

ПРИВЕТЛИВОСТЬ
ПРИЗВУЛЫ ЭТИКЕТА



НА ОФИЦИАЛЬНОМ ПРИЕМЕ



ЛАНЧ
КОКТЕЙЛЬ
А-ЛЯ ФОРШЕТ
ПИКНИК
БАРБЕКЮ

Линиза Жувановна Жалпанова
Официальный прием
Серия «Причуды этикета»

Текст предоставлен издательством
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=165327

Аннотация

Официальные приемы становятся все более популярны в России не только в деловых, но и светских кругах. Как правильно организовать прием и как вести себя в качестве гостя на нем? На этот и многие другие вопросы будут даны ответы в данной книге.

Содержание

Введение	4
1. Виды официальных приемов	5
Завтрак	7
Ланч	8
Бранч	12
Обед	13
Ужин	15
Коктейль	19
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Линиза Жалпанова

Официальный прием

Введение

Официальные приемы очень важны как для развития деловых отношений, так и для установления дружеских связей между руководителями и подчиненными.

Основной целью таких приемов является налаживание контактов, а также обмен мнениями и информацией в неофициальной обстановке. При этом еда и напитки, как правило, второстепенны. От правильной организации приема зависит очень многое.

Хорошая дипломатия поможет извлечь много полезного для себя из этих встреч.

Официальные приемы имеют свои традиции. Со временем установились определенные виды как деловых, так и светских приемов, выработались особые правила этикета, которых участники подобных мероприятий должны придерживаться.

В книге подробно описан этикет, соответствующий каждому виду официального приема, правила его организации, начиная с рассылки приглашений и заканчивая ответным визитом.

Для тех, кто решил выйти в свет и устроить встречу на высшем уровне, будет очень полезно ознакомиться с правилами поведения на официальных приемах. Здесь очень важно соблюдение установленных правил этикета. Даже незначительная ошибка может нарушить гармонию во взаимоотношениях, что приведет к потерям в бизнесе. И наоборот, хорошо проведенный вечер может стать залогом будущего успеха в делах.

В книге содержится много полезной информации и дельных советов, которые обязательно пригодятся.

1. Виды официальных приемов

История официального приема насчитывает не одно столетие. В прошлом такие приемы проводили правители государств для иноземных послов или своих подданных. Затем их стали устраивать и феодалы.

Шло время, традиции официальных приемов в чем-то менялись, в чем-то, напротив, оставались неизменными.

Со временем сформировались современные традиции, которых придерживаются в большинстве стран мира.

Россия в этом плане не является исключением. Однако далеко не все знакомы с этими международными правилами проведения, например, ленча или бранча, тогда как необходимость проведения приема с годами становится все больше, ведь все чаще по долгу службы приходится общаться с зарубежными партнерами, для которых прием как способ проведения переговоров является одной из самых естественных вещей.

В связи с этим необходимо иметь представление о том, как проводить организацию подобного мероприятия.

Каждый человек может получить приглашение на официальный прием, и ему необходимо знать, как вести себя в подобном случае. Какая одежда будет наиболее подходящей для того или иного случая, на сколько позволительно опоздать, что следует и чего не следует ждать от приема. Как отказаться от приглашения, если его по какой-то причине нет желания принять.

Официальные приемы могут быть как деловыми, так и светскими. Деловые приемы устраиваются обычно по случаю открытия представительства фирмы, презентации товаров, годовщины какого-нибудь события, симпозиума, конференции, а также в честь находящейся в стране делегации из другой страны.

Прием может быть устроен и для налаживания деловых контактов.

Светские приемы устраиваются в честь какой-либо знаменитости, семейного торжества, также юбилея, симпозиума, конференции и т. д.

На официальные приемы приглашаются люди, занимающие определенное положение в обществе. На деловые приемы приглашаются, как правило, главы или члены правительства, дипломатические представители иностранных государств, деятели науки, культуры и т. д.

Основными видами официальных приемов являются: завтрак (Lunch), обед (Dinner), обед-буфет (Buffet Dinner), ужин (Supper), а-ля фуршет, коктейль и небольшие приемы – кофейный или чайный стол. Различные комбинации основных видов образуют такие, как ужин после театра, пикник, фондю, барбекю, пивной стол, различающиеся друг от друга методами организации.

Обед в Древнем Риме, в том числе и торжественный, устраивался не раньше 2 часов дня и затягивался на всю вторую половину дня. Во время пира гости не только ели, но часто обсуждали философские вопросы, устраивали литературные диспуты или чтение стихов.

Официальные приемы по времени проведения делятся на дневные и вечерние. В соответствии с формой обслуживания приемы могут быть с рассаживанием за столом или без него.

Самыми почетными видами приемов являются завтрак, обед и ужин. Каждый из этих приемов, как правило, состоит из двух частей. Сначала встречают и приветствуют приглашенных, гости знакомятся друг с другом, общаются между собой, ведут частные и общие беседы. Гостям сообщают о предназначенных им местах за банкетным столом, предлагают

аперитив. Слово «аперитив» в переводе с французского означает «вызывающий аппетит». Затем проходит банкет, обычно он проводится за столом с полным обслуживанием.

Большинство правил этикета и поведения на официальных приемах пришли из дипломатической практики.

Завтрак

Завтрак является одним из видов приема с рассаживанием за столом. Его устраивают в промежутке между 12 и 15 часами. Прием завтрак длится около 1–1,5 часа, при этом около 45–60 минут прием проводят за столом, а затем 15–30 минут – за кофе или чаем, которые подают к этому же столу или в гостиной.

Столы для приема завтрак следует ставить в виде буквы «П» или «Т». Почетные места за торжественным столом должны находиться напротив входной двери. Если это невозможно, почетные места можно поместить напротив окон, выходящих на улицу.

Столы должны быть накрыты белой скатертью и украшены цветами. Сервировка стола такая же, как и на любом торжественном приеме (это будет более подробно описано ниже).

За завтраком подают обычно одну или две холодные закуски, одно рыбное или мясное блюдо, а также десерт.

Во время приема гостям предлагают аперитив. В заключение подают чай или кофе. К ним предлагаются коньяк и ликер. Форма одежды должна быть повседневной – костюм или платье. Иногда форма одежды специально указывается в приглашении.

Ланч

Ланчем называют второй завтрак. Его устраивают в промежутке между 12 и 13 часами. Ланч является приемом с рассаживанием за столом. На ланч приглашают по телефону, по особо торжественным случаям гостям рассылают приглашения.

Ланч обычно проводят в ресторане, клубе или бистро. На него, как правило, приглашаются коллеги по работе или партнеры. Характер проведения ланча зависит от статуса приглашенных лиц и от цели этого приема.

На деловой ланч, проводимый в ресторане, приглашаются деловые партнеры без супругов. На него обязательно рассылаются приглашения, иногда допускается приглашение по телефону или по предварительной договоренности на предыдущей встрече.

Форма одежды – повседневная, в которой люди ходят на работу. Это, как правило, костюм с галстуком для мужчины и деловой костюм или платье для женщины.

Затраты в ресторане оплачивает приглашающий. Если на деловой ланч приглашает женщина, она берет на себя все функции приглашающего – выбирает и заказывает ресторан, оплачивает счета, пробует вино.

В Китае принято приглашать гостей, заходя к ним домой. В гости нередко заходят и без предупреждения, при этом разрешается прийти с кем-нибудь из друзей, необязательно знакомым с хозяином.

Помимо деловых, бывают и светские ланчи. Их обычно устраивают женщины. Приглашенными являются также женщины, кроме тех случаев, когда прием устраивается в выходные дни. В этом случае на ланч приглашаются и мужчины.

Небольшой прием хозяйка может устроить у себя дома. Если же приглашают много гостей, ланч устраивают в клубе, гостинице или ресторане. Место выбирается в соответствии с числом приглашенных гостей. Их можно разместить за одним общим столом или за небольшими индивидуальными столиками.

При подготовке к ланчу учитывается также время, которым располагает хозяйка, и наличие в доме прислуги.

Если в список приглашенных на ланч включены и мужчины, подаваемые блюда должны соответствовать меню легкого обеда.

Если ланч проводится исключительно для женского общества, не имеет особого значения, насколько сытными будут подаваемые к столу блюда. В этом случае самое главное, чтобы они были прекрасно приготовлены и со вкусом украшены, как на любом официальном обеде.

Приглашения

В приглашениях обычно используют слово «ланч», а не «второй завтрак». Термин «второй завтрак» очень редко употребляется в разговорной речи. Как правило, к нему прибегают, составляя приглашения от третьего лица. В большинстве случаев на ланч приглашают по телефону. Исключением являются особенно изысканные приемы, в этом случае рекомендуется разослать приглашения, отпечатанные тисненым шрифтом. Однако чаще всего официальное приглашение на ланч делается в форме личной записки или на стандартной карточке для приглашения. Его посылают не раньше, чем за 1 неделю до приема.

Текст приглашения может быть примерно следующим:

«Дорогие Ольга и Антон, не смогли бы вы прийти ко мне на ланч в воскресенье, 5 января, в 12.00, чтобы познакомиться с женихом моей дочери Лизы – Алексеем.

Очень рассчитываю на то, что вы сможете к нам присоединиться.

Искренне ваша Татьяна (Чернова)».

При использовании приглашений, напечатанных тисненым шрифтом, вверху по центру карточки можно указать:

«Встреча с актрисой театра Любавиной Элеонорой».

Напитки перед ланчем

Перед ланчем иногда подают коктейли, однако это не является обязательным. Напитки перед ланчем немного отличаются от тех, которые подают перед обедом. Типичными для этого приема являются бокал вина или коктейля «Кровавой Мэри». Как и во всех других случаях, необходимо также предложить гостям газированную воду, обычную и диетическую содовую.

Стол для ланча

Для ланча используют обеденный стол. Можно составить вместе несколько карточных столиков. Если прием устраивается на свежем воздухе, накрыть стол можно в саду.

Стол должен быть накрыт цветной камчатой скатертью. В особенных случаях перед каждым гостем расстилают салфетку, которая может быть льняной, вышитой, кружевной или пластиковой.

В Японии на приемах перед началом трапезы подают осибори – горячую влажную салфетку, которой гость может вытереть лицо и руки. Летом, в самую жару, такая салфетка может быть холодной.

Не следует застилать стол гладкой белой скатертью, которая используется на приемах обед.

Сервировка стола такая же, как и на приеме обед. Стол следует украсить цветами в вазах, свечами или фруктами.

Приглашение к столу

На большом приеме, когда все гости собрались и отведали коктейля, если он был предложен, дворецкий или горничная сообщает об этом повару.

Затем возвращается в гостиную, подходит к хозяйке и негромко говорит ей: «Ланч подан». На обычном приеме хозяйка сама должна убедиться, что все готово, после чего она приглашает гостей к столу.

Если на прием приглашена почетная гостья, хозяйка должна вместе с ней пройти в столовую. За ними следуют остальные гости.

Принято, чтобы молодые пропускали вперед старших, а мужчины должны заходить в столовую с теми дамами, с которыми они ведут беседу.

Если мужчина в данный момент находится в одиночестве, он должен уступить дорогу женщинам.

После того как прозвучало приглашение к ланчу, мужчина не должен подавать руку даме, если только она не является престарелой почетной гостьей. Ее может провести к столу хозяин.

Обслуживание ланча

Если ланч носит официальный характер, хозяйке необходима помощь домашней прислуги или специально нанятых для этого случая официантов. Обслуживание должно быть такое же, как и на приеме обед.

Тарелки наполняют на кухне. Из кушаний на стол ставят только блюда с фруктами, сладостями и орехами. Тарелки расставляют перед каждым гостем. Перед десертом тарелки для салата убирают. Затем подаются блюда для десерта и чашки для ополаскивания пальцев.

На небольшом приеме, рассчитанном на 8–12 персон, гостей вполне сможет обслужить одна официантка, при условии что первое блюдо уже будет стоять на столе. Рядом можно поставить карточные столики, которые используют как сервировочные. Таким образом, официантка сможет поменять все тарелки и подать следующее блюдо, принося по 2 тарелки за 1 раз.

В качестве гарнира к главному блюду рекомендуется предложить только салат, чтобы обслуживание гостей не заняло слишком много времени.

Блюда подают с левой стороны. Салат можно заранее разложить в небольшие чашки или на тарелки, которые затем подаются гостям, как и остальные блюда, с левой стороны. В том случае, если на приеме совсем нет горячего, салат можно сразу подать к столу. Заранее поставить на стол можно также хлеб, масло, воду со льдом или другие напитки.

Когда будет завершен десерт, официантка должна поставить в соседней комнате поднос с кофе.

Пока хозяйка будет разливать напиток, официантка должна начать готовить столы для бриджа или другой игры, если гости собираются играть.

При самостоятельном обслуживании гостей без помощи прислуги удобно будет устроить ланч в форме а-ля фуршет. В этом случае подносы и блюда расставляются на обеденном столе большого размера.

Если на такой прием приглашены только дамы, угощение должно быть легким, простым и полезным для здоровья.

После объявления о том, что ланч готов, приглашенные могут пройти к столу, наполнить себе тарелки и затем устроиться там, где им будет удобнее, а тарелки поставить на ближайшие к ним небольшие столики.

Согласно японскому этикету, гость, перед тем как начать есть, должен с легким поклоном обратиться к хозяину со словами: «С вашего разрешения, я приступаю к трапезе!».

Если перед главным блюдом запланирована закуска, ее следует поставить на столы уже к моменту прихода гостей. Приглашенные должны начать ланч с закуски, а после этого отправиться в столовую за главным блюдом.

Если дом не обслуживает прислуга, гости должны сами относить грязные тарелки на сервировочный столик, после чего они могут переходить к следующему блюду. Пока гости так ухаживают за собой, хозяйка может отнести освободившиеся тарелки и блюда на кухню.

По завершении ланча (после салата и десерта) можно попросить гостей перейти в другую комнату или сесть на более удобные места, чтобы выпить кофе. В это время хозяйка сможет убрать со стола бокалы, приборы и скатерти. Затем можно начать игру в карты.

Меню ланча

За ланчем подают не более 2–3 блюд. Гостям, например, предлагают на выбор фрукты или суп в чашках, яйца или морские моллюски, дичь, мясо или рыбу. Кроме того, в конце подается салат и десерт.

Суп на ланче не следует разливать по тарелкам, его принято подавать в бульонных чашках с двумя ручками. Для супа используют десертную или столовую ложку. Если суп холодный, его можно просто пить из чашки. Обычно в качестве первого блюда предлагаются только бульоны или супы без заправки. Зимой принято подавать бульон, черепаховый суп или консоме, а летом – охлажденное консоме или суп по-мадридски. В очень жаркую погоду можно приготовить вишисуаз.

На ланчах часто подают блюда из рыбы и яиц. Если вторым блюдом были поданы заливные яйца или улитки, после них можно предложить гостям мясо с овощами, салат и десерт. Желательно, чтобы на ланче хотя бы одно блюдо было горячим. Исключительным случаем может быть прием в очень жаркий летний день. Хотя есть люди, которым холодная пища не очень нравится, но большинство может предпочесть только ее. Поэтому вполне можно предложить гостям только горячий суп, а все остальные блюда могут быть холодными.

Особенностью ланчей является горячая выпечка – английские булочки, рогалики, слоеные пирожки, кукурузные хлебцы, обсыпанные бисквиты и т. п. Их следует подавать гостям по мере надобности.

Масло должно находиться на столе в тарелках или в специальных блюдах на протяжении всей трапезы до подачи десерта. По мере необходимости его добавляют. Рекомендуется раскладывать масло в виде шариков или завитков, а не обычными квадратиками.

Тарелки или блюдца для хлеба с маслом, а также солонки и перечницы должны быть убраны со стола перед десертом.

Самым распространенным десертом на ланче являются дыня, грейпфрут или фруктовая смесь в чашке, залитая или не залитая ликером. Смесь, залитую ликером, можно подать в широкой стеклянной миске с высокими краями, которая в свою очередь вставлена в еще более широкий бокал на ножке. Промежуток между стенками двух сосудов можно заполнить колотым льдом.

Десерт можно также подать в широких бокалах для шампанского, но при этом их следует предварительно поставить в холодильник.

Напитки

К еде за ланчем подают, как правило, вино. Лучше, чтобы оно было одного сорта. Обычно это легкое вино, например рейнское или кларет. Летом можно угостить приглашенных охлажденным легким вином с содовой.

Во второй половине приема обязательно подают кофе и чай со льдом. Чай следует разливать по стаканам, которые украшаются небольшими листьями мяты. Кофе со льдом подают в кофейнике на подносе, куда также ставят сахарницу с сахарным песком и кувшинчик со сливками.

Гости могут наливать кофе в стаканы, до половины заполненные льдом, при этом используются ложки с длинной ручкой. В том случае, если это ланч а-ля фуршет, полные чайник и кофейник ставят на столик, стоящий рядом с большим (основным) столом.

Иногда вместо чая или кофе можно подать прохладный, освежающий пунш с плавающими кусочками апельсина и лимонов. Вокруг сосуда с пуншем расставляют украшенные мятой стаканы.

Зимой горячий чай или кофе можно подать с едой. Летом на стол с закусками еще до начала трапезы нужно поставить кувшин воды со льдом. Если ланч проходит за столом, перед каждым прибором можно поставить стакан с водой.

Бранч

Бранчем называют прием, который проводят между завтраком и ланчем. Отсюда и название: первые буквы от берутся от слова «breakfast» («завтрак»), остальная часть – от слова «lunch» («ланч»). Этот прием, как правило, проводят в выходные дни.

На него можно приглашать друзей с семьями, включая детей. Такой прием является хорошей возможностью поближе познакомиться с коллегами в свободной дружеской обстановке. Бранч также иногда проводят на даче, так как обычно он устраивается в выходные дни.

В Китае принято, чтобы человек, приходя в гости, приносил подарок хозяину. Особенно это необходимо, если в семье есть пожилые люди или дети.

Бранч соответствует завтраку или ланчу и включает в себя тот же набор блюд. На этом приеме подают яйца, бекон, сосиски, тушеное мясо, рыбу, блинчики, томаты, приготовленные на гриле, а также булочки, масло и сыр. В качестве напитков предлагаются кофе, чай, соки и прохладительные напитки в большом количестве. Иногда на бранче подают вино.

Прием бранч довольно популярен в США, ЮАР и некоторых других странах.

Меню этого приема должно быть упрощено, насколько это возможно, то же самое касается и организационных моментов при его проведении. Благодаря этому хозяйка сможет значительную часть времени быть вместе с гостями.

К одежде не предъявляется жестких требований, однако необходимо учитывать, что в утренние часы приема косметика, драгоценности и духи неуместны.

Обед

Этот прием является самым почетным из всех приемов с рассаживанием за столом. Обед, как правило, проводят между 19 и 21 часом. Он длится около 2,5–3 часов, при этом за столом гости проводят примерно 50–60 минут, все остальное время они остаются в гостиной. Обед прекращается, когда уходит главный гость.

Обед обычно устраивают в ресторане высокого класса или красиво украшенном кафе. Этот прием относится к приемам высокого ранга, с поименным рассаживанием за столом и обслуживанием официантами.

Форма одежды на обеде – только вечерняя. Мужчины должны быть в темных костюмах с белой рубашкой и ярким галстуком, а женщины в вечерних туалетах.

Стол

Стол должны быть поставлены в виде буквы «П» или «Г». Самые почетные места должны располагаться по направлению ко входным дверям или к окнам, выходящим на улицу (если первое невозможно).

Стол должны быть накрыты белыми скатертями и украшены цветами, а также холодными закусками с декоративными овощами. На тарелочках для хлеба должны быть белые накрахмаленные салфетки. Сервировка стола выполняется, как на любом торжественном приеме.

Сначала подают холодные закуски, из которых допускаются только одно рыбное и одно мясное блюдо, а также овощные салаты. После холодных закусок подают бульон с гренками или суп, затем какое-либо мясное блюдо. Вместо бульона может быть горячее кушанье, приготовленное из рыбы и овощей. Его подают перед горячим мясным блюдом.

В средневековой Европе на пирах в знатных и богатых домах на стол часто подавались целые бычьи, кабаньи и олени туши, фаршированные дичью и овощами.

Заканчивают трапезу десертом, перед которым со стола убирают всю посуду, столовые приборы и рюмки, которые были предназначены для предыдущих блюд. На десерт обычно подают желе, кремы, различные сладкие блюда и ягоды со сливками. Если сладкое подают в общей посуде, стол необходимо сервировать соответствующими приборами. Если сладкое подают порциями, их ставят перед гостем с правой стороны.

Напитки

Спиртные напитки на обеде допускаются те же, что и на приеме завтрак. Перед трапезой гостям предлагают аперитив. За аперитивом можно подождать задерживающихся гостей, а также дать возможность познакомиться между собой присутствующим гостям. Во время аперитива ведут непринужденную беседу до официального приглашения к столу. При этом гости ни в коем случае не должны опьянеть.

В качестве аперитива подают прохладительные напитки или сухое вино крепостью не больше 16 %. Иногда подают крепкие напитки, в этом случае они должны быть обязательно разбавлены в пропорции 1: 3 (виски с содовой, джин с тоником, мартини с соком и льдом).

За столом спиртные напитки подают в зависимости от заказанных блюд. К холодным закускам предлагают водку или охлажденные настойки, к рыбному блюду – сухое белое вино, к мясному – сухое красное. К десерту обычно подают охлажденное шампанское. На Новый год, а также на свадьбе или юбилее шампанское подают в начале трапезы.

В заключение приема подают чай или кофе, а также мороженое. К ним можно предложить коньяк, ликер или ром. Эти напитки должны быть комнатной температуры. Водку, настойки, шампанское и белое вино подают только в охлажденном виде.

Водку не следует закусывать сладким, а шампанское – соленым. Коньяк не закусывают селедкой, а также черной или красной икрой.

Чем крепче напиток, тем меньше рюмка, предназначенная для него. Исключением являются ликеры, которые подают в специальных маленьких ликерных рюмках. Вино должно быть подано в больших бокалах, шампанское – в высоких узких или широких плоских бокалах на высоких ножках.

Ужин

Ужин относится к приемам с рассаживанием за столом. Он проходит так же, как и обед, отличаясь только временем начала и тем, что за трапезой не подают суп. Ужин обычно начинается в 21 час и позже.

Форма одежды обычно указывается в приглашении: темный костюм, смокинг или фрак для мужчин и вечернее платье для женщин. Когда форма одежды заранее оговаривается, в левом нижнем углу приглашения пишут необходимые требования и условия. Например, может быть написано «white tie», что переводится как «белый галстук» и означает «фрак», или «black tie» – «черный галстук», то есть «смокинг»; «evening dress» – «вечерняя одежда», что тоже означает «фрак».

Когда на приглашении указывается форма одежды, выполнение этого требования является обязательным. При этом подразумевается, что дамы должны быть в вечерних туалетах, хотя в приглашении об этом не говорится.

В Англии на приглашениях иногда пишут «undress», что дословно переводится «без одежды». Однако это замечание означает, что гостям надлежит быть в простом костюме или в костюме для неофициального торжества.

Женский вечерний туалет

Вечернее платье обязательно должно быть длинным. Допускается глубокое декольте, открытые руки и спина или довольно закрытое платье в зависимости от возраста женщины. Если у дамы декольтированное вечернее платье или платье с полностью открытыми плечами, к нему полагается что-либо из следующих дополнительных деталей одежды: накидка из натурального меха, короткий жакет или широкий шарф. Эти детали одежды считаются дополнением к платью, поэтому их не сдают в гардероб, а оставляют на спинке стула.

Перчатки должны быть шелковые или кружевные, при этом, чем короче рукав платья, тем длиннее должны быть перчатки.

Обувь полагается самая нарядная. Она может быть изготовлена из парчи, шелка, замши или лакированной кожи, быть на тонкой высокой шпильке и быть украшена пряжками, накладками или вышивкой. Туфли могут быть как с открытыми носами и пятками, так и с закрытыми. Колготки или чулки обязательно должны быть гладкими, без рисунка.

Сумочка у дамы должна быть маленькой, элегантной, изготовленной из бархата, шелка, парчи, тесненной кожи, инкрустированной драгоценными камнями и металлами, вышитая бисером или стеклярусом и т. д. Самое главное, чтобы она соответствовала стилю туфель. Украшения на сумочке могут быть самыми роскошными, вплоть до драгоценных камней (бриллианты, изумруды, сапфиры) и благородных металлов. Качество же украшений гостя, а также умение их носить подчеркивают социальный статус приглашенной. Не допускается надевать на прием бижутерию.

Не следует носить с длинным вечерним платьем часы, даже если они усыпаны бриллиантами.

Прически на вечернем приеме допускаются самой фантастической формы. Они могут быть украшенными драгоценностями, что подчеркивает красоту линий шеи и плеч. Однако главное, чтобы прическа соответствовала общему стилю туалета женщины.

Макияж должен быть яркий, но не вульгарный. Можно использовать тени, румяна, яркую губную помаду и лак для ногтей в тон помаде.

Завершающим штрихом женского туалета являются две-три капельки духов.

Мужской вечерний туалет

Мужчины должны уметь соблюдать общие правила ношения парадной одежды. Самое основное, что нужно знать мужчине – в каком костюме следует явиться на прием в том или ином случае.

Фрак надевают в сугубо официальных случаях. Смокинг, пиджак для обеда и спенсер на сегодняшний день являются обычными вечерними костюмами для менее официальных праздничных вечеров.

Если в пригласительном билете указано «вечерний костюм», то надевают фрак или смокинг. Если указано «малый вечерний туалет» – это значит, смокинг. В том случае, если у приглашенного нет смокинга, можно прийти в комбинированном вечернем костюме, однако ни в коем случае нельзя появляться во фраке.

Смокинг

Смокингом называют темный (черный или темно-синий) пиджак с шелковым шалевым воротником или шелковым лацканом, а также брюки без отворотов, по наружной стороне которых нашита простая шелковая лента, называемая галуном. Если пиджак однобортный, к нему требуется дополнение в виде шелкового жилета (черного или цветного). При наличии менее элегантного двубортного пиджака жилет не обязателен.

Классический вариант ношения смокинга подразумевает черный галстук-бабочку и белую нарядную сорочку с многочисленными складками, кружевами и рюшами. Брюки смокинга имеют сбоку по одной шелковой полоске, в отличие от брюк фрака.

Само название одежды «смокинг» (smocking – «курение») говорит о том, что он изначально был предназначен для курильщиков. Его создание приписывают господину Дизраэли (английскому государственному деятелю XIX века), который однажды придумал этот экзотический туалет специально для курения. Шелковый наряд с длинным воротником-шалью из блестящей ткани и небольшая шапочка с кисточкой должны были защищать одежду и прическу курильщика от скверного запаха табака. Постепенно смокинг превратился в мужской вечерний элегантный костюм с шелковыми отворотами.

В настоящее время к смокингу полагается тугая крахмальная манишка со стоячим воротничком с загнутыми углами, а также черный галстук-бабочка, лакированные туфли и шелковый жилет.

Из украшений в некоторых случаях допускаются часы. При этом они должны быть только наручные.

Из-за наличия в комплекте со смокингом черного галстука-бабочки этот костюм в приглашениях называют «black tie» (по-английски) или «cravate noir» (по-французски), в отличие от фрака, который носят с белым галстуком-бабочкой и поэтому его называют «white tie» (по-английски) или «cravate blanche» (по-французски).

Фрак

Из всех костюмов для торжественных случаев самым парадным является фрак черного или темносинего цвета (цвета ночи). К нему полагаются узкие брюки, которые носят, как правило, с подтяжками. Брюки также имеют высокий пояс, а сбоку – шелковые двойные полоски, которые называют галунами.

Фрак спереди укорочен и притален, а сзади, подобно визитке, доходит до подколенных впадин. Эти длинные концы фрака называют ласточкиным хвостом. Пиджак нужно носить незастегнутым, чтобы была видна накрахмаленная сорочка. Углы пиджака должны быть твердыми.

Под фрак надевается накрахмаленный одно – или двубортный белый жилет из пике. Можно надеть и шелковый жилет, но это считается плохим тоном.

К костюму также полагается белый галстукбабочка, который завязывают вручную. Галстук может быть шелковым, но лучше, чтобы он был из пике. Манишка должна быть туго накрахмаленной, воротник – стоячим, с загнутыми углами.

С фраком полагается надевать черные лакированные туфли. Три пуговицы на фрачной жилетке должны быть всегда застегнуты. Пуговицы на рубашке и жилете должны соответствовать фрачным и быть дорогими, например изготовленными из перламутра или жемчуга. Иногда фрак могут украшать даже бриллианты. При этом запонки должны быть совершенно незаметными.

С фраком нельзя носить наручные часы, а только карманные, на цепочке. Если на груди не прикреплены ордена, в нагрудном кармане фрака должен находиться белый носовой платок.

Согласно этикету, к фраку необходимо иметь при себе свежие белые перчатки. Впрочем, сегодня это правило строго выполняется лишь на церемонии вручения Нобелевской премии.

Визитка и штреземанн

Штреземанн и визитка – это костюмы, предназначенные для ношения в течение дня по какому-то торжественному поводу. Визитка немного наряднее штреземанна. Оба костюма включают в себя черно-серые брюки в полоску.

В штреземанне полагается однобортный черный пиджак, белая сорочка с ювелирными запонками на манжетах и серый жилет. Галстук – серого или серебристо-серого цвета. Визитка сзади должна быть длинной, почти доходящей до подколенных впадин, а спереди ее полы укорочены по диагонали к бокам.

Название визитки ведет свое происхождение от немецкого слова, в переводе означающего «отрезанный».

Визитка должна быть черной, однобортной, в комплекте с белой сорочкой, серым жилетом и серым галстуком. Как к штреземанну, так и к визитке полагается булавка для галстука – предпочтительно жемчужная. На ужин по случаю бракосочетания или на бега к визитке раньше надевали серый цилиндр.

С черным жилетом, черным галстуком и черным цилиндром визитка становится траурным костюмом для торжественных похорон.

В настоящее время визитку редко надевают в торжественных случаях. Протоколом предусматривается лишь 2 случая, когда визитка необходима: новогодний прием у президента страны для дипломатического корпуса и аккредитация послов. Однако в обоих случаях гостям, как мужчинам, так и женщинам, разрешается появиться и в национальной одежде.

Спенсер

Этот костюм является самым последним и потому самым модным вариантом мужской одежды для торжественных случаев. В настоящее время спенсер носят в течение всего дня,

а вечером, отправляясь на прием, его дополняют различными украшениями – такими, как эффектные банты, галстуки-бабочки, простые галстуки или галстуки-лассо.

После приема

Иногда после ужина предусмотрено какое-либо мероприятие, например литературный или музыкальный вечер, кинопросмотр, игра в карты и т. п. Чтобы гости могли в это время подкрепиться, принято подавать фрукты, орехи, конфеты, пирожные и прохладительные напитки. Угощение ставят на специальные сервировочные столики. Все сладкие блюда, подаваемые после ужина, можно брать, не спрашивая разрешения хозяйки. Иногда гостям дополнительно подают чай или кофе.

Коктейль

Этот прием устраивается между 17 и 20 часами. Его продолжительность – около 2 часов. Особенностью коктейля является то, что он проходит стоя.

На приглашении обязательно указывается время начала и окончания приема, например 18.00–20.00. Это значит, что приглашенные гости могут приходить и уходить в любой час указанного промежутка времени.

Обычно на коктейле приглашенные остаются не более 1,5 часа. Коктейль является самым распространенной формой приема во многих странах, так как очень удобен для занятых людей. Его можно устраивать в качестве ответа на приглашение.

В отличие от званных обедов, на которых обязательным условием является наличие домашней прислуги, содержание или найм которой может позволить себе далеко не каждый, коктейли требуют гораздо меньше затрат и подготовки.

Кроме того, такой прием позволяет за небольшой промежуток времени принять довольно много народа. Однако следует помнить, что приглашение на коктейль не считается таким же почетным, как приглашение на обед, а при большом числе приглашенных хозяин и хозяйка не в состоянии уделить каждому гостю столько же внимания, как за обеденным столом.

Между тем приглашение на коктейль является прекрасным способом принять новых знакомых. Особенно этого удобно, когда в число приглашенных следует включить тех людей, в доме которых произошла встреча с новыми друзьями, чтобы представить их тем людям, с которыми хозяева поддерживают дружеские отношения.

На коктейль можно приглашать любое количество гостей. Сам прием может быть как очень скромным, так и весьма изысканным.

Формой одежды для коктейля является повседневный костюм или платье, если в приглашении не даны иные указания.

Приглашения

Если предполагается пригласить много гостей, им следует разослать приглашения на стандартных карточках или на красивой открытке. Если на прием зовут лишь несколько человек, их удобнее всего пригласить по телефону.

Если на приеме не предусмотрен фуршетный стол, в приглашении обычно указывается: «Коктейль с 17.00 до 19.00». В ином случае пишется: «Коктейль в 17.00». Если на приглашаемых карточках стоит надпись «R.s.v.p.», после которой, как правило, указывается номер телефона, это значит, что ответ на приглашение можно дать по телефону. Даже если пометка «R.s.v.p.» отсутствует, предусмотрительные гости должны сообщить хозяину и/или хозяйке, смогут они быть на приеме или нет.

Одежда

Одежда для коктейля используется повседневная. Для дам это костюм, платье-костюм или платье для коктейля. Традиционным платьем для коктейля является короткое черное платье или полудлинное (до середины икры) закрытое платье без глубокого декольте. Цветовая гамма может быть от светлого до черного цвета, в зависимости от времени года.

Обувь подбирается к одежде: если это шелковое платье, то к нему полагаются лакированные туфли и сумочка, к платью из шерсти, а также к деловому костюму лучше всего

подойдут туфли из натуральной кожи, к бархатному платью – замшевые туфли. Допускается, чтобы обувь была более нарядной, чем для дневных приемов. Уместны также шпильки и неброские украшения в виде переплетенных ремешков или пряжки.

В Древнем Риме хозяина на торжественный пир сопровождали рабы, неся с собой его парадную одежду и обувь, в которую римляне обычно переодевались перед едой.

К платью можно надеть недлинные, лайковые или шелковые перчатки. Однако их следует снять сразу же по приходе на вечер, самое позднее – к началу аперитива. Допускается также иметь с собой замшевую или кожаную сумочку, гармонирующую с обувью. Из ювелирных украшений желательно надеть дорогую бижутерию или украшения из полудрагоценных металлов. Если прием проходит до 18.00, на него не принято надевать драгоценности.

Если надеваются более нарядные одежда и обувь, чем на дневные приемы, это должно также отразиться на прическе, макияже и цвете лака для ногтей. Допускается капля духов.

Мужчины на коктейль должны являться в костюме – однотонном или в полоску. Галстук, булавка и запонки могут быть более нарядными и дорогими, чем на дневных приемах.

Проведение приема

Если на прием приглашено большое количество людей, хозяин и хозяйка в течение всего времени стоят у входа, встречая и провожая гостей. Помимо этого, в обязанности хозяйки входит представлять вновь прибывших людей тем гостям, с которыми они не знакомы. Если хозяйки нет на месте, вновь прибывший гость должен обязательно найти ее, поздороваться, и только после этого начать общение с другими гостями.

Если прием устраивается для ограниченного круга, хозяйка и хозяин более свободны. Они могут не только встречать и провожать гостей, но и провести в беседе с ними какую-то часть времени.

На приеме подают налитые в бокалы коктейли, их разносят официанты. Иногда возможен бар-буфет со спиртными напитками. Коктейльный стол отличается от остальных буфетных столов (а-ля фуршет, обед-буфет) тем, что на нем нет ни тарелок, ни вилок, а только деревянные или пластмассовые одноразовые шпажки, воткнутые в разнообразную закуску, поданную на больших подносах. Допускаются также мини-вилочки, с помощью которых можно взять канапе или фрукты из коктейля.

В конце приема гостям иногда предлагают кофе.

Меню

Закуски, предлагаемые гостям на коктейле, могут быть самыми разными, единственным условием для них является возможность есть без помощи приборов. Иногда на стол с закусками ставят небольшие тарелки для того, чтобы гости накладывали на них угощение. Однако это не очень удобно для человека, держащего в другой руке бокал с коктейлем.

Закуска включает в себя:

- канапе с различными солеными маслами, кремами, паштетами, рыбой, мясом;
- сладкие мини-пирожные, печенье;
- фаршированные яйца;
- соленый и сладкий миндаль, орехи, фрукты.

В качестве закуски гостям можно предложить оливки, «сердечки» из артишоков – охлажденные, завернутые в ломтики ветчины или слегка обжаренные, небольшие обжаренные сосиски (отдельно или завернутые в тонкие ломтики хлеба), лягушачьи лапки с чесночным соусом и т. п. Можно поставить на стол блюдо с овощами, а рядом – поднос с небольшими франкфуртскими сосисками или кусочками вырезки, которые накальваются на специальные вилочки и тут же обжариваются над пламенем горелки. На столе должны обязательно находиться бумажные или матерчатые салфетки, так как закуски могут быть довольно жирными. Кроме того, салфетки можно использовать вместо тарелок для горячих закусок, чтобы не обжечь руки.

Салфетки подают гостям также вместе с коктейлями, чтобы они могли обернуть ими бокалы, либо салфетки для этой цели должны лежать в баре. На большом приеме, во время которого основную часть времени гости проводят стоя, не очень приятно все время держать в руке холодный и мокрый бокал, к тому же с бокала, обернутого салфеткой, не будут стекать капли.

Следует также предусмотрительно позаботиться о сохранности полированных или лаковых поверхностей столов, для чего на каждом столе нужно в избытке разложить специальные бумажные подставки под стаканы.

Во время большого приема необходимо всегда иметь под рукой чистые стаканы, бокалы и рюмки, так как гости часто имеют привычку ставить куда-нибудь свой бокал и тут же забывать, где они его оставили. Каждый раз отправляясь к бару за новой порцией, гости могут брать новый стакан или рюмку.

Если приглашено много гостей, можно иметь в запасе самые дешевые стаканы вплоть до пластмассовых, самое важное, чтобы их запас на вечере не иссяк.

Напитки

При выборе напитков для приема коктейль следует учитывать два вопроса – достаточное их количество и правильные пропорции при составлении коктейлей. Если исходить из того, что каждый гость выпьет в среднем 3 порции, то при заготовке напитков можно рассчитывать, что одной бутылки хватит на 7 человек.

Несмотря на то что гости приглашаются на коктейль, некоторые из них могут отказаться пить спиртное. Для такого случая необходимо иметь запас безалкогольных напитков, например томатный или фруктовые соки, газированные напитки, минеральную воду, имбирное пиво и др.

Бармены и официанты

Если на коктейль приглашено больше 18–20 человек, а домашней прислуги у хозяев нет, то им необходимо позаботиться о приглашении на вечер бармена. Один бармен легко может обслуживать 20–30 человек. Когда на приеме собирается более 30 приглашенных, лучше всего нанять еще официантку или официанта. Они могут также помочь в приготовлении закусок, хотя угощение хозяева могут приготовить заранее сами.

Бармен должен уметь смешивать любые коктейли, а также уметь обслуживать гостей так, чтобы все были довольны. Он, как правило, стоит за большим столом, на котором расставлены бутылки с разнообразными спиртными и безалкогольными напитками, колотый лед и различные бокалы и стаканы для коктейлей. На больших приемах желательно организовать 2 таких стола, чтобы предотвратить сутолоку у бара. Гости на приеме коктейль переходят к столу, на котором организован бар, и просят, чтобы им приготовили напитки по их

вкусу. Мужчинам полагается спрашивать у своих спутниц, что они хотели бы выпить, после чего подходить к бару и заказывать напитки себе и спутнице.

Она в это время стоит немного в стороне и ждет, пока кавалер принесет ей коктейль.

Если мужчины заняты беседой, а спутнице одного из них захотелось взять себе еще один коктейль, она должна пройти к бару и попросить себе напиток сама – это будет более корректным, чем отрывать своего спутника от разговора.

Участвующая в оживленной беседе женщина может покинуть ненадолго круг своих собеседниц, чтобы взять себе еще один коктейль, после чего допустимо вернуться к беседующим.

Возможен и другой способ обслуживания гостей: бармен может разносить и предлагать уже смешанные напитки, при этом обращаясь сначала к вновь прибывающим гостям, а потом ко всем собравшимся. Но такой способ обслуживания не очень удобен, так как требует огромного количества бокалов и стаканов, ведь для каждого следующего коктейля потребуется чистый стакан.

В этом случае рекомендуется практично сначала обойти гостей и предложить им напитки, а потом внимательно следить за тем, у кого из них освободился бокал или стакан. Заметив это, бармен может подойти к приглашенному и спросить: «Не хотите ли выпить еще?». Гость сам назовет напиток, который ему хотелось бы выпить, и передаст бармену пустой стакан, чтобы тот налил ему порцию этого напитка.

При наличии одного бара и двух барменов один из них может выполнять функции официанта, спрашивая вновь прибывших гостей, что они хотели бы выпить. Выяснив это, он проходит к бару, называет второму бармену заказанный напиток и относит его гостю. Однако такая форма обслуживания будет довольно медленной, особенно если одновременно пришло большое количество гостей.

В Древнем Риме каждый стол с кушаньем был окружен тремя ложами, на каждом из которых размещалось по 3 человека. Наиболее почетным было центральное ложе.

Хозяин должен заранее дать бармену указания о том, каким образом смешивать напитки в коктейлях, и желательно попросить его использовать мерный стакан. Отмеривание порций на глаз может привести к тому, что запас спиртного иссякнет гораздо раньше, чем было рассчитано. В этом случае хозяин окажется в очень затруднительном положении, как и в том случае, если обнаружится, что некоторые из гостей стали слишком веселы.

Коктейль без прислуги

Если на приеме коктейль нет прислуги, в роли бармена должен выступать хозяин, а в роли официантки – хозяйка. Она 1–2 раза проходит среди гостей с подносом, предлагая различные закуски. Ей могут помогать в этом подружки или родственницы. После того как хозяйка обойдет всех гостей, все приготовленные закуски ставят на видное место, а гости начинают сами себя обслуживать. Хозяйка должна следить за посудой с едой и, как только та полностью освободится, уносить ее в кухню. Можно даже делать это с единичными остатками еды, так как поднос с одним бутербродом или остатками салата со следами засохшего майонеза выглядит весьма неаппетитно.

Хозяин в это время выполняет роль бармена. Он должен спрашивать вновь прибывших гостей, что они хотели бы выпить. Если ассортимент напитков невелик, то можно спрашивать примерно так: «Что вам налить – martini или ликер?». Таким образом можно будет избежать неприятной ситуации, когда гость попросит такой напиток, которого нет.

Можно также предложить, чтобы гости сами наливали себе напитки по желанию. В этом случае у хозяина будет возможность уделить время гостям, а не выступать весь вечер в роли бармена.

Если приглашенных на прием немного, хозяйка может принимать верхнюю одежду у каждого гостя и вешать ее на специальную вешалку для гостей. Когда гостей очень много, может не хватить места на вешалке. В таком случае можно складывать верхнюю одежду в спальне. Это будет более практичным, чем сваливать всю одежду в одну кучу на стульях или перилах лестницы в прихожей.

В спальне к тому же гости будут иметь возможность привести себя в порядок перед тем, как появиться в гостиной.

Если позволяют условия, можно складывать одежду в двух разных спальнях.

Пока гости собираются, хозяин и хозяйка должны находиться недалеко от входной двери, чтобы успевать приветствовать приходящих гостей. Но они не должны также обделять вниманием и тех гостей, которые уже находятся в гостиной. Некрасиво встречать гостей с бокалами в руках.

Если гость перебрал

Очень часто на приеме коктейль может случиться так, что кто-то из гостей выпьет лишнего и начинает некрасиво себя вести. Такой гость ставит всех присутствующих в неловкое положение, поэтому необходимо предпринять меры, которые исправят положение. В первую очередь следует обратиться к тем из гостей, вместе с кем приехал потерявший над собой контроль гость, и попросить, чтобы они забрали его домой или хотя бы оказали помощь, если этого человека, к примеру, начнет тошнить. Если выпивший лишнего гость приехал на вечер один, хозяйка может попросить заняться им своего мужа или кого-либо из присутствующих мужчин.

В Японии самые почетные гости сидят лицом к нише, на которой помещены произведения искусства.

Если опьяневший гость – женщина, хозяйка должна сама помочь ей или попросить о помощи кого-либо еще, чтобы довести ее до постели или посадить в такси.

Если неводержанный гость начинает устраивать дебош, то следует отказать ему в дальнейшей выпивке, заметив, что ему уже достаточно пить, и предложив чашечку кофе.

Если пьяный гость все же начнет буянить и оскорблять кого-нибудь из гостей, хозяйка или хозяин должен постараться уладить сложившуюся ситуацию. Например: «Вадим (Анна) слегка перебрал и не отдает себе отчет в том, что говорит». Затем следует чем-нибудь отвлечь подвыпившего гостя и отвести его подальше от бара.

Хозяева также должны проследить за тем, чтобы перебравший гость не сел за руль автомобиля. Если некому вместо него вести машину, следует обратиться к общим друзьям с просьбой доставить его домой или вызвать для него такси. В крайнем случае можно оставить пьяного гостя ночевать в хозяйском доме.

Необходимо сделать все ради безопасности самого выпившего и тех людей, которые должны ехать с ним в одной машине.

Злоупотребление гостеприимством хозяев

Приходить на прием коктейль можно в любое время, как и уходить. Это очень удобно для людей занятых и всегда опаздывающих. Однако хозяева должны быть всегда готовы к тому времени, которое сами назначили.

Гости могут опоздать, некоторые даже намного. Бывают и такие гости, которые заезжают на прием только для того, чтобы засвидетельствовать хозяевам свое почтение и выразить дружеское расположение, особенно если приглашенные являются непьющими или малопьющими людьми.

Однако, несмотря на время своего приезда, гости не должны оставаться на вечере позже обозначенного в приглашении времени окончания приема. Некоторые же гости имеют обыкновение задерживаться на приеме на полчаса и более. Это является нарушением нормы и считается плохим тоном. Поэтому хозяйка вполне может принять некоторые меры для выпроваживания засидевшихся гостей.

Например, можно собрать и убрать в бар все бутылки. С опустевшими бокалами и стаканами гости быстро попрощаются и разойдутся. Если этот прием не сработает, хозяин и хозяйка могут предусмотрительно договориться с кем-нибудь из друзей о встрече сразу после коктейля. В таком случае они могут сказать что-то вроде: «Мы были очень рады повидаться с вами, но, к сожалению, теперь нам пора идти – нас ждут Ивановы».

Коктейль перед танцевальным вечером

Особенно популярен прием коктейль перед ужином, предшествующим вечеру танцев или другим развлекательным мероприятием. Приглашения на такой прием рассылаются на стандартных карточках или открытках. В них может быть написано примерно следующее: «Коктейль перед танцевальным вечером в клубе „Блэк-энд-Уайт“ в 18.00». Кроме того, на приглашении должны быть указаны адрес и дата проведения приема.

На карточках обязательно должна быть пометка «R.S.V.P.». Это значит, что приглашенные должны ответить, смогут они быть на приеме или нет, так как хозяйке необходимо точно знать, сколько человек приедет и кто останется после коктейля на другие развлечения.

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.