

Эдуард Алькаев

---

ПРАЗДНИЧНЫЙ  
СТОЛ



Разнообразные меню  
для торжественных случаев



**Эдуард Николаевич Алькаев**  
**Праздничный стол.**  
**Разнообразные меню для**  
**торжественных случаев**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=639245](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639245)*

*Праздничный стол. Разнообразные меню для торжественных случаев:*

*Центрополиграф; М.; 2003*

*ISBN 5-9524-0554-1*

### **Аннотация**

Поводов для праздников много. Вы ждете гостей и зачастую нуждаетесь в совете, как красиво сервировать стол, который наряду с приготовленными и эффектно оформленными блюдами будет центром внимания гостей. Эта книга поможет вам достойно сыграть роль хозяина, научит накрывать стол в соответствии с праздником, а приведенные в ней рецепты помогут хозяйке дома без особых затруднений приготовить различные праздничные блюда. Приятного вам застолья!

# Содержание

Об истории хороших манер	9
Как накрывать стол	13
Сервировка	15
Салфетка сегодня и вчера	24
Складывание салфеток	25
Лилия	25
Нож, вилка, ложка	34
Напитки	44
Конец ознакомительного фрагмента.	49

# Эдуард Николаевич Алькаев Праздничный стол

Приятная музыка заполнила всю квартиру. Ароматы праздничных блюд щекотали нос. Вот и наступил знаменательный день. Не просто знаменательный, а такой, которых еще не было.

Кто может похвастаться, что в один день в одной семье отмечается сразу такое количество праздников. Вернее это называется юбилеями. Три поколения нашей семьи сегодня собрались вместе. Золотая свадьба бабушки и дедушки, бабушкин 70-летний день рождения, дата встречи моих родителей, вернее их помолвки, и мне уже целый четвертак стукнул.

Квартира преобразилась, и кажется стала еще больше. Телефонные звонки с утра раздаются почти непрерывно. Кто оказывался ближе к телефону, тот и принимал поздравления. Сначала – приветствие, потом – пауза, наконец слышатся слова благодарности и трубка опускалась на рычаг до следующего звонка.

Приготовления заканчивались и все с трепетом ждали прихода гостей. Часы отмеряли последние минуты перед назначенным временем. Скоро, совсем скоро начнется.

Волнение никто не показывал, но на лицах каждого было заметно легкое дуновение беспокойства.

Я знала, что сегодня соберется такое количество родственников, которых вместе я не видела никогда. Некоторых я точно не знала, кто-то должен приехать издалека. Интересно, какие они?!

Наш род древний и на семейном совете долго составляли список приглашенных, а потом мне пришлось подписывать все эти открытки и карточки с именами.

Бабушка с дедушкой все время напоминали папе, чтобы он не забыл включить в список ту или иную фамилию или имя, или хотя бы представителя семьи, которых им хотелось увидеть. Когда еще такое случится?! А мама только охала и ахала, хватаясь за голову, и причитая: «Куда мы их будем рассаживать?!» Но при этом не забыла вписать и свою подругу с мужем.

Да, таких приготовлений наша квартира еще не переживала. Мне уже кажется, что готовились мы к этому дню полгода, а может и больше. Пожалуй, целый месяц только и ходили по магазинам, покупая салфетки, открытки и всякие придамбасы на стол. А продуктов и заготовок сколько...

Короче, я бы так не смогла, но за это время многому у мамы научилась. Она вообще молодец. И так здорово сегодня выглядит, просто класс.

Конечно, это она все организовала и ничего не забыла. А мы с отцом были у нее на подхвате. Но кто же, если не мы.

Хотя бабушка с дедушкой, как старейшины клана, давали дельные указания и распоряжения. И это им явно доставляло удовольствие. Мама старалась оберегать их от лишних хлопот и волнений. Они у нас сегодня самые главные виновники торжества.

Подумать только, если бы они тогда не поженились, не было бы мамы, а если бы и она не встретила папу, то не было бы и меня. Но этот день существует и существует в моей жизни. Какое же это счастье!

Сейчас каждый из нас был занят своим, самым последним и важным делом.

Мама, уже празднично одетая, все еще колдовала на кухне. Наверное, проверяла или дополняла финальные штрихи украшения блюд.

Отец медленно прохаживался по большой комнате и строго воззревал на парадный стол, поправляя настольные карточки с именами гостей, что-то переставляя, подвигая. Да, он любил точность и аккуратность.

Представляю, как он будет морщиться на опоздавших гостей. «Пунктуальность и только пунктуальность – вежливость королей», – коронная фраза отца.

Бабушка тихо сидела в своей комнате и, наверное, придавалась воспоминаниям. Она у нас стала очень сентиментальная. А дед дозором обходил комнаты по всей квартире, поправляя фотографии и картины на стенах, статуэтки на пианино и библиотечных полках. Подходил к стеклянному шка-

фу с семейными реликвиями и осторожно дотрагивался до них – видимо, тоже что-то вспоминал.

И в этот момент раздался первый звонок в дверь...

Праздник в доме – это приятные заботы, радость общения. К празднику мы готовимся.

Итак, вы решили отметить какое-то семейное торжество – день рождения, новоселье, годовщину свадьбы...

Хозяйка дома должна заранее подумать о приобретении продуктов, приготовлении блюд, уборке квартиры, сервировке стола. И конечно же – сохранить при этом хорошее настроение, с улыбкой встретить желанных гостей.

В самом начале следует написать список расходов.

Эта памятка в значительной степени облегчает планирование и организацию праздника. Пишите туда все, что вам придет в голову, даже если это совершенные пустяки. В процессе подготовки к празднику иногда самые опытные хозяева забывают о мелочах.

Список содержит три основные подразделения:

– организация (рассылка приглашений или список гостей, настольные именные карточки, планировка размещения гостей, украшение стола и т. д.);

– еда и напитки (составление меню и организация закупок и т. д.);

– сервировка (посуда, бокалы, приборы, столовое белье и т. п.).

Не обязательно поражать гостей дорогой посудой, столовым серебром, богатым угощением. Гораздо важнее, чтобы гости, придя к вам, чувствовали, что вы им искренне рады.

Самый удобный день для сбора гостей – пятница или суббота: на следующий день вы сможете отдохнуть.

Друзей, с которыми вам бы хотелось встретиться за столом, вы должны пригласить заранее, уточнить будет ли это обед, ужин или же скромное угощение, бутербродный или сладкий стол.

Рассчитывайте свои силы – подумайте о том, какое количество гостей вы сможете принять.

Чтобы гости не застали вас падающей от усталости, все приготовления заканчивайте примерно за полчаса до назначенного времени. В заботах о предстоящем вечере ни в коем случае нельзя забывать о себе. К приходу гостей вы должны быть нарядно одетой и выглядеть замечательно. Это, прежде всего, создаст настроение вам. Знайте, что от вашего настроения зависит и настроение гостей.

Гость в дом – радость в нем. Не забывайте эту народную пословицу.



# Об истории хороших манер

Стремление вести себя прилично, как доказано, уходит в глубь тысячелетней истории человечества. Оно зафиксировано в древнейших письменных документах, и совершенно очевидно, что существовало до появления письменности. Это стремление вытекало и вытекает из условий совместной жизни людей, и ни одна общественная формация не обходилась без правил и норм человеческого поведения и общения.

Об этом можно прочесть в «Одиссее» Гомера, античных стихотворениях.

Столовые приборы, правилами пользования которыми порой пренебрегают, были в почете у древних египтян. А умение есть красиво и бесшумно всегда считалось необходимым компонентом культуры, большим достоинством. Со времен Древнего Рима пришел к нам обычай гостеприимства.

Скандинавы первыми ввели в этикет правило предоставлять самые почетные места за столом женщинам и наиболее уважаемым гостям. Памятник древнескандинавской эпической литературы «Эдда» повествует во всех подробностях о тогдашних правилах поведения за столом. Для произнесения тостов имелись детальнейшим образом разработанные правила, а за нарушение этикета назначались штрафы. В сочинении «Ars amandi» – «Искусство любить» – древнерим-

ский поэт Овидий предостерегает молодых людей – своих современников: не следует излишне жадно поглощать пищу и чрезмерно увлекаться напитками, однако, по его мнению, вполне пристойно поклоннику юной красавицы обмакнуть пальцы в вино и написать «пламенной жидкостью» на столе пылкое объяснение в любви.

В XI—XIII веках высшим проявлением изысканности считалось, когда кавалеры рассаживались за обеденным столом со своими дамами парами, ели из одной тарелки и пили из одного бокала. Разумное начало этого обычая – внимательное, учтливое отношение к женщине – сохранилось до наших дней и, смеем надеяться, будет существовать и впредь.

На одном из пышных и изысканных приемов у короля Людовика XIV гостям вручили карточки с перечислением требуемых от них правил поведения. От французского названия карточек – «этикеток» и произошло слово «этикет», вошедшее впоследствии в языки многих стран.

Этикет – это воспитанность, хорошие манеры, умение вести себя в обществе.

С XVIII века начинают печатать пособия по этикету. При Петре I трижды издавали книжку для юношества «Юности честное зеркало, или Показания к житейскому обхождению». В ней вслед за азбукой и арифметикой излагались правила, как сидеть за столом и управляться с вилкой и ножом, на каком расстоянии снимать шляпу при встрече и т. д.

Любопытны рекомендации о поведении в общественных

местах и за столом: «Никто не имеет повеся голову и потупя глаза вниз по улице ходить или на людей косо взглядывать, но прямо и не согнувшись ступать». Или другое: «Над ествою не чавкай, как свинья, и головы не чеши, не проглотя куска, не говори, ибо так делают невежи. Часто чихать, сморкать и кашлять не пригоже».

В книжке давались советы и морального плана. Рекомендовалось, к примеру, «отца и мать в великой чести содержать». Если отец позовет сына, то приличным считалось откликаться так: «Чего изволите, государь, батюшка» или «Что мне прикажете, государь». Невежливыми полагались следующие ответы: «Что, чего, што, как ты говоришь, чего хочешь». Этикет – и это справедливо – прямо был соотнесен с нравственными отношениями.

Разумеется, этикет сегодняшнего дня далек от хороших манер времен французского «короля-солнца». Но все же заметим, что значительная часть его правил пришла к нам из истории, а некоторые – даже из древней истории. Историческое развитие было своеобразным фильтром, отсеивавшим незначительные или бесполезные правила. Оно оставило в наследство лишь наиболее рациональные из них.

«Уважение к минувшему, – читаем мы у А. С. Пушкина, – вот черта, отличающая образованность от дикости». Очевидно, что это высказывание в равной мере относится и к внешней культуре человека – этикету.

Современный этикет наследует обычаи и традиции пове-

дения всех народов.

Он основан на уважении личности, прав человека. Главная его особенность – осознанность разумом, соответствие помыслов и поступков. Что и отличает человека от животного.

Смолоду нужно знать, как следует вести себя за столом, соблюдая соответствующие правила, чтобы не пришлось в обществе краснеть и вертеться на стуле, не зная, как поступить. Можно ли есть рыбу ножом, можно ли обглаживать косточки дичи? Поэтому правила поведения за столом являются основой хорошего тона.

# Как накрывать стол

Необходимо подчеркнуть, что сервировка стола – дело, прежде всего, личного вкуса и возможностей хозяев. Ее основная цель – удобство, опрятность и красивый вид. Дать незыблемые законы на все случаи, конечно, нельзя, и каждый может сервировать в соответствии с обстоятельствами.

Стол нужно накрывать с особой тщательностью, но не так, чтобы он превратился в перегруженную выставку всего, что есть в доме. Со вкусом и изобретательностью накрытый стол выглядит всегда лучше, чем стол, который ломится от яств.

Стол и стулья стараются поставить так, чтобы гость не оказался зажатым между ножкой стола и коленом соседа. Расстояние между приборами должно составлять примерно 50—60 см.

Нужно позаботиться о том, чтобы гостям не дуло из окна или двери, чтобы свет не слепил их и чтобы украшающие стол цветы не скрывали их, как ширма, от других гостей или не стояли у них буквально под носом. Цветы и свечи придают столу праздничность, но, как говорится, хорошего понемножку.

Для «званого» обеда или ужина обязательна свежая, хорошо отглаженная белая скатерть, а для чайного стола – льняная или вышитая. Салфетки к праздничному обеду или ужину полагаются белые, а к чаю – лучше в тон скатерти. Хоро-

шо сложить их «углом», «цветком», «конвертом» – они придают столу нарядный вид.

Скатерть должна свисать на 20 см ниже края стола. Под скатерть рекомендуется подстелить фланель или иную мягкую ткань для приглушения звука переставляемых приборов, а если вы опасаетесь за полировку стола, то хорошо бы постелить и скатерть из клеенки.

У кого нет праздничной скатерти, не должен огорчаться. Давно уже модно и становится нормой класть небольшие салфетки разной формы под каждый прибор и тарелку. В магазинах, где торгуют изделиями прикладного искусства, можно купить такие салфетки ручной работы, которые придают столу особый колорит и красочность. В этом случае остальная часть стола накрывается салфетками большего размера.

# Сервировка

Во всех случаях, будь то семейный обед, встреча за столом близких друзей, праздничный ужин со многими приглашенными, стол всегда должен быть сервирован красиво и удобно.

Сложились определенные правила расстановки приборов. Перед каждым местом ставят мелкую большую тарелку для главного блюда. На большую тарелку устанавливают тарелочку для закусочки. Суповые тарелки можно поставить стопкой рядом с местом хозяйки на сервировочный столик, чтобы ей было удобно разливать суп. На верхнюю тарелку из стопки кладется разливательная ложка или половник.

Салфетки из ткани кладут, сложив их разным манером, поверх закусочной тарелки. Бумажные салфетки помещают в маленькие вазочки и ставят в двух-трех местах стола или кладут слева от каждого прибора.

Справа от тарелки на скатерть кладут нож (острой стороной к тарелке) и ложку (выпуклой стороной вниз), с левой стороны – вилку (зубцами вверх).

Закусочную и рыбную вилку кладут рядом со столовой с левой стороны, закусочный и рыбный ножи рядом со столовым – справа.

Нет оснований впадать в панику, когда во время изысканного приема на столе перед вами праздничный прибор из пя-

ти или даже из шести предметов. Несмотря на обилие ножей, вилок и тарелок, разобраться в них довольно просто.

Сначала используется прибор, наиболее отстоящий от тарелки, затем – следующий за ним и т. д. – по порядку. Все, что для десерта, располагается перед тарелкой.

Справа обычно лежат ножи, обращенные лезвием к тарелке; слева – вилки, обращенные зубцами вверх. Суповая ложка кладется справа от внешнего ножа, а если десерта нет, то перед тарелкой. Если перед супом есть еще закуска, то соответствующий прибор, средний по размеру, кладется по краям уже положенных на стол приборов: нож – справа от суповой ложки, а соответствующая вилка – слева от тарелки с самого края. За суповой ложкой кладут, если необходимо, рыбный прибор, а непосредственно у тарелки – большой прибор для мясного блюда.

Прибор для закуски можно положить крест-накрест на закусочную тарелку и прикрыть (но не целиком) салфеткой. Вместо рыбного прибора иногда кладут две большие вилки. Фруктовый прибор подают особо. Приборы и соответствующие тарелки для десерта, сыра или печенья с сыром также можно подать позднее. Тарелка для хлеба ставится слева наискосок от основной тарелки. На другой стороне, впереди справа, расставляют бокалы. Бокал, который используют первым, стоит крайним справа; бокалы для пива ставят на подставки.

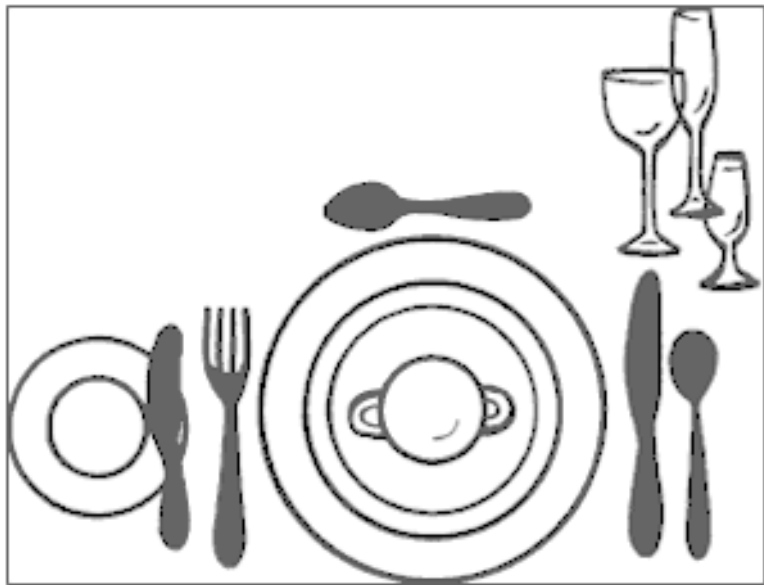
Перец и соль подают в маленьких солонках и перечницах,



которые расставляют по всему столу. К солонкам подаются маленькие ложечки, чтобы гости не доставали соль своими ножами.



*Бокалы для белого вина и шампанского; суповая ложка, большие приборы и приборы для десерта; маленький нож для сливочного масла; большая и маленькая тарелки, тарелка для хлеба; для: супа, главного блюда с белым вином, десерта с шампанским.*



*Рюмка для шерри, бокалы для красного вина и шампанского; ложка для суповой чашки; большие приборы, десертная ложка, нож для масла; большая мелкая тарелка, маленькая тарелка; суповая чашка; тарелка для хлеба; для: аперетива (шерри), супа, главного блюда с красным вином, десерта с шампанским.*



*Средние приборы, ложка для кофе; маленькая тарелка, кофейная чашка с блюдцем; для: завтрака с кофе.*



*Бокалы для шампанского и белого вина; средние приборы, суповая ложка, большие и десертные приборы; маленький нож для сливочного масла; большая глубокая тарелка, тарелка для хлеба; для: закуски с шампанским, супа, главного блюда с белым вином, десерта.*



*Бокалы для белого вина и шампанского; большие приборы, приборы для рыбы и десерта, маленький нож для сливочного масла; большая и средняя мелкие тарелки и тарелка для хлеба; для: закуски и рыбного блюда с белым вином, десерта с шампанским.*



*Бокалы для белого и красного вина, шампанского; большие и средние приборы, десертная ложка; маленькая и большая тарелки; для: закуски с белым вином, главного блюда с красным вином, десерта с шампанским.*

Для того чтобы положить на тарелку закуску, жаркое или холодные блюда, пользуются специальными вилами и ложками, которые кладутся на поднос или блюдо с соответствующим

ющим кушаньем; неприлично «насаживать» на свою вилку кусок жаркого или брать мясо не специальным, а своим ножом.

Если у вас нет специальных приборов для масла, можно положить на масленку обычную ложку, вилку или нож. Взяв себе масла, их аккуратно кладут обратно.

Накрывая стол для вечернего чая или кофе, тарелки для пирожных ставят, чтобы их край совпадал с краем стола. Кофейные чашки с блюдцем ставят от тарелки для пирожных наискосок, справа. Кофейную ложечку кладут на блюдце или рядом справа от него. Если ложечка уже побывала в кофе, ее кладут, конечно, на блюдце, чтобы не оставить на скатерти кофейных пятен. Ложечка или вилочка для пирожного кладется по правую сторону от тарелки для пирожных, между ней и чашкой. Для фруктовых пирожных и торта кладут, если имеется, специальную лопаточку, а для сухих пирожных – специальные щипцы.

# Салфетка сегодня и вчера

Тканевую салфетку разворачивают только тогда, когда подаются кушанья. Современное правило хорошего тона гласит: салфетку следует расстелить на коленях, а не засовывать ее за воротник и не повязывать вокруг шеи, как детский слюнявчик.

Обычай пользоваться за столом салфетками возник примерно со второй половины XV века, в 1450 году. До этого гости расстилали у себя на коленях скатерть, покрывавшую стол, и, прежде чем взять блюдо, вытирали об нее руки. Поэтому во время торжественных обедов скатерть приходилось довольно часто менять.

А в XVI веке на вопрос: «Что делать, если тебе дают ложку, полную пищи?» – следовал ответ: «Ложку нужно взять, содержимое съесть, затем вытереть ложку о скатерть и отдать обратно».

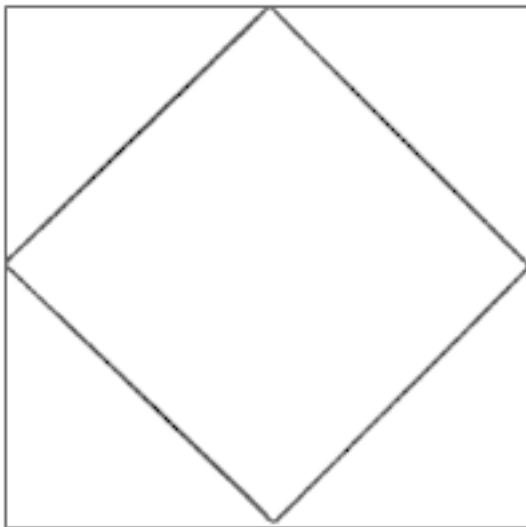
Мы не вытираем ни скатертью, ни салфеткой ложку и рот. Салфеткой можно лишь слегка дотронуться до рта, например перед тем, как пригубить напиток. После еды бумажную салфетку сворачивают и кладут на тарелку, а матерчатую – рядом с тарелкой. Необходимо дождаться, пока хозяйка отложит свою салфетку в сторону – это значит, что обед окончен.



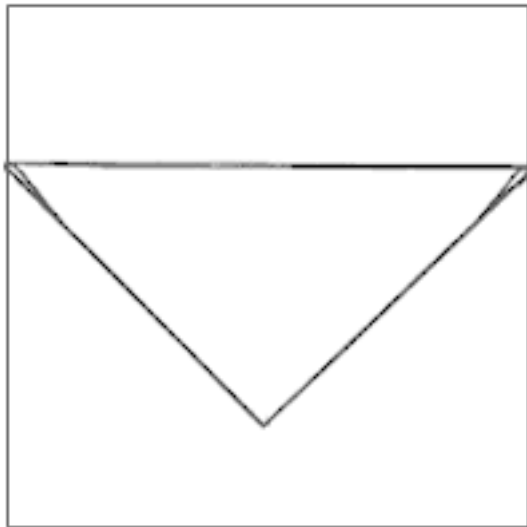
# Складывание салфеток

Красиво оформленный стол обязательно должен быть «украшен» салфетками. Искусно сложить салфетки, без предварительной подготовки, не так просто. Поэтому постарайтесь сначала потренироваться, например, на листах бумаги.

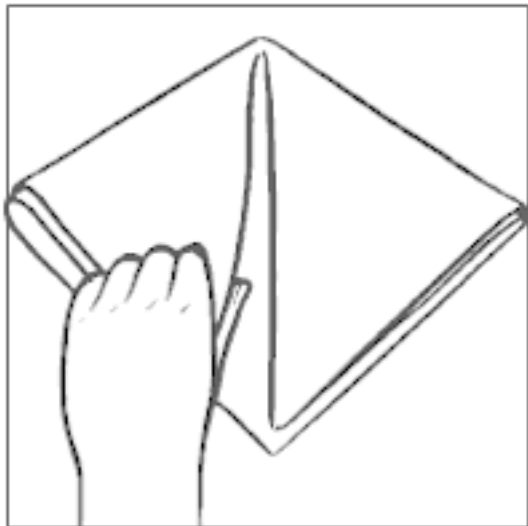
## Лилия



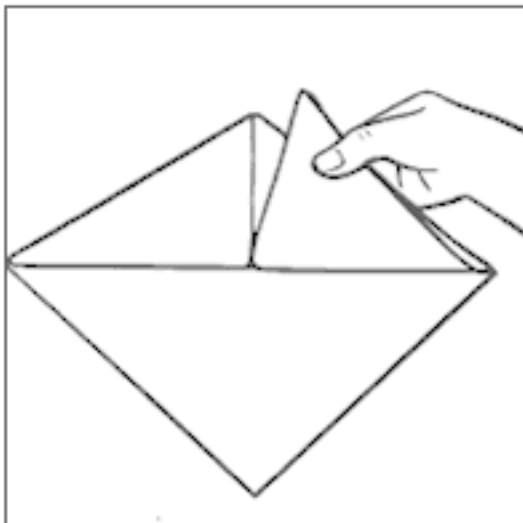
Салфетку уложите изнаночной стороной вверх по диагонали.



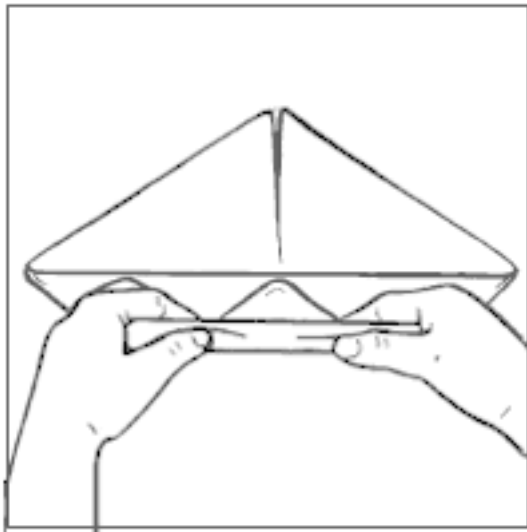
Верхний угол заверните вниз.



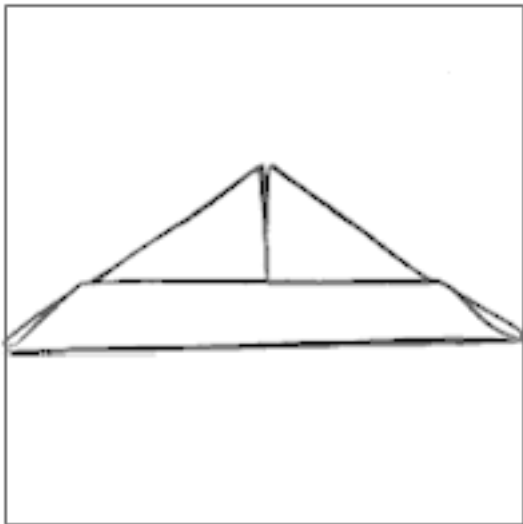
Затем оба внешних угла заверните вниз.



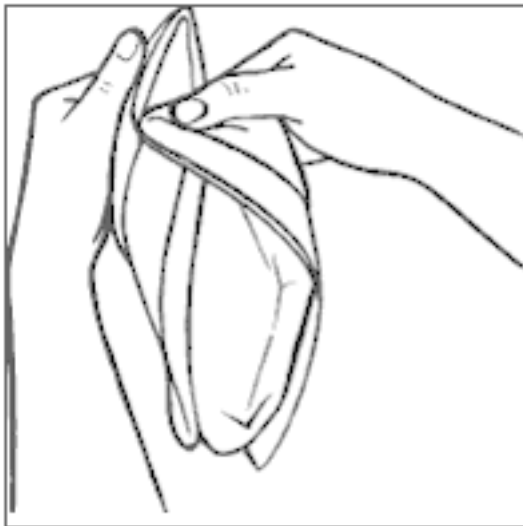
Затем углы отверните вверх.



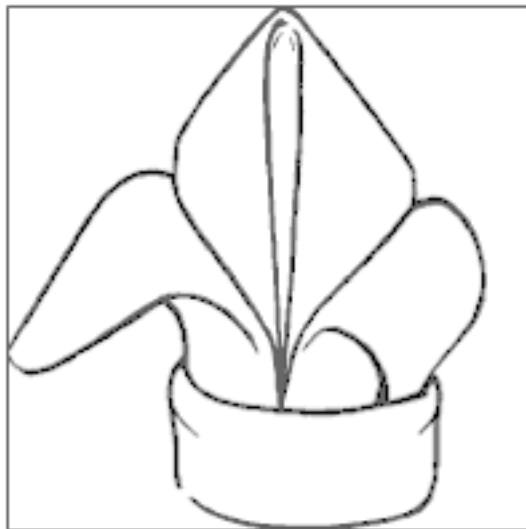
Теперь заверните углы нижней половинки вверх и сложите эту часть еще раз.



Сложенную нижнюю часть заверните вверх до середины.



Поднимите салфетку и внешние углы вложите друг в друга.



Левый и правый кончики заверните вниз и вложите в нижний отворот.





Так выглядит салфетка, сложенная лилией.

# Нож, вилка, ложка

Когда спустя примерно столетие после появления салфетки, около 1550 года, постепенно стали входить в обиход вилки, в Германии эту «французскую манеру» встретили не очень охотно. Привычка доставать пищу рукой из блюда укоренилась, это было к тому же гораздо удобнее. Во времена средневековья вилку, как правило, изготовленную из дорогостоящего материала – золота или слоновой кости, – можно было встретить лишь за княжеским столом. И только мода сделала ее популярной и даже необходимой.

В наши дни нож и вилка при еде необходимы. И каждый должен уметь уверенно и правильно обращаться с ними.

Нож держат в правой руке, вилку – в левой. Ручку вилки и ножа нужно держать большим, указательным и средним пальцами, при этом ручка вилки и ножа должна упираться в ладонь. Если даже жаркое жестковато, ни в коем случае нельзя класть палец на ребро ножа или на зубец вилки, чтобы действовать посильнее. Со столовым прибором нужно обращаться легко, уверенно и не применяя силу. Когда пища уже во рту, нож и вилку держат в руках, покоящихся на столе. Приборы нужно держать почти горизонтально над тарелкой, а не вертикально, как два флагштока, устремленных в небо.

Нож используется для разрезания пищи, им также поддерживают вилку, когда берут овощи и картофель, иными сло-

вами, нож осуществляет небольшие вспомогательные функции. Когда нужно положить нож и вилку, их кладут по обе стороны тарелки на ее края или складывают на специальную подставку, с тем чтобы не запачкать скатерть.

После окончания обеда или ужина нож и вилку кладут рядом на тарелку. Использованные нож и вилку нельзя оставлять на столе, прислонив их к краям тарелки или положив на скатерть. Использованный нож, который больше не понадобится, кладут поперек тарелки.

Когда подаются мясные блюда (гуляш, рагу или жареные битки), которые не режут ножом, лучше пользоваться только вилкой. Нож, как правило, не входит в столовый прибор, когда подают яичные блюда, исключая яичницу-глазунью. Когда блюдо не требует применения ножа, хотя он и входит в столовый прибор, его оставляют лежать неиспользованным на столе, а едят одной вилкой, держа ее в правой руке.

Ложку направляют в рот передней частью и не слишком глубоко – так принято, во всяком случае, в России; суп и другие жидкие блюда едят, слегка наклоня ложку. Ручку ложки держат большим и указательным пальцами, при этом она должна покоиться на среднем пальце.

Таковы отправные моменты. Когда же на стол подаются различные блюда, то иной раз кажется трудным избежать многочисленных небольших опасностей, которые подстерегают нас во время обеда или ужина. Но это только кажется. Кто привык есть по-другому и предпочитает придерживать-

ся своего «метода», тот не сразу осознает преимущества, которые дает соблюдение за столом правил хорошего тона. Но через некоторое время он все же поймет, что придерживаться общих правил гораздо приятнее и легче.

Хлеб и булочки берут с общего блюда и едят не с помощью ножа и вилки, а руками. От них не откусывают, а отламывают небольшие кусочки и отправляют в рот. Мака́ть хлеб в бульон или соус недопустимо. Однако можно, отломив кусочек хлеба и насадив его на вилку, слегка помакать соус на тарелке, чтобы с хлеба не капало, и съесть.

Для канапе или сандвичей не нужно ни ножа, ни вилки. Канапе – это круглые кусочки белого хлеба с отрезанной коркой, на которые кладут нарезанные кусочками помидоры, ветчину или колбасу, нарезанные дольками яйца, зеленый огурец и другие закуски, возбуждающие аппетит. Сандвичи – это тонкие прямоугольные кусочки белого хлеба без корки, наложенные один на другой и намазанные в середине маслом и различными паштетами.

Сливочное масло берут специальным, а не своим ножом. Масло сначала кладут на край тарелки, а потом уже собственным ножом намазывают на хлеб или булочки.

Яйца, сваренные «в мешочек», подаются в специальных подставочках для яйца на мелкой тарелке. Верхнюю часть яйца нельзя разбивать ножом или бить яйцо изо всех сил о край стола. Его легонько разбивают ложечкой для яйца, сверху очищают от скорлупы, которую складывают на тарел-

ку, а затем осторожно достают содержимое яйца ложечкой, но так, чтобы не пролить желток. Яйца, сваренные вкрутую, срезают верхнюю часть ножом, очищают от скорлупы, разрезают вдоль, а затем размельчают вилкой. Яичницу-болтунюю и, как правило, глазунью едят только вилкой. Когда глазунья приготовлена с ветчиной, невозможно обойтись без ножа. Омлеты и картофельные оладьи едят с помощью двух вилок.

Мармелад и джем специальной ложкой достают из вазочки, кладут на край своей тарелки, а после этого намазывают на хлеб с помощью своего прибора.

Нарезанную колбасу кладут с помощью специальной вилки к себе на тарелку и своим ножом и вилкой отрезают кусочек за кусочком и едят.

Салаты, например из помидоров, или селедочный салат, не накладывают на хлеб или булочки. Салаты подаются в качестве гарнира, и поэтому их нужно есть, как гарнир, – вилкой. Салат, который подается каждому в качестве гарнира к жаркому в отдельных салатницах или тарелках, едят своей вилкой. Сок салата не следует выхлебывать или вычерпывать ложкой, пусть он остается в тарелке.

Рыбу в соответствии со старым известным правилом едят двумя вилками, не пользуясь ножом. Но и в этом случае, как и во многих других, есть исключения. Иногда отварную рыбу едят не только двумя вилками, но и с помощью рыбного прибора, в который входит особый нож.

Бывают случаи, когда рыбу можно есть только с помощью ножа. Например, кожу копченого угря можно отделить от мяса только ножом. Маринованную рыбу едят с помощью ножа и вилки. Если отварную рыбу едят с помощью двух вилок или рыбного прибора, то не следует расходовать много энергии, чтобы сразу очистить всю рыбу от костей.

Рыбу едят, так сказать, по частям. Сначала следует снять кожу и отделить мясо от костей на верхней части рыбы. После того как одна сторона рыбы съедена, оставшееся надо перевернуть на другую сторону и повторить все еще раз, оставив в целости хребет. Невозможно объяснить, почему, когда рыбу едят двумя вилками, предписывается ее отправлять в рот правой вилкой. Каждый волен сам додуматься до оснований такого правила.

Злосчастные мелкие косточки удаляют с помощью рыбного прибора и кладут их либо на стоящую рядом специальную тарелку, либо на край своей тарелки. Если же какая-нибудь мелкая косточка все-таки попала вам в рот, то ее нужно осторожно снять вилкой с губы. Сплевывать на тарелку с великим презрением не годится: это не эстетично и может испортить аппетит вашему соседу. В крайнем случае если эта косточка оказалась слишком упрямой и не поддается вилке, то ее можно снять с губ большим и указательным пальцами.

Как надо есть суп, чтобы не навлечь на себя подозрения, что ты не знаешь хороших манер? В наше время, правда, никому не придет в голову выхлебывать суп из суповой тарел-

ки, однако иногда, когда суп подают в чашках, кое-кто еще думает, что его можно «выпить», как чай.

Суп или бульон, который подают в чашках, тоже нужно есть ложкой, держа ее в правой руке.левой рукой нужно придерживать чашку за ручку. И только остаток негорячего бульона можно выпить. При этом чашку нужно держать в правой руке, а ложку положить на блюдце.

Если суп едят из тарелки, то тарелка наполняется до внутреннего края. Когда тебе подливают суп, ложку следует оставлять в тарелке. Если хочешь съесть весь суп, левой рукой следует немного наклонить тарелку к себя. И то, это принято только на семейных обедах или в кругу близких знакомых.

На приемах высшего уровня тарелка не наклоняется и суп едят до тех пор, пока он вычерпывается ложкой, не стуча и не шаркая ею по дну.

Да будет вам известно, что дуть на суп, пока в тарелке не поднимутся волны, не годится. Лучше отказаться от таких экспериментов и подождать, когда суп остынет.

Если суповое мясо, предварительно нарезанное на куски, подают на блюде, то его надо размельчить ножом и вилкой у себя в тарелке, а потом налить суп.

Сосиски с большим удовольствием едят руками во время народных праздников или в походе. Однако за столом их едят с помощью ножа и вилки. Особого внимания требуют купаты, поскольку при неосторожном обращении с ними мо-

жет брызнуть фонтан жира.

Жаркое подают на стол уже нарезанным или же его разрезают прямо за столом. Мясные блюда едят ножом и вилкой, исключая котлеты, тефтели и другие кушанья из провернутого мяса, которые едят только вилкой. Мясо отрезают кусочек за кусочком, а не разрезают все сразу. Если мясо с костями, то его придерживают крепко вилкой, а ножом отделяют кости, которые отодвигают на край тарелки. Только в тех случаях, когда подается дичь, косточку можно взять рукой и обглодать.

Маленькие косточки, как и косточки рыбы, надо с помощью вилки снять с губ и положить на край тарелки. То, что годится для тонкой перепелиной косточки, недопустимо в отношении солидной гусиной ножки. Ее нельзя брать в руки, а нужно разделаться с ней с помощью ножа и вилки.

Картофель «в мундире» надо насадить на вилку и ножом, держа его в правой руке, снять кожуру. Лучше подавать очищенный картофель, так как опыт показывает, что представители доблестной мужской половины предпочитают, чтобы их супруги, более опытные в этом деле, чистили для них картофель. К тому же, пока гости справляются с картофелем, остальные кушанья уже остынут.

Отварной картофель размельчают ребром вилки, а не режут ножом и не насаживают на вилку. Не следует также превращать картофель в пюре, дабы съесть все остатки соуса в тарелке.



Соусом поливают не картофель, а только мясо. Это делается потому, что соус по вкусу должен соответствовать мясному блюду, придавать ему аромат.

Рис едят вилкой; рисовую кашу-размазню, отварной рис в бульоне – ложкой.

Паштеты обычно едят вилкой, но можно есть их и ложкой, однако в этом случае лучше намазать паштет на кусочек хлеба, тост или булочку.

Овощи обычно не режут, а в случае необходимости размельчают вилкой. Редиску едят руками. Предварительно ее можно обмакнуть в соль, которую надо насыпать на край своей тарелки.

Компот из фруктов с косточками подают в чашках с блюдцами, на которые можно складывать косточки. Иногда на стол специально для этого подают маленькие розетки. Косточки не следует выплевывать, их надо осторожно класть на свою ложку. Чашку с компотом придерживают левой рукой, но не поднимают ко рту. Ее не принято наклонять, как это иногда делают с суповой тарелкой.

Свежие фрукты, для которых на стол подаются фруктовые ножи или фруктовые приборы, руками не едят, и, как бы вам ни хотелось впиться в них зубами, сдержитесь. Такое удовольствие вы можете позволить себе в кругу друзей, но не в обществе.

Груши и яблоки едят с помощью фруктового ножа или фруктового прибора. Плоды разрезают на четыре или восемь

частей, в большинстве случаев очищают от кожуры, затем берут вилкой и едят по кусочку. Апельсины чистят ножом, а мандарины – руками. Виноград не едят с кисти, а обрывают ягоды рукой. Прикрыв ладонью рот, с помощью ложки можно отправить жесткую кожуру или косточки на тарелку. Сливы разламывают рукой и, прежде чем съесть, удаляют из них косточку. Клубнику берут в рот и осторожно отделяют губами ягоду от зелени. Абрикосы, персики и подобные им фрукты очищают от кожуры, удаляют из них косточки и по своему усмотрению разрезают на мелкие кусочки.

Сыр подают нарезанным и его кладут себе на тарелку специальной вилкой. Если сыр подается куском, то специальным ножом от него отрезают ломтик и кладут специальной вилкой себе на тарелку.

Неочищенный сыр на стол не подают. Если же иногда такое и случается в ресторане, сыр следует освободить от обертки при помощи ножа и вилки. Сыр с помощью ножа перекалывают с тарелки на кусок хлеба или намазывают на хлеб, если сыр мягкий.

В заключение нашего меню позволим себе, наконец, чашечку кофе, чаю и немного печенья – по усмотрению. Эти напитки подаются в чашках с ложечкой, но нельзя пить их с помощью этой ложечки. Не следует также громко чавкать от удовольствия.

Если вам доливают кофе, то чашку над блюдцем не поднимают. Если вы расположились в некотором отдалении от

стола, скажем, в кресле, то блюдечко нужно держать левой рукой на уровне груди. Выпив чашку, ее нужно снова поставить на блюдечко.

Когда наливают чай, ложечку никогда не оставляют в чашке. Куски сахара не следует силой размельчать в чашке – нужно подождать, пока они слегка растворятся сами, а затем тихо помешать ложкой, не стуча об стенки посуды. Сахар нельзя брать своей ложкой. Его берут щипчиками.

Торт, пирожные с кремом и тому подобные кондитерские изделия едят с помощью специальной ложечки, а еще лучше – вилочки. Если пирожное лежит на маленькой бумажной салфеточке, то его берут на свою тарелку вместе с этой салфеточкой и едят с этой салфетки. Пирожные типа ромовой бабы или кекса едят по кусочкам, отламывая рукой. Эклер, пончики и тому подобные изделия можно откусывать, держа в руке, или есть вилочкой.

Точно так же, как пирожные, не следует есть конфеты прямо из коробки или с блюдца, на котором они подаются. Надо выбрать конфету и, прежде чем ее съесть, положить к себе на тарелку для пирожного или на розетку для конфет.

# Напитки

Ни одно застолье не обходится без напитков, будь то соки, водка, вино, чай и другие.

В последнее время на наших российских столах все чаще появляются ликеры, пунши, коктейли, экзотические напитки. Как правильно подавать их? В какой последовательности? Какой температуры они должны быть? Из чего их рекомендуется пить – из рюмок, стопок, бокалов, фужеров?

Итак, вина делятся на **белые, красные и десертные**.

*Белое и десертные* вина подают при температуре **10—12 °С**.

*Красное* вино обычно не охлаждают, оно имеет комнатную температуру 15—18 °С.

*Водочные изделия, горькие настойки* охлаждаются до 10 °С.

*Ликеры* «любят» температуру около 18 °С.

*Шампанское* принято подавать на стол охлажденным до температуры 5—7 °С.

И, наконец, *коньяк и крепкие* вина имеют комнатную температуру около 18 °С.

Принято перед обедом или ужином подавать гостям **аперитив**.

Лучше всего подавать шампанское, однако в последнее время стало модным предлагать и французские вина, а также

испанские, итальянские и немецкие.

Сухое или полусухое шерри тоже традиционно принято сервировать перед едой.

Многие предпочитают подавать то же вино, которое выбрано для первого блюда или закуски. В таком случае, выбор не должен останавливаться на слишком сладких винах.

В жару хорошо предложить гостям охлажденный коктейль, который приготавливается в широкой стеклянной вазе из равных пропорций белого вина и минеральной воды с кусочками свежих фруктов.

Точно так же подается и сангрия – испанское вино.

Летом принято подавать напиток из сухого белого вина и черносмородинового ликера или сока.

**К креветкам и рыбе** чаще всего подаются полусухие белые вина.

**К омару** предпочтительнее оказываются белые вина. Если омар подается с «тяжелым» соусом, то к нему лучше подойдут бургундские вина.

С устрицами отлично сочетаются легкие и сухие «Мускаты» и сухое шампанское.

**К копченому лососю** подойдут белые вина.

Если рыба подается отварной, то к ней рекомендуются полусухие или сухие белые вина.

Если в качестве закуски вы предлагаете **салаты**, то к ним тоже лучше всего купить белые вина.

Если вы включили в меню **деликатесные супы**, как, на-

пример, суп из шампиньонов или цветной капусты, то с ними лучше всего сочетается шерри.

**Главное блюдо.** Тут действует правило: красное вино к мясу и белое – к рыбе.

К лососю и осетрине – жирным рыбам – подают сухие или полусухие белые вина.

К курице – розовые вина, например, легкое итальянское.

К свинине также часто подают красные вина из Бордо или более легкие бургундские. Хорошо к такому мясу подойдут и рейнские вина.

Жареную баранину запивают пьемонтскими винами из Италии, хорошими винами из Бордо или красным «Рио́йа» (Испания).

**Сыры и десерт.** После мяса стало в последнее время модно подавать сыры. Наблюдается также тенденция приглашать гостей на «сырные» вечера.

«Порт Салют», «Чеддер», «Норцола» и «Горгонцола» относятся к твердым «сильным» сырам и подаются с красными сложными и глубокими французскими винами и пьемонтскими винами из Италии.

К более мягким сырам «Ярлсбергу», «Эдамскому», «Гауде», а также к мягким сырам типа «Бри» сервируют более тонкие красные вина, например, «Магреб». Прекрасно подходят к мягким сырам с белым съедобным налетом и благородной плесенью различные портвейны.

Портвейны и мадера часто подаются и к десертам.

Сказанное выше не может восприниматься, как истина в последней инстанции. Это лишь одна из рекомендаций. Например, В. Парбо в некоторых случаях придерживается иного мнения:

«К **закускам** предлагают вина в зависимости от их вида. к рыбным и мясным салатам – сухое белое или розовое вино, к мясу – легкое красное вино.

К **супам** алкогольные напитки, как правило, не подают (на столе может быть лишь минеральная вода), однако в некоторых странах считается уместным предлагать сухой шерри, к грибному супу – сухую мадеру, а к рыбному бульону – сухое белое вино (в Швеции).

К **горячим закускам** (пирожкам и пр.) подают те же напитки, что и к основному блюду.

**Рыбные** блюда сопровождаются сухим или полусухим вином, к более жирным сортам рыбы подходит и сухой шерри. К крабам предпочтительнее подавать сухое белое вино.

**Вареная телятина** или **куриное мясо** сервируются с белым или розовым вином, **остальные мясные блюда** – с красным, так же, как и сыр и приготовленные из него блюда (с острыми сортами сыра – красный портвейн).

Портвейн может стоять на столе и во время десерта.

С **десертом из ягод** хорошо сочетается сладкое белое вино, портвейн, ягодный или фруктовый ликер или крепленое плодово-ягодное вино.

К **сливочным десертам** подходит сладкая мадера или

портвейн.

### **Крепкие алкогольные напитки:**

*Водка, виски, джинн.* Водка подходит к соленым, пряным и жирным блюдам.

В коктейлях эти напитки разбавляются соками, содовой, и пр., кроме того, они используются при приготовлении крющона. Кроме них подходят также коньяк, вино, ликер, ром. Доля алкоголя в коктейлях весьма невелика, а крющон даже разбавляют, после того как первые бокалы уже выпиты (хороший способ избежать излишнего количества алкоголя!).

*Крющон*, холодный или горячий, разливается из большого стеклянного сосуда по бокалам специальным половником, коктейль сервируется только в бокалах и лишь охлажденным. Минеральную воду и кубики льда добавляют непосредственно перед подачей на стол. Горячий крющон нельзя кипятить. Его тепло поможет сохранить пламя свечи или спиртовой горелки.

*Коньяк и ликер* являются неизменной принадлежностью кофейного стола.

*Ром* можно пить с чаем, хотя и кофе, и чай на праздничных приемах и вечерах можно пить и без алкогольных напитков.



# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.