

Е Л Е Н А В О С

НАСТОЯЩАЯ ЛЕДИ

Правила хорошего
тона и стиля



СЕРИЯ «ПРЕКРАСНАЯ ЛЕДИ»

Елена Вос
Настоящая леди. Правила
хорошего тона и стиля

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3298055

Вос Е. Настоящая леди. Правила хорошего тона и стиля : Эксмо; Москва; 2014

ISBN 978-5-699-68600-1

Аннотация

В серию «Прекрасная леди» вошли лучшие книги, которые должна прочитать каждая женщина, – проверенные временем бестселлеры по отношениям с мужчинами, достижению успеха, обретению счастья, воспитанию детей, этикету, стилю.

Торжественный прием, ужин в ресторане, визит в гости, светская вечеринка, путешествие или первое свидание – всюду действуют определенные законы, безукоризненное следование которым делает просто привлекательную и умную даму настоящей леди. С помощью книги известного эксперта по современному этикету Елены Вос вы безошибочно подберете соответствующие случаю наряд, прическу, аксессуары, будете уверенно чувствовать себя в любое время и в любом обществе, сможете по всем правилам организовать прием или вечеринку, овладеете искусством непринужденной светской беседы, избежите затруднительных ситуаций в общении.

Удобная структура книги (правила этикета в алфавитном порядке от А до Я) позволит вам легко найти нужную информацию на все случаи жизни.

Содержание

Аксессуары	5
Базовые правила	5
Бижутерия	6
Браслет	7
Брошь	8
Бусы	9
Заколки	10
Кольцо	11
Кулон	13
Перчатки	14
Подбор аксессуаров	15
Ремни	16
Серьги	17
Сумка	18
Шарфы и платки	19
Шляпки	20
Часы	21
Бал	22
Дресс-код	22
Танцы	23
Банкет с рассадкой	24
Беседа	25
Куверт	27
Перед приглашением за стол	28
Поведение за столом	29
Правила подачи блюд	30
Представление гостей	32
Приборы	33
Рассадка	34
Салфетка	35
Тост	36
Блюда	37
Базовые правила	37
Бутерброд	38
Десерт	39
Кокот	40
Мясо	41
Птица	42
Рыба	43
Салаты	44
Спагетти	45
Суп	46
Сыр	47
Фламбе	48
Фрукты	49
Фуа-гра (паштеты)	50

Хлеб	51
Шведский стол	52
Гости	53
Если вы приглашены	53
Подготовка	54
Правила гостя	55
Презенты и сувениры	56
Конец ознакомительного фрагмента.	57

Елена Вос

Настоящая леди. Правила хорошего тона и стиля

Аксессуары

Базовые правила

Аксессуар (от французского *accessoires*) – добавочный, вспомогательный предмет. Аксессуары призваны дополнить костюм, завершить образ и расставить акценты в стиле.

Лучшими считаются аксессуары, которые сочетаются между собой, с основным костюмом, подчеркивают имидж и не выставляются напоказ.

К выбору аксессуаров стоит относиться значительно осторожнее, чем к основному костюму. Они могут и подчеркнуть, и полностью изменить концепцию наряда.

Одно и то же платье с различными аксессуарами может выглядеть торжественно и серьезно, а может – игриво и празднично.

Выбирать аксессуары следует с учетом ситуации, времени года, возраста и комплекции. Недорогие украшения и бижутерия не годятся для торжества и не к лицу солидным дамам. К деловому стилю подойдут строгие часы и сумочка, фирменная ручка. Крупные клипсы и серьги не сочетаются с офисной строгостью, зато хороши для неформальных вечеринок. Чем более празднично и менее официально мероприятие, тем больше аксессуаров допустимо.

Бижутерия

Бижутерия – ювелирные украшения из недорогих и не драгоценных материалов, таких как прозрачное или цветное стекло, сплавы металлов, пластик, дерево, кожа и т.п. Красивая, качественная бижутерия может уступать настоящим ювелирным изделиям только в стоимости. Конечно, если используется к месту.

Бижутерия не предназначена для торжественных случаев и званых вечеров. Стильная, дорогая бижутерия, например с кристаллами Сваровски, приобретает все большую популярность, но в таких случаях не может служить равноценной заменой драгоценностям. Бижутерию можно надеть в гости, на неформальную вечеринку или другие увеселительные и праздничные мероприятия, не требующие соблюдения строгого дресс-кода. В офисе уместна неброская, неяркая бижутерия.

Браслет

Размер и материал браслета должны гармонировать по стилю и цвету с базовым костюмом и другими аксессуарами. Цветные, яркие браслеты хороши для неформальных мероприятий. Браслеты не смотрятся с пышными и драпированными рукавами. Будут великолепно выглядеть в качестве летних ярких аксессуаров при открытых руках или длине рукава до 3/4, но совершенно не сочетаются с деловым или спортивным стилем.

Женщинам с полными руками стоит исключить браслеты из своего гардероба, зато такой аксессуар подчеркнет тонкое запястье.



Обычно браслет надевают на правую руку. На двух руках одновременно допустимо носить исключительно парные браслеты. Браслет, украшенный камнями, должен облегать руку плотно, особенно если камни размещены в определенной композиции. Изделие в форме колечек, цепочки или обруча остается свободно лежать на кисти. Ниспадающие браслеты смотрятся более женственно и элегантно, чем плотно охватывающие руку.

Брошь

Функциональный или украшающий элемент образа. Эта элегантная и яркая вещица применяется для скрепления шарфов, платков и воротников без пуговиц, а также носится на уголке воротника блузки или платья, на кармане или на груди. Чем тоньше материал основного костюма или платья, тем изящнее и легче должна быть брошь. Брошь не сочетается с платьем или пиджаком, имеющим блестящие или крупные пуговицы, зато прекрасно дополняет платок или шарф. Молодым женщинам предпочтительнее носить брошь в форме «веточки», солидным дамам подойдет брошь в форме «листа».

Брошь необходимо сочетать с серьгами, а изделие, украшенное камнями, – с цветом основного костюма. Металл, из которого выполнена брошь, должен соответствовать другим аксессуарам.

Бриллиантовая брошь подойдет к однотонной одежде, чтобы украшение выделялось. Крупные и массивные броши украсят не только воротник, лацкан или полочку пиджака, но и пояс.

Бусы

Бусы, цепочки, ожерелья – самые разнообразные по форме, цвету и применению аксессуары. Призваны придать легкость и праздничность комплекту, поэтому мало сочетаются с деловой одеждой. Однако и в деловой ситуации допустимы золотые, серебряные и жемчужные украшения, которые выглядят наиболее солидно.

Могут как сочетаться по цвету с основным костюмом, так и контрастировать с ним. Утром, с повседневной одеждой лучше надеть сочетающиеся по цвету и фактуре бусы на каждый день, во второй половине дня – золотые или серебряные изделия с полудрагоценными камнями. Для вечера – драгоценности. Нити бисера уместны в любой обстановке, а цветные и блестящие камни органично смотрятся вечером.

Считается, что лучшее время для ярких, непрозрачных, крупных и простых бус – лето, их можно носить с летними платьями, сарафанами и даже пляжной одеждой. Украшения из дерева, кости, кожи, керамики и металла сочетаются с однотонной кофтой, свитером, платьем или костюмом. Блузы и свитера с яркими цветными рисунками дополнять бусами не следует.



Бусы и ожерелья не должны подчеркивать проблемные части тела, иначе они привлекут ненужное внимание к полноватой, короткой шее или маленькой груди. Полным женщинам лучше носить тонкие цепочки или выбрать длинные бусы, зрительно удлиняющие фигуру.

Заколки

С помощью заколок, а также диадем, ободков, шпилек и других аксессуаров для украшения волос можно создать самые разнообразные прически. В первую очередь стоит обратить внимание на качество. Дорогие и фирменные заколки имеют специальное покрытие, защищающее предмет от коррозии. Украшения и вставки на заколках также должны держаться крепко. Особенно важно, чтобы заколка подходила к волосам по объему и крепко держала прическу.

Заколки используются при разных типах лица и любой длине волос, но и они подвластны моде. Выбор прически, а соответственно, и заколки зависит от ситуации. На торжественном, вечернем мероприятии неуместны распущенные волосы, так же как и пластмассовые заколки или цветные резинки. Волосы должны быть убраны с помощью незаметных шпилек или булавок, а прическа украшена диадемой или в случае праздника – цветами. Деловой стиль также не совместим с пластмассой, резинками и игривыми «висюльками». В повседневной жизни, особенно летом, допустимы любые виды ярких заколок с бантами или ярким орнаментом.

Цвет и фактура заколки должны сочетаться с цветом основного костюма. Желательно, чтобы большая заколка, которая носится на затылке (типа «банан» или «рыбка») не торчала и не была видна спереди. Размер и цвет заколки необходимо сочетать с цветом волос и ростом. На голове дамы в годах слишком большие заколки смотрятся нелепо, как и резинки.

Ободки носят как с распущенными волосами, так и со сложными узлами и короткой стрижкой. Цвет ободка желательно подобрать в тон или, напротив, по контрасту с основной одеждой. Заколки и ободки могут быть украшены стразами, цветами, декором или лентами. Широкие атласные ленты органично сочетаются с вечерним нарядом.

Кольцо

Кольцо – самое популярное женское украшение. Самым гармоничным считается кольцо среднего размера, сочетающееся с длиной и толщиной пальцев. Классическая, плоская форма кольца смотрится более легко и естественно, чем объемная. Кольцо с овальным, вытянутым камнем на среднем пальце придает руке утонченность и изящество. Широкие кольца на среднем пальце визуально укорачивают кисть руки. Кольца с крупными камнями не стоит выбирать женщинам с тонкими и короткими пальцами. Тонкие пальцы лучше украсят узкие и нежные кольца.

Для деловой обстановки предпочтительно одно кольцо. Несколько колец на руке искажают целостность образа деловой дамы.



По определению психологов, палец, на который надевается кольцо, часто выбирается интуитивно, на основании психологического состояния. На безымянном пальце, «отвечающем» за семейное положение, носят кольцо, подаренное в день помолвки или свадьбы. Незамужние женщины надевают кольца на безымянный палец в поисках романтики и любви.

Владелица кольца на среднем пальце намеренно привлекает внимание окружающих и стремится продемонстрировать свою неотразимость. Чем крупнее кольцо, тем активнее позиционирует себя владелица. *На среднем пальце носят часто фамильное, родовое кольцо.*

Кольцо на указательном пальце называют статусным. Украшение указательного пальца говорит о желании повелевать и управлять другими людьми, знак воли и стремления к власти.

Колечко на мизинце – проявление творческой натуры, такие кольца предпочитают художники, актрисы, модельеры, люди других творческих профессий.

Основные правила ношения колец

Надевая кольцо, вы привлекаете внимание к рукам, значит, руки должны быть в безупречном состоянии.

Кольца с крупными драгоценными камнями не принято носить днем.

Чем моложе женщина, тем тоньше может быть кольцо.

Желательно не перемешивать кольца разных стилей в одном комплекте.

Для праздничного мероприятия больше подойдут блестящие и цветные камни, в будни – бижутерия.

На пляже уместны лишь тонкие, «невесомые» украшения.

Яркий цвет камня в перстне должен повториться в одежде.

Перстни с разными камнями не следует надевать одновременно, даже на левую и правую руки.

Несколько колец одновременно позволительно надеть вечером, но только одно из них может быть с камнем.

Кольца не должны вступать в противоречие с браслетом на этой же руке.

Третье кольцо на руке обычно выглядит лишним.

В современном мире модели колец подчиняются моде не менее чем платья и туфли. Будьте осторожны, чтобы не «удивить» знатоков новинкой прошлогодней коллекции.

Кулон

Практически универсальный аксессуар, который носят с платьями, топами, блузами, свитерами, сарафанами, батниками. В зависимости от типа изделия кулон или подвеска может быть элементом и элегантного, и свободного стиля.

Средняя длина цепочки для кулона – до межключичной впадины. Дамам с большой, выразительной грудью желательно избегать ношения длинных кулонов, свисающих в ложбинку груди. Кулоны с бриллиантами обычно носят на цепочке не короче 45 сантиметров. Кулон может быть дневным или вечерним украшением в зависимости от подобранной цепочки.



Выбирая кулон, следует обратить внимание на его форму. Линию груди подчеркивает продолговатый, удлиненный кулон. Для короткой цепочки лучше использовать более круглый. Небольшой кулон потеряется на фоне пестрой одежды, слишком большой будет отвлекать все внимание на себя. Кулоны в форме сердечек, капелек, крестиков и знаков зодиака не сочетаются с деловым стилем и вечерним платьем.

Материал кулона диктуется костюмом, местом и видом встречи. Изделия из недорогих материалов являются ежедневным украшением для любой одежды. Кулоны, выполненные с использованием цветowych решений, должны сочетаться с элементами одежды. Особенно ценятся кулоны, выполненные вручную.

Перчатки

Практичный аксессуар, греющий руки в холодную погоду, а также элегантное дополнение женского (вечернего) платья или костюма. Перчатки играют не только функциональную роль, но и подчеркивают форму руки, делают ее изящнее. В зависимости от ситуации могут быть вязаными, кожаными, замшевыми, лайковыми, шелковыми.

Длина и материал перчаток зависят от времени и ситуации. Перчатки до запястья – для повседневной носки (кожа или шерсть) или дополнение к ежедневному костюму (тонкие, шелковые или сетчатые). Перчатки выше запястья на три-четыре сантиметра (замшевые или лайковые) – для повседневной носки с пальто или плащом. Перчатки «три четверти» (тонкая кожа, замша или шелк) пригодны и на каждый день, и для торжественных случаев. Длинные шелковые перчатки – для посещения званого обеда или оперы. Перчатки почти до подмышек могут дополнить нарядное платье без рукава. Митенки – разновидность перчаток без пальцев. Надеваются как во время работы в холодное время, так и на свадебную церемонию.

Перчаточный этикет

Вязанные перчатки и варежки снимаются вместе с верхней одеждой.

Цвет перчаток, надеваемых для тепла в холодное время года, должен гармонировать с обувью и сумочкой.

При приветствии мужчины снимают перчатки, женщинам снимать при встрече перчатку не полагается.

Дамы не снимают перчатки на время танца.

Мужчинам и женщинам необходимо снимать перчатки в церкви.

Мужчина целует даме ручку через перчатку.

Длинные перчатки, как составляющая костюма, не снимаются на людях.

Если женщина решает снять перчатку, она демонстрирует равенство с мужчиной.

Даме позволительно оголить руки или одну руку во время ужина. Перчатки кладутся рядом или на колени.

Существует футляр для перчаток, крепящийся к сумочке.

Даме, желающей покурить в перчатках, необходимо иметь мундштук, иначе придется снимать хотя бы одну перчатку.

Ювелирные изделия надеваются поверх перчаток. Однако украшения допустимы, только если вы не собираетесь снимать перчатки, и уместны не всегда.

С вечерним платьем сочетаются кружевные или тонкие кожаные перчатки.

Длина перчаток зависит от длины рукава платья: чем он короче, тем длиннее перчатки.

Подбор аксессуаров

В комплекте украшений и аксессуаров должно быть не более одной яркой детали. Учитывайте принцип равновесия образа: в вертикальной «восьмерке», где кулон или брошь находятся в центре, верхний «треугольник» завершают серьги, а нижний – кольцо на одной руке и часы или браслет на другой. Таким образом, визуально создаются равносторонние треугольники.

Не стоит сочетать бижутерию и драгоценные металлы в одном комплекте. Чем сложнее одежда (рисунок, стразы, крой), тем меньше украшений.

Массивные, яркие украшения лучше сочетаются с однотонной и простой в крое одеждой. Нежелательно перемешивать золотые и серебряные изделия. Каждый комплект имеет свое предназначение – вечерний, дневной, деловой, романтический.

Ремни

Женский ремень – изделие стильное и часто менее функциональное, чем мужской. Женские ремни изготавливаются любых цветов, с применением различной фурнитуры и оригинальных, витиеватых застежек. Женские ремни носят как на талии, так и на бедрах. Ношение ремней на поясе рекомендуется дамам с выраженной талией.



В зависимости от предназначения в костюме женский ремень может быть любой толщины. Желательно, чтобы его цвет сочетался с цветом основного костюма и одним из аксессуаров (например, сумочкой или шарфом) или обувью. При этом необязательно, чтобы предметы были одного цвета. В праздничном наряде цвет ремня может контрастировать с основной одеждой.

Серьги

Один из самых древних аксессуаров-украшений. Выбирая серьги, стоит помнить, что их форма и цвет произвольно корректируют овал лица. Круглые, свободные, выпуклые серьги визуально его расширяют, а серьги с подвесками – вытягивают. Женщинам с тонкой шеей лучше носить длинные серьги, а женщинам с короткой – круглые. Подвески и большие круглые серьги мало подходят тем, кто носит очки, и женщинам с лицом округлой формы, им лучше выбрать небольшие, плоские сережки. Крупные серьги допустимы для молодых особ и женщин среднего возраста с овальной формой лица, однако длина подвески должна быть не ниже подбородка.

Серьги для деловой обстановки – это изделия с английской застежкой, гвоздики или «неподвижные» клипсы. Фиксированные серьги придают образу стабильность и не отвлекают внимание. Лучшая форма для деловых серег – овал, квадрат и прямоугольник. Для делового имиджа желательно использовать прозрачные или светлые камни. Солидность и законченность внешности придают бриллианты и топазы, однако допустимы признанные дополнения: нефрит, кораллы, перламутр, изумруды.

Психологи считают, что камни на серьгах должны быть цельные, для создания наполненного образа. Темные и разноцветные камни, а также крупные и цветные серьги предпочтительны на отдыхе, на досуге или светской вечеринке.

Сумка

Сумка – аксессуар, без которого невозможно представить современную женщину, будь то бизнес-леди или домохозяйка. Главное правило – сумка должна сочетаться с общим стилем, одеждой и соответствовать ситуации. Деловой даме не подойдет мягкая или бесформенная модель, стоит выбрать прямоугольную, трапециевидную сумку или сумку-портфель. Простота формы должны компенсироваться дорогой фактурой (только натуральная кожа). Для торжественных вечерних мероприятий идеальны маленькие сумочки-клатчи, подходящие к платью.

Сегодня допускаются отклонения от базового правила, согласно которому цвет и стиль сумки должен совпадать с цветом и стилем обуви и перчаток. Тем не менее, следуя правилу, вы никогда не совершите ошибку и всегда будете выглядеть элегантно.



Классические цвета дамских сумок – черный, коричневый, коньячный, бежевый, темно-вишневый, белый.

Хорошая сумка должна быть сделана из кожи, достаточно прочной, но вместе с тем мягкой. Сумки из кожзаменителей можно носить, если они выглядят респектабельно и визуально почти не отличаются от изделий из натуральной кожи.

Следует избегать обилия фурнитуры на сумках. Чем меньше цепочек, молний, застежек, заклепок, тем лучше. Желательно, чтобы фурнитура была не «золотая», а приглушенная (бронзовая, черненная и т.д.). Недопустимы названия дорогих брендов на дешевых подделках.

Размер сумки и длина ручек должны подбираться в зависимости от типа фигуры. Например, невысокая худенькая женщина будет выигрышнее смотреться с небольшой изящной сумочкой, а крупной даме подойдет более объемная модель.

Шарфы и платки

Шарф – аксессуар в большинстве случаев функциональный. Если только это не легкий шарфик из шифона или косынка, завершающая образ. В зависимости от погоды допустимы шелковые или шерстяные шарфы, выполненные из однотонной ткани. Вязаные шарфы считаются табу в деловой и вечерней одежде.

Для женщины шейный платок или шарфик, выполненный из легкой ткани, – самостоятельный аксессуар, оказывающий наибольшее влияние на образ и преображение основного костюма. Газовые шарфики, палантины и платочки являются постоянным аксессуаром и не снимаются вместе с верхней одеждой.

Различные способы завязывания и складывания косынок, шарфиков и платков легко позволяют превращать наряд из повседневного в деловой или вечерний. Платок, завязанный в строгий узел, применим в деловом костюме. Существует также специальный способ завязывания платочка «под костюм». Строгий «квадратный» узел также подходит для деловой обстановки, его часто применяют в униформе стюардесс.

Косынки и платочки, независимо от цвета, не сочетаются с вечерним, торжественным нарядом, зато большой шарф-накидка или меховой, или прозрачный палантин элегантно дополняют вечерний наряд. Для праздника и вечеринки платок можно завязать на шее в виде цветка или оставить его свободно накинутым.

Желательно, чтобы платок не контрастировал с основным костюмом. Классикой считается повторение цвета однотонной блузы в цветном шарфе. Удачной считается гармония шейного платка с поясом.

Шляпки

Согласно правилам строгого дресс-кода, шляпа не является обязательной деталью женского гардероба. Однако это удобный аксессуар для создания авторитетного имиджа и изысканного стиля, выполняющий как защитную функцию, так и декоративную.

Мужчина обязан снять шляпу, входя в помещение, и приподнять ее здороваясь. Женщинам это делать не только не обязательно, но и не нужно. Дама остается в шляпе и при встрече с высокопоставленной особой. Женщинам стоит снять шляпу в доме или государственном учреждении, однако во время визита или официального мероприятия делать это необязательно.



Стоит отметить, что женский шляпный этикет – это не только правила ее носки, но и умение правильно выбрать шляпку соответственно случаю, стилю, типу лица и фигуры.

При носке шляпы каждый день ее цвет и фасон должны гармонировать с тоном основной одежды, но не быть одного с ней цвета. Выбирая шляпу под цвет сапог или сумочки, стоит помнить, что предпочтительно абсолютное попадание в тон: сочетание разных оттенков, например, синего или красного редко бывает удачным. Желательно, чтобы между собой сочетались шляпа, шарф и перчатки или шляпа, сумочка и обувь.

Чем ниже женщина, тем меньше должна быть шляпка. Большие шляпы с полями подходят высоким, стройным женщинам. При круглом лице рекомендуется носить шляпы с полями типа панамы или объемные береты. Шляпки-таблетки при таком типе лица не рекомендуются. К квадратному лицу подойдут модели со спадающими, опущенными полями.

В повседневной жизни шляпы не рекомендуется носить с курткой, лучше выбрать пальто или плащ. Белые шляпки (с вуалью или без) – свадебный атрибут. Шляпки с вуалью – исключительно вечерний или траурный аксессуар.

Часы

Часы – аксессуар полезный и украшающий одновременно. Для практического применения желательно, чтобы циферблат имел четкий рисунок, а стрелки и цифры были хорошо заметными. Классическими остаются часы круглой, овальной или прямоугольной правильной формы со стрелками. Ремешок на часах должен сочетаться со стилем одежды. Неорганично смотрятся часы с крупным циферблатом и тонким ремешком – и наоборот.



В классическом деловом стиле предпочтительны механические часы, цвет – металлик (золото или серебро). Деловые часы не должны быть перегружены декором – рисунками, кристаллами, бриллиантами. Ремешок для деловых часов может быть металлик, кожаным или замшевым. Деловой стиль несовместим с электронными часами, поношенным кожаным ремешком и ремешком, не закрепленным в петельке.

Ширина циферблата деловых часов равна ширине ремешка или браслета. Удобны в деловой жизни и плоские часы, которые можно удобно убрать под манжет.

Для элегантных, женственных нарядов подойдет тонкий кожаный ремешок или ремешок, выполненный из дорогого металла. Важно помнить, что на мероприятия со строгим дресс-кодом часы для женщин недопустимы. Пластиковый и резиновый ремешки разрешаются в спортивном или свободном стиле одежды.

Бал

Дресс-код

Бал – светское праздничное мероприятие, организуемое по определенному поводу для танцев. Бывают семейные, общественные, детские балы. Тип дресс-кода указывается в приглашении. Для мужчин это обычно фрак, вечерний костюм или костюм-визитка (дневной фрак). Для женщин – нарядное бальное или вечернее платье. Неуместны брючные костюмы и наряды в разбивку (юбка с блузкой). Фасон женского бального платья определяется его предназначением – даме придется весь вечер танцевать, поэтому платье должно позволять выполнять любые танцевальные движения и не дать зацепиться каблуком за край подола.

Аксессуары бального наряда – маленькая сумочка, веер, шарф, шлейф или боа. Чулки или колготки должны быть телесного, белого или светлого цвета. Диаметр кринолина (каркас для широкой дамской юбки или сама юбка) – не более одного метра. Пояс на платье часто помогает закрепить аксессуары на время танца. Для посещения бала желательны перчатки или митенки, длина которых обратно пропорциональна длине рукава. Ювелирные украшения должны быть не только красивы, но и безопасны в танце. Кольца надеваются на перчатки. Для обуви желательна модель с фиксированной пяткой, с каблуком не ниже пяти сантиметров.



Согласно правилам этикета, гостей на частном балу у входа встречают хозяин и хозяйка праздника, на общественном балу – члены организационного комитета. Иногда на балу присутствует церемониймейстер – помощник хозяина бала. Он знакомит гостей и следит за проведением вечера. В момент знакомства или приветствия кавалеры приветствуют дам поклоном, женщины, сделав книксен, протягивают руку для поцелуя или рукопожатия.

Танцы

Танцевальная программа вечера составляется заранее. Дресс-код должен сочетаться с программой: не все фасоны платьев подходят для быстрых бальных танцев. На первый танец кавалеры приглашают свою спутницу. Первое отделение обычно начинается с вальса. Гости присоединяются к танцу, когда хозяин и хозяйка проведут три тура вальса.

Если женщину приглашают на танец, она может ответить: «С удовольствием», «Спасибо, но немного позднее», «К сожалению, этот танец я уже обещала». Считается неверным отказать одному из мужчин, но тут же согласиться на танец с другим. Допустимо отказать незнакомому человеку в танце, не объясняя причины. Не принято покидать зал перед началом танца.

В бальном танце не следует обниматься и приближаться к партнеру слишком близко. Не принято выходить из танцевального круга, пока не закончится музыка. Во время танца не следует подпевать танцевальной мелодии.

Если пары случайно столкнулись, женщинам извиняться не требуется – это делают мужчины. По окончании танца мужчина отводит свою партнершу на место. Начатый во время танца разговор позволительно закончить после танца.

Кавалерам не стоит танцевать с другими дамами, оставив свою спутницу скучать в одиночестве, а дамам не полагается давать согласие на танец лишь избранным кавалерам, это невежливо. Мужчины не имеют права отказать, если дама приглашает на «белый» танец. По правилам, мужчина провожает домой даму, с которой танцевал последний танец.

Бал – мероприятие, организуемое для веселья и приятного времяпровождения, во время беседы на балу не полагается решать серьезные вопросы и задевать деловые темы.

Банкет с рассадкой

Банкет (от *французского banquet*) – торжественный обед или ужин, организуемый в честь какого-либо лица или события. В международной практике различают приемы с рассадкой за столом: «Завтрак», «Обед», «Ужин». Название банкета отражает форму обслуживания – для каждого гостя за столом закреплено определенное место. По форме обслуживания различают базовые модели: банкет с рассадкой и полным обслуживанием; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай.



Банкет с рассадкой и полным обслуживанием – самое торжественное и церемонное торжество. Подобный банкет организуется в честь официальных визитов должностных лиц, иностранных делегаций, во время встреч международного уровня, а также во время выставок, конференций и симпозиумов. Подготовка к банкету начинается заранее, составляется список приглашенных гостей, уточняется их присутствие.

Во время банкета с рассадкой закуски, блюда и напитки подаются, но не расставляются заранее на стол. Гости рассаживаются по кругу за сервированным столом, блюда и напитки разносят официанты.

У входа в зал выставляется его план-карта с размещением мест, могут быть розданы небольшие карточки-визитки: так гостям легче найти свои места за столом. На столе рядом с прибором или возле самого высокого бокала располагается кувертная (банкетная) карточка с фамилией гостя.

На банкете с частичным обслуживанием гости занимают места более свободно, особые места определяются лишь для устроителей праздника и почетных гостей. Это самый популярный вид приема при проведении юбилеев, свадеб, семейных торжеств.

Беседа

Беседа на банкете – это не только способ общения, но и возможность познакомиться, укрепить контакты, уточнить интересующие детали, а порой и намекнуть на важные моменты, однако для сплетен или интриг это не самое удачное место.

Гости обычно ожидают начала банкета, общаясь друг с другом. Широко известно, что запрещенными темами являются здоровье, политика и религия. Желательно выбрать для разговора нейтральные темы, не затрагивающие интересы или чувства собеседника.

Не стоит обсуждать третьих лиц в их отсутствие, а также критиковать действия хозяев дома или отсутствующих лиц. Не принято начинать беседу с фразы «А знаете ли вы, что...». Лучше начать разговор с комплимента в адрес хозяев и организации приема. Чтобы беседа не затихла и не закончилась, постарайтесь иметь в запасе несколько нейтральных вопросов. Удобно сначала рассказать о чем-то интересном из вашей жизни (последний отпуск, посещение премьеры, открытие вернисажа), а затем задать вопрос, только не личный.

Во время подобной беседы часто важен не только текст, но и налаживание взаимопонимания. Широко применимы принципы короткого разговора (*Small talk* – см. ниже).

Поддержанию разговора поможет визуальный контакт и позитивная, заинтересованная реакция на сказанное собеседником. Важно не хмуриться, улыбаться и кивать в ответ, демонстрируя интерес к сказанному. Вести беседу предпочтительно в среднем темпе, меняя модуляцию голоса в зависимости от передаваемых эмоций и темы. Монотонная речь быстро наскучит оппоненту.

Покидая собеседника, извинитесь или закончите беседу: «Как интересно было с вами поговорить, я обязательно прочту вашу книгу», «Извините, но вынуждена вас покинуть, я еще хотела бы пообщаться и с моей подругой».

Не стоит оставлять собеседника в недоумении, внезапно удалившись без объяснения причин. Еще более испортит ситуацию ваше внезапное возвращение, когда человек уже начал разговор с кем-то другим. Чтобы оказаться интересным собеседником, будьте в курсе новостей, однако следите, чтобы не сболтнуть лишнего.

Трапеза и беседа во время приема – это комбинация, сочетающая определенные правила. Находясь за столом, важно не только выбрать тему для разговора, но и начать его вовремя. Основная беседа ведется во время подачи закусок и холодных блюд, а также во время десерта и чая.

При беседе во время подачи горячего действует классическое правило «через три кусочка». Сначала съедается три кусочка блюда, затем следует реплика собеседнику.



Правило «не говорить с набитым ртом» знакомо каждому с детства, но именно во время банкета оно особенно важно. Особенно трудно вести застольную беседу людям, привыкшим жестикулировать во время разговора. Размахивать ножом и вилок не только неприлично, но и опасно.

Беседа за столом может быть частной, когда в ней участвуют два сидящих рядом человека, или общей, когда она затрагивает интересы нескольких или всех гостей. На официальном банкете не принято заводить разговор с человеком, сидящим на другом конце стола или напротив.

Независимо от количества участников разговора не стоит затевать спор или обсуждать тему, требующую энциклопедических знаний, это мало сочетается с приемом пищи. Несмотря на то что общение происходит за столом, гастрономическая тема также нежелательна, о вкусах не спорят.

За столом не стоит шептаться и секретничать. Беседа ведется ровным, негромким, но хорошо слышимым соседю голосом.

Куверт

Куверт (*couvert*) в переводе с французского означает «покрытый». В случае банкета термин обозначает полный набор столовых приборов на столе на одну персону. В куверт входят тарелки, ложки, ножи, вилки, бокалы и салфетка. «Стол на 35 кувертов» означает стол, накрываемый на 35 персон. Кувертная карта – карточка с именем гостя, расположенная рядом с приборами этого человека.

Перед приглашением за стол

В ожидании прибытия всех гостей уже приехавшим посетителям подается аперитив. Гости ожидают приглашения в зале или холле. Позволительно отлучиться в туалетную комнату. Хозяева знакомят гостей друг с другом, гости ведут светскую беседу.

Хозяин и хозяйка ожидают гостей в зале или холле перед обеденным залом. Очередной прибывший гость входит в холл и направляется к ним для приветствия. По общему правилу гости менее значимого ранга прибывают первыми.

Вновь прибывшего гостя представляют хозяин и хозяйка. Во время представления допустимы некоторые пояснения со стороны хозяйки: «Это наш долгожданный гость» или «Позвольте представить мою очень хорошую знакомую». Знакомство можно начать с фразы: «Знакомьтесь, пожалуйста».

Когда гостей немного, то хозяйка знакомит между собой женщин, а хозяин – мужчин, затем мужчин представляют дамам.



После приглашения к столу хозяин предлагает руку первой даме, они входят в столовую первыми. Хозяйка дома в паре с самым почетным гостем следуют за ними. Гости ждут, пока в обеденный зал войдут хозяйка и почетный гость. Сначала садится хозяйка, затем гости занимают места.

В случае неофициального приема руку дамам предлагать необязательно. В этом случае хозяйка сопровождает женщин к столу, а мужчин – хозяин. По окончании трапезы хозяйка должна встать из-за стола первой.

Поведение за столом

Как бы просто ни звучало правило посадки за столом – прямая осанка, не слишком близко от края стола, не разваливаясь на стуле и не облачаясь на стол – этому необходимо учиться. Без подготовки и привычки выполнять необходимые условия посадки непросто.

Каждое блюдо позволительно доест до конца, оставлять немного на тарелке допустимо, но необязательно. Еда является составляющей частью приема, но не единственной, поэтому увлекаться ею не стоит. Покидать стол можно лишь после того, как хозяйка закончила трапезу и вышла из-за стола.

Правила подачи блюд

Современные правила подачи блюд зародились в Европе в XVII–XVIII веках. Последовательность и правила появления блюд во время ужина или обеда сформированы на основании сочетаемости и полезности блюд и трапезы в целом. Так, например, блюда-закуска призваны поднимать и поддерживать аппетит, подаются перед главным блюдом и приготавливаются из легкой, не сытной пищи.

Общая последовательность подачи блюд

Холодные закуски

Первое блюдо (суп)

Горячие закуски

Вторые горячие блюда – рыбные

Вторые горячие блюда – мясные

Десерт – сладкое блюдо

Сыр

Свежие фрукты

Кофе

Важно, чтобы в меню не было повторений ни в продуктах, ни в способах их обработки. В одном меню не допускается два жареных или вареных блюда.

Самая популярная форма заказа – выбор из трех или четырех блюд: холодная закуска, первое блюдо, горячее рыбное или мясное блюдо и десерт.

Подобный набор блюд широко применяется во время неофициальных встреч. Общепринято подавать холодную закуску перед супом, а горячую – после него.

Обед из пяти и более блюд считается торжественным и праздничным и подается во время приема или на юбилей. Возможны разнообразные сочетания блюд. Например, холодная закуска, первое блюдо, горячая закуска, горячее мясное блюдо, десерт или холодная закуска, первое блюдо, горячее рыбное блюдо, второе мясное и десерт.

Если гость хочет исключить из своего меню некоторые категории, общая последовательность подачи блюд останется прежней.

Холодные закуски подаются при температуре до 14°C. Горячие закуски подаются при температуре 75°C. Супы — при температуре 75–90°C. Горячие мясные и рыбные блюда появляются на столе при температуре подачи 65–75°C.



Собираясь на прием, гостям необязательно глубоко изучать правила этикета по подаче блюд и сервировке стола: это хорошо известно официантам и обслуживающему персоналу. Однако общий порядок знать желательно. Так, например, последующее блюдо появляется на столе, лишь когда убрана использованная посуда, в связи с чем не стоит задерживать весь стол, увлекаясь беседой.

Если кушанья раскладываются на тарелки перед гостем официантом, то блюда подаются с левой стороны от гостя. Большое блюдо держат в левой руке, а правой разливают суп из супницы или сервируют закуски на тарелке гостя.

Также с левой стороны подают блюдо, из которого гости сами набирают себе порцию. Разложенные по порциям блюда подаются справа. Однако гостям совсем необязательно помогать официанту и наклоняться в сторону, чтобы он мог подойти: за столом с рассадкой должно быть предусмотрено достаточно места для обслуживания.

При подаче напитков и блюд строго соблюдается очередность обслуживания гостей, однако использованная посуда убирается по мере опустошения. Собирают тарелки и приборы с правой стороны, держа поднос в левой руке.

Согласно правилам, тарелки не принято ставить одна на другую вместе с приборами, в связи с чем гостям не следует самим подавать официанту свою использованную тарелку.

Представление гостей

Как уже говорилось выше, представлением гостей занимаются хозяин и хозяйка дома. Если хозяйка очень занята, она может, подведя вновь прибывшего гостя к одной из своих подруг, попросить ее познакомить его с другими гостями. При этом важно следить, чтобы гость не обиделся, а воспринял жест как дополнительную любезность.

Представляя гостя, следует четко и правильно назвать его имя и фамилию, звание, титул или должность. Не помешает сказать о человеке несколько приятных слов или упомянуть имеющиеся достижения. «Знакомьтесь, это Игорь Борисович – директор агентства и наш хороший друг». Согласно базовым правилам, человека, занимающего более низкую должность или имеющего невысокий чин, представляют более влиятельному и именитому, мужчине – женщине, младшего – старшему, холостого человека – женатому. Детей и супругов представляют гостям, а гостей – родителям.

Сначала принято назвать имя того, кому хотят представить гостя, затем произнести: «Разрешите вам представить» и имя представляемого. «Андрей Васильевич, разрешите вам представить Романа Викторовича».

Если кто-то из гостей пришел с неизвестным хозяевам лицом, то он сам представляет своего спутника. Чтобы знакомство превратилось в беседу познакомившихся людей, желательно упомянуть некоторые дополнительные сведения. «Это Михаил Андреевич, он любит путешествовать и уже объехал полмира, недавно был в Сахаре».

Хочет ли подать руку дама, когда ей представили мужчину, – решает она сама. Она может ограничиться приветствием «Добрый вечер» или «Здравствуйте». Перчатку, дополняющую вечерний туалет, при рукопожатии не снимают.

При представлении двух пар желательно избежать перекрещивания рукопожатий. В классическом варианте, когда женщины стоят справа от своих спутников, первыми подают друг другу руки женщины, затем дамы протягивают для знакомства руки мужчинам и, наконец, следует рукопожатие мужчин.

Кавалеру позволительно поцеловать даме руку. При этом мужчина наклоняется для поцелуя, а не притягивает руку к губам. Поцелуй руки является легким и символическим. Желательно, чтобы дама сама не подтягивала руку вверх для поцелуя. Если мужчина не готов к жесту и ответит рукопожатием, женщина будет выглядеть комично. Поцелуи в щеку допустимы при встрече подруг или молодежи, на торжественных, а тем более официальных мероприятиях поцелуи и объятия не приветствуются.

Приборы

Ни для кого не секрет, что основными столовыми приборами являются ложка, нож, вилка, тарелка, бокалы. Их разнообразие так велико, что особенно хорошо в них разбираются в основном люди, чьей профессией является сервировка стола и обслуживание. Для всех остальных, чтобы быть человеком светским, достаточно освоить базовые правила применения.



Столовые приборы располагаются справа и слева от столовой тарелки. Справа находится столовый нож, за ним в правую сторону – рыбный нож, потом ложка (если в меню есть суп), закусочный нож. Существует также правило раскладки, при котором ложка для супа располагается сверху над тарелкой. Слева от тарелки кладут – столовую вилку, левее рыбную и закусочную вилки, иногда десертный (или фруктовый) нож.

Первыми на столе расставляются мелкие столовые тарелки, которые являются подставкой под закусочные или глубокие. Тарелки должны быть расставлены симметрично с двух сторон стола и стоять друг напротив друга. Борт тарелки располагается на расстоянии один-два сантиметра от края стола. На столовые тарелки расставляют закусочные и украшают их красиво и оригинально сложенной, накрахмаленной салфеткой.

Приборы со специями принято расставлять попарно, один прибор для двух гостей. На местах для почетных гостей тарелки расставляют с большим интервалом одна от другой.

Согласно базовому правилу, для каждого следующего поданного блюда гости используют приборы, лежащие по краям. Если вы отказались от какого-либо блюда или во время неформальной встречи сделали дополнительный заказ – официант сам позаботится о приборах.

Во время банкета с обслуживанием к каждому новому блюду подается другой сорт вина, бокалы обязательно меняются, однако фужер для воды остается на столе. Его убирают в конце обеда. Расставленные в ряд за тарелкой бокалы используются по очереди справа налево.

Рассадка

Места за столом во время банкета с рассадкой распределяются в зависимости от статуса, важности и ранга гостей. Существует правило рассадки по протокольному старшинству. На официальном или мужском приеме, где женщины отсутствуют или занимают место исключительно согласно рангу, хозяин и главный гость или лицо, в честь которого дается прием, занимают места друг напротив друга, обычно в середине стола. Самый почетный гость располагается в этом случае справа от хозяина, следующий почетный гость справа от главного гостя, затем слева от хозяина и так далее.

На официальном приеме, который ведут хозяин и хозяйка дома, распределение почетных мест также ведется согласно статусу и рангу приглашенных. В этом случае самым почетным местом является место справа от хозяйки дома, затем справа от хозяина. Третье по значимости место находится слева от хозяйки, следующее слева от хозяина и так далее по кругу. Стоит учитывать, что хозяин и хозяйка дома сидят друга напротив друга, например, во главе стола.

Во время неофициального приема хозяин и хозяйка вновь располагаются друг напротив друга. В этом случае самый почетный гость-мужчина располагается справа от хозяйки, а слева от нее – второй.

Самые почетные дамы занимают места справа и слева от хозяина. Таким образом, хозяйку дома окружают самые почетные мужчины, а хозяина – дамы. Базовым правилом рассадки является чередование за столом мужчин и женщин. Чем дальше располагаются места от хозяев приема, тем менее почетными они становятся.

Если стол представлен в виде буквы «П» и хозяева сидят рядом во главе стола (хозяйка – справа, хозяин – слева), то рядом с ними располагаются почетные гости: справа от хозяйки почетный гость, слева от хозяина почетная гостья, далее в той же последовательности.

По общему правилу, в первую очередь распределяются места официальных и важных лиц в зависимости от их ранга. Дамы, присутствующие на банкете в качестве супруги, занимают места в соответствии с рангом супруга. Муж женщины, имеющей официальный статус, садится среди мужчин в соответствии с рангом жены, однако собственное положение мужчины, его титул или звание могут изменить его место на более почетное.

По старшинству женщины считаются выше молодых девушек, если только ранг или звание молодой особы не дает ей предпочтение. Вдовы почетных персон хранят ранг мужей.

Рядом не принято сажать мужей и жен, а также двух иностранцев из одной страны. Последние места за столом нежелательно предлагать дамам, их обычно занимают сотрудники фирмы – организатора приема.

Салфетка

Аккуратно, а порой и виртуозно свернутую салфетку располагают на закусочной тарелке перед каждым гостем. Обычно это полотняная салфетка, но иногда ее заменяют бумажной.

Перед едой салфетку полагается развернуть и положить на колени, а не располагать на столе и не закладывать за воротник или лацканы пиджака. Однако торопиться разворачивать салфетку, едва сев за стол, не стоит, следует дожидаться, когда начнут подавать кушанья.

Салфеткой, которая лежит на коленях, не пользуются в процессе еды, для этого подаются бумажные салфетки. Закончив трапезу, полотняной салфеткой вытирают кончики пальцев и слегка губы.

Не принято пользоваться упавшей салфеткой. Если салфетка случайно упала – полагается попросить у официанта или хозяйки другую.

Ошибкой считается складывание салфетки в исходное положение по окончании ужина, а также использование салфетки в качестве платка. Салфетка также не предназначена для стирания помады. Складывать из салфетки фигурки в ожидании подачи блюд – моветон.

Если на приеме с рассадкой подана лишь тканевая салфетка, то руки вытираются уголками верхней части сложенной вдвое салфетки, лежащей на коленях. Губы стоит промокнуть средней частью верхнего края салфетки. Сделать это желательно, не наклоняясь под стол к коленям, а аккуратно приподняв салфетку с колен.

Вставая из-за стола, не полагается класть салфетку на сиденье стула, вешать на спинку или, что еще хуже, оставлять салфетку в тарелке. Салфетку следует оставить на столе, свободно положив справа от тарелки.

Тост

Застольные речи на официальных приемах и званых обедах произносятся в торжественной форме и включают в себя приветствие в адрес почетного гостя и пожелания гостям процветания и счастья. Первый тост произносится хозяином приема и посвящен основной теме или гостю. Почетный гость произносит ответный тост с выражением благодарности за оказанное гостеприимство и выражает заинтересованность во встрече. Официальный тост содержит заверение сторон в дружественных чувствах.

На официальных банкетах не принято начинать произносить тосты во время закуски. Тосты произносятся либо после десерта, когда гостям подано шампанское, либо не ранее 10–15 минут после начала приема.

Отказ от поднятия бокала в чью-либо честь, даже по причине здоровья, означает неуважение к человеку. Напитки, сочетающиеся с тостами, обращенными к президенту и королеванным особам, а также руководству или молодоженам, принято выпивать до дна. Если по каким-либо причинам гость не может допить напиток, необходимо продемонстрировать ваше желание осушить бокал и хотя бы пригубить его.

На официальных завтраках, обедах и ужинах гости приподнимают бокалы и держат контакт глазами. Соприкасаться бокалами, чокаясь, не принято. Если же бокалы соприкасаются, то мужчины держат бокалы ниже бокалов дам.

Первым поднимает бокал выступающий. Если произносящий тост начал речь, не взяв бокал, остальные слушают пожелания без бокалов в руках. Лицо, которому адресован тост, ждет, подняв бокал, пока не выпьют все остальные, и лишь после этого прикасается к напитку. Тосты не должны произноситься часто, не ранее чем через 10–15 минут.

Блюда

Базовые правила

Не берите руками то, что можно съесть с помощью прибора.

Если блюдо можно есть вилкой, не стоит брать в руки ложку.

Прибор, которым начали пользоваться, больше нельзя класть на стол.

Во время еды не полагается пользоваться зубочисткой (вопреки расхожему мнению).

Не стоит развлекаться с салфеткой, наматывать ее на палец или складывать фигурки.

Бутерброд

Бутерброды и сэндвичи являются составляющей и завтрака, и ланча. За завтраком в виде шведского стола забудьте о привычной, домашней манере держать бутерброд рукой и откусывать от общего куска. Бутерброды едят с ножом и вилкой. Если вы имеете дело с готовым сэндвичем, от него отрезают небольшие кусочки и отправляют их в рот.

Если за прилавком шведского стола вы сами выбрали сыры и колбасы, то бутерброд вы можете приготовить самостоятельно: на хлеб, лежащий на тарелке, а не на ладони, намазывают масло, придерживая хлеб двумя пальцами левой руки, затем кладут вилкой колбасу или сыр. От готового бутерброда отрезают по маленькому кусочку.

Десерт

Десерт – один из самых приятных, сладких моментов за праздничным, да и за обычным столом. Торт подают сервированным порционно на тарелочке или на общем блюде, заранее разрезанным на порционные куски. Из общего блюда кусочек перекладывается на свою тарелку с помощью кондитерской лопатки. Мягкие торты (любые, кроме слоеного и песочного), а также яблочный пирог едят кусочками с помощью чайной ложечки или вилочки для пирожных, допустимо придерживать тарелочку левой рукой. Если в тарелке остался сироп, его съедают ложкой, наклоняя тарелку к себе. Другой возможный способ – с помощью ложки в правой руке и вилочки в левой, где вилка, направленная зубцами вниз, помогает расположить кусочек на ложке.



Слоеные и песочные торты и пирожные принято есть при помощи ножа и вилки, отрезая по небольшому кусочку. Миндальные пирожные, а также эклеры предлагается есть, откусывая по кусочку и держа пирожное в левой руке, а можно при помощи ножа и вилки.

Фрукты из компота, поданного в вазочке, едят ложкой. Косточки от фруктов выкладываются на ложечку, а затем из ложечки на тарелочку, стоящую рядом, но не в кулак. Недопустимо опускать косточки обратно в компот. Класть косточки в пепельницу – также моветон. Жидкость компота не полагается выпивать через край или переливать к себе в бокал, ее вычерпывают ложкой. Пока вы едите, ложечку нужно оставлять в вазочке с компотом. Закончив трапезу, ложечку перекладывают на блюдце. Ложечка, лежащая на блюдце, – сигнал для официанта, что вы готовы. Это же правило действует и для других десертов, например мороженого в крематке.

Кокот

Блюдо кокот более известно многим как жульен, под этим названием оно появилось на российском столе. Названия «кокот» и «жульен» подразумевают овощи и грибы, запеченные под сырным соусом. Приготавливается кокот в кокотнице – порционной формочке с длинной ручкой.

Кокот является горячей закуской и подается после холодных закусок перед основным блюдом. Подается теплым в порционной посуде, в которой приготовлен. Кокотница ставится на стол на бумажную или текстильную салфетку. Ручка кокотницы направляется влево, а справа кладется небольшая ложечка. Горячую ручку кокотницы обматывают закрученной салфеткой (папильоткой). Едят кокот маленькой ложечкой, придерживая кокотницу.

Мясо

В связи с разнообразием мясных блюд правила этикета предполагают различные способы употребления, подходящие к сорту мяса. Если подано блюдо из целого куска мяса, то полагается отрезать его небольшими кусочками, придерживая вилок отрезаемый кусочек. Мясо не нарезается впрок, только кусочек для еды.

Рубленое мясо резать не принято, в связи с чем котлеты и зразы, а также гуляш и жаркое принято есть вилок. Согласно общему правилу, применение ножа не требуется, если мясо легко разделить на кусочки без него.



Отбивные едят ножом и вилок, отделив мясо от кости и разделив его на части. Кусочки шашлыка снимаются по одному с шампура и употребляются при помощи ножа и вилок, как обычный кусок мяса.

Птица

В ресторане или другом заведении питания идеальным вариантом при заказе птицы остается использование столовых приборов. При этом лучше оставить немного трудносрезаемого мяса на косточке, вместо того чтобы его тщательно объедать. Употребление птицы руками уместно за домашним столом. Исключение составляют птица гриль, копченые ребрышки и крылышки, а также дичь (куропатки и рябчики). В этом случае подразумевается, что перед едой и, конечно же, после будет подана вазочка с водой для ополаскивания рук, а также салфетки для их вытирания. При этом ножки птицы должны быть обернуты салфеткой.

Рыба

По степени сложности рыба остается одним из блюд, требующих дополнительного внимания. Рыбу подают в жареном, печеном, вареном или копченом виде. К рыбе прилагается специальный рыбный прибор, состоящий из ножа широкой лопатообразной формы и рыбной вилки.

Запеченную или вареную рыбу, например судака или карпа, едят с помощью рыбного прибора. При этом порционный кусок рыбы придерживают кончиком ножа, а вилкой отделяют от него по небольшому кусочку. В случае, если рыба рассыпается, вилку можно перевернуть зубцами вверх и пользоваться ею как ложкой, размещая на ней кусочки рыбы с помощью ножа.

Если прибора нет, его заменяют на две обыкновенные вилки. Правой рукой кусочки рыбы отделяют от костей, левой – отправляют кусочки в рот. Обычный нож с зубчиками, подаваемый для мяса, при употреблении рыбы не используется. За домашним столом допустимо есть рыбу одной вилкой, держа ее в правой руке.

С рыбы, запеченной целиком, например форели, сначала снимается верхняя часть кожи, затем с помощью лопатообразного ножа верхняя часть филе отделяется от костей и съедается, затем удаляется позвоночник и косточки и, наконец, съедается вторая часть филе. По окончании трапезы на вашей тарелке останется красоваться лишь рыбий скелет.

К рыбе часто подается кружочек или долька лимона. Для кого-то этот элемент является украшением, другие воспринимают его как самостоятельный продукт. На самом деле подразумевается, что рыбу перед употреблением надо полить лимонным соком и присутствие лимонного кружочка на тарелке – не простое украшение, а вкусовое дополнение. При желании сок лимона выжимается выпуклой стороной вилки.

Салаты

На стол салат подают в салатнике или порционно – на плоских или глубоких тарелках. Салат, поданный в общем салатнике, перекладывается в свою тарелку с помощью специальной ложки, но не своего прибора.



Салат, поданный порционно как холодная закуска, не перекладывается в другую тарелку, а употребляется непосредственно из поданной тарелки. Если к основному блюду подан зеленый салат на порционной маленькой тарелочке, то его также едят с отдельной тарелочки, не перекладывая в основную.

Если салат едят одной вилкой, то держат ее в правой руке, расположив вилку вогнутой стороной верх. В этом случае допустимо держать в левой руке хлеб, чтобы с его помощью размещать салат на вилке. Салат можно есть и с ножом в правой и вилкой в левой руке.

Листья зеленого салата не принято резать ножом. Большие листья салата допустимо разрезать, однако необходимо научиться располагать салат на выпуклой стороне вилки: взяв в руки нож, нельзя есть с вогнутой стороны.

Спагетти

Так же как и другие виды итальянских паст, спагетти являются самостоятельным блюдом, а не только гарниром. Подают их в глубоких тарелках, дополняя различными соусами.

Едят спагетти с помощью вилки и столовой ложки. На вилку в правой руке, вращая ее «на себя» и опуская вниз, наматывают спагетти, а ложкой в левой руке придерживают их на вилке.

За один раз следует набирать на вилку не более двух-трех штук спагетти. Если набрать больше, возникнет проблема, как поместить в рот целый клубок.

Суп

Суп подается порционно разлитым в тарелки или разливается хозяйкой дома из супницы, стоящей на столе или боковом столике. Суп – единственное блюдо, которое допустимо начать есть сразу, как только перед вами появилась тарелка. По общему правилу с началом других блюд необходимо повременить, пока тарелки будут расставлены перед всеми гостями, и трапеза начнется одновременно.

Дуть на суп для его охлаждения категорически не рекомендуется. Он и так остынет. Можно немного помешать суп ложкой. Суп принято есть с боковой стороны ложки, черпая его из тарелки от себя.

Вопреки спорам – куда наклонять тарелку, к себе или от себя, – лучше не наклонять тарелку вовсе и оставить суп чуть-чуть недоеденным, а дно тарелки немного прикрытым.

Многим кажется, что, отклоняя тарелку к центру стола, они не испачкают свою одежду, однако немного супа, оставшегося на дне, не обидит хозяев.

Сыр

Сыр как отдельное блюдо подается во время праздничного или торжественного обеда перед кофе, иногда перед десертом, иногда вместо него. Сыр – редкий продукт, одинаково органично сочетающийся с вином, коньяком, шампанским, а также пивом, чаем и минеральной водой.



По способу выработки сыры подразделяются на твердые, полутвердые, мягкие, рассольные (хранящиеся в специальном рассоле), плавленые и сыры с плесенью.

Самым привычным способом употребления сыра является обыкновенный бутерброд. Подавая сыр к завтраку или в виде закуски к напиткам, допускается сочетать его с хлебом или, разделив на порционные кусочки, воткнуть в каждый кусочек специальные деревянные шпажки. В ресторанах перед десертом подается так называемая сырная тарелка. Сырную тарелку легко составить и дома, зная общие правила.

Формировать тарелку стоит из пяти и более сортов сыра. Сыры на тарелке (или специальной сырной доске) располагаются по кругу (по часовой стрелке), начиная с сыров с нежным и мягким вкусом (творожные и мягкие сорта) до более твердых и острых (полутвердые и твердые сорта). Самый мягкий сорт сыра располагается на тарелке на месте «6 часов». Последующие сорта размещаются по часовой стрелке по кругу.

Между последним и первым кусочком сыра на сырной доске следует оставлять промежуток, чтобы нежные сыры не впитывали ароматы более пряных. Сырная доска украшается фруктами и орехами. С мягкими сырами наиболее сочетаются виноград или груша, нарезанная ломтиками. Авокадо оттеняет вкус голубого сыра. А к твердым сырам лучше положить орехи – миндаль или грецкий.

Перед подачей на стол сыры выдерживают 2–3 часа при комнатной температуре. Это дает сыру возможность проявить свой аромат.

Выбирая вино к сыру, стоит учитывать, что сыры с острым вкусом перекрывают букет красных вин, к ним лучше подать белое. К более зрелым сырам подходят более выдержанные вина. К голубым сырам можно подать сладкое вино.

Фламбе

Фламбе – способ подачи, придания вкуса и оформления блюд с применением техники поджигания. Слово «фламбе» происходит от французского *flamber* – «огонь», «опаливать». Блюдо поливается ромом, коньяком или другим алкогольным напитком и поджигается в момент подачи на стол. Считается, что «поджигать» допустимо любое блюдо: горячее, фрукты, десерты.

Различные напитки придают блюду дополнительный вкус: коньяк – создает аромат шоколада и ореха, ликеры – клубничный, ванильный или кофейный привкус. Водка не подходит для подобного украшения.

Сервировка блюд фламбе эффектна, улучшает вкусовые качества продуктов и запоминается как необычная.

Фрукты

Употребление фруктов в высшем обществе требует определенных навыков. Для употребления груш и яблок вам обязательно понадобятся нож и вилочка. Цельный фрукт разрезают на четвертинки, а затем, взяв ломтик на вилку, снимают ножиком кожицу. Очищенный кусочек едят на тарелке, пользуясь ножиком и вилкой. Допустимо очистить фрукт, держа его не на вилке, а в руке.

Нектарин и персик разрезают на две половинки с помощью фруктового ножа, придерживая фрукт левой рукой. Затем из второй половинки удаляется косточка. Половинки нектарина и персика без косточки едят с помощью ножа и вилки, отрезая по кусочку. У нектарина гладкая кожица, и чистить его не нужно, дольки персика стоит очистить от шкурки.

Веточку винограда сначала необходимо переложить на свою десертную тарелочку. Чтобы отделить небольшую веточку от большой грозди на общем блюде, используют сервировочный нож или ножницы.

Виноград едят по одной ягоде, отрывая их от веточки. Ягоды без косточек едят целиком, из ягод с косточками косточки выталкивают изо рта в кулак и перекладывают на край своей тарелочки.

Фуа-гра (паштеты)

Фуа-гра считается одним из самых изысканных деликатесов в мире, наряду с черной икрой и трюфелями. С французского фуа-гра переводится как «жирная печень» откормленного специальным методом гуся, обладающая нежным вкусом. Исторически рецепт фуа-гра звучал как «паштет из гусиной печени по-страсбургски в перигорских трюфелях». В современном приготовлении в фуа-гра добавляют грибы, специи, различные начинки, коньячный соус.

По своему кулинарному смыслу фуа-гра – это паштет. Подается блюдо на охлажденных тарелках и употребляется как паштет, с кусочком хлеба, но не намазывается сразу на целый кусок, а выкладывается небольшой кусочек, отрезанный ножом, на мягкий ломтик. Допустимо есть вилкой, отрезая по кусочку ножом.

Идеальный хлеб для употребления паштета – подобие французского багета или простой белый хлеб без добавок.

Фуа-гра желательно подавать с вином. Деликатес хорошо сочетается с молодыми и легкими винами или шампанским.

Хлеб

Хлеб подается в ожидании основного блюда или вместе с супом. Кусок хлеба размещается на тарелочке слева. Данное правило особенно важно при рассадке гостей по кругу, когда тарелки для еды и для хлеба стоят по кругу одна за другой.



На тарелочке для хлеба или рядом с ней кладется нож. Он предназначен исключительно для намазывания на хлеб масла – ни в коем случае не для нарезания хлеба на кусочки. Хлеб принято отламывать. Делать это необходимо не на весу, а на тарелке. За один раз от кусочка хлеба, расположенного на тарелке, нужно отломить один кусочек и отправить его в рот.

Неправильно намазывать целый кусок хлеба маслом и откусывать от него или мазать хлеб маслом на весу. Полагается сначала отломить небольшой кусочек, намазать его маслом, придерживая левой рукой на тарелке и взяв в правую руку нож, а затем сразу съесть.

Шведский стол

Шведский стол (или буфет) – способ подачи пищи гостям, при котором блюда расставлены одновременно рядом, а гости сами набирают порции в свои тарелки. В большинстве стран подобный способ угощения называют «буфетным». В случае формирования буфета различные блюда расставляются на подносах в ряд, начиная с закусок и заканчивая десертами. Использованную тарелку надо оставить на столе, чтобы ее убрал официант, пока гость выбирает новые блюда.

Не рекомендуется перемешивать пищу и накладывать в тарелку все блюда подряд. Желательно следовать общему существующему правилу и начинать обед с холодных закусок, а заканчивать десертом. Количество набираемых порций обычно не ограничено.

Еду необходимо сначала переложить к себе в тарелку, но не есть с общего прилавка. Блюда накладываются отдельными специальными вилочками и ложечками. Стоит обратить внимание, где хранится ложка – в противне с блюдом или в отдельной вазочке рядом. К некоторым блюдам полагается обслуживание официантов.

Буфет можно организовать и в домашних условиях. В этом случае необходимо проследить, чтобы холодные закуски стояли на охлажденных подносах, а горячие блюда подогревались.

Гости

Если вы приглашены

Если вас пригласили в гости, не забудьте ответить на приглашение. Очень часто для приглашенной стороны получение приглашения уже является утвердительным фактом участия в празднике, однако для пригласившего будет удобно и приятно получить утвердительный ответ. Более того, стоит помнить, что для официальных и званых вечеров ответ на приглашение является обязательным.

Отвечать на приглашение принято таким же способом, которым вас пригласили. На письмо – письменный ответ, на звонок – устный. Несмотря на популярность электронной почты, на официальное приглашение лучше ответить с помощью традиционной. Ответ или отказ от приглашения необходимо отправить не позднее чем за десять дней до события или даже раньше.

В ответ на приглашение можно отправить визитную карточку, пометив на ней отказ или согласие. Если приглашение было сопровождено вложенной карточкой для ответов с маркированным конвертом, приглашенному остается только заполнить графы.

Если ваша ситуация изменилась и в силу обстоятельств вы вынуждены отказаться в последний момент, подчеркните весомую причину отказа (болезнь родственника, незапланированный отъезд). Если вы хотите изменить отказ на ваше присутствие, об этом также необходимо уведомить устроителей.

В случае отказа от личного приглашения на званый вечер или обед желательно объяснить причину занятости. Отказ от приглашения на солидное мероприятие должен быть уважительным и весомым. Об отсутствии на официальном мероприятии достаточно лишь сообщить.

Если вы не можете посетить мероприятие по уважительной причине, но хотели бы уделить внимание юбиляру – приятным сюрпризом станет отправленный вами букет, корзина цветов или подарок на заказ.

Заглянуть на огонек, не предупредив о своем визите, допустимо исключительно к близким друзьям или родственникам. Во всех остальных случаях о своем визите полагается предупредить. Если вы случайно оказались в «этих краях», позвоните или пошлите sms-сообщение, желательно с просьбой об обратном ответе.

Даже в случае незапланированного визита желательно появиться на пороге не с пустыми руками. На крайний случай подойдет даже коробка печенья из ближайшей булочной.

Подготовка

Подробности о предстоящем празднике, а также условия, как именно вам стоит появиться на мероприятии, обычно указаны в приглашении. Это время и место проведения, дресс-код и повод. На официальные мероприятия, а тем более на обед или ужин с рассадкой недопустимо приводить с собой неприглашенного человека. Если вы получили приглашение от подруги или хорошо знакомы с хозяйкой, а форма обслуживания мероприятия – буфет, допустимо уточнить, можете ли вы появиться со своей второй половиной. И лишь на дружеские посиделки или домашний праздник лучшей подруги допустимо привести лишнего гостя без предупреждения – хозяева не обидятся. В противном случае вашего сопровождающего могут даже не пустить на порог.



Отправляясь в гости, стоит позаботиться о презенте, цветах и транспорте. Нелишне взять с собой приглашение, оно поможет, если у двери вас встретит лакей. Не забудьте пудреницу и помаду, в процессе вечера нередко приходится поправлять макияж. Если ваш вечерний наряд подразумевает чулки или тонкие колготки – не будет лишним взять запасные с собой.

Вопросы о гувернантке для детей или выгуле домашних животных желательно урегулировать заранее, чтобы заболевшая свекровь не испортила праздник. Не стоит также назначать на праздничный вечер важных звонков, телефон придется выключить или перевести в режим вибрации, а покидать застолье во время трапезы без особой надобности не принято.

Правила гостя

Допустимое опоздание – 15 минут, при более длительном полагается позвонить и сообщить о задержке, по возможности с кратким объяснением причины, чтобы хозяйке не пришлось пожимать плечами перед гостями.

Если гость намерен сменить в гостях обувь, например в холодное или мокрое время года, ее необходимо взять с собой. Не стоит просить хозяйку дать вам домашние тапочки. Если прием или праздник проводятся дома – пощадите полы пригласившей стороны и не надевайте туфли с металлическими набойками, они способны во время танцев испортить любые полы, и память о вас останется надолго.

Хозяйке будет приятно, если на пороге частного дома вы не забудете вытереть ноги о половичок: значит, вы готовы оценить труд и аккуратность. К тому же вы избежите назидательных взглядов вслед, если случайно наследите. Если обувь очень грязная, а вы собирались провести в ней вечер – посоветуйтесь с хозяйкой, как лучше поступить, она наверняка найдет для вас губку или щетку для чистки.

Переступив порог дома, желательно выключить мобильный телефон или поставить его в режим вибрации. Гостям и хозяевам будет неприятно, если тост в честь юбиляра будет прерван телефонной трелью.

Если вы больны, то порой стоит отказаться от визита: не всем гостям и хозяевам приятны кашляющие соседи, особенно во время объявленной эпидемии. Если в доме есть животные, не кидайтесь их гладить, не спросив у хозяйки о нравах питомца. Для животных приход гостей – стрессовая ситуация, даже безобидные любимцы могут повести себя неожиданным образом.

Свободное передвижение по всем комнатам в доме является табу. Заходить можно лишь в помещения, куда вас пригласила хозяйка. Также не стоит заглядывать во все двери подряд в поисках туалетной комнаты, удобнее узнать об этом у хозяев или более знакомых с домом гостей.

Комплимент хозяйке и дому – важный элемент общения хорошего гостя. Оценить стиль, дизайн и труд хозяйки необходимо. Если вы не нашли в интерьере перемен или ничего особенного – скажите нейтрально: «Как у вас уютно».

Не стоит прикасаться к еде и напиткам, пока это не предложила сама хозяйка, даже если вино разлито в бокалы и стоит на специальном подносе на столе, а в вазочках лежат фрукты.

Опоздавший гость приносит свои извинения хозяйке праздника, извиняться перед каждым гостем не стоит. Позволительно обсудить причину опоздания, если она является не личной, например пробки на городских дорогах или задержка общественного транспорта.

Невежливо спрашивать у хозяев, понравился ли и пригодится ли подарок. Хозяйка сама найдет время поблагодарить гостей и оценить презент.

Если праздник закончился особенно поздно, напрашиваться на ночлег или просить отвезти вас домой считается бесцеремонным.

Прощаясь с хозяевами, не забудьте поблагодарить их за гостеприимство, по возможности выделив и напомним наиболее понравившиеся моменты вечера или кухни. Сделайте ответное приглашение. Дату следующего визита оговаривать необязательно.

Презенты и сувениры

Приобретать сувениры желательно не в день празднования и не по дороге в гости. В подобной ситуации либо выбор будет ограничен, либо, отправляясь на поиски, вы наверняка опоздаете. Приобретать цветы заранее не стоит, но узнать о возможностях создания и украшения букета лучше не в последний момент. Букет можно также заказать заранее.

Приходить в гости на мероприятие, посвященное определенному человеку или поводу, с пустыми руками не принято. Подарки – их оригинальность, качество и цена – должны соответствовать статусу и торжественности мероприятия. Для юбилея или свадьбы необходимы подарки, для чествования лауреата или кавалера ордена больше подойдут цветы. Букет в этом случае должен быть празднично оформлен и упакован в прозрачную бумагу, желательно дополнить его памятной открыткой.

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.