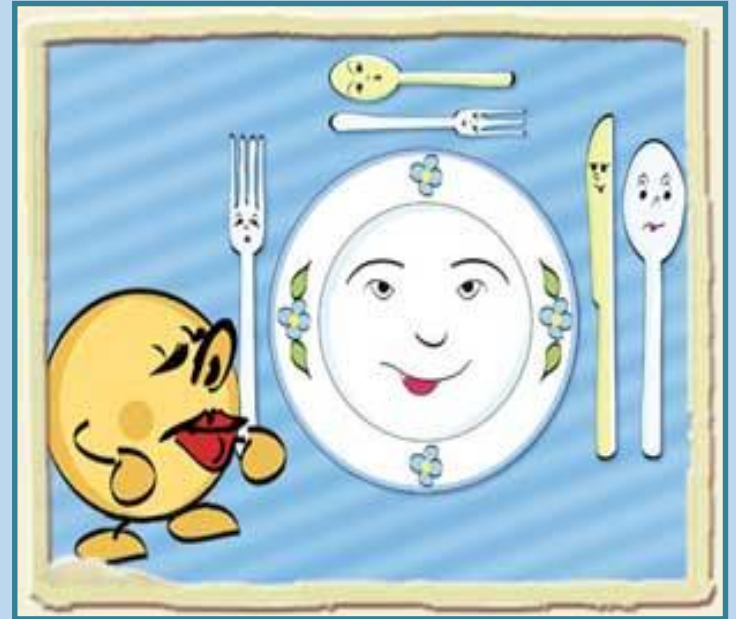


DOBRE MANIERY





Savoir Vivre

czyli dobre maniery

Co to jest savoir vivre?

Wyrażenie savoir-vivre pochodzi z języka francuskiego.

„Savoir” znaczy „wiedzieć”, natomiast „vivre” – żyć. Zwrot savoir-vivre można zatem przetłumaczyć jako „sztukę życia”, czyli znajomość obyczajów i norm towarzyskich a także reguł grzeczności.



Podstawowymi zasadami savoir-vivre'u są:

- uśmiech,
- uprzejmość,
- życzliwość,
- punktualność,
- dyskrecja,
- lojalność,
- grzeczność.



Dziecko przy stole



Każde dziecko powinno wiedzieć jak zachowywać się podczas posiłku.

Znajdziecie tutaj kilka króciutkich wskazówek, w jaki sposób zaskoczyć Waszych bliskich dobrymi manierami przy stole.



Zachowanie przy stole

Bardzo ważne jest odpowiednie zachowywanie się przy stole. Świadczy ono o naszej kulturze i wychowaniu. Pamiętaj zatem, że:

Absolutnie nie wolno nam:

mlaskać,

cmokać,

nakładać zbyt dużych porcji na talerz,

nabierać sporych kęsów na widelec,

utrzymywać na swoim talerzu nieład,

mówić z pełnymi ustami.

Na krześle siedzimy spokojnie i prosto.

Ręce zawsze trzymamy na stole, a nie pod stołem. Musimy jednak pamiętać, że nie wolno nam opierać łokci na stole.

Nie bawimy się sztuczkami.

Nie bębnimy palcami o blat stołu.

Nie krzyżujemy nóg pod stołem, stopy powinny spoczywać spokojnie na podłodze.

Pod żadnym pozorem nie ściągamy butów pod stołem.

Nakrycie stołu



Nakrycie podstawowe do obiadu składającego się z zupy, dania głównego i deseru wygląda następująco:

Nóż kładziemy po prawej stronie, jego ostrze powinno być skierowane w lewo. Miejsce widelca jest po lewej stronie talerza. Należy ułożyć go brzuszkiem do dołu. Łyżkę do zupy kładziemy po prawej stronie noża, także brzuszkiem do dołu. Musimy pamiętać, żeby odległość między sztućcami a krawędzią stołu była taka sama. Pyszny deser jemy zazwyczaj łyżeczką lub widelczykiem. Układamy je bezpośrednio nad talerzem w taki sposób, aby trzonek widelczyka znajdował się po lewej stronie, a trzonek łyżeczki po prawej. Szklanę do soku lub wody stawiamy po prawej stronie.



Kolejność podawania potraw
Jeżeli urządzasz przyjęcie, musisz pamiętać o odpowiedniej kolejności podawania dań.

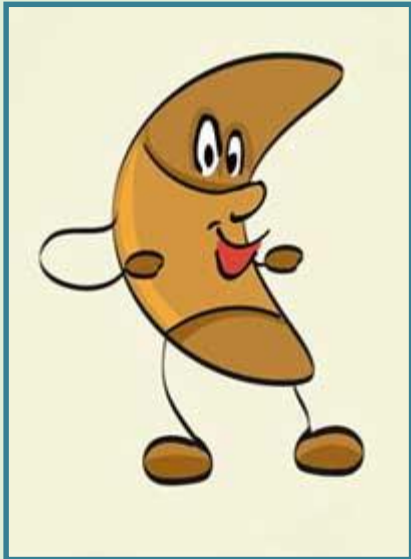
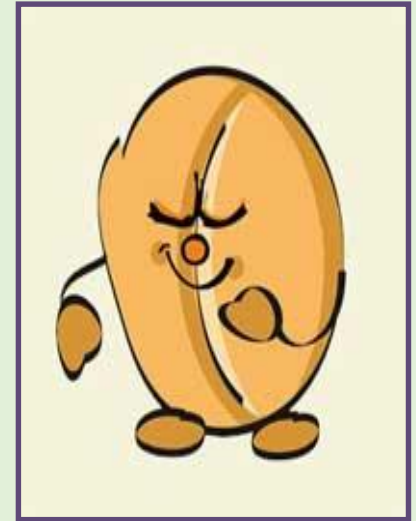
Jest ona następująca:
przystawki zimne,
przystawki gorące,
zupy,
dania rybne i mięsne,
sery,
deser,
owoce,
herbata.

Lista wygląda groźnie, prawda?
Nie przejmuj się, nie wszystkie z wymienionych dań muszą być zawarte w Twoim menu.

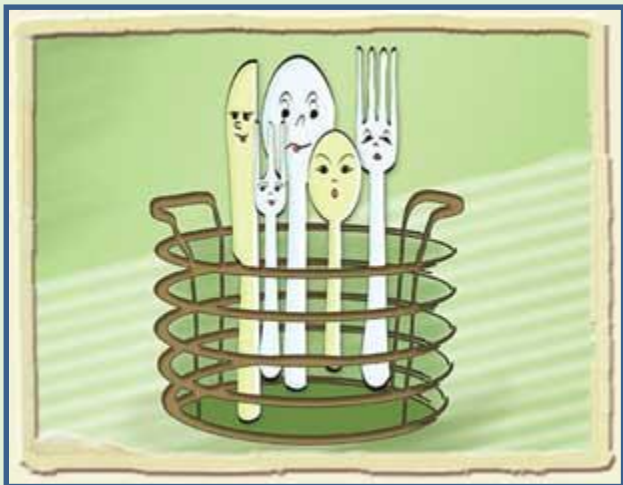




Pieczyno na stole
Przygotowując śniadanie lub kolację dla Twoich rodziców czy przyjaciół zwróć uwagę na odpowiednie podanie pieczywa. Świeże pieczywo należy podać w koszyczku wiklinowym lub metalowym. Powinno być ono ułożone na serwecie, dopasowanej do dekoracji stołu. Chleb pokrój na dość grube pajdy, natomiast bagietki na długie kawałki krojone po skosie. Jeśli kupiłeś ciepłe bułeczki i chcesz żeby nie wystygły, przykryj koszyczek serwetką.

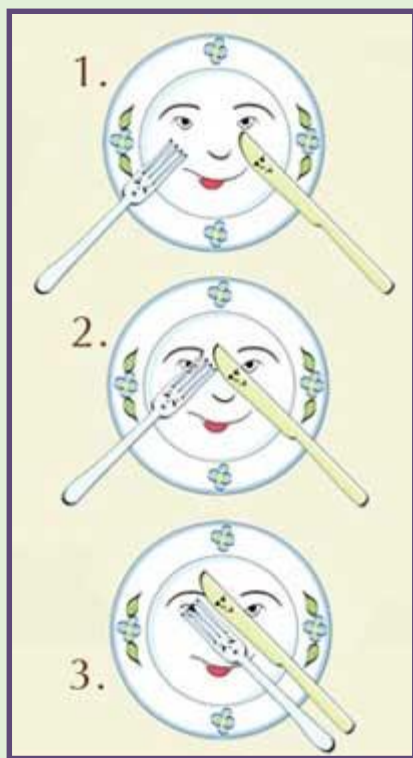


Koszyczek z pieczywem powinien stać na środku stołu, tak aby każdy mógł swobodnie sięgać po chleb czy bułkę.



Gadające sztucce

Na pewno zdarza Ci się bywać w restauracji z rodzicami czy dziadkami. Czasami masz chęć na dokładkę, a kelner zabiera Ci talerz. Dlaczego? Ułożeniem sztućców sygnalizujesz obsłudze:



Jeszcze nie skończyłem jedzenia.

Jestem jeszcze głodny, proszę o dokładkę.

Skończyłem jeść. Proszę sprzątnąć nakrycie.





