

Елена Вос

ЭТИКЕТ В РЕСТОРАНЕ

Елена Вос

ЭТИКЕТ В РЕСТОРАНЕ



Елена Вос

Этикет в ресторане

Вступление

Мы ходим в ресторан не только для того, чтобы поесть, но и пообщаться с партнером или другом, на свидание с любимыми, на семейные праздники и т. п. От ресторана, умения вести себя, выбирать блюда и делать заказ, пользоваться приборами, вести беседу во время трапезы часто зависит и степень полученного удовольствия, и успех деловой встречи. Знание ресторанного этикета позволит не испортить настроение себе и присутствующим.

Правила поведения

Выбор ресторана и заказ столика

Общие правила

Выбирая ресторан, надо учитывать не только вкусовые пристрастия, но и состав и количество приглашенных, ценовую категорию и месторасположение.

Ресторан, несомненно, должен соответствовать цели и поводу визита. Заведение со спокойной атмосферой располагает к долгой доверительной беседе. Стильная музыка, например, «живой» джаз, приятны знатокам и любителям потанцевать.

Для первой встречи с девушкой или деловым партнером подойдет ресторан с европейской кухней, чтобы блюда и правила их употребления не отвлекали от основной цели — беседы.

Специалисты считают, что именно тихое заведение позволяет гурманам в полной мере насладиться трапезой.

Заказывая стол для банкета, необходимо лично встретиться с метрдотелем, обсудить рассадку и встречу гостей.

Бизнес-ланч

Для бизнес-ланча, переговоров, деловой встречи ресторан заказывает приглашающая сторона, желательно поближе к офису партнера.

Рекомендуется обсудить с метрдотелем, где будет находиться столик — лучше всего в глубине зала, подальше от проходящих мимо посетителей и сцены.

Пригласить на деловой ужин или ланч можно устно — лично или по телефону. Время встречи могут обсудить секретари.

Психологи не рекомендуют назначать деловую встречу на понедельник и пятницу. В пятницу можно пригласить хорошо

знакомому партнера для налаживания неформальных отношений.

Ресторан изысканной, утонченной кухни, требующей особого внимания к блюдам, не самое лучшее место для встречи, настроенной на принятие решения.

В случае, если партнеры заинтересованы, чтобы их не беспокоили, необходимо сообщить об этом метрдотелю заранее, при выборе столика, а затем официанту. Если столик не нравится, переговоры с метрдотелем ведет пригласившая сторона. Также следует предупредить официанта, если вы хотите поговорить, чтобы он не прерывал беседу подачей блюд.

При выборе ресторана не помешает заранее ознакомиться с меню и выбором напитков. Для беседы достаточно безалкогольных напитков. Деловую встречу допустимо закончить бокалом вина.

Для бизнес-ланча подойдет ресторан или кафе, предлагающее стандартные меню. Это облегчит выбор блюд.

При выборе ресторана пригласившей стороне следует учитывать ценовую категорию и контингент, посещающий заведение. Оно должно соответствовать уровню переговоров.

Свидание

Для первого свидания молодому человеку рекомендуется выбрать знакомый ресторан. Ему будет проще сделать заказ, помочь с выбором блюд, расплатиться. Он почувствует себя более уверенно.

Обязательно нужно поинтересоваться предпочтениями гостя в еде. Можно предложить свой выбор, однако убеждать, что это обязательно нужно попробовать, некорректно.

Если девушка вегетарианка, необходимо уточнить, как она относится к тому, что другие едят мясо, рыбу и т. п. Если девушка вежливо отказалась без объяснения причин, настаивать не стоит — может, она придерживается диеты, но не хочет объявлять свой секрет.

Если мужчина приглашает даму в незнакомое ей заведение на мероприятие, рекомендуется кратко описать, что ждет даму, чтобы она смогла выбрать подходящий наряд.

Обсуждать ценовую категорию ресторана не принято. Делая приглашение, мужчине следует быть готовым оплатить общий счет. Не предупредив заранее, требовать отдельную оплату счета нетактично.

Мужчина должен помнить, что оплата счета не накладывает на девушку никаких обязательств.

Может ли женщина пригласить в ресторан мужчину? Почему нет? В этом случае стоит предупредить мужчину, что она сама собирается заплатить за двоих или оплатить свою часть счета: «Счет оплачиваю я, это мое приглашение, ОК?» Мужчина может сделать ответное приглашение или вежливо настоять на своей оплате: «Я принимаю приглашение, но я привык платить сам».

Если женщина напрашивается на приглашение, ожидая от мужчины оплаты счета, мужчина может согласиться, а может и отказать. При этом не следует обижать даму нежеланием за нее заплатить — лучше указать другую причину.

Выбирая дорогой ресторан, следует учитывать, что дама может выбрать любые блюда. Предлагать заказать что-то подешевле нетактично.

Заказывает столик мужчина. Он же определяет его расположение. Возле подиума не поговорить по душам, а из угла неудобно смотреть на выступление артистов или музыкантов.

Друзья

Встреча с друзьями часто организуется «по поводу», скажем, дня рождения. При этом хорошо бы уточнить выбор блюд, напитков, программу.

Желательно, чтобы все участники встречи заранее знали о поводе, программе, кухне и месторасположении ресторана, чтобы иметь время подготовиться.

В любом случае следует учитывать стоимость блюд и напитков, чтобы собравшиеся могли без проблем расплатиться. В случае приглашения затраты обычно берет на себя пригласившая сторона. Если юбиляр настроен, чтобы гости сами платили за себя, об этом следует предупредить.

Праздник

Праздники удобно отмечать в ресторане или кафе. Выбор заведения гарантирует в этом случае более половины успешности

торжества.

Семьям, отправляющимся в ресторан с детьми, следует поинтересоваться наличием там детского меню, игровой комнаты или уголка.

Любителям посидеть подольше стоит уточнить время закрытия и подачи горячих блюд.

Если вы не хотите стоять в очереди за очередным блюдом, не стоит посещать в праздничные дни рестораны и кафе, предлагающие шведский стол. Скорее всего там окажется многолюдно.

Переполненным окажется и заведение в центре или имеющее особую кулинарную репутацию.

Визит в новый ресторан, предлагающий необычную или национальную кухню, может стать хорошим продолжением праздничного дня, однако если блюдо не понравится, можно остаться не только голодным, но и испортить настроение.

Банкет

В случае банкета, особенно многолюдного, рекомендуется не ограничиваться заказом зала или стола по телефону, а посетить заведение и поговорить с метрдотелем. Если услуги по организации праздника вы доверили агентству, банкетный зал лучше посетить самому. На выбор ресторана обязательно повлияет и любезность персонала, и обстановка.

Немаловажную роль при выборе зала или ресторана для банкета играют рекомендации и имидж заведения, а также возможность дополнительного украшения зала, услуги по встрече гостей, место для танцев, наличие микрофона.

Не стесняйтесь задавать вопросы. Узнайте, будут ли в заведении другие посетители. Обратите особое внимание на мелочи, важные именно для вашего праздника. Пол не должен быть скользким, зал должен быть оборудован кондиционером, колонны не должны перекрывать обзор гостям.

Узнайте, где будут раздеваться гости, куда можно сложить подарки, поставить цветы. Не стесняйтесь спрашивать о безопасности — ложная тактичность может испортить торжество.

Ознакомьтесь с меню и картой напитков. Не стесняйтесь уточнить, можно ли сделать специальный заказ и его цену.

Узнайте, будут ли у приборов положены кувертные карточки с именами и фамилиями гостей, будет ли выставлен перед залом план рассадки.

Если ресторан предлагает музыкальную программу, прослушайте исполнителей, ознакомьтесь с репертуаром. В случае приглашения своих выступающих поинтересуйтесь возможностью подключения музыкальной аппаратуры, а также гримерной.

Проверьте удобство и количество мест для парковки, поинтересуйтесь, охраняется ли парковка.

Стоит обратить особое внимание на квалификацию персонала. Выбор типа сервировки стола следует доверить сотрудникам ресторана, однако чем более важен банкет, тем сложнее может оказаться набор подаваемых приборов.

Попросите рассчитать стоимость банкета заранее, чтобы избежать неприятных сюрпризов. В цену часто включают аренду зала, световой или музыкальной установки, процент за обслуживание.

Обязательно обсудите возможность принести собственные алкогольные напитки, а также использование необычных эффектов, свечей и т. п.

Если известно, что среди гостей есть курящие, позаботьтесь о месте для курения.

Допустимо посетить ресторан заранее в день банкета, чтобы убедиться, как работает персонал, подаются блюда и напитки.

К персоналу следует обращаться на «вы». Держитесь спокойно и уверенно — кричать, требовать и торопить неприлично.

Корпоратив

Корпоративные мероприятия заказывают и крупные, и небольшие фирмы.

На формат и место проведения влияет повод праздника. Годовщина фирмы может быть отмечена фуршетом, для круглой даты или достижения лучше организовать банкет, а для поощрения сотрудников можно заказать прогулочный теплоход.

Не рекомендуется выбирать ресторан национальной кухни. Блюда могут понравиться не всем. В стильных ресторанах трудно изменить интерьер в соответствии с темой праздника.

Раут

Раут — это мероприятие для деловой и светской элиты, как правило, без танцев. Сегодня, однако, на раутах начали танцевать. Организуя раут, особое внимание надо уделить оформлению зала, сервировке, музыкальному оформлению. Место должно соответствовать празднику и выглядеть значимо.

Маленький ресторан — не самое подходящее место для многолюдного раута, поскольку цель раута — общение и гости должны иметь возможность передвигаться и общаться в небольших группах.

Часто на рауте организуются карточные игры, камерные концерты, розыгрыши и конкурсы. Для показа моделей понадобится подиум. Для дегустации лучше отвести отдельное место.

Надо также предусмотреть тихое место, где гости смогут отдохнуть от шума, например, уголок с камином.

Особое внимание следует уделить кухне, классификации и уровню повара, широкому ассортименту закусок и напитков.

Дресс-код

Дресс-код диктуется причиной прихода и уровнем ресторана. Одно дело вы зашли в ресторан перекусить, другое — отправились туда на свидание или банкет.

Посещение ресторана в вечерние часы предполагает иной стиль одежды, нежели днем, однако не стоит забывать, что ресторан в первую очередь заведение питания, а не клуб или дискотека.

Если вы приглашены, то чем красивее и праздничнее ваш наряд, тем большее уважение вы выражаете пригласившему.

Приглашение

Форма приглашения в ресторан зависит от ситуации, состава гостей и характера мероприятия.

Девушку на свидание, друзей на вечеринку, коллегу и родственников можно пригласить по телефону, при встрече или письмом. Пригласить по СМС можно лишь очень близкого знакомого.

В приглашении укажите повод встречи, чтобы гости или друзья могли подготовиться, выбрать подарок, цветы, рассчитать время, а также дресс-код, стиль праздника, например, маскарад и пр.

Если вы выбрали ресторан, предлагающий вегетарианские или диетические блюда, добавьте в приглашении строку, кому или куда следует сообщить о своих вкусовых пристрастиях. Чаще всего это приглашающее лицо или организатор.

В приглашении можно написать, что рассчитываете на присутствие гостя, но просите его подтвердить присутствие.

Организуя сюрприз, обязательно предупредите об этом гостей: праздник — сюрприз для юбиляра, не разглашайте ТАЙНУ!

Официальный прием требует соблюдения формальностей. Приглашение на бизнес-ланч передается либо лично, либо через секретаря.

Друзья могут передать устное приглашение один другому. Однако передавать приглашение через третьих лиц не принято. Например, на день рождения каждого гостя приглашают лично.

Официальное приглашение составляют от третьего лица: «ХХ приглашают», «ХХ приглашает», «ХХ имеет удовольствие пригласить». Официально приглашая пару, первым указывают имя мужа. Если имя партнера неизвестно, приглашают «Господина Королева с супругой».

На чайный стол приглашение составляется от первого лица. Письменное приглашение принято отправить по почте, однако допустимо передать лично, но не через третье лицо.

Приглашение на банкет следует отправить за 2–3 недели до мероприятия — в этом случае у гостей будет время ответить на приглашение.

Если гости не ответили на приглашение, а вам пора делать заказ, допустимо уточнить присутствие друзей и родственников.

Приглашающий может назвать дату встречи сам или узнать, когда удобно приглашенному.

Приглашать даму в ресторан надо заранее, а не в момент встречи. Назначая встречу, оговорите, где именно вы встретитесь: в зале за столиком, у входа и т. п.

Гардероб

Как и театр, ресторан начинается с вешалки — гардероба. Здесь пришедшие оставляют верхнюю одежду, шапки, шляпы, зонты, пакеты и сумки с покупками. Вносить эти предметы в зал ресторана не полагается. Менять обувь в ресторане необязательно, однако дамы нередко переобуваются — так удобнее. Переобуться можно возле гардероба, но не в туалетной комнате.

Дамская сумочка в гардероб не сдается, а вот кейс лучше сдать, если, конечно, содержимое не очень ценно — тогда лучше взять его с собой.

Головной убор и перчатки мужчина снимает при входе в здание. Женщина может снять перчатки возле гардероба и остаться в шляпе, но не в шапочке.

Мужчина сначала помогает женщине снять пальто, а затем снимает свою верхнюю одежду. На деловой встрече помогать необязательно, однако можно предложить свои услуги: «Разрешите за вами поухаживать». Женщина не обязана благодарить за помощь, хотя коллеге можно сказать «спасибо». При этом коллега лишь помогает с пальто, но не держит для женщины шарф или шапку.

Дама может остаться в помещении в шляпе на официальном приеме, но на обычный ужин это правило не распространяется.

Если в заведении нет гардероба, верхнюю одежду оставляют на вешалках при входе в зал. Если вы не нашли вешалку, спросите, где раздеться, у метрдотеля, но не берите одежду с собой за столик.

Куртка или плащ на спинке стула допустимы в заведениях фастфуда или кафе, но не в ресторане.

За границей действуют те же правила, но в связи с тем, что к посещению ресторана там относятся менее формально, куртку иногда берут с собой, женщина же может остаться в плаще.

Перчатки оставьте в кармане или в сумке — не берите их с собой, тем более не кладите на стол.

Перед зеркалом возле гардероба допустимо слегка поправить прическу, однако причесываться, поправлять макияж и одежду следует в туалетной комнате.

Покидая ресторан, мужчина помогает спутнице одеться, а затем одевается сам. Зачастую свою помощь предлагает гардеробщик.

Мужчина может поблагодарить его и, взяв у него одежду, сам помочь своей даме. Иногда гардеробщик помогает и женщине, и мужчине. В солидных заведениях подобная помощь входит в круг обязанностей гардеробщика.

Если гардеробщик помог надеть вам пальто, выйдя из-за стойки, и даже слегка почистил вашу одежду щеткой, логично дать ему на чай. Если вы не хотите платить, возьмите пальто и ограничьтесь «спасибо».

Если он взял из ваших рук мокрый зонт, стряхнул и убрал его, помог снять пальто, а проводя, сначала подал шарф, затем пальто и в конце концов зонт, ограничиваться «спасибо» некорректно. Чаевыми следует отблагодарить гардеробщика, вызвавшего вам такси.

Чаевые гардеробщику за границей составляют 20–50 центов, редко 1 доллар. В российских заведениях — 50–100 рублей.

В паре мужчина — женщина чаевые дает мужчина, женщина не достает кошелек. В группе девушек платить каждой не стоит, достаточно, если заплатит одна.

Богатой даме в вечернее время не дать чаевых нетактично, а от девушек в дневное время их никто не ждет.

Покидая ресторан, дама может надеть перчатки и шляпу уже в помещении, мужчина — лишь выходя на улицу.

Приветствие

Приветствуя вошедшую даму, воспитанный мужчина непременно встает. Если дама не протянула руку для приветствия, придется с этим смириться. Желая поцеловать даму руку, мужчина протягивает свою руку, слегка повернув раскрытую ладонь вверх, чтобы продемонстрировать женщине свое намерение.

Для поцелуя следует слегка наклониться, но не подтягивать руку дамы к губам. При этом достаточно лишь коснуться губами руки. Делать воздушный поцелуй руки нетактично.

Делать заказ до прибытия дамы не принято — лучше заказать бокал с напитком.

На бизнес-ланче, встрече с коллегами или деловом ужине первым должен прибыть пригласивший. Он занимает столик, а при появлении партнеров встает, выходит из-за стола навстречу и приветствует прибывших рукопожатием. Здраваться рукопожатием через стол нетактично, так же как и заставлять прибывших обходить стол.

Первым следует протянуть руку старшему по статусу, главе делегации или более знакомому коллеге. Женщины не имеют в деловой обстановке привилегий в рукопожатии, они пожимают руку согласно табели о рангах, а не первыми, как в светской ситуации.

Если коллеги уже виделись в этот день и встретились за ланчем, вставать и здраваться за руку не стоит, достаточно приветствия или кивка головы. Вставая из-за стола, присутствующие выражают особое уважение прибывшим.

В дружеской компании трапезу можно начать, не дожидаясь опаздывающего. Опоздав к началу трапезы, можно ограничиться общим приветствием, либо, особенно если друзья давно не виделись, поздороваться с каждым за руку, либо — в случае большого стола — за руку с соседями и кивком головы с далеко сидящими.

Пожимать руки гостям, занятым раками или другим блюдом, употребляемым руками, не стоит.

Опаздывая, не принято прерывать тост, лучше тихо занять свое место, а затем извиниться.

Приветствовать и протягивать руку опоздавшему гостю с набитым ртом не полагается. Прожуйте и поздоровайтесь.

Представление

Незнакомых друг с другом гостей необходимо представить. Этим занимается хозяин праздника или кто-то из его родственников или друзей.

Если кто-либо из гостей привел незнакомого виновнику торжества спутника, он сам представляет его хозяину.

При большом количестве гостей представлять каждого не стоит — достаточно познакомить соседей по столу, но они могут представиться и сами.

Общие правила: мужчину представляют женщине, младшего — старшему, лицо, занимающее более низкое положение, — более именитому и влиятельному лицу. Возможно также взаимное представление: «Ольга Петровна — это Мария Викторовна. Мария Викторовна — это Ольга Петровна. Я думаю, вам будет о чем поговорить».

Детей и супруга следует представить гостям, а родителям — гостей. В случае знакомства двух пар следует избежать перекрестного рукопожатия. Первыми протягивают руку друг другу женщины. Затем женщины — мужчинам. И наконец — мужчины. При этом наиболее часто женщины находятся справа от мужчин.

В момент представления мужчина может поцеловать даме руку, но целовать ручку юным особам, например, приглашенной дочери, не стоит, это может ее смутить.

Если имена представляемых произнесены, повторять их при рукопожатии не стоит. Однако, если представляющий ограничился объяснением: «Это моя тетя» или «Это мой коллега», — следует произнести свое имя.

В классическом варианте представленным лицам следует обменяться несколькими нейтральными фразами, однако в неофициальной обстановке допустимо сказать, что вы рады познакомиться и в течение вечера непременно пообщаетесь.

Говорить, что вы много слышали о родственниках или друзьях юбиляра, не стоит, однако комплимент: «Приятно познакомиться. Рада, что у Сергея такие друзья», — может оказаться кстати.

В дружеском и молодежном кругу гостей часто представляют по имени, с согласия сторон может быть сразу начато общение на «ты».

Если гости уже сидят за столом, начата трапеза или произнесены тосты, опоздавший либо незаметно занимает свое место за столом, здоровается с соседями и поздравляет виновника торжества позднее, либо сразу направляется к нему. В этом случае хозяин торжества либо представляет собравшимся особо почетного гостя и благодарит его за визит, либо принимает поздравления и приглашает гостя к столу.

В небольшой компании опоздавшего представляют собравшимся. При этом здороваться с каждым за руку и представлять гостей, уже сидящих за столом, не стоит. Опоздавший должен ограничиться общим приветствием и кивком головы. Если же пришедший обходит

присутствующих по кругу для приветствия или личного представления, мужчины приподнимаются для рукопожатия, а женщины остаются сидеть. Вставая, мужчины берут левой рукой разложенную на коленях салфетку.

Рассадка

Правилам рассадки гостей следует уделить внимание во время праздничного банкета, свадьбы и т. п. Во время особо торжественного мероприятия места распределяются «по чинам». Перед входом в зал устанавливается планкарта рассадки, и гости занимают места по кувертным картам с именами.

На торжественном обеде хозяин вечера или лицо, в честь которого организован праздник, обычно занимает место во главе стола. Справа от хозяина располагается почетная дама.

Хотя во время дружеского ужина собравшиеся занимают места по интересам, следует придерживаться принятых правил и не сажать рядом мужа с женой или несколько женщин. Чередование за столом мужчин и женщин даст возможность ухаживать за дамами и помогать им.

На свадьбе, где за одним столом встречаются родственники двух разных семей, родня, давно не видевшая друг друга, пожилые родственники и молодежь, рассадке следует уделить особое внимание. Не следует сажать рядом мужей и жен. Родственников из двух семей лучше посадить вперемешку — так они быстрее познакомятся. Молодежь лучше посадить ближе к танцполу и звуковым усилителям.

На свидании психологи рекомендуют сидеть не друг против друга, а рядом, чтобы оказаться ближе. Однако на первых свиданиях за небольшим столиком лучше сидеть лицом к лицу — так проще вести разговор, поддерживать взгляд и соблюдать личную дистанцию.

В компании следует уделить внимание темам, интересным всем, а не переговариваться лично.

Меню

Самым распространенным меню в ресторане является *A La Carte*. Блюда в меню располагаются по категориям с указанием цены.

Меню *Table D'Hôte* предлагает посетителям выбрать по одному блюду из каждой категории («Закуски», «Супы», «Горячие блюда», «Десерты»). Цена заказа фиксирована и не меняется в зависимости от выбранного блюда.

В меню *Prix Fixe* гостям предлагается набор блюд по установленной цене. У нас оно известно под названием «Меню дня».

В дорогих ресторанах цены в меню могут не указываться — только на особые блюда.

Иногда заведение предлагает дегустационное меню — из маленьких порций разных блюд, которые часто подают с подходящими винами. Их предлагает шеф-повар, они являются дополнением к основному обеду.

О видах меню заведения может сообщить официант. Он приносит меню каждому гостю и предлагает выбрать напиток, который будет сервирован до подачи блюд.

Карту вин и спиртных напитков, а также десертную карту обычно подают отдельно. Иногда напитки или десерты могут быть внесены в общее меню в конце списка.

Делая заказ, принято сначала выбрать напитки, затем закуски и горячее, а десерт — по окончании трапезы, для чего официант еще раз приносит меню. Но не будет ошибкой заказать все сразу.

Из меню *A La Carte* в официальной ситуации или на встрече с малознакомыми людьми лучше сделать классический выбор: по одному блюду из разных категорий. Не стоит удивлять спутника необычным выбором на первом свидании или партнеров во время деловой встречи, так же как и рассказывать им о своей диете. Ресторанные правила не запрещают выбрать любые блюда, например, две закуски и ни одного горячего. В этом случае следует предупредить официанта, когда их лучше подать, например, одну из закусок одновременно с горячим для спутника.

На сегодня сформировалась общая схема подачи блюд: холодные закуски, первое блюдо (суп), горячие закуски, вторые горячие блюда — рыбные, вторые горячие блюда — мясные, десерт — сладкое блюдо, сыр, свежие фрукты, кофе. Однако любую из категорий можно пропустить.

Если сотрапезники выбирают блюда из разных категорий, стоит предупредить официанта, что блюда можно подать одновременно,

иначе блюдо каждой следующей категории будет подано лишь после того, как доедено из предыдущей.

Если блюда в меню неизвестны или вы сомневаетесь, как их подадут, допустимо выяснить детали у официанта. На встрече с деловыми партнерами удобнее выбрать хорошо известные блюда. Особое внимание следует уделить блюдам необычной, высокой и национальной кухни.

В паре мужчина — женщина вопрос официанту задает мужчина, на встрече деловых партнеров — хозяин вечера, т. е. пригласившая сторона.

Если вы приглашены, не следует выбирать самые дорогие и самые дешевые блюда. Нетактично рассчитывать на оплату дорогих кушаний, заказ же самого дешевого может обидеть пригласившего.

Выбирая меню, следует учитывать возраст и вкусовые наклонности приглашенных. Хозяева праздника будут выглядеть на высоте, если тщательно продумают меню.

Не стоит увлекаться редкими блюдами, если только вы не организовали банкет с подачей блюд высокой кухни. Меню должно соответствовать общим вкусам и уровню гостей.

Не стремитесь «укормить» гостей — праздник должен запомниться не только угощением.

Недостаток еды тоже испортит настроение. Все хорошо в меру!

Для детей предусмотрите особое меню. Если вы знаете, что среди гостей есть вегетарианцы, закажите для них несколько специальных блюд.

Напитки

Выбор

Выбор напитков зависит от состава собравшихся и ситуации. Так, на свидании, особенно первом, не следует заказывать крепких напитков. Лучшие атрибуты свидания — вино, шампанское, коктейли или безалкогольные напитки. Пиво на свидании допустимо, если даме нравится этот напиток. Но лучше заказать пиво в дружеской компании или в семейном кругу.

Во время свидания, семейной или дружеской вечеринки каждый выбирает напиток для себя или, по договоренности, один сорт вина или бутылку шампанского. Настаивать на своих вкусах не стоит. Выбирая сорт шампанского, следует поддержать выбор дамы. Пригласившая сторона не должна ограничивать выбор приглашенных.

Если посетители сомневаются в подборе вина к блюду, стоит попросить совета у официанта. Или же сделать классический заказ: красное вино к мясу, а белое — к курице и рыбе.

О вине или другом напитке определенной марки или года производства сообщается официанту. Заведение, где нет нужного напитка, предлагает сходный по вкусу или имеющийся в наличии.

Учитывать ли советы официанта или сомелье — личное дело клиента.

Деловая встреча и в дневное, и в вечернее время не предполагает заказа спиртного. В конце переговоров допустимо заказать бокал вина. Пригласившая сторона предлагает: «Разрешите вас угостить», «Разрешите предложить бокал вина». Спрашивать, какой напиток предпочитает партнер, не полагается. Лучше внести предложение: «Разрешите предложить виски», — тогда партнер сможет в ответе выразить свои пожелания: «Не откажусь» или «Я предпочитаю...»

Дегустация

Дегустация позволяет оценить качество вина: не пахнет ли оно плесенью, нет ли крошек от пробки. Во время дегустации не полагается просить другую бутылку, если вы выбрали не то вино. Ошибка в выборе полусухого или сладкого сорта — не повод для открытия новой бутылки. Придется сделать новый заказ, доплатив.

Специалисты могут также оценивать вкус и аромат хорошо известного им вина определенного года или урожая, выполнение правил хранения и подачи.

Если вы никогда не дегустировали вина, не изображайте знатока, приносиваясь к бокалу. Лучше вести себя естественно и оценить вкус напитка.

Тост

Тосты — здравицы и хвалебные речи — древний обычай, изначально связанный с принесением жертв богам.

Слово *тост* пришло к нам из английского: *toast* — застольное пожелание. Существует мнение, что в средневековой Англии в бокал с вином и виски опускали подсушенный хлеб (*tost*), чтобы придать напитку вкус и аромат. Ожидая, пока хлеб размокнет, англичане рассказывали друг другу притчи и легенды. По другому предположению, слово *тост* связано с английским обычаем первой половины XIX века ставить перед выступающим с речью стакан напитка с поджаренным ломтиком хлеба.

Тост — неперенный атрибут застолья. Темы, текст, интонация тоста выбираются в зависимости от ситуации. Почувствовать себя уверенно и непринужденно во время произнесения речи поможет небольшая домашняя репетиция. Чтобы не сбиться, позволительно оформить текст тоста в виде открытки или поздравительного адреса и прочитать его.

Человек, к которому обращен тост, обычно выступает с ответной речью — исключением являются особо важные персоны. На все пожелания можно ответить одним тостом.

На свидании в ресторане первым обычно произносит тост мужчина, но, если женщина взяла инициативу в свои руки, перебивать не стоит.

На официальных приемах тост произносится в торжественной форме и включает в себя приветствие в адрес почетного гостя, пожелание собравшимся гостям процветания и счастья и заверения сторон во взаимности дружественных чувств.

Почетный гость произносит ответный тост с выражением благодарности за оказанное гостеприимство и выражает заинтересованность во встрече.

Напитки, сочетающиеся с тостами, обращенными к уважаемой персоне, президенту, коронованной особе, а также в честь руководства или молодоженов, принято выпивать до дна, выражая этим свое уважение.

Отказ поднять бокал в чью-либо честь — значит проявить неуважение. Даже если вы непьющий, следует сделать вид, что вы готовы осушить бокал и хотя бы пригубить напиток.

На официальных завтраках, обедах и ужинах чокаяться не принято. Следует поднять бокал вместе с другими гостями чуть выше и держать контакт глазами. Если же бокалы соприкасаются, то мужчины держат бокалы ниже бокалов дам.

В зависимости от вида приема тосты произносятся либо после десерта, когда подается шампанское, либо через 10–15 минут после начала приема.

Не полагается произносить тосты чаще, чем раз в 10–15 минут.

Лицу, которому адресован тост, следует подождать, подняв бокал, пока не выпьют все гости, и лишь после этого пригубить напиток.

Первый тост адресуется виновнику торжества или руководителю высокого ранга. На приеме в честь высокого гостя гость произносит следующий благодарственный тост.

Если за столом присутствует тамада, хозяин торжества передает ему слово для ведения застолья после первого тоста.

Тамада (распорядитель пиршества) определяет порядок выступлений присутствующих. Первыми говорят тосты самые почетные или старшие гости.

Тосты и здравицы на званом обеде в честь знатных особ произносятся стоя.

Мужчина, в честь которого произносится тост, обращенный лично к нему, должен встать и выслушать стоя. Женщинам можно не вставать.

Если мужчина говорит от лица собравшихся мужчин, то с поднятыми бокалами встают все мужчины, присоединяющиеся к сказанному.

Во время тоста гости прекращают трапезу и разговоры. Отпивать из бокала до завершения речи не полагается.

Первым поднимает бокал выступающий. Если произносящий тост начал речь, не взяв бокал, то остальные слушают пожелания без бокалов в руках, поднимая их лишь в конце речи.

Помните: тост не поднимают и не выпивают — его произносят. Пьют напитки, а поднимают бокалы.

Провозглашать тост с коктейлем не принято, позволительно с виски, пуншем, пивом, десертным вином или портвейном.

Тамаде стоит помнить: произнесение тостов — дело добровольное. Не каждый обладает достаточным красноречием или смелостью

выступать публично. Уговаривать, а уж тем более требовать от соседей по столу произнесения речи нетактично.

Заставлять пить спиртное не принято.

Оптимальное время на один тост — три минуты. Не стоит томить гостей слишком длинной, запутанной речью.

Любителям активной жестикуляции во время произнесения речи следует быть особенно осторожными — жесты отвлекают от слов, да и руки заняты бокалом.

Заказ

После выбора блюд присутствующими заказ озвучивает пригласившая сторона или каждый за себя. На свидании заказ делает мужчина. Если у девушки возникли вопросы, полагается передать их через спутника, а не обращаться к официанту напрямую. Это правило современные женщины нарушают особенно часто.

Заказывая, сначала следует назвать выбор гостя или спутницы, затем свой.

Даже зная вкусы спутника, делать заказ до его прибытия не стоит — лучше заказать бокал вина или чашечку кофе и подождать.

В кругу семьи и друзей, несомненно, удобно заказать любое, даже самое редкое или сложное блюдо, даже если вы не знаете, как именно его следует употреблять. Удивлять партнеров в деловой обстановке не рекомендуется. Во время делового ужина лучше сделать классический заказ: холодную закуску и горячее блюдо.

Если вы собираетесь поговорить, следует предупредить официанта, когда лучше подать закуски и горячее.

Если вы приглашены, обратите внимание на ценовую категорию блюда — по силам ли его оплатить пригласившему вас?

На свидании допустимо уточнить, готов ли мужчина заплатить за дорогое блюдо: «Как ты думаешь, стоит ли мне заказать вот это?» Мужчина либо предложит вам сделать любой выбор и попробовать, либо найдет повод изменить заказ.

Если в ресторане не оказалось выбранного вами блюда меню, уточните у официанта, чем его заменить. Рассерженно покидать ресторан нетактично. Пригласившей стороне не стоит извиняться перед партнером — на деловой ужин можно заказать и другое блюдо.

А вот перед девушкой следует извиниться и предложить выбрать другое кушанье или пойти в другой ресторан.

Изменить заказ непросто, так что сначала подумайте, затем сделайте заказ.

Если вы по ошибке заказали две закуски и ни одного горячего блюда, в ответ на уточнение официанта спокойно сообщите, что вы хотите заказать именно такую комбинацию.

Приборы

Умея пользоваться столовыми приборами, вы почувствуете себя за столом уверенно, это позволит максимально насладиться трапезой и продемонстрировать хорошие манеры.

Если вы незнакомы с блюдом и неуверенно владеете приборами, потренируйтесь, прежде чем отправитесь на банкет, в ресторан национальной кухни, на свидание или важную встречу.

Приборы для основного горячего блюда называют «столовыми». Это широко известный нож для мяса или рыбы, вилка и ложка.

Приборы различаются в зависимости от блюда, к которому их подают. К закуске и некоторым горячим блюдам, например, к яичнице и блинам, подаются закусочные приборы. Закусочный нож короче привычного, его длина равна диаметру закусочной тарелки.

Ножи сервируют острием к тарелке, а вилки зубцами вверх. Концы ручек приборов зрительно должны находиться на одной прямой линии.

Для десерта существуют небольшая десертная ложечка, маленький нож и вилка с тремя зубчиками. Десертные нож и вилка используются, если подан торт, пирог, дыня, арбуз, а также сыры.

Десертная ложечка подается к сладким блюдам: мороженому, пудингу и др. К мороженому могут принести плоскую ложечку, похожую на лопатку.

С фруктами подаются фруктовый нож и вилочка с двумя зубцами.

Если в момент рассадки на столе уже лежат приборы, трогать их не следует. Если вы закажете блюдо, требующее других приборов, их принесут, а лишние уберут. Если приборов все равно осталось слишком много, для каждого следующего блюда следует брать крайний, дальний от тарелки прибор.

Приборы справа от тарелки берут и держат во время трапезы правой рукой, а слева — левой. Даже если вы левша, менять приборы местами не полагается. Исключение составляют так называемые мягкие блюда, например, овощи или омлет, а также блюда из рубленого мяса, которые не принято резать ножом (котлеты, тефтели) или пельмени. В этом случае вилку позволительно взять в правую руку и есть только вилкой.

Европейцы едят мясо, постепенно отрезая части от большого куска с помощью ножа и вилки. Американцы же сначала режут мясо на кусочки, а затем переключают вилку в правую руку.

Приборы для десерта и фруктов часто располагают за столовой тарелкой параллельно один другому. Десертный прибор берут той рукой, в какую сторону расположена ручка.

Нож для масла находится на краю тарелочки с хлебом, параллельно или перпендикулярно кромке стола.

Во время банкета с обслуживанием или рассадкой по кругу к каждому новому блюду подается другой сорт вина, при этом бокалы меняются. Один прибор со специями подается на двух гостей.

Любое национальное блюдо допустимо есть ножом и вилкой. Если поданы только палочки, можно попросить официанта принести обычный прибор. Извиняться за неумение не следует. Если вы оказались за столом с партнером из этой страны, можно обсудить с ним особенности использования приборов, однако говорить, что эти приборы неудобны, не стоит.

Не полагается наклоняться к тарелке. Вилку или ложку следует подносить ко рту.

Использованный столовый прибор не должен коснуться скатерти. Если в трапезе наступила пауза, нож и вилку надо опереть на край тарелки зубцами вниз.

Закончив трапезу, нож и вилку кладут параллельно друг другу — как стрелки часов, показывающие 12.00.

Салфетка

Полотняная салфетка как элемент сервировки стола располагается на закусочной тарелке перед каждым гостем. Обычно салфетка накрахмалена и оригинально сложена.

Умение или неумение использовать салфетку сразу отличает гостя. Независимо от торжественности ужина снимать заранее салфетку с тарелки не полагается, так же как и отложить ее в сторону или разместить меню на закусочной тарелке.

В ожидании подачи блюд не следует накручивать салфетку на палец, распрямлять ее, играть, рассматривать узоры. Когда начинают разносить блюда, салфетку надо развернуть и положить на колени. Не

стоит закреплять салфетку на груди или на шее, даже если вы боитесь за костюм или платье.

Салфетка складывается вдвое, но не ровно пополам — лучше, чтобы нижняя часть была длиннее верхней: тогда грязь попадет не на одежду, а лишь на нижний слой салфетки.

Салфетка, лежащая на коленях, предназначена для вытирания кончиков пальцев по завершении трапезы. Во время еды используют бумажные салфетки. Полотняной салфеткой не стирают помаду с губ и не вытирают рот, подняв салфетку с колен.

Если салфетка упала, официант приносит новую. Если официант не заметит сам упавшую салфетку, чистую салфетку следует попросить.

Закончив трапезу, сначала следует использовать салфетку и лишь затем выйти из-за стола.

Покидая стол, салфетку оставляют на столе, справа от тарелки. Неверно оставлять салфетку на сиденье или спинке стула, а тем более класть в тарелку.

Не полагается складывать салфетку по стрелочкам, как она лежала изначально, даже если вы ею мало пользовались.

Беседа

В ресторане трапеза сочетается с общением. Классическое правило: три кусочка — реплика. Тема определяется ситуацией и составом гостей. Однако медицинские темы, политика и споры считаются табу.

Во время свидания или дружеской вечеринки вопросы, требующие ответа, лучше задавать при подаче закусок и десерта. На деловой встрече разговор может вестись либо после заказа и перед подачей блюд, либо после десерта. Прерывать трапезу деловыми разговорами не следует.

Во время рассказа не размахивайте ножом и вилкой. Говорите так, чтобы вас слышал собеседник, но не так громко, чтобы привлечь внимание посетителей за соседним столом. Не полагается хохотать на весь зал, даже если вы собрались в дружеской мужской или женской компании.

Размещение за столом играет важную роль в процессе общения. Рассадка рядом способствует дружескому расположению, но во время деловой встречи или первых свиданий лучше занять места друг против друга, чтобы держать контакт глазами и сохранять дистанцию.

Число тем для общения на торжественных мероприятиях ограничено. Разговор ведется со всеми гостями. Если гостей много, небольшие группы или соседи общаются друг с другом. Важно, чтобы никто не остался в одиночестве, поэтому шептаться или затрагивать личные темы не полагается.

Поддерживайте разговор и выражайте внимание взглядом, мимикой, легким наклоном вперед.

Во время подачи блюд или уборки посуды важный разговор прерывается.

Ругаться, выяснять отношения за столом не стоит. Анекдот, несомненно, развеселит присутствующих, но его лучше рассказать в момент ожидания блюда, но не во время еды, чтобы не смеяться с набитым ртом. На семейном обеде не следует уговаривать ребенка доесть порцию. Воспитанием лучше заняться дома, а в ресторане заказать его любимую еду. Если ребенок испачкался, не торопитесь прилюдно отчитывать его.

Основы поведения

Вежливость, желание провести приятный вечер за вкусной трапезой в приятной компании — вот основа правил поведения в ресторане.

К столу следует придвинуться на расстояние одной ладони. Не полагается класть локти на стол, разваливаться на стуле, класть ногу на ногу и низко наклоняться к тарелке. Слегка откинуться на спинку стула допустимо лишь при смене блюд.

Свободную руку во время еды не следует опускать под стол на колени.

Иногда в заполненном ресторане вас могут посадить за чужой столик. Знакомиться в этом случае необязательно — достаточно поздороваться. Допустимо также пожелать соседям приятного аппетита. Покидая стол, следует вежливо попрощаться. Постарайтесь не обращать внимания на их разговор, ведите свою беседу. Не принято

спрашивать совета у случайных соседей по поводу выбора напитка или блюда, даже если в их тарелках именно то, что вы хотите заказать.

Привлечь внимание официанта можно взмахом руки или кивком. Подзывать официанта окриком, щелканьем пальцем, а тем более стуком столового прибора о тарелку нетактично.

Разговаривать по телефону за столиком — дурной тон. По возможности не отвлекайтесь на звонки или, извинившись перед присутствующими, попросите перезвонить вам позже. Если это неотложный звонок, следует отлучиться из-за стола, еще раз извинившись.

Прежде чем направиться из-за стола в туалетную комнату, извинитесь перед спутником и сообщите, что быстро вернетесь: «Извини, я ненадолго». Если за столом несколько человек, разрешение условно просят у всех присутствующих: «С вашего позволения, я ненадолго отлучусь». При этом разрешения ни хозяева, ни другие гости давать не обязаны.

Во время свидания у партнера можно уточнить, где находится туалет: «Я бы хотела попудрить носик, ты не знаешь, где?» Спрашивать окружающих не принято — лучше уточнить у персонала.

Если вы больны, то принимать приглашение не всегда тактично. Если вы простужены и вас мучит кашель, следует удалиться из-за стола. Выбегать каждый раз из-за стола неудобно, так что чихайте и кашляйте как можно незаметнее. А вот сморкаться за столом неприлично, даже в виде исключения. Не помешает извиниться перед соседями, тактично добавив, что вы не хотели пропустить мероприятие. Прикрывать рот салфеткой, так же как и сморкаться в нее, моветон.

Пользоваться зубочистками за столом не принято, даже если они стоят на столе, — лучше воспользоваться ими, взяв в туалетную комнату.

Если вы встретили в ресторане знакомых, достаточно приветствовать друг друга кивком. Если знакомый подошел к вашему столику пожать руку или кратко переговорить, и мужчине, и женщине следует встать. Знакомить подошедшего со своими спутниками следует, лишь если вы приглашаете его присесть за ваш столик. Присаживаться за столик без приглашения нетактично — как и

напрашиваться на представление или представляться самому, пока вас не пригласили и не представили.

На деловой встрече использовать средства коммуникации вроде планшета допустимо, но не во время трапезы. Размещать на столе ноутбук в ожидании подачи блюд не полагается.

Поведение компании не должно досаждать окружающим. Громко говорить, перебивая друг друга, не полагается, так же как и флигельно знакомиться и отвлекать людей за соседним столиком.

Особое внимание следует уделить детям. Не стоит учить ребенка пользоваться ножом и вилок, если он не научился этому дома, или прилюдно отчитывать ребенка за ошибки, испачканный рот или одежду. Ребенок такой же посетитель ресторана, как и взрослый. Если у него упала салфетка или вилок, официант подаст новую — не лезьте за ними под стол.

Если вы стали объектом навязчивых приставаний, попросите официанта уладить инцидент.

Первым предлагает покинуть ресторан тот, кто приглашал. На свидании инициатива принадлежит мужчине, однако это не значит, что женщина не может предложить закончить ужин.

Мужчинам

Мужчинам не следует забывать о правилах галантности: подвинуть даме стул, следить за наполнением ее бокала, передать заказ дамы и имеющиеся у нее вопросы официанту, предлагать блюда, вести и поддерживать беседу.

Мужчинам не полагается занимать места за столом, пока не сядут дамы.

В присутствии женщин мужчины должны тщательно следить за лексикой и темами разговора. Не стоит увлекаться мужской тематикой, беседа должна быть интересна всем.

Если мужчина курит, ему следует извиниться, удаляясь в курительную комнату. Курить за столом не стоит, даже если вам предложили пепельницу.

Во многих заведениях курить не принято, так что следует уточнить у дамы, согласна ли она на посещение ресторана, допускающего курение.

Дамам

Помада оставляет следы на бокале или столовом приборе. Прежде чем начать трапезу, рекомендуется промокнуть рот бумажной салфеткой и отложить ее в сторону. Оттирать губы не стоит, так же как и использовать тканую салфетку, которую кладут на колени. Доставать зеркальце за столом не полагается — в случае чего можно посетить туалетную комнату.

Браслеты, особенно крупные, часто мешают во время трапезы. Лучше поднять их повыше, чтобы не греметь о стол.

Сумочку независимо от размера лучше расположить на спинке стула, на специальном крючке с краю на столе или сзади на сиденье стула. На стол со своей стороны допустимо положить лишь небольшую сумочку-клатч. На вечерний прием берут миниатюрную замшевую или кожаную сумочку или клатч. На неформальную встречу можно взять небольшую сумочку с короткими ручками или недлинным ремешком.

Диета считается тактичным поводом для отказа от частного приглашения в ресторан, при этом объяснять причину нет нужды. На праздничном банкете даме, придерживающейся диеты, следует самой выбирать доступные блюда. Можно заказать вегетарианское кушанье.

Прическу, макияж, помаду и пудру поправляют в туалетной комнате. Доставать зеркальце за столом и рассматривать себя в зеркалах интерьера или в гардеробе не принято.

Оплата счета

Оплата счета — важный момент. Сомнения относительно размера чаевых, недоговоренность о том, кто оплатит вечеринку, испортят впечатление.

Во избежание неловкости удобно, если все заранее знают, кто именно платит.

Обычно платит пригласившая сторона. Девушка вправе рассчитывать на оплату счета пригласившим ее на свидание мужчиной, однако можно уточнить планы молодого человека.

Если девушка не согласна, чтобы за нее платили, ей следует открыто заявить: «Я заплачу за себя сама». Если между молодым

человеком и девушкой дружеские отношения, счет можно оплатить «по-дружески», т. е. поровну или каждый отдельно за свой заказ.

Нетактично спрашивать, кто будет платить в момент ознакомления с меню и выбором блюд.

Коллегам и деловым партнерам не следует принимать участие в оплате счета, лучше сделать ответное приглашение.

Ланч с коллегами предполагает, что каждый платит за себя.

Если присутствующие платят раздельно, об этом стоит предупредить официанта — он выпишет несколько счетов.

Обычно официант подает счет мужчине или лицу, сделавшему заказ. Лишь в случае финансовых затруднений мужчины женщина может взять оплату счета на себя.

Если счет оплачивает женщина, мужчина может либо получить от нее заранее нужную сумму, либо передать ей счет, принесенный официантом. Можно также предупредить официанта, и он сразу передаст счет даме.

Практикуются разные формы поведения официантов. Некоторые, предложив счет, удаляются и возвращаются за оплатой, тогда как другие ждут возле столика. Если у посетителей возникла необходимость обсудить, кто платит, допустимо сказать официанту, что вы позовете его позже.

Чаевые

Платить ли официанту чаевые — небольшую сумму сверх счета, в знак благодарности за качественное обслуживание?

Чаевые — добровольная благодарность клиента, и решение оставлять их — ваше личное дело.

На чай стоит оставить, лишь если вы довольны обслуживанием и кухней. Официант достоин благодарности, если он быстро выполнил заказ, терпеливо и вежливо ответил на вопросы, быстро откликнулся и вы довольны его сервисом.

Выражение «дать на чай» появилось в России в XIX веке, когда высказывание «они вместе чай пить ходят» обозначало хорошие, дружеские отношения между людьми и было более значимо, чем, например, «дать на водку». Толковый словарь Дмитрия Ушакова

трактует выражение «на чай» как «награждение за мелкие услуги сверх жалованья».

В Европе чаевые называют *tips*. Согласно легенде, в 30-е годы XVIII века высшее общество Англии часто проводило послеобеденное время в так называемых «чайных садах». Там на столиках стояли коробочки с надписью «T.I.P.S.» («To Insure Prompt Service») — «для быстрого обслуживания». Опустив монетку, посетитель быстро получал горячий чай.

Чаевым следует уделить особое внимание. Слишком маленькие чаевые расстроят услужливого официанта, чрезмерно большие — удивят. У нас вряд ли откажутся от больших чаевых, а вот в большинстве европейских стран большая, чем принято, сумма неуместна и может даже оскорбить.

В европейских заведениях посетители оставляют около 10 % от размера счета — как и в современной России. Однако часто размер чаевых зависит от типа заведения и неписаных правил, сложившихся в кругу частых посетителей.

В ресторане, где счет в среднем составляет около 1000 рублей, приняты чаевые в 10 %, если более 3000 рублей, то большинство гостей оставляют чаевые в размере 500 рублей за двух гостей.

Расплачиваясь по счету в 300–350 рублей, достаточно оставить 20–30 рублей или ничего. Не будет ошибкой довести сумму счета до ближайшего «круглого числа». В вечернем заведении со счетом в 900 рублей официанту скорее всего достанется 100 рублей.

У нас в стране самые большие чаевые обслуживающий персонал получает в Москве. Если обслуживание понравится, то, где бы вы ни были, оставьте 10 % от счета.

Если вам не понравился сервис, оставьте на блюде несколько мелких монет, чтобы выразить свое недовольство.

В некоторых заведениях чаевые могут быть включены в счет. В этом случае в меню появится запись: «чаевые включены в стоимость обслуживания» (англ. *tips included*, фр. *servis compris*, нем. *trinkgeld inberifen*). В этом случае оставлять что-то дополнительно не нужно. При заказе банкета чаевые за обслуживание часто включаются в счет.

Иногда в счете можно увидеть фразу: «Вознаграждение официанту приветствуется, но всегда остается на ваше усмотрение». Действуйте на свое усмотрение!

Если надпись на счете призывает оценить работу официантов чаевыми или клиент готов отблагодарить за хорошее обслуживание, но расплачивается кредитной картой, чаевые оставляют наличными, после того как произведена оплата или подписан чек.

Решение о чаевых принимает клиент. В дружеской компании допустимо обсудить вопрос о чаевых, но уточнять мнение деловых партнеров, а также приглашенной дамы не принято.

Друзья или коллеги, оплачивающие счет поровну, обсуждают и делят чаевые. В случае оплаты отдельных счетов каждый решает сам.

Нетактично щеголять перед дамой чрезмерными чаевыми. Оставляя на чаевые большую сумму на глазах дамы, будьте готовы потратиться и на нее, иначе вы вызовете обиду.

Коктейль

«Коктейль» — наиболее распространенная форма приема. Коктейль организуют во время встреч с видными зарубежными государственными деятелями или деятелями культуры, в дни работы конференций или симпозиумов, при встрече и проходах делегаций и т. п. Коктейль иногда проводят перед официальным обедом или ужином.

Коктейль может быть организован и в честь дня рождения, и в честь важного события, например, запуска новой линии товаров, открытия филиала, премии и пр.

Цель коктейля — неформальное общение с партнерами, налаживание контактов, связей.

На коктейле необязательно знакомиться и общаться со всеми, однако следует поприветствовать хозяев приема. В беседе не полагается затрагивать личные или секретные темы, чтобы каждый из присутствующих мог присоединиться к разговору.

Допустимо представиться самому, но представляться лицам более высокого ранга, почтенного возраста не следует.

Коктейль длится около двух часов. В приглашениях на коктейль часто бывает обозначено время не только начала, но и окончания. Гости могут приходить и уходить с коктейля в любое время. Деловой или официальный прием покидать полагается согласно субординации, не ранее почетных и более высоких по рангу гостей.

С корпоративного коктейля также не полагается уходить раньше руководства — так же как и появляться после начальства.

Свое название этот вид приема получил от основного подаваемого в этот вечер напитка, однако могут быть поданы и другие алкогольные напитки.

Коктейль начинается между 17 и 19 часами, является вечерним, но не официально-торжественным. Коктейль часто выбирают при большом количестве гостей. Высокие (в силу того, что мероприятие проводится стоя) столики расставляются возле стен, колонн. Гостям могут быть предложены несколько столов, за которыми можно сесть.

Закуски, которые легко взять деревянными или пластмассовыми шпажками, мини-вилочками или палочками, разносят официанты или выставляются на коктейльном столе и представляют собой небольшие «на один укус» кушанья: бутерброды-канапе, небольшие сэндвичи, тарталетки с салатами или икрой, орехи и фрукты.

Могут быть поданы и горячие закуски, например, маленькие котлетки, шашлычки.

На десерт подают печенье или пирожные. В конце приема предлагается кофе.

Напитки разносят официанты. Их можно также заказать в бар-буфете. Салфеткой, поданной вместе с коктейлем, следует обернуть бокал. В первые 15 минут гостям могут быть предложены безалкогольные напитки, соки, минеральная вода, затем — крепкие и в конце приема — вновь безалкогольные.

Дресс-код задается в приглашении самим словом «коктейль». Одежда для мужчин — костюм и темных, и светлых тонов. Для женщин — платье для коктейля, легкий брючный костюм. Платье для коктейля — короткое и средней длины, часто однотонное, но для менее формальных мероприятий допустимо яркое и нарядное платье из шелка, атласа и шифона с короткими рукавами или без рукавов. В последнем случае платье часто дополняется шалью или пиджаком.

В ресторане для проведения коктейля организуется отдельный зал.

Коктейль подается с соломинкой. Не полагается выцеживать напиток из стакана до последней капли — лучше взять новый бокал. Не следует, однако, злоупотреблять алкогольными коктейлями. Во время приема важно сохранить репутацию и вид. Классическая норма — один коктейль за вечер.

Фуршет

Фуршет — вечерний прием, который проводится с 17.00 до 19.00.

Название приема происходит от французского слова *fourchette* (вилка). Блюда расставляются на столе, и гости набирают вилками закуски в свои тарелки.

Гостей встречают хозяева или организаторы мероприятия. Встречающим необязательно находиться возле входа. На фуршет можно прийти в любое время, достаточно встретить гостей у входа в зал в указанное время начала приема — затем гости сами поприветствуют хозяев в процессе вечера. Удобно, если метрдотель или сотрудник ресторана будет указывать гостям зал.

В отличие от коктейля на фуршете обычно подается меньше напитков, но больше закусок.

Тарелки ставят в начале фуршетного стола. Кушанье сначала перекладывают на тарелку и лишь затем съедают. Использованную посуду оставляют на столе либо убирают на специальные подносы. Количество подходов к столу не ограничено. Каждый раз следует взять новую тарелку.

На фуршете подают холодные и горячие закуски. В меню обычно предлагается 12–16 наименований холодных закусок и блюд и 1–3 наименования горячих закусок. Горячие закуски вносятся на подносах официантами примерно через 30 минут после начала банкета. Около подноса с горячими закусками выставляются тарелки и приборы: вилочки или шпажки.

Сыры подаются перед десертом. В конце приема — шампанское, мороженое и кофе. Десерт и шампанское разносят официанты, предлагая каждому гостю. Десерт вносят в зал через 15 минут после горячих закусок.

Не следует накладывать в тарелку и смешивать мясные и рыбные закуски, тем более десерт. Даже маленькие закуски полагается взять прибором, расположенным на блюде, но не рукой.

Горячие закуски перекладывают в тарелку, которую держат в левой руке. Каждый новый кусочек берется новой шпажкой, экономить не стоит.

Не следует ставить бокал на тарелку — ни когда идете к столу, ни когда относите посуду.

Если поданы грибы в кокотницах, следует взять левой рукой кокотницу за ручку с надетой на нее папильоткой, чтобы не обжечься, а правой — ложку и хлеб.

Не следует торопиться брать шампанское одновременно с десертом. Взять бокал следует после того, как пустая креманка или тарелочка из-под десерта убрана.

Дресс-код мероприятия определяется в приглашении, обычно он такой же, как и для коктейля.

Шведский стол

Шведский стол (или буфет) — один из самых демократичных способов сервировки. Блюда располагаются на столе, и гости набирают порции в свои тарелки — так будто бы угощались предки современных скандинавов. Напитки подаются официантами на заказ.

Шведский стол хорош для неофициальных приемов. Чтобы придать ему праздничности, можно украсить стол цветами.

Обычно шведский стол не указывается в приглашении. Дресс-код, указанный в приглашении, определяется поводом мероприятия.

Некоторые рестораны предлагают шведский стол не только на заказ, но и в определенные дни.

Выбирая кушанья, не полагается перемешивать холодную и горячую пищу. Количество подходов и порций обычно не ограничено. Для первого подхода к столу следует приглашение, например, после краткой приветственной речи.

Каждый раз, подходя к столу за кушаньями, следует взять новую тарелку, салфетку и приборы. Не стоит набирать слишком много, лучше подойти еще раз.

Соус или приправу принято размещать справа сверху тарелки, а левый верхний угол оставить для косточек от маслин или рыбы.

Использованные тарелку и приборы, сложенные на ней параллельно, следует оставить на столе — их уберет официант.

Стоит различать шведский стол как форму обслуживания гостей в вечернее время и завтрак в гостинице. Во время завтрака часто используют одну тарелку.

Правила обслуживания

Подача блюд

О подаче блюд в ресторане несомненно позаботится официант. Однако знание правил подачи поможет чувствовать себя уверенно и избежать всякого рода неловкостей.

Если в момент рассадки стол уже сервирован, не следует раньше времени трогать приборы, расправлять салфетку или переставлять бокалы.

Обычно блюда подаются на стол в порядке их предложения в меню и последовательности заказа. Выбрав несколько блюд одной категории, следует сообщить официанту, когда их лучше подать.

Допустимо попросить принести детское меню быстрее, особенно если в заведении имеется игровой уголок.

В дружеской компании или семейном кругу можно изменить последовательность подачи, предупредив официанта.

Во время банкета менять последовательность подачи по индивидуальному заказу не полагается. На свидании, особенно на первом, также лучше придерживаться заведенных правил.

Если по каким-то личным причинам вы все-таки решили изменить порядок подачи, сообщите об этом официанту.

Гость может пропустить подачу того или иного блюда. Вернуться к пропущенному блюду нельзя, однако в дружеской компании можно сделать дополнительный заказ.

Известны три основных метода подачи блюд: французский (в обнос), английский (с помощью сервировочного столика) и русский (на общий стол).

В большинстве заведений практикуется французский метод. В этом случае официант приносит готовое блюдо. Готовые, разложенные по порциям блюда подаются справа. Во время банкета с рассадкой по кругу некоторые блюда раскладываются на тарелки гостей из большого блюда официантом. Кушанья, раскладываемые на тарелки, подаются с левой стороны.

Иногда гости набирают себе порцию сами с блюда, подносимого официантом. При этом официант подходит к гостю слева и держит блюдо в левой руке. Если салат или другой гарнир прилип к

углублению ложки, достаточно очистить ложку скользящим движением вилки.

При подаче блюд должен соблюдаться температурный режим. Горячие блюда желательно подавать на разогретых тарелках, икру — в икорнице, в которой размещены стеклянная розетка и лед. Температура холодных закусок — до 14 °С, горячих — 75 °С, супов — 75–90 °С, горячих мясных и рыбных блюд — 65–75 °С.

Горячие закуски обычно подают в посуде, в которой они готовились, например, в кокотнице. Кокотницы ставят на пирожковую тарелку.

Большинство ресторанов европейской кухни предлагают широкий ассортимент вторых блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей в отварном, жареном, тушеном, запеченном и других видах.

Порядок подачи вторых блюд: рыбные, затем мясные и блюда из птицы, потом овощные, яичные, молочные.

Чаще всего заказывают 3–4 блюда: холодная или горячая закуска, первое блюдо, горячее рыбное или мясное блюдо и десерт. Обычно холодную закуску подают перед супом, а горячую — после него, но возможны и варианты.

Обед из пяти и более блюд подается в особо торжественных случаях. При этом после горячего мясного идет овощное блюдо или заказываются и холодная, и горячая закуски.

Английский метод предполагает подачу блюд на сервировочном столике и порционирование на глазах посетителей. Блюдо удобно располагается в левой части сервировочного стола, а тарелки справа. Официанты кладут кушанье на тарелки в следующем порядке: основной продукт, гарнир, соус, зелень. Тарелка подается с правой стороны и правой рукой.

Официанты стремятся сделать порции одинаковыми; если кому-то достанется чуть больше гарнира или меньший кусок, указывать не полагается.

Русский метод сервировки удобен для компании друзей. Холодные и горячие закуски и блюда расставляются на общем столе, и гости обслуживают себя сами. Не полагается брать кушанье с общего блюда своей вилкой. Порцию из общего блюда принято брать сверху или с краю, а не выбирать кусочки получше.

Соусы могут быть поданы для каждого гостя индивидуально. Их ставят по левую руку гостя.

В момент подачи блюда, напитков, смены приборов гостям не стоит помогать официанту. Если официанту неудобно приблизиться к гостю слева, он может подойти и справа. Основная задача обслуживания — удобство и комфорт гостей.

В некоторых ресторанах перед подачей блюд приносят хлеб и масло.

К рыбным закускам относятся икра (зернистая, паюсная, кетовая), рыба (малосольная, заливная, отварная, фаршированная, под маринадом, копченая, рыбные салаты), продукты моря (крабы, омары, креветки, раки, устрицы и др.).

Мясные закуски: мясо (отварное, заливное), колбасы, копчености, салаты мясные, отварная и заливная птица, салаты из дичи и птицы.

Овощные закуски: салаты овощные и грибные, соленья, маслины или оливки.

Супы: прозрачные, пюреобразные, молочные, холодные.

Горячие блюда часто предлагаются в разделах: рыбные, мясные, домашняя птица, овощи.

Часто меню подает сомелье, чтобы сразу предложить аперитив и помочь в выборе напитков.

Меню подается гостю открытым на первой странице. Тянуть руку за ним не стоит. Если за столиком несколько равных по положению гостей, то сначала меню будет подано тому, кто сидит дальше от официанта. В другом случае используется правило: дети — женщины — мужчины — по старшинству. В женском коллективе различия между женщинами по возрасту не делается.

Заметив на столе сигареты или зажигалку, официант приносит вместе с меню пепельницу или объясняет, где можно курить.

Во время официального мероприятия блюда подаются «по чинам»: сначала более важным, почетным гостям, затем женщинам и хозяину стола.

Закуски подаются на стол в течение 10 минут после заказа. Первые и вторые горячие блюда появляются на столе в течение 15 минут после заказа, если время не оговаривалось дополнительно. Десерты, кофе и чай — в течение 10 минут после заказа.

Не торопитесь начать трапезу, как только перед вами оказалась тарелка с кушаньем, — следует подождать, пока тарелки появятся перед всеми гостями.

Сразу после подачи можно начать есть только суп.

Следующее блюдо не подается, пока все участники трапезы не закончили предыдущее. Затягивать трапезу и задерживать весь стол не стоит.

Использованная посуда убирается с правой стороны, по мере готовности гостей независимо от ранга.

Об окончании трапезы говорит расположение приборов: нож и вилка кладутся на тарелку ручками параллельно, даже если на тарелке еще осталась еда. Суповую ложку оставляют в тарелке.

Ни в коем случае не стоит помогать официанту убирать со стола, даже если вы пришли в ресторан с семьей и детьми.

Не следует ставить тарелки одна в другую, тем более бокалы на пустую тарелку или сдвигать тарелки на край стола, демонстрируя окончание трапезы.

Не кладите использованные бумажные салфетки в стакан или в бокал.

Официант должен спросить у гостя, пора ли убирать что-то со стола. Если вы не закончили трапезу, а официант начал уборку, следует остановить его.

Убирая посуду, официант обычно двигается вокруг стола по часовой стрелке. Стаканы и бокалы убирают правой рукой справа от гостя.

Не стоит подзывать официанта, убирающего посуду с соседнего столика. Взяв со стола грязные тарелки, официант должен их сразу унести, чтобы не останавливаться и не ставить на чужой стол грязную посуду. Достаточно подать знак, и официант вернется к вашему столу.

Десертную карту подают, когда все гости закончили трапезу и убраны тарелки после горячего.

Официант должен уточнить, пора ли/можно ли подавать блюдо. Иногда официант предупреждает гостя, что блюдо будет подано по готовности.

Время от времени официант уточняет у посетителей, все ли им нравится, хотят ли они что-то еще. Краткого ответа «да, спасибо», достаточно. Восхищаться или же критиковать кухню не стоит.

Просить о замене блюда допустимо, лишь если не соблюдены нормы приготовления или кушанье подано в полусыром или неаккуратном виде. Если же блюдо не понравилось на вкус, требовать замены не полагается.

Если к блюду не подан соус, не просите горчицу, кетчуп или майонез. Даже если посетители привыкли к подобному питанию дома, в ресторане лучше съесть предложенное меню.

Если курение все-таки разрешено, то в случае когда за столом курит один человек, пепельница меняется после каждой сигареты. Для четырех и более гостей предлагаются две пепельницы. Сигареты и спички подаются посетителям слева.

Подача кофе сообщает об окончании обеда. Кофе и чай подаются с сахаром, иногда с лимоном. Размешав сахар, ложку следует вынуть и положить на блюдце.

Счет подается с левой стороны.

Подача напитков

Напитки — важная составляющая трапезы. Если в ресторане есть сомелье, он первым подходит к посетителям, подает карту и предлагает помочь с выбором. Официант также может предложить наиболее сочетаемый с выбранным кушаньем напиток.

Бокалы должны соответствовать выбранному напитку. Бокал для красного вина имеет более округлую форму, чем бокал для белого, а бокал для шампанского должен быть узким. Форма бокала подчеркивает вкус. Так, в более округлом бокале посетитель лучше почувствует аромат красного вина, а зауженный кверху бокал для шампанского способствует формированию пузырьков.

Иногда кроме основного преysкуранта может быть подана карта вин с разделением их на белые столовые, красные столовые, игристые и десертные вина или карта коктейлей.

До прибытия посетителей официантам допускается переносить бокалы в руке, перевернув их ножками вверх. Однако в присутствии гостей бокалы всегда подаются на подносе. Подавая бокал гостям, официант держит его у основания или за ножку.

Если стол сервируется одним бокалом, он располагается на 2,5 см выше столового ножа. Несколько бокалов размещают в одну линию в

порядке их использования, начиная справа.

Существует правило согласования подачи блюд и напитков. Работая вместе, сомелье и официант согласовывают между собой подачу.

Перед подачей меню посетителям предлагают аперитив — напиток, стимулирующий аппетит.

Если гости не высказали особых пожеланий, то аперитивы подаются в течение 4–5 минут после их заказа. Напитки должны быть поданы в течение 5 минут после заказа.

В случае подачи аперитива до приглашения в банкетный зал сначала вносят горячие напитки, затем холодные безалкогольные и алкогольные напитки. Рюмки и бокалы расставляются на подносе на салфетке. Гостям будет удобно, если бокалы расположены на расстоянии 5 см друг от друга. Высокие бокалы ставятся в центре подноса, низкие — ближе к краю.

Чаще всего в качестве аперитива подают соки, вермут со льдом, коктейли, вина. Самый популярный аперитив — шампанское.

Правила этикета предполагают не более одного бокала аперитива.

Не стоит набрасываться на поданные к аперитиву орешки и закуски — вскоре последуют и другие блюда.

Безалкогольные напитки могут быть поданы ко всем блюдам, кроме мороженого и фруктов.

Поскольку вино является дополнением к блюду, сомелье предлагает карту вин после того, как принят заказ.

Вина подают перед соответствующим блюдом: белые перед красными, сухие перед сладкими, молодые перед старыми. Однако посетитель может выбрать свою последовательность и сочетаемость вин.

Исключением может стать подача некоторых сортов вин к блюдам, заранее представленным как часть программы вечера. Градус напитков в течение трапезы идет на повышение.

Напитки подают разлитыми в бокалы, или же их разливают за столом. Разливать заранее шипучий напиток, например, шампанское, не полагается.

Для каждого нового напитка подается чистый бокал. Каждому гостю предлагают фужер для безалкогольных напитков, он ставится справа.

Следующий напиток подается после того, как убраны использованные рюмки.

Убирать рюмки и бутылки со стола полагается с правой стороны клиента правой рукой. Но фужеры для безалкогольных напитков в кувшине или бутылки не убираются до окончания трапезы.

Первым пробует напиток посетитель, делающий заказ. Если он одобрил напиток и не попросил попробовать кого-либо другого за столом, например свою даму, напиток наливают остальным.

Газированные напитки и аперитивы не дегустируют.

Рюмки для последнего напитка убирают после оплаты счета и ухода посетителей. Поэтому, закончив трапезу и не собираясь делать следующий заказ, следует попросить счет, но не ждать, пока будут убраны бокалы.

При рассадке гостей по кругу вино и другие напитки официант разливает по кругу — с правой стороны каждого сидящего. Помогать официанту, наклоняясь в сторону, поднимать и подносить бокал к бутылке не полагается.

Бутылку вина или шампанского откупоривает официант. Однако мужчина в компании с дамой или мужская компания может взять инициативу розлива на себя. При этом первый круг разливает официант, а затем надо сказать, что дальше вы обслуживаете себя сами. Не получив подобных указаний, официант будет следить, наполнены ли бокалы.

Если напитки подаются в бокалах, их ставят по правую руку гостя, под углом 45°, по убыванию высоты фужеров.

Перед десертом сомелье или официант могут напомнить о возможности заказа десертных вин. Десертные вина относятся к категории сладких и служат дополнением к сладкому блюду.

Дижестивы, т. е. алкогольные напитки, подаваемые после еды: ликер, коньяк, виски, — заказывают до подачи кофе. Дижестив сервируется вместе с кофе.

Приносить с собой в ресторан алкогольные либо безалкогольные напитки не разрешено. Исключение составляют рестораны системы «Bring Your Own Liquors» (т. е. «Приносите свое спиртное»), не имеющие лицензии на продажу спиртных напитков.

Вода для мытья рук

В некоторых ресторанах в начале обеда подают вазочку с водой для мытья рук. Воду подают также к креветкам, ракам и некоторым другим блюдам, например, из курицы или морепродуктов.

Просить воду для мытья рук не полагается: если в заведении это не принято, вам откажут.

Вазочка, наполняемая водой на треть или на половину, подается на плоской тарелке каждому посетителю.

В воду могут быть добавлены ломтик лимона, несколько розовых лепестков или цветочных соцветий, ароматизированное масло.

В воде следует слегка смочить пальцы, потерев их друг об друга. Окунать в вазу всю кисть или мыть руки целиком не полагается.

Для вытирания рук подается салфетка, не используйте свою столовую салфетку!

Горячее полотенце

В ресторанах национальной кухни часто перед едой подается полотенце. Если полотенце горячее, не стоит бросать его на стол, дуть — достаточно развернуть его, и оно остынет.

Национальные кухни

Знание особенностей употребления некоторых блюд и их сочетаний, умение пользоваться столовыми приборами и осведомленность о правилах поведения сделают посещение национального ресторана приятным, а трапезу более вкусной.

Японская кухня

Японская кухня известна широким ассортиментом многочисленных морепродуктов, особыми правилами оформления, сервировки и подачи блюд, традиционными церемониями.

Особенности подачи

Для японской кухни характерна сезонность употребления продуктов. В процессе приготовления предпочтительна минимальная обработка продуктов, их натуральность. Особое внимание уделяется свежим продуктам. В японской кухне часто предлагается сырая рыба. Если вам это не нравится, не стесняйтесь уточнять, использована ли рыба при приготовлении блюда.

По традиции все заказанные блюда подаются одновременно, поочередная подача не принята.

В европейских ресторанах часто предлагаются карты-меню с картинками, изображающими кушанье. Если вы не уверены, что произнесете название верно, допустимо сделать заказ по номеру блюда или указав на картинку.

Большинство блюд японской кухни едят с помощью палочек хаси. Для супа и некоторых блюд используются ложки. Посетители, не владеющие хаси, могут попросить привычные приборы. Учиться работать хаси лучше дома, а не на свидании и деловой встрече.

Хаси бывают разных форм и размеров, различают женские, мужские и детские формы. Хаси делают из различных пород деревьев, кости. В ресторанах посетителям предлагаются одноразовые деревянные или реже пластиковые хаси. Не полагается передавать хаси другому.

Перед едой для вытирания лица и рук в ресторанах японской кухни часто подается влажное полотенце — осибори. Зимой его могут подать горячим, летом — охлажденным.

Обычно осибори подают на специальной подставке или тарелочке. В одних ресторанах официант ожидает, когда посетители вытрут руки и вернут осибори, в других осибори подают на всю трапезу, и оно остается лежать на тарелочке.

Во время делового или официального обеда ассорти закусок: суши, роллы, куски рыбы или мяса — может быть подано на общем блюде. Гости перекладывают закуски хаси в свою тарелку. Есть с общего блюда, так же как и брать общее блюдо в руки, чтобы выбрать закуски, не полагается.

В конце трапезы подается черный или зеленый чай с десертами, большинство из которых изготавливаются из рисового или бобового теста и низкокалорийны.

Традиционный японский стол ниже европейского, за ним сидят на полу: в официальной позе на пятках, выпрямив корпус, либо — в случае неформальной встречи — скрестив перед собой ноги.

Правила поведения за столом

Употребление пищи в Японии тесно окружено церемониями и традициями. Так, перед началом трапезы надо сказать *итадакимас!*, т. е. принимаю с благодарностью или с удовольствием отведаю.

Поскольку все блюда подаются одновременно, позволительно сначала попробовать различные блюда, а затем приступать к еде.

Суши можно есть по очереди по сортам и попеременно. Однако лучше начать с тех, что завернуты в водоросли нори. От влажного риса водоросли размягчаются, и ролл может развалиться.

Приглашать партнера в японский ресторан для делового разговора не стоит — обстановка не располагает к работе, а вот для более близкого общения, развития контактов — вполне допустимо.

Приглашать ли девушку на первое свидание в японский ресторан? Если вы оба не являетесь поклонниками именно этой кухни, не стоит: трудно сделать выбор, да и неумение пользоваться хаси смутит девушку.

Кстати, о хаси. Во время перерыва в еде хаси кладут напротив тарелки поперек, на специальную узкую подставочку, острыми концами влево. Класть их на тарелку ни во время паузы в еде, ни по окончании трапезы не стоит. Закончив трапезу, хаси оставляют на подставке. Хаси не полагается размахивать, указывать ими, подзывать официанта. Хаси, зажатые в кулаке, японцы воспринимают как угрозу. Хаси не полагается облизывать. Накалывать на них еду тоже не принято.

Съев кушанье, поданное в чаше с крышкой, чашу закрывают крышкой, что является знаком для официанта.

Японские рестораны предлагают широкий выбор привычных напитков, однако традиционно к японским блюдам принято заказывать зеленый чай или саке.

Чай принято пить небольшими глотками между суши, а саке — теплым, перед началом трапезы.

Не полагается подливать себе самому напитки. Лучше, если соседи по столу наполнят бокалы друг друга. Однако младший должен наливать старшему, если у старшего опустела рюмка или стакан. Если напиток подливают вам, подвиньте рюмку к разливающему, выразив уважение.

Японское застолье не предполагает произнесения тостов, однако можно соприкоснуться бокалами и сказать «кампай!» (до дна!).

К рису в Японии относятся столь же уважительно, как к хлебу. Едят рис из чашки, не перекладывая на другую тарелку как гарнир. При этом чашку следует держать в левой руке на уровне груди.

В японских традициях принято поднимать чашку с супом, рисом или соусом, чай во время чайной церемонии на уровень груди, демонстрируя таким образом, что вы чувствуете сердцем.

Обед часто начинается с маленькой порции риса, затем можно приступать к супу. Если к супу не подана ложка, значит, следует выпить бульон и съесть заправку с помощью хаси. Чашку с бульоном поднимают на уровень груди. Однако допустимо попросить ложку.

Суши едят целиком; допустимо разделить их с помощью хаси, но не кусать по кусочку.

Тарелочку с соусом, в который обмакивают каждый кусочек, полагается держать левой рукой на весу. Соевый соус наливают на тарелочку для обмакивания суши, но не в рис, даже если он пресный.

По традиции гость продолжает трапезу, пока в его чаше не кончится рис. Рис полагается доесть до последнего зернышка.

Чайная церемония («тяною») представляет собой особый способ заварки и стилизованный обычай употребления чая. Принимая участие в чайной церемонии, следует выполнять все предложенные обычаи. Церемония может длиться долго, но прерывать или сокращать ее не принято.

В беседе во время церемонии не касаются тем денег, политики и болезней. Лучше говорить о поэзии и философии.

Завершив трапезу, следует выразить благодарность за вкусное угощение.

Блюда и приправы

Суши (суси)

Суши — закуска из риса и рыбы или морепродуктов — самое популярное из японских блюд. Различают несколько видов суши: нигири и роллы или маки.

К суши подают маринованный имбирь, васаби, соевый соус.

Роллы

Роллы — небольшие рулеты, скрученные в листе нори, — состоят из начинки (овощи, небольшой кусочек рыбы или других морепродуктов) и риса. Обычно роллы скручивают листом наружу. Если лист скручен в рисе, то такие роллы называют нори-маки.

Роллы различают по размерам. Футомаки — большие роллы и хосомаки — маленькие.

Роллы не откусывают, а кладут в рот целиком. Если не получается есть роллы хаси, попросите вилку. Женщинам нельзя брать суши руками. Мужчины могут взять рукой суши, но лучше использовать прибор. Не полагается накалывать роллы на хаси — лучше попросить вилку.

Не опускайте ролл в соус целиком — достаточно его смочить, не касаясь рисом соуса.

Сашими (сасими)

Сашими — это кусочки сырого филе морской рыбы. Поскольку толстые или тонкие ломтики рыбы не позволят насладиться вкусом рыбы, нарезать рыбу на ломтики лучше профессионалу.

Сашими рекомендуется употреблять с острым соусом, убивающим бактерии.

Нигири

Нигири — рисовый брусочек или шарик, накрытый сверху кусочком рыбы.

Васаби

Васаби — острая зеленая приправа. Васаби также называют «японским хреном». И хрен, и васаби принадлежат к одному семейству. Для приготовления приправы используются корневища растения.

Васаби имеет особый вкус, так что будьте осторожны: сначала попробуйте его с кушаньем и решите, брать ли еще.

Имбирь

Маринованный имбирь употребляется с разными суши, чтобы перебить и освежить их вкус, а также как дезинфицирующее средство для сырой рыбы.

Имбирь подают к суши вместе с другими приправами, например, васаби и соевым соусом. Небольшого кусочка достаточно. Имбирь можно также употреблять с рисом.

Нори

«Нори» называют различные виды красных съедобных водорослей, а также изготовленные из них продукты. Нори слегка похожи на бумагу и считаются в Японии самым популярным среди морских овощей, содержащим множество полезных элементов.

При изготовлении суши в нори заворачивают кулинарное изделие.

Европейская кухня

Общие правила

Классические правила поведения за европейским столом: все, что можно есть ножом и вилкой, не полагается трогать руками; если блюдо можно есть вилкой, не берите в руки ложку. Оставлять кушанье недоеденным не возбраняется.

На больших банкетах рекомендуется предложить каждому гостю меню с кушаньями.

Если гость не хочет брать кушанье второй раз, достаточно положить нож и вилку рядом, справа, острыми концами внутрь тарелки, и официант заменит приборы на следующее блюдо.

Блюда европейской кухни подаются не только в ресторанах европейской кухни, но и часто в заведениях национальной кухни — на случай, если гость предпочитает более привычную пищу. В карте-меню подобные блюда в ресторанах национальной кухни располагаются в конце списка или подаются в отдельном меню. Официант поможет прояснить этот вопрос.

Блюда и употребление

Бутерброд

Бутерброды, сэндвичи, с хлебом, багетом, итальянским хлебом чиабатта подаются на ланч, завтрак. За завтраком в виде шведского стола бутерброды едят ножом и вилкой, отрезая небольшие кусочки. За шведским столом масло намазывают на хлеб, лежащий на тарелке, а не на ладони, придерживая хлеб двумя пальцами левой руки. Колбасу или сыр кладут вилкой. От готового бутерброда отрезают по кусочку.

Кокот

Кокот (от фр. *cocotte* — курочка) готовится в металлическом ковшике с длинной ручкой — кокотнице. Многим это блюдо известно как жюльен.

Этот вид закуски подается теплым, в кокотнице, на тарелочке или ставится на салфетку.

Ручка кокотницы при этом направлена влево. Горячую ручку обматывают салфеткой. Едят кокот маленькой ложечкой.

Мясо

Мясо едят по-разному в зависимости от способа приготовления. Для куска свинины или говядины подается острый, с зубчиками нож среднего размера.

Полагается отрезать от куска небольшие части, придерживая вилкой отрезаемый кусочек.

Нарезать мясо впрок не принято — только кусочек для еды. Однако согласно американскому этикету весь кусок мяса сразу нарезается на кусочки.

Рубленое мясо: котлеты, зразы, маленькие кусочки гуляша или жаркого — едят вилкой без ножа.

Кусочки шашлыка снимаются по одному с шампура при помощи ножа и вилки.

Мясо на косточке подается с бумажной папильоткой, надетой на косточку. Держа кусок за косточку, следует срезать мясо. На стол с

левой стороны может быть подана тарелочка для костей.

Обычно мясо едят вилок и ножом, однако копченые ребрышки в дружеской компании допустимо есть руками.

Птица

Птицу едят вилок и ножом. Не стоит брать в руки и обгладывать косточку — лучше оставить на ней немного мяса.

Исключение составляют копченые крылышки и дичь (куропатки и рябчики): в этом случае подается вазочка с водой для ополаскивания рук и салфетки.

Ножки птицы должны быть обернуты салфеткой. Если ножки не обернуты, допустимо использовать бумажную салфетку.

Рыба

К рыбе официант подает рыбный прибор, состоящий из ножа широкой лопаткообразной формы и рыбной вилки с короткими зубцами.

Редко, но если рыбного ножа нет, будут поданы две обычные или рыбные вилки. Вилка в правой руке будет выполнять функцию ножа.

Допустимо также есть рыбу и одной вилок, при этом вилку берут в правую руку.

Резать рыбу независимо от способа приготовления — жареную, запеченную, вареную или копченую — не полагается. Специальный рыбный нож удобен для отделения филе от костей.

При заказе мягкой, запеченной и вареной рыбы порционные куски придерживают кончиком ножа и отделяют вилок. Если филе слишком мягкое и рассыпается, допустимо повернуть вилку зубцами вверх и накладывать на нее кусочки филе с помощью ножа.

Если рыба подана целиком, то сначала удаляется верхняя часть кожи, филе отделяется от скелета и съедается, затем удаляются косточки и съедается нижняя часть филе.

Кружочек или долька лимона на тарелке с рыбой — не только украшение. Рыбу можно сбрызнуть лимонным соком. Сок лимона выжимается выпуклой стороной вилки, но не рукой.

Копченую рыбу на людях не следует чистить руками (дома — пожалуйста!) — только с помощью ножа и вилки. Сначала отделяется

кожа, затем с костей по кусочку снимается мякоть.

Кости следует класть вилкой на край тарелки или на специальную тарелочку.

Салат

Салат является холодной закуской. На стол салат подается порционно в глубокой или мелкой посуде или в общей салатнице. В этом случае салат перекладывается в тарелку специальной ложкой.

Порционный салат едят из поданной тарелки. Однако в случае банкета и более сложной сервировки, когда тарелку с салатом разместили не на закусочной тарелочке, а впереди и справа от нее, полагается переложить порцию на закусочную тарелку.

Зеленый салат

Зеленый салат, поданный к основному блюду на порционной тарелочке, следует есть с этой тарелочки, а не перекладывать в основную.

Резать ножом крупные листья листового зеленого салата не принято. Когда-то салаты всегда брали лишь вилкой, так как ножи от соприкосновения с овощами чернели. Сегодня приборы сделаны из нержавеющей стали, так что смело пользуйтесь ножом. Вилку же держите в левой руке выпуклой стороной вверх. Есть с вогнутой стороны вилки, если вилка в левой руке, не принято.

Если же салат едят только вилкой, то держать ее следует в правой руке. В этом случае пользуются вогнутой стороной вилки.

Соус

Соус может быть частью блюда или заказываться дополнительно. При выборе соуса специалисты рекомендуют обратить внимание на пряности в его составе.

Некоторые блюда заправляются соусом до подачи на стол. Незаправленный соус подается в специальном соуснике.

Соусник часто подается на специальном подносе или на блюде, покрытом салфеткой. Ставить на скатерть его не полагается.

Чаще соусы сервируют для каждого гостя индивидуально. Соусник располагают слева от тарелочки для хлеба. Носик соусника направляется в правую сторону. На блюде или подносе подается также ложка для соуса.

Индивидуальными соусниками гости распоряжаются самостоятельно. Соус из общего соусника разливает официант — не торопитесь брать соусник и передавать его сотрапезникам по кругу.

Считается, что соус должен быть доеден вместе с основным блюдом. Если соуса все-таки слишком много, не полагается использовать его для гарнира, доедать ложкой, макать в него хлеб — придется оставить излишки на тарелке.

Соус, пролитый на скатерть, достаточно промокнуть салфеткой.

Картофель

Картофель, овощи, как и всякую мягкую пищу, не следует резать ножом, достаточно разделить на кусочки вилок. Допустимо слегка подрезать поджаристую корочку картофеля.

Спаржа

Спаржа — популярная холодная закуска. Срок ее употребления и подачи в свежем виде со второй половины апреля до первых дней июня.

Резать спаржу следует с нижней части. Спаржа — продукт волокнистый, поперек ее резать трудно. Поэтому спаржу разрезают вдоль на полоски и оборачивают вокруг вилки.

Обычно к спарже подают нож и вилку, хотя ее можно есть и одной вилок. В Англии принято есть спаржу держа растение за твердый кончик и окуная в соус.

Суп

Супы бывают горячие и холодные, а по способу приготовления делятся на бульон, суп с заправкой и суп-пюре.

Суп — единственное блюдо, которое даже на званом обеде позволительно есть сразу после подачи, не дожидаясь пока обслужат всех гостей. Извиняться при этом перед соседями не нужно.

Дуть на суп, чтобы он скорее остыл, не полагается, допустимо слегка помешать ложкой.

Наклонять тарелку ни к себе, ни от себя не следует. Оставьте немного супа недоеденным.

Не стоит наполнять ложку до краев, тем более вытирать дно ложки кусочком хлеба.

Если в супе подан большой кусок мяса или курицы, есть его следует с помощью приборов после бульона и заправки.

Фрикадельки, клецки и кусочки мяса следует есть целиком или разделить на части ложкой, но не ножом.

Считается, что если бульон подан в чашке с ручками, то ложка используется только для того, чтобы съесть кусочки мяса или гренки, бульон же пьют, как чай. На практике этим правилом часто пренебрегают, употребляя более привычную ложку.

По окончании трапезы ложка остается в тарелке.

Сыр

Сыры подают в конце сложного обеда или как самостоятельное второе блюдо между закусками и десертом. Во время праздничного или торжественного обеда сыр может быть подан перед кофе вместо десерта. Сыр может быть также сервирован как легкая закуска к вину.

Сосчитать количество сортов сыра невозможно. Во Франции продают более 3000 наименований сыров, а на пальму сырного первенства по праву претендуют сыровары Голландии, Англии, Бельгии, Германии и Италии.

Сыр подают с вином, коньяком, шампанским и пивом. Выбирая вино к сыру, стоит учитывать, что белые вина сочетаются с сыром лучше красных. К зрелым сырам подходят выдержанные вина. Известно также правило сочетания вина и сыра по месту их происхождения. Так, французский сыр лучше сочетается с французским вином.

В ресторане совет о сочетании сыра с напитками должен дать сомелье. Во время свидания или праздничного застолья лучше заказывать напитки бокалами, чтобы каждый смог выбрать к сыру свой напиток.

Как закуску к напиткам сыр можно подать с хлебом или в виде мини-бутербродов с воткнутой в кусочек специальной шпажкой.

На банкетах сыр чаще всего подают как сырную тарелку (или сырное плато), сформированную из пяти и более сортов сыра. В качестве тарелки часто используется круглая доска из твердого дерева. На тарелке сыры располагаются по часовой стрелке, начиная с сыров с нежным и мягким вкусом (творожные и мягкие сорта) до более твердых и острых. Самый мягкий сорт сыра находится на тарелке на месте 6 часов.

В качестве главного блюда сырная тарелка состоит из больших кусков разных сортов, и каждый самостоятельно отрезает себе от того или иного куска.

Брать сыры руками с сырной тарелки и из собственной недопустимо — сыр берут вилок.

Сырное ассорти принято украшать фруктами. Каждый сорт сочетается со «своим» фруктом. Наилучшее сочетание для голубого сыра — виноград, для мягких сыров — груши. Грецкие орехи и миндаль подаются с любым сортом сыра, на тарелке их часто располагают возле твердых сортов.

К сыру сервируется ножичек-вилка с раздваивающимися зубчиками на конце. К разным сортам сыра предлагаются разные ножи. Если подан один нож, то перед дегустацией нового сорта нож необходимо вытереть о хлеб, но не об салфетку.

Брать и пробовать сыр следует в порядке его расположения на сырной тарелке — от мягкого к острому, переложив в свою тарелку.

Плавленый сыр намазывают на хлеб ножом для масла.

Улитки

Улитки — деликатес французской кухни. В качестве закуски их часто подают с белым хлебом и чесночным маслом.

Вкус и внешний вид улиток нравится не всем. Не стоит заказывать их в компании дамы и деловых партнеров, особенно если вы собираетесь их попробовать впервые.

Извлечение улиток требует практики. Взяв раковину улитки щипцами (дома — просто пальцами), мясо вынимают специальной вилкой с одним зубцом.

Мясо улитки вместе с соусом едят вприкуску с хлебом или располагая мясо на кусочке багета.

Улитки в соусе — жирное блюдо. Постарайтесь не испачкать скатерть и одежду.

Устрицы и мидии

Устрицы — изысканный, дорогой деликатес. Подают их в сыром виде на подносе со льдом, обычно по 6 или 12 штук.

При открытии раковины ножом живая устрица старается ее захлопнуть. В раковине несвежей устрицы нет жидкости.

Считается, что особенно вкусны устрицы в марте. Говорят, что не следует их есть в месяцы, в названии которых нет буквы «р», т. е. с мая по август.

К устрицам подается специальный нож. Взяв устрицу в левую руку плоской стороной кверху, ее прижимают к столу, при этом используется салфетка, чтобы устрица не выскочила; кроме того, ее раковина шероховата и похожа на камень. Нож вставляют между створок и поворачивают до щелчка. Проводя лезвием по верхней створке, нужно подрезать мышцу, отвечающую за закрытие раковины.

Устрицы можно полить лимонным соком или соусом, однако ее можно ничем не поливать.

Политая соком лимона, свежая устрица сжимается от кислоты. Мясо можно есть маленькой вилочкой или ложкой. Гурманы вытягивают содержимое ракушки одним глотком.

Устрицы часто подают с сухим белым вином или шампанским.

Раковина мидии более гладкая и симметричная, чем у устрицы. Мидии гораздо дешевле устриц, и во Франции их называют «устрицей бедняков».

Из-за особенностей строения раковин внутри мидий может оказаться песок. Если песок чувствуется при еде, значит, мидии плохо промыты.

Мидии сохраняются в живом виде не более 12–18 часов, поэтому живыми их подают редко.

В ресторане мидии подают в большой кастрюле. Рядом ставится емкость для пустых раковин. Вареные мидии слегка приоткрыты.

Моллюска извлекают вилкой или ложкой. Во Франции в качестве ложки используют пустую раковину.

В изысканном обществе раковину придерживают на тарелке щипчиками, а моллюска извлекают вилкой. Щипчики принято держать в левой руке, вилку — в правой. Главное — научиться закреплять щипчики на краю раковины. Если щипчики соскакивают, надо изменить захват.

Свежие мидии подают на блюде со льдом. Открыв раковину специальным ножичком, моллюска можно съесть с помощью ложечки или выпить. Чтобы жидкость не капнула на одежду, раковину надо прижать ко рту, подстраховавшись снизу салфеткой.

К мидиям, как и к другим блюдам, которые едят руками, подается вазочка с чистой водой. Можно также использовать влажные салфетки.

Хлеб

Хлеб предлагают в ожидании основного блюда или одновременно с супом и ставят на тарелочке слева.

Рядом всегда сервируется нож, однако резать хлеб не полагается — его отламывают по кусочку.

А нож используют исключительно для намазывания на хлеб масла. Намазывать весь ломтик хлеба маслом, а затем откусывать от него не полагается.

Брать хлеб вилкой не полагается — только рукой. Не следует также делать из поданного хлеба и ветчины бутерброды. Ветчину едят с помощью ножа и вилки. Исключение составляет бутерброд на завтрак: сыр или ветчину кладут вилкой на намазанный маслом кусок хлеба, а затем едят бутерброд с помощью ножа и вилки.

Если масло сервировано большим куском для нескольких гостей, его берут специальным ножом, перекадывают сначала на правую сторону хлебной тарелки, а затем на хлеб.

Форшмак

Форшмак — закуска из рубленой сельди или мяса, запеченного с картофелем. В прусской и шведской кухне форшмак подают горячим, в еврейской — это холодная закуска из рубленой сельди.

Форшмак называют также селедочной икрой или селедочным паштетом. Его кладут на кусочки белого или черного хлеба и подают в начале трапезы, после аперитива. Форшмак готовят также из курицы, добавляя грибы, капусту, свеклу, орехи.

Фуа-гра

Фуа-гра переводится с французского как «жирная печень». Для этого блюда используют печень гуся или утки, откормленных особым способом. Раньше словом «фуа-гра» называли паштет из гусяной печени по-страсбургски в перигорских трюфелях.

Фуа-гра, как и всякий паштет, едят либо с кусочком хлеба, либо вилкой, небольшими кусочками. Намазывать целый бутерброд не полагается.

Блюдо подается на охлажденных тарелках. В фуа-гра могут быть добавлены грибы, специи, начинки, коньячный соус.

Наилучшим сочетанием считается белый хлеб без добавок или багет. Сервируется фуа-гра с молодыми и легкими винами или шампанским.

Десерт

Десерт часто сочетается с кофе или чаем или перед их подачей. Пирожные или торт сервируются десертными вилками, ножами и чайными ложками. А вот твердые пирожные, которые могут раскрошиться, например, миндальные или ореховые, едят держа в руке.

Куски торта официант перекладывает на тарелки гостей специальной лопаткой.

К фруктовому компоту подается ложечка. Косточки от фруктов следует выложить на ложечку, а из ложечки на тарелочку, но не в кулак и не в пепельницу. Жидкость не полагается пить через край, а тем более переливать в бокал — ее вычерпывают ложкой.

Закончив трапезу, ложечку оставляют на блюде — это сигнал для официанта, что вы готовы рассчитаться. В процессе еды ложечку следует оставлять в вазочке. Подобное правило действует и для других десертов, например, мороженого.

Креветки

Креветки могут быть поданы в виде закуски с соусом. Жареные креветки подают без головы и с неочищенным кончиком хвоста, за который следует взять креветку и, окунув в соус, откусить очищенную часть. Чешуйчатый хвостик откладывается на отдельную тарелку или на край своей.

Если креветки поданы неочищенными, следует взять креветку руками, отделить голову большим и указательным пальцами крутящим движением и снять оболочку. Панцирь откладывается на отдельную тарелку. Очищенные креветки лучше есть не руками, а вилкой.

Коктейльные креветки маленькие, подаются в глубокой посуде на сервировочной или закусочной тарелке. Их легко есть вилкой. Резать креветку не стоит. Коктейльные креветки также часто являются ингредиентом салатов, супа, начинки.

Раки

Дома раков едят руками, в ресторане же их следует есть при помощи коротенькой вилки и лопатки. Также подается специальный нож с прорезью в лезвии или разделяющие ножницы. Ими раскалывают панцирь и отрезают хвост. Голова отделяется вращательным движением пальцев. Голову откладывают, из клешней и ножек выедают мясо. Мясо извлекают ножом или вилочкой.

Сначала едят мясо, находящееся в клешне. Затем рака переворачивают на спину, отделяют от туловища шейку и вилкой выбирают мясо. В маленьких клешнях тоже содержится вкусное мясо. Клешню надо разломить в суставах, а мясо высасывается через трубочку.

В ресторане раков сервируют либо на общем блюде, либо на порционных тарелках. Стол также сервируют чашечкой с водой для ополаскивания пальцев. В некоторых заведениях предлагается одноразовый фартук.

К пиву заказывают большую порцию раков. К небольшой порции подойдет белое вино.

Раки с пивом часто украшают дружескую вечеринку, однако для деловой встречи или свидания это не лучшее блюдо.

Омар (лобстер)

Омар (французское название), или лобстер (английское), больше и темнее речного рака, его мясо нежнее.

Омар может быть подан отваренным в панцире как самостоятельное блюдо. Сваренные омары имеют приятный запах и красный оттенок.

Если омаров подают горячими, их разделявают на кухне и подают на большом блюде. Для еды используется специальная вилка, держать которую следует большим и указательным пальцами за среднюю — широкую и плоскую — часть.

Холодных омаров можно разделить самостоятельно: сначала отрезают клешни, затем щипчиками вскрывают панцирь. Мясо достают вилкой. Вилочка имеет крючок, чтобы доставать мясо, и ложечку для сока с противоположной стороны. Клешни разделяют специальным ножом или раскалывают щипцами, затем вилочкой извлекают мясо.

Вкус морского деликатеса подчеркивает белое вино. Может быть подано взбитое масло. Масло и кусочки омара выкладывают на тарелку, затем едят вилкой, макая кусочки в приправу. Икру омара рекомендуется есть с кусочками мяса.

Итальянская кухня

Спагетти

Спагетти считаются основным блюдом Италии. Как и другие макаронные изделия, их называют «паста», подают в глубоких тарелках, часто с соусами.

Спагетти могут являться самостоятельным блюдом или гарниром.

Есть спагетти принято с помощью вилки и столовой ложки. Столовой ложкой в левой руке придерживают накручиваемые спагетти на вилку в правой руке.

Итальянцы едят спагетти одной вилкой, не придерживая их ни ложкой, ни ножом.

Не полагается набирать слишком много макарон за один раз, две-три штуки достаточно.

Соус подается теплым, отдельно в соуснике.

Наибольшей популярностью пользуются спагетти по-неаполитански с томатным соусом, спагетти болоньезе с томатным соусом и мясным фаршем и спагетти с горячим оливковым маслом и обжаренным чесноком.

Сыр подается в отдельной вазочке с маленькой ложкой.

Пицца

Раньше пиццу ели руками — сегодня к ней обычно подают приборы. Это демократичное кушанье, однако это не значит, что с общего блюда пиццу можно брать руками — только ножом и вилкой!

Пиццу подают горячей на тарелке или на круглом деревянном подносе.

При подаче целой пиццы на несколько человек она должна быть порезана на четное число кусков, не менее четырех.

Лазанья

Лазанья — блюдо из слоев теста и начинки с соусом.

Подают лазанью как отдельное горячее блюдо и едят вилкой и ножом.

Карпаччо

Карпаччо — это тонко нарезанные ломтики сырого, предварительно замороженного мяса с соусом из оливкового масла с лимонным соком и уксусом. Едят карпаччо ножом и вилкой.

Термином «карпаччо» сегодня также обозначают любой тонко нарезанный сырой продукт питания, например, рыбу.

Подается карпаччо обычно с сыром пармезан, салатом руккола и помидорами черри.

Равиоли и тортеллини

Равиоли и тортеллини — это итальянские пельмени с начинкой из мяса, сыра или овощей.

Цвет тортеллини зависит от добавок. Зеленый придает тесту шпинат, красный — томат. Для мясной начинки часто используют курицу или ветчину. Подают тортеллини с соусом.

Равиоли имеют обычно квадратную или полукруглую форму и могут быть поданы не только как основное блюдо с начинкой из мяса, грибов или овощей, но и как десерт с начинкой из фруктов.

Ни равиоли, ни тортеллини не разрезают, их едят целиком, как пельмени.

Ризотто

Ризотто — блюдо из риса на бульоне. В ризотто добавляются морепродукты, овощи. Одним из классических ризотто является ризотто по-милански с луком и шафраном. Широко известно также ризотто с креветками, грибами, курицей.

Ризотто может быть подано как закуска, на первое или на второе. Блюдо принято сервировать горячим.

Есть ризотто принято от края тарелки к середине — так блюдо медленнее остывает.

Фетучини

Фетучини — широкая плоская лапша. Фетучини отлично сочетается с соусами, креветками, курицей, беконом, грибами и пр.

Подают фетучини как готовое блюдо, зачастую с тертым сыром, обычно пармезаном.

Панна-котта

Панна-котта — в переводе «вареный крем» — популярный десерт из сливок, сахара, ягод и ванили, внешне и по вкусу напоминает пудинг.

Панна-котта подается на небольшой десертной тарелочке, небольшими порциями. Часто поливается фруктовыми соусами и украшается кусочками фруктов или ягодами.

Тирамису

Тирамису — в переводе «вознеси меня» — многослойный десерт, припудренный какао-порошком, из сыра маскарпоне, кофе, яиц, сахара и печенья савоярди. Блюдо готовится без выпечки. Подается на десертной тарелочке, едят его десертной ложкой или вилкой.

Забайоне

Забайоне — воздушный десерт из яичного крема, взбитый с вином. Подается в бокалах с широким конусом, в чашках. Бокал устанавливается на тарелочку на салфетку, может быть декорирован сахарной пудрой. Употребляется десертной ложкой.

Напитки

Итальянская трапеза не обходится без вина или других спиртных напитков.

Амаретто— темно-коричневый ликер на основе миндаля. Амаретто может быть подан как самостоятельный напиток, а также в составе коктейлей или как добавка в чай или кофе.

Лимончелло— лимонный ликер — можно употреблять в чистом виде как дижестив или на десерт, как компонент коктейля. Ликер пьют из небольших рюмок охлажденным или со льдом.

Кампари— горький ликер красного цвета, повышающий аппетит. Его подают в чистом виде как аперитив или в составе коктейлей.

Самбука— сладкий анисовый ликер крепостью 38–42 %. В чистом виде самбуку пьют охлажденной или смешивая с холодной водой. Ее также добавляют в коктейли или поджигают в рюмке.

Самбука улучшает аппетит, так что ее можно подавать в качестве аперитива.

Подача фруктов

Абрикос

Абрикос не режут на куски, а разламывают на половинки и кладут по половинке сразу в рот.

Ананас

С ананаса снимают кожуру и нарезают кружочками или дольками.

Апельсин

Апельсины подают целиком, не нарезая. Апельсин едят с ножом для фруктов: срезают верхушку и делают неглубокие надрезы вдоль плода, деля его на 4–5 частей. Положив апельсин на тарелку, с него снимают всю кожуру и делят на дольки.

Есть апельсин полагается с помощью ножа и вилки, вынимая косточки из дольки на тарелке.

Арбуз

Арбуз едят с помощью десертных ножиц и вилки. Косточки удаляются ножом на тарелке.

Арбуз и дыня подаются нарезанными на ломтики.

Банан

На банкетах очищенные бананы едят с тарелок с помощью десертного ножа и вилки.

Виноград

Виноград подается гроздьями. Веточку винограда следует переложить на свою тарелку.

От большой грозди веточку отрезают сервировочным ножом или ножницами. Отламывать рукой не принято.

Виноград рукой отрывают по одной ягоде и сразу съедают. Не стоит вынимать косточки, разрезая ягоды, лучше отделив во рту косточки, вернуть их рукой в тарелку и оставить на краешке.

Вишня

Вишню и другие ягоды и фрукты с косточками едят так же, как виноград.

Мандарин

Мандарин чистят, делят на дольки и едят руками.

Вынимать случайные косточки заранее не полагается, лучше отделить их во рту и затем положить на край тарелки.

Орехи

Неочищенные орехи раскалывают специальными щипцами. Ядро вынимают из скорлупы пальцами и кладут в рот.

Персик

Персик и нектарин едят с помощью фруктового ножа. Плод режут на половинки, удерживая левой рукой, затем удаляют косточку и режут на более мелкие кусочки. Нектарин чистить не нужно, а персик стоит очистить от кожицы, наколов дольку на вилку и почистив ее ножом.

Слива

Сливу разламывают пальцами пополам и вынимают косточку.

Яблоко

Яблоки и груши едят с ножом и вилочкой. Откусывать от целого плода не принято.

Фрукт делится с помощью ножа на четвертинки или на восемь частей. Затем удаляют середину. Чтобы очистить кожицу, ломтик берут на вилку и снимают с него кожицу с помощью ножа. Очищенный кусочек едят на тарелке с ножиком и вилкой. Не будет ошибкой очистить фрукт, держа его не на вилке, а в руке.

Русская кухня

Русское застолье отличается разнообразием и обилием закусок, а также частой переменой блюд.

В ресторанах с русской кухней можно отведать такие деликатесы, как утка с яблоками, мясо косули или медвежатины.

Икра

Популярный деликатес русской кухни — икра. Красную зернистую икру подают как отдельное блюдо или как ингредиент, например, с блинами. Ею также украшают салаты и закуски из морепродуктов, например, устрицы.

Как самостоятельное блюдо охлажденная икра подается в стеклянной или хрустальной икорнице. Лучше, если сама икорница помещена в колотый лед. Сервируя икру, следует избегать соприкосновения с металлическими, в том числе серебряными, приборами, чтобы не появился металлический привкус из-за процессов окисления.

Из икорницы икру перекладывают лопаткой на свою тарелку. С икрой часто подают масло и поджаренные хлебцы. Однако считается, что икру следует есть маленькими ложечками без хлеба.

Во время аперитива или на фуршетном столе икра может быть подана как готовая закуска на тартелетках, в огурцах, с красной рыбой и т. п. Такую закуску принято съедать сразу, не откусывая.

К икре подают разные напитки. В России это обычно водка, в Европе — сухое шампанское.

Блины с икрой

Блины с икрой подаются как холодная закуска к аперитиву на фуршетах. Блины сворачиваются в трубочку и нарезаются с наклоном, чтобы на срезе было видно начинку. Едят маленькой рыбной или обычной вилкой.

Пирожки и пироги

Пироги и пирожки — гордость русской кухни. Пирожки и расстегаи подаются порционно или на общем блюде. Едят их, не нарезая и не отламывая, держа рукой.

Пирог подается нарезанным на общем блюде, режет порционно. Пироги едят при помощи вилки и ножа. Закрытые пироги можно брать руками.

Расстегай

Расстегай — печеный пирог с отверстием сверху. Название он получил от шва на готовой выпечке, который будто растягивает пирог. Наиболее популярен расстегай с начинкой из рыбного фарша с вязигой — хордой, струной, проходящей сквозь позвоночник осетровых рыб.

Едят расстегай держа пальцами. Подается как закуска на пирожковой тарелочке.

Пельмени

Пельмени, как и другие блюда из провернутого или рубленого мяса, едят вилкой без ножа.

Пельмени полагается съедать целиком, однако, если они слишком большие, их разделяют вилкой.

Кулебяка

Кулебяка — разновидность закрытого пирога — обычно имеет удлинённую овальную форму.

Особенность кулебяки — сложная начинка из трех-четырех видов фарша, грибов или овощей.

Кулебяку подают как закуску, как основное блюдо либо как дополнение к основному блюду, например, вместо хлеба к супу или бульону.

Кулебяка подается на стол нарезанной на куски. Едят ее с ножом и вилкой.

Кафе

Правила поведения и употребления блюд в кафе те же, что и в ресторане. В кафе менее широкий, чем в ресторане, ассортимент блюд и напитков.

Кафе называются и различаются по основному подаваемому блюду, например, кафе-мороженое, кафе-гриль, кафе-кондитерская. Выбирая кафе для встречи, следует учитывать предлагаемый ассортимент и контингент посетителей. Не стоит назначать деловой ланч в арт-кафе, клубе или детском кафе. Девушке на диете вряд ли понравится кафе-кондитерская. А светская львица скорее всего откажется от приглашения в пиццерию.

В кафе не соблюдается дресс-код. В некоторых заведениях счет оплачивается в момент подачи заказа. Чаевые в кафе уместны так же, как и в ресторане, но в меньшем размере.

Меню кафе предлагает широкий выбор выпечки, десертов, сэндвичей. Заказ в кафе может состоять только из десерта или выпечки.

Кафе часто предлагают меню дня или меню от шеф-повара. Такое меню состоит из определенных блюд и стоит дешевле. Приглашать девушку на свидание в кафе на меню дня не стоит, лучше на чай или кофе.

Вечерний клуб

Правила поведения на территории клуба определяются его руководством и должны выполняться посетителями. Не стоит спорить с контролем на входе, у сотрудника заведения есть определенные критерии отбора. В некоторых заведениях в целях безопасности могут быть досмотрены личные вещи. Если вы не согласны с правилами, лучше поискать другое заведение.

В большинстве клубов не разрешается употреблять свои напитки. Собираясь в новый клуб, стоит узнать о посещающем клуб контингенте, программу вечера. Клубы часто подразделяются по виду досуга и составу гостей: танцевальный, музыкальный, игровой, кофейный, элитный и пр.

Программа и состав посетителей определяют стиль одежды. Деловой или вечерний мало сочетается с танцевальным клубом. В клубах часто бывает жарко, так что стоит использовать водостойчивую косметику. Чтобы не волноваться об оставленной у столика сумочке, лучше брать с собой маленькую или рюкзачок.

В клубе вовсе не обязательно общаться на «ты», хотя и допустимо при взаимном желании сторон. Несмотря на неформальность обстановки, подсаживаться за столик к незнакомым людям не полагается. Начинать общение лучше, пригласив на танец или с разговоров у барной стойки.

Знакомство не должно быть навязчивым. Не обижайтесь, если вам не ответили. Попробуйте изменить форму обращения, тон, тему разговора.

Если в клубе идет вечерняя программа, лучше заказать столик заранее.

В каждом танцевальном клубе свое направление, скажем, «техно», «диско» и т. п.

Тем, кто зашел в клуб потанцевать, следует проявить такт по отношению к завсегдатаям. Так, любители «техно» называют эту музыку рейверской или «хаус».

Дискоклубы часто закрываются около полуночи, «техно» могут работать до утра.

Танцевальный клуб часто разделяется на танцпол, бар и место для отдыха — чил-аут.

Фотографировать и вести видеосъемку можно не во всех клубах, лучше прояснить этот вопрос сразу.

Чтобы у стойки бара было проще сделать заказ, рекомендуется заранее ознакомиться с названием, крепостью и составом наиболее популярных напитков и коктейлей.