRZY STOLE: Yx4+2=, oraz równa ilość kobiet i mężczyzn.

SYTUACJA W RESTAURACJI:

I. Przy stole czteroosobowym - dwie osoby

1. Dwie osoby o równym statusie - jak chcą

2. Gospodarz i zaproszony - zaproszony zawsze po prawej stronie gospodarza

3. Bardziej oficjalnie na przeciw siebie.

II. Dwie panie i gospodarz (zapraszający)

1. Jedna z pań to żona - żona po prawej stronie gospodarza, pani druga na przeciw.

2.Jedna z pań starsza - starsza pani po prawej ręce gospodarza, młodsza po lewej

3. Jedna z pań znajoma, druga jest gościem - znajoma( siostra, asystentka) po lewej ręce, pani zaproszona na przeciw gospodarza

4. Gość (kobieta lub mężczyzna ) i znajoma kobieta - kobieta znajoma po prawej, gość na przeciwko.

5. Zapraszająca, gość (kobieta lub mężczyzna), znajomy mężczyzna - znajomy mężczyzna po lewej stronie gospodyni, gość na przeciw

III. Cztery osoby jednej płci, gospodarz zaprasza 3 osoby. Ustalamy hierarchię osób:

wariant I -po prawej stronie gospodarza gość honorowy, na przeciw gość drugi w hierarchii, po lewej gość ostatni.

wariant II - gość honorowy na przeciwko gospodarza, drugi gość po prawej stronie gospodarza, trzeci po jego lewej stronie.

IV Dwie osoby siadają przy stole:

-panowie siadają na przeci siebie i każdy z nich miał po swojej prawej stronie partnerkę drugiego.

Miejsca gospodarzy przy stole:

I. Sposób angielski - gospodarze naprzeciwko siebie, przy krótszych stronach stołu

II. Sposób francuski - naprzeciwko siebie po środku dłuższego boku stołu.

System boński - goście wg wspólnych zainteresowań

PRECEDENCJA W SAMOCHODZIE.

Najważniejsze miejsce koło kierowcy, kolejne za pasażerem, trzecie za kierowcą, czwarte pośrodku.

I. Wariant - kierowca wynajęty - najważniejsze za pasażerem , drugie za kierowcą, trzecie pomiędzy nimi, a czwarte przy kierowcy. Jeżeli jedna z trzech osób jest pracownikiem o niższym statusie, można ją posadzić obok kierowcy. Ze względu na wygodę osób zaproszonych, gospodarz może usiąść obok kierowcy.

WINDA

- windę jako pierwsi opuszczają ci, którzy stoją bliżej drzwi, dalszą kolejność wyznacza tu od drzwi. Wsiadając do windy, przepuszczamy te osoby, o których wiemy, że jadą najdalej. Wkraczamy pierwsi zdecydowanie, jeśli jedziemy na ostatnie piętro. Można przepuszczać kobiety i osoby starsze na znak kurtuazji.

WOKÓŁ STOŁU

1. Obrus a serweta

2. Molton czyli flanda - mięsisty materiał, który kładzie się pod obrus.

3. Przekładki - okrągłe płócienne przekładki między talerze.

4. Wykaz sztućców:

I. Łyżki i łyżeczki

1. uniwersalna - deserowa do wielu dań i zup

2. do zupy

3. do bulionu

4. do zup kremów

5. do makaronu

6. sałatkowa - serwingowa

7. wazowe do zupy - różnej wielkości

8. wazowa do zup kremów

9. do herbaty

10. mała do herbaty

11. do kawy

12. do mokki/ kawy po turecku

13. do mrożonej herbaty

14. do lodów/sorbetów

15. łyżeczka gourmet

16. do kremów/ciastek z kremem

17. do oliwy

18. do miodu

19. do jagód

20. do cukierków

21. do melona

22. do owoców

23. do galaretki

24. chochelka do musztardy

25. chochelka do ponczu

26.chochelka do sosów pieczeniowych

27. chochelka do tłustego sosu pieczeniowego/kremu

28. do cukru

29. do soli

30. do soli indywidualna

32. półmiskowe różnej wielkości

33. ażurowe półmiskowe różnej wielkości

II. Widelce i widelczyki

34. do obiadu

5. do przystawek

36. do ryby

37. do pieczonych ziemniaków

38. do oliwek

39. sałatkowy indywidualny

40. sałatkowy serwingowy

41. do sałaty

42. da szparagów

43.do pikli

44. do sardynek

45. koktajlowy do owoców morza/ostryg

46. do owoców

47. wiktoriańskie widelce do owoców/do truskawek ( do maczania w cukrze lub śmietanie)

48. do mango

49. do cytryn

50. deserowy

51. do ciastek

52. do ciastek serwingowy

53. do ciasta serwingowy

54. do jagód

55. do lodów

56. do wędlin

57. półmiskowy w różnych wielkościach

III. Noże i nożyki

58. obiadowy

59. do przystawek

60. do steków

61. do krojenia pieczeni

62. do ryby

63. do masła

64. szpatulka do masła

65. do masła serwingowy

66. do galaretki serwingowy

67. deserowy

68. do ciast

69. do owoców z wydrążonym trzonkiem

70. do owoców z pełnym trzonkiem

71. do placka

72. do pomarańczy

73. do puddingu serwingowy

74. do ryb serwingowy

75. sałatkowy

76. do serów pleśniowych

77. do serów

IV. Zestawy sztućców

78. sztućce do homara

79. szczypce i widelec do ślimaków

V. Łopatki

80. do lodów serwingowa

81. do ogórków

82. do pomidorów

83. do sera

84. do ciasta/tortu

VI. Szczypce.

85. do cukru

86. do spaghetti/chleba

87. do lodu

88. do szparagów

VII. Szpikulce

89. do masła

90. do orzechów

VIII. Nożyce

91. do dziczyzny

92. do drobiu

93. do winogron

IX. Inne

94. przyrząd do porcjowania ciasta

Jak jeść:

- zupę nabieramy od siebie, łyżkę wkładamy do ust czubkiem

-ograniczamy posługiwanie się nożem do minimum

Jak trzymać nóż i widelec:

-w lewej ręce grzbietem do góry i w prawej ręce grzbietem w dół

Sposoby posługiwania się nożem i widelcem.

I. Widelcem w lewej ręce grzbietem do góry i po odkrojeniu kawałka mięsa i nadzianiu do na widelec nakładamy na grzbiet widelca ziemniaki i warzywa i przenosimy do ust.

III. Widelec trzymany w lewej ręce grzbietem do góry, wbijamy go w mięso, odkrawamy kawałek, odwracamy widelec grzbietem do dołu i wkładamy mięso do ust, a następnie odkładamy nóż, przekładamy widelec do prawej ręki i jemy nim ziemniaki i warzywa nakłuwając je na widelec.

Posługujemy się nim dokładnie tak samo, jak łyżką, tylko w odniesieniu do bardzo małych kawałków potraw.

Super elegancki: odkrawając mięso trzymamy widelec grzbietem ku górze, ale gdy kęs podnosimy do ust, odwracamy go grzbietem ku dłoni. Nóż odgrywa dwie role: rozdrabnia potrawy twarde, pomaga nabierać jedzenie na idelec - tylko gdy nie możemy poradzić sobie widelcem. Najpierw jemy kawałek mięsa, potem dodatki.

Jak położyć widelec na talerzu.

Widelec leży po lewej stronie talerza zębami w górę. W wersji francuskiej nóż i widelec krzyżujemy na talerzu - nóż ostrzem w lewo, widelec obojętnie.

Gdzie odłożyć łyżkę po zjedzeniu zupy lub deseru- zawsze odkładamy na talerz leżący pod spodem.

PÓŁMISKI

1.do ryb - długie półmiski

2. do mięś - podłużne ale nieco szersze

3. do jarzyn i galarety - okrągłe

4. do sałaty i kompotu - szklane lub kryształowe salaterki lub ozdobne talerze

5. pod lody i kremy - kładzie się białą serwetkę

6. do tortu - okrągłe lub prostokątne podstawki na nóżkach

7. potrawy zapiekane podaje się wprost z pieca w naczyniach ogniotrwałych, ubrane w białą serwetę

8. Kanapki na tackach przykrytych serwetkami

9. cytryna w plasterkach bez pestek na talerzyku lub postumenciku z małym widelczykiem

10. ocet i oliwa w specjalnych serwisach

11. dziczyzna, drób, szynka - po pokrojeniu złożone, by sprawiały wrażenie całości

12. bażanty można ozdobić łebkami i piórami

13. potrawa nie powinna nigdy wychodzić poza rąbek zagięcia na półmisku i powinna być przybrana barwnie i estetycznie

Dekanter - karafka do wody.

Butelek nigdy nie stawiamy na stole. Wodę podajemy w karafce bez korka. Dużo karafek na wodę, duże kieliszki na wodę.

Podtalerz - metalowy, płaski talerz.

Gdy odchodzimy na chwilę od stołu serwetkę odkładamy na krzesło lewą stroną.

Podtalerz usuwa się przed deserem.

TYPY KAWIORU

--kawior bieługi - szary-czarny

--kawior z siewrugi - jasno- ciemnoszary

--kawior z jesiotra hodowlanego

--kawior prasowany

--kawior z łososia

OBIAD - MENU I PRZEBIEG

-początek 19 00 - 20 00 ( trwa trzy godziny); składa się z 3 do 14 dań; im więcej poraw, tym mniejsze porcje

Potrawy klasycznego obiadu:

1. zimna przystawka

2. zupa

3.gorąca przystawka

4. ryba (skorupiaki, mięczaki)

5. główne danie (mięso wołowe, wieprzowe, dziczyzna)

6. gorąca przystawka

7. zimna przekąska

8. sorbet

9. pieczyste z sałatą

10. warzywa

11. dania słodkie

12. pikantna przekąska

13. deser

Współczesny uroczysty obiad.

1. zimna przystawka

2. zupa

3. danie z ryby lub drobiu

4. danie z mięsa, ser, owoce, cista lub zamiast zupy gorąca przystawka

Co przed a co po obiedzie.

-przed aperitif - oczekiwanie na wszystkich gości

-po obiedzie - kawa, do niej likiery, koniak, kruche ciasteczka, czekoladki.

SŁOWNIK KULINARNY

1. antrykot - soczysty, usmażony plaster mięsa z przedniej, górnej części wołowej tuszy.

2. auszpik - sposób podawania mięsa, drobiu, ryb, jarzyn i owoców wystudzonych w galarecie i podawanych na zimno

3. bawarka - herbata z mlekiem

4. befsztyk - usmażony plaster mięsa 3 cm grubości ze środkowej polędwicy wołowej

5. beszamel - jasny sos z zasmażki z masła, mąki i mleka ( 2 łyżki masła, trzy łyżki mąki, 3/4 szklanki mleka)

6. brioches - francuskie drożdżowe bułeczki śnidaniowe

7. cumberland - zimny sos do mięsa, dziczyzny, pasztetów, złożony z galaretki porzeczkowej, otartej skórki pomarańczy i cytryny, soku z tych owoców, musztardy, czerwonego wina i innych dodatków.

8. curry - azjatycka mieszanka przypraw

9. cykata - specjalnie spreparowany i smażony w cukrze miąższ owoców z rodziny cytrusowych-zwanego cytronem

10. dyszek - pośladek cielęcy

11. eskalopki - plastry mięsa (ryby) spłaszczone tłuczkiem i smażone w tłuszczu

12. fizz - napój gazowany, alkohol mieszany z wodą gazowaną

13. flip -napój z surowego jaja, cukru i czekolady

14. fricassee - potrawa z kawałków białego mięsa obrumienionych na maśle i dogotowanych z dodatkiem pieczarek, marchewki i innych jarzyn, na końcu doprawiona śmietaną.

15. galantyna - rolada mięsna z farszem w galarecie

16. garus - zupa owocowo-mleczna

17. grog - gorący napój alkoholowy

18. huzarska pieczeń - podpieczone mięso nacina się w poprzek włókien głęboko, w nacięcia wkłada się farsz z cebuli, bułki, masła, pieprzu i soli, wiąże sznurkiem i piecze w sosie własnym

19. mazagran - zimny napój z kawy z dodatkiem cukru, koniaku i lodu

20. melba - lody z owocami i bitą śmietaną

21. minoga - marynowana minoga, podawane do węgorza kręgowce wodne

Dekoracje stołu:

Podział stołu na:

1. pas, którego szerokość stanowi nakrycie dla pojedynczej osoby

2. przestrzeń wolna

3. dekoracje środka

stała wielkość: pas pierwszy 30 - 45 cm, pas wolny 8 - 10 cm, na dekoracje 24 - 40

Cel lekcji: zapoznanie uczniów z zasadami związanymi z przygotowaniem stołu do uroczystego posiłku i nauczenie ich przygotowania stołu w praktyce.

Potrzebne do lekcji:

-prostokątny stół

-koc na podkładkę

-dwa niskie wazoniki z kwiatami

-dwa niskie lichtarze ze świecami

-ozdobny półmisek z owocami

-cztery talerze podstawowe ( 27 cm średnicy), do zupy, do drugiego dania, 12 mniejszych zakąskowych, kieliszki różnych kształtów po 4 rodzaje każdego, 4 filiżanki do herbaty ze spodeczkami, po 4 widelce przystawkowe, widelec do ryby, widelce zwykłe duże, noże przystawkowe, noże do ryby, noże zwykłe, noże do steków, noże do masła, łyżeczki deserowe, widelczyki deserowe, nożyki deserowe, łyżeczki do kawy, 4 przekładki lub serwetki, 4 serwetki, 2 półmiski różne, duże, 2 mniejsze półmiski, 2 karafki lub dzbanki na napoje.

Przygotować zdjęcia powyższych nakryć i sztućców lub rysunki, lub karteczki z napisami.

1. Podstawowe sztućce do drugiego dania i sztućce zakąskowe.

2. Sztućce do ryby

3. Nóż do steków

4. Nóż do masła

5. Kieliszek do białego wina, czerwonego i wody

6. Przekładka i serwetka

Prosimy o opisanie stołu przygotowanego do posiłku, a następnie wspólnie z uczniami nakrywamy do stołu.

1. Nakrywamy stół moltonem ( wyjaśniamy czemu)

2. Układamy obrus

3. Jakiej wielkości obrus - powinien zwisać około 25 cm

4. Jakie inne kryteria powinien spełniać stół - udekorowany.

5. Kolejny etap: postawić talerze podstawowe ( 1 cm od krawędzi stołu i w równych od siebie odległościach). Do czego służą te talerze? Służą do stawiania na nich innych talerzy, nie bezpośrednio, a na przekładce lub serwetce.

6. Kolejny etap: sztućce

- sztućce podstawowe znajdują się po obu stronach talerza podstawowego w odległości 2,5 cm od krawędzi stołu. Dany sztuciec kładziemy po tej stronie talerza, po której znajduje się ręka, która go będzie używać. Łyżki i noże po prawej stronie, widelce po lewej. Pierwsze używane na zewnątrz. Przy talerzu te, które będziemy używać ostatnie. Widelce ząbkami do góry, noże ostrzem w kierunku talerza, łyżki brzuszkiem do góry. Sztućce deserowe kładziemy u góry talerza prostopadle do pozostałych, trzonkami w stronę właściwej ręki. Pierwsza łyżeczka deserowa , trzonkiem w prawo, widelczyk trzonkiem w lewo, nożyk trzonkiem w prawo.

7. Kolejny etap:

-talerze do przekąsek na talerzach podstawowych, po uprzątnięciu - talerz do zupy, potem do głównego dania.

-inne talerze na stole: talerzyk do chleba po lewej u góry, talerzyk do masła wraz z nożem do masła (ten ostatni można położyć po prawej stronie talerza podstawowego, obok noża do przekąsek lub na talerzyku do chleba, na jego krawędzi równolegle do krawędzi stołu lub na talerzyku do chleba prostopadle do krawędzi stołu.

-talerzyk do sałatki poniżej talerzyka z chlebem.

8. Kolejny etap: naczynia na napoje

-po lewej stronie kieliszek do wody, drugi do białego wina, trzeci do czerwonego wina. ( Bo: najpierw podaje się potrawy i wina lekkie, potem coraz cięższe.

-filiżanka do kawy i łyżeczka do niej na koniec przyjęcia. Wszystkie napoje podaje się z prawej strony, kawę z lewej na tacy tak, by siedzący sam zabrał ją z tacy. Filiżanka uszkiem w prawą stronę, łyżeczka albo po prawej stronie spodeczka albo po prawej stronie talerza bezpośrednio przy nim.

9. Rola serwetki - kładziemy na kolanach, wycieramy nią usta zawsze przed sięgnięciem po napój; odchodząc na chwilę odkładamy na krzesło lewą stroną. Po zakończeniu posiłku po prawej stronie talerza - nie składamy jej.

Jak kładziemy serwetkę przy nakrywaniu do stołu? Są cztery sposoby:

a) przeciągamy przez pierścień do serwetki i kładziemy na talerzu albo z jego lewej strony (tylko w Niemczech, czasem w Polsce)

b) serwetka w postaci czapeczki, mitry, namiotu dżonki, rakiety - stawiana na talerzu - wyłącznie w restauracjach

c)w rulon i do kieliszka na wodę - w restauracjach

d) złożona na talerzu lub po jego lewej stronie ( we czworo lub w kieszonkę)

W którym momencie kładziemy serwetkę na kolana:

- w restauracji po przyjęciu zamówienia przez kelnera

- na przyjęciu po zajęciu miejsca przy stole.

Stół dzieli się na 2 podstawowe strefy:

a) tam, gdzie wszystko po co sięgają biesiadnicy

b) strefa dekoracji

Ad. a) szerokość tej strefy wyznacza długość ręki od łokcia do końca palców.

Butelek nie umieszczamy na stole, napoje na stole tylko w karafkach lub dzbankach.

Najpierw podaje się potrawy i wina lekkie, potem coraz cięższe. Czyli najpierw ryby, drób (białe wino), potem mięsa czerwone ( czerwone wina).

Wino białe podajemy w temp. 8 - 12 stopni, czerwone ok 16 stopni.

Kieliszek trzymamy za nóżkę w 2/3 wysokości. Toast wznosimy szampanem lub czerwonym winem - wyłącznie. Na przyjęciach nie podaje się piwa.

TYPY SERWISÓW:

1. Serwis amerykański (uproszczony) - na jednym talerzu porcja potrawy i dodatki dla gościa, na stole tylko przyprawy. Podaje się te potrawy z prawej strony i z tej strony zabiera.

2. Serwis rodzinny - potrawy i dodatki na półmiskach i salaterkach na stole, goście sami sobie nabierają potrawy. Naczynia podaje się i zabiera z prawej strony.

3. Serwis rosyjski - obsługujący podaje potrawy poruszając się przy stole jak wskazówki zegara; potrawy i dodatki podaje z lewej strony gościa. Półmisek trzyma na lewej ręce, w prawej łyżkę i widelec, nakłada na talerz gościa.

4. Serwis angielski najelegantszy, najbardziej uroczysty, potrawy przygotowuje się specjalnie, są to mięsa pieczone w całości: pieczeń, drób, dzikie ptactwo, prosiak, itp. Na jednym półmisku przynosi się taką potrawę i stawia przed gospodarzem. On kroi ją i nakłada na talerze ( czasem robi to główny kelner) według ważności gościa. Dodatki podaje się według serwisu rosyjskiego.

5. Serwis francuski - wyłącznie w restauracjach, w przypadku niewielkiej liczby gości, których chce się specjalnie uhonorować. Obsługuje wtedy 2 lub4 kelnerów, którzy przygotowują potrawy na oczach gości na specjalnej kuchence na kółkach.

W serwisie rodzinnym - półmiski w strefie pierwszej, osiągalnej dla każdego gościa, by nie przekraczał łokciem krawędzi stołu. Półmisków powinno być tyle, aby każdy gość miał do nich swobodny dostęp. Na 4 osoby powinny być po dwa półmiski z tym samym.

Druga strefa - dekoracje- elementy niskie, lichtarze, kwiaty, owoce.

Napoje alkoholowe.

Szampan:

- może pojawić się do śniadania w niedzielny poranek

-klasyczne zestawy:

szampan i kurczęta

szampan i ostryg

szampan i kawior

szampan i wszystkie przekąski

szampan i ciepłe danie z sosami

szampan i desery, sery, owoce

szampan i ryby z grilla, wołowina, ser brie

- O każdej porze.

-temperatura 6 - 8 stopni, schładzać powoli przez 48 godzin.

Prawą ręką trzymamy butelkę pod kątem, a lewą chwytamy za korek. Kręcimy butelką w prawo i w lewo unieruchamiając korek lewą ręką. Butelkę otwiera się z lekkim sykiem.

Jakie wina:

Przed posiłkiem - aperitif ( 10 - 12 stopni):

wermuty, wina gorzkie, wina południowe - Porto

Do przekąsek:

białe wytrawne ( francuskie, bordoskie, alzackie, węgierskie, rumuńskie, bułgarskie) - 8 10 stopni

Do ryb i białego mięsa i drobiu:

wina stołowe - białe półwytrawne lub półsłodkie - temp. jak wyżej

Do dziczyzny:

czerwone bordoskie czy burgundzkie 16 - 20 stopni

Do serów:

czerwone pełne w smaku burgundzkie czy węgierskie

Do owoców, ciast i deserów:

wina słodkie lub półsłodkie

Do sałatek i potraw z octem nie podajemy wina.

BURGUNDY 15 - 16 stopni, BORDO 18 stopni.

Białe wina podajemy przed czerwonymi, młode przed starymi, wytrawne przed słodkimi, lekkie przed ciężkimi.

Nalewanie wina :

-najpierw próbuje gospodarz

-wina dojrzałe nalewa się trzymając kieliszek za nóżkę lekko pochylony

-wina młode do stojącego kieliszka, powoli.

Jakość gmin niemieckich - tzw. Pradikatswein.

Poziomy słodyczy w porządku rosnącym:

Kabinett, Spatlese, Auslese, Beerenaulese (BA), Eiswein, Trockenbeerenauslese (TBA).

Kwestionowanie jakości wina w restauracji:

-gdy niewłaściwa temperatura

- gdy pachnie korkiem

Gdy kelner z nami polemizuje - prosimy o przeprowadzenie tzw. testu korka. W tym celu polecamy, by kelner przyniósł pół szklanki letniej wody z kranu, dolewamy do wody tyle wina, że stanowi 1/3 wody - znika aromat wina pozostaje zapach korka.

Herbatę podajemy w filiżankach. Napoje bezalkoholowe w temp. 8 - 10 stopni

Gdy nie skończyliśmy jedzenia, sztućce w trójkąt, widelec ząbkami do góry, nóż ostrzem w lewą stronę, nie stykają się.

Jak długo chleb na stole?

- Niemcy i Polska - sprzątamy po przystawkach

-Międzynarodowy obyczaj - chleb do końca posiłku i stale jest uzupełniany.

Kawa i herbata:

-filiżanki z gorącym płynem podajemy na tacy z lewej strony, gość sam bierze z tacy

-puste filiżanki z prawej strony nakrycia.

Sposoby nalewania napojów:

1. na lewej ręce zawieszamy czystą i złożoną serwetkę i oddzielamy nią gościa od gorącego dzbanka

2. Możemy podejść do stołu z dzbankiem gorącego napoju, zabrać ze stołu filiżankę, zrobić krok do tyłu i tam nalać napój do filiżanki.

Jak jeść?

Chleb i wędliny - chleb powinno się łamać i małe kawałki wkładać do ust, wędlinę kroimy nożem i kawałki wkładamy do ust widelcem.

kawior winien być podany w miseczce umieszczonej na lodzie. Bierze się go łyżeczką i przenosi na swój talerz, skrapia sokiem z cytryny. Jemy go widelcem, zagryzając pieczywem posmarowanym masłem.

Cytryna do innych potraw - plasterki układamy na potrawie i wyciskamy widelcem, ósemki można wycisnąć ręką.

Jajka na twardo - rozdrabniamy widelcem.

Oliwki -za pomocą szpikulca lub wykałaczki; ew. gdy z pestką - odkładamy ją na specjalny talerzyk.

Pasztet - tylko widelcem, gdy pasztet w cieście , można użyć noża.

Ostrygi - oczyszczamy ze skrzeli i jelit specjalnym widelcem, posypujemy solą i pieprzem, wyciskamy cytrynę, przytrzymujemy lewą ręką muszlę i widelcem trzymanym w prawej ręce przenosimy ostrygę do ust.

Do sałaty nie używamy noża.

Kawałek sera odkrawamy specjalnym nożem, zakończonym szpikulcem, nadziewamy na szpikulec i przenosimy na nasz talerz, smarujemy masłem ułomek chleba. Posługując się nożem i widelcem, odkrawamy kawałeczek sera, kładziemy na kawałek chleba i ręką podnosimy do ust. Stara szkoła nakazuje jedzenie sera wyłącznie nożem.

Koktajl z krewetek ( lub krabów) - łyżeczką deserową trzymaną w prawej ręce i widelczykiem, Widelczykiem nasuwamy mięso na łyżeczkę. Łyżeczka służy też do nabierania sosu.

Grubo pokrojoną szynkę kroimy na małe kęsy i jemy widelcem.

Karczochy - lewą ręką trzymamy karczoch, prawą odrywamy listki i maczamy w sosie, następnie wysysamy miąższ, resztki odkładamy na specjalny talerzyk. Serce zjadamy za pomocą noża i widelca, po uprzednim obmyciu palców.

Cieniutkie szynki włoskie i hiszpańskie jemy palcami, gdy dostaniemy do nich grassini, kręcimy nimi owijając plastry szynki wokół nich i zjadamy te ruloniki.

Szynkę w cieście jemy nożem i widelcem. Ciasto możemy jeść palcami albo odkładać na bok.

Omlet specjalną łyżeczką albo tylko widelcem.

Spaghetti widelcem w prawej ręce i łyżką w lewej albo , jak jedzą Włosi- tylko widelcem.

Szparagi nożem i widelcem. Od główki, koniec pozostawiamy na brzegu talerza.

Żabie udka wyłącznie palcami.

Krewetki w całości łapie się za głowę lewą ręką, a prawą skręca jej kark, oddzielając mięso od pancerza. Po przygotowaniu w ten sposób kilku sztuk i po wypłukaniu palców w miseczce z wodą, zjada się je palcami lub widelcem. Jeżeli z sosem to widelcem. Nadziewamy i moczymy w sosie.

Homara: nożem przytrzymuje się skorupę, widelec wbija się w koniec ogona, oddziela się go i kroi najpierw wzdłuż, a następnie w poprzek i rozgniata się szczypcami kleszcz, rozdziela je palcami lub specjalnym widelczykiem; podobnie z odnóżami, mięso z nich wydłubuje widelczykiem lub wysysa.

Podobnie langusta i krab.

Ziemniaki pieczone w całości - tylko widelec, nóż do zdjęcia skórki. Można też przytrzymać ziemniak ręką i miąższ wyjąć widelcem albo łyżeczką.

Krokiety - widelcem, rozdrabniamy widelcem i maczamy w sosie.

Małże - przekładamy na swój talerz, skrapiamy cytryną , bierzemy do ręki i wyciągamy zębami lub ustami mięso z muszli. Możemy pomóc sobie widelczykiem, zagryzamy odłamanym kawałkiem chleba. Puste skorupki odkładamy na osobny talerzyk.

Ślimaki w skorupkach jemy przytrzymując skorupkę specjalnymi szczypczykami i wyciągając mięso widelczykiem. albo zjadamy mięso z widelczyka i wypijamy sos z muszli biorąc ją ręką, albo wykładamy mięso na talerz, polewamy sosem i zjadamy łyżką. Jeżeli do ślimaków otrzymaliśmy tost, możemy trzymać go w ręku, zanurzać w sosie lub kłaść na niego sukcesywnie mięso ślimaków.

Biała kiełbasa - kroimy wzdłuż, przytrzymujemy środek widelcem i oddzielamy jelito nożem a następnie kroimy na kęsy.

Zupa - nie chłodzimy dmuchając, łyżkę napełniamy w połowie, wkładamy do ust czubkiem, nie głębiej niż 2/3 miseczki. talerza nie przechylamy, zostawiamy odrobinę zupy na dnie, łyżkę napełniamy od siebie. za długi makaron i za duże jarzyny umieszczamy na łyżce widelcem. Długi makaron można podzielić widelcem na brzegu talerza. Jeżeli w zupie jest wkładka - najpierw zjadamy zupę, potem nożem i widelcem wkładkę. Jeżeli na zupie duża grzanka - dzielimy ją krawędzią łyżki lub widelcem.

Jeżeli zupa w filiżance z jednym uszkiem, można resztę zupy wypić, podnosząc naczynie do ust za uszko. Gdy są dwa uszka nie wolno.

Nitki sera w zupie nawijamy na łyżkę. Pieczywo do zupy jemy palcami, odrywając małe kęsy palcami.

Barszczyk z krokietem łyżką i widelcem. Jeżeli zupa przykryta czapeczką z ciasta, kroimy ją nożem, pomagając sobie widelcem.

Do ryby niefiletowanej specjalny nóż i widelec. Nożem tym nie kroimy ryby, a tylko oddzielamy skórę i ości. Po odsłonięciu kręgosłupa, przekładamy go wraz z łbem na specjalny talerzyk i jemy drugą część ryby.

Filet - dzielimy widelcem, nóż jako łopatka, jeżeli ryba w sosie, to zamiast noża możemy - łyżkę.

Śledzie, rolmopsy, węgorze, łososie wędzone - nożem i widelcem. Ości z ust usuwamy palcami, zasłaniając usta i odkładamy na specjalny talerzyk.

Filety drobiowe jemy jak czerwone mięso. Drób w całości - korpus jemy nożem i widelcem, skrzydełka i udka ręką. Po jedzeniu myjemy palce w specjalnej miseczce z wodą i wycieramy w specjalną serwetkę. Gdy nie ma tego zestawu, jemy tylko to, co da się nożem i widelcem. Skórkę drobiową możemy zjeść albo zostawić.

Żeberka i kotlety jagnięce z kością jemy jak drób.

Szaszłyk na rożenku - trzymając rożenek ręką zsuwamy widelcem kawałek, nabijamy na widelec i jemy, powtarzamy do zjedzenia całości. Przy szaszłyku na drewnianym patyczku - zsuwamy cały szaszłyk od razu.

Jajecznicę i jajka sadzone -widelcem

Jajko na miękko łyżeczką, po odcięciu górnej powierzchni.

Jagody łyżeczką.

Gruszki, jabłka, banany, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie - widelcem i nożem.

Winogrona i wiśnie ręką.

Masło nabieramy specjalnym nożem na nasz talerz i dopiero teraz smarujemy chleb.

Chleb i bułki - łamiemy.

ZACHOWANIA:

Wstajemy od stołu, gdy gospodyni skończy posiłek.

Podajemy i zbieramy ze stołu:

Z lewej: czyste talerze i sztućce, chleb i masło, miseczkę z wodą, danie na półmisku, z którego gościowi nakładamy porcję, herbatę i kawę w filiżankach na tacy.

Z prawej: zabieramy brudne naczynia i sztućce, podajemy talerze z zupą, nalewamy zupę do talerza, nalewamy gorące i zimne napoje, drugie danie, gdy jest na talerzach.

Niczego nie wolno kłaść na stole.

Nie powinno się nadużywać przypraw, bo to obraza dla gospodyni.

Niczego nie wolno podnosić z podłogi - czyni to obsługa, gdy jej nie ma to przedmiot osobisty podnosimy po ostatecznym odejściu od stołu.

Półmisek podnosi się do talerza, a nie odwrotnie.

Na gorący posiłek przychodzimy bezwzględnie punktualnie. Na inne możemy spóźnić się 15 minut.

Jeżeli jesteśmy zaproszeni około godziny np. 16 - przychodzimy 16 15.

Gdy jesteśmy zaproszeni na konkretną godzinę to być punktualnie lub 5 min po godzinie.

Przyjęcie towarzyskie 2, 3 godziny, nie powinniśmy wychodzić ostatni. Nie wydłużamy wizyty mimo nalegań gospodarzy.

Dystans na stojąco między gośćmi około 1 m.

Kwiaty wstawiamy przy gościach do wazonu, prezenty otwieramy.

Po aperitifie gości zapraszamy do stołu.

Jak wręczamy kwiaty?

-bez papieru, w celofanie, główkami do góry, obiema rękami; lewa łodyżki, prawą podtrzymujemy główki.

-kobieta może mężczyźnie wręczyć kwiaty jako dowód wdzięczności za okazaną pomoc.

-kwiaty wręczamy w pokoju, po rozebraniu się i przywitaniu-

-powinna być nieparzysta liczba kwiatów

-nie dajemy chryzantem i kalii

-mowa kwiatów (biały -niewinność, różowy - miłość, czerwony - namiętność, liliowy - niestałość, niebieski - stałość, zielony - nadzieja, żółty - zazdrość, srebrny - oziębłość, fiołek - skromność, niezapominajka - pamięć, bratki - tylko przyjaźń, lilie - uczucie czyste, róża - miłość, bez - pierwsza miłość, narcyz - piękno, irys - nadzieja, heliotrop - stałość, tulipan - obojętność.