

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Н.Н. Типсина, Н.И. Пыжикова

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ

2-е изд., испр. и доп.

Рекомендовано научно-методическим советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет» для внутривузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Производство продуктов питания из растительного сырья»

Красноярск 2016

ББК 36.99я73

Т 43

Рецензенты

*Е.А. Струпан, д-р техн. наук, проф. каф. технологий и организаций
общественного питания Торгово-экономического института
Сибирского федерального университета*

*Г.Г. Гуркаева, начальник производственно-технологической службы
ПАО «Красноярский хлеб»*

Типсина, Н.Н.

Культура питания: учеб. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. /
Н.Н. Типсина, Н.И. Пыжикова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красно-
ярск, 2016. – 271 с.

В учебном пособии освещены вопросы современной культуры питания; дана характеристика столовой посуды, приборов и столового белья; приведены сведения о правилах и очередности подачи блюд, закусок и напитков, приемах сервировки стола; описаны виды банкетов; изложены правила этикета.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению 19.03.02 «Производство продуктов питания из растительного сырья».

ББК 36.99я73

© Типсина Н.Н., Пыжикова Н.И., 2016

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	5
1. Проведение различных мероприятий.....	11
1.1. Организация.....	12
1.2. Формы предложений по организации мероприятий.....	19
2. Виды банкетов.....	25
2.1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами...	25
2.2. Банкет с частичным обслуживанием официантами.....	35
2.3. Банкет-фуршет.....	37
2.4. Банкет-коктейль.....	53
2.5. Банкет-чай.....	61
2.6. Свадебный банкет.....	64
3. Национальные особенности культуры питания народов.....	72
3.1. Культура питания азиатских народов.....	72
3.2. Культура питания европейских народов.....	85
3.3. Культура питания народов Америки и Канады.....	108
4. Правила этикета.....	113
4.1. Понятие об этикете.....	113
4.2. Столовый этикет.....	116
4.3. Свадебный этикет.....	118
4.4. Национальный этикет.....	128
4.5. Дипломатический этикет.....	135
5. Столовая посуда, приборы и белье. Сервизные наборы.....	143
5.1. Посуда металлическая.....	143
5.2. Посуда фарфоро-фаянсовая.....	148
5.3. Посуда стеклянная, деревянная и пластмассовая.....	154
5.4. Столовые приборы.....	161
5.5. Столовое белье.....	165
5.6. Сервизные наборы.....	169
6. Меню.....	172
6.1. Назначение и принципы составления меню.....	172
6.2. Виды меню.....	175
7. Сервировка стола.....	181
7.1. Накрытие столов скатертями.....	181
7.2. Приемы складывания салфеток.....	182
7.3. Рассадка гостей.....	185

7.4. Основные приборы, используемые при сервировке стола. Правила сервировки.....	187
7.5. Предварительная сервировка.....	190
7.6. Различные варианты сервировок.....	195
8. Особенности подачи блюд и напитков.....	211
8.1. Подача холодных блюд и закусок.....	211
8.2. Подача горячих закусок.....	217
8.3. Подача супов.....	221
8.4. Подача вторых блюд.....	225
8.5. Подача сладких блюд.....	228
8.6. Подача напитков.....	233
9. Правила обращения с блюдами и напитками.....	247
9.1. Правила обращения с блюдами.....	248
9.2. Правила обращения с напитками.....	261
Заключение.....	268
Литература.....	269

ВВЕДЕНИЕ

История культуры питания и поведения за столом уходит в глубь тысячелетий. В старину наши предки сидели у огня, разделяли добычу примитивными орудиями и ели руками.

Первые достоверные сведения о культуре застолий исследователи получили, раскрыв тайны древнеегипетских иероглифов. На праздничных застольях фараонов подавали множество блюд из различных сортов мяса и фрукты. В ходу были прекрасная посуда и бокалы. Музыканты развлекали гостей.

Особая культура застолий была у древних греков. Греки-мужчины вкушали пищу, возлежа на трапезном ложе, женщины сидели на стульях. Кушанья сервировали на маленьких столиках перед ложами. Миски и чаши для напитков были глиняные или стеклянные. Ложки были редкостью, поэтому суп ели, макая в него кусок хлеба, а остальную пищу брали руками. Основными продуктами питания были хлеб и выпечка, рыба и овощи. Мясо ели редко. Вся еда обильно сдабривалась острыми приправами. Жажду греки утоляли вином, разбавленным водой.

Как и греки, римляне вкушали пищу на трапезном ложе, простолюдины ели сидя. Гости объединялись в группы по девять человек. Расположившись по три человека на каждой из трех поставленных рядом кушеток, они чувствовали себя вполне удобно. В центре стоял сервировочный стол, который каждый раз во время смены блюд протирали губкой. Во время еды гостям подавали в специальных сосудах воду для мытья рук, потому что ели римляне руками. В аристократических домах держали специального слугу, который резал жаркое и подавал его гостям. У богачей были кубки, блюда и тарелки из позолоченного серебра, а также прекрасные стеклянные бокалы. Простолюдины пользовались только глиняной посудой, а также простой посудой из стекла.

Германцы разделяли пищу коротким мечом и ели руками. Посуда в основном была глиняная, редко серебряная. Освещением служили сосновые лучины и факелы.

В VI веке впервые появились свечи (из пчелиного воска или сала). В VIII веке при многих королевских дворах не было ни скатертей, ни тарелок. Кушанья накладывали в углубления на дубовом сто-

ле. Часто ели и пили без меры, так что застолья нередко заканчивались общей свалкой.

Карл Великий, живший с 744 по 814 год, возродил традиции греков и римлян и превратил застолье в пышный ритуал. Во время еды он слушал музыку или ему читали вслух. За столом ему прислуживали стольник и кравчий. Свои праздники Карл Великий устраивал с большим размахом. Зал украшали коврами, еду подавали на золотых блюдах. Мясо за столом ели с помощью маленьких ножей, так как ложек было мало. О развлечении гостей заботились многочисленные певцы, шуты и танцовщицы. После праздника, прощаясь с гостями, Карл преподносил им богатые подарки.

С XI века к трапезам стали допускать и женщин; поведение гостей во время застолий стало более цивилизованным. За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих. Стол украшала скатерть, о которую, однако, можно было вытирать руки. Были приняты правила поведения за столом: рекомендовалось не вытирать жирные пальцы о праздничную одежду, есть и пить не спеша. Важной принадлежностью стола была роскошно украшенная солонка. Кульминацией праздничного застолья был жареный павлин, лебедь или фазан, которого вносили, украсив его собственным же оперением. По окончании пира столы (изготовленные из столовых досок, положенных на козлы) поднимали и убирали в сторону.

В XII-XIII веках культура застолий играла всё большую роль. Рыцарь должен был знать очень многое, чтобы достойно вести себя за столом. Правилами хорошего тона запрещалось разговаривать с полным ртом и выхватывать у соседа из-под носа лучший кусок. Дамы должны были хорошо поесть заранее, чтобы на пиру с чистой душой и без внутренних терзаний предлагать рыцарям лучшие куски мяса. Строго соблюдался порядок рассаживания гостей: в торце широкого стола сидел хозяин дома, за особыми столами – его семья и почетные гости. Остальные гости сидели на простых скамьях вдоль стен.

В XIII веке вино и хлеб были на каждом столе. Каша, горох, яйца и бобы являлись основными продуктами питания. Мясо было привилегией богатых. В княжеских кругах мытье рук превратилось в ритуал. В это время излюбленными были плюшевые скатерти, сложенные вдвое и усыпанные цветами. Сосуды на столах также украшали венки из цветов. Но число ножей и ложек было ограничено. Пажи вносили блюда на серебряных и оловянных подносах и подходили

сначала к резчику жаркого, а затем к гостям. Те брали кушанья аристократично (тремя пальцами) и клали на круглые куски хлеба, которые служили тарелками. Богачи выставляли напоказ приборы, разложив их на сервировочных столах. Простолюдины же довольствовались посудой из дерева, глины или простого толстого стекла.

В XIV-XV веках начинается расцвет бюргерства. Новая знать тоже стремилась к более роскошной жизни. В домах богатых торговцев появились ножи, ложки, солонки, сосуды для напитков. Все больше входили в употребление тарелки из олова и дерева. Но на торжества по-прежнему каждый гость приносил с собой ножи и ложки, потому что у хозяина их было немного (только для себя и своих близких). Правила поведения за столом становились все более утонченными. Во время больших праздников стены украшали цветами. Гостей не только богато принимали, но и одаривали дорогими подарками.

В XVI веке в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками. Только вилка укоренялась медленно. Она была заимствована у венецианцев, которые пользовались ею при поедании фруктов, чтобы сок не окрашивал пальцы. Во Франции долго пользовались пятипалой вилкой. В те времена распространению новых обычаев сопротивлялось главным образом духовенство, которое настаивало на сохранении традиций застолий времен Иисуса Христа.

Но культура застолий обогащалась, и вот уже скатерть и салфетки стали привычными предметами сервировки. Появились специальные блюда для жаркого, супницы и тарелки из олова и серебра, редко из фарфора, который привозили из Китая. Знать и богатые горожане устраивали роскошные праздники, похожие на те, что были в позднем Риме. Помещения пышно украшали цветами, при этом все большую роль играли срезанные цветы, которые впервые стали ставить в специальные сосуды.

В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую имеет и по сей день. Гостям уже не приходилось приносить приборы с собой, потому что в каждом доме их было достаточно. Цветы в особых сосудах украшали стол, по стенам развешивали гирлянды из цветов и ветвей.

В 1695 году во Франции изобрели керамический фарфор, однако он был мягким и хрупким. В Богемии развивались стекольные мануфактуры, производившие особо прочное стекло, близкое к хрусталию.

В Европе XVIII век принес решающее изобретение: «новое» открытие фарфора. Начиная с XIII века, «белое золото» в больших количествах импортировали из Китая. Фарфор был объектом престижа для княжеских дворов. В 1710 году в Мейсене возникла фарфоровая мануфактура, которая, однако, не смогла долго удержать монополию. На мануфактурах, возникших вслед за ней, начиная с 30-х годов XVIII века, стали производить фарфоровые сервизы, выполненные в едином стиле. Впервые появилась возможность накрыть стол одинаковой посудой. Были унифицированы и столовые приборы, их промышленное производство началось в Англии в 1781 году.

С распространением чая, кофе и шоколада появилась и специальная посуда для них. С 1730 года получают распространение чашки различной формы (на основе китайской чаши). К ним добавили ручки, а также блюдца. Благодаря появлению новых напитков завтрак приблизился к своей современной форме. Наряду с появившимися в то время «кофейными кружками», которые собирались в послеобеденное время, в обществе укоренялись и новые обычаи.

В XIX веке в Германии и Австрии сложился стиль бидермейер (1818-1848). Появился круглый стол, который стал центром салона. неотъемлемой принадлежностью празднично накрытого стола были цветы, которые располагались в вазах и на роскошных подставках. В конце века стол украшали зелеными островками из папоротников и пальм, излюбленными были композиции растений в горшках и цветочные гирлянды.

Франция стала классической страной хорошей кухни. Долгое время «Физиология вкуса», написанная Ансельмом Брилла-Савареном в 1825 году, была нормативным произведением. Книга эта стоит у истоков новой традиции, согласно которой уважаемым человеком считается не чревоугодник, но гурман. «Радость еды мы делим с животными, она предполагает наличие голода и необходимость его удовлетворения. Право на радость от хорошего стола принадлежит только человеку. Она предполагает и подготовку к приготовлению кушаний, выбор места и состава гостей».

На этой основе в XIX и в начале XX века все более совершенствовалась культура застолий. Сам званый обед стал короче, в моду вошли застольные речи (тосты). Сервиз состоял теперь из множества предме-

тов, предназначенных для отдельных блюд; для столовых приборов были открыты новые металлы и сплавы (никель, мельхиор и другие). Особое значение имели искусно сложенные салфетки, которые дополняли сервировку стола. Большой прогресс был достигнут и в развитии освещения: в 1855 году появилось газовое освещение, а в Америке с 1860 года – керосиновые лампы.

XX столетие отличается рационализацией времени и труда. Последствия этого отразились и на культуре питания. После второй мировой войны в этой области, как и во многих других, началась американизация. Повсюду возникали оборудованные «для быстрой еды» рестораны самообслуживания. Стол-буфет с холодными закусками пришел на смену круглому столу, вечеринки с коктейлями – «кофейным кружкам». Однако в последние годы вновь больше внимания стали обращать на то, чтобы красиво накрыть стол и хорошо составить меню.

В наши дни в повседневную жизнь почти каждой семьи в той или иной мере вошло искусство. Что касается пищи, то частью этого искусства является умелая сервировка и подача блюд. Красота является жизненной потребностью человека. К тому же, хорошая сервировка стола способствует и лучшему усвоению пищи.

Мы едим не только для того, чтобы утолить голод. Для нас играет роль и внешний вид обеденного стола, который должен соответствовать застольному поводу и подчеркивать достоинства подаваемых к столу блюд. Все принадлежности стола должны гармонично сочетаться между собой по цвету и форме, чтобы представлять собой привлекательную картину, которая осталась бы в памяти много времени спустя после того, как о съеденных угощениях было забыто. Это значит, что при сервировке стола надо знать не только то, как класть ножи и вилки, но и как следует оформлять стол. Красиво и правильно сервировать стол – это большое искусство.

Важной составляющей в искусстве сервировки является выбор столовой посуды, бокалов и приборов, столового белья. Сервировка стола является лишь частью общего дизайна комнаты, дополнением к украшениям комнаты и ее мебели. Невозможно искусно и разумно украсить стол, не принимая в расчет фон этого стола, всю комнату. Правильно выбранное и сбалансированное освещение создает атмосферу уюта, тепла и комфорта.

Неотъемлемой частью сервировки стола являются цветы: только они придадут ей законченность. Ставить их следует в соответствующей

вазе и в удобном месте, совсем не обязательно посередине стола. Цветы не должны заслонять собой ни блюда, ни людей, сидящих напротив, поэтому лучше использовать низкие вазы, хрустальные или керамические. Не следует выбирать крупные и резко пахнущие цветы. В зависимости от времени года можно использовать для украшения стола декоративную зелень, листья, цветущие ветви вишни, черемухи, злаки, веточки сосны или ели. Если на праздничном столе есть место, можно по левую сторону от каждого прибора поместить небольшую вазочку с несколькими цветочками или маленькими зелеными веточками.

В последнее время все чаще обращаются к давней традиции украшать стол горящими свечами, создающими торжественный или романтический настрой и уют.

Декоративно могут выглядеть и карточки для гостей, расставленные на столе, особенно если они украшены каким-нибудь рисунком, остроумной надписью, афоризмом или веточкой ели, брусники и т.п.

Предлагаемое учебное пособие содержит девять разделов.

В первом разделе дана классификация мероприятий, формы предложений по организации мероприятий.

Второй раздел посвящен организации проведения различных видов банкетов.

В третьем разделе описаны особенности культуры питания народов различных стран.

Четвертый раздел содержит сведения о правилах этикета (столового, свадебного, национального, дипломатического).

В пятом разделе даны характеристика и назначение столовой посуды, приборов и белья, сервизных наборов.

В шестом разделе описаны назначение и принципы составления меню, виды меню.

Седьмой раздел содержит сведения о правилах и вариантах сервировки стола.

В восьмом и девятом разделах изложены особенности подачи и правила обращения с блюдами и напитками.

Каждый раздел включает несколько тем.

Большое количество иллюстраций поможет лучше усвоить и закрепить изученный материал.

1. ПРОВЕДЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Хорошо организованное и успешно проведенное мероприятие существенно повышает престиж заведения и служит гарантом его финансовых успехов. А по результатам умелой организации праздника можно сделать выводы, которые позволили значительно улучшить работу того или иного ресторана или кафе. Итак, для хорошей организации мероприятия необходимо:

- обеспечить нормальную и в то же время равномерную загрузку помещения;
- повысить доходность от товарооборота как если бы ресторан действовал в исключительно благоприятных условиях;
- добиться эффективного товарооборота благодаря целенаправленным закупкам;
- обеспечить наиболее эффективную расстановку и использование служащих;
- при планировании и проведении мероприятий точно оговорить число задействованного персонала;
- учесть возможности успешного повторения бизнеса такого рода, разработав эффективную систему снабжения, организации работы служащих ресторана, развитие расчетной бухгалтерии и т. д.

Виды мероприятий

Они могут быть проведены по следующим поводам.

✓ **Мероприятия общественного характера:**

- обеды;
- клубные встречи и собрания (например, собрание Ротари-клуба, клуба «Льон», кегельного клуба, объединения хранителей рукописей и т. п.);
- коктейли;
- балы;
- концерты;
- демонстрации мод.

✓ **Частные мероприятия:**

- крестины, первые причастия, конфирмации;
- защиты диссертаций, приглашения спонсоров;
- свадьбы;

- дни рождения;
- разного рода юбилеи.
- ✓ **Деловые поводы:**
 - конференции (местного характера, международные);
 - семинары, школы разного рода, симпозиумы, доклады;
 - презентации;
 - съезды, заседания.

1.1. Организация

Для планирования и организации мероприятий ответственные за них служащие должны иметь определенные способности. Теснейшее сотрудничество между лицами, приглашающими гостей, кухней и руководством банкета абсолютно необходимо. Успешно проведенное мероприятие – результат очень детального планирования, при котором огромную роль играет опыт служащих. В известном смысле решающим для достижения успеха является создание творческой обстановки, если, конечно, вы хотите, чтобы акция прошла удачно.

Предпосылки, способствующие проведению мероприятия

Для успешного проведения мероприятия необходимо создать определенные предпосылки:

Помещение

В зависимости от характера акции планируется и необходимая для нее площадь. Поэтому помещения должны быть такими, чтобы в них имелась возможность использовать все необходимое оборудование, и они имели достаточное число посадочных мест. Нет никакого смысла ни расширять помещение, ни предоставлять особо ценные места для немногих персон. В маленьких помещениях создается неблагоприятная атмосфера, гости сидят тесно, прижавшись друг к другу, а это затрудняет проведение нормального обслуживания или же оно становится вовсе невозможным. При слишком большом количестве свободных мест создается впечатление, что на данное мероприятие многие просто не захотели прийти, к тому же у посетителей создается впечатление «затерянности» в большом пространстве. Они ощущают себя как бы не в своей тарелке.

Помещение, выбранное для проведения мероприятия, должно быть таким, чтобы гости чувствовали себя в нем комфортно.

Специально выбранное помещение дает возможность провести различные мероприятия с точно рассчитанным числом персонала.

Но наряду с подобранным помещением необходимо наличие и некоторых других условий.

Кухня при зале

Речь пойдет о кухне, куда могут поступать подготовленные продукты из основной кухни, а также о такой, где есть возможность самостоятельно готовить несложные блюда. Вспомогательные кухни имеются преимущественно в крупных заведениях, где часто проводятся различные мероприятия. Они всегда располагаются в непосредственной близости от банкетного зала. Поэтому путь, который приходится преодолевать работникам сферы обслуживания, достаточно короткий, и, следовательно, блюда могут подаваться с оптимальной скоростью.

Сервировочная кухня

Она меньше, чем кухня при зале. Ее оборудование позволяет осуществлять только подогрев и подачу заказанных блюд.

Подсобное помещение для официантов (банкетный офис)

Здесь успешно осуществляется хранение и подготовка всего необходимого инвентаря для проведения качественного обслуживания.

Свободный, или сервисный бар

Под ним понимается место и оборудование для разлива напитков, которое создается только по специальному заказу для того или иного мероприятия или по требованию заказчика. Бар находится либо в банкетном офисе, либо в отдельном замкнутом пространстве. Заказанные напитки могут подаваться быстро. И к тому же в них легко поддерживается необходимая температура. Кроме того, возможен наиболее точный расчет заказанных напитков и контроль за ними.

Специальные проходы для официантов

Имеются ввиду узкие проходы по краям банкетного зала, не занятые гостями, позволяющие официантам входить в подсобное помещение и выходить из него. В проходах для официантов можно ставить столики для раздачи и регистрационные кассы. От них идут широкие выходы в банкетный зал. При этих условиях работники сферы обслуживания могут успешно выполнять свои функции, не причиняя

неудобства гостям. Кроме того, проходы для официантов обеспечивают непрерывное обслуживание.

Наряду с ними в помещении ресторана должны быть специальные гардеробы, туалеты, комнаты для переодевания музыкантов и настройки инструментов и т.д.

Инвентарь

Кроме помещения для проведения банкетов заведению нужен еще и свой собственный инвентарь. Причем излишнее его нагромождение не должно мешать нормальному функционированию ресторана. Имеющиеся в распоряжении заведения столы и стулья, скатерти для столов и шведских столов, стаканы и бокалы, тарелки, а также столовые приборы и оформление, должны быть использованы возможно рационально.

Банкетные столики часто могут складываться и группироваться в штабеля. Поэтому они занимают не много места при проведении необходимых работ. Стулья также могут быть складными. Заведения, где часто проводятся мероприятия, в основном имеют в наличии специальные стулья для банкетов. Те же рестораны, где мероприятия проводятся редко, могут заказать себе столы и стулья у соответствующих фирм.

Производственные возможности кухни

Они зависят:

- от способности поваров наиболее эффективно исполнять свои обязанности;
- технического снаряжения кухни (возможности подогрева готовых блюд, наличия холодильников для хранения холодных блюд и т. п.).

Служащие банкетных ресторанов

Мероприятие пройдет успешно, если будут проведены как необходимая его организация, так и использование для его проведения служащих, имеющих опыт и достаточные знания в этой области.

В крупных ресторанах существуют так называемые отделы по проведению банкетов, которые занимаются исключительно организацией мероприятий такого рода. Их руководителями являются менеджеры по банкетам, которые ответственны за организацию проведения мероприятий как внутри заведения, так и за его пределами. Они отвечают за рекламу (при поддержке менеджера по рекламе или менеджера «паблик релейшн»), за заказы и расчеты, за инкассацию, контроль, а также организацию рабочих мест при проведении мероприя-

тия. В небольших заведениях заказчик или представитель привлекает менеджера по банкетам и рекламе. Непосредственное проведение мероприятия осуществляет руководитель банкета. В основном его функции выполняет старший официант, имеющий соответствующий опыт. В больших ресторанах он еще и осуществляет координацию связанных с данным мероприятием других отделений:

- отделение официантов. Руководитель его – шеф официантов, который ставит перед ними соответствующие задачи. В его распоряжении находится вся кухонная и сервировочная посуда;
- ответственный за мойку посуды. Он руководит в заведении всем, что имеет отношение к мытью посуды, следит за исправностью оборудования, особенно если ресторан имеет собственную мойку.

Организация отделов снабжения и банкетных отделов в крупном отеле

✓ Сестра-хозяйка. Постоянно следит за чистотой помещения, организует его уборку и охрану. Кроме того, в необходимых случаях выполняет все задания по декору помещения (например, заботится о цветах или вазах).

✓ Техники. Устраняют все технические неисправности и постоянно заботятся о поддержании оборудования в рабочем состоянии. В сфере их компетенции находятся также замена или ремонт технического оборудования, необходимого для проведения мероприятия.

✓ Прочие служащие. В крупных заведениях они занимаются установкой столов и шведских столов.

Планирование загрузки персонала

Еще на этапе планирования менеджер банкета определяет число необходимого персонала. Планирование – жизненно необходима, пусть даже и вспомогательная, работа. С одной стороны, оно сводит до минимума ненужное хождение, а с другой – не допускает лишней затраты времени и ликвидирует слабые места в работе. Разумная работа отделов и служб помогает служащим, занятым в данной сфере деятельности, точно рассчитывать свои силы. Так, например, при проведении подготовительной работы ресторана требуется намного меньше персонала, чем для непосредственного обслуживания. Отсюда представляется целесообразным задействовать весь персонал, предназначенный для проведения банкета, еще и при его подготовке. Сервис такого рода мероприятий требует довольно много вспомогательной работы. Следовательно, для нее необходимо рассчитывать

небольшое число дополнительного обслуживающего персонала в бригаде. В средних и маленьких заведениях мойку посуды, ее чистку, установку столов, равно как и декорирование, выполняет один и тот же персонал.

Что делать, если возникает необходимость в людях?

В любом заведении важно использовать постоянный состав персонала (иначе говоря, собственный) при проведении мероприятий как в сфере обслуживания, так и на кухне. И только в таком составе оно может эффективно работать. Использование вспомогательной рабочей силы часто является проблематичным, поскольку этот персонал не знает текущих видов работы, которые могут отличаться в разных ресторанах. Для ввода его в курс дела в большинстве случаев практически не остается времени. Но каждое заведение рано или поздно может попасть в такое положение, когда оно вынуждено будет приглашать вспомогательную рабочую силу. Поводом к этому могут послужить неожиданный выход из строя кого-либо из постоянного персонала или мероприятие, при котором надо будет повысить пропускную способность данного заведения. Целесообразно использовать такую помощь лишь на определенное время. Ведь постоянно работающие служащие всем знакомы, и, кроме того, им хорошо известны традиции своего ресторана.

Заказы мероприятий

В основе заказа того или иного мероприятия лежат предварительные переговоры. В своей работе служащие должны руководствоваться и собственными предложениями по заказу, так называемой папкой информации по банкетам.

Она содержит:

- сведения о помещении, необходимом для проведения мероприятия, с приложенными к ним планами, возможностями его использования и прочими необходимыми техническими деталями. При выборе помещения следует твердо знать его возможности (последнее полностью зависит от вида проводимого мероприятия);
- возможности расстановки столов и порядок расположения кресел;
- предложения по меню, которые могут быть стандартизированы, а также позволяет предоставлять возможности свободного выбора. Они целиком зависят от специфики мероприятия, принимая во внимание сезон, в который можно подавать соответствующие продукты. В дальнейшем необходимо определить время работы бригады,

ее условия, число гостей, их возраст, сумму, взимаемую с персоны, которую готов выделить организатор банкета. Важно также принять во внимание время проведения банкета, национальность гостей и их религиозные верования.

Поскольку большинство мероприятий рассчитаны на один день или вечер, то можно попытаться предложить руководителю банкета заказать единое меню, чтобы иметь возможность осуществить оптимальное планирование продуктов. Озвучить:

- предложения по буфету;
- по напиткам и, соответственно, коктейлям;
- по стоимости проводимого мероприятия;
- по калькуляции расходов на конференцию;
- также предоставить соответствующие калькуляции, связанные с обслуживанием конгрессов, заседаний, конференций и т. п. И подготовить формуляр, касающийся общих условий проведения мероприятия (возможности резервирования, предварительной оплаты, число участников, общая сумма необходимых взносов и т. д.).

По желанию заказчика или по совету ресторана может быть предложена проба заказанных блюд. С заказчиком обговаривают и выбирают блюда, а также напитки, следующие в определенной последовательности, причем речь идет об индивидуальных пожеланиях или альтернативах стандартного меню.

Для того чтобы как можно лучше организовать и провести мероприятие, необходима точная и ясная информация о нем. При резервировании в центре внимания должны находиться интересы конкретной персоны. В переговорах с заказчиком договариваются по всем вопросам в деталях, которые реально разрешимы в рамках проводимого мероприятия, обговаривают их и устанавливают так называемые функциональные моменты (перечень чеков, текущей записи). Одна из копий соглашения поступает во все отделы, имеющие отношение к мероприятию (кухня, продуктовый склад, ресторан, мойка, гардероб, к портье, лично к директору и в дирекцию). Она должна быть подписана ответственными лицами. В крупных заведениях этим занимаются специальные хозяйственные отделы (департамент продовольствия и хозяйства) или собственные банкетные бюро. В маленьких заведениях такая работа проводится самим владельцем или старшим официантом.

Функциональные моменты

Содержат следующую информацию:

Вид мероприятия:

- банкет на государственном уровне: организуется при посещении иностранных глав государств, глав правительств, приеме делегаций на высшем уровне, встрече министров (например, встрече министров ЕЭС) и т.п.;
- банкеты по специальным поводам: свадьба, крестины, защита диссертации, юбилеи фирм и т.п. Также мероприятия, связанные с открытием какого-либо предприятия;
- буфет по специальным поводам: свадьба, бал, презентация, а также мероприятия, связанные с открытием какого-либо предприятия;
- коктейль-парти.

День, дата, время проведения: это важнейшая информация, необходимая для мероприятий по координации, организации и планированию.

Организатор мероприятия: фамилия заказчика, его звание. Она должна быть написана без ошибок и легко произноситься.

Номер телефона: для обсуждения необходимых вопросов.

Бухгалтерская дата.

Представитель господина, госпожи...

Адрес: для высылки счета, а также при составлении карты гостей.

Особенности расчета: если заказчик и тот, кто платит, разные лица.

Персоны: число.

Помещение: площадь, расположение.

Расстановка столов: план расстановки столов.

Декор: декорирование по желанию, например, цветы, зеленые растения.

Карты меню: текст и введение к тексту.

Затраты на наем помещения: необходимо выяснить, какого характера будет прием (например, при проведении выставок, презентации товаров).

Расчет: будут ли все гости расплачиваться сами за себя (за исключением знатных гостей).

Бухгалтерия тентатиф/дефинитиф: тентатиф говорит о том, что заказ будет выполнен к определенной дате, дефинитиф – что он будет фиксированным.

Оплата: если заказ будет отменен, то по закону оплачивается отказ от найма (как правило, эта плата зависит от размера помещения).

Кухня: шеф-повар дает информацию о меню, видах блюд, о диетических блюдах и т. п. С целью определения необходимых закупок продуктов и, соответственно, использования персонала.

Бар: его шефа информируют о заказанных напитках, таких, как аперитивы, алкогольные и т. п.

Подвал: туда поступает информация о безалкогольных напитках, пиве, винах.

Табачные изделия: сигареты (вплоть до указания их цен).

Техника: дается информация о технике и необходимом техническом оборудовании, таком, как, например, микрофон, телефон, оркестр и т. п.

Особые положения: музыка, столы для объявлений (специальные столы, где будут лежать листики с информацией, указывающие, где и какие мероприятия будут проходить), необходимость подачи на столы пепельниц.

Оплата: дается информация для персонала относительно пределов оплаты (например, если заказывают напитки или табачные изделия).

Договоренность о подаче еды в перерыв: сообщать о времени, когда должен быть перерыв для подачи блюд и напитков.

Заключение: подпись заказчика.

Кроме того, заведение необходимо поставить в известность о поводе, по которому проводится собрание, видов и способах его проведения, пожелания о порядке подачи угощений. Для последнего имеются следующие возможности: банкет, буфет, коктейль-парти.

1.2. Формы предложений по организации мероприятий

Банкет

Банкет – самая дорогостоящая форма проведения мероприятия, так как это связано с максимальным количеством персонала и необходимого инвентаря.

Точный порядок его должен быть определен в переговорах с заказчиком.

Формы расположения столов и порядок расположения посадочных мест

Важнейшим пунктом при планировании мероприятия является форма столов. Банкетные столы расставляются по желанию заказчика.

Форма столов зависит от следующих факторов:

- желания гостей;
- характера мероприятия;
- числа персон;
- числа почетных гостей;
- площади и формы помещения.

Дальнейшее планирование мест должно зависеть от рамок программы, расстояния от кухни до гостей, от количества входов, выходов и запасных видов, а также от имеющихся в зале столбов или колонн, источников света и, конечно, окон.

Простые столы, или столы, расставленные в форме буквы «I»

При этом обращают внимание на пропорции (длина, ширина), выбирая наиболее выгодные для обслуживания.

Стол, расставленный в форме буквы «T»

Такое расположение рассчитано примерно на 30-40 гостей.

Стол, расставленный в форме буквы «U»

За этими столами могут разместиться 40-60 человек.

При размещении гостей на банкете государственного значения следует иметь в виду, что гости из страны, которая приглашает, и иностранцы сидят в середине. Ни один иностранный гость не должен быть усажен в конце стола.

Переводчики располагаются либо позади мест хозяев и приглашенных с их стороны гостей высокого ранга, либо рядом с ними за столом таким образом, чтобы они могли лучше всего выполнять свои обязанности. Так как они бывают слишком заняты, то их посадочные места следует выделить из общего порядка расположения столов и при планировании мероприятия надо сделать так, чтобы им никто не мешал. Можно выбрать и иные варианты для переводчиков, поставив для них особые кресла, не соприкасающиеся с креслами остальных гостей.

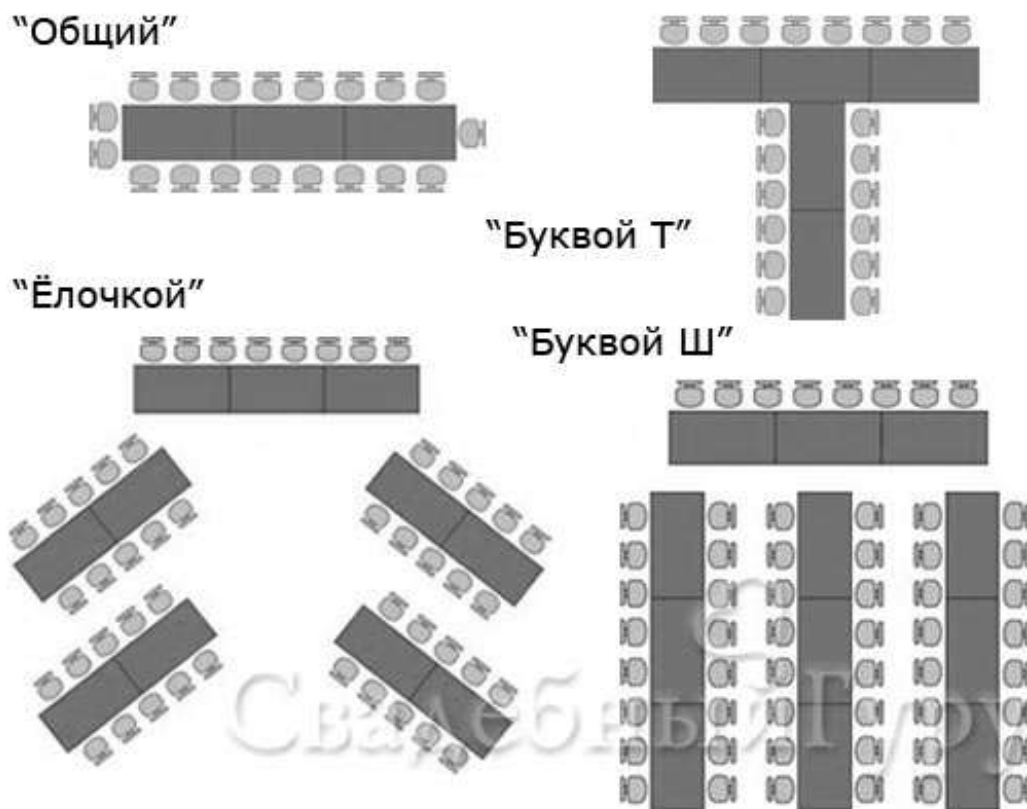


Рисунок 1 – Пример расстановки столов

Подготовительные работы перед началом банкета

В банкетном зале:

- подготовка инвентаря (за это отвечает официант);
- установка всевозможного технического оборудования;
- установка столов таким образом, чтобы была обеспечена связь между кухней и залом, предусматривались запасные выходы, источники света и т. д.;
- проверка холодильников и обеспечение уборки столов;
- установка кресел. За праздничным столом кресла ставят на расстоянии 80-90 см от гостя до стола;
- держать места для резервной сервировки;
- после сервировки основных столов накрыть остальные, ориентируясь на их середину и исходя из формы расстановки тех столов, что расположены слева и справа, чтобы точно расположить бокалы;
- столы накрыть по стандартному образцу или же в соответствии с пожеланиями руководителя банкета;
- разложить тарелки для каждого гостя и положить рядом с ними салфетки, с помощью которых вытирают рот;

- кресла отодвинуть слегка назад, чтобы облегчить себе работу по накрыванию столов;
- положить столовые приборы (лезвиями наружу);
- к тарелкам для хлеба подложить ножи для сливочного масла;
- установить бокалы;
- декорировать столы;
- принести соломинки;
- подать карты меню;
- провезти заключительный контроль за всеми накрытыми столами и потом за каждым столом в отдельности;
- поправить кресла;
- при необходимости приготовить столик для подарков;
- провести проверку помещения;
- выставить в вестибюле или в фойе план размещения гостей.

В офисе:

- иметь копию выполняемого заказа;
- утеплить тарелки, миски, подносы;
- подготовить подносы для напитков, также соусники (по просьбе заказчика);
- подготовить мелкие тарелки для подачи супов и масла, подграфины и соусники;
- подготовить корзинки для хлеба с тканевыми салфетками;
- подготовить вспомогательные приборы и ложки для соусов;
- довести напитки до необходимой температуры;
- подготовить подносики для кофе;
- подготовить аперитивы и спиртные напитки;
- подготовить сервировочные блюда, подносы.

В буфете:

- проверить наличие пепельниц, зубочисток, резервных стаканов и бокалов, резервных скатертей и табачных изделий.

Другие виды подготовки:

- проверить гардероб;
- проверить туалеты;
- выставить вспомогательные столы.

Переговоры об обслуживании

Накануне встречи гостей работники сферы обслуживания собирают руководителей банкета и обговаривают с ними все детали проведения мероприятия, а также его ход, выясняя следующие вопросы:

- общий порядок проведения мероприятия с учетом приема почетных гостей;
- время подачи блюд;
- согласие с планом расположения столов и порядком посадочных мест;
- выяснения особых пожеланий заказчиков;
- детально проработать последовательность подачи блюд и напитков, оформление каждого отдельного блюда;
- довести до сведения заказчиков информацию об обслуживании аперитивами, спиртными напитками.

После переговоров в подсобном помещении подготавливают подносы, проверяют столы на предметы полной готовности.

Обслуживание и ход обслуживания

Обслуживание банкетов может быть проведено разнообразными методами. Они включают в себя следующие элементы:

- оборудование (сервис с тарелками);
- сервировка блюд;;
- дополнения к блюдам (только при обслуживании банкетов государственного значения).

Обслуживание банкетов в основном проводится без особых затруднений. Однако сервис требует особого внимания, пунктуальность и дисциплину. Следует учитывать, что для большинства гостей банкет – особое событие, а потому бригады, занятые обслуживанием, обязаны предвидеть все трудности, для того чтобы банкет прошел без проблем.

Следует обратить особое внимание:

- на общую согласованность в работе всех работников сферы обслуживания;
- сигнал руководителя банкета, по которому начинается обслуживание, все служащие занимают свои места;
- согласованный вход и выход официантов в помещение для банкета.

На сервис оказывает влияние в первую очередь:

- число присутствующих персон;

- повод мероприятия;
- последовательность подачи блюд;
- оформление каждого отдельного блюда;
- выбор напитков;
- выполнение особых пожеланий хозяев банкета.

Контрольные вопросы

1. Какие виды мероприятий вы знаете?
2. Перечислите виды мероприятий общественного характера.
3. Перечислите виды частных мероприятий.
4. Перечислите виды мероприятий по деловому поводу.
5. Что делать, если возникает нужда в людях?
6. Какие формы предложений по организации мероприятий вы знаете?

2. ВИДЫ БАНКЕТОВ

2.1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Этот вид банкетов чаще всего устраивают на дипломатических, официальных приемах, где размещение приглашенных гостей за столом осуществляется в соответствии с принятым в дипломатической практике протоколом. Однако это не значит, что такое обслуживание неприменимо при проведении банкетов с произвольным размещением приглашенных. Количество участников обычно от 8 до 50 человек, но при необходимости может быть увеличено.

Меню банкета составляют с учетом включения блюд национальной кухни и указывают, после каких блюд будут произноситься тосты, в какие часы подавать горячие закуски, горячие блюда и десерт. В меню включают несколько холодных закусок, одну горячую, а для банкета-обеда обязательно суп, а также вторые горячие блюда, десерт, фрукты, напитки. Для каждого участника банкета изготавливают карточку блюд и напитков (меню), которая по своему оформлению должна служить заметным декоративным элементом стола. Помимо перечня всех закусок, блюд, напитков, в меню дается информация о событии, по поводу которого проводится банкет. Для иностранцев, участвующих в банкете, названия блюд и напитков переведены на их родной язык. Размещают меню на столе за пирожковой (сверху) тарелкой приглашенного гостя.

Одновременно для участников банкета изготавливают небольшого размера персональные карточки (кувертные). В них указывают фамилию, инициалы, звание и должность участника. Такие карточки расставляют для каждого участника за мелкой столовой тарелкой.

Расстановка мебели. При проведении банкета используются столы банкетные, стулья, кресла или полукресла жесткие или полумягкие для каждого участника банкета. Формы банкетных столов: круглые, квадратные, прямоугольные, в форме буквы П, Т или Ш. Круглые столы удобно использовать при небольшом количестве участников банкета. Банкетные столы могут быть заменены обычными квадратными или прямоугольными обеденными столами, из которых составляют банкетный стол нужных размеров. Столы можно ставить по середине зала прямой линией, одной или несколькими параллельными линиями с объединяющим перпендикулярно расположенным

по отношению к ним столом. Для круглого стола находят место в центре зала. Между столом для почетных гостей и основными столами, размещенными перпендикулярно ему несколькими параллельными линиями, должны быть проходы шириной 1-2 м. Для почетных гостей стол сервируют только с одной стороны, ширина его может быть более узкой, но не менее 70 см. Если в заказе оговорено, что кофе будет подан в отдельном зале, то нужны кофейные столы – круглые или овальные (за каждым из которых могут сидеть до 10-12 человек), стулья, кресла, полукресла и диваны.

Накрытие столов скатертями. Банкетный стол желательно накрыть одной скатертью нужного размера, учитывая, что спуск ее со стола должен быть не менее 20-30 см. Если по торцам стола не предусматривается размещение гостей, то спуск скатерти с торцовых сторон стола может быть несколько большим, чем с боковых сторон, но не короче их (30-40 см).

На том столе, который как бы соединяет линии других столов и который поставлен к ним перпендикулярно (ввиду этого он может быть сервирован только с одной стороны), спуск скатерти со стороны, обращенной в зал, может составлять 10-15 см от пола.

Для накрытия круглого стола используют одну скатерть или несколько обычных скатертей. Их накладывают одна на другую, подвертывая лишнюю длину скатертей и низко свисающие углы.

Сервировка стола. При сервировке банкетного стола порядок расстановки посуды, бокалов, фужеров, рюмок и раскладки приборов согласуется с порядком и очередностью подачи закусок, блюд, вин.

Сервировку стола начинают с расстановки мелких столовых тарелок. Они служат лишь подставкой под тарелки закусочные, глубокие или под чашки бульонные с супами. Определив центр стола, на одной из его сторон ставят первую – центральную тарелку, от которой в правую и левую стороны расставляют на расстоянии 60-80 см одна от другой определенное количество тарелок в соответствии с планом размещения гостей. Затем располагают тарелки по другой стороне стола одну против другой.

Иногда до расстановки тарелок по одной стороне стола размещают стулья по количеству участников банкета на равном расстоянии друг от друга. Затем с другой стороны стола, ориентируясь на расставленные стулья, кладут тарелки против каждого из них. После этого стулья отодвигают и расставляют тарелки с другой стороны.

При расстановке тарелок соблюдают следующие правила:

- борт тарелки должен быть на расстоянии 1-2 см от края стола;
- знак фирмы, предприятия, изображенный на тарелке, должен быть перед гостем;
- на том участке стола, где предназначены места для почетных гостей, тарелки расставляют с несколько большим интервалом одна от другой;
- не рекомендуется ставить тарелки над ножками стола (они будут мешать сидящим).

После расстановки столовых тарелок на них ставят закусочные по одной на каждую, а после того как будут разложены приборы слева, в 10-15 см пирожковые. Если к горячему блюду из мяса, птицы или дичи предусмотрен салат из свежей зелени, его раскладывают на закусочные тарелки, которые ставят перед подачей мясного блюда на место пирожковых, а пирожковые при сервировке стола располагают соответственно дальше от края его.

Вслед за тарелками раскладывают приборы. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке так, чтобы половину его прикрывал борт тарелки; рядом с ним правой – нож рыбный, правой его – бульонную ложку углублением вверх, а правой ее – закусочный нож, также лезвием к тарелке.

Слева от столовой тарелки рожками вверх кладут столовую вилку. Она, как и столовый нож, должна быть наполовину прикрыта тарелкой. Левей столовой ложки располагают рыбную вилку, а рядом с ней левой – закусочную, рожками вверх. Концы ручек всех приборов должны лежать на одной прямой линии, параллельной кромке стола в 1-2 см от нее.

Приборы для десерта и фруктов (ложку, вилку и нож) лучше класть за столовой тарелкой параллельно один другому. Ложку и нож кладут ручками вправо, а вилку – влево. Их можно положить и за хрусталем группой (ручки всех приборов должны быть обращены вправо или расположены под углом к кромке стола).

Индивидуальный нож для масла кладется на край пирожковой тарелки параллельно или перпендикулярно кромке стола.

Если меню предусмотрен суп, подаваемый в тарелках, на стол кладут столовую ложку.

Столовую ложку используют, когда меню предусмотрены несколько видов супов, один из которых подается в тарелках. В этом

случае при подаче супа в бульонной чашке бульонная ложка подается вместе с супом, а столовая ложка тут же убирается.

Класть на банкетный стол при предварительной сервировке еще какие-либо приборы для закусок и блюд, включенных в меню банкета, нежелательно. Закусочные нож и вилку при сервировке стола можно положить не на скатерть, а на закусочную тарелку, под салфетку, особенно если в меню включены два горячих блюда и суп. Закончив сервировку стола приборами, расставляют фужеры, рюмки, бокалы. Их ставят за столовой тарелкой, а лучше – правой ее, против приборов. Сначала на стол расставляют фужеры. За столовой тарелкой фужер ставят так, чтобы основание его ножки находилось на расстоянии 3-5 см от борта столовой тарелки. Ближе к тарелке – место для десертных приборов. При смещении фужера вправо его место – возле кончика лезвия столового ножа.

Расставив и выровняв фужеры в прямую ровную линию, правее каждого из них (параллельно кромке стола или под некоторым углом к ней) ставят рюмку для вина – лафитную или рейнвейную (более низкую), а правее этой рюмки – водочную.

Во втором ряду, между фужером и рюмкой для вина, помещают бокал для шампанского, правее его – рюмку для вина – рейнвейную или лафитную. Коньячные или ликерные рюмки ставят на стол перед подачей коньяка и ликера к кофе. Если меню предусмотрена подача к супу крепленого вина, для него мадерную рюмку ставят в первый ряд между рюмками для водки и вина. Стопка для соков ставится во второй ряд правее рюмки для вина.

Когда меню не предусмотрены закуски или одно из горячих блюд (рыбное или мясное), не подается и сопутствующий им напиток, а поэтому стол не сервируется и рюмкой для него. В этих случаях сервировка будет следующей (слева направо):

- ✓ Без водочной рюмки:
 - 1-й ряд. Фужер, рюмка лафитная, рюмка рейнвейная;
 - 2-й ряд. Бокал для шампанского, стопка для соков.
- ✓ Без рейнвейной рюмки:
 - 1-й ряд. Фужер, рюмка лафитная, рюмка водочная;
 - 2-й ряд. Бокал для шампанского, стопка для соков.
- ✓ Без лафитной рюмки:
 - 1-й ряд. Фужер, рюмка рейнвейная, рюмка водочная;
 - 2-й ряд. Бокал для шампанского, стопка для соков.

Закончив сервировку стола хрусталем, раскладывают полотняные салфетки для индивидуального пользования. Их свертывают в определенную форму и кладут на закусочные тарелки каждому гостю.

Оформление банкетного стола цветами. Для украшения стола могут быть использованы свежесрезанные живые цветы – как садовые, так и полевые. Исключение составляют цветы, испускающие резкий или терпкий запах. Их ставят в вазы, наполненные свежей водой. Вазы и цветы не должны быть высокими. В противном случае во время банкета они будут загораживать сидящих напротив гостей и этим мешать их беседе. Вазы с цветами ставят вдоль всего стола по его оси на некотором расстоянии одна от другой, соблюдая при этом симметрию. Лучшую вазу с более красивыми цветами ставят в центре стола, напротив приборов устроителя банкета и почетного гостя. Не следует перегружать вазы цветами.

В низкие, но широкие вазы можно насыпать мелкую, хорошо промытую гальку и в нее воткнуть стебли цветов, придавая каждому из них нужный наклон. В последнее время для этой цели применяют специальные наколки. Наколка – это пластина размером в диаметре 5-7 см и высотой 1 см, с тонкими иглами, выступающими вверх на 2-3 см. На иглы накалывают цветы в различных сочетаниях как по цвету, так и по наклону и высоте стеблей.

Наколку прикрывают зеленью или засыпают ее отобранной и промытой галькой. Такая ваза создает впечатление естественно растущих в ней цветов, а тяжелое основание наколки и иглы достаточно хорошо удерживают стебель цветка в нужном положении.

Для оформления стола цветами с тонкими или слабыми стеблями наиболее удобны приспособления-сетки. В края пластины-основания заливают металлические стойки-опоры длиной 5-7 см. К ним в 1 см над пластиной припаивают металлическую сетку с ячейками размером 3-5 мм. Затем к верхней части стоек-опор припаивают вторую сетку в 4-5 см от первой, предварительно подготовленную в виде шляпки гриба.

Стебли цветов следует пропустить сквозь ячейки обоих слоев сетки, что придаст им устойчивое положение. Вазу наполняют водой и прикрывают сетку зеленью или хорошо промытой галькой, как указывалось выше.

Банкетный стол можно украсить цветами, уложив их в одиночку или группами непосредственно на скатерть стола вдоль его оси или на «дорожку», выложенную из зелени.

Круглый банкетный стол также украшают цветами. Их помещают в одну большую вазу так, как описано выше, и ставят в центре стола. При диаметре стола более 3 м, кроме цветов в вазе, в центре стола на скатерти можно выложить красивую замкнутую дорожку из зелени и цветов.

Специи, пепельницы, сигареты. Специи (соль и перец) на стол ставятся обязательно.

Солонки, наполненные мелко молотой солью «Экстра», а перечницы – черным, а иногда и красным молотым перцем, расставляют на столе попарно, на линии хрусталя, через один прибор. При этом соль ставится слева, перец – справа.

В открытые приборы следует положить маленькие ложечки, а из закрытых при опрокидывании прибора содержимое должно высыпаться свободно.

Пепельницы, сигареты, спички при сервировке стола ставить не обязательно, так как согласно этикету за столом курят лишь после десерта. Если гость вопреки этому закуривает, официант обязан немедленно поставить для него пепельницу.

По желанию заказчика пепельницы можно поставить на стол и при сервировке. Их ставят через прибор там, где нет специй, или каждому гостю.

Пепельницы желательно иметь небольших размеров. Сигареты подаются в открытых пачках, а лучше в сигаретницах в ассортименте. Рядом с сигаретами кладут спички.

Красоту оформленного живыми цветами банкетного стола могут дополнить канделябры с зажженными свечами. Мягким светом их будет освещен лишь банкетный стол и сидящие за ним люди. Весь же интерьер банкетного зала останется в полумраке. Не будут видны ни детали убранства и оформления банкетного зала, ни движения официантов, отвлекающие внимание гостей. Серванты или подсобные столы официантов в этом случае освещаются также свечами, но слабее, чем банкетный стол. В этом случае гостей за банкетный стол приглашают при общем электрическом освещении и зажженных свечах. После того как участники банкета займут места за столом, общее освещение выключается и начинается обслуживание.

При сервировке банкетного стола рекомендуется к прибору каждого участника банкета слева за пирожковой тарелкой положить *карточки-меню*.

В карточке-меню указывается характер банкета – завтрак, обед или ужин, порядок подачи закусок, блюд и напитков. Если банкет устраивается в честь иностранной делегации, карточки-меню должны быть напечатаны на двух языках – для гостей и устроителей банкета.

За несколько минут до приглашения гостей к столу раскладывают хлеб. Батоны белого хлеба режут поперек, хлеб формовой разрезают вдоль на две равные половинки, а затем нарезают на куски. Толщина отдельного куска 6-10 мм. Белый хлеб кладут на пирожковые тарелки по два-три куска верхней корочкой влево с левой стороны; черный хлеб также кладут по два-три куска правее белого верхней корочкой от гостя, мякишем влево. Может быть подан хлеб, испеченный в виде маленьких круглых булочек, по две-три штуки на тарелку.

Если к икре предусмотрены расстегаи, кулебяка, тосты и т. п., они кладутся на борт пирожковой тарелки перед хлебом или подаются с икрой, желательно теплыми и уложенными в полотняную салфетку.

По окончании сервировки банкетного стола на подсобных столах расставляют посуду, приборы, салфетки для смены и замены в зависимости от меню, очередности подачи и схемы обслуживания. Тарелки, блюда, пепельницы ставят стопками, приборы по видам раскладывают группами возле соответствующей посуды и т. д. Могут потребоваться рюмки и фужеры, салфетки, приборы для раскладки блюд и т.д.

В шкаф подогрева или на мармит ставят необходимое количество столовых тарелок и бульонных чашек, а посуду и приборы, не требующие подогрева, расставляют на серванты или подсобные столы в банкетном зале или в подсобном помещении в удобном для работы порядке. Там же или в другом удобном месте подготавливают приборы для раскладки закусок и блюд.

За 15-45 мин до начала банкета по распоряжению метрдотеля в зал вносятся напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера). Бутылки должны быть вполне чистыми, горлышки их тщательно очищены от сургуча и смолки, корковые пробки извлечены. Напитки расставляют

на те же подсобные столы в удобном для работы порядке этикетками, обращенными в зал, и накрывают салфетками.

Подача аперитива

При организации банкета обычно предусматривается подача аперитива. Он подается в зале, предназначенном для сбора гостей, в течение 15-40 мин, т. е. с момента прихода первых гостей до приглашения их к банкетному столу.

В качестве аперитива могут быть поданы коктейли, крепленые и полусладкие вина, водка, соки, а в жаркое время года, кроме того, – воды, пиво. При подаче аперитива наряду с напитками гостям могут быть предложены и закуски, тем более, если в меню банкета закуски не предусмотрены и обслуживание за столом начинается с подачи супа.

Все напитки и закуски предлагаются гостям официантами так, как это делается при обслуживании банкета-коктейля. Исключение составляют орешки, жареный картофель и т.п., которые могут быть заранее поставлены на столики, расставленные в зале сбора. На эти же столики до прихода гостей кладут пепельницы, сигареты в пачках или в сигаретницах, спички. В подсобном помещении за несколько минут до подачи аперитива наполняют напитками рюмки, стопки, бокалы (на 2/3 их емкости) и рядами или группами ставят на подносы, покрытые салфетками.

Для того чтобы гостям было удобней выбрать и взять желаемый напиток, рюмки на поднос ставят в 2-5 см одна от другой, причем более высокие из них – в центре его. Не следует сразу наполнять напитками большое количество рюмок. Это делается в процессе обслуживания, по мере спроса. Для подачи аперитива подносы больших размеров неудобны.

В зале сбора гостей при обслуживании банкета с небольшим количеством его участников для аперитива можно предусмотреть организацию буфета-бара с набором разнообразных напитков. Преимущество бара состоит в том, что здесь гости имеют возможность выбрать и тут же получить по выбору любой напиток из представленных в баре. Гостям, занятым беседой в стороне от бара, официанты предложат напитки с подноса, полученные из этого же бара. Напитки, не израсходованные на аперитив, могут быть поданы гостям на этом же банкете за столом.

За время подачи аперитива (или до него) официанты получают с раздачи кухни холодные закуски и холодные соусы и оставляют их

ненадолго в подсобном помещении. В это же время из буфета приносят напитки в банкетный зал.

Подавая аперитив, следует позаботиться о своевременном сборе использованной посуды как со столиков, так и из рук гостей.

При отсутствии подсобного помещения для официантов посуду, приборы и т. п. подготавливают на сервантах или подсобных столах в банкетном зале. Здесь же расставляют холодные закуски, полученные с раздачи перед началом приема, и напитки.

По окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет.

Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания. При организации официальных банкетов-приемов вопросу размещения участников банкета за столом, а следовательно, и очередности их обслуживания придается большое значение.

Соблюдаются следующие правила размещения гостей за столом: первым считается место справа от хозяйки приема-банкета, вторым – справа от хозяина; в отсутствие женщин первым считается место справа от хозяина приема-банкета, вторым – слева от него; гость высокого ранга может сидеть напротив хозяина; в этом случае вторым будет место справа от хозяина; если хозяйка приема-банкета отсутствует, ее место может занять одна из приглашенных женщин (с ее согласия).

Женщинам при обслуживании отдается предпочтение. Однако это правило иногда нарушается. Почетные гости в знак уважения по согласованию с хозяином стола обслуживаются раньше, чем хозяйка. Учитывается знание языков гостей, сидящих рядом. Исходя из этого, имеются различные схемы размещения и очередности обслуживания гостей за столом.

На банкетном столе согласно плану размещения гостей к прибору каждого участника банкета-приема кладется карточка, в которой указываются фамилия, инициалы, а иногда звание приглашенного.

Для того чтобы гости предварительно ознакомились с отведенными им местами и своими будущими соседями по столу, в помещении, предназначенном для сбора участников банкета, выставляется план размещения гостей за банкетным столом.

Для лучшей ориентации гостей на плане вход в банкетный зал обозначается стрелкой. Для плана может быть использован стол же-

лательно со стеклом, а лучше специальная подставка, по конструкции напоминающая пюпитр музыкантов.

После банкета гостей приглашают в кофейный зал.

Сервируют кофейные столы следующим образом. На середину стола, если он не покрыт скатертью, кладут салфетку, подогнув углы ее в виде правильного восьмиугольника. В центр салфетки ставят вазу с фруктами, если они не были поданы за банкетным столом. Двумя-тремя стопками располагают десертные или пирожковые тарелки, а рядом с ними на салфетку кладут фруктовые приборы. Около тарелок должны быть положены сложенные валиком салфетки. На кофейный стол (подальше от его краев) можно поставить конфеты в вазах или коробках, печенье, пирожное (малютки), сладкие орешки, сахар и т. д.

При обслуживании зарубежных гостей, учитывая существующие в их странах привычки и традиции, следует сервировать стол не только кофейными чашками, но и коньячными рюмками. Их можно подавать заранее – кофейные чашки на блюдцах ставят на стол ручкой в левую сторону, перед каждым стулом, на расстоянии 5-10 см от края стола. Кофейную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Коньячные рюмки располагают или за каждой чашкой, или группами по 3-4 штуки. Ликерные рюмки подают в том случае, если гость изъявил желание выпить ликер.

После того как сервировку закончили и гости сели за столы, официанты разливают из кофейника кофе по чашкам. Если некоторые гости предпочтут выпить чаю, то их кофейные чашки со стола убирают, а им подают в чайной чашке на блюдце чай, процеженный через ситечко. На блюдце находится чайная ложка. Лимон к чаю подают в розетке. После подачи горячих напитков гостям предлагают коньяк или ликер, наливая их в рюмки.

Сервировать кофейный стол кофейными чашками и коньячными рюмками можно и после того, как гости сели за столы. Кофе и чай, налитые в чашки в подсобном помещении, официанты вносят в кофейный зал на подносах и расставляют на столы перед гостями. Молоко или сливки они предлагают каждому гостю при подаче кофе и наливают по их желанию. Молочник и сливочник после этого оставляют на кофейном столе.

2.2. Банкет с частичным обслуживанием официантами

Этот вид банкетов чаще носит неофициальный характер, поэтому размещение гостей за столом обычно произвольное, но для почетных гостей и хозяина банкета отводят места в центре стола, а в случае участия большого количества людей и использования нескольких столов для почетных гостей и хозяина банкета отводят отдельный центральный стол. В меню включают различные холодные закуски, соленья, маринады, горячие закуски, одно или несколько вторых блюд, десерт, фрукты, горячие напитки – кофе, чай, а к ним – пирожное, торт. Для того, чтобы разнообразить ассортимент закусок и напитков, рекомендуется на каждого участника банкета заказывать по ½ порции, а некоторых и того меньше. Если блюдо, салатник, ваза с одной и той же закуской будут, повторяясь, расставлены для 6-10 человек, сидящих за столом, то это даст возможность каждому гостю самому или при помощи соседа взять любую понравившуюся закуску, не прибегая к помощи официанта. Количество официантов рассчитывается, исходя из нормы 8-10 гостей на одного официанта.

Сервировка банкетного стола. Для каждого гостя ставят закусочную и пирожковую тарелки, закусочные нож и вилку и соответствующие приборы не более чем для одного второго блюда, включенного в меню. На стол ставят фужер, рюмку для вина и рюмку водочную. Десертные приборы заранее не раскладывают, а подают вместе с десертом. Для украшения банкетного стола используют цветы в вазах. Особенности организации банкета заключаются в следующем:

1. Холодные закуски, винно-водочные изделия, воды и фрукты на банкетный стол ставят до прихода гостей.

2. Блюдо, салатник, ваза с одной и той же закуской должны быть, повторяясь, расставлены на 6-10 человек, сидящих за столом.

3. Закуски на столе чередуют, например, рыба, овощи, мясо.

4. Блюда на столе расставляют в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера блюд.

5. Закуски в посуде на ножках (вазы) или с высокими бортами (салатники) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) – ближе к тарелкам.

6. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола.

7. Напитки ставят после того, как поставлены закуски. Часть бутылок с напитками может быть откупорена. Напитки, как и закуски,

расставляют по всему столу. Бутылки распределяют так, чтобы каждый гость мог налить себе любой из напитков по желанию. Напитки ставят в интервалах между группами рюмок по 2-4 бутылки в середине стола на свободных местах между расставленными блюдами с закусками.

8. Соусы располагают рядом с блюдами, которым они сопутствуют.

9. Специи (соль, перец) размещают за пирожковой тарелкой.

10. Тосты, хлеб в ассортименте, расстегаи, кулебяку раскладывают после расстановки напитков.

Рассадив гостей, официанты наливают им напитки, после чего предлагают закуски в той последовательности, которая намечена при составлении меню. Обычно начинают подачу с икры и масла или с малосолевой рыбы. Блюда с икрой, маслом, рыбой, как и с другими закусками, после того как их предложили гостям, ставят на банкетный стол, а освободившуюся посуду сразу же уносят.

После первой подачи, не делая паузы, обносят гостей свежими овощами, отварной, заливной рыбой или ассорти из рыбы и наполняют рюмки напитками. Освободившуюся посуду убирают и приступают к замене закусочных тарелок и приборов, не спрашивая разрешения, если гость сложил на тарелку нож и вилку параллельно или скрестив их, в противном же случае надо спросить разрешения у гостя и только после его согласия убрать тарелку со стола. Затем подают мясные закуски. Соленья и маринады гости берут сами.

Перед подачей горячего блюда может быть сделан перерыв. В это время гости смогут потанцевать, а официанты подготавливают стол к подаче горячего блюда. Они убирают использованные тарелки, приборы, освободившиеся бутылки из-под напитков, сметают со скатерти крошки. Свежие овощи, соленья и маринады оставляют на столе и добавляют хлеб. Официанты должны заменить тарелки и приборы. Горячие блюда можно подавать с общего блюда, обнося ими гостей. В этом случае для каждого гостя должна быть поставлена мелкая столовая тарелка и положены приборы. Можно подавать горячее блюдо непосредственно на тарелках. Перед подачей десерта или горячих напитков также необходимо убрать со стола использованную посуду.

2.3. Банкет-фуршет

В последнее время все чаще устраиваются приемы-банкеты, где гости едят и пьют стоя. Подобные банкеты имеют ряд преимуществ: на той же площади банкетного зала можно обслужить значительно большее количество гостей; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, выбрать любое место в зале, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки и т. п.; приглашенные могут уйти с банкета в любой момент (банкет длится 1,5-2 ч); расходы в расчете на одного гостя значительно ниже по сравнению с обычным банкетом. Ниже рассказывается об особенностях организации и обслуживания банкета-фуршета.

Подготовка к банкету-фуршету

Мебель. Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных – 0,9-1 м, так как за ними едят и пьют стоя. Ширина столов (1,2-1,5 м) позволяет разместить на них большое количество закусок и напитков.

Если нет специальных фуршетных столов, можно использовать обычные обеденные или другие столы, составляя их вместе из расчета 1 пог. м на 6-8 гостей. При этом следует учитывать, что при длине стола более 10 м создается определенное неудобство как для участников банкета, так и для официантов; при необходимости перейти от одного конца такого стола к другому гость или официант должен пройти значительное расстояние, невольно побеспокоив при этом многих участников банкета.

В зависимости от площади банкетного зала, его конфигурации, количества приглашенных, расположения входных дверей, окон и т.п. основные фуршетные столы ставят разными способами: в один ряд по оси зала или симметрично ей несколькими рядами либо смещают столы в сторону от оси зала, в виде букв Т, П, Ш и др.

При расстановке столов необходимо учитывать следующее: центральное, наиболее удобное место в зале отводится для самых почетных гостей; столы не должны загораживать основных или служебных входов в зал; не следует устанавливать столы ближе, чем в 1,5 м от стены, чтобы не затруднять свободу передвижения гостей и официан-

тов; банкетный зал выглядит лучше, если при расстановке столов соблюдена симметрия.

Стол для почетных гостей (при расстановке столов в виде букв Т, П, Ш) устанавливают на расстоянии 1-1,5 м от других столов, что обеспечивает свободный проход между всеми столами.

Кроме основных фуршетных столов, в зале в удобных местах, преимущественно у стен, ставят небольшого размера круглые, квадратные или прямоугольные столы (дополнительные), на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. Возле этих столов гости могут есть и пить или поставить на них использованную тарелку, рюмку, бокал и т. д.

Кроме того, в зале устанавливают (у стен) подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток, которые являются в то же время рабочими столами официантов.

Скатерть фуршетного стола со всех сторон спускают почти до самого пола, так чтобы она не доставала до него 5-10 см, а в случае, когда ножки стола некрасивы, – 1-2 см. Спуск скатертей всех основных фуршетных столов должен быть одинаков, а нижние кромки скатертей – образовывать прямую линию. Накрывая стол скатертью, нельзя тянуть ее за концы или углы, от этого ткань растягивается и форма скатерти нарушается. Поправляя скатерть, не следует прищипывать ее пальцами.

Для фуршетных столов желательно иметь специальные банкетные скатерти необходимой длины и ширины, но на практике чаще приходится пользоваться скатертями, не соответствующими длине и ширине стола.

Во всех случаях, когда стол накрывают несколькими скатертями, первой из них застилают сторону стола, противоположную главному входу в зал или основному проходу, при этом кромка верхней скатерти будет менее заметна. Неровную кромку скатерти на плоскости стола или на спуске следует подвернуть. Подгибают также кромку скатерти с мережкой. Углы скатерти подвертывают, а спуски боковой и торцевой сторон стола аккуратно скрепляют, образуя прямой угол.

Стол можно накрыть длинными, но узкими скатертями. В этом случае используют две-три скатерти. Первой из них, как указывалось выше, застилают сторону стола, противоположную главному входу в

зал или основному проходу. Выравнивают спуск по длинной стороне и с одного торца стола.

На другом торце стола конец скатерти, если он слишком длинен, подвертывают внутрь на стол, обеспечивая при этом требуемый спуск. Если скатерть не настолько длинна, по торцевой кромке стола и спуску делают складку. При этом кромка складки должна точно совпадать с кромкой стола. После этого второй скатертью накрывают другую сторону стола, аналогично предыдущей, «внахлестку» на первую скатерть.

Скатерти могут быть такими узкими, что их нельзя наложить указанным способом. В этом случае, выровняв нижние края, их прикрепляют к сукну стола ниткой и третьей скатертью покрывают крышку стола, так чтобы она свисала только с торцов. При этом одну кромку скатерти выравнивают строго по краю стола, а другую – подворачивают по другому краю стола.

Концы скатертей на углах стола закрепляют, как указывалось выше. Иногда фуршетный стол накрывают одной узкой, но достаточно длинной скатертью. Сначала скатертью накрывают один торец стола и длинную его сторону, делая при этом положенный спуск. Затем скатертью обводят другой торец стола и застилают другую длинную его сторону «внахлестку», делая необходимый спуск на втором торце. Образовавшиеся при обводке углов стола складки скатерти спускают между столом и свисающей на торце его тканью и после этого скатерть натягивают. Часть ее, свисающую на торце, прикрепляют к скатерти нитками по кромке стола.

Если стол накрывают скатертью, ширина которой больше требуемого размера, спуск скатерти со стороны, обращенной к главному входу в зал или основному проходу, делают обычным. С другой стороны стола скатерть подворачивают. При этом иногда ее закатывают валиком под стол и кладут на пол.

В других случаях скатертью обтягивают кромку стола, намечая ровную линию будущей складки. Затем ее сгибают по этой линии и подворачивают на стол так, чтобы получился нормальный спуск. Складку проглаживают.

Если используют скатерти требуемой ширины, но короткие, то первой скатертью накрывают часть стола, противоположную главному входу в зал или основному проходу, а затем поочередно стелят «внахлестку» другие скатерти, соблюдая при этом положенный спуск

по всему периметру стола. Дополнительные фуршетные и подсобные столы могут быть накрыты скатертями со спуском, как у основных фуршетных столов или как у обычных обеденных. Это зависит от формы стола и его места в зале.

Складки увлажняют полотенцем или салфеткой, смоченными водой. При большом количестве складок скатерть увлажняют из пульверизатора, а затем натягивают. При высыхании ткань скатерти дает усадку и принимает требуемый вид.

Сервировка фуршетного стола

Сервировка стеклом. Банкетный стол сервируют различным хрусталем и стеклом в зависимости от того, какие напитки будут поданы. Бокалы для шампанского, рюмки коньячные и ликерные, бокалы пивные при сервировке на фуршетный стол не ставят.

В расчете на одного гостя стол сервируют следующим количеством стекла в штуках:

✓ Рюмки всех видов	2-2,5.
✓ Фужеры	0,75-1.
✓ Стопки для соков	0,25-0,5.

Ниже приведены некоторые варианты сервировки фуршетного стола стеклом.

Двусторонняя сервировка стола стеклом. При расстановке стекла в два ряда из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10-15-21 шт., обращенные одним из углов к его торцу (рис. 2). Расстояние от треугольника до края стола – 10-15 см.



Рисунок 2 – Сервировка столов банкета-фуршета рюмками в два ряда

Если стол имеет длину более 7 м, фужеры ставят также и в середине стола двумя треугольниками по 6-10 шт. Расстояние между треугольниками – 15-20 см. Все треугольники из фужеров должны быть расположены симметрично оси стола.

Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 15-20 см один от другого, чередуя их в определенном порядке. Например, водочная – лафитная – рейнвейная или 2 водочные – 2 лафитные – 2 рейнвейные и т. д.

Чередование рюмок в обоих рядах должно быть одинаковым. Поэтому сначала ставят один ряд рюмок, а по нему уже выравнивают второй. Стопки для соков ставят возле фужеров с двух сторон от каждого треугольника. Часть фужеров и стопок для соков можно поставить в ряды с рюмками, чередуя с ними в определенной последовательности. В этом случае количество фужеров в треугольниках и стопок возле них соответственно уменьшается.

При расстановке стекла *группами* сначала по продольной оси стола расставляют, соблюдая определенные интервалы (20-30 см), по несколько штук фужеры, а затем рюмки (рис. 3). К ним, соблюдая шахматный порядок, – ряды фужеров и рюмок, так чтобы они образовали с осью стола угол в 45°.

Подобная сервировка хороша тем, что группы рюмок четко выделяются среди других предметов сервировки. При такой расстановке стекла овальные блюда с закусками ставят на стол под тем же углом к его оси, что и стекло.

При расстановке стекла «елочкой» по оси также группами ставят фужеры, а затем от каждой из них в виде незамкнутого треугольника распределяют группами или по одной различные рюмки (рис. 4).



Рисунок 3 – Сервировка столов банкета-фуришета рюмками группами



Рисунок 4 – Сервировка столов банкета-фуршета «елочкой»

Расположение «елочки» может быть в одну сторону на одном столе и в противоположную – на другом. Если стол один, то «елочка» располагается в противоположные стороны от центра к торцам. Вазы с фруктами, цветами и бутылки с напитками ставят по оси стола.

При расстановке стекла «змейкой» по оси стола расставляют фужеры группами по 3-4 шт. на расстоянии 1 м одна от другой. К фужерам под углом 45° к краям стола на одной линии ставят, чередуя по три или по одной, рюмки – лафитные, рейнвейные, водочные (рис. 5). Бутылки с напитками при такой сервировке располагают внутри образованных рюмками углов, а фрукты и цветы – по оси, между группами фужеров.



Рисунок 5 – Сервировка столов банкета-фуршета «змейкой»

Односторонняя сервировка стола стеклом. Так сервируют обычно стол для почетных гостей (установленный перпендикулярно к основным столам), а также столы, расположенные у стен зала.

При расстановке стекла в один ряд рюмки ставят вдоль всего стола в 60-70 см от края. Рюмки чередуются по назначению, как и при двусторонней сервировке. В центре стола можно расположить фужеры двумя треугольниками по 3-6 шт. в каждом.

На концах стола из фужеров также составляют треугольники по 10-15 шт. При такой сервировке вазы с фруктами и цветами, а также вина ставят за рядом рюмок; воду и пиво – вблизи фужеров. Тарелки и приборы, закуски размещают перед рюмками.

При односторонней сервировке стекла *группами* в 60-70 см от края стола по прямой линии, соблюдая определенные интервалы и последовательность, располагают симметрично поперечной оси стола по 2-3 шт. каждого вида стекла. Остальные рюмки и фужеры ставят в шахматном порядке под углом 45° к оси стола.

При такой сервировке напитки, фрукты и цветы размещают или в интервалах между группами стекла, или за ним. Все другие предметы сервировки и закуски располагают перед группами стекла.

Сервировка тарелками. Фуршетные столы сервируют тарелками двух видов: закусочными (из расчета 1,5-2 шт. на одного гостя) и десертными, а за неимением их – пирожковыми (из расчета 0,5-0,75 шт. на одного гостя) – для фруктов, ягод, пирожного, торта, орехов и т.п. (рис. 6).

Перед сервировкой стола тарелки необходимо тщательно проверить: они должны быть сухими, блестящими и чистыми как с лицевой, так и с тыльной стороны.

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8-10 шт. на расстоянии 1,5-2 м одна от другой и в 1,5-2 см от края стола. Причем стопки тарелок должны быть расположены симметрично оси стола, кроме случаев расстановки стекла «змейкой». За закусочными тарелками ставят десертные (пирожковые) также стопками по 4-6 шт.

Тарелки с эмблемой, вензелем, гербом страны, маркой предприятия или ресторана кладут так, чтобы эти знаки на каждой тарелке в стопке были обращены к гостю.



Рисунок 6 – Сервировка фуршетного стола с расстановкой стекла «елочкой»

Сервировка салфетками. Полотняные салфетки, сложенные определенным образом, кладут по 3-5 шт. на стопки десертных (пирожковых) тарелок или за ними в непосредственной близости. Однако более практичны на таком банкете небольшого размера бумажные салфетки. Аккуратно сложив, их помещают в невысокие вазочки-стаканы или специальные подставки и расставляют на столе в рядах посуды для напитков. При отсутствии такой посуды салфетки можно свернуть в виде треугольника и положить стопками или веером по 6-10 шт. в каждой непосредственно на скатерти, рядом с тарелками или в других местах на столе, удобных для гостей.

Запас салфеток должен иметься на подсобных столах официантов.

Сервировка приборами. Фуршетные столы сервируют приборами в следующих количествах из расчета на одного гостя, шт.:

- | | |
|-------------------|-----------|
| ✓ Ножи закусочные | 0,75-1,0. |
| ✓ Вилки | 1,5-2,0. |
| ✓ Ножи фруктовые | 0,5-0,75. |
| ✓ Вилки десертные | 0,5-0,75. |

Существуют два варианта сервировки фуршетных столов приборами.

При одном из них ножи закусочные располагают справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив 1,5-2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелки, повернув

к ним вогнутой стороной зубцов и отступив 1,5-2 см от края стола, причем вилок около стопки должно быть столько, сколько в ней тарелок, или больше этого количества.

Ножи фруктовые помещают за десертными тарелками или правее них, за закусочными приборами, ручками вправо. При сервировке стекла в два ряда ножи можно поместить в одну линию с обеих сторон от рюмок по всей длине стола.

Вилки десертные кладут слева от десертных тарелок ручками влево или в одну линию вместе с ножами.

При другом варианте сервировки ножи закусочные кладут справа от стопок тарелок, как и при первом варианте, а вилки закусочные располагают правее ножей, повернув их вогнутой стороной зубцов к тарелкам.

В этом случае хлебницу или тарелки с хлебом ставят справа от десертных тарелок, за закусочными приборами, а ножи и вилки десертные размещают так же, как и при первом варианте. Такая сервировка создает больше удобств для гостей, так как, подойдя к столу, они берут левой рукой тарелку, а затем правой рукой – приборы, хлеб и закуски.

Приборы для горячих закусок, подаваемых в кокетницах (специальные вилки или чайные ложки), для десерта (десертные или чайные ложки), а также приборы для раскладки горячих блюд, которыми официанты обносят гостей, должны быть подготовлены в подсобном помещении.

При наличии в меню тортов, пирожных и других кондитерских изделий фуршетный стол сервируют десертными вилками, а при отсутствии их увеличивают количество закусочных вилок.

Как указывалось выше, при подготовке банкетов на подсобных столах образуют запас стекла, тарелок и приборов. Если количество посуды не позволяет создать такой запас, следует организовать ее мытье для пополнения сервировки стола во время обслуживания гостей.

Подготовка и расстановка на стол фруктов и цветов. Яблоки, апельсины, мандарины, груши, вишню, черешню, персики, виноград, бананы моют в холодной проточной воде, затем обсушивают чистым полотенцем, при этом фрукты тщательно отсортировывают.

Большие кисти винограда разрезают ножницами на более мелкие (по 5-15 ягод), удаляя засохшие побеги, ягоды с дефектами, плодоножки без ягод и т.п. У бананов плодоножку срезают ножом. Че-

решню и вишню подают с плодоножками, ягоды в кистях не разъединяют.

Подготовленные фрукты укладывают в хрустальные, стеклянные или фарфоровые вазы горкой, чтобы любой вид фруктов был на виду. Вазы не рекомендуется переполнять, лучше увеличить их количество.

Вазы с фруктами расставляют на столах разными способами: по оси стола между рюмками, если последние поставлены в два ряда; в интервалах между рюмками, расставленными группами «елочкой», «змейкой»; при односторонней сервировке столов за стеклом или в интервалах между группами его. При расстановке ваз с фруктами на стол необходимо соблюдать симметрию, а когда в зале столы поставлены параллельно, следует выдерживать и равенство по рядам.

Банкетные залы украшают только свежими цветами, срезанными или в корзинах. Составляя букеты, стараются получить наилучшие цветовые сочетания. Цветы могут быть поставлены и в аванзале. В банкетном зале можно поставить цветы в корзинах или больших вазах на тумбы, небольшие столики, буфеты, серванты.

Вина, воды, соки, табаки. Бутылки с винами, водами, соками тщательно протирают влажной, а затем сухой тряпкой или полотенцем, сбивают сургуч или срезают смолку и фольгу и протирают горлышки бутылок чистым полотенцем. Вынув пробку, опять протирают горлышко бутылки и снова закрывают ее пробкой.

Водку и водочные изделия, столовые белые и красные полусладкие вина, воды, соки, квас, пиво подают охлажденными. Красные сухие и десертные вина, коньяки и ликеры должны быть комнатной температуры.

Соки ставят на стол в бутылках или кувшинах. Бутылки с соками обычно подготавливают так же, как и бутылки с винами.

Воды минеральные и фруктовые, пиво, квас ставят на стол в закрытых бутылках (тщательно протертых) охлажденными; их открывают за 5-15 мин до прихода гостей к столу.

Напитки ставят на стол рядом с соответствующим стеклом: водку, вина, коньяки – к рюмкам; воды, пиво, квас – к фужерам; соки – к стопкам. При этом бутылки не должны загораживать стекло. Поэтому их ставят между рядами рюмок или в интервалах между группами их так, чтобы этикетки были обращены поочередно то к одной, то к другой стороне стола.

Сигареты и папиросы укладывают мундштуками или фильтром вниз в сигаретницы, которые размещают на концах стола рядом с пепельницами и спичками. Сигареты и папиросы, пепельницы и спички кладут также на дополнительные столы в аванзале.

Закуски, соусы, хлеб. Холодные закуски ставят на стол после того, как на нем расставлены фрукты, цветы и напитки, но не ранее чем за 1-1,5 ч до начала банкета. При этом надо учитывать температуру воздуха в банкетном зале, количество и вид закусок, а также необходимость закончить все работы по подготовке к банкету за 10-15 мин до момента приглашения гостей к столу. Если закуски поставить на стол задолго до этого времени, они могут приобрести непривлекательный вид. Например, майонез или сметана, которыми оформляют или заправляют некоторые закуски, становятся желтыми; у мясных и рыбных продуктов образуется заветренная корочка; икра зернистая покрывается пленкой; масло сливочное слишком размягчается, зелень увядает и т.д.

Учитывая, что на банкете-фуршете едят стоя, продукты для закусок следует подготавливать более мелкими кусочками («под вилку»). Гарниры к закускам и блюдам целесообразнее подавать на стол отдельно от основного продукта - в салатниках или в другой посуде.

Расстановку закусок на столе целесообразнее начинать с закусок, уложенных на большие блюда, так как разместить последние на уже заставленном другой посудой столе было бы сложнее. В последнюю очередь на стол ставят заливные блюда, икру, масло, закуски, заправленные и оформленные майонезом или сметаной. Закуски размещают так, чтобы блюда из рыбы, мяса, овощей и других продуктов чередовались.

Овальные блюда ставят под углом 30-45° к оси стола, с учетом расстановки стекла. Основной продукт на блюде и его верхний кусок должны быть обращены к краю стола. Закуски в посуде на ножке или с высокими бортами (вазы, салатники и т.п.) ставят дальше от края стола, чем закуски в низкой посуде.

Следует избегать размещения блюд вплотную к стеклу. В то же время нельзя помещать блюда с закусками на край стола, иначе гости не смогут поставить на него свои тарелки. Закуски и блюда из рыбы, птицы, дичи, уложенной в посуду в виде целой тушки, ставят на стол так, чтобы голова тушки была обращена к гостю.

На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладки: к заливным блюдам, блюдам с гарниром, салатам - ложка и вилка; к закускам без гарнира и соуса – вилка; к икре – икорная лопаточка или чайная ложка; к маслу сливочному – нож; к маринадам, соленьям – ложка, а к некоторым еще и вилка. Подавать приборы для раскладки к свежим натуральным овощам не обязательно. Соль и перец должны быть на столе непременно.

Соусы размещают рядом с соответствующими закусками.

Хлеб подают черный и белый или только белый, выпеченный в виде батонов, буханок, булочек, лепешек и т. д. Куски хлеба должны быть небольшого размера. Например, обычный батон белого хлеба (0,5 кг) разрезают вдоль пополам, а затем режут каждую половинку на тонкие кусочки (толщиной 5-8 мм). Формовой черный хлеб разрезают вдоль и режут половинки на тонкие кусочки, которые затем разрезают пополам.

Хлеб ставят на стол в хлебницах, на закусочных тарелках или в сухарницах. Куски хлеба укладывают корочкой кверху, чередуя белый и черный, несколькими рядами так, чтобы один кусок не полностью закрывал другой, или стопками.

Закончив все работы по подготовке банкетного зала к приему гостей и приведя в порядок свой туалет, большинство официантов по распоряжению метрдотеля уходят в подсобное помещение и возвращаются в банкетный зал, как только гости подойдут к столу.

В зале остаются старшие по столу или бригадиры, а также часть официантов – из расчета один человек на 50-100 гостей. Оставшиеся в зале официанты по распоряжению метрдотеля должны открыть бутылки с напитками и встретить гостей у столов.

Как говорилось выше, бутылки с пивом, минеральными и фруктовыми водами, квасом, соками открывают за 5-15 мин до приглашения гостей к столу. Причем откупоривают не все бутылки, находящиеся на столе, а лишь $\frac{2}{3}$ их количества; остальные открываются во время банкета по мере необходимости. Не следует открывать напитки над столом, чтобы случайно не залить закуски и скатерть. Пробки из ранее откупоренных бутылок, горлышки которых уже протерты, вынимают, не снимая бутылку со стола и придерживая ее рукой.

За несколько минут до приглашения гостей к столу подготовка напитков должна быть закончена; пробки унесены в подсобное по-

мещение или сложены на тарелку на подсобном столе и накрыты салфеткой.

Участников банкета официанты встречают стоя у закрепленных за ними столов и приглашая гостей к столу легким поклоном головы и вежливой улыбкой.

Обслуживание участников банкета

После того как участники банкета подойдут к столу, официанты должны помочь им в выборе того или иного напитка, блюда, предложить наполнить рюмку вином, положить на тарелку закуску, уделяя особое внимание гостям, стоящим не у стола.

Напитками гостей обносят, используя различные приемы, которые приведены ниже.

На подсобном столе на малый поднос, покрытый салфеткой, ставят несколько рюмок, наполненных разными напитками. Взяв поднос на левую руку, предлагают гостям ту или иную рюмку, называя налитый напиток.

На поднос небольшого размера, покрытый салфеткой, ставят несколько пустых рюмок и две-три бутылки с разными напитками так, чтобы этикетки были видны гостям. Официант, держа поднос на левой руке, подходит к гостям, предлагая тот или иной напиток, и по желанию гостя наполняет рюмки правой рукой или дает ему возможность налить напиток самому.

Несколько бутылок с разными напитками и пустые рюмки ставят на поднос, закрытый салфеткой. Один официант несет его, а другой предлагает напитки гостям и наполняет по их желанию рюмки.

Официант держит в левой руке между пальцами несколько пустых рюмок, а в правой – бутылку с напитком и, обходя гостей, предлагает его. По желанию гостя он наполняет рюмку в своей или его руке.

Расставив на столе перед рядом стоящими гостями несколько рюмок из сервировки стола и предложив им имеющиеся на столе напитки, официант с согласия гостей наполняет рюмки. Затем он расставляет перед гостями по краю стола закусочные тарелки с приборами, берет со стола блюдо с закуской, предлагает ее гостям и раскладывает на тарелки.

В последнем примере один и тот же официант обслуживает гостей и напитками, и закусками. Но в основном на банкете-фуршете напитки и закуски подают разные официанты.

Официант, подающий закуски, берет со стола блюдо в левую руку и, обнося участников банкета, сам раскладывает кушанья. Можно подавать закуски и иначе: официант ставит на поднос одно-два блюда, соус, чистые тарелки, закусочные приборы, хлеб и обносит гостей, предлагая им положить себе на тарелку закуску, или сам раскладывает ее правой рукой, держа поднос в левой руке. Так обслуживают гостей, остановившихся у дополнительных несервированных столиков или в стороне от основного банкетного стола.

При подаче закусок и напитков на подносе гости имеют возможность заменить тарелки и рюмки, не подходя к основному банкетному столу.

В течение всего банкета официанты, занятые обслуживанием гостей, следят за столом: убирают использованную посуду и по мере надобности пополняют предметы сервировки, добавляют хлеб, салфетки, открывают напитки, убирают со стола пустые бутылки и блюда из-под закусок, освобождают пепельницы или заменяют их.

Примерно к тому моменту, когда гости съедят большую часть холодных закусок, метрдотель дает распоряжение бригадирам или официантам подать горячие закуски.

Горячие закуски и блюда подают в соответствующей посуде. Так, грибы в сметане, крабы в соусе, печенку куриную подают в кокотницах. Их ставят на поднос, покрытый салфеткой. На этот же поднос у его борта кладут специальные вилки или чайные ложки (в количестве, соответствующем числу кокотниц) и стопкой несколько пирожковых тарелок, на которые гости по желанию ставят кокотницы. Однако следует заметить, что есть горячую закуску, держа тарелку с кокотницей в руке, очень неудобно, так как последняя скользит по тарелке. Подавая такие закуски, одновременно следует предлагать гостям бумажные салфетки. Их можно поместить в вазочку-стакан и поставить на поднос рядом с кокотницами или положить их стопкой на поднос возле приборов. Оставшиеся на подносе кокотницы с горячей закуской помещают по несколько штук на закусочные тарелки и ставят на банкетный стол, положив рядом с ними приборы.

Сосиски, люля-кебаб, котлеты из кур рубленные, лангет, судак, жаренный в тесте, и другие горячие изделия могут быть поданы как на блюдах, так и в баранчиках.

Горячие блюда подают так: официант держит блюдо или баранчик на левой руке и предлагает гостю закуску, затем правой рукой с помощью ложки и вилки кладет продукты на тарелку, которую гость держит в руке, или на тарелку, стоящую на столе.

Другой способ подачи горячих закусок и блюд: в паре с официантом, обносящим гостей кушаньями на блюде или в баранчике, работает другой официант, который несет на подносе, покрытом салфеткой, тарелки, приборы и хлеб.

Такие блюда, как сосиски, люля-кебаб, фрикадельки, жаренные из курицы или говядины, лангет могут быть поданы так: изделия горкой укладывают на подогретое блюдо и в некоторые из них, лежащие сверху, вставляют шпажки (деревянные или пластмассовые); остальные шпажки в стопках или стаканчиках помещают на блюдо. На него ставят также соусник. В левой руке официант держит блюдо или баранчик, а в правой – пустую тарелку, на которую гостю предлагают положить использованную шпажку. При описанном способе обслуживания потребное количество закусочных тарелок и приборов соответственно уменьшается.

После горячих закусок подают десерт: мороженое, пломбир, взбитые сливки натуральные или с фруктами, вареньем, ягодами; фрукты, запеченные в тесте; и т. д. Для подачи десерта используют металлические креманки. Их ставят на поднос, покрытый салфеткой; десертные, а лучше чайные ложки кладут рядом с креманками или в них и так обносят гостей.

После десерта можно подавать шампанское. В подсобном помещении или на подсобных столах в банкетном зале наполняют шампанским бокалы на 2/3 их емкости и ставят на подносы, покрытые салфеткой. Взяв поднос на левую руку и придерживая его правой рукой, обносят напитком участников банкета.

Подав шампанское, часть официантов подготавливает к подаче кофе, коньяк, ликер. Кофе на банкете-фуршете рекомендуется подавать черный сладкий (это ускорит подачу его гостям) и лишь некоторое его количество следует сварить без сахара.

Для быстроты обслуживания чашки с кофе ставят на поднос, покрытый салфеткой, а блюда – по количеству поставленных на поднос

чашек – одной или двумя стопками у борта подноса. Официант держит поднос на левой руке, а правой ставит на блюдце чашку с кофе и подает ее гостю, повернув к нему ручкой, или гость берет чашку сам.

Одновременно с кофе можно подавать коньяк и ликер. Эти напитки наливают в рюмки, поставленные на поднос, или ставят на него пустые рюмки и бутылки с коньяком и ликером, и официант, обнося гостей, наполняет рюмки сам либо предоставляет сделать это участнику банкета.

Кофе, коньяк и ликер подают несколько раз, т.е. до разъезда гостей с банкета.

Горячие закуски и блюда, затем десерт, шампанское, кофе должны подаваться одновременно ко всем столам. При этом официанты, обслуживающие более отдаленные от входа в зал столы, выходят в зал первыми. Запоздалая или преждевременная подача очередных закусок или напитков к какому-либо столу нарушает ритм работы всего коллектива. Во время речей или тостов всякое обслуживание прекращается, чтобы не отвлекать внимания гостей и не нарушать тишины. В этот момент официанты должны отойти к подсобным столам и, если этого требует обстановка, наполнить рюмки напитками, поставить на поднос и по окончании речи или провозглашения тоста тотчас же поднести их гостям, стоящим вдали от стола или не имеющим наполненной рюмки или бокала.

Если гости в зале стоят группами, официант должен обойти их; в том случае, когда это невозможно сделать, попросить разрешения пройти и извиниться.

После проводов гостей метрдотель дает распоряжение официантам приступить к уборке посуды, которая производится в такой последовательности: бутылки, вазы фруктовые и цветочные, салфетки полотняные, приборы, креманки, фарфоровая посуда, чашки кофейные, стекло. Во время уборки посуды со стола рекомендуется тут же сортировать ее по видам. Это уменьшит бой посуды, ускорит ее уборку и последующую мойку.

Оставшиеся на скатерти крошки сметают специальной щеткой или салфеткой на поднос и только после этого снимают скатерть.

Большие полотна подкладочной ткани (сукно, фланель, байка и т. п.) скатывают в рулон, малые полотна аккуратно складывают стопками, удобными для хранения.

2.4. Банкет-коктейль

Разновидностью банкета-фуршета является банкет-коктейль. Этот вид банкета экономичен, не требует большого разнообразия и количества мебели, посуды, приборов, столового белья. Требования к помещению, в котором проводится банкет-коктейль, и подготовка его те же, что и при организации банкетов других видов, описанных ранее (рис. 7).



Рисунок 7 – Банкет-коктейль

Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетов являются ассортимент закусок и своеобразное обслуживание.

В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала: у стен, у колонн, в нишах и т. д. На столики до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, кроме того, ставят бумажные салфетки в вазочках.

Ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.

Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками.

Величина всех изделий или отдельных кусочков продукта должна быть такой, чтобы их свободно целиком можно было положить в

рот. Поэтому холодные закуски рекомендуются в виде небольших бутербродов-канапе или сэндвичей, нарезанных различными фигурами в виде треугольников, ромбиков, квадратов, кружочков и т. д.; тарталеток или волованов, начиненных различно приготовленными мясом, рыбой, овощами и гастрономическими продуктами, вареных куриных яиц, фаршированных икрой осетровых или лососевых пород рыб, килькой и т. п.

На горячую закуску можно порекомендовать изделия из натуральной рубленой или фаршированной говядины, баранины, телятины, свинины, птицы, рыбы, овощей в виде небольших котлеток, брусочков и т. д., сосиски-малютки или обычные сосиски, нарезанные на небольшие кусочки и обжаренные в масле. К закускам подают соус средней консистенции.

При заказе десерта следует исходить из тех же требований, которые предъявляются к закускам, и рекомендовать такие изделия и блюда, которые, как и закуски, можно есть стоя без применения приборов: пирожное ассорти (малютки), хворост из сладкого слоеного теста, яблоки, запеченные в тесте, и т. п.

Напитки на банкете-коктейле могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина натуральные, крепленые и десертные, соки, воды, пиво, коктейли, шампанское и т. д.

При приеме заказа и составлении меню такого банкета следует обращать внимание на соответствие ассортимента закусок и напитков, время (сезон) года, контингент участников банкета и т. п.

Как отмечалось выше, для банкета-коктейля требуется небольшой ассортимент и ограниченное количество фарфоровой, стеклянной и металлической посуды: для закусок - блюда фарфоровые и мельхиоровые (круглые или овальные), кувшины для соков, воды и смесей некоторых напитков, термосы и щипцы для пищевого льда, подносы, пепельницы, вазочки или подставки для бумажных салфеток, деревянные или пластмассовые банкетные шпажки, заменяющие вилки.

Однако рюмок, бокалов, стопок потребуется много, дорогостоящий хрусталь применять не рекомендуется. Целесообразно использовать простую, устойчивую и недорогую посуду. Расчет количества посуды для банкета-коктейля зависит от числа участников банкета, ассортимента закусок и напитков, количества и квалифика-

ции обслуживающего персонала, приспособленности помещения, в котором проводится банкет, и некоторых других причин.

При организации банкета-коктейля необходимо предусмотреть помещение (желательно смежное с банкетным залом), в котором можно было бы на все время банкета разместить буфет для подготовки, розлива и отпуска напитков, готовить закуски и раскладывать их на блюда, мыть посуду и т.д.

При обслуживании такого банкета с большим количеством участников в ресторане, где закуски готовят и раскладывают в блюда на кухне, а посуду моют в посудомоечной, подсобное помещение также необходимо. В нем организуется буфет, здесь же сосредоточивают блюда с закусками, полученные с производства для подачи в банкетный зал.

Столы покрывают скатертями, а столы, предназначенные для буфета, – еще и толстой тканью. Работать на столе, покрытом клеенкой или полиэтиленовой пленкой, неудобно, так как они не впитывают случайно разлитую жидкость.

Для подготовки буфета к работе, приготовления коктейлей и смесей и быстрого разлива напитков в рюмки, бокалы, стопки назначают одного или несколько буфетчиков-барменов или опытных официантов. Буфетчик-бармен должен хорошо знать особенности имеющихся в буфете напитков, уметь составлять в определенной пропорции и последовательности коктейли и смеси. Как правило, сложные и трудоемкие в приготовлении коктейли в меню не включаются.

При обслуживании банкета с большим количеством участников в помощь буфетчику-бармену выделяют помощника, который помогает ему своевременно и быстро разливать напитки, подносить в буфет лед, чистую посуду, выносить опорожнившиеся бутылки, банки, баллоны и т. д.

При подготовке к банкету на столы буфета расставляют группами рюмки, стопки, бокалы, исходя из наличия напитков в общем количестве не менее 50% от числа участников банкета. Остальное стекло, подготовленное и уложенное в ящики, коробки и т.п., должно находиться тут же у буфета.

Выставляя стекло на стол буфета, вдоль него по кромке стола оставляют свободное место для подносов, а в середине – для напитков и льда.

До начала банкета все напитки должны быть доведены до той температуры, при которой они рекомендованы к подаче.

Заранее готовят пищевой лед небольшими порционными кусками в достаточном количестве, особенно в жаркую погоду.

За несколько минут до начала банкета часть напитков подносят к буфету, откупоривают бутылки, соки наливают в кувшины, готовят коктейли и смеси.

До прибытия первого гостя 1/4 всех ранее выставленных на стол буфета рюмок, стопок, бокалов заполняют напитками на 2/3 их емкости и расставляют на покрытые салфетками подносы. Напитки в более высокой посуде ставят в середине подноса рядами, а в более низкой – по краям его, с интервалом между рюмками, стопками, бокалами не менее 1-2 см. Разные напитки по вкусу, крепости и другим признакам, но близкие по цвету на поднос рекомендуется ставить отдельно, тем более, если они налиты в одинаковую посуду. Размеры салфеток для покрытия подносов должны соответствовать конфигурации подносов. Салфетки больших размеров нежелательны, так как их приходится подгибать, нарушая этим ровную плоскость подноса, а следовательно, и устойчивость рюмок. Удобны в работе и недороги салфетки, тисненые из плотной бумаги белого или других цветов. В буфете должен быть резерв салфеток, полотенец, пепельниц и т. п.

В то время, когда буфетчики и официанты занимаются подготовкой стеклянной посуды, напитков, льда, оформлением банкетного зала, повара готовят закуски, укладывают их на блюда, которые официанты затем расставляют на подготовленный для этой цели стол в подсобном помещении за несколько минут до начала банкета.

Оставшаяся закуска укладывается на блюда в ходе обслуживания банкета, причем обязательно наличие запаса готовых блюд.

Наиболее удобны для обноса гостей закусками на банкете-коктейле круглые блюда, но за неимением их можно использовать блюда овальные. Количество заранее приготовленных блюд с закусками должно в 2-3 раза превышать количество официантов, подающих их в зал.

В связи с тем, что на банкете-коктейле требуется большое количество рюмок, бокалов, стопок, необходимо правильно организовать их мойку, особенно, если обслуживание производится в не приспособленном для банкетов помещении. В посудомоечной ставят два стола: один для принесенной из банкетного зала использованной по-

суды, другой – для вымытой и вытертой чистой посуды, которая затем направляется в буфет-бар, где она наполняется напитками. Посуда моется в проточной горячей воде и протирается сухим полотенцем.

Гостей встречают устроители банкета при входе в зал. Появление первых гостей в зале банкета является для официантов сигналом к началу обслуживания. В зависимости от количества людей, находящихся в зале к моменту начала обслуживания, все или часть официантов выходят из подсобного помещения с напитками, а вслед за ними и с закусками, держа подносы и блюда на левой руке на уровне локтя, и подходят к гостям. Остановившись перед одним из гостей, предлагают ему имеющиеся на подносе напитки, называя их, например: «Пожалуйста, водка, вино, соки».

После того как гость взял с подноса напиток или отказался что-либо взять, официант подходит к следующему. Если гость желает выпить, например, томатный сок, которого на подносе в данный момент нет, но он есть в буфете, официант извиняется перед ним и обещает принести его несколько позже, предложив пока выпить что-либо другое. Когда с подноса разобраны все напитки или их осталось мало и в неполном ассортименте, официант возвращается в буфет для пополнения подноса напитками или, оставив его в буфете, тут же берет уже подготовленный поднос с напитками и выходит с ним в зал. Некоторые из гостей могут попросить разрешения поставить освободившуюся рюмку, бокал или стопку на поднос с напитками. Можно разрешить им это сделать, но лучше взять ее в правую руку, а затем подойти к ближайшему столику и оставить там. Подавая напитки, официант постоянно наблюдает за тем, какие напитки имеют большой спрос у гостей, об этом сообщает бармену-буфетчику и ставит их на поднос в большем количестве.

В паре с официантом, разносящим напитки, работает другой, подающий гостям закуски. Закуску гостю предлагают после того, как ему предложили напитки. Блюда, освободившиеся от закуски или с оставшейся на них в небольшом количестве, возвращаются в подсобное помещение для пополнения.

Подача горячей закуски осуществляется по согласованию с устроителем банкета и распоряжению метрдотеля или старшего официанта.

На подогретое металлическое или фарфоровое блюдо укладывают горячую закуску, к которой подают деревянные или пластмас-

совые шпажки. Если на блюдо отдельные кусочки продукта положены в один ряд, шпажки должны быть в каждом из кусочков. При укладке продукта горкой шпажки должны быть в тех кусочках, которые лежат сверху, а для всех остальных шпажки в необходимых количествах помещают в устойчивую низкую стопку-стаканчик, ставя его на блюдо, рядом с продуктом. При этом тупые концы шпажки должны выступать над бортами стопки-стаканчика на 10-20 мм, что удобно для гостей. Обнося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а в правой – небольшую тарелку, в которую предлагает гостям положить использованные шпажки.

К горячей закуске можно подать соус в неглубоком соуснике или розетке, которую ставят у края блюда рядом с продуктами или в центре его. Гость, взяв с блюда наколотый на шпажку кусочек (изделие), опускает его в соус, а затем кладет в рот. Некоторые продукты, обжаренные в жирах, непосредственно перед укладкой их на блюдо для подачи в зал откидывают на дуршлаг, что предотвратит образование капель жира на отдельных кусочках и попадание их на костюм гостя или на пол. Гостей обносят напитками и закусками с момента появления первого гостя в банкетном зале и до ухода последнего.

При обслуживании банкета с большим количеством участников работа официантов должна быть организована так, чтобы подача напитков и закусок производилась равномерно всем гостям независимо от места нахождения их в зале.

Для сбора освободившейся использованной посуды как со столиков, на которые ее ставят гости, так и непосредственно из их рук, назначают одного или несколько официантов-сборщиков. Правой рукой он собирает и ставит посуду на поднос, находящийся в левой руке, и выносит ее из банкетного зала для мойки. Эти же официанты-сборщики меняют пепельницы, очищают их от окурков, убирают использованные бумажные салфетки со столиков и т. п. При ограниченном числе официантов посуду собирают официанты, подающие напитки и закуски, по мере ее использования. Кроме напитков и закусок, гостям можно предложить сигареты, папиросы, сигары.

Сигареты и папиросы, помещенные в сигаретницы или прямоугольные розетки, а сигары в открытых фирменных коробках ставят на поднос. Для обрезания кончика сигар должен быть секатор. Для прикуривания на этом же подносе рекомендуется поставить зажженную свечу.

При организации банкета-коктейля можно предусмотреть розлив напитков в рюмки и бокалы непосредственно в банкетном зале. Для этого в удобных местах (чаще всего в углах, нишах, у глухих стен банкетного зала) устраивают бары. Количество их зависит от числа участников банкета и площади банкетного зала.

При отсутствии специальных буфетных стоек для бара ставят обычные столы, покрывают их толстой тканью и скатертями, спуская их к полу, как при накрытии банкетного фуршетного стола. Длина такого стола 2-4 м, ширина 1-1,5 м. В центре стола-бара устраивают витрину: выставляют напитки в бутылках (этикетками в зал) и кувшинах, крушонницу. Здесь же должен быть термос или иная посуда с пищевым льдом, приборы для открывания банок и откупоривания бутылок, салфетки и небольшой поднос для подачи 1-5 рюмок.

На столе-баре выставляют группами рюмки, бокалы, стопки для напитков. При этом для удобства работы бармена более высокую посуду ставят ближе к торцам стола, а низкую – к центру его.

Напитки наливает буфетчик-бармен, который стоит за баром. Для удобства и быстроты работы возле него справа должен быть небольшой столик с напитками в бутылках и кувшинах.

Резерв напитков находится в ящиках, коробках, поставленных под стол. Там же должна быть посуда для пробок, место для пустой и ненужной тары, запас пищевого льда и др. За 20-30 мин до начала банкета бар должен быть полностью подготовлен и обеспечен всем необходимым.

За 10-20 мин до прихода гостей бармен приступает к розливу напитков и обеспечивает во время банкета необходимый резерв наполненных напитками рюмок. Бармен предлагает и наливает напитки как непосредственно гостям, подошедшим к бару, так и официантам для подачи гостям в зале.

При обслуживании банкета с большим количеством участников в помощь бармену, как и при организации буфета вне банкетного зала, назначается помощник, обязанности которого – пополнение бара чистой посудой, уборка использованной. Он подносит недостающие напитки, а в случае необходимости подает их с подноса отдельным гостям, стоящим вблизи, а также помогает бармену в розливе напитков в рюмки.

В последнее время все чаще находят практическое применение различные варианты обслуживания банкетов. Вот один из них.

Банкет коктейль-фуршет. Для организации такого банкета необходимы два банкетных зала, каждый из которых в состоянии вместить всех приглашенных гостей. Один из них, первый от парадного входа в помещение, предназначается для встречи и сбора прибывающих гостей. Он оформляется, как зал для банкета-коктейля. В другом зале накрывают один или несколько больших столов, которые сервируют и оформляют подобно фуршетному столу, за исключением напитков и посуды для них. На этом столе должен быть широкий ассортимент холодных, горячих, десертных блюд и закусок, фруктов и т. п.

Кроме закусочного стола, в этом зале, как и в первом, необходимо поставить возле стен и в других удобных местах несколько маленьких столов с той же сервировкой, что и в первом зале.

Для напитков, как при организации банкета-коктейля, устраивают один или несколько буфетов-баров. Они могут быть в зале или в подсобном помещении, или и в зале, и в подсобном помещении.

Прибывшие на банкет гости собираются в первом зале. Здесь их обслуживают официанты, предлагая напитки, налитые в рюмки, бокалы, стопки в буфете-баре, а также холодные закуски, уложенные на блюда: канапе, сэндвичи, расстегаи, пирожки, тарталетки, волованы и т. п. Методы, техника и организация обслуживания в этом зале те же, что и на банкете-коктейле.

Обслуживание в первом зале продолжается 30-45 мин, после чего устроитель банкета приглашает гостей перейти во второй зал, к закусочному столу.

Закусочный стол к этому моменту должен быть полностью подготовлен: поставлены холодные, горячие, а иногда и десертные блюда, закуски, соусы, специи, хлеб, разложены приборы для раскладки и т. д.

Как только гостей пригласили к столу, официанты переходят во второй зал и подают гостям тарелки и приборы, раскладывают или помогают взять закуску, блюдо и т. п., а затем убирают со стола и уносят из зала использованную посуду и приборы, пополняют стол чистой, уносят освободившиеся блюда из-под закуски и т. п.

В то время, когда часть официантов обслуживает гостей у закусочного стола, официанты, подающие вина, подготовив подносы с напитками в буфете-баре (преимущественно винами), обносят ими гостей. В отдельных случаях в конце подобных банкетов подают кофе. Такое же обслуживание можно организовать и в одном зале.

2.5. Банкет-чай

Банкет-чай обычно организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения и мужчин (рис. 8). Количество гостей на таких банкетах обычно невелико. Время для проведения чае всего от 16 до 18 часов, продолжительность не более 2 часов.



Рисунок 8 – Банкет-чай

Мебель, рекомендуемая для банкета-чая: небольшие круглые или овальные столы (при отсутствии их можно использовать и столы квадратной или прямоугольной формы), стулья, кресла, полукресла, банкетки, диваны.

Столовое белье (скатерти, салфетки) цветное, нежных цветов и оттенков, неоднотонное.

Иногда столы с полированными, мраморными, стеклянными, инкрустированными крышками скатертями не накрывают. Если число гостей более 8, можно накрыть несколько отдельных столиков (по 4-10 человек за каждым).

К чайному столу могут быть поданы: калачи, пироги, сухари, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенье, конфеты, сладкие ореш-

ки, миндаль, яблоки в слойке, всевозможные фрукты и ягоды, суфле, кремы и т. д.

Из спиртных напитков десертные полусладкие и полусухие вина, кремы, ликеры, коньяки; на банкете, устроенном в честь какого-либо юбилея, может быть подано шампанское. Холодные закуски на чайный стол подавать не рекомендуется. Отдельным гостям по их просьбе вместо чая может быть подан кофе.

Чайный стол или столы ставят в центре зала или размещают с учетом его конфигурации и расстановки мебели, заботясь при этом о создании удобств для гостей. Если в зале ставят несколько чайных столов, то между ними должен быть обеспечен свободный проход как для гостей, так и для официантов. Помимо основных чайных столов, при необходимости можно поставить в удобном месте подсобный столик для официантов, а также запасные столики на виду у гостей. Для сервировки чайного стола используются:

- десертные тарелки;
- десертные приборы;
- фруктовые приборы;
- рюмки мадерные;
- рюмки коньячные, ликерные;
- бокалы под шампанское, фужеры или стопки;
- чашки чайные;
- чашки кофейные;
- сахарницы и щипцы для сахара;
- лоточки для лимона;
- розетки для варенья;
- вазы для фруктов;
- вазы кондитерские, разные;
- приборы для раскладки;
- лоточки для лимона;
- салфетки полотняные цветные;
- пепельницы.

Чайный стол может сервироваться различными способами.

Против места каждого предполагаемого гостя ставят десертную тарелку, за ней рюмку мадерную емкостью 75 г и рюмку для ликера и коньяка, если они включены в меню. Десертные приборы – нож и

вилку или ложку (в зависимости от десертного блюда) кладут рядом с десертной тарелкой или на нее, а приборы для фруктов – за тарелкой.

Салфетки, сложенные валиком, треугольником, конвертиком и т. д., – на десертную тарелку или с левой стороны от нее. Такая сервировка обусловлена тем, что некоторые десертные блюда, такие, как суфле, яблоки, запеченные в кляре или слойке, кремы, клубника и т. д., не ставятся на стол (а подаются официантами) или десертное блюдо в меню вообще не включено. Десертную тарелку с уложенными на нее десертными приборами можно поставить слева от гостя в 15-20 см от края стола. Салфетку, красиво сложенную, кладут также слева от гостя перед десертной тарелкой или на нее. Остальные предметы сервировки те же, что и в первом варианте. Свободное место на столе против каждого гостя предназначается для десертных блюд в креманках.

Тарелки для фруктов и приборы к ним могут быть поставлены на стол стопками по 4-6 шт. в местах, удобных для гостей; их можно подавать и при обслуживании.

Пепельницы, сигареты, папиросы, спички на чайный стол не ставят. Их подают официанты. На стол ставят предусмотренные меню сладости, фрукты и т.д., десертные или полусладкие вина. Сливки, молоко, лимон приносят перед подачей горячих напитков. Если в меню банкета есть варенье, на столе должны быть стопки розеток по 4-6 шт.

Фужерами для воды, как правило, чайный стол не сервируют; воду подают официанты в конце банкета или ставят в бутылках на отдельном столе и там же фужеры на виду у гостей.

На банкете-чае в честь знаменательной даты или юбилея может быть подано шампанское. В этом случае бокал для шампанского помещают левой рюмки для мадеры. Лучшим украшением чайного стола является самовар. Его ставят на основной стол, левее хозяйки или на небольшой стол, подставленный к основному слева от ее стула. Фарфоровый чайник с заваркой и чашки располагают около самовара.

Обслуживание чайного стола

Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, уделяя наибольшее внимание женщинам, старшим по возрасту. Удостоверившись в том, что все участники банкета удобно

разместились, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Затем готовят к подаче горячие напитки.

После этого производится уборка использованной посуды с чайного стола. Взамен использованных тарелок перед каждым гостем ставят чистые с приборами. Закончив уборку, приносят горячие сливки, молоко и лимон, затем подают чай, кофе. Чашки с горячими напитками на блюдах ставят на стол справа от десертных тарелок. Ложки при подаче горячих напитков должны быть положены на блюде перед чашкой ручкой вправо, а ручка чашки должна быть обращена в левую сторону от гостя. После того как горячие напитки поданы, официанты предлагают гостям мускат, кагор, ликеры, коньяки.

Чашку кофе гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. После наполнения чашек кофе кофейник можно поставить на стол. Кофе можно долить в ту же чашку, не снимая ее со стола.

Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая можно налить напиток на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона и отстоя, и подать гостю.

Чай из самовара наливает хозяйка и предлагает гостям. Официант в этом случае помогает хозяйке в подаче чая гостям, сидящим вдали от нее, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант может наливать чай из самовара и предлагать его гостям.

2.6. Свадебный банкет

Организация и проведение свадьбы в ресторане (кафе) имеют свои особенности, например:

- ✓ соблюдение действующего в ресторане (кафе) порядка (ритуала) проведения свадеб;
- ✓ составление свадебного меню;
- ✓ размещение участников торжества за свадебным столом (При согласовании порядка размещения гостей за свадебным столом исходят из того, что самые почетные места предназначены для жениха и невесты (справа от жениха), места справа от невесты — для отца и матери жениха и слева от жениха — для матери и отца невесты);
- ✓ организация перерывов в обслуживании для проведения танцев, концертных выступлений;

✓ уточнение вопросов, связанных с музыкой, выступлением артистов, дополнительным оформлением зала.

При составлении меню можно рекомендовать включить в него некоторые блюда и изделия, которые выглядят более эффектно, например: из холодных блюд – рыбу заливную целиком, поросенка заливного целиком; из горячих закусок – запеченные в соусе грибы или рыбу, подаваемые соответственно в кокотницах и кокильницах с папильотками; из десерта – мороженое «Сюрприз» или ананас (банкетного оформления) и др.

Меню свадьбы должно быть разнообразным и с учетом продолжительности банкета (5-6 часов).

Примерное меню свадебного банкета

Холодные закуски:

Икра зернистая осетровых рыб.

Икра кетовая лососевых рыб.

Масло сливочное.

Кета малосольная с лимоном.

Судак фаршированный (целиком).

Салат с крабами.

Язык отварной с хреном.

Ассорти мясное.

Ветчина с гарниром.

Колбаса копченая «салями».

Студень говяжий (в формочке)

Салат мясной.

Помидоры и огурцы свежие (целиком).

Грибы маринованные (маслята).

Горячие закуски:

Грибы в сметанном соусе (в кокотнице).

Горячие блюда:

Осетрина паровая.

Индейка жареная.

Десерт:

Мороженое «Сюрприз».

Фрукты (яблоки, груши).

Горячие напитки:

Чай, кофе.

Кондитерские изделия:

Торт.

Пирог с яблоками.

Конфеты.

Холодные напитки:

Сок апельсиновый, гранатовый, томатный.

Вода минеральная и фруктовая.

Виноградный искристый (шипучий) напиток.

Подготовка зала. Для проведения свадеб желательно иметь два смежных зала – в одном (аванзале) организуют встречу и сбор гостей и танцы, в другом устанавливают банкетный и чайный столы.

В первом зале расставляют диваны и кресла (вдоль стен), небольшие столы, предназначенные для напитков, посуды, цветов и подарков. Во втором зале – банкетный стол, чайный стол, серванты, стулья и кресла.

Длину банкетного стола определяют из расчета 60-80 см на каждого гостя и 1,0 м на каждого из молодоженов.

В аванзале столы накрывают скатертями так, чтобы края скатерти свисали почти до пола. На первый стол ставят несколько ваз для цветов, заполненных водой на 1/3 объема, и накрывают их салфеткой, 1-2 подноса для сбора использованных бокалов. На второй стол ставят поднос (накрытый салфеткой с подогнутыми внутрь концами) и размещают на нем бокалы. Рядом с подносом за 10-15 мин до сбора гостей ставят бутылки с виноградным игристым напитком в ведерках (морозилках) для охлаждения.

Украшение и сервировка свадебного стола

Одним из распространенных украшений, придающих торжественность свадебному столу, являются цветы и подсвечники в виде канделябров на 3-5-7 свечей. Сейчас особенно модны старинные серебряные и бронзовые высокие канделябры или более современные керамические и деревянные. Высокие подсвечники и высокие ровные свечи не слепят сидящих за столом, не мешают видеть друг друга. Однако перегружать стол подсвечниками нельзя. Достаточно поставить на 50-местный стол 2-3 канделябра по 3 свечи (общее количество свечей по обычаю должно быть нечетным). На свадьбах в сельской

местности, где широко используется керамическая посуда, в композицию свадебного стола удачно впишутся кованые железные подсвечники, выпускаемые художественными комбинатами и художественными мастерскими.

Отличным украшением свадебного стола являются цветы. Свадебный стол можно еще украсить венком, сплетенным из мирты и мелких белых и розовых цветов. Венок можно разложить вокруг торта, а гирлянду, сплетенную из этих же цветов, прикрепить к скатерти по всей длине стола со стороны входной двери, что придаст законченность его оформлению.

Поскольку посуда, особенно хрусталь, цветное стекло и керамика, также является украшением стола, то вазы для цветов и конфет, подставки для тортов и пирожных следует подбирать одного стиля, желательно из одного материала. Разная по стилю посуда (это относится ко всей столовой посуде), сделанная из различных материалов, нарушает композицию свадебного стола, делает его менее привлекательным.

При сервировке свадебного стола прежде всего следует обратить внимание на убранство мест, предназначенных для жениха и невесты, родителей, избранных свидетелей – шаферов и дружков. Расстановка приборов и посуды должна начинаться с середины стола, с главных почетных мест. Если на каждого гостя отводится по 65-75 см места, то жениху и невесте – не менее чем по 90-100 см на каждого, при этом нужно оставить примерно по 20-25 см справа от невесты и слева от жениха свободными, несколько отделив их от остальных. Делается это не столько из-за удобства (хотя учитывается и это), сколько по традиции, предусматривающей особенное положение жениха и невесты.

Несколько слов о сервировке. Сначала для каждого гостя устанавливается плоская закусочная тарелка, на расстоянии 1-2 см от края стола. Слева от закусочной тарелки, примерно на расстоянии 10-12 см, ставят пирожковую или хлебную тарелку, которая одновременно служит и тарелкой для масла. На десертную тарелку укладывается крахмальная салфетка. Долгое время, накрывая стол для банкетов, старались придать салфетке оригинальную, иногда очень сложную форму. Этого делать не следует, форма укладки салфетки должна быть предельно простой, а сама салфетка – без лишних перегибов. Салфетку лучше сложить в два раза, плавно загибая в виде прямо-

угольника без образования новых складок, конусного колпака или простого треугольника, т. е. сложенная обычным образом салфетка, перегнутая по диагонали.

Если перед закусками подается натуральный бульон, то салфетку следует положить слева от закусочной тарелки, а чашку с бульоном на блюде поставить вместо закусочной тарелки ручкой влево, ложку – на блюде ручкой вправо, если она не положена заранее рядом с приборами. Если натуральный бульон подается без пирожка, то ручка чашки должна быть обращена вправо.

Слева от закусочной тарелки следует положить закусочную вилку, за ней (ближе к тарелке) столовую вилку, обе зубцами вверх. Справа от закусочной тарелки в таком же порядке положить закусочный и столовый ножи лезвиями к тарелке. Если в свадебном меню значится среди горячих блюд и рыбное блюдо, то после закусочных вилки и ножа следует положить рыбные нож и вилку. И, как уже сказано, если предусмотрен бульон к подаче первым, то перед закусочным ножом первой должна лежать столовая ложка для размешивания бульона после добавления соли, перца или других специй. Натуральный бульон подают в чашке с одной ручкой и пьют его через край, как чай, держа чашку в левой руке. Если бульон подан в чашке с двумя ручками (т.е. бульон с наполнителями), то его нужно есть при помощи ложки. На званых обедах к чашке с двумя ручками подают глубокую тарелку и суп переливают в тарелку (в сторону от гостя). Если бульон предусмотрен к подаче после закусок, то ложку следует положить после закусочного ножа.

Десертные нож и вилку располагают за верхним краем закусочной тарелки: нож – ручкой в правую сторону, вилку – ручкой в левую сторону. Поскольку перерыв между началом банкета и временем десерта на свадьбах очень большой, десертные приборы лучше подать при сервировке десертного стола.

После того как расставлены тарелки и разложены столовые приборы, переходят к расстановке рюмок и бокалов. Справа, напротив лезвия столового ножа, следует поставить фужер для воды, остальные бокалы и рюмки ставятся в том порядке, в какой очередности будут употребляться напитки. Первой справа будет водочная рюмка, несколько левее, в первом ряду, мадерная – для крепких вин, рейнвейная – для белых и лафитная – для красных столовых вин. Справа от фужера, во втором ряду, следует поставить бокал для шампанского.

Разумеется, количество рюмок и бокалов на столе зависит от ассортимента напитков. Лучший вариант сервировки – «четыре хрустала»: фужер, бокал для шампанского, рюмка для вина и рюмка для водки.

Соль, перец, горчицу, уксус и хрен желательно расставить на столе почаще: если не через один прибор, то через два обязательно. Посылать, например, хрен с одного края стола на другой неудобно: это отрывает людей от беседы, задерживает тосты, создает за столом лишнее движение, а иногда суету.

Если есть позолоченное серебро или старинные столовые приборы, то ими следует сервировать места для жениха и невесты. В этот день для них все должно быть особенным, запоминающимся.

После расстановки приборов со специями размещают вазы с цветами и фруктами. Перед женихом и невестой цветы ставят в низких вазах или раскладывают в виде дорожки.

За 30-45 мин до начала свадебного банкета официанты раскладывают на стол холодные закуски, блюда и напитки, соблюдая те же правила их размещения, что и при сервировке стола на банкете с частичным обслуживанием, а также раскладывают хлеб по пирожковым тарелкам.

Свадебный пирог или торт обычно ставят перед приборами (ножами) невесты до приглашения гостей к столу или подают его после того, как гости съедят горячее блюдо. Для порционирования и раскладывания пирога или торта рядом с ними кладут приборы ручками к невесте.

Проведение свадьбы. Гости встречают молодожены или их родители в аванзале. Если гостей встречают молодожены, то они встают у входной двери и встречают каждого гостя, принимают от них поздравления и подарки. Родители или специально выделенный для этой цели официант принимают от новобрачных цветы и подарки и ставят цветы в подготовленные для них вазы, а подарки на предназначенный для них стол.

В момент встречи гостей принято подавать напитки. Поэтому официанты разливают предварительно на предназначенном для этой цели столе виноградный и другой искристый напиток в бокалы на 2/3 объема и предлагают гостям.

Если гостей встречают родители, то новобрачные обычно приезжают ко времени приглашения гостей к столу, примерно через 30 мин после начала сбора гостей.

За 5-10 мин до начала свадебного ужина метрдотель или старший официант сообщает устроителю свадьбы, что все подготовлено и занимает место в зале (у входной двери), ожидая молодоженов.

Устроитель свадьбы приглашает гостей в банкетный зал к столу. Первыми в зал входят новобрачные и с помощью метрдотеля занимают предназначенные для них почетные места.

Напитки можно подавать двумя способами: первый, когда официанты разливают напиток в бокалы гостей за несколько минут до приглашения их к столу; второй, когда официанты до приглашения гостей к столу на подсобном столе разливают напитки в бокалы, ставят их на поднос, накрытый салфеткой, и после размещения гостей подают напитки гостям в обнос. При этом один официант держит поднос, продвигаясь возле стола, а другой берет бокалы и расставляет их на стол перед каждым гостем. В этом случае при сервировке стола бокалы для напитков не ставят.

Бокалы для новобрачных и их родителей наполняют после того, как гости сядут за стол.

Официанты с момента приглашения гостей за стол находятся в зале, встречают гостей, помогают им сесть за стол, наливают напитки, раскладывают закуски, заменяют тарелки и приборы, убирают освободившуюся от закусок и напитков посуду.

В течение всего вечера метрдотель или старший официант должен находиться в зале, следить за порядком обслуживания и выполнять указания устроителя свадьбы. Особое внимание уделяют молодоженам и их родителям. Для их обслуживания выделяют отдельного официанта. Пока участники банкета едят закуски, аванзал подготавливают для танцев.

Через 1,5-2 часа после начала банкета объявляют перерыв на 30-40 минут, в это время гости танцуют, некоторые из них пьют чай за чайным столом, а официанты приводят в порядок стол и подготавливают подачу очередного блюда (обычно второго горячего).

Горячие закуски, вторые горячие блюда и десерт официанты подают так же, как и при обслуживании гостей на банкете за столом с частичным обслуживанием.

Закуски на свадебном столе могут оставаться до конца торжества. Заканчивается банкет подачей кофе.

Свадебный банкет можно организовать и в общем зале. Для этого возле банкетного стола ставят отдельный стол, накрытый скатертью, для подарков. Родители в этом случае встречают гостей в вестибюле и провожают их до банкетного стола.

Контрольные вопросы

1. Какие виды банкетов вы знаете?
2. Сформулируйте правила размещения гостей при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
3. Каковы особенности организации банкета с частичным обслуживанием официантами?
4. Перечислите преимущества при организации банкета-фуршета.
5. Кто обычно является организатором банкета-чая?
6. Какова продолжительность банкета-чая?
7. В каком порядке сервируют чайный стол?
8. В какой стадии кипения применяется вода для заварки чая?
9. Назовите особенности организации и проведения свадеб.
10. Какой величины должны быть изделия, подаваемые на банкете-коктейле?
11. Назовите основные отличия банкета-коктейля от других видов банкетов.
12. Какую посуду используют для подачи закусок?
13. Назовите напитки, предлагаемые на банкете-коктейле.
14. Какие блюда подают на банкете-коктейле?
15. Как осуществляется подача закусок?
16. Перечислите особенности организации банкета коктейль-фуршета.
17. Назовите продолжительность банкета коктейль-фуршета в первом зале.
18. Как готовится закусочный стол во втором зале на банкете коктейль-фуршете?

3. НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ НАРОДОВ

У каждого народа существуют свои исторически сложившиеся особенности питания. Они связаны с географическим положением, историей страны, ее экономикой, с народными традициями и вероисповеданием. Эти сложившиеся особенности, обычаи, вкусы, привычки следует по возможности учитывать при организации обслуживания иностранных гостей.

3.1. Культура питания азиатских народов

*Азербайджан**

Своеобразие питания народов Азербайджана заключается в том, что, обладая сходными чертами с питанием других закавказских народов, в Азербайджане создано несколько иное меню и в целом иная вкусовая гамма (рис. 9). Блюда имеют тюркские названия, но по существу они ближе к иранской кухне. Азербайджанцы, как и другие мусульмане, не едят свинину. Основа мясных блюд – баранина, причем предпочитается мясо молодых ягнят. Довольно часто используется и телятина. Говядину потребляют гораздо реже: ее невозможно готовить на открытом огне, как принято в Азербайджане. Больше, чем в других закавказских странах, используется рыба (в основном осетр, кутум), которую готовят на мангале по типу шашлыка или на паровой бане.

Самые распространенные у азербайджанцев первые блюда – суп пити (порционный в горшочке), кюфта-бозбаш (бульон с крупными тефтелями из мяса и риса, в середину которых кладут 1-2 очищенные от косточек алычи), довга (суп из катыка с зеленью сметанообразной консистенции). Все супы по консистенции должны быть густыми. Сдабриваются супы пряностями и курдючным жиром (или топленым маслом).

* Граница между Азией и Европой условна. При разграничении Евразии на Европу и Азию по природным признакам границу между ними чаще проводят по восточной подошве Урала и по рр. Эмбе и Манычу, оставляя Кавказ в Азии.



Рисунок 9 – Культура питания Азиатских народов

Вторые блюда: плов из риса (подают с приправами из мяса, птицы, рыбы, овощей, фруктов, молочный), кебаб (шашлык из пятимесячного ягненка), долма (блюдо армянской кухни типа голубцов), галля (телятина с чечевицей, орехами и каштанами), люля-кебаб, сабзакаурма (баранина с соком незрелого винограда), курзе, дюшбара (мясные блюда типа пельменей). В качестве гарниров к мясу предпочитают каштаны, а не картофель. Зелень в виде гарнира обычно не нарезают, а подают целиком, пучками.

Овощные блюда: чучу (омлет с очень большим количеством зелени), маринованный виноград.

Для приготовления вторых блюд широко используется зелень, корнеплоды употребляют в пищу редко. Из пряных трав более всего едят зеленый лук и местные сорта неострого чеснока, кресс-салат, лук-порей, зелень петрушки, эстрагон, яблочную мяту, мелиссу, базилик, кинзу, дикорастущую траву кыр-пыгын (спорыш), редко используют укроп, чабрец и ажгон. Традиционные пряности применяют относительно ограниченно, в основном черный перец для мяса и корицу, кардамон – для сладких блюд, для плова – шафран. Жгучие пряности употребляют в основном жители районов, примыкающих к Грузии и Дагестану. Пищу солят очень мало или не солят совсем,

придавая ей кисловатый вкус с помощью фруктовых соков из граната, алычи, незрелого винограда.

Десерт: яблоки, груши, айва, апельсины, лимоны, сливы, алыча, абрикосы, персики.

Заключительное блюдо – чай с обилием варений, щербетов, печенья (курабье), с пахлавой, медом, халвой. Чай пьют много и часто, причем только черный байховый, используя не пиалы и чашки, а специальные сосуды, напоминающие вазочки, – армуды.

Иран

Народы Ирана по составу питания близки к азербайджанцам (рис. 10). В нем широко представлены блюда из баранины, козлятины, птицы, рыбы (сельдь, вобла, судак, сазан, севрюга, белуга, осетр), риса, всевозможных овощей, свежих и консервированных фруктов. Говядина при изготовлении блюд используется в меньшей степени, а свинина почти полностью исключена. В значительных количествах добавляют перец, лук, чеснок и различные острые и ароматические корни и зелень.



Рисунок 10 – Культура питания Ирана

Иранцы любят белый хлеб, выпеченный в виде больших лепешек (лаваш, чурек). Основной горячий напиток – чай. Большой популярностью пользуются сладкие блюда из фруктов и мучные изделия, сыр и кефир.

Можно рекомендовать для гостей из Ирана:

- из холодных закусок – сыр, жареную, отварную и заливную рыбу, рыбу под маринадом, сельдь натуральную и с гарниром, жареных и отварных цыплят и кур с консервированными овощами и фруктами, мясное ассорти, отварной язык с горошком, любые салаты и винегреты из овощей с рыбой и птицей, икру из баклажанов;

- из первых блюд – супы из баранины с рисом, горохом и овощами, картофельный суп с рисом, рыбный суп с картофелем, сладкие супы;

- из вторых блюд – жареную и отварную рыбу, а также запеченную с картофелем и макаронами, шашлык и плов из баранины, рагу из баранины и кур, вырезку на вертеле, жареных цыплят, индейку и кур, цыплят табака, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки, баклажаны); на гарнир можно подавать овощи, макароны и рис;

- на десерт – компоты и кисели из свежих и консервированных фруктов, желе, муссы, мороженое, свежие и консервированные фрукты, всевозможные сладкие изделия из теста, ананасы, арбузы, дыни.

После обеда подается чай с печеньем и лимоном.

Армения

Главная особенность питания армян – преобладание в рационе овощей (картофель, помидоры, капуста, баклажаны, перец, морковь, огурцы, свекла, щавель, шпинат, спаржа, кабачки, тыква, стручковая фасоль), однако совершенно самостоятельные овощные блюда готовят нечасто, в таком случае их основу составляют баклажаны (рис. 11). Овощи потребляют свежими, они также являются обязательными компонентами супов и вторых блюд. При этом не только овощи, но и фрукты (айва, алыча, лимон, гранат, курага) используются для приготовления блюд из мяса и рыбы. В мясные армянские супы наряду с картофелем и луком часто идут яблоки, айва, грецкие орехи, курага; в рыбные – кизил; в грибные – алыча, чернослив, изюм.

Основная рыба в питании армян – форель, которую обычно припускают, чтобы сохранить нежную консистенцию и вкус.



Рисунок 11 – Культура питания Армении

Другая особенность – использование в большом количестве для приготовления блюд соли и пряностей. Пряные травы в рационе армян такие же, как и в других закавказских странах, но в большей степени используется бамия, а также около трехсот видов дикорастущих трав; излюбленными пряностями являются черный перец, кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец и, конечно же, лук и чеснок, причем лук применяется постоянно и в очень больших количествах, а чеснок меньше, и в основном маринованный. В кондитерских изделиях используют корицу, кардамон, гвоздику, отчасти шафран и ваниль. Подавляющее большинство блюд готовят на топленом масле. Растительное масло (в основном кунжутное) используют только для овощных блюд.

Холодные блюда и закуски – это прежде всего подаваемая в сыром виде культивируемая и дикорастущая зелень: шпинат, щавель, лебеда, спаржа. Некоторые виды зелени (черемша, майоран, сельдерей) подаются к столу также маринованными и квашеными. Лук зеленый, лук-порей, кресс-салат, базилик, эстрагон, петрушку, укроп подают с помидорами, огурцами и пряной зеленью.

Закуски заправляют чесноком, черным и красным перцем, уксусом, мацуном, орехами, сметаной, что придает блюдам остроту и аромат.

Особое место отводится закускам из различных продуктов. Популярными считаются: толма из чечевицы в виноградных листьях, толма из гороха в капустных листьях, бастурма, мясной суджук. В этих блюдах сочетается аромат чеснока, зелени чалмана (тмин), перца красного и черного.

Первые блюда – бозбаш (мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный), кололик (суп с фрикадельками), хаш (густой суп из говяжьих ножек и рубца), тархана (куриный суп с лапшой), крупяно-овощные, крупяно-кисломолочные и фруктовые супы.

Вторые блюда – шашлык по-карски, толма, кололак (фрикадельки), бораки (вид пельменей), кчуч (баранина, тушенная с овощами), мусака с овощами, борани из цыплят с баклажанами, рыба припущенная, рыба с ореховым соусом, рыба на вертеле, форель с яйцом. К супам (и не только!) должен подаваться лаваш – национальный хлеб. Десерт – алани (высушенные персики, начиненные ореховой крошкой с сахаром), фрукты, кизил, дыня, арбуз. Из виноградного сока варят дошаб – ароматный сироп темно-вишневого цвета, он идет для приготовления густого мучного киселя (дошаба). Подается и выпечка, самой популярной является гата (кята), которой существует много разновидностей.

Грузия

Из-за географического деления Грузии на две части – Западную (с турецким влиянием) и Восточную (с иранским влиянием) в питании народов Грузии видны определенные различия, которые лучше всегда учитывать (рис. 12). Так, в Западной Грузии широко применяют кукурузный хлеб и лепешки – мчади, а в Восточной – предпочитают пшеничный. В Восточной Грузии наряду с говяжьей едят и баранину, употребляют довольно много животных жиров, в то время как в Западной Грузии мяса едят намного меньше, предпочитая домашнюю птицу (гусей и уток в пищу не употребляют). В Западной Грузии пища острее, там готовят другие соусы. Тем не менее считать эти две кухни абсолютно разными не стоит.

К общенациональным кушаньям относятся: мясо на вертеле (шашлык); острый соус с орехами и специями (сациви), которым заливают кур и индеек; блюдо из птицы (чихиртма) – бульон из курицы

или индейки, приправленный луком; соус чахохбили, приготавливаемый с большим количеством пассерованного лука; фасоль (лобио) – существуют десятки различных рецептов; ватрушки с сыром (хачапури).



Рисунок 12 – Культура питания Грузии

Блюда из рыбы намного меньше: в основном рыбные блюда готовят в районах, расположенных вблизи рек, где водятся рыбы семейства карповых с нежным и жирным мясом. Кроме того, в высокогорных районах готовят форель, причем соусы используют те же, что и для овощей и мяса.

В Грузии производят огромное количество сыров. Это сыры рассольного типа (бурдючные и отчасти кувшинные). Для западных районов характерны неострые сыры сулгуни (слоеный сыр в виде круглых лепешек) и аналогичный ему имеретинский. В Восточной Грузии делают более острые и соленые сыры (кобийский, тушинский и грузинский), из которых готовится множество блюд, включая горячие (например, сыр можно обжаривать на вертеле, жарить в тесте).

Холодные блюда и закуски состоят главным образом из вареных, соленых и маринованных овощей и зелени (баклажаны, фасоль стручковая и в зернах, шпинат, красные и зеленые помидоры, капуста).

В закусочный стол входят также рыба (вареная севрюга и осетрина, балычные изделия), мясные продукты в отварном холодном виде (курица, говядина, баранина, свинина, поросенок), например, сациви; субпродукты, приготовленные с острой приправой; гастрономические изделия (колбасы, ветчина).

К закускам, заправленным различными пряностями, обязательна сырая пряная зелень, грецкие орехи, соусы, винный уксус, гранатовый сок. Различные острые соусы подаются в соуснике, но острота зависит от местности. Так, например, в Абхазии делают аджику, в которой очень острый красный перец составляет четвертую часть, а в остальных районах Грузии часть острого перца в общем составе пряностей падает, доходя до 5%. Обилие соусов поражает, но общей характерной чертой является фруктово-ягодная «кислинка». К блюду, например, из баклажанов, свеклы, фасоли, может быть подан один соус – ткемали, а в другом случае, например, к зажаренной обычным способом курице, подают соусы сациви, гаро, ткемали, сацебели, чесночный, ореховый и др., существенно изменяющие ее вкус. Именно варьированием соусов достигается разнообразие вторых блюд грузинской кухни, соусы иногда выступают в качестве отдельных блюд, тогда их едят с хлебом.

Холодные блюда оформляют сырой пряной зеленью, нарезанным кольцами репчатым луком, зернами граната, ореховым маслом.

Первые блюда – заправочные супы, почти лишенные овощной гущи, но их консистенция намного плотнее обычных супов. Их готовят с овощами, яйцами (для добавления густоты), крупами, орехами, острыми соусами и другими продуктами. К таким заправочным супам относятся: харчо (суп из говядины), чихиртма (суп из баранины или птицы), суп из сыра, шечаманды (вегетарианские супы из овощей и круп) и др. К ним обязательно подают чоми (кашу из смеси пшеничной и кукурузной муки) и мчади (кукурузные лепешки).

Вторые блюда – жаренное на вертеле мясо, птица, рыба, мцвади (шашлык), мужужи (из отварной полумаринованной свинины – ножек и хвостов), чахохбили (мясо-овощное блюдо), цыплята табака (приготовленные на широкой сковороде тапа). Гарниром к ним служат репчатый и зеленый лук, помидоры, огурцы, баклажаны, фаршированные перцем и зеленью. Широко распространены овощные блюда, такие, как лобио (из отварной фасоли), которого существует де-

сятки видов, чоги (отварная свекла с кизилом) и многие другие. Отдельно подают соусы: ткемали, помидорный, соус, приготовленный из сока граната, а к мясным блюдам еще аджику, хмели-сунели, чеснок, кориандр (кинзу).

В грузинской кухне практически отсутствуют такие виды сладких блюд, которые соответствовали бы третьим блюдам европейской кухни, их роль выполняют орехи, фрукты, ягоды, сухое вино. Одним из таких блюд можно считать чурчхелу, которую готовят из орехов (грецкие, фундук, миндаль) и очень сильно уваренного виноградного сока, застывающего на орехах, а также козинаки (слегка обжаренные орехи, сваренные с медом, а затем раскатанные в пласт и высушенные до затвердения).

Вьетнам, Индонезия и Филиппины

Основой блюд в этих странах являются рис и рыба, что делает их похожими, однако технология приготовления пищи различна (рис. 13). Во Вьетнаме рис варят в большом количестве воды с добавлением мускатного ореха, лука, сливочного масла и соли, а в Индонезии – с добавлением гвоздики и перца. В Индонезии к столу подают до 50 блюд из риса и варят его с добавлением других пряностей и приправ. Часто рис подают поджаренным. К рису подают мясо, рыбу, грибы, овощи и фрукты. Рыбу в этих странах готовят всеми возможными способами – жарят, варят, вялят, солят, запекают. Кроме рыбы, ингредиентами многих блюд являются различные морепродукты – крабы, лангусты, раки. Мясо употребляют всякое, ограничения зависят от исповедуемой религии (часть индонезийцев – мусульмане и свинину не едят). Хлеб едят пшеничный.

В качестве холодных закусок гостям из Индокитая можно подать отварную или жареную рыбу с салатом, рыбную гастрономию (кроме икры осетровых и лососевых рыб!), салаты из крабов, отварных или жареных кур.

Первые блюда – уха, бульоны с яйцом и пирожками, супы-пюре из зеленого горошка, крабов, цветной капусты, заправочные супы.

Вторые блюда – рыба отварная или жареная с гарниром из риса или картофеля, запеченная рыба, жареные утки и куры, рагу из кур, свиные натуральные котлеты, плов со свининой или фруктами, шашлыки, рагу овощное, фаршированные овощи, голубцы.



Рисунок 13 – Культура питания Вьетнама, Индонезии и Филиппин

Десерт – свежие фрукты, арбуз, дыня, фруктовые салаты, блинчики с вареньем, сладкие пироги, пудинги, рисовая запеканка, мороженое, орехи.

Национальным горячим напитком является чай, в меньшей степени – кофе. В конце обеда можно подать соки, фруктовую воду.

Индия

Питание народов Индии весьма разнообразно и во многом определяется вероисповеданием населения (рис. 14). Так, буддисты не едят говядину, мусульмане любят блюда из баранины и козлятины и совсем не едят свинину.

Достаточно большая часть индийцев – вегетарианцы, их пища состоит из блюд, приготовленных из риса, бобовых, овощей, молока, молочных продуктов и яиц. Большое место в рационе, особенно у жителей прибрежных районов, занимает рыба. Однако из рациона значительной части вегетарианцев (так называемых строгих вегетарианцев) полностью исключена пища из продуктов животного происхождения.



Рисунок 14 – Культура питания Индии

В основном блюда индийской кухни острые и пряные вследствие традиции употребления в пищу большого количества специй, пряностей, приправ, а также острых соусов. В состав многих приправ входят: красный и черный перец, мускат, тмин, кориандр, имбирь, гвоздика, мята, анис, майоран, укроп, шафран, чеснок, лук, орехи (в частности, миндаль). Индийцы любят сладости и горячий крепкий чай, который пьют с горячим молоком (молоко подают отдельно в молочнике). Утренний чай им подают перед завтраком. Кофе – также общепринятый напиток в Индии. Приготавливают его по-восточному, с добавлением нескольких капель розовой эссенции. Можно рекомендовать для гостей из Индии:

- из холодных закусок – овощные омлеты, салаты из картофеля, грибов, краснокочанной капусты, свежие овощи (огурцы, помидоры), зеленый и репчатый лук, фаршированный перец, икру из кабачков и баклажанов, фасоль в ореховом соусе;

- из первых блюд – рисовый суп с луком, овощные или картофельные супы (на овощном или грибном отваре) со сметаной, пода-

ваемой отдельно, грибную лапшу, супы-пюре из различных овощей, бобов, зеленого горошка, шпината, а также сладкие супы с рисом;

– из вторых блюд – отварной картофель (отдельно к нему лук, нарезанный кусочками), картофель, жаренный на растительном масле, картофельные котлеты с грибным соусом, морковные и капустные котлеты, шницель из капусты, овощные голубцы, рагу из овощей, фаршированные овощи, помидоры, цветную капусту с маслом или запеченную в молочном соусе, зеленый горошек с маслом, рассыпчатый рис, сваренный без добавления соли и масла, рис с изюмом;

– на десерт – свежие фрукты, дыню, арбуз, блинчики с вареньем, салаты из свежих фруктов, яблоки и айву, запеченные со сладким соусом, гурьевскую кашу, варенье, фруктовое пюре с сахарной пудрой, компоты из свежих и консервированных фруктов, запеканку из риса, сладкие пироги, фруктовые желе, муссы.

Дополнительно для индийцев-мусульман в меню включают блюда из баранины (жареная баранина, шашлык), из птицы (жареные или отварные куры с рисом), жареную индейку, куриные котлеты, а также блюда из яиц, молока и молочных продуктов.

Следует дополнительно рекомендовать индийцам-вегетарианцам молоко, масло, сливки, молочнокислые продукты, яйца и блюда из них.

Всем гостям из Индии следует подавать к столу фруктовые и томатный соки, а также черный и красный перец, лук, чеснок и острые томатные соусы.

Есть мало, но ничего не оставлять на столе – национальный обычай индийцев. Это следует учитывать при составлении меню для гостей из Индии.

Япония

В питании японцев большое место занимают рыба и рыбные продукты (рис. 15). Японцы охотно едят рыбу в различных видах: вареную, жареную, иногда даже сырую. Из продуктов моря – морскую капусту, кальмаров, каракатиц, губы акулы, из которых готовят паштеты, всевозможные раковины с моллюсками, крабов, трепангов, морские огурцы и др. В японской кулинарии немного соусов и жиров.



Рисунок 15 – Культура питания Японии

Кушают японцы двумя палочками, ложку не подают. Некоторых гостей японцы угощают за отдельным столом, на который ставят все блюда обеда, начиная с супа и кончая сладким.

В Японии принято с утра есть плотно. На завтрак часто готовят «чокан» – отварной рис, фасовый суп и маринованные огурчики; кроме того, едят яйца и рыбу, которую готовят различными способами.

Едят рис и на обед, к нему подают отварные овощи, варёную чечевицу и блюда из сушеной рыбы с яйцом.

На ужин снова подают рис и крепкий бульон из концентратных порошков, сырую рыбу, филе судака или карпа, которые предварительно замораживают и нарезают тонкими дольками. Рыбу подают под острым соусом, приготовленным из сока хрена с добавлением зелени.

Японцы готовят блюда и из мясных продуктов: говядины, свинины, птицы. Широко распространены блюда из яиц. В отличие от европейцев, японцы любят первые блюда, которые едят три раза в день небольшими порциями (250 г), – овощные супы, а также бульоны с различными гарнирами, уху из рыбы. Не едят японцы щи с квашеной капустой и солянки. Часто употребляют острые соусы, которые вместе со специями (перец, соль) и сливочным маслом отдельно подаются к столу. Едят только белый хлеб, а утром – тосты из него. Сливочное масло подается к завтраку, обеду и ужину. Любимый горячий напиток – чай. Моло-

дежь любит также черный кофе. Большой популярностью у японской молодежи пользуются кавказские блюда. Шашлыки в Японии делают из куриного мяса.

Для японцев нужно блюда готовить слабосолеными, так как они едят пищу несоленую или добавляют соль по вкусу. На столах должна быть вода в кувшинах со льдом или фруктовая вода. Минеральную воду японцы употребляют редко, в летнее время пьют много пива.

Для гостей из Японии можно рекомендовать следующие блюда:

- из холодных закусок – салаты из свежих овощей, заправленные майонезом, маринованную редьку, грибы, вареные колбасы, сельдь с гарниром, отварную рыбу с овощным гарниром, рыбу под маринадом, отварные или жареные куры с салатом, ростбиф с овощами, язык с горошком;

- из первых блюд – бульоны с фрикадельками, пельменями, овощами, яйцами, омлетом, пирожком, суп-пюре из цветной капусты, зеленого горошка, помидоров, кур, крабов или раков, щи из свежей капусты, крестьянский суп, борщи, суп-лапшу с курицей, грибную лапшу;

- из вторых блюд – отварную и жареную рыбу с гарниром из свежих овощей, натуральные блюда из говядины – бифштекс, антрекот, ростбиф, филе, лангет с овощным гарниром, жареные баранину и свинину с овощами или рисом, различные блюда из птицы, овощное рагу, цветную капусту с маслом, зеленый горошек с маслом, пельмени, блины;

- на десерт – свежие фрукты, компоты, мороженое.

После обеда подают чай или кофе.

3.2. Культура питания европейских народов

Англия

Питание народов Англии славится многочисленными традициями (рис. 16). Одна из них – обилие холодных закусок, особенно рыбной гастрономии, сэндвичей. Вторая традиция – приверженность к блюдам из натурального мяса (говядины, телятины, баранины, нежирной свинины), часто из фарша. Из мяса готовят бифштексы, ростбифы, лангеты, причем не прожаренные до конца, т.е. сочные и розовые в середине. Популярны блюда из дичи и рыбы. Ассортимент овощей по сравнению с другими кухнями ограничен, в основном употребляют репу, капусту, лук, морковь, зеленые салаты, картофель,

зелень. Англичане любят яйца, едят мало хлеба (в основном тосты), не стоит предлагать им блюда из теста: блины, пельмени, крупяные гарниры, икру кетовую, заливную рыбу, соусы с мукой, колбасы.



Рисунок 16 – Культура питания Англии

Большое место в меню англичан занимают различные пудинги. Их готовят как второе (мясные, крупяные, овощные) и как третье блюдо (сладкие фруктовые пудинги).

У англичан принято устраивать два завтрака, а обед переносить на 18-20 часов.

Первый завтрак – в 8 часов утра: овсяная каша с молоком, жареный бекон (без гарнира), паштеты, копченая сельдь, скумбрия, яйца (всмятку) или омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, сливочное масло. Обязательны фрукты и овощи либо овощные соки, конфитюр. Пирог с яблоками или абрикосовым джемом со стаканом холодного молока – излюбленная утренняя еда. В наше время в связи с модой на здоровую пищу на завтрак нередко едят мюсли – размельченные пшеничные зерна (хлопья), перемешанные с сухофруктами.

Горячие напитки к завтраку – кофе натуральный со сливками, кофейный пунш (на чашку кофе 1 чайная ложка вина и коньяка, 2 кусочка сахара, свежая натертая цедра лимона или апельсина), кофе по-ирландски (на чашку крепкого кофе со сливками или сметаной

2 ложки виски или водки). И обязательно – крепкий чай. По потреблению чая Англия занимает ведущее место в мире.

Второй завтрак (ленч) около 13 часов: различные сэндвичи (закрытые бутерброды) с рыбой, ветчиной, паштетом, языком, бужениной, соки и горячие напитки.

В 17 часов знаменитый фэйф-о-клок – чай с кексом или печеньем. Обед – в строго определенное время (в 18-20 часов): холодные закуски (икра осетровых рыб, лососина с лимоном, балык, осетрина с хреном, салат из дичи или крабов, куры или жареная индейка с салатом), горячие закуски (рыба, жаренная в кляре, пирожки с мясом); сливочное масло и холодная вода должны всегда быть на столе.

Первые блюда – пюреобразные супы из овощей, бобовых, томатов, цветной капусты, тыквы, суп-пюре из птицы или дичи, а также бульоны с острыми гренками, профитролями, пирожками, овощами, зеленой фасолью, лапша с курицей. Можно подать и российские заправочные супы, но мясо к ним нарезать мелкими кусочками, без костей. Во многих английских семьях мясо подается к супам отдельно.

Ирландцам (но не англичанам) можно предложить рыбные супы. Они любят уху, приготовленную с мелко нарезанным картофелем и помидорами. Заправляют уху тертым мускатным орехом и сметаной (уха по-ирландски).

Вторые блюда – из рыбы, говядины, телятины, дичи, птицы, нежирной свинины, овощей, например, судак отварной с маслом и картофельное пюре, жареная осетрина с гарниром, натуральный бифштекс из говяжьей вырезки, филе брошетт (насаженные на шампур и обжаренные на вертеле кусочки филейной вырезки, бекона, шампиньонов и лука), лангет, ростбиф, цветная капуста в сухарно-масляном соусе. Лучший для англичан гарнир – отварной рис с томатной приправой.

В качестве сюрприза гостям можно преподнести жаренного на вертеле цыпленка, осетрину, тушеного зайца, пирог с мясом и почками.

Шотландцы любят жареную свинину с бобами, овсяную кашу, панированный в мелко нарубленной ветчине и муке, а затем обжаренный картофель.

Англичане любят коктейли, особенно с добавлением дробленого льда.

Десерт – компоты из свежих и консервированных фруктов, ягод; свежие ягоды и фрукты (традиционно - дыня); фруктово-ягодные салаты, печеные яблоки со взбитыми сливками, желе, муссы, пломбир, мороженое с жареными орехами, шоколадом, апельсином или лимоном; десертные коктейли, боуль, глинтвейн, пунш. На столе - охлажденная вода в кувшине. Обед может заканчиваться черным кофе.

Белоруссия

Питание белорусского народа из-за сложной многовековой истории края сочетает в себе черты питания как славянских народов, так и неславянских соседей – латышей и литовцев (рис. 17).



Рисунок 17 – Культура питания Белоруссии

Кроме того, кулинарные традиции простого люда заметно отличались от тех, что сформировались под влиянием польской и немецкой кухни в высших слоях общества. Поскольку белорусы в прошлом использовали в основном овсяную муку и не знали дрожжей, то белорусские блины не похожи на русские, пирогов нет вообще, а картофель служит вторым хлебом. Трудно найти блюдо, приготавливаемое без картофеля. Из него же готовят и самостоятельные блюда: оладьи (драники), пирожки с различной начинкой, картофельную бабку, картофельные салаты, картофель с грибами. Природные условия Бело-

руссии способствовали потреблению лесных ягод, грибов и лесных трав (сныть, щавель). Яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана использовались не так, как у русских. Например, в белорусской кухне нет блюд из жареных грибов (впрочем, до начала XX в. там не умели ни мариновать, ни солить грибы), причем грибы используются не как самостоятельное блюдо, а только в виде добавки – «закраса». Точно так же в Белоруссии было не принято жарить рыбу. Чисто молочных блюд в белорусской кухне также нет. Белорусы едят много свиного сала, причем подсоленное сало – только зимой, а готовят часто на топленом сале, конопляном (или подсолнечном) масле. Свинина идет на приготовление колбас и вяндлины – слабокопченой ветчины или корейки.

Первые блюда – холодные и горячие. Горячие супы – жур (на основе овсяной цежи), крупеня (запеченный в духовке грибной или мясной суп с крупами), заправочные картофельные супы (с овощами, крупами, грибами, тестом, молоком). Холодные – холодник (из молодой свеклы), грибной квас.

Вторые блюда – блюда из говядины, телятины, дичи и особенно свинины. Поджаренное свиное сало идет как приправа к различным мучным и картофельным блюдам. Колбасы, котлеты, холодец готовят из свежей свинины. Пячисто – приготовленные целиком крупные куски мяса (окорок, поясничная часть крупного животного, тушки птицы, заяц). Пячисто бывает запеченное, вареное, тушеное, жаренное на открытой сковороде. Характерны различные фаршированные блюда – гусятинная шейка (кожа с гусятиной шеи, фаршированная гречневой кашей, шкварками и луком или рублеными гусятинными потрохами, сельдереем, черным перцем и гречневой кашей), юц (запеченный желудок – овечий, телячий, свиной, фаршированный гречкой, салом и луком), а также бигос (тушеная капуста с большим количеством копченостей, сала и пряностей), рыбные блюда (рыба печеная, отварная) и множество блюд из картофеля – тертого сырого, отварного, в виде драников (оладий), цыбриков (картофельных фрикаделек), овощные блюда (морковная бабка, гороховые оладьи).

Среди праздничных блюд, способных удивить белорусских гостей, – моканка вяндличная. Мясо и колбасу жарят, тушат, соединяют с соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу. К этому блюду подают блины.

В классической белорусской кухне почти нет сладких блюд, ягоды едят свежими. Есть национальные напитки – берька и кляновик (сок березы и клена) и квасы, приготовленные на основе этих соков.

Болгария и Югославия

Народы стран Балканского полуострова включают в рацион питания большое количество овощных блюд и гарниров из свежих и маринованных овощей, а также блюд из баранины. Они любят добавлять в пищу специи и приправы, поэтому к столу отдельно следует подавать уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец. Болгары и жители бывшей Югославии едят только белый хлеб, пьют минеральную и фруктовую воду. Начиная с мая, не употребляют прошлогодний картофель. Если в ресторане еще нет молодого картофеля, его следует заменить другими овощами, рисом или макаронами. Гости из Болгарии не любят молочные супы, не едят окрошку, борщи, крупяные блюда, сырники, блюда из фарша, соленую рыбу (рис. 18).



Рисунок 18 – Культура питания Болгарии и Югославии

Питание народов Балкан очень похоже на питание народов Кавказа. Поэтому гостям из этих стран можно предлагать шашлык, люля-кебаб, чахохбили из баранины или кур и др. Традиции кулинарии, похожие на восточные, эти народы заимствовали у турок, так как часть Балкан находилась под властью турецкого султана.

Следует рекомендовать для гостей из Болгарии и бывшей Югославии:

- из холодных закусок – масло, сыр, желательно овечий (брынзу), салаты из помидоров, огурцов и других свежих овощей, фаршированный перец, рыбу в маринаде, жареных кур с салатом, соленые и маринованные грибы;

- из первых блюд – куриный бульон с яичным желтком, суп из телятины с овощами, харчо, рассольники и протертые супы из мясных продуктов и овощей;

- из вторых блюд – жареные телятину и свинину с капустой, котлеты свиные отбивные, люля-кебаб, шашлыки, рагу из баранины, голубцы, фаршированные помидоры и кабачки; отдельно ко вторым мясным блюдам следует подавать зеленый салат или салат из помидоров и огурцов;

- на десерт – свежие и консервированные фрукты и ягоды, мороженое, пирожные и торты.

Рекомендуется черный кофе или кофе по-восточному подавать после обеда.

Венгрия

Питание венгров своеобразно и очень отличается от питания народов других европейских стран особенной остротой из-за обильного использования черного перца, лука, острого красного и зеленого перца, томатного пюре, уксуса, солений, маринованных овощей (рис. 19). Любимая закуска – салат из сладкого незрелого красного перца (паприки). Среди других овощей и пряностей – лук, чеснок, корица, сельдерей, укроп, красный перец, майоран, тимьян, тмин.

Излюбленные овощи – сладкий перец, кабачки, баклажаны, капуста (кольраби, белокочанная, цветная). Особой популярностью пользуется паприка. Она включается во множество тушеных и приправленных блюд. И прежде всего – лук, поджаренный на топленом свином сале. Все вторые блюда обжаривают только на свином сале (смальце).

Не рекомендуется венгерским гостям предлагать блюда из баранины, сельдь, кильку, кетовую икру, морепродукты, балычные изделия, а также блюда из котлетной массы, гречневую кашу, кисели.



Рисунок 19 – Культура питания Венгрии

В Венгрии не употребляют сливочное и топленое масло! Предпочтение отдается свиному жиру и растительному маслу.

Из закусок распространены блюда из озерной и речной рыбы (каarp, налим, судак, стерлядь, щука, сом), в том числе заливная и жареная рыба под красным и белым маринадом. Блюда из птицы и дичи, из яиц и сыра, поросенка, языка, ветчины, а также из овощей украсят стол и будут хорошо приняты гостями. Горячая закуска – грибы в сметане, омлет.

Первые блюда – бульоны с пирожками, беляшом, кулебякой, заправочные супы (домашняя лапша с курицей, рассольник, щи, борщи), мучные клецки, мясная жидкая солянка, суп-пюре из кур и овощей; наиболее популярное национальное блюдо – суп рыбный из не менее чем из трех сортов рыбы, приготовленный с большим количеством томата и красного сладкого перца.

Вторые блюда – жареная рыба, блюда из телятины, говядины, свинины, птицы, дичи, блюда из яиц и овощей, овощи припущенные (как гарнир). Также характерный гарнир, употребляемый и как отдельное блюдо, – тар-хоня – крохотные кусочки протертого через сито и просушенного в духовке крутого пресного теста. К ним подают очень острые соусы, приправленные перцем и другими специями. На столе должен находиться уксус, а также аджика, которой приправляют мясные блюда.

Для венгров самыми любимыми считаются четыре блюда: гуляш – густой мясной суп с луком и паприкой, т. е. нечто среднее между мясным соусом и мясным рагу; в это блюдо входят нарезанный небольшими дольками картофель или клецки; перкельт – вид рагу, в котором много лука; токань – мясо, нарезанное кусочками, тушится со сметаной, грибами, зеленым горошком и зеленью; паприкаш – мясное блюдо из жареного белого мяса птицы, телятины, ягненка, заправленного сметаной или сливками, с добавлением зеленой паприки, помидоров, лука и чеснока.

Десерт – фрукты, а также арбуз или дыня, компоты из свежих и консервированных фруктов, ягод, взбитые сливки с меренгами, мороженое (с миндалем, фисташками), фрукты в вине, торты и пирожное.

После десерта венгры пьют кофе по-восточному, который подают с бокалом холодной воды. Во время десерта на столе обязательно должна быть охлажденная или со льдом вода. К завтраку – чай с лимоном.

У венгров режим питания трехразовый: легкий завтрак, обед и плотный ужин.

Можно рекомендовать следующие блюда для гостей из Венгрии:

- из холодных закусок – сыр с маслом, рыбу заливную и под маринадом, поросенка, сардины, ветчину с гарниром, мясное ассорти, колбасу вареную и сырокопченую;

- из первых блюд – бульоны с пирожками, куриные супы, суп-лапшу, суп с клецками; супы-пюре, рассольники, щи и борщи можно подавать не чаще одного раза в неделю;

- из вторых блюд – яичницы, омлеты, жареную и отварную рыбу, жареную свинину, говядину, птицу, чахохбили из кур, рагу, гуляш, бефстроганов; на гарнир следует подавать жареный картофель, тушеную капусту и другие овощи, рис и макаронные изделия;

- на десерт – фрукты свежие и печеные, компоты из консервированных фруктов и ягод, торты, пирожные. После десерта обязательно подают черный кофе. Так как венгры употребляют обычно много жидкости, на столы нужно ставить кувшины с водой и льдом.

Германия и Австрия

Немцам и австрийцам можно смело предложить все блюда из овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы (рис. 20). Особенно ценятся овощи в отварном виде. Гарниры – цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста, вареные горох и бобы, спаржа, отварной картофель, который частично заменяет хлеб. Национальные блюда – сосиски с тушеной капустой, свиные ножки с капустой, поросенок с хреном. Блюда немецкой кухни сравнительно жирные, но не острые, пряности и приправы используются весьма умеренно. Немцев не надо угощать блюдами из баранины, острой пищей и ржаным хлебом.



Рисунок 20 – Культура питания Германии и Австрии

Холодные блюда и закуски – бутерброды с маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и т. п., салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами, мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом, жареная птица, буженина.

Первые блюда – в основном пюреобразные супы (из гороха, цветной капусты, кур и дичи) и бульоны с яйцом, клецками, рисом и помидорами, суп-лапша, иногда хлебный, пивной супы.

Вторые блюда – отварная и жареная рыба с картофелем и овощами, тушеная говядина с гарниром из овощей, тушеной капустой (без томата), свинина, птица и дичь в жареном и тушеном виде, отварные овощи, особенно картофель, сосиски с картофельным пюре и капустой, отбивные из свинины, спаржа, цветная капуста, омлеты.

Десерт – взбитые сливки, кремы, желе, муссы, кондитерские изделия с заварным и масляным кремом, фрукты в сиропах, запеканки с фруктовыми подливками и сладкими соусами.

Сливочное масло обязательно к каждому приему пищи.

Горячие напитки принято подавать после обеда и ужина – натуральный кофе, кофе с молоком или кофе со сливками.

Чай в наше время приобрел в Германии большую популярность. Популярнейший напиток – пиво.

Греция

Питание греков имеет сходные черты с питанием турков. Они любят кебаб, довольно большое количество пряностей и специй, засахаренные фрукты, лукум, халву. Традиционно пищу готовят на открытом огне или тушат с овощами в соусах с добавлением муки. Активно используют оливковое масло. Как и в других странах Средиземноморского региона, в Греции много фаршированных блюд, включая фаршированные кабачки, огурцы, перец, помидоры, тыкву, виноградные листья. Фарш чаще всего мясной, также используют рис, овощи, яйца, грибы, лук. Фаршированные продукты тушат в томатном или сметанном соусе. Национальное блюдо – тушеная с луком и помидорами фасоль в горшочках. В греческой кухне много блюд из рыбы. Греки любят молоко и молочнокислые продукты, особенно мягкие сыры, яйца, а также разнообразные пироги и кулебяки. Хлеб едят только пшеничный (рис. 21).

Холодные закуски – разнообразные рыбные блюда, рыба под маринадом, крабы под майонезом, буженина с огурцом, салаты, холодная птица с моченым виноградом, маслины, лобио. Горячие закуски – разные пироги, грибы в сметане, жульен из птицы, рыба в кляре, омлет; на столе – всегда перец, уксус, соль и растительное масло.

Первые блюда – супы-пюре овощные или из птицы, бульоны с фрикадельками, уха, заправленная томатным соусом на луке, толченым чесноком, оливками и черным перцем, супы овощные, солянка.



Рисунок 21 – Культура питания Греции

Вторые блюда – рыба жареная и запеченная, баранина и свинина жареная с гарниром, натуральные котлеты, шашлыки, рагу из овощей, запеканки картофельные с грибным соусом.

Десерт – различные свежие фрукты, особенно цитрусовые и виноград, миндаль в сахаре, мороженое, парфе, сладкие пироги и пирожки, пирожное.

На завтрак, обед и ужин подают черный кофе, утром отдельно в молочнике – горячее молоко.

Италия

Итальянцы любят баранину, ветчину, овощи, рис, красное столовое вино, оливковое масло, маслины, цитрусовые, белый хлеб, фасоль (особенно белую), шпинат, помидоры, рыбу, шампиньоны, томатный и другие соусы, которых в Италии до пятидесяти наименований (рис. 22).

Итальянцы славятся искусством приготовления овощей. Их не варят, а тушат в собственном соку или жарят. Характерная черта

итальянской кухни – широкий ассортимент макаронных изделий (спагетти, вермишель). Макароны (спагетти) – национальное блюдо итальянцев. К отварным макаронам отдельно подают масло, сыр и различные приправы в виде соусов. Спагетти едят также с ветчиной, сыром, мясом и яйцом. Для приготовления блюд, как правило, применяется оливковое масло. Итальянцы любят суп в горшке. В качестве гарнира ко вторым блюдам широко используются всевозможные овощи и пряности (салат латук, артишоки, брюссельская капуста). В приморских городах готовят блюда из всевозможных продуктов моря (крабов, омаров, лангустов, осьминогов, каракатиц, креветок и др.). На десерт подаются различные сыры и фрукты; к обеду и ужину, как правило, заказывают столовые вина.



Рисунок 22 – Культура питания Италии

Не любят итальянцы блюда из рубленого мяса и жирной свинины, но охотно едят блюда из натурального мяса. Хлеб – только белый. Основной горячий напиток – черный кофе.

Следует рекомендовать для гостей из Италии:

– из холодных закусок – сардины, отварную и заливную рыбу, рыбу под маринадом, ветчину, отварной язык, маслины, отварную или жареную курицу;

- из первых блюд – супы-пюре из мясных продуктов и овощей, лапшу с курицей, бульоны с различными гарнирами;
- из вторых блюд – натуральные блюда из жареных говядины, баранины и свинины (нежирной) с овощным гарниром, жареных кур или индейку, гуляш и азу с макаронами или вермишелью, жареную рыбу с картофелем и овощами, цветную капусту с маслом; отдельно ко вторым блюдам следует подавать зеленый салат, помидоры и различные маринованные овощи и маслины;
- на десерт – свежие фрукты и ягоды, финики, компоты, мороженое, бисквитный торт.

После десерта подают сыр, а потом черный кофе.

При подаче рекомендуется соблюдать такую последовательность: острая закуска, бульон, мясное блюдо, сладкое, сыр, черный кофе.

Польша

Питание польского и русского народа имеет много общего. Блюда польской кухни имеют слегка кислый привкус, очень сытные. Режим питания трехразовый. Поляки едят много мяса, жареное любят больше, чем вареное (рис. 23).

Национальные блюда – фляки по-польски (рубец), борщ с ушками, карп по-польски, паштет из зайца, бигос (телятина, свинина, копченая колбаса, тушенная с кислой или свежей капустой).

Любят поляки сельдь, вымоченную в молоке, которую подают на закуску. Из холодных закусок у польских туристов большим спросом пользуются мясные, рыбные и овощные салаты, заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком или растительным маслом, заливная рыба с хреном, рыбное ассорти, яйца под майонезом и фаршированные. Кроме того, в качестве холодных закусок в польской кухне широко используются бутерброды с мясными, рыбными паштетами, творогом и брынзой, творогом с копченой рыбой.

Из горячих закусок пользуются спросом всевозможные яичницы и омлеты, яйца всмятку, гренки с ветчиной или сосисками, волованы с курицей, мясом, пирожки печеные с мясом.

Обед у поляков также плотный, с холодными закусками, первым, вторым горячими блюдами и десертом. Из первых блюд отечественной кухни рекомендуются: прозрачные супы на мясном и кури-

ном бульоне с гренками, слоеным пирожком с мясом, яйцом, курицей, овощами, рисовой запеканкой; заправочные супы-борщи, рассольник, солянка мясная и грибная, лапша, суп с макаронами и супы-пюре (особенно из свежих помидоров и цветной капусты).



Рисунок 23 – Культура питания Польши

Для приготовления первых блюд поляки часто пользуются заправкой супов мукой, разведенной бульоном или водой, сметаной, сырым желтком или желтком, смешанным со сливочным маслом.

Из вторых блюд польским гостям можно предложить: мясо отварное с картофелем, мясные натуральные блюда с овощным гарниром, жареные телятину и свинину, отварных и жареных кур, индейку с гарниром, гуляш, бефстроганов, блюда из отварной и жареной рыбы с картофелем, блюда из субпродуктов (рубец, сердце, мозги, печенька, почки), пироги и кулебяки с мясным фаршем, блинчики с мясом.

Поляки редко едят блюда из баранины.

Отдельно ко вторым блюдам подают зеленый салат или салат из помидоров и огурцов.

На десерт предлагаются всевозможные кисели (густые), компоты, фруктовые салаты, желе, муссы, кремы, мороженое, печеные фрукты в соусе, блинчики с вареньем и повидлом.

Ужин у поляков легкий – из молочных, картофельных, овощных или крупяных блюд.

Любят поляки кофе черный и с молоком, который пьют за завтраком, после обеда и ужина. Чай пьют редко, иногда с молоком или вареньем (утром, перед завтраком).

Когда обслуживаются гости из Польши, во время завтрака, обеда и ужина следует подавать сливочное масло, а вторые блюда – со сложным гарниром из овощей.

Румыния

Питание румын отличается большим ассортиментом натуральных блюд, приготовленных из хорошо прожаренного свиного или говяжьего мяса и птицы (рис. 24). На гарнир, помимо жареных и отварных овощей, подают маринованные и соленые овощи.



Рисунок 24 – Культура питания Румынии

Не едят румыны блюд из баранины, в очень ограниченном ассортименте употребляют блюда из рубленого мяса, соусы и кисели; любят белый хлеб.

Можно рекомендовать для гостей из Румынии:

- из холодных блюд – масло с сыром, различные салаты из свежих овощей, колбасы, ветчину с консервированными овощами, рыбу под маринадом, мясное ассорти, жареную курицу;
- из первых блюд – бульоны с рисом, манной крупой, клецками, суп-лапшу с курицей, борщи, овощные супы;
- из вторых блюд – жареную говядину, шашлык из свинины, жареных цыплят, кур, уток, гусей, отварную и жареную рыбу, яичницы, омлеты натуральные и с гарниром;
- на десерт – компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое, свежие фрукты, кондитерские изделия. После обеда обязательно подается черный кофе.

Скандинавские страны

Народы скандинавских стран отличаются от других европейских обилием в питании блюд из рыбы (рис. 25).



Рисунок 25 – Культура питания Скандинавских стран

Финны любят плотный завтрак, блины с различными рыбными закусками. Едят много свежего ароматного хлеба, очищенную балтийскую кильку, приправленную уксусом и мелко нарезанным луком. В перворазрядных ресторанах Хельсинки можно заказать финский

деликатес – язык северного оленя со сморчками в сметане (подкопченный олений язык подается нарезанным очень тонкими кусочками).

Горячее едят во всех скандинавских странах один раз в день – во время обеда, который бывает довольно поздно. В остальное время они едят бутерброды или разнообразные холодные закуски. Хотя у датчан, шведов, норвежцев и финнов слово «бутерброд» звучит по-разному, все они понимают под ним небольшой аппетитный ломтик хлеба с маслом, покрытый какой-нибудь закуской. Скандинавы считают, что это очень вкусно, а главное – практично. Выбор бутербродов поражает многообразием. В Дании насчитывают до 200 различных их видов, и у каждого свое название.

У шведов пользуется популярностью суп из пива с корочкой лимона, сахаром, луком, яйцом, с добавлением небольшого количества молока, а также печеный картофель со скумбрией, рыбный воздушный пирог. Шведы любят блюда с добавлением сахара и кладут его даже в печеночный паштет, маринованную сельдь, во многие сорта хлеба. Любимое блюдо шведов – темный фасолевый суп со шпиком, который слегка подслащивают, а также блины с брусничным вареньем.

Норвежцы готовят блюда из баранины, а также рыбные, которые подают под белым соусом из сметаны с большим количеством зелени.

Датчане любят блюда из овощей со шпиком, жареную сельдь. Датский салат готовится из сельди с зеленой фасолью.

Гостям из скандинавских стран рекомендуется подавать на завтрак холодное молоко или кефир, сливочное масло, варенье, кофе с молоком (молоко подается отдельно), хлеб-тост и свежую булочку.

Меню обеда и ужина следует составлять из обычных европейских блюд.

На закуску рекомендуется ветчина, отварной язык. Можно предложить овощные салаты, а для датчан – салаты с салатной заправкой. Из первых блюд рекомендуются бульоны, заправочные супы. Их нужно подавать полупорциями. Вторые блюда должны готовиться из натурального мяса, рыбы, птицы. Ко всем блюдам подается сложный овощной гарнир. Так как финны не любят жареный картофель соломкой, на гарнир ко вторым блюдам им лучше подавать отварные овощи. Многие финны неохотно едят блюда из творога.

Пить свежее молоко датчане любят утром, в обед и вечером. К столу подается черный ржаной и белый пшеничный хлеб.

Из русских блюд шведы, датчане, норвежцы и финны любят борщ украинский, солянки, уху, блины со сметаной и икрой, рассыпную гречневую кашу, осетрину по-московски, отварного судака.

Для гостей из скандинавских стран следует рекомендовать:

- из холодных закусок – шпроты, сардины, сельдь натуральную и с гарниром, салаты из овощей, рыбу под маринадом, ветчину с гарниром, отварную, жареную курицу или мясное ассорти, яйца под майонезом и другие блюда;

- из первых блюд – уху с картофелем, бульоны с пирожками, кулебякой, пельменями, фрикадельками, овощным, крупяным гарниром или макаронными изделиями, щи, борщи, рыбную или мясную солянку, рассольники, лапшу с курицей;

- из вторых блюд – рыбу жареную, рыбу по-московски, рыбу в тесте, рыбу, запеченную в молочном соусе, мясные натуральные блюда - филе, бифштекс, антрекот, ромштекс, жареную свинину, различные блюда из птицы, дичи и яиц, цветную капусту с маслом, рагу из овощей;

- на десерт – свежие фрукты и ягоды, компоты из консервированных фруктов, мороженое, гурьевскую кашу, сухарный пудинг, желе, муссы, яблоки в вине или запеченные в слойке, торт, пирожные. И обязательно подают кофе на завтрак и обед.

Франция

Блюда во Франции готовятся из всех видов мясных продуктов (телятины, говядины, баранины, птицы, дичи, в меньшей степени из свинины) в отварном, жареном и тушеном виде (рис. 26). Широко представлены блюда и гарниры из всевозможных овощей. Особое место занимают салаты из свежих овощей (зеленый салат, латук, салат из помидоров и огурцов) и овощей в отварном и консервированном виде, а также салаты мясные, из птицы и дичи. Ко вторым мясным блюдам отдельно подают зеленый салат, из капусты, помидоров и огурцов. Из первых блюд широко распространены прозрачные супы, супы-пюре, луковый суп и др.

Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии, а известных поваров французы считают своего

рода поэтами, они уверены, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, творчески используя которую, каждый повар может сделать свои блюда отличными от блюд с тем же названием, подаваемых в ресторанах или приготовленных другими поварами.



Рисунок 26 – Культура питания Франции

Кухня южных провинций Франции резко отличается остротой пищи, большим использованием вин и специй, особенно лука и чеснока. Свои характерные черты имеет и эльзасская кухня, отличающаяся сытными блюдами, более значительным потреблением свинины и капусты. Жители прибрежных районов используют в своем питании больше продуктов моря – рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок и т. п.

Активное использование в приготовлении самых разнообразных блюд виноградного вина, коньяка и ликера - одна из особенностей французской кухни. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и приятный аромат. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того, что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для

мяса и бульонов для отваривания рыбы. Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Красное вино чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, белое – для блюд из рыбы. Некоторые блюда, например, съедобные ракушки или блюда из рыбы с белым мясом, готовят только с белым вином, так как красное вино придает им неприятный синеватый оттенок. Белое вино должно быть не очень сухим (кислым).

Во многих рецептах французской кухни, которые стали классическими, рекомендуется применять некоторые нефранцузские вина типа порто, хереса и др. Но сами французы часто заменяют эти вина своими сладкими винами типа фронтиньян, мускатными и др. Следовательно, замена во французских рецептах порто, хереса и других вин аналогичными по качеству и вкусу винами других марок не нарушает классических рецептов французской кухни. Так, коньяк на севере Франции нередко заменяют кальвадосом (яблочная водка), в Гасконии – арманьяком. Наши коньяки можно с успехом применять вместо французских в качестве добавок к винам или для блюд, которые поджигают, когда коньяк выливается непосредственно на пищу, например, на мясо.

Блюда из птицы и мяса французы чаще готовят непосредственно на огне или жару в электрической (или газовой) духовке, на вертеле или решетке, в специальных небольших электрогрилях. Для улучшения вкуса мясо, приготовленное на открытом огне, перед подачей к столу можно полить небольшим количеством коньяка и поджечь. Это придает пище специфический аромат и привкус.

Разнообразие соусов – другая особенность французской кухни. Их более 3000. С помощью соусов французский повар придает пище определенный вкус и аромат и при неизменном составе основных продуктов разнообразит ими питание.

Набор специй французского повара отличается частым употреблением чабера, лука-порея, кервеля, эстрагона, розмарина и других пряностей. Приготавливая многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый «сборный букет» из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей на стол «букет» из пищи извлекают.

Распространенное во Франции оливковое масло вполне можно заменить любым рафинированным растительным маслом, прежде всего кукурузным.

Готовят блюда во Франции и Бельгии также из выдержанной дичи. Дичь выдерживают на воздухе (в домашних условиях – за окном) в течение нескольких суток.

Даже при отсутствии во Франции ценных осетровых рыб повара умело готовят из недорогой рыбы очень вкусные блюда, используя множество разнообразных подливок и соусов.

Широкое использование таких овощей, как артишоки, спаржа, салат латук, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, – характерная черта французской кухни. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде; только сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.

Французы считают, что особого внимания требует приготовление хорошего омлета. Для этого выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном и, как рекомендуют некоторые специалисты из Французской Академии гастрономов, больше в них ничего не готовят; лучше не мыть сковороду для омлетов, а еще горячую протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения появления ржавчины.

Названия многих блюд французской кухни связаны с названиями городов, провинций, местечек. Некоторые блюда названы именами людей. Например, соус бешамель получил имя богатого финансиста Бешамеля, метрдотеля Людовика XVI и автора рецепта этого соуса. Суп субиз назван по имени Ш. Субиза, французского генерала. Именем военного аптекаря Пармантье, который первым ввез во Францию клубни картофеля, названо несколько блюд – суп, омлет, цыплята и др. Рецепты блюд, в названиях которых стоит «по-испански», «по-немецки» и т. д., были настолько изменены французскими поварами, что теперь стали оригинальными рецептами французской кухни.

Разнообразие блюд, употребляемых небольшими порциями, – еще одна особенность французского стола. Французы охотно едят кефир, сметану, творог со сметаной, сливки. После обеда, перед десертом, многие любят есть сыр.

Для гостей из Франции следует рекомендовать:

- из холодных закусок – масло с сыром, всевозможные салаты, мясное ассорти, отварную холодную рыбу с овощным гарниром, заливную рыбу и рыбу под маринадом, отварную или жареную курицу;
- из первых блюд м супы-пюре и супы-кремы из дичи, различных овощей и зеленого горошка, бульоны с пирожками и различными гарнирами, а также щи и борщи;
- из вторых блюд – различные блюда из рыбы, говядины, баранины, птицы и дичи, овощей в отварном, жареном и тушеном виде, различные блюда из яиц;
- на десерт – свежие фрукты и ягоды, желе, кремы, муссы, компоты и салаты из свежих фруктов, сахарный пудинг, торты, пирожные, блинчики с вареньем.

Черный кофе подают после десерта.

Чехия

Питание чехов очень разнообразно, в нем много блюд из свинины и продуктов ее переработки (ветчина, сосиски, шпикачки), блюд из кур и овощей (рис. 27). Широко используются натуральные блюда из говядины, телятины, дичи, а также молочные продукты: сливки, сметана и др. Для заправки холодных блюд и закусок применяется майонез. Блюда из рыбы употребляются ограниченно - их подают в холодном виде под маринадом и майонезом, а блюда из баранины и фарша почти не готовят.



Рисунок 27 – Культура питания Чехии

У чехов режим питания трехразовый: легкий завтрак, обильный обед и плотный ужин.

Можно рекомендовать для гостей следующие блюда:

- из холодных закусок – отварной язык, телятину, ветчину (нежирную), нарезанную тонкими ломтиками, салаты из овощей, заправленные майонезом или майонезом со сливками, колбасу, сыр, мясные ассорти и различные бутерброды с мясными, овощными продуктами или рыбной гастрономией, украшенные сверху сеткой из майонеза;

- из первых блюд – бульоны с пирожками или фрикадельками, супы-пюре из картофеля, гороха, цветной капусты, суп-лапшу с курицей и супы с различными макаронными изделиями и клецками;

- из вторых блюд – отварную или жареную свинину с капустой, шницель из свинины, жареную телятину, тушеную говядину со сметанным соусом, жареную птицу, гуляш и бефстроганов, голубцы, спаржу, цветную капусту в сухарно-масляном соусе; на гарнир ко вторым мясным блюдам подают также свежие овощи;

- перед десертом – сыр;

- на десерт – компот из свежих или консервированных фруктов, свежие фрукты и ягоды.

Чехи любят сладкие блюда и кондитерские изделия, приготовленные с введением взбитых сливок в сочетании с шоколадом и ванилью. После обеда следует подавать черный кофе.

3.3. Культура питания народов Америки и Канады

Северная Америка и Канада

Главная особенность питания народов Америки и Канады – большое количество закусок и особенно рыбной гастрономии, а также сэндвичей и канапе с различными продуктами (рис. 28).

На завтрак американцы и канадцы едят гречневую кашу с молоком, пшенную кашу с тыквой, кукурузные хлопья со сливками, яйца «в мешочек», яичницу с беконом, омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, фруктовый джем и мед, фруктовый или томатный сок, сливочное масло. Не едят колбасу и сосиски. В меню завтрака следует предусматривать фрукты, чай или черный кофе.

Крепкий чай с молоком или сливками – в полдник или обед.



Рисунок 28 – Культура питания Северной Америки и Канады

Из первых блюд распространены бульоны или супы-пюре, причем мясные продукты, входящие в состав супов, режутся мелкими кусочками, чтобы их можно было есть без вилки и ножа.

Вторые блюда обычно готовятся из говядины и телятины, птицы или дичи, нежирной свинины, баранины, рыбы, овощей и яиц. К мясным блюдам подают овощные гарниры, обжаренный во фритюре картофель.

Очень любят американцы блинчики или оладьи с натуральным фруктовым сиропом или джемом.

За завтраком (первым и вторым) и за обедом хлеб употребляют в крайне ограниченном количестве. Подается он в виде тонких, слегка поджаренных ломтиков (тостов). На столах должны быть вода и пищевой лед кусочками.

Не едят американцы и канадцы красную икру, заливную рыбу, крупяные гарниры, а также вторые блюда с красным томатным соусом.

Можно рекомендовать для гостей из США и Канады следующие блюда:

- из холодных закусок – сливочное масло, блюда из рыбной гастрономии, салат из овощей, салат из дичи, жареные куры, мясное ассорти;

– из первых блюд – куриные и мясные бульоны с пирожками, гренками, яйцом, курицей, супы-пюре из цветной капусты, помидоров, курицы, дичи.

– из вторых блюд – отварную рыбу с картофелем, бифштекс, филе, лангет, ростбиф, жареных кур или индейку с салатом, котлеты по-киевски, цветную капусту с сухарно-масляным соусом, омлеты с луком, картофелем, ветчиной;

– на десерт – компоты из консервированных фруктов и ягод, фруктово-ягодные пюре со взбитыми сливками, свежие фрукты и виноград, мороженое с клубникой, мороженое с вареньем и печеньем, фруктовые желе, муссы.

Подавать черный кофе следует после десерта.

Южная Америка

Обилие натурального мяса, поджаренного на специальных решетках на углях, характерно для питания народов латиноамериканских стран (Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая и др.) (рис. 29). Эти блюда готовят к обеду и ужину. Употребление первых блюд ограничено.



Рисунок 29 – Культура питания Южной Америки

Подается легкий завтрак, состоящий из сливочного масла, джема или варенья, булочки с хрустящей корочкой (или сдобной), хлеба-

тоста и кофе с молоком (сахар, не менее 3-4 кусков на чашку кофе, и горячее молоко подаются отдельно). Кроме того, к завтраку часто подают фруктовые соки, свежие фрукты, острый сыр.

Из закусок пользуются спросом зеленый горошек, овощные салаты, помидоры (целиком), сырокопченая колбаса (типа салями), ветчина. Салаты заправляют только оливковым маслом или салатной заправкой. Майонез или сметану для этого не применяют.

Из вторых блюд чаще всего готовится обжаренная на углях говядина кусками и таким же способом зажаренная рыба частиковых пород. Мясо для приготовления блюд используется охлажденное или парное. На одну порцию полагается 350-500 г. По желанию клиента мясо жарят до полного или до среднего прожаривания куска. Большое распространение получили мясные колбасы типа грузинских купат. Фарш для них готовят из хорошо измельченной ножом говядины, смешанной с мелкими кусочками свиного сала, с добавлением лука, перца, корицы и гвоздики. Готовые колбаски в подвешенном виде жарят на углях. Почки (целиком), куски печени, говядины и телятины весом по 100 г, поджаренные на шпательке, подают в виде горячего ассорти (на порцию не менее 300 г). Мясные продукты для вторых блюд, а также рыбу не панируют.

Распространены в латиноамериканских странах и тушеные блюда. Например, куски говядины или свинины вначале обжаривают, а затем тушат до готовности с красной фасолью и копченой колбасой в томатном соусе с перцем.

На гарнир подают различные овощи: зеленую стручковую фасоль, кабачки, цветную капусту, спаржу, свеклу, шпинат, жареный картофель или картофельное пюре. Из крупяных гарниров употребляют рис, который варят в виде рассыпчатой каши. Гарниры заправляют сливочным маслом и подают отдельно от основного продукта. Популярное блюдо – лапша с острым сыром или гуляшом, которую отваривают в подсоленной воде. Лапшу используют и в качестве гарнира к мясу. После обеда и ужина обязательно подают черный кофе, являющийся национальным напитком во всех латиноамериканских странах.

Для гостей из южноамериканских стран следует рекомендовать следующие блюда:

— из закусок — сливочное масло с сыром, копченые колбасы, салат из овощей, красный (болгарский) перец, перец, фаршированный

овощами либо в ореховом соусе, отварные или жареные куры и индейки, холодный ростбиф с овощным гарниром и маслинами;

– из первых блюд – супы-пюре, а также борщи, рассольники и харчо;

– из вторых блюд – цыплята табака, котлеты по-киевски, ростбиф, натуральный бифштекс, шашлык по-кавказски или с рисом, люля-кебаб, купаты, жареная телятина, рыба, жаренная в тесте, чахохбили, плов;

– на десерт – свежие фрукты и ягоды, компот из свежих фруктов и ягод, мороженое, желе, муссы, кремы, сладкие пироги, торты, пирожные, сладкие пудинги, кофе с мороженым.

Контрольные вопросы

1. В чем заключается своеобразие питания народов Азербайджана?
2. Расскажите об особенностях питания народов Англии.
3. Какие блюда можно рекомендовать гостям из США и Канады?
4. Какие особенности питания характерны для народов Армении?
5. Какое значение имеет картофель в Белоруссии?
6. Что не рекомендуется предлагать гостям из Болгарии и бывшей Югославии?
7. Что является основой блюд во Вьетнаме, Индонезии, Филиппинах?
8. Что не рекомендуется предлагать гостям из Венгрии?
9. Чем нельзя угощать немцев?
10. Какое национальное блюдо итальянцев?

4. ПРАВИЛА ЭТИКЕТА

4.1. Понятие об этикете

Сложившиеся нормы нравственности являются результатом длительного по времени процесса становления взаимоотношений между людьми. Без соблюдения этих норм невозможны политические, экономические, культурные отношения, ибо нельзя существовать, не уважая друг друга, не налагая на себя определенных ограничений.

Этикет – слово французского происхождения, означающее манеру поведения. К нему относятся правила учтивости и вежливости, принятые в обществе.

Современный этикет наследует обычаи практически всех народов от седой древности до наших дней. В основе своей эти правила поведения являются всеобщими, поскольку они соблюдаются представителями не только какого-то данного общества, но и представителями самых различных социально-политических систем, существующих в современном мире. Народы каждой страны вносят в этикет свои поправки и дополнения, обусловленные общественным строем страны, спецификой ее исторического строения, национальными традициями и обычаями.

Нормы этикета в отличие от норм морали являются условными, они носят как бы характер неписаного соглашения о том, что в поведении людей является общепринятым, а что нет. Каждый культурный человек должен не только знать и соблюдать основные нормы этикета, но и понимать необходимость определенных правил и взаимоотношений. Мanners во многом отражают внутреннюю культуру человека, его нравственные и интеллектуальные качества. Умение правильно вести себя в обществе имеет большое значение: оно облегчает установление контактов, способствует достижению взаимопонимания, создает хорошие, устойчивые взаимоотношения.

Итак, этикет – очень большая и важная часть общечеловеческой культуры, нравственности морали, выработанной на протяжении многих веков жизни всеми народами в соответствии с их представлениями о добре, справедливости, человечности – в области моральной культуры и о красоте, порядке, благоустройстве, бытовой целесообразности – в области культуры материальной.

Хорошие манеры

Одним из основных принципов современной жизни является поддержание нормальных отношений между людьми и стремление избежать конфликтов. В свою очередь уважение и внимание можно заслужить лишь при соблюдении вежливости и сдержанности. Поэтому ничто не ценится окружающими нас людьми так дорого, как вежливость и деликатность.

Манеры – способ держать себя, внешняя форма поведения, обращения с другими людьми, употребляемые в речи выражения, тон, интонация, характерные для человека походка, жестикуляция и даже мимика.

В обществе хорошими манерами считаются скромность и сдержанность человека, умение контролировать свои поступки, внимательно и тактично общаться с другими людьми. Дурными манерами принято считать привычки громко говорить, не стесняясь в выражениях, развязность в жестикуляции и поведении, неряшливость в одежде, грубость, проявляемые в откровенной недоброжелательности к окружающим, в пренебрежении к чужим интересам и запросам, в беззастенчивом навязывании другим людям своей воли и желаний, в неумении сдерживать свое раздражение, в намеренном оскорблении достоинства окружающих людей, в бестактности, сквернословии, употреблении унижительных кличек, прозвищ.

Манеры относятся к культуре поведения человека и регулируются этикетом. Этикет подразумевает благожелательное и уважительное отношение ко всем людям, безотносительно к их должности и общественному положению. Он включает в себя учтивое обращение с женщиной, почтительное отношение к старшим, формы обращения к старшим, формы обращения и приветствия, правила ведения разговора за столом. В целом этикет в цивилизованном обществе совпадает с общими требованиями вежливости, в основе которых лежат принципы гуманизма.

Обязательным условием общения является деликатность. Деликатность не должна быть излишней, превращаться в льстивость, приводить к ничем неоправданному восхвалению увиденного или услышанного. Не надо усиленно скрывать, что вы впервые видите что-то, слушаете, пробуете на вкус, боясь, что в противном случае вас сочтут невеждой.

Тактичность и чуткость

Содержание этих двух благородных человеческих качеств, внимание, глубокое уважение к внутреннему миру тех, с кем мы общаемся, желание и умение их понять, почувствовать, что может доставить им удовольствие, радость, или, наоборот, вызвать у них раздражение, досаду, обиду. Тактичность, чуткость – это и чувство меры, которую следует соблюдать в разговоре, умение чувствовать границу, за которой в результате наших слов и поступков у человека возникает незаслуженная обида, огорчение, а иногда и боль. Тактичный человек всегда учитывает конкретные обстоятельства: разницу возраста, пола, общественного положения, место разговора, наличие или отсутствие посторонних.

Уважение к другим – обязательное условие тактичности даже между хорошими товарищами.

Тактичность, чуткость подразумевают также способность быстро и безошибочно определять реакцию собеседников на наше высказывание, поступки и в нужных случаях самокритично, без чувства ложного стыда извиниться за допущенную ошибку. Это не только не уронит достоинство, но, наоборот, укрепит его во мнении мыслящих людей, показав им вашу исключительно ценную человеческую черту – скромность.

Скромность

Скромный человек никогда не стремится показать себя лучше, способнее, умнее других, не подчеркивает свое превосходство, свои качества, не требует для себя никаких привилегий, особых удобств, услуг.

Вместе с тем, скромность не должна ассоциироваться ни с робостью, ни с застенчивостью. Это совершенно различные категории. Очень часто скромные люди оказываются намного тверже и активнее в критических обстоятельствах, но при этом известно, что спором убедить в своей правоте невозможно.

4.2. Столовый этикет

Застолье, совместная трапеза издавна является неотъемлемым эпизодом многих праздников и ритуалов, в том числе ритуала приема гостей. По сравнению с другими этикетами у столового этикета самый непостоянный и длительный путь развития. Было время, когда в так называемом «высокопоставленном» обществе пищу брали руками из общей миски. Было время, когда духовенство категорически противилось использованию вилок, считая их «орудием дьявола». Когда-то удовлетворение от еды и похвалу хозяину выражали громким причмокиванием и рыганием. То, что в наши дни считается неприличным, когда-то считалось проявлением вежливости.

К настоящему времени изменилось многое: и правила сервировки, и порядок организации застолья, и понятия вежливости. Однако, как и прежде, совместное принятие пищи призвано скреплять связи между людьми, объединять собравшихся за столом.

Современный столовый этикет лишь в незначительной степени несет на себе отпечаток традиционных славянских обычаев и ритуалов. Например, в России по-прежнему отдается дань уважения столу; у нас любят долго посидеть за трапезой, предпочитая угощение за столом, а не фуршет или шведский стол. За столом больше, чем в других странах, говорят о качестве пищи, отмечая достоинства угощения, обсуждая рецепты. Сохранился обычай провожать в дорогу, в дальний путь и встречать человека застольем.

Основные правила сервировки стола, рассаживания гостей, обращения со столовыми приборами одинаковы почти во всех странах. Эти правила базируются на требованиях гигиены, целесообразности, на взаимном внимании сотрапезников и на современных эстетических нормах.

Умение вести себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами и т.п. характеризует общий уровень культуры человека. Без соблюдения общепринятых правил поведения за столом, без хороших манер трудно добиться успеха в обществе.

Приходить в гости следует без опозданий, но и не раньше назначенного срока. Как-то можно еще оправдать опоздание на 10-15 минут.

Детей в гости с собой берите тогда, когда вас с ними пригласили.

Не садитесь за стол до тех пор, пока не села хозяйка.

Накрахмаленную салфетку кладут на колени. Если салфетка упала с колен на пол, попросите другую – чистую. Не вытирайте ею губы, пользуйтесь для этого бумажной салфеткой, которую следует только прикладывать к губам, делая это перед тем, как пить, чтобы не оставить на бокале следов. Вставая из-за стола, салфетку, не складывая, кладут справа от тарелки.

Локти не кладите на стол, на нем могут находиться кисти рук. Не подпирайте ладонями подбородок. Руки до еды и в перерывах между едой держите на коленях или подлокотниках кресла. Во время еды локти держите слегка прижатыми к туловищу и не задевайте ими соседей.

Если вам потребовалось достать что-либо со стола, не тянитесь за ним через весь стол и не передавайте свою тарелку, попросите соседа передать вам нужное блюдо.

Ножи, вилки и ложки при необходимости передают ручкой вперед. Самому в таком случае надо брать прибор за середину.

Следует знать, как и в какой последовательности есть различные закуски и блюда.

По правилам этикета сначала едят холодные рыбные закуски, затем холодные мясные закуски, холодные закуски из птицы и дичи, затем овощные и грибные холодные закуски, различные сыры и масло, затем горячие рыбные закуски и закуски из птицы и дичи, горячие овощные и грибные закуски, мучные горячие закуски, затем пюреобразные супы (рыбные, мясные, овощные, грибные, бобовые, крупяные), заправочные супы (щи, борщи, рассольники, овощные, с макаронными изделиями и др.), затем молочные, холодные и сладкие супы.

После супов – вторые горячие блюда из рыбы, затем из мяса, из птицы и дичи, из овощей и грибов, из круп и бобовых, из макаронных изделий, из яиц и творога. Затем десерт – сладкие блюда, горячие (пудинг, запеканки и др.), холодные (компоты, кисель, железированные блюда), замороженные (пломбир, мороженое и др.). Затем фрукты, ягоды.

Разумеется, на стол будут подаваться только некоторые из перечисленных закусок и блюд, но последовательность их употребления должна соответствовать вышеприведенной: если, например, из некоторых холодных закусок вы выбрали мясную, то начинайте с нее, но затем не возвращайтесь к рыбной закуске, а переходите к закуске из птицы или дичи и т. д.

В процессе еды не склоняйтесь низко над тарелкой, держитесь по возможности прямо, лишь слегка наклоняясь вперед. Не откидывайтесь на спинку стула.

Есть нужно не спеша, с закрытым ртом, не отставая и не обгоняя других.

Не следует набивать рот пищей слишком большими кусками. С полным ртом не разговаривайте и не смейтесь. Прежде чем отпить из бокала или рюмки, нужно проглотить пищу.

Если блюдо переходит из рук в руки по кругу, то, получив его, сначала предложите кушанье соседу, а уж затем, не выбирая, возьмите себе. Кушанья с подноса гости накладывают на тарелку с помощью вилки и ложки, которую держат левой рукой, помогая при этом вилок.

Столовыми приборами, посудой надо уметь правильно пользоваться.

В соответствии с этикетом все приборы, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все то, что расположено слева, – левой рукой.

4.3. Свадебный этикет

Принятие решения о вступлении в брак – одно из самых важных в жизни любого человека. Людью движет желание совместно строить свое будущее, идти по жизни рядом.

Сватовство

В России традиционно первым шагом к свадьбе было сватовство. Сейчас обряд сватовства в России, по крайней мере в городах, стал очень редок. Современные молодые люди обычно решают свою судьбу самостоятельно, особенно в тех случаях, когда уже уверенно стоят на ногах. Но, безусловно, просто ставить родителей перед совершившимся фактом помолвки или брака в нормальных семьях не принято.

Если нет возможности представить будущую невесту или жениха родителям из-за того, что они живут далеко, в другом городе или даже государстве, о существовании такого человека принято заранее извещать в письмах или по телефону и только после этого ставить вопрос о по-

молвке, за исключением тех случаев, когда препятствием к заключению брака могут быть какие-то этнические или религиозные разногласия. Теперь не обязательно просить руки дочери у ее отца.

Помолвка

Следующим шагом к браку была помолвка, или обручение; именно с момента помолвки молодые люди объявлялись женихом и невестой. Период помолвки обычно длился три-пять месяцев, в ряде случаев до года.

В современной России датой помолвки можно считать день, когда молодые люди подают заявление в загс.

При назначении дня бракосочетания в России всегда учитывались религиозные праздники, посты и время года. Считалось, что осеннее время – наиболее благоприятный период для свадьбы (это связывали с окончанием сельскохозяйственных работ, лучшим временем зачатия ребенка – после лета, когда организм полон сил, и рождения ребенка к следующему лету, благодатному времени; кроме того, обилие продуктов позволяло устроить настоящий пир).

По правилам православной церкви бракосочетание (венчание) не совершают:

- 1) накануне среды и пятницы в течение всего года, воскресного дня, двунадесятых, храмовых и великих праздников;
- 2) в продолжение Великого, Петрова, Успенского и Рождественского постов;
- 3) в продолжение Святков – от 7 до 20 января;
- 4) в течение Сырной недели (Масленицы), начиная с Недели мясопустной, и в Неделю сыропустную;
- 5) в течение Пасхальной (Светлой) недели;
- 6) в день и накануне дня Усекновения главы Иоанна Предтечи (Крестителя) – 11 сентября, воздвижения Креста Господня – 27 сентября.

Кроме того, уже из суеверных соображений, число свадеб существенно уменьшается в мае («в мае жениться – всю жизнь маяться»).

По случаю помолвки близким родственникам рассылают открытки с этой радостной вестью и самых близких приглашают на небольшой прием в дом родителей невесты (в западных странах это обычно прием-коктейль). В Европе и Америке объявить о помолвке

можно и через газету. Получившие открытку обязательно должны на нее ответить поздравлением вне зависимости от личного отношения к этому браку. Если родители невесты умерли или не могут по какой-то причине устроить прием, все заботы берут на себя родители жениха.

Во время помолвки обычно обсуждают подробности подготовки и проведения свадьбы. На следующий день после приема в доме невесты ее родители приходят на обед в дом жениха. По случаю помолвки мужчина дарит своей избраннице обручальное кольцо. Обычно это золотое кольцо с небольшим камнем, чаще всего с бриллиантом, хотя может быть камень, подходящий невесте по гороскопу.

В России сейчас эта традиция в большинстве случаев не соблюдается (поэтому и возникла путаница с названием колец – теперь называют обручальными гладкие золотые кольца, которыми молодые обмениваются в загсе или церкви и которые являются, по сути, венчальными кольцами), а в западных странах это весьма распространенный обычай. Венчальное (его еще называют свадебным) кольцо покупают либо вместе с обручальным, либо позже, но всегда до истечения периода помолвки.

Вообще в период помолвки принято обмениваться подарками, но это не должны быть предметы личного туалета и одежда. Родственники жениха могут сделать невесте подарки, чтобы выразить особое к ней расположение.

В том неприятном случае, если помолвка расторгается, подаренное обручальное кольцо и все остальные ценные подарки возвращают бывшему жениху. Также возвращают подарки родственникам, сделавшим их по поводу обручения, сопровождая это небольшой запиской о расторжении помолвки. Отношения между семьями после такого печального случая должны оставаться ровными, ни при каких обстоятельствах нельзя отзываться о любых членах семьи в невыдержанном тоне.

Приглашение на свадьбу

Приглашения гостям могут рассылаться по четырем спискам – жениха, невесты, а также родителей с обеих сторон. В списки жениха и невесты входят обычно их друзья, родители же составляют списки родственников (часто ограниченные двоюродным родством). При-

глашения бабушкам, дедушкам, родным дядям и тетям отправляют обязательно, детей в список приглашенных не включают.

Обычно вопрос о присутствии детей на свадьбе решают отдельно в зависимости от ситуации и места проведения торжества. Родственников и друзей принято приглашать семейными парами, даже если с одним из супругов молодожены незнакомы. Не принято приглашать на свадьбу бывших супругов.

На официальные свадебные торжества приглашения рассылают за месяц до свадьбы, на скромную свадьбу – за две недели до даты. Открытки-приглашения всегда можно купить, обычно на них типографским способом красиво напечатан стандартный текст, хотя можно заказать и свой вариант приглашения, недостающие сведения (имена приглашенных, время и место проведения торжества) дописывают от руки.

Обычно текст составляется от третьего лица, ответ на приглашение также пишут в третьем лице. Отвечать на приглашение нужно в любом случае, тем более, если по какой-то причине приглашенный не может приехать на свадьбу (чтобы можно было точнее подсчитать количество гостей).

Приглашение чаще всего отправляется от имени будущих молодоженов, в западных странах от лица тех родителей, которые устраивают свадебное торжество (обычно от лица родителей невесты). На саму церемонию бракосочетания приглашают только ближайших родственников и друзей, поэтому о месте церемонии писать в приглашении не нужно. Открытки-приглашения обязательно отправляют в конвертах (раньше даже вкладывали еще один открытый конверт для ответа на приглашение). Пожилых родственников и почетных гостей будущие молодожены должны пригласить лично, подтвердив приглашение и в письменной форме.

Кроме приглашений, в ряде стран принято рассылать и сообщения о свадьбе. Они предназначены тем друзьям, которых не приглашают на торжество, поскольку число гостей ограничено, или тем, кто слишком далеко живет и не сможет приехать. Сообщения о свадьбе не налагают на получателей никаких обязательств, поэтому их часто посылают тем, кого не собираются приглашать и от кого не ждут подарков. Сообщения рассылают сразу же после свадьбы, если же по какой-то причине факт бракосочетания было решено не предавать огласке, то такие сообщения можно выслать и несколько месяцев спус-

тя. В том случае, если свадьба расстроилась или отложена на некоторое время, необходимо срочно выслать сообщения об этом, лучше телеграммой.

Участники церемонии

Красиво и правильно проведенная свадебная церемония позволит запомнить свадьбу как самый радостный день в жизни семьи. В этой церемонии участвуют люди, каждый из которых по-своему отвечает за определенный момент торжества. Очень важна роль шафера, управляющего всем свадебным церемониалом: он встречает гостей, оказывает внимание пожилым гостям и тем, кому нужна помощь, подсказывает окружающим, какие знаки внимания они должны оказывать невесте, помогает гостям рассаживаться за столом, причем все это он должен делать деликатно, незаметно для окружающих.

Обязанности шафера:

- 1) встретиться с семьей невесты и распределить обязанности на время подготовки свадебного торжества;
- 2) решить коммерческие вопросы при подготовке свадьбы (согласование стоимости различных услуг, цветов и проч.);
- 3) согласовать с устроителями свадьбы место парковки автомобилей гостей;
- 4) договориться о транспорте для доставки гостей (особенно пожилых людей) домой;
- 5) арендовать автомобили для свадебного кортежа (оплачивает сторона жениха);
- 6) выполнять роль свидетеля со стороны жениха;
- 7) руководить работой фотографов;
- 8) зачитывать поздравительные телеграммы и открытки.

Шафера выбирает жених, и обычно в этой роли выступает лучший неженатый друг или родственник жениха. Шафер должен обладать хорошими организаторскими способностями, умением общаться с людьми, иметь веселый нрав.

На большом торжестве могут быть два-три шафера, поскольку одному просто не справиться с тем широким кругом обязанностей, которые ему предписываются. Костюм шафера должен быть элегантным и торжественным, в петлицу его костюма вдевают маленький букетик.

Похожие функции со стороны невесты выполняет подружка невесты. Ее (их) невеста выбирает среди своих незамужних родственников или подруг. Одна из подружек считается главной, ее функции:

- 1) помочь невесте одеться утром в день свадьбы;
- 2) быть рядом с ней во время церемонии;
- 3) выступать в качестве свидетельницы (если ей исполнилось 18 лет);
- 4) помогать шаферу и матери невесты во время свадебного торжества.

В западных странах принято, чтобы все участники церемонии бракосочетания были одеты в едином стиле, особенно это касается невесты и свидетельницы. Иногда платья всех основных участниц церемонии (подружек невесты, матери, маленьких девочек, участвующих в церемонии) шьют из одной ткани.

В России особых правил на этот счет нет, хотя лучше учитывать такие моменты: если невеста одета в длинное платье, то и подружка должна быть одета так же; если у невесты укороченное платье, то и подружка не должна надевать длинное. Фасоны платьев невесты и свидетельницы могут быть очень похожи, но, безусловно, различаться цветом. Традиционно платье молодой, впервые выходящей замуж девушки белого цвета, у свидетельницы оно белым быть не должно. В том случае, когда подружка – замужняя женщина, фасон ее платья должен отличаться от платья невесты.

По русской традиции родителей жениха и невесты заменяют на свадьбе посаженный отец и посаженная мать. Это обязательно должны быть замужняя женщина и женатый мужчина. Новобрачных называют детьми посаженного отца и посаженной матери. Их роль – благословить нареченного сына или дочь перед отправлением в церковь. Посаженная мать заботится о хлебе и соли (в солонке) для свадебного ритуала. Посаженный отец доставляет образ, которым благословляют молодых. Посаженный отец и посаженная мать могут присутствовать во время совершения обряда венчания в церкви, но в конце обряда они должны успеть вернуться в дом, где назначена свадьба, чтобы встретить молодых с образами и с хлебом-солью.

В день свадьбы

При организации свадьбы всегда нужно помнить, что это не просто прием гостей, пусть даже и очень торжественный, а главный день двух главных героев – жениха и невесты.

Жених перед церемонией бракосочетания отправляет в дом невесты или сам вручает ей букет цветов. Европейский свадебный букет имеет определенный вид – это белые цветы на довольно коротких ножках, собранные в круглый плотный букет и украшенный шелком и белыми кружевными лентами. Букет может иметь и форму грозди или корзиночки.

Белый цвет всегда символизировал чистоту и нежность. Допускаются и светло-розовые цветы. Красные цветы в свадебный букет не входят. Жених также должен преподнести цветы будущей теще.

В России сохранился обычай «выкупа невесты». Жених, явившись за невестой в ее дом, встречает дружный отпор ее подружек. Начинаются переговоры. Жених предлагает девушкам цветы и конфеты, а иногда и деньги. Часто на этом все заканчивается, и подружки выводят жениху невесту, но если подружки упорствуют и «не отдают» невесту, жениху приходится выводить ее из «заточения».

Для этого ему нужно выпить большую чашку воды, на дне которой находится ключ от «комнаты-темницы», где живет невеста. После этого жених «выручает» свою избранницу, он преподносит ей букет. По правилам русского свадебного этикета жених еще раз должен спросить разрешения родителей невесты, несмотря на предыдущие соглашения. Получив повторное согласие, жених и невеста могут отправляться к месту бракосочетания.

Жених и невеста могут прибыть к месту регистрации вместе, а могут добираться и по отдельности, тогда приглашенные должны обязательно приехать чуть раньше. Если молодые направляются к месту бракосочетания вместе, то в первую машину свадебного кортежа садятся жених и его свидетель (шафер), во вторую – невеста со свидетельницей (подружкой). В остальных машинах размещаются родители, близкие родственники и друзья, которые приглашены на церемонию бракосочетания.

Первыми из автомобиля выходят свидетели, они открывают двери автомобиля и помогают выйти жениху и невесте. Впереди процессии идут жених и невеста, за ними – свидетели, родители, приглашенные гости. Женщины идут с правой стороны от мужчин. Жених берет невесту под руку, они могут также идти, взявшись за руки.

Войдя в зал, жених и невеста становятся в центре, жених – справа от невесты. Сбоку, чуть позади от них, стоят свидетели. С двух сторон полукругом – родители и гости. Молодые слушают напутствие сотруд-

ника Дворца бракосочетания или загса, который спрашивает каждого из них, согласны ли они стать мужем и женой, после положительного ответа их приглашают зафиксировать свои отношения в книге актов о браке. Когда невеста ставит свою подпись, она может на минуту передать букет жениху, класть цветы на стол нельзя.

После объявления молодых мужем и женой они в знак любви и согласия обмениваются кольцами, которые заранее передает сотрудник загса шафер. Кольца надевают на безымянный палец правой руки (в отличие от протестантов и католиков, которые носят свадебные кольца на левой руке). Затем им предлагают поцеловать друг друга и вручают свидетельство о заключении брака. Все присутствующие поздравляют молодых. Следует руководствоваться обычными правилами этикета – сначала поздравить молодых, затем их родителей, вести себя нужно по возможности спокойно, уравновешенно. Из зала первыми выходят молодые, затем родственники и приглашенные. В некоторых дворцах бракосочетания есть специальные залы, где новобрачные и гости могут выпить бокал шампанского в честь свершившегося события.

После регистрации брака молодожены вместе садятся в первую машину свадебного кортежа. В остальных машинах размещаются свидетели и друзья. Родители заблаговременно уезжают к месту застолья, чтобы подготовиться к торжественной встрече новобрачных, если нет посаженного отца и матери. Перед тем как ехать к месту проведения свадебного приема, молодые могут совершить прогулку по городу.

Сейчас постепенно возрождается традиция закреплять свой брак венчанием в церкви. Если принято решение венчаться, то нужно знать некоторые правила этого обряда. Невеста должна быть в закрытом платье с длинными рукавами, на голове – венок и фата. Венчальные кольца, свечи должны подготовить жених и шафер. Жених первым приезжает в церковь, затем шафер отправляется к невесте с букетом белых цветов и сообщает, что жених ждет ее в церкви, после чего невеста вместе с посаженным отцом и мальчиком, несущим образ, отправляется в церковь. Невесту в церковь вводит посаженный отец, затем он встает слева перед аналоем, ожидая, когда священник поставит с ней рядом жениха. Родственники невесты стоят слева, родственник жениха – справа.

Шаферы, держащие венцы над головами жениха и невесты, стоят сзади. Если невеста в перчатках, она снимает перчатку с правой руки (креститься в перчатке нельзя) и отдает вместе с букетом своему шаферу. Жених и невеста держат в руках венчальные свечи.

Священник читает венчальную молитву, спрашивает у жениха и невесты об искренности желания вступить в брак. Они обмениваются кольцами, трижды обходят вокруг аналая. В конце венчания жених подходит к царским вратам алтаря, чтобы поклониться образу Спасителя, а шафер ведет невесту к образу Богородицы, перед которой молодая жена совершает большой поклон (земной), затем муж подходит к образу Богородицы, а жену подводят к иконе Спаса. После этого молодых поздравляют родственники и гости. Новобрачные выходят из храма последними, перед ними уходят гости и посаженные отец и мать, которые встречают молодых у дома с образом и хлебом-солью в руках.

Свадебный кортеж доставляет молодых к месту свадебного торжества. Жених, предложив невесте правую руку, ведет ее к назначенному заранее месту встречи с гостями. При входе в дом их встречают посаженные отец и мать, предлагая хлеб-соль: свадебный каравай с красивой солонкой. Молодые должны отщипнуть по кусочку хлеба и, макнув в соль, съесть.

Первыми поздравляют молодых родители, а затем родственники и почетные гости. Отец невесты провозглашает тост за счастье молодых, когда всем разнесут бокалы с шампанским. Молодоженам вручают подарки (за рубежом подарки принято присылать заранее). За каждый подарок нужно обязательно поблагодарить, если подарки пришли по почте, необходимо непременно отправить письмо с благодарностью.

Цветы и подарки передают шаферу и его помощникам, которые ставят букеты в заранее приготовленные вазы, по возможности оставляя их в комнате или зале, где будет проходить свадебный банкет. Перед приемом обычно делают официальные фотографии жениха и невесты (в России фотографируют по большей части там, где регистрируется брак). Откладывать этот момент не рекомендуется, поскольку в более поздний час прически и платья невесты и ее подружек могут быть уже не такими аккуратными, как сразу после церемонии.

Свадебный банкет

По традиции застолье устраивается в доме родителей невесты, однако, если гостей приглашено много, банкет можно устроить в кафе или ресторане, о чем договариваются заранее. На банкет приходят все гости, получившие письменное приглашение. Чтобы не возникло недоразумений при рассаживании гостей, лучше перед каждым прибором поставить кувертную карточку с именем гостя.

Новобрачные занимают специально приготовленные для них места: если стол длинный – то во главе стола, если стол имеет форму букв Т или П – то в центре. Рядом с молодоженами садятся за стол родители: слева от жениха – родители невесты, справа от невесты – родители жениха, затем свидетели (шаферы), почетные и другие гости. Правила рассаживания соблюдаются такие же, как и при любом приеме с рассаживанием, при этом сажают женщин и мужчин через одного, стараясь не сажать рядом супругов.

Отец жениха открывает праздничное застолье, приглашает гостей к столу, произносит первый заздравный тост за молодоженов и передает слово матери и отцу невесты. Если у жениха отца нет, первый тост произносит почетный гость или самый пожилой родственник со стороны мужа. Очень хорошо, когда за столом оказывается человек, хорошо знающий свадебный обряд, способный умело организовать застолье – тамада. Безусловно, лучше заранее договориться с одним из родственников или друзей, обладающим организационными способностями, чувством юмора и имеющим «хорошо подвешенный» язык, чтобы он взял на себя роль тамады.

Шафер зачитывает поздравительные открытки и телеграммы, тамада произносит тосты, дает слово тем, кто хочет произнести здравицу или поздравить молодых, распоряжается ходом застолья. Молодожены при произнесении тостов в их честь не встают, а молча, с благодарностью выслушивают речи, произносимые в их адрес.

Молодые встают только тогда, когда за столом раздается «Горько!», после чего они должны поцеловать друг друга. Тосты и речи обычно касаются будущей семейной жизни молодоженов, в них говорят о любви, верности, будущих детях. Часто свадебные столы бывают весьма обильными, с большим количеством вина.

По старинной традиции жениху и невесте на свадьбе пить спиртное не разрешалось, как, впрочем, и есть, они могли взять с со-

бой в спальню жареную или вареную курицу. В наши дни, конечно, это правило не соблюдается строго, но все же спиртного молодым, действительно, наливают понемногу. Свадебный стол украшают букетами белых или бледно-розовых цветов.

Одним из центральных атрибутов свадебного стола является свадебный торт, или «торт невесты», сладкие украшения которого имеют свой смысл: белые розы – символ непорочности, красные розы – страстная любовь; рог изобилия – к достатку; подкова – к счастью; лира – к творческому совершенству.

Торт ставят либо на небольшом столике рядом с букетом невесты (после свадьбы невеста уносит букет в свою спальню), либо непосредственно перед молодыми, и невесте поручают разрезать торт. Кусок торта с главным фрагментом рисунка должен быть на тарелке у невесты. Второй кусок невеста кладет на тарелку жениха, остальные – гостям. Завершают застолье тосты отца жениха и отца невесты. После свадебного обеда тамада объявляет танцы. К этому моменту невеста может снять фату и сменить платье. Первый танец – обычно вальс – это танец жениха и невесты. Следующий танец жених танцует с тещей, а невеста со свекром, потом жених танцует со своей матерью, а невеста со своим отцом. После этого с ними танцевать могут все гости.

Существует традиция праздновать второй день свадьбы после первой брачной ночи, когда, как считается, молодые становятся супругами не только «де-юре», но и «де-факто». Обычно на праздничный обед в доме жениха на второй день приглашаются только самые близкие родственники, молодая жена надевает платье уже не белого, а любого другого цвета. Молодоженов снова поздравляют со свершившимся фактом, желая долгой счастливой супружеской жизни. Если нет возможности устроить прием, то молодые просто наносят визит родителям мужа.

4.4. Национальный этикет

Национально-психологические особенности каждого народа наложили свой отпечаток на требования этикета. То, что принято в одной стране, может вызвать недоумение в другой; то, что считается приличным у одних народов, оказывается недопустимым у других.

Хотя в последнее время наблюдается значительное сближение правил этикета, принятых в разных странах, в направлении европейских правил хорошего тона, что особенно заметно в деловой практике, тем не менее, в поведении людей постоянно присутствует национальный колорит. Не случайно иностранцы говорят, что на улицах Европы представителя восточных славян можно определить, даже если он не произнес ни слова: по его манере одеваться, поведению.

Американцы – люди дела, не склонные к церемониям, поэтому их этикет более прост и демократичен, чем европейский. Он допускает и крепкое рукопожатие, и дружеское «хелло!», и бесцеремонные хлопки по плечу, и употребление предельно сокращенных имен. Американский этикет настойчиво предлагает: «Улыбайтесь, улыбайтесь: вы американец!» Надо всегда улыбаться и делать вид, что все хорошо.

В отличие от американского, английский этикет более официален, традиционен. Пуританство англичан общепризнано. На протяжении веков церковь и светская мораль культивировали сдержанность, выдержку, самообладание, рассудительность, чувство меры. Это способствовало тому, что англичане ограничивают себя в излишествах, стараются избавляться от всего, в чем не видят пользы. Старинный пуританский дух обуславливает и то, что они не склонны воспринимать от иностранцев критические замечания в адрес английской действительности, тем более, в адрес атрибутов и ритуалов королевского двора. Изысканная вежливость англичан не позволяет им давать категорические ответы. Поэтому в деловой беседе чаще всего звучат слова «мне кажется», «я полагаю», «мне думается». А изложение своего мнения нередко заканчивается фразой «Не правда ли?», «Не так ли?»

Стремление к соблюдению распорядка дня особенно наглядно проявляется у англичан в организации рабочего времени и времени приема пищи, когда откладываются в сторону все дела.

В английском этикете важное место занимает такое понятие, как «прайвеси», которое означает, что ваш покой не будет нарушен без специального приглашения. В традиционном британском клубе люди могут десяток лет сидеть бок о бок в креслах и не разговаривать друг с другом по той простой причине, что их никто не познакомил. В этом отношении англичане не могут понять американцев, для которых отказ разговаривать с человеком, находящимся с ним в одном

помещении, означает неприязненное отношение с его стороны к этому человеку. Англичане опасаются нарушить «прайвеси» людей, находящихся с ними в одном помещении, поэтому они понижают голос настолько, чтобы их слышал только собеседник. В Америке подобная мера вызывает подозрение, что люди что-то скрывают от других.

В Англии очень важны манеры держаться за столом. Поэтому надо соблюдать основные правила этого ритуала. Никогда не кладите руки на стол, держите их на коленях. Приборы не снимаются с тарелок, так как подставки для ножей в Англии не употребляют. Не перекладывайте приборы из одной руки в другую, нож должен все время находиться в правой руке, вилка – в левой, с концами, обращенными к тарелке. Так как различные овощи подаются одновременно с мясными блюдами, вам следует поступать так: вы накладываете маленький кусочек мяса, при помощи ножа набираете на этот кусочек овощей; научитесь реализовывать трудное равновесие: овощи должны поддерживаться кусочком мяса на выпуклой стороне зубьев вилки. Вы должны добиться этого, так как если вы рискнете наколоть на вилку хоть одну горошину, то вас сочтут невоспитанным.

Не следует целовать рук или делать при публике таких комплиментов, как «какое у вас платье!» или «как восхитителен этот торт!» – это расценивается как большая неделикатность.

За столом не разрешаются отдельные разговоры. Все должны слушать того, кто говорит, и, в свою очередь, говорить, чтобы быть услышанными всеми.

Немецкий национальный характер и этика обычно ассоциируются со словом «порядок». Действительно, пунктуальность, исполнительность, дисциплина и порядок – характерные черты немецкой национальной психологии. Немцы искренне убеждены, что инструкции, предписания, распоряжения нужно выполнять неукоснительно, а приказам повиноваться безоговорочно. Немцы с большим уважением относятся к тем, кто знает их язык, литературу, культуру и историю. Проявление глубоких знаний в этих областях – наиболее действенный путь расположить к себе собеседника.

Надо называть титул каждого, с кем разговариваете. Если титул неизвестен, то можно обращаться так: «Herr Doctor!». Слово доктор не зарезервировано, как у нас только для медиков, а употребляется в любом случае при указании специальности или профессии.

Перед тем, как выпить, поднимают бокал и чокаются с вашим хозяином (хотя, например, во Франции поднимают бокал, но не чокаются). В ресторане приветствуют всех находящихся около вас, даже незнакомых, выражением «Mahlzeit», означающим приблизительно «Приятного аппетита».

О французах в мировом общественном мнении сложилось впечатление как о людях смелых и жизнерадостных, приверженных плотским удовольствиям и склонных к индивидуализму, вольнодумию и нежеланию подчиняться авторитетам. У них отмечают ум и критическое отношение к действительности, общественную активность и любовь к громким словам и красивым жестам. Имидж француза включает в себя веселость.

Итальянцы близки французам по своей эмоциональности. Быстрый темп речи и ее повышенная громкость, активная жестикуляция, наступательность – все это на первых порах непривычно для иностранцев из северных краев. В отличие от англичан, которые редко с кем вступают в конфликт и не склонны к категоричности в суждениях, итальянцы напористы, всегда готовы к дискуссии, пусть даже переходящей в скандал. Они легко возбудимы и обидчивы, с трудом переносят критику. Склонность к риску и приключениям является характерной чертой итальянского национального характера. Хотя дисциплина не имеет для них такой значимости, как, скажем, для немцев, им нельзя отказать в инициативе, способности находить быстрые и эффективные решения сложных вопросов.

Противоположностью итальянцам являются скандинавы, которым присущи деловитость, рационализм. В них сильна приверженность старым традициям и обычаям.

Высокая культура общения скандинавов закладывается с детских лет. В воспитании детей принципы гуманизма и доброты возведены в культ. Так, в Швеции запрещено повышать голос, а тем более, поднимать руку на ребенка.

В Японии с большим вниманием относятся к традициям, стараются сохранить неизменными унаследованные от предыдущих поколений нормы поведения, формы культуры, хотя европейский этикет все больше проникает в японскую жизнь, особенно в сфере деловых отношений, когда приходится иметь дело с иностранцами. Традиции японской культуры сформировали такие черты национального харак-

тера, как дисциплинированность, преданность авторитету и чувство долга.

Иностранцев приятно удивляет чрезвычайная вежливость японцев, они отмечают у них высокое самообладание, аккуратность, терпеливость, бережливость, любознательность. Вежливость называют «альфой и омегой» японского образа жизни. Любое слово, жест, поступок, даже побуждение отмечены печатью вежливости.

Старшему предписывается быть любезным с младшими и подчиненными, а подчиненному и младшему – умерять свой пыл и чаще благодарить старшего. Старший одобряет правильные действия младшего и критикует неправильные. Случаи неповиновения старшим или отказы выполнять их указания наблюдаются крайне редко. Эти особенности наложили отпечаток даже на позы японцев. Так, европеец, принимая наступательную позу, выставляет вперед подбородок, японец же поджимает подбородок, отчего его поза становится смиренной. Это делается для того, чтобы слиться со всеми, стать как все, не выделяться из общей массы. Иначе японец окажется как бы вне группы. Весь жизненный уклад нации привел к тому, что японцы принимают смиренную позу, которая стала культурной и социальной ценностью. Эта поза регламентирует поведение японца в повседневной жизни.

Понимать значение той или иной позы смирения – значит правильно воспринимать японца. Японец принимает смиренную позу, когда ходит, стоит, сидит. В Японии не принято вставать, когда входят другие люди, даже старшие. В сознании японца сидение – это смирение, поэтому он и не встает. Если входит старший или почетный посетитель, японец, не вставая, склоняется в его сторону и отвечает вежливый поклон. Человека, который постоянно держит смиренную позу, японцы оценивают как скромного человека. Напротив, люди, выпрямившие спину, считаются высокомерными.

Ни один мужчина в японских фирмах не подчиняется женщине. Если же женщина – начальник, то у нее в подчинении только женщины.

Этические нормы в Японии опираются на пять «постоянств»: человечность, долг, благонравие, мудрость, верность, которые определяют весь традиционный образ японца от семейных отношений до трудовых.

Японцы проявляют большую избирательность в отношении собеседника, для них важна группа, к которой тот принадлежит, поэтому они воздерживаются от разговора с малознакомыми людьми.

Японская речь содержит большой подтекст, поэтому внешне она кажется расплывчатой. Когда разговор ведется «вокруг да около», люди западной культуры, особенно англичане и американцы, стремятся поскорее уяснить дело и поставить точки над *i*. Японцев же раздражает такая прямолинейная манера. В Японии довести дело до полного завершения в ходе беседы – значит сделать так, чтобы наиболее острые углы были сглажены, закруглены. Они предпочитают вести обсуждение таким образом, чтобы оно продвигалось вокруг сути дела до тех пор, пока не будут представлены все точки зрения.

Для японцев улыбка – обязательный элемент их отношений с другими людьми независимо от настроения. Известный исследователь Японии Л. Херн в своем трактате «Японская улыбка» рассказывает о том, как молодая служанка, нанятая в семью иностранца, побывав с разрешения хозяйки у себя дома на похоронах мужа, поведала своей госпоже об этом событии. Госпожа с недоумением спросила, почему она улыбается. Служанка ничего не могла ответить. Иностранка не поняла, что улыбка – это знак вежливости и деликатности у японцев, которых с детства учат не расстраивать своими личными переживаниями других людей.

Китайский национальный характер во многом схож с традиционными чертами японского характера. Так, китайцам свойственно беспрекословное подчинение членов группы ее лидеру, которым обычно становится старший. Действия лидера воспринимаются членами группы в качестве образца. Учитывая большой авторитет старшего, китайцы всячески стараются избегать конфликтов с авторитетным лицом, начальником, учителем или отцом. Если же такой конфликт все же возникает, то считается, что виновником его в большинстве случаев является младший или подчиненный. При общении с китайцами, обладающими высоким статусом, принято уделять постоянное внимание его положению. Обычно апеллируют к важности выполняемой этим человеком работы и его занятости, так как, по китайским представлениям, авторитетный человек всегда занят. При этом рекомендуется употреблять такие обороты, как «Извините, что занимаю Ваше драгоценное время», «С сожалением отрываю Вас от важного занятия» и т.п. Вполне привычны выражения типа «Эту задачу можете решить только Вы» или «Без Вашей эрудиции и знаний мы оказались бы в затруднительном положении».

Много общих черт с японским и китайским этикетом имеют правила поведения, принятые среди корейцев. Прежде всего эта общность проявляется в уважении к авторитету старшего и начальника. Например, в беседе младший по статусу должен упреждать желания старшего, скажем, подавая сигареты и поднося огонь. Демонстрируя свое уважение, он проделывает все это двумя руками. Младший никогда не должен начинать разговор на основную тему беседы. Прежде необходимо справиться о здоровье и настроении партнера, о здоровье и благополучии членов его семьи и родных. К основной теме разговора должен перейти старший. Даже если младший – хозяин, он не должен ничего делать, не спросив разрешения старшего.

У мусульман, в частности арабов, требования этикета и обычаи во многом обусловлены исламом. Мусульмане очень ревностно относятся к своей религии, стараются не вступать в споры с иноверцами на религиозные темы. Основой их поведения выступают пять требований мусульманского культа: исповедание веры, заключающееся в принятии формулы «Нет божества, кроме Аллаха, и Мухаммед – Его пророк», молитва, пост, паломничество и благотворительная милостыня. Учитывая ревностное отношение мусульман к своей религии, при общении с ними не рекомендуется заострять внимание на вопросах вероисповедания. Неверующие вызывают у них в лучшем случае настороженное отношение. Естественно, речь идет лишь о глубоко верующих мусульманах, но в деловых отношениях этот момент следует учитывать, как нужно учитывать и то, что во время молитв, а они совершаются пять раз в сутки, лучше не назначать встречи и не наносить визиты.

Арабы не склонны к употреблению спиртных напитков, считая это одним из самых страшных грехов. Так же относятся они и к свинине. По Корану свинья считается «нечистым» животным, поэтому даже прикосновение свиньи к какому-либо предмету оскверняет его, после чего этой вещью пользоваться нельзя. В то же время в некоторых арабских странах в пищу употребляют саранчу, змей, варанов, о которых Мухаммед не отзывался как о «нечистых».

В разговоре арабы стараются избегать категоричного «нет».

Культура питания разных народов имеет свои особенности.

Следует учитывать, например, что американцы пьют кофе перед завтраком, а корейцы не употребляют кофе вообще. Гостям из Индии и некоторых других стран следует подавать чай.

Завтракают, обедают и ужинают европейцы с минеральной или фруктовой водой, а народы Востока – японцы и корейцы – чаще всего минеральную воду не пьют вообще. Может показаться странным, но далеко не все народы соблазняются кетовой икрой и балыками, в частности, на венгров, египтян и алжирцев эти блюда не производят впечатления.

Датчане, норвежцы, чехи, румыны не любят баранину. Венграм не стоит предлагать кисели, а англичанам – вареные колбасы, блины и пельмени. Румыны не употребляют соусы, а корейцы не признают вкус бульонов. Скандинавы не обратят внимания на блюда из творога.

Может закончиться конфузом и предложение гостям их национальных блюд, если не выдержаны условия приготовления. Скажем, корейцы не будут есть блюдо из риса, обработанного не так, как это принято у них на родине.

Существуют свои нюансы и в употреблении хлеба. Болгары, румыны, арабы отдают предпочтение белому хлебу, вместо него могут быть поданы тосты – поджаренный хлеб.

Второй прием пищи англичане, французы, американцы называют ланчем – по времени он совпадает с нашим обедом. В меню ланча нет первых блюд, есть закуски, вторые блюда, сладкие блюда и кофе или чай.

Обед (по времени наш ужин) состоит из закуски, первого и второго блюда, десерта, чая или кофе. Супы подаются небольшими порциями – по 250-300 г, причем предпочтение отдается бульонам, протертым супам или заправочным супам с мелко нарезанными продуктами.

4.5. Дипломатический этикет

Дипломатические приемы – одна из общепринятых и распространенных форм внешнеполитической деятельности правительств, ведомств иностранных дел, дипломатических представительств и дипломатов. Приемы проводятся как в ознаменование важных событий (национальных праздников, юбилейных дат, годовщин подписания договоров, по случаю пребывания в стране высокого гостя или делегации), так и в порядке повседневной деятельности министерств иностранных дел и посольств.

Приемы, организуемые дипломатическим представительством, способствуют установлению, поддержанию и развитию контактов посольства со страной пребывания. На таких приемах иностранные дипломаты разъясняют политику своих стран, собирают информацию о стране пребывания, обмениваются мнениями по важным международным проблемам. Поэтому любой дипломатический прием имеет большое политическое значение как для тех, кто его устраивает, так и для присутствующих на нем гостей. Еще более важный политический характер имеют приемы, организуемые руководящими органами страны в честь высоких иностранных гостей или делегаций.

Многолетняя международная практика установила виды дипломатических приемов, методы их подготовки, дипломатический этикет, которого придерживаются участники приемов. Протокольная практика обладает некоторыми особенностями в организации приемов, но в целом она совпадает с международной.

Итак, дипломатический протокол – это совокупность правил, норм, традиций, выработанных для делового общения. В дипломатическом протоколе приемы подразделяются на дневные и вечерние, приемы с рассадкой и без рассадки за столом.

К дневным относятся приемы типа «бокал шампанского», «бокал вина», завтраки.

«Бокал шампанского» начинается, как правило, в 12 ч и продолжается около часа. Поводом для организации такого приема могут быть годовщина национального праздника, отъезд посла, пребывание в стране делегации, открытие выставки (фестиваля). Во время приема гостям, помимо шампанского, могут быть предложены и другие напитки (вино, соки, минеральная вода). Напитки и закуски разносят официанты. С точки зрения организации это наиболее простая форма приема, не требующая большой и длительной подготовки.

«Бокал вина». Название в данном случае подчеркивает особый характер приема. Аналогичен приему «бокал шампанского».

Завтрак устраивается между 12 и 15 ч. Обычно завтрак начинается в 12 ч 30 мин. или 13 ч 00 мин. Меню завтрака составляется с учетом национальных традиций. При организации завтрака меню включает одну-две холодные закуски, одно рыбное или мясное блюдо и десерт. Не исключается подача за завтраком первого блюда и (или) горячей закуски. Перед завтраком гостям предлагаются соки. В ходе завтрака возможна подача сухих виноградных вин, а в заключение –

шампанского, кофе, чая. Минеральная вода, соки подаются во время всего завтрака. Завтрак продолжается обычно час-полтора, из них около часа – за столом и примерно 30 мин – за кофе, чаем (кофе, чай могут быть поданы за тем же столом или в гостиной).

Гости, как правило, приходят на завтрак в повседневной одежде, если форма одежды специально не указана в приглашении.

В протоколе завтрак – один из наиболее распространенных видов дипломатических приемов. Завтраки устраиваются по случаю приезда и отъезда послов, годовщины договоров и других юбилейных дат, в честь высоких иностранных гостей, в порядке поддержания контактов МИД с иностранными дипломатическими представительствами.

В международной протокольной практике принято считать, что дневные приемы менее торжественны, чем вечерние.

Вечерние приемы бывают нескольких типов:

Коктейль начинается между 17 и 18 ч и длится около двух часов. Во время приема официанты разносят напитки и холодные закуски (в виде канапе – небольших бутербродов). Возможна подача горячих блюд. Иногда устраивается буфет, где желающим официанты предлагают напитки.

Прием типа *«а ля фуршет»* проводится в те же часы, что и коктейль. Однако на фуршетном приеме могут накрываться столы с закусками, включая горячие блюда. Гости сами подходят к столам, набирают закуски и отходят, давая возможность подойти и другим присутствующим.

Приемы типа «коктейль» и «а ля фуршет» проводятся стоя. В обоих случаях, чтобы подчеркнуть особую торжественность приема, к его концу возможна подача шампанского, мороженого, кофе.

Если прием устраивается по случаю национального праздника или в честь высокого гостя, в конце приема возможны организация небольшого концерта или показ видеофильма. Торжественность приема может быть подчеркнута и указанием в приглашении особой формы одежды.

Обед считается наиболее почетным видом приема. Он обычно начинается в 20 ч или 20 ч 30 мин., но не позднее 21 ч. По протокольной практике обед может начинаться и в более раннее время. Меню обеда в соответствии с национальными традициями включает две-три холодные закуски, первое, горячее рыбное, горячее мясное блюдо и

десерт. Подача напитков та же, что и на завтраке. Обед длится обычно два-три часа и даже дольше. После стола, за которым гости находятся примерно час, все переходит в гостиные для беседы; сюда подаются кофе, чай. В некоторых случаях кофе, чай могут быть поданы за обеденным столом. Нередко обед предполагает специальную форму одежды (для мужчин – смокинг или фрак, а для женщин – вечернее платье).

Ужин начинается в 21 ч и позднее. От обеда отличается лишь временем начала. В некоторых странах в особо торжественных случаях в связи с пребыванием в стране главы государства или делегации во главе с государственным деятелем самого высокого уровня устраиваются подряд два приема: сразу же после обеда для высоких гостей проводится прием типа «коктейль» или «а ля фуршет».

Обед-буфет предполагает свободную рассадку за небольшими столами по четыре-шесть человек. Так же, как на фуршетном приеме, накрываются столы с закуской, имеются буфеты с напитками. Гости набирают закуски и садятся по своему усмотрению за один из небольших столов. Такого рода прием часто организуется после концерта, просмотра фильма, в перерыве танцевального вечера. В тропических странах такого рода прием нередко проводится на открытом воздухе – на веранде или в саду. Обед-буфет менее официален, чем обед.

К вечерним приемам относится также *чай*, устраиваемый между 16 и 18 ч, как правило, для женщин. Супруга министра иностранных дел приглашает «на чай» супруг послов, других женщин. Такая форма приема используется и при нанесении прощальных визитов супругами глав дипломатических представительств супруге министра иностранных дел. Для чая накрываются один или несколько столов с учетом количества приглашенных. Подаются конфеты, печенье, фрукты, напитки. Не исключаются небольшие бутерброды (канapé).

В международной практике все реже встречается прием типа *журфикс*. Супруга министра иностранных дел или супруга посла назначает на весь сезон день и час каждой недели, когда она ожидает гостей. В начале осенне-зимнего сезона один раз рассылается приглашение, действительное на весь период, если не последует особого уведомления. Этот прием, называемый иногда «средами», «четвергами», «пятницами», по форме и содержанию такой же, что и чай.

Есть и другие виды дипломатических приемов: музыкальные, литературные, танцевальные вечера, встречи дипломатов во время спортивных соревнований.

Меню на дипломатическом приеме должно иметь национальный колорит. Принимаются, однако, во внимание вкусы гостей, их национальные и религиозные традиции. Заранее следует подумать о тех, кто употребляет только вегетарианскую пищу или не ест свинины. Не подается на приеме дичь в период запрета охоты на нее в стране. На приеме в посольстве супруга посла должна проследить за тем, чтобы в меню были включены национальные блюда. Будут ли это пироги или блины, мясо или рыба, приготовленные особым, специфическим для данной страны способом, или десерт из фруктов, которыми славится страна, – это дело вкуса и учета местных условий. Все блюда должны быть вкусными и красиво поданы.

На приемах принято использовать посуду хорошего качества: хрусталь, фарфор, серебро. Живые цветы на столах и в гостиных придают помещениям праздничность и уют. Цветы иногда подбираются таким образом, чтобы они соответствовали цветам государственного флага гостя.

В особо торжественных случаях на приеме в честь главы государства при входе его в зал исполняются гимны страны гостя и страны пребывания. Во время таких приемов иногда организуются концерты, исполняется национальная музыка принимающей страны и страны гостя.

По окончании приема главный гость в сопровождении хозяина первым покидает прием. Оркестр в это время исполняет торжественный марш.

На прием гости приглашаются с помощью письменных приглашений. Бланки приглашений печатаются типографским способом, а от руки вписываются фамилия приглашенного, его должность, указываются вид приема, день, час и место проведения. Приглашения принято направлять за одну-две недели до приема. На приглашение с просьбой ответить желательно давать письменный ответ независимо от его характера (положительный или отрицательный). Ответ составляется от имени получивших приглашение в третьем лице, без подписи. Не будет ошибкой, если ответ будет дан по телефону.

На приемах, заседаниях, происходящих в первой половине дня, предпочтение отдается светлым тонам в одежде (конечно, с учетом

времени года и погоды), во второй – более темным (но не черным, этот цвет считается знаком траура).

На «завтрак», «чай», «коктейль», а также на другие приемы, начинающиеся до 20 ч, мужчины могут надевать костюм любого цвета, если только эти приемы не устраиваются по случаю национального праздника или в честь (или от имени) главы государства, главы правительства или министра иностранных дел по официальному поводу. Подразумевается, что костюмом любого цвета не будет костюм яркого тона.

Женщинам на дипломатические приемы рекомендуется надевать одежду строгих, скромных линий и умеренных, не ярких тонов. На «завтрак», «чай», «коктейль», а также на другие приемы, начинающиеся до 20 ч, рекомендуется надевать короткое платье, платье-костюм или костюм. На приемы, устраиваемые до 20 ч, по случаю национального праздника или в честь (или от имени) главы государства, главы правительства или министра иностранных дел по официальному поводу, рекомендуется надевать более нарядные обычной длины платья, платья-костюмы. На обеды и приемы, начинающиеся в 20 ч и позднее, надеваются вечерние платья. Они бывают двух видов: полудлинное, длина его не достигает пола на 15-20 см, и длинное, достигающее пола.

Рассадка за столами. На приемах типа завтрак, обед, ужин гости рассаживаются за столом в строго определенном порядке. Места за столом делятся на более и менее почетные. Самое почетное место – справа от хозяйки (на приеме с участием женщин) и справа от хозяина (на мужском приеме). Далее идут места слева от хозяйки, слева от хозяина. По мере удаления от хозяйки и хозяина места становятся менее почетными.

На приеме, где присутствуют только мужчины, главному гостю может быть предложено место за столом напротив хозяина. Главное правило рассадки: на самых почетных местах сидят самые почетные гости. Отступление от этого правила может быть расценено как умышленное нанесение ущерба престижу гостя и престижу представляемого им государства.

В дипломатическом протоколе сложилась техника обозначения мест за столом. Печатаются рассадочные и кувертные карточки – небольшие белые прямоугольники из плотной бумаги с написанными от руки или напечатанными фамилиями всех участников приема.

В зале, где собираются гости и где подаются напитки (или перед входом в зал), на небольшом столике выставляется план рассадки. Строго в соответствии с планом каждое место за столом обозначено кувертной карточкой. Приглашенные на прием знакомятся с планом рассадки, находят свое место, уточняют фамилии соседей справа и слева.

На прием первыми являются младшие сотрудники, затем – старшие, посол как бы замыкает приход своих сотрудников. Уход с приема осуществляется в обратном порядке: сначала старшие, затем младшие. Не следует уходить гостям всем сразу, лучше расходиться постепенно. Гости расходятся таким образом, чтобы ко времени окончания приема, обозначенному в приглашении, с хозяином и хозяйкой прощались последние из присутствующих. Задерживаться на приемах не рекомендуется, так как затягивание приема становится обременительным для хозяев. При приходе на прием и уходе с него не обязательно пожимать руку каждому из присутствующих. Здороваться (или прощаться) за руку нужно с хозяином и хозяйкой, а остальным можно лишь поклониться.

Во время застолья надо сидеть так, чтобы было удобно есть: не очень близко к столу, но и не слишком отдаляться. Локти на стол не ставят. Салфетку кладут на колени; окончив еду, ее оставляют слева от тарелки, не расправляя и не складывая. Салфетку можно прикладывать к губам, но вытирать ею губы, лицо не следует.

На завтраках, обедах, ужинах справа от тарелки кладется столько ножей, а слева – столько вилок, сколько смен блюд указано в меню. Сначала берут крайние слева и справа вилку и нож, потом последующие. К рыбному блюду полагается специальный нож.

Если подано первое блюдо (суп, борщ и т. п.), не следует набирать полную ложку, чтобы не расплескать. Особую осторожность надлежит проявить, если блюдо очень горячее. Надо подождать, когда оно остынет, или набирать в ложку немного. Не полагается дуть ни в тарелку, ни на ложку. Бульон иногда подают в чашках с одной или с двумя ручками. Из чашки с одной ручкой содержимое можно пить как чай, из чашки с двумя ручками следует есть ложкой. Хлеб берут руками, отламывая маленькие кусочки. Кусать от целого ломтя считается неприличным.

От второго мясного блюда отрезают по мере надобности маленькие кусочки. Не следует забивать пищу рот. Иногда после мяса

и рыбы могут подать различные сыры. Не будет ошибкой, если кто-то решит попробовать не один, а два сорта. Когда официант обносит гостей вазой с фруктами, не разглядывайте их долго, лучше взять то, что лежит ближе.

Еда закончена, если нож и вилка рядом кладутся на тарелку, ручками в правую сторону.

Приемы обычно заканчиваются кофе, чаем. К ним обязательно отдельно подаются сливки, сахар, лимон.

Следует помнить, что если рядом садится женщина, то полагается отодвинуть от стола стул, помочь ей сесть. Не следует садиться самому, пока не сядет хозяйка, не займут свои места остальные женщины. В течение приема полагается уделять внимание прежде всего соседке по столу. А если справа и слева от вас сидят дамы, то уделяйте внимание обеим. Разговор обычно идет на темы, которые могут представлять интерес для всех присутствующих, - это театр, кино, книги, вернисажи, гастроли известных артистов.

Итак, дипломатический протокол – это совокупность правил, норм, традиций, выработанных для делового общения.

Контрольные вопросы

1. Что такое этикет?
2. Какие манеры в обществе считаются хорошим?
3. Что относится к дурным манерам?
4. Чем регулируются манеры?
5. Назовите обязательные условия тактичности?
6. Можно ли садиться за стол, если хозяйка еще не села?
7. Где должны находиться локти во время еды?
8. Можно ли в процессе еды низко склоняться над тарелкой?
9. Кто обычно выступает в роли шафера?
10. Какие функции выполняет подружка невесты?
11. Кому поручают резать торт?
12. Что такое дипломатический протокол?
13. Назовите типы вечерних приемов?

5. СТОЛОВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЕ. СЕРВИЗНЫЕ НАБОРЫ

Столовая посуда должна отвечать следующим требованиям: быть гигиеничной, достаточно прочной, определенной вместимости, соответствовать размерам порций.

Посуда должна быть изготовлена из материалов, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами.

В зависимости от материала, из которого она изготовлена, различают посуду:

- металлическую (из нержавеющей стали, мельхиора);
- фарфоро-фаянсовую;
- стеклянную;
- деревянную;
- пластмассовую.

5.1. Посуда металлическая

Металлическую посуду используют для приготовления и подачи горячих закусок, подачи супов и вторых горячих блюд, некоторых сладких блюд и горячих напитков (рис. 30).

Металлическая посуда гигиенична и долговечна.

Мельхиоровая посуда требует тщательного ухода и хранения, поэтому ее применяют, как правило, в торжественных случаях. Для повседневного обслуживания обычно служит посуда из нержавеющей стали.

Посуда из нержавеющей стали не подвержена воздействию влаги, кислот, щелочей и не разрушает витамины, содержащиеся в продуктах и готовых блюдах.

Ассортимент:

Баранчики круглой и овальной формы.

Блюдо круглое.

Блюда овальные или фигурные многопорционные.

Блюдо для рыбы.

Ведро для охлаждения шампанского.

Креманки.

Кокотница.

Кокильница.

Пашотница.
 Икорница.
 Миски порционные суповые.
 Прибор для подачи ухи рыбацкой.
 Менажницы.
 Соусники.
 Сковороды порционные.
 Салатник.
 Вазы двух- и трехъярусные.
 Подносы.
 Решетка для спаржи.
 Ведерко для льда (ледница).
 Самовары.
 Чайники.
 Чайник заварной.
 Кофейники.
 Турки.
 Сахарница.
 Молочник.
 Сливочник.
 Кружки.
 Подстаканники.



Рисунок 30 – Металлическая посуда:

1 – баранчик круглый; 2 – баранки овальные; 3 – блюдо овальное;
 4 – икорница; 5 – порционная сковорода; 6 – таганчик; 7 – креманка;
 8 – кокильница; 9 – кокотница; 10 – миска суповая; 11 – турка для кофе
 по-восточному; 12 – соусник

Баранчики круглой и овальной формы. Баранчик круглый представляет собой по форме мелкую тарелку. Баранчики из нержавеющей стали и мельхиора могут выпускаться с крышкой.

Баранчик круглый предназначен для подачи припущенных и тушеных в соусе блюд из мяса, птицы, овощей и гарниров (подают обязательно с крышкой). Вместимость – от 1 до 6 порций.

Баранчик овальный применяется для подачи вторых горячих блюд из припущенной и тушенной в соусе рыбы, птицы и дичи. Вместимость – от 1 до 6 и более порций.

Блюда круглые используется для подачи вторых натуральных жареных блюд из мяса, птицы, овощей, фруктовых десертов, горячих пирожков, а также фирменных и национальных блюд.

Блюда изготовлены из мельхиора и из нержавеющей стали. Вместимость – от 6 до 12 порций.

Блюда овальные или фигурные многопорционные предназначены для подачи вторых горячих блюд (кроме блюд с соусом) из мяса, рыбы, овощей; большие блюда применяются для группового обслуживания и на банкетах.

Блюда изготовлены из нержавеющей стали, мельхиора. Блюда из мельхиора и нержавеющей стали производят также с крышкой. Вместимость – 1, 2, 3, 5, 10 и более порций.

Блюда для рыбы применяется для подачи рыбы и холодных рыбных закусок. Оно изготовлено из нержавеющей стали. Основные размеры изделия: длина – 300-350 мм, ширина – 137 мм, высота – 25 мм.

Ведро для шампанского предназначено для охлаждения и подачи шампанского и других игристых и шипучих напитков. Оно представляет собой конусообразную емкость с двумя ручками. Изготовлено из мельхиора. Размеры ведра: диаметр – 196 мм, высота – 214 мм.

Креманки используются для подачи сладких блюд (мороженого, пломбира, кремов, желе и других десертных блюд). Изготовлены из нержавеющей стали и мельхиора в виде мелкой чаши на высокой, средней или низкой ножке и подставке. Вместимость – 1 порция.

Кокотница применяется для запекания и подачи горячих закусок с соусами. Представляет собой маленькую кастрюльку (диаметром 60-70 мм, высотой – 40-50 мм) конической формы с длинной (80 мм) ручкой. Изготовлена из нержавеющей стали или мельхиора. Вместимость – 100 г.

Кокильница предназначена для запекания и подачи горячей закуски из осетрины, судака или других рыб и морепродуктов. Производится из мельхиора в виде раковины на подставке. Вместимость – 1 порция.

Пашотница применяется для раздельной подачи овощных гарниров к мясным или рыбным блюдам. В пашотнице подают также вареные яйца к бульону. Изготавливается из мельхиора или нержавеющей стали.

Икорница используется для подачи зернистой икры в охлажденном виде. Выполнена из мельхиора в форме полубочонка, имеет хрустальную или стеклянную вставку (розетку). Пространство между вставкой и дном икорницы заполняют дробленым льдом. Икорницы выпускаются 1-, 2- и 4-порционными

Миски порционные суповые предназначены для кратковременного хранения первых блюд в горячем состоянии и для их подачи (подают всегда с крышкой). Изготавливаются из мельхиора, нержавеющей стали. По форме миски порционные суповые выполняются цельноштампованными с ручками на отбортовке или в виде овальной чаши с приваренными ручками. Миски из нержавеющей стали и мельхиора выпускаются также с крышкой. Вместимость мисок – 1, 2, 4, 6 и более порций.

Прибор для подачи ухи рыбацкой. Используется для подачи ухи рыбацкой с подогревом. Имеет кронштейн из кованой черненной стали с крюком для подвешивания миски с ухой и подставки для спиртовки (для подогрева).

Менажницы – однопорционные блюда овальной формы с перегородками. Менажницы, имеющие только одну перегородку (прямоугольной формы), предназначены для подачи горячих вторых блюд с одним гарниром, а с двумя перегородками – со сложным гарниром. Производятся из нержавеющей стали. Основные размеры: ширина – 260 мм, высота – 35 мм.

Соусники предназначены для подачи горячих соусов к мясным, рыбным, овощным блюдам. Изготавливаются из мельхиора и нержавеющей стали. Имеют традиционную овальную форму с оттянутым носиком. С противоположной стороны крепится ручка. Соусники из мельхиора выпускаются 1- и 2-порционными, а из нержавеющей стали – только 1-порционными. Вместимость 1-порционного соусника – 500 см³, 2-порционного – 720 см³.

Сковороды порционные используются для приготовления (запекание) и подачи различных горячих закусок (тефтели в пикантном соусе, сосиски в томатном соусе, грибы в сметане и др.) и некоторых горячих сладких блюд (гурьевская каша, суфле яблочное); для приготовления и подачи некоторых запеченных блюд из мяса, рыбы, овощей (например, рыба, запеченная по-московски, говядина под луковым соусом «миронтон», солянка овощная на сковороде и др.). Они представляют собой маленькую сковороду с двумя ручками и прямыми бортиками «кроншель». Сковороды выполнены из нержавеющей стали, мельхиора. Сковороды из нержавеющей стали выпускаются 1-порционными, из мельхиора – 1-, 2- и 4- порционными.

Салатник однопорционный изготавливается из нержавеющей стали. Основные размеры: длина – 160 мм, ширина – 130 мм, высота – 35 мм.

Вазы двух- и трехъярусные – для подачи фруктов на банкете. Производятся из мельхиора и нержавеющей стали.

Подносы предназначены для переноски блюд или посуды (размеры подносов прямоугольной формы 50 x 40 см, диаметр круглого подноса – 50 см), для обслуживания приемов, подачи напитков (размеры подносов 35 x 25 или 30 x 30 см), для подачи табачных изделий, спичек или одного стакана (бокала) напитка (размеры 25 x 20 см).

Решетка для спаржи применяется для подачи отварной спаржи. Решетку покрывают одной половиной чайной салфетки, затем укладывают спаржу и накрывают второй половиной салфетки.

Ведерко для льда (ледница) предназначено для подачи пищевого льда. Представляет собой маленькое ведерко с крышкой, внутри поверхность дна – решетка. Подают со щипцами для льда.

Самовары. Электросамовары изготавливаются из латуни с последующим гальваническим покрытием никелем или хромом. Они выпускаются конической, шарообразной и кубковой формы вместимостью от 2 до 36 л.

Чайники выпускаются из нержавеющей стали, мельхиора. Вместимость чайников – 3, 5 л.

Чайник заварной производится из мельхиора. Вместимость – 0,5 л; максимальный диаметр – 120 мм, высота – 100 мм.

Кофейники предназначены для подачи процеженного черного кофе (подают с крышкой), для обслуживания больших групп людей. Они выпускаются из мельхиора. Вместимость кофейников – 0,5 и 1,5 л.

Турки применяются для приготовления и подачи кофе повосточному. Производят их из мельхиора, нержавеющей стали. Турки представляют собой коническую или тыквообразную кастрюльку с длинной (90-100 мм) ручкой. В верхней части предусмотрена широкая отбортовка для образования и сохранения кофейной пенки. Мельхиоровые турки и турки из нержавеющей стали поставляются вместимостью 125 и 250 см³ (1, 2 порции).

Сахарница, молочник, сливочник соответственно предназначены для подачи сахара, молока, сливок. Изделия изготовлены из мельхиора. Сахарница комплектуется крышкой и имеет две ручки. Молочник и сливочник имеют в верхней части слив. Молочник отличается от сливочника более острым носиком. К корпусу молочника и сливочника крепится пластмассовая ручка. Вместимость молочника – 200-500 см³, сливочника – 50-200 см³.

Подстаканники. Все подстаканники имеют традиционную цилиндрическую форму корпуса. К корпусу изделия крепится ручка.

5.2. Посуда фарфоро-фаянсовая

Посуда фарфорофаянсовая принадлежит к тонкокерамическим изделиям, покрытым прозрачной глазурью. Основная масса всей фарфоровой посуды изготавливается из твердого фарфора, который характеризуется высокими механическими, термическими и химическими свойствами. Фарфоровая посуда изящна, отличается легкостью и повышенной (чем фаянсовая) прочностью. Фаянсовая посуда имеет белый пористый и более толстый, чем у фарфора, черепок, способный впитывать влагу (до 9-13% от первоначальной массы). Изделия из фаянса более тяжелые, чем из фарфора.

Фарфор и фаянс достаточно длительное время сохраняют тепло и обладают высокой кислотоустойчивостью, поэтому служат одним из лучших материалов для изготовления столовой посуды (рис. 31, 32).

Ассортимент:

Блюда круглые и овальные.

Вазы для соуса.

Вазы для супа и компота.

Горшки и бочата.

Горчичницы, перечницы, солонки.

Подливочники, соусники, хренницы.

Полоскательница «кисе».



149



Рисунок 32 – Дополнения к основному набору

Блюда круглые предназначены для подачи холодных закусок, бутербродов, тарталеток и корзиночек с различными продуктами (обычно на праздничных столах). Наружные диаметры круглых блюд – 300 и 350 мм. Выпускаются одно- и многопорционные.

Блюда овальные используются для подачи (от 1 до 12 порций) холодных блюд и закусок. Наибольшие наружные размеры – 350 и 400 мм. Блюда овальные размером 450 мм выпускаются только из фарфора.

Вазы для соуса применяются для многопорционной подачи соусов и приправ к мясным, рыбным, овощным блюдам. Вазы для соуса представляют собой сосуд в форме чаши с двумя ручками и крышкой. Вместимость ваз для соуса – 800 см³.

Вазы для супа и компота предназначены для подачи мясных, овощных, рыбных и фруктовых супов и компотов. Изделия выполнены в виде сосуда овальной или круглой формы с двумя ручками и крышкой вместимостью 2000-3500 см³.

Горшки и бочата используются для подачи сметаны, ряженки, простокваши или фирменных и национальных кисломолочных продуктов. Горшок представляет собой сосуд круглой формы с крышкой. Вместимость горшков – 275-325 см³. Бочата – это сосуды круглой формы с крышкой вместимостью 1000-2000 см³.

Горчичницы, перечницы, солонки применяются для подачи приправ и специй. По форме они изготавливаются в виде флаконов и баллончиков с отверстиями. Изделия бывают двух видов: закрытые – для повседневного использования и открытые – для банкетов. Они поставляются поштучно или комплектуются в наборы, установленные на специальных подставках. Наборы состоят из двух-пяти предметов. Вместимость изделий – 35-45 см³.

Подливочники, соусники, хренницы предназначены для хранения и подачи соответствующих приправ. Подливочники выпускаются разных форм вместимостью 250-450 см³. Соусники используются для подачи холодных соусов и сметаны. Выпускаются одно- и шестипорционными (80-400 г соуса). Соусники имеют форму невысокого полого сосуда без крышки с оттянутым носиком. Хренницы выполнены в виде полого сосуда (с двумя ручками с противоположных сторон) круглой формы с крышкой, в которой имеется вырез под ложечку. Изделия выпускаются вместимостью 200-400 см³.

Салатники применяются для многопорционной и однопорционной подачи салатов, винегретов, солений, маринадов и других холодных блюд. Они изготавливаются квадратной, круглой, овальной и треугольной формы. Салатники фарфоровые по сравнению со стеклянными прочней, гигиеничней и обладают меньшей массой. Их производят вместимостью 120-1400 см³ и высотой соответственно 45-85 мм.

Миски фарфоро-фаянсовые используют в качестве глубоких тарелок и салатников. В мисках подают соленья, маринады, молочные продукты. Фарфоро-фаянсовые миски часто включают в ассортимент детской столовой посуды. Вместимость мисок – 220-450 см³.

Селедочницы предназначены для подачи сельди и других соленых рыб с гарниром и натуральных, рыбы горячего и холодного копчения. Имеют более узкую и удлиненную форму, чем овальные блюда соответствующего размера. Длина селедочниц – 135-300 мм.

Лотки применяются для подачи небольших закусок – шпрот, сыра, масла, сардин, лимона и др. Имеют меньшие плоские поля, иногда поля отсутствуют. Размеры: 135, 250, 270, 300 мм.

Вазы салатные на низкой ножке используются для подачи (при групповом обслуживании) салатов: столичного, из крабов; натуральных овощей. Вместимость 240 см³ (6 порций).

Чашки бульонные предназначены для подачи бульонов, супов-пюре и заправочных супов с мелко нарезанными продуктами. Выпус-

кают с двумя (с противоположных сторон) и одной ручкой. Вместимость изделий – $350-400\text{ см}^3$.

Подставка (рюмка) для яйца применяется для подачи вареных яиц, сваренных всмятку, «в мешочек». Изделие представляет собой гнездо для яйца диаметром 35-50 мм, выполненное в виде чаши на ножке и подставке.

Тарелки пирожковые применяются для подачи хлеба, тостов, пирожков, расстегаев, ватрушек, гренков и других булочных изделий. Диаметр тарелок – 175 мм.

Тарелки закусочные используются для подачи закусок. Диаметр изделия – 200 мм.

Тарелки столовые мелкие предназначены для подачи хлеба (при групповом обслуживании) и вторых горячих блюд. Диаметр – 240 мм.

Отличительные особенности тарелок пирожковых, закусочных и столовых мелких состоят в том, что их можно использовать в качестве подставочных тарелок. Например, на пирожковые тарелки ставят икорницы, кокотницы, соусницы, креманки и др.; на закусочные – салатники, порционные сковороды; на столовые мелкие – глубокие тарелки с супом.

Тарелки столовые глубокие диаметром 240 мм, вместимостью – 500 см^3 применяются для подачи супов порциями, а диаметром 200 мм и вместимостью 250 см^3 – для подачи супов полупорциями.

Тарелки десертные мелкие диаметром 200 мм применяются для подачи фруктов и некоторых сладких блюд, а *десертные глубокие* с таким же диаметром – для подачи объемных сладких блюд. Отличительная особенность десертных мелких и глубоких тарелок – наличие рисунка в виде фруктов и ягод на доньшке и бортах тарелок.

Тарелки десертные икорные диаметром 150 мм используются для подачи икры.

Чайники предназначены для подачи кипятка и чая-заварки при сервировке чайного стола. Заварные чайники выпускаются вместимостью $250-800\text{ см}^3$, доливные чайники – вместимостью $800-1400\text{ см}^3$.

Молочники применяются для подачи молока. Молочник представляет собой сосуд круглой формы с крышкой и ручкой, имеющий оттянутый или прилепной носик. В чайном или кофейном наборе молочник выполняется по форме, близкой к чайнику или кофейнику. Вместимость молочника – 500 см^3 .

Сливочники предназначены для подачи сливок или молока к кофейному столу. Сливочник выполнен в виде полого сосуда с ручкой и вытянутым носиком или продолговатой верхней частью. Он изготавливается без крышки вместимостью 150-425 см³.

Чашки кофейные и чайные. Чашка с блюдцем являются одним из самых массовых изделий фарфорофаянсовой посуды. Кофейные и чайные чашки с блюдцами вместе с тарелками составляют около 70% всего выпуска изделий из фарфора и фаянса. Чашки кофейные вместимостью 75-100 см³ используются для подачи кофе черного, а чашки вместимостью 50-70 см³ – для подачи кофе по-восточному. Чашки чайные вместимостью 200-250 см³ применяются для подачи чая, кофе с молоком или сливками, кофе по-варшавски, какао, шоколада.

Пиалы являются разновидностью чашек и применяются в ресторанах с восточной кухней. Они выпускаются вместимостью 200-250 см³ для подачи зеленого чая, кумыса.

Бокалы, кружки предназначены для подачи молока, кефира, сметаны при групповом обслуживании, особенно по типу «шведский стол». Вместимость – от 90 до 400 см³.

Кофейники используются для многопорционной подачи кофе черного при групповом обслуживании. Фарфоровые кофейники в отличие от чайников имеют более строгие формы. Вместимость кофейников – 500-1400 см³. Изделия поставляются также в наборах и сервизах.

Розетки применяются для подачи варенья, джема, меда, лимона, сахара. Диаметр – 90 мм.

Сахарница – это полый сосуд круглой, конической, овальной формы с крышкой. Она выпускается с ручками и без них. Сахарницы поставляются семи разных объемов от 170 до 600 см³.

Вазочки и блюдца для варенья выпускаются на ножке, высота которой не менее 25 мм. Диаметр чашечки – 120 мм. Блюдца для варенья – это небольшие плоские изделия диаметром 90-100 мм.

Вазочки-салфетницы используются для подачи бумажных салфеток к столу. Имеют разную форму и размеры.

Полоскательница предназначена для сбора воды после ополаскивания стаканов, бокалов, чашей. Полоскательница используется вместе с кувшином или графином для питьевой воды. Она представляет собой широкую чашу на прилепных ножках или прилепной подставке. Изделие может поставляться в наборах с графинами. Вместимость полоскательниц – 500-780 см³.

Полоскательница «кисе» применяется для ополаскивания пальцев при употреблении различных жирных блюд. Она выполнена в виде чаши полусферической формы вместимостью 900-1200 см³.

5.3. Посуда стеклянная, деревянная и пластмассовая

Посуда стеклянная сортовая изготавливается из стекла калиево-натриево-известкового (обыкновенного) и калиево-свинцового (хрустального).

Посуду из обыкновенного стекла и хрустальную широко используют для подачи и употребления различных напитков (рис. 33), сладких блюд, подачи фруктов, кондитерских изделий, а также в виде мерных емкостей.

Хрустальная посуда значительно тяжелее стеклянной, отличается высокой прочностью. Стеклянную посуду используют, как правило, в повседневном обслуживании, а хрустальную – для торжественных случаев (приемов, банкетов и др.).

Ассортимент:

Блюда для подачи гарниров, десертов, пирога.

Вазы для фруктов.

Вазы для печенья.

Вазы для варенья.

Вазы для конфет.

Графины для воды.

Графины для вина.

Кувшины для напитков, воды, пива.

Крюшонницы.

Масленки.

Лоточек для сыра.

Селедочницы.

Сахарницы.

Сухарницы.

Салатники

Хренницы.

Рюмки, бокалы, фужеры.

Вазочки для варенья.

Стаканы.

Креманки.



Рисунок 33 – Стеклянная посуда:

1 – кружечка для пунша; 2 – бокал для пива; 3 – пивная кружка; 4 – бокал для чая со льдом; 5 – бокал для воды; 6 – стакан для воды; 7 – большой бокал для бренди; 8 – маленький бокал для бренди; 9 – стакан для крепких напитков со льдом; 10 – стакан для сока; 11 – большой бокал для белого вина; 12 – бокал для мятного коктейля со взбитыми сливками и для виски с мятным ликером;

13 – стакан для виски и для коктейля; 14 – бокал на ножке для виски; 15 – бокал для сухого вина; 16 – традиционный бокал для хереса; 17 – вариант бокала для хереса; 18 – бокал для коктейля; 19 – большой стеклянный бокал для красного вина; 20 – шарообразный бокал для красных и белых дешевых вин; 21 – универсальный бокал для столового вина; 22 – бокал для шампанского; 23 – стакан для виски со льдом; 24 – стакан для виски; 25 – рюмка для ликера или коньяка

Кружки для пива.
Наборы для специй и приправ.
Подставки для яиц.
Подносы.
Вазы для цветов.
Пепельницы.

Блюда для подачи гарниров, десертов, пирога, изготовленные из стекла и хрусталя, используются редко. Размер и фасон блюда, необходимого для сервировки, определяется в зависимости от количества порций, подаваемых на стол, а также от вида кулинарных блюд.

Фрукты и фруктовые десерты подаются на глубоких блюдах круглой формы, фруктовые гарниры – на глубоких блюдах круглой или овальной формы. Дыня и арбуз подаются на мелком блюде круглой формы. Выпечные изделия – на круглых, овальных и прямоугольных мелких блюдах. Прямоугольные мелкие блюда небольшого размера применяются как лоточки для подачи лимона, цукатов, сыра. Мелкие блюда средних размеров используются в качестве подносов для подачи круассона, воды, сока, компота.

Размеры блюд: диаметр – 340-550 мм, высота – 10-65 мм.

Вазы для фруктов из стекла и хрусталя выпускают двух типов: в виде круглой чаши на высокой ножке или без ножки (типа ладьи). Чаще используют вазы для фруктов на высокой ножке, так как они занимают меньшую площадь на столе.

Вазы для фруктов поставляются поштучно или стилизованными наборами, состоящими из ваз для фруктов, для печенья, для варенья, для конфет. Вазы для фруктов крупнее всех остальных ваз. Стеклозаводы поставляют вазы для фруктов из цветного стекла, стекла с нацветом (нацвет – послойное формование стекломассы разных цветов) и простого.

Размеры ваз: диаметр – 250-350 мм, высота – 80-275 мм.

Вазы для печенья изготавливаются из стекла и хрусталя в виде чаши или чаши на ножке и имеют круглую форму. Вазы для печенья, кроме основного назначения, применяют также для подачи жареных, соленых и сладких орехов, подсолненных сухариков, пряников.

Размеры изделий: диаметр – 140-192 мм, высота – 58-235 мм.

Вазы для варенья производятся из стекла и хрусталя. Вазы имеют круглую форму и выпускаются на короткой и длинной ножке. Они используются главным образом при сервировке чайного стола для

подачи варенья, меда, орехов. При подаче варенья вазу принято ставить на мелкую тарелку. Если при сервировке одновременно используются две вазы для фруктов, печенья и варенья, то рекомендуется применять изделия единой формы.

Размеры изделий: диаметр – 120-140 мм, высота – 100-150 мм.

Вазы для конфет изготавливают из стекла и хрусталя в виде чаш, шаров, полушарий, ладьи, корзины. Круглые вазы в виде чаши также производят с крышками.

Вазы для конфет могут изготавливаться в комбинациях с полудрагоценными и цветными металлами. Изделия выпускаются на ножке, на прилепной или металлической подставке.

Вазы используются при сервировке чайного стола. Размер, тип и форма ваз для конфет определяются в зависимости от количества заказанных конфет, формы и цвета других видов посуды.

Размеры изделий: диаметр или максимальный размер – 80-220 мм, высота – 30-220 мм.

Графины для воды, изготовленные из стекла и хрусталя, предназначены для подачи на стол питьевой воды, кваса. Большая часть графинов производится с пробками или крышками. У некоторых графинов пробка выполняет функцию стаканчика. Графины комплектуются в наборы со стаканами и подносом или стаканами, подносом и полоскательницей. Графины для воды от других графинов отличаются большей вместимостью – 1500-2000 см³.

Графины для вина используются для подачи коньяка, водки, вина. Графины для коньяка и водки изготавливают из неокрашенного стекла и хрусталя вместимостью до 0,5 л. Графины для вина выпускаются вместимостью 230-600 см³. Промышленностью предлагается множество разнообразных наборов, состоящих из графинов для вина, бокалов и рюмок.

Кувшины для воды, фирменных напитков, соков, кваса, пива предназначены для подачи охлажденных напитков, соков, воды, кваса, пива. Кувшины производят из неокрашенного стекла вместимостью 1500-2750 см³.

Крюшонницы применяются для подачи слабоалкогольных и безалкогольных напитков в охлажденном состоянии. Они широко используются при обслуживании приемов и банкетов. Крюшонницы выпускаются в наборах: поднос, ваза с крышкой, черпачок, кружки или бокалы.

Масленки производятся из окрашенного стекла с наклепками, хрусталя с алмазными гранями, а также комбинированными из стекла, украшенного цветными или полудрагоценными металлами. Изделия используются при обслуживании приемов и банкетов.

Лоточек для сыра предназначен для подачи нарезанного сыра на стол, сервированный к завтраку. Он выполнен в виде мелкого вогнутого блюда небольшого размера, прямоугольной формы, имеющего невысокую подставку в форме круглого одноцветного прилепа.

Размеры изделия: длина – 180 мм, ширина – 80 мм, высота – 40 мм.

Селедочницы применяются для подачи разделанной сельди или другой соленой рыбы с гарнирами. Селедочницы изготавливаются из стекла и хрусталя.

Размеры изделий: длина – 255-320 мм, ширина – 100-130 мм, высота – 27-40 мм.

Сахарницы используются при сервировке чайного стола. Изготавливаются из стекла и хрусталя. Сахарницы из стекла производят комбинированными с отделкой цветными и полудрагоценными металлами. По форме комбинированные сахарницы выполняются в виде круглой чаши с откидной ручкой из металла и с металлическим ободком по верхней кромке.

Размеры изделий: диаметр – 250-300 мм, высота – 120-150 мм.

Сухарницы применяются при сервировке чайного стола. Они выполнены в виде ваз с полусферической чашей на короткой ножке. В отличие от ваз для фруктов у сухарницы более глубокая чаша.

Размеры изделий: диаметр – 250-300 мм, высота – 100-130 мм.

Салатники являются универсальной посудой. Они пригодны для подачи овощных блюд, маринадов и солений, свежих овощей, пищевого льда, закусок. Кроме традиционной формы – в виде полусферической чаши, выпускаются салатники в виде ладьи, горшка и др. Вместимость салатников – 1, 2, 4 и 6 порций. Салатники многопорционные выпускаются в комплекте с однопорционными с одинаковой формой изделий. Промышленность производит наборы салатников в едином исполнении с вазами, рюмками, бокалами, фужерами.

Размеры салатников многопорционных: диаметр – 185-200 мм, высота – 75-95 мм; однопорционных: диаметр – 120-140 мм, высота – 60-80 мм.

Хренницы предназначены для подачи приправ к столу, а также для выдерживания приготовленной приправы. Они изготовлены из

стекла или хрусталя и представляют собой сосуд с крышкой в виде бочонка. Хренницы выпускают непрозрачные или полупрозрачные.

Размеры изделий: диаметр – 80-85 мм, высота – 140-150 мм.

Рюмки, бокалы, фужеры производятся из стекла и хрусталя. Существуют три традиционные формы рюмок, бокалов, фужеров:

- ✓ на ножке;
- ✓ массивной наклепной подставке;
- ✓ в форме стаканчиков (стопки).

Для сервировки стола важно, чтобы рюмки, бокалы и фужеры имели одно художественное исполнение (общность формы и рисунка).

Рюмки, бокалы, фужеры поставляются в наборах, которые содержат от 2 до 6 предметов.

По назначению рюмки делятся на водочные (для горьких настоек и наливок, водки), мадерные (для крепленых – мадеры, хереса, портвейна и десертных вин – муската, кагора и др.), рейвейные (для белых сухих и полусухих вин), лафитные (для красных столовых вин), коньячные (для коньяка), ликерные (для ликеров), коктейльные (для крепких коктейлей) и ингаляторы-тюльпаны (для коньяка за кофейным столом или в барах). Вместимость рюмок (см³): водочных – 50, мадерных – 75, рейвейных – 100-150, лафитных – 100-125, коньячных и ликерных – 25, коктейльных – 125-150, ингалятора-тюльпана – 100-125.

Рейнвейная рюмка выполнена на высокой ножке, чаще цветная; ликерная – на высокой ножке, цветная; коктейльная – на низкой ножке; ингалятор-тюльпан – в виде расширяющейся книзу и суженной вверх формы на низкой ножке.

Бокалы по назначению делятся на бокалы для шампанского (вместимость 150 см³); для соков и пива (вместимость 250-400 см³); для фруктово-ягодных соков, молочных или фруктово-ягодных коктейлей с мороженым (вместимость 250-350 см³). В многопредметные наборы включают бокалы разной вместимости. Бокалы для шампанского выпускаются конической, удлиненной, цилиндрической, грушевидной и креманчатой форм; бокалы для соков и пива – цилиндрической формы на низкой ножке.

Фужер представляет собой стеклянный сосуд на ножке вместимостью 175-250 см³. Функциональное назначение фужеров и стаканов равной вместимости одинаково.

Вазочки для варенья применяются для порционной подачи варенья, меда, сиропа, сладостей при сервировке чайного стола. Они изготавливаются из простого или цветного стекла и хрусталя в виде розетки на короткой ножке или прилепной подставке.

Размеры изделий: диаметр – 90-120 мм, высота – 40-70 мм.

Стаканы производятся из простого и цветного стекла и хрусталя; имеют цилиндрическую, коническую или бочкообразную форму.

Стакан конический или цилиндрический с утолщенным дном предназначен для кофе-гляссе, сливочных, молочных и фруктовых коктейлей (емкость – 250-300 см³), стопка – для соков (емкость – 125 см³), стакан чайный – для чая, сбитня, кофе с молоком, какао и др. (емкость – 200-250 см³). Стакан чайный используют вместе с подстаканником.

Креманки применяются для порционной подачи мороженого, желе, крема, взбитых сливок и других десертных блюд. Они производятся из стекла или хрусталя. Креманки отличаются от вазочек для варенья большей высотой ножки и более глубокой чашечкой. Емкость креманок – 250 см³.

Кружки для пива предназначены для подачи пива, кваса и различных фруктовых безалкогольных напитков. Изготавливаются из простого или цветного стекла и хрусталя. Наиболее распространены кружки емкостью 250 и 500 см³.

Наборы для специй и приправ используются для подачи и хранения специй и острых приправ. Существуют наборы для специй: двух-, трех- и пятиместные. Они изготавливаются комбинированными – с общей металлической подставкой и с ручкой и гнездами для судков и флаконов, которые делают из стекла. Судки имеют навинчивающиеся крышки с отверстиями.

Двухместный набор состоит из судков для соли и перца, трехместный – из судков для соли, перца, горчицы или хрена. В пятиместном наборе, кроме судков, имеются флаконы для уксуса и растительного масла или ароматизированной острой приправы с притертыми крышками.

Подставка для яиц применяется для подачи вареных яиц при сервировке стола к завтраку. Она выполнена в виде полусферической чашечки на невысокой ножке и по внешнему виду схожа с рюмкой.

Размеры изделий: диаметр – 30-50 мм, высота – 80 мм.

Подносы предназначены для установки на них графинов и кувшинов. Они изготавливаются из простого стекла и хрусталя. Подносы поставляются комплексно с графинами или кувшинами и стаканами.

Размеры изделий: диаметр – 220-300 мм, высота – 22-30 мм.

Вазы для цветов применяются для срезанных цветов. Бывают различной формы. Производятся из простого или цветного стекла и хрусталя.

Пепельницы изготавливают из цветного или простого стекла и хрусталя.

Деревянную посуду используют в предприятиях, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальных кухонь. Из дерева делают подносы для подачи блюд, хлебницы для хлеба, круглые, овальные блюда для пирожков, кулебяк, салатники для подачи салатов, соусники, тарелки, чашки для первых блюд, кружки и бокалы для напитков, солонки и другую посуду, а также ложки и черпаки.

Круглые расписные блюда используют также для украшения интерьера зала ресторана или кафе.

Пластмассовая посуда обладает малым удельным весом, достаточно большой прочностью, химической стойкостью и невысокой стоимостью, что обусловило ее широкое использование в ресторанах и кафе на речных судах, в поездах и самолетах. Применяют следующие виды посуды из полимерных материалов (поликарбонита, полистирола и др.): подставки-рюмки для яиц всмятку, тарелки для хлебобулочных изделий, тарелки закусочные, креманки для сладких блюд и мороженого, чашки для бульона, хлебницы для хлеба, подносы для подачи различных закусок, блюд и напитков, приборы для специй, наколки для цветов.

5.4. Столовые приборы

Все столовые приборы делят на основные (рис. 34) и вспомогательные (рис. 35). Основные приборы служат для сервировки стола и приема пищи, вспомогательными приборами раскладывают блюда.

Основные приборы

Прибор столовый (вилка, нож, ложка) применяется при сервировке стола для подачи первых и вторых (кроме рыбных) блюд. Ложка и вилка столовые могут применяться для раскладки блюд в качестве универсального прибора при отсутствии специального. Наиболее

удобны ножи с частично зубчатым острием, которым легко резать жареное мясо. Нож с зубчатым лезвием используется при подаче стейка.

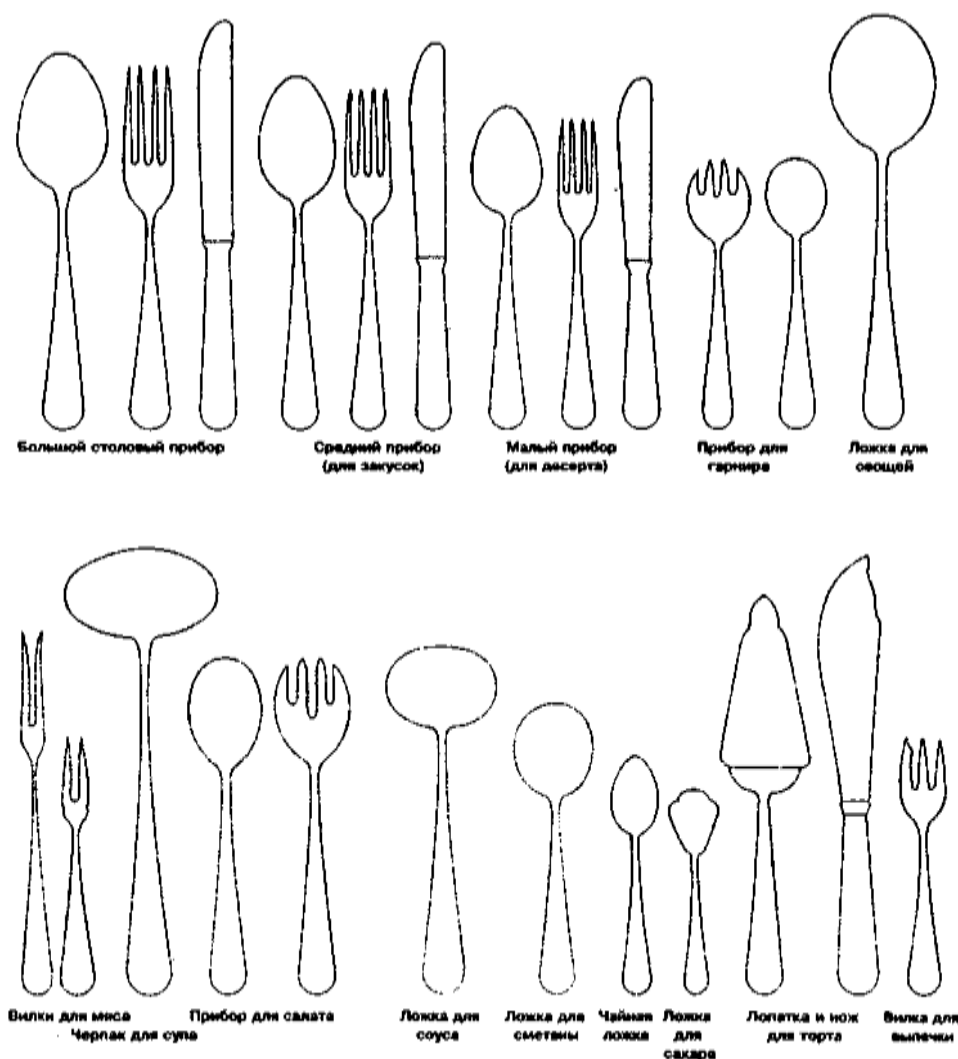


Рисунок 34 – Основной набор столовых приборов

Прибор закусочный (вилка, нож) отличается от столового прибора меньшим размером, подается к холодным блюдам и закускам, а также к некоторым горячим закускам – к ветчине жареной, блинам и др. Нож может иметь зубчатое острие.

Прибор рыбный включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей, нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки. Нож тупой, так как рыбу ножом не режут, а, придерживая косточку вилкой, отделяют мякоть от кости. Прибор используют для сервировки стола при подаче рыбных горячих блюд.

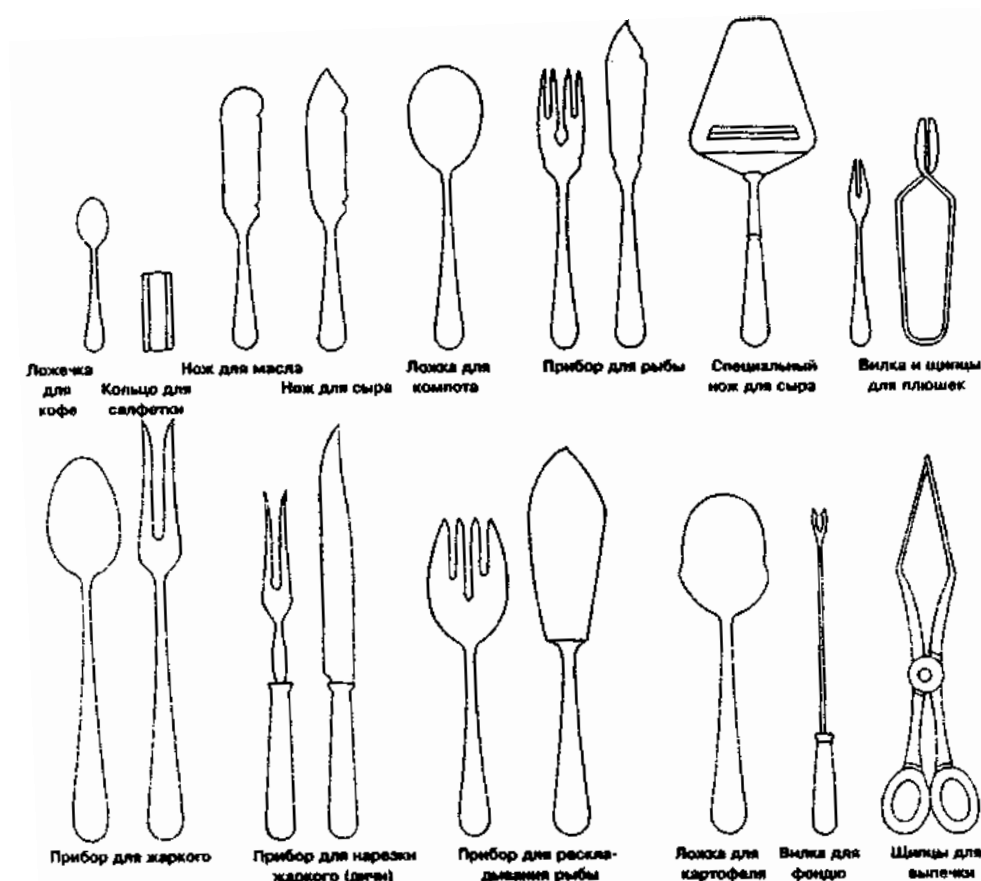


Рисунок 35 – Дополнительные столовые приборы

Прибор десертный состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож немного меньше закусочных, ложка меньше столовой. Десертные нож и вилку используют при подаче сладких блюд (пудинг сухарный, шарлотка яблочная, арбуз, дыня и др.). Десертную ложку подают к сладким блюдам, таким, как ореховый пудинг, мусс, ягоды с молоком или сливками, фрукты в сиропе. Полный десертный прибор подают к мороженому «Сюрприз», к сладкому яблочному пирогу; десертную вилку (трехрожковую небольшого размера) – к сладкому яблочному пирогу.

Прибор фруктовый (вилка и нож) применяется при подаче свежих фруктов (яблок, груш, бананов, ананасов, апельсинов) и фруктовых салатов, отличается от десертного прибора меньшим размером. Нож с острым коротким лезвием, напоминающим лезвие перочинного ножа, вилка с тремя зубцами.

Чайная ложка подается к чаю.

Кофейная ложка отличается от чайной меньшими размерами, подается к кофе.

Ложка для мороженого имеет плоскую форму в виде лопаточки.

Вилка кокотная в отличие от десертной имеет три более коротких и широких зубца; подают к жульену из птицы и дичи, грибам в сметане.

Вспомогательные приборы

Вспомогательные приборы предназначены для нарезки и раскладки сыра, масла, лимонов и некоторых блюд.

Нож для масла отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание.

Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет серповидную форму с зубцами на конце.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона. Вилка имеет два острых зубца, а нож – зигзагообразное острие, что ускоряет нарезку лимона.

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди, а вилка-лопатка – для раскладки рыбных консервов в масле (шпрот, сардин). Вилка имеет пять зубцов, соединенных переладиной, что исключает возможность деформации тушки рыбы, а также нижний поддон, что исключает попадание масла при раскладке продукта.

Прибор для разделки раков, крабов, омаров состоит из двух одинаковых маленьких вилок, соединенных между собой перпендикулярно и имеющих одну общую ручку.

Вилка для устриц имеет три зубца, один из которых сделан в виде консервного ножа.

Нож и вилка разделочные применяются для нарезания на порции мяса, жаренного куском. Нож отличается от столового ножа большими размерами. Вилка имеет удлиненные зубцы.

Ложки для салатов имеют большие размеры, чем столовые ложки.

Ложка разливательная служит для разлива на отдельные порции первых и сладких блюд.

Ложка для соуса применяется при подаче вторых блюд, имеет оттянутый носик – для удобства порционирования.

Ложка с длинной ручкой используется для приготовления смешанных напитков, коктейлей, виски с содовой водой.

Ложка фигурная предназначена для порционирования варенья в розетки.

Щипцы кондитерские большие применяют для перекалывания мучных кондитерских изделий, малые – для сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для колки орехов имеют плоские гофрированные зубцы.

Щипцы для льда изготавливают из некоррозионного металла (нержавеющей стали, мельхиора).

Щипцы для спаржи используют при подаче спаржи на решетке.

Лопатка для икры сделана из нержавеющей стали в виде плоского совка.

Лопатка рыбная для перекалывания холодных и горячих рыбных блюд имеет продолговатую форму.

Лопатка паштетная применяется для перекалывания сельди рубленой, паштетов.

Лопатка кондитерская предназначена для перекалывания пирожных, торта.

Ножницы специальные используют для разрезания грозди винограда на кисточки.

Консервовскрыватель. Обычно используются универсальные консервовскрыватели с приспособлениями для открывания любых бутылок и банок. Они снабжены упором, ножом, штопором, обкатным роликом с режущей кромкой.

Секатор служит для подрезания сигар.

Столовые приборы для предприятий категорий «люкс», «экстра» и первой изготавливаются из мельхиора и нержавеющей стали. Полагается, чтобы на каждом приборе была эмблема предприятия.

Столовые приборы, используемые на предприятиях общественного питания, должны отличаться по внешнему виду от приборов, предназначенных для применения в домашних условиях. Большое значение имеет их однотипность.

Выбор столовой посуды и приборов одной марки может создать оригинальный стиль, а широта ассортимента выбранной серии столовой посуды и приборов дает возможность изменять сервировку стола.

5.5. Столовое белье

Столовое белье – это скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.

Скатерти могут быть белыми размером 173 х 173 см с ажуром и без него; цветными – размерами 135 х 135 см – подрубленными и

150 x 150 см – с ажуром; банкетными – размерами 173 x 208, 173 x 280, 173 x 500 см.

Кроме того, используют и скатертное полотно (шириной 173 и 140 см), из которого шьют скатерти длиной от 3 до 12 м.

Нередко вместо одной скатерти длиной 10-15 м применяют две скатерти размером 5-7 м каждая.

Самыми распространенными материалами для скатертей являются лен и хлопок. По сравнению с хлопчатобумажными изделия из льна более прочные, тяжелые, с гладкой блестящей поверхностью. Такие скатерти наиболее гигиеничны, поскольку обладают высокой гигроскопичностью, меньше загрязняются и легко отстирываются.

Наиболее изысканные и дорогие скатерти – камчатные. Их делают из льна и хлопка, с блестящими выпуклыми узорами. Камчатные скатерти бывают различных размеров, с разнообразными рисунками: геометрическими фигурами, орнаментами, цветами, узорами. Их края часто подрубают с ажуром (строчки, мережки по краям). Стелют камчатные скатерти, как правило, в особо торжественных случаях, поскольку они придают залу торжественность и нарядность.

Для ресторанов «люкс» и высшей категории скатерти изготавливают на фабриках по индивидуальному заказу. При этом учитывают такие детали, как художественная композиция в сервировке стола, интерьере зала. К художественным элементам отделки относят и изображение названия ресторана, его эмблемы.

Ткани из цветного искусственного шелка или другого материала, покрывающие столы от столешницы почти до самого пола, используют для накрытия столов на банкете-фуршете, а также в барах.

Цветными скатертями обычно накрывают чайные и кофейные столы. В последнее время для накрытия обеденных столов применяют цветные скатерти – голубые, зеленые, красные, что в сочетании с предметами сервировки создает уютную обстановку и комфорт.

При подборе столового белья необходимо обращать внимание на психологическое воздействие цвета. В утренние часы работы ресторана целесообразно использовать яркие цвета, для обеда – нейтральные тона с четкими линиями и рисунками, для вечера – однотонные или с мелкими рисунками теплых тонов. Для создания эстетической гармонии при неярком освещении следует применять скатерти белые и пастельных тонов.

Цвет скатерти выбирают и в зависимости от времени года: холодные цвета (голубой, зеленый, лиловый, серый, бежевый) – если теплый климат (или жаркое время года) или окна зала выходят на юг, юго-запад; теплые (желтый, оранжевый, красный, розовый, большинство коричневых) – если климат холодный (или в холодное время года) или окна зала выходят на север, а также, если залы слишком длинные, темные.

В настоящее время распространены нижние и небольшие верхние скатерти (напероны) для накрытия столов. Их подбирают по принципу контрастности, оттеняя прохладные цвета теплыми или теплые прохладными, или используют сочетание белого цвета с более ярким синим, бордовым.

Скатерти могут выпускаться отдельно или в комплекте с салфетками или наперонами. Напероны бывают синтетические (полиэстер) или полусинтетические (вискоза – хлопок – полиэстер). Напероны не используют при накрытии банкетных и фуршетных столов. Они, как и столы, могут быть квадратными, прямоугольными, круглыми, овальными. На большие прямоугольные столы можно стелить несколько наперонов, располагая их углами к кромке стола или вдоль оси стола, поверх основной скатерти. Если стол имеет полированное покрытие, то необходимо под скатерть подстелить прокладку из одноцветной хлопчатобумажной фланели (мольтон), которая оберегает скатерть и предохраняет ее от растягивания, а также приглушает звон посуды при сервировке стола. Скатерти на мольтоне не скользят, не растягиваются и дольше служат, поскольку защищены от шершавой поверхности стола. Чтобы мольтон не морщил, его углы привязывают к ножкам стола тесемками или закрепляют резиновыми кольцами.

Салфетки изготавливают преимущественно из хлопчатобумажной ткани различных размеров. Салфетки размером 32 x 32 см используют для завтрака.

Салфетки столовые размером 46 x 46 см и более могут быть белыми и цветными, с ажуром и без него. Рисунок скатертей и салфеток должен быть одинаковым. Хлопчатобумажные салфетки размером 50 x 50 см позволяют сложить разнообразные композиции, украшающие стол. Количество салфеток на одно место в зале составляет от 4 до 10 смен.

На полированные столы или столы с гигиеническим покрытием кладут сервировочные салфетки большого размера (55 x 55 см). Они

должны иметь привлекательный внешний вид и повышенную плотность материала (полиэстер или смесовые ткани).

Подносы застилают салфетками из мягкой хлопчатобумажной ткани, размеры которых должны соответствовать размерам подносов.

Салфетки из хлопчатобумажной ткани (25 x 25 см) предназначены для вытирания рук после употребления жирных блюд (цыплята-табака и др.).

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник размером 40 x 80 см используется для подачи блюд.

Полотенца для полирования посуды и приборов изготавливаются размером 100 x 40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу. В отличие от ручников полотенца шьют из белой ткани в широкую полосу или крупную клетку.

На новое белье в одном из углов несмываемой краской наносят штамп предприятия или вышивают метку нелиняющими цветными нитками с указанием даты начала использования белья. На банкетные скатерти ставят две метки (по одной на противоположных по диагонали концах скатерти) и обозначают длину в метрах. Новое проштампованное столовое белье перед использованием стирают. Получаемое из прачечной белье должно быть хорошо подкрахмалено, аккуратно выглажено. Скатерти складывают, используя специальные приемы, например, проглаженную скатерть складывают по ее длине, проглаживают первую (основную) складку, затем снова складывают вдвое по длине скатерти, после чего складывают два раза поперек, начиная с середины. Салфетки складывают пополам и проглаживают. Следует предусмотреть отдельное хранение чистого и использованного белья в бельевой.

Бумажные скатерти и салфетки могут одно- и многоцветными. Сохраняя цвет и фактуру тканых материалов, эти скатерти отличаются особой устойчивостью к воде и жиру. Бумажные скатерти изготавливают с добавлением полимеров, что обеспечивает им повышенную плотность, они легко моются, экологически чистые, высокопрочные. Стандартные размеры скатертей – 84 x 84 и 120 x 180 см. На бумажной основе производятся салфетки: обычные (48 x 48 см), трехслойные (24 x 24; 40 x 40 см), банкетные рулоны (125 x 125 см), фуршетные скатерти в комплекте с клеящей лентой.

5.6. Сервизные наборы

Столовые сервизы чаще всего бывают на 12 и 6 персон. В сервизах на 12 персон может быть до 68 предметов, на 6 персон – до 35 (рис. 36). Наборы (маленькие сервизы) содержат обычно до 24 предметов.

Хотя столовые предметы и не подвержены сильному влиянию моды, современный дизайн предлагает большое разнообразие столовой посуды. Это не только тарелки, блюда традиционной круглой или овальной формы, но и сделанные в виде оригинальных эллипсов, с заостренными концами, треугольные и квадратные. В настоящее время, конечно, можно без труда найти тот сервиз, который вам нравится. А еще можно изготовить посуду на заказ (например, если вы хотите иметь фамильный сервиз), причем надо заказать и запасные тарелки и чашки с блюдцами, так как впоследствии это будет довольно затруднительно. Посуда должна быть не только практичной и функциональной, но и подчеркивать красоту подаваемых на ней блюд, и давать возможность острее почувствовать их вкус.

Основной состав чайного сервиза на 6 персон

Чайный сервиз практически всегда содержит один и тот же набор предметов. Сервиз обязательно должен включать в себя чашки с блюдцами, заварной чайник и сахарницу, другие предметы не имеют первой необходимости, но традиционно включены в его состав (рис. 37).

Основной набор кофейного сервиза на 6 персон

Кофейный сервиз отличается от чайного величиной чашей и небольшим изменением состава предметов (рис. 38).

В простейшем варианте он состоит из кофейника, сахарницы и шести чашечек с блюдечками.



Рисунок 36 – Основной состав столового сервиза на 6 персон:

- 1 – тарелки глубокие (6 шт.); 2 – тарелки мелкие (6 шт.); 3 – тарелки закусовые (6 шт.); 4 – тарелки хлебные (6 шт.); 5 – тарелки пирожковые (6 шт.); 6 – блюда круглые (2 шт.); 7 – блюда овальные (2 шт.); 8 – селедочницы (2 шт.); 9 – супница (1 шт.); 10 – салатники (2 шт.); 11 – миски для овощей (2 шт.); 12 – бульонные чашки с блюдами (6 шт.); 13 – соусник (1 шт.); 14 – судки под горчицу и уксус (по 2 шт.), перечница (1 шт.), солонки (2 шт.)



Рисунок 37 – Основной состав чайного сервиза на 6 персон:

- 1 – чашки с блюдцами (6 шт.); 2 – десертные тарелки (6 шт.); 3 – большой чайник (1 шт.); 4 – заварной чайник (1 шт.); 5 – молочник (1 шт.); 6 – сахарница (1 шт.); 7 – блюдо для торта (1 шт.); 8 – блюдо для кекса (1 шт.); 9 – поднос для пирога (1 шт.)



Рисунок 38 – Основной состав кофейного сервиза на 6 персон:

1 - чашки с блюдцами (6 шт.); 2 - десертные тарелки (6 шт.); 3 - кофейник (1 шт.); 4 - молочник (1 шт.); 5 - сахарница (1 шт.); 6 - блюдо для торта (1 шт.); 7 - блюдо для кекса (1 шт.); 8 - поднос для пирога (1 шт.)

Контрольные вопросы

1. Каким требованиям должна отвечать столовая посуда?
2. Назовите ассортимент фарфорофаянсовой и стеклянной посуды.
3. Приведите ассортимент металлической посуды.
4. Какие виды фарфоровой и фаянсовой посуды используются для подачи хлеба и холодных закусок?
5. В какой посуде подают первые блюда?
6. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
7. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
8. В какой посуде подают горячие закуски?
9. Укажите назначение приборов: столового, закусочного, рыбного, десертного, фруктового.
10. Перечислите основные виды столового белья.
11. Что называют ручником?
12. Назовите размеры полотенца.
13. Сколько предметов содержится в сервизе на 6 персон?
14. Назовите размеры цветных скатертей.

6. МЕНЮ

6.1. Назначение и принципы составления меню

Визитной карточкой ресторана называют его меню, то есть перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющих в продаже в течение всего времени работы.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и означает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживания (Второе определение «меню» – бланк, карта, лист бумаги, где печатают или пишут названия блюд).

Меню ресторанов люкс должно содержать не менее 15 наименований холодных закусок, 3 – горячих, 5 – супов, 30 – вторых горячих блюд, 6 – сладких блюд. Всего в ресторане люкс в течение дня должно реализоваться 49 наименований блюд и закусок, 8 наименований напитков, 10 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий.

Для большинства загородных, национальных и тематических ресторанов количество блюд и напитков может быть установлено индивидуально. Основу ассортимента в этом случае составляют фирменные блюда, напитки, изделия, отражающие особенности национальной кухни или тематическую направленность ресторана.

В *меню ресторана высшей категории* ежедневно необходимо включить не менее 38 наименований блюд, половина из них должна быть заказными или фирменными.

В *меню ресторана I категории* рекомендуется включать не менее 31 наименования блюд. В меню должны быть заказные и фирменные блюда.

В отличие от ресторана люкс в ресторанах высшей и особенно I и II категорий ассортимент продукции и товаров может быть менее разнообразным. В *меню ресторана II категории* включают не менее 23 наименований блюд, 3 наименований напитков, 4 наименований кондитерских изделий.

Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Порядок перечисления блюд должен соответствовать установленному для каждого типа предприятия ассортиментному минимуму – определенному количеству блюд и на-

питков, которые ежедневно должны быть в реализации. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд и кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом. Например: клюква – с дичью, яблоки – со свининой, помидоры – с телятиной, лимон – с рыбой.

При подборе гарниров и соусов к блюдам надо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту. Например, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приготовленный из отварного, к рыбе по-польски – картофель отварной и соус яично-масляный и т. п.

Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, – сезонность потребления. Блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

Многие посетители в обеденные часы ежедневно посещают ресторан, поэтому меню обедов следует разнообразить не только на данный день, но и по дням недели.

Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина.

Следует также иметь в виду, что в рестораны в дневное время часто приходят посетители с детьми. Поэтому в меню должны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или специальные блюда для детей.

В меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным.

Закуски, блюда и напитки располагаются в меню в следующей последовательности:

I. Фирменные закуски, блюда и напитки.

II. Холодные блюда и закуски:

- Икра зернистая лососевых и осетровых рыб.
- Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном).
- Рыба соленая (копченая).
- Рыба отварная.
- Рыба заливная.
- Рыба под маринадом.
- Рыба под майонезом.
- Рыбная гастрономия и закусочные консервы.
- Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая.
- Нерыбные продукты моря.
- Свежие овощи натуральные.
- Салаты и винегреты.
- Мясная гастрономия.
- Мясо отварное, заливное.
- Мясо жареное.
- Птица и дичь холодные.
- Закуски из овощей и грибов.
- Кисломолочные продукты.

III. Горячие закуски:

- Рыбные и из нерыбных продуктов моря.
- Мясные.
- Из субпродуктов.
- Из птицы и дичи.
- Овощные и грибные.
- Яичные и мучные.

IV. Супы:

- Прозрачные.
- Заправочные.
- Пюреобразные.
- Молочные.
- Холодные.
- Сладкие

V. Вторые блюда:

- Рыба отварная и припущенная.
- Рыба жареная.
- Рыба тушеная и запеченная.
- Блюда из котлетной (из рыбы) массы.
- Мясо отварное и припущенное.
- Мясо жареное.
- Мясо в соусе.
- Мясо тушеное и запеченное.
- Субпродукты жареные.
- Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.
- Птица отварная, припущенная.
- Птица фаршированная.
- Птица и дичь жареные.
- Блюда из тушеной птицы.
- Блюда из рубленой птицы.
- Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных).
- Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
- Блюда из яиц и творога.

VI. Сладкие блюда:

- Горячие (суфле, пудинги и др.).
- Холодные (компоты, кисели, желе и др.).

VII. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.).

VIII. Холодные напитки и соки (из фруктов и ягод, коктейли безалкогольные).

IX. Мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы).

X. Хлеб (пшеничный, ржаной).

6.2. Виды меню

В ресторанах люкс, а также высшей категории составляют меню заказных блюд, включающее широкий ассортимент фирменных и заказных блюд, закусок, первых, вторых, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Большинство блюд изготавливают по индивидуальным заказам потребителей.

В ресторанах I категории наряду с меню заказных блюд составляют специальное меню обеденных (дежурных) блюд для быстрого

обслуживания посетителей. Практикуется также составление меню экспресс-обедов (на отдельных бланках), причем блюда этого меню не должны повторяться в меню заказных блюд. Меню обеденных блюд и экспресс-обедов применяют только в дневные часы работы ресторана.

В *меню обеда* (дежурные блюда) включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Наиболее широко используют этот вид меню в дневные часы работы ресторанов I и II категорий, а также в вокзальных ресторанах.

В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырёх наименований, первые блюда – двух, вторые – четырех-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки – трех-четырёх наименований, а также мучные кондитерские изделия. Такое разнообразие дает возможность посетителям сделать выбор из нескольких вариантов полного обеда (отдельные закуски и блюда можно заказывать полупорциями).

Меню обеденных блюд и экспресс-обедов печатают ежедневно и в дневное время вручают посетителю при приеме заказа.

Меню дневного рациона составляют в тех случаях, когда предстоит обслуживание участников съезда, конференций, совещаний, слетов туристов и членов различных делегаций. Дневной рацион может быть трех- или четырехразовым – при введении второго завтрака и полдника. В зависимости от возрастных, национальных особенностей контингента посетителей калорийность меню дневного рациона колеблется от 2000 до 5000 ккал.

Меню банкетов отличается от других видов меню тем, что при его составлении активное участие принимает заказчик. Также учитывается время дня для проведения банкета: банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным обслуживанием официантами или с частичным обслуживанием официантами, для банкета-фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

Меню банкета-обеда, например, может включать несколько холодных закусок, одну горячую закуску, суп, одно-два вторых горячих блюда (из рыбы, мяса, птицы, овощей), десертное блюдо, фрукты, кофе или чай. В меню банкета-ужина входят: салат-коктейль из крабов, волованы с зернистой икрой осетровых и лососевых рыб, семга с лимоном и маслинами, ветчина в желе, паштет из курицы, натураль-

ные овощи, грибы, запеченные в сметане, филе, приготовленное на решетке, мороженое «Сюрприз», нарзан, шампанское, красное сухое вино (мукузани).

При частичном обслуживании официантами ассортимент холодных закусок может быть более широким, но из расчета 1/2, 1/3 или 1/4 порции на человека, горячая закуска, второе горячее блюдо, десерт, фрукты, горячие напитки. Подобные меню уместны для проведения свадьбы, дня рождения, организации юбилеев и других торжеств. Количество блюд и напитков учитывают из расчета на каждого посетителя.

Приведем банкетное меню, посвященное встрече друзей.

Банкетное меню

Холодные блюда и закуски:

- ✓ Рыбные деликатесы (маринованная семга, норвежский копченый лосось, копченая осетрина, балык, мидии и креветки).
- ✓ Крабы под майонезом (с овощным салатом и фаршированными оливками).
- ✓ Русская мясная закуска (рулет из поросенка, отварной язык, ростбиф, копченая свинина).
- ✓ Галантин из кур.
- ✓ Салат из свежих овощей.
- ✓ Русский разносол (капуста гурийская, малосольные огурцы и маринованный перец).
- ✓ Маслины, оливки.

Горячая закуска:

- ✓ Грибы, запеченные в сметанном соусе.

Вторые горячие блюда:

- ✓ Молодая севрюжка (запеченная целиком с соусом тартар и отварным картофелем).
- ✓ Телячья корейка (приготовленная на гриле с овощами свежими или соте).

Сладкие блюда:

- ✓ Мороженое.

✓ Фрукты.

Горячие напитки:

✓ Чай с ликером Бенедиктин.

✓ Кофе по-венски.

Холодные напитки:

✓ Морс клюквенный.

Мучные кондитерские изделия:

✓ Торт Полет.

✓ Пирожные (эклер, корзиночка с ягодами, рулеты).

Меню для специальных видов обслуживания (встреча Нового года, праздников «Русская зима» и «Масленица») состоят из блюд национальной русской кухни: блинов с маслом или сметаной, сельдью, медом; различных похлебок; мяса, тушенного в горшочке; сладких караваев; медовых напитков.

В меню включают также вина и винно-водочные изделия, безалкогольные напитки, пиво, табачные изделия, а иногда и некоторые кондитерские изделия. Располагают их в следующем порядке: водка и водочные изделия; виноградные вина – крепленые, белые и красные столовые, десертные; шампанское; коньяки и ликеры. Далее перечисляют минеральные воды, фруктово-ягодные соки и пиво, табачные изделия.

Примерное меню для встречи Нового года

Холодные закуски:

✓ Ассорти рыбное (икра зернистая, кетовая, семга или лососина; или кета, чавыча).

✓ Ассорти мясное (ветчина, телятина, ростбиф).

✓ Филе индейки с консервированными фруктами.

✓ Салат фирменный.

✓ Огурцы, помидоры (желательно свежие).

✓ Грибы маринованные.

Горячие закуски:

✓ Жульен из дичи или птицы.

Горячие блюда:

- ✓ Осетрина отварная в томатном соусе.
- ✓ Филе из вырезки с грибами.

Десерт:

- ✓ Пломбир с печеньем.
- ✓ Торт (порционный).
- ✓ Кофе черный.
- ✓ Шампанское.
- ✓ Водка.
- ✓ Вино сухое, белое и красное.
- ✓ Вино десертное.
- ✓ Миндаль в сахаре (или с солью).
- ✓ Фрукты (яблоки, мандарины, апельсины, виноград).
- ✓ Хлеб.

В правой верхней части раскрытого меню, как правило, дают информацию о часах работы предприятия. Большой рекламный эффект производит на посетителя краткая кулинарная характеристика фирменных блюд, закусок, напитков, а также соответствующие рисунки или фотографии этих блюд.

Часто в меню после перечня заказных блюд несколько строк оставляют незаполненными, чтобы включить дополнительные названия блюд и закусок.

Ниже приводим вариант меню дневного рациона для питания участников Форума студентов.

Меню дневного рациона

Завтрак:

Порция, г

150	Сок персиковый с мякотью
20	Масло сливочное
30	Джем
45	Шейка свиная с зеленью
165	Омлет с помидорами
100/15	Кофе черный с сахаром
108	Булочка Столичная

Обед:

40	Чавыча соленая с зеленью
300/50	Рассольник Московский с курицей
100/100/8	Грудинка баранья фри с гарниром и огурцом
200	Кисель из смородины
1/2 бут.	Вода минеральная
60	Хлеб ржаной
108	Булочка Столичная

Ужин:

20	Масло сливочное
100	Салат витаминный
75/50/100	Осетрина, припущенная в рассоле
200/22/9	Чай с лимоном
60	Хлеб ржаной
108	Булочка Столичная

Контрольные вопросы

1. Что означает слово «меню»?
2. В какой последовательности приводят блюда в меню?
3. Сформулируйте основные принципы, используемые при составлении меню.
4. Чем руководствуются при подборе гарниров и соусов к блюдам?
5. В какой очередности располагают в меню все закуски и блюда?
6. Какие виды меню Вы знаете?
7. Чем отличается меню банкетов от других видов меню?
8. Назовите отличия меню банкета с частичным обслуживанием официантами от меню банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
9. Приведите пример меню банкета с частичным обслуживанием официантами?
10. Предложите меню для встречи Нового года.

7. СЕРВИРОВКА СТОЛА

7.1. Накрытие столов скатертями

При накрытии стола скатертью надо руководствоваться правилом: края скатерти должны быть спущены на 25-35 см от столешницы, а хорошо заглаженная средняя складка скатерти обычно проходит по оси столешницы. Углы скатерти свисают против ножек стола, прикрывая их. Не рекомендуется захватывать скатерть пальцами (потому что остаются заломы), обильно смачивать и растягивать на столе недостаточно проглаженную скатерть, так как она может потерять жесткость, белизну и блеск, пропадет четкость рисунка и может создаться впечатление, что эту скатерть уже использовали.

Последовательность накрытия стола скатертью. Скатерть предварительно разворачивают, чтобы определить нужные углы (необходимо найти углы одной стороны – это второй и третий сверху). Затем скатерть подхватывают обеими руками и поднимают над столом, как бы встряхивая, и тут же резко опускают вниз, чтобы образовалась воздушная подушка между столешницей и развернутой скатертью. Заглаженная центральная складка, которая делит скатерть пополам, должна лечь по оси стола ребром вверх, а пересечение со складкой линии – обозначить центр стола. На всех столах рисунок скатерти должен быть направлен в одну сторону.

В случае, когда необходимо заменить скатерть в присутствии гостей (если, например, на скатерть случайно разлили вино), то скатерть заменяют, не обнажая крышки стола. Делают это так. Вначале подготавливают стол: использованную скатерть подтягивают с торца стола на себя, чтобы противоположная сторона скатерти прикрывала крышку стола, но не свисала. Если стол стоит у стены, то его отодвигают. Затем на подсобном столике подготавливают чистую скатерть – разворачивают так, чтобы она осталась сложенной вчетверо (вдвое и параллельно еще вдвое). Центр скатерти и две свободные кромки должны быть повернуты к человеку, который накрывает стол скатертью. Этот человек берет обеими руками скатерть на равном расстоянии от ее центра по ширине стола. Большими и указательными пальцами он захватывает верхнюю кромку скатерти, а остальными пальцами поддерживает нижнюю кромку и середину. Держа скатерть в таком виде в руках (класть ее на использованную запрещают сани-

тарные нормы), человек подходит к столу и делает взмах руками вверх и вперед так, чтобы вся скатерть раскрылась и начала падать за противоположный торец стола (большими и указательными пальцами он все время держит верхнюю кромку). Затем он быстро опускает руки на крышку стола, захватывает освободившимися тремя пальцами использованную скатерть и делает быстрое движение на себя. При этом нижнюю (использованную) скатерть он снимает, а верхнюю (чистую) кладет на ее место. Происходит это одновременно, так как человек держит ту и другую скатерти. Чистую скатерть при необходимости он слегка поправляет.

На прямоугольном шести-, восьмиместном столе для замены скатерти подготавливают стол, подтягивая использованную скатерть с торца (как описано выше).

Концы использованной скатерти поднимают на стол и, аккуратно подгибая их наружу, прикрывают использованную поверхность скатерти, затем берут чистую скатерть, кладут ее на ближний край стола (на подогнутый конец использованной) и разворачивают таким образом, чтобы она лежала на столе сложенной пополам, свободными концами к человеку, который меняет скатерть. Углы должны свисать равномерно. Верхнюю половину скатерти берут за кромку большим и указательным пальцами и загибают ее до заглаженной середины. Средними пальцами подхватывают середину, приподнимают всю скатерть вверх и посылают ее вперед так, чтобы оставшаяся нижняя половина ушла за торец. Затем, держа скатерть большими и указательными пальцами за кромку, остальными, освободившимися, подхватывают использованную скатерть. Подтягивая кромку чистой скатерти, одновременно стягивают использованную. Далее поступают так же, как описано выше.

7.2. Приемы складывания салфеток

Полотняные салфетки украшают стол и придают ему нарядный вид. Общим правилом складывания салфеток является принцип – чем меньше прикасаются руки к салфетке при ее складывании, тем гигиеничнее протекает операция. Сложенную салфетку размещают рядом с пирожковой тарелкой, если она сложена просто, например, трубочкой, в других же случаях при более сложных формах и приемах складывания салфетку кладут на закусочную или пирожковую тарелку.

Следует отметить, что в одном помещении на столах должны быть салфетки, сложенные только одним способом.

Существует множество форм и приемов складывания салфеток (рис. 39, 40):

- для завтрака салфетки складывают вчетверо, треугольником, конвертом, трубочкой;
- для обеда или ужина – колпачком, ракетой, короной, шапочкой;
- при сервировке банкетных столов – тюльпаном, веером, свечой, карманом и др.

Сложенные полотняные салфетки кладут на закусочную или десертную тарелку, размещают непосредственно на скатерти между ножом и вилкой, а если сервировку проводят в присутствии гостей, то ножи и вилки кладут на тарелку, где салфетка сложена вчетверо.

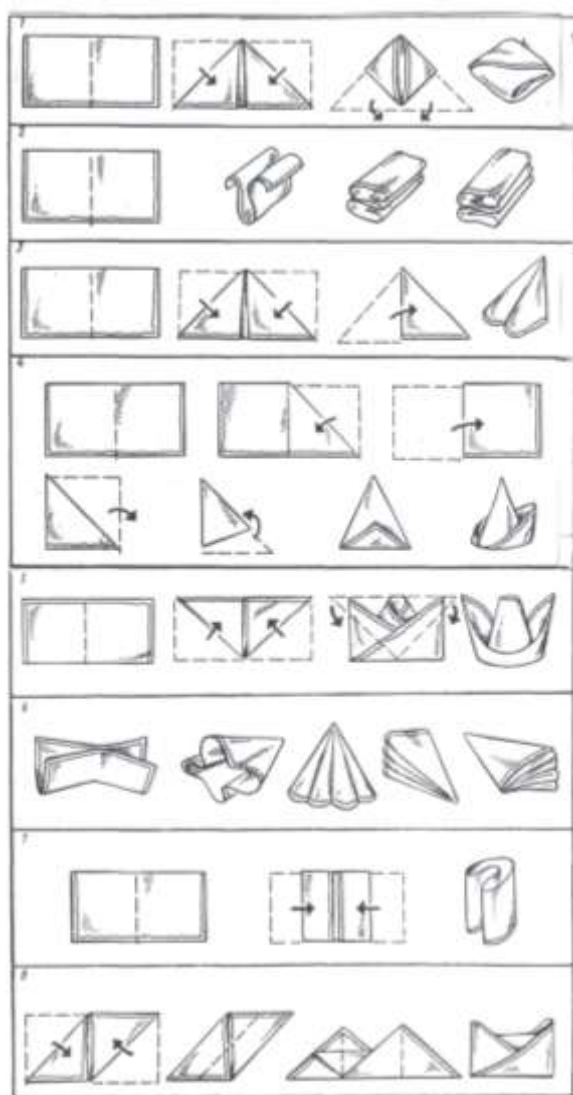


Рисунок 39 – Варианты складывания салфеток:

1 – конверт; 2 – книга; 3 – «в космос»; 4 – колпачок; 5 – корона;
6 – зонт; 7 – двойная корона; 8 – шапочка

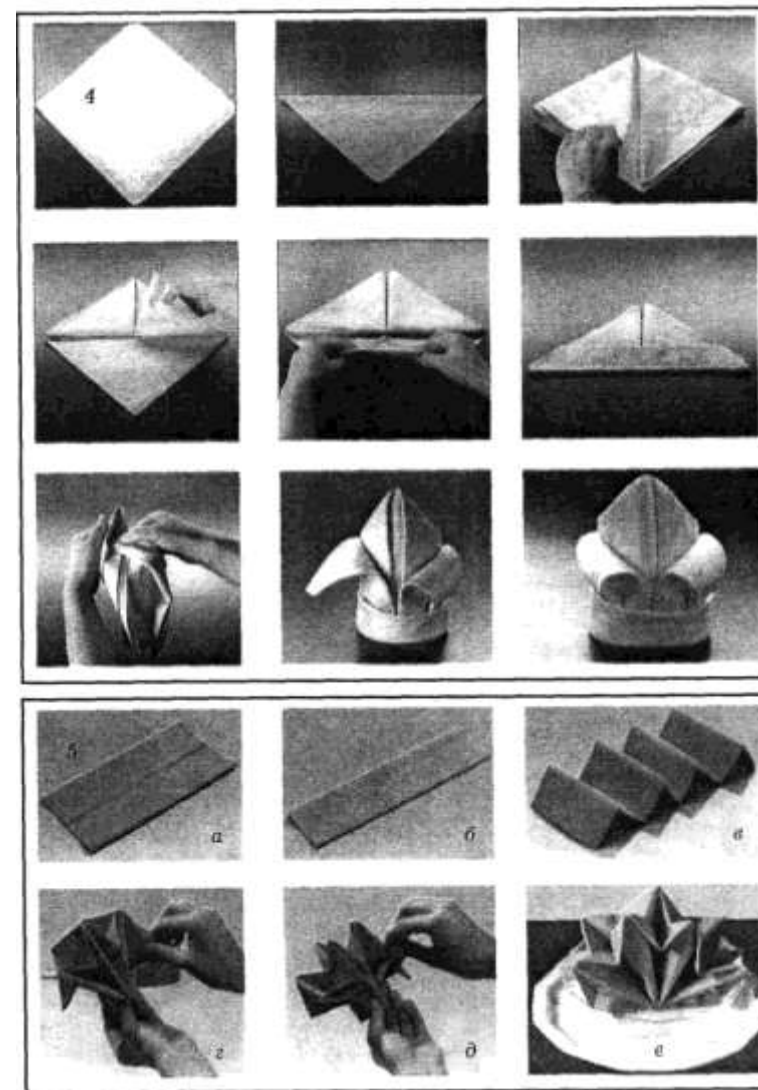
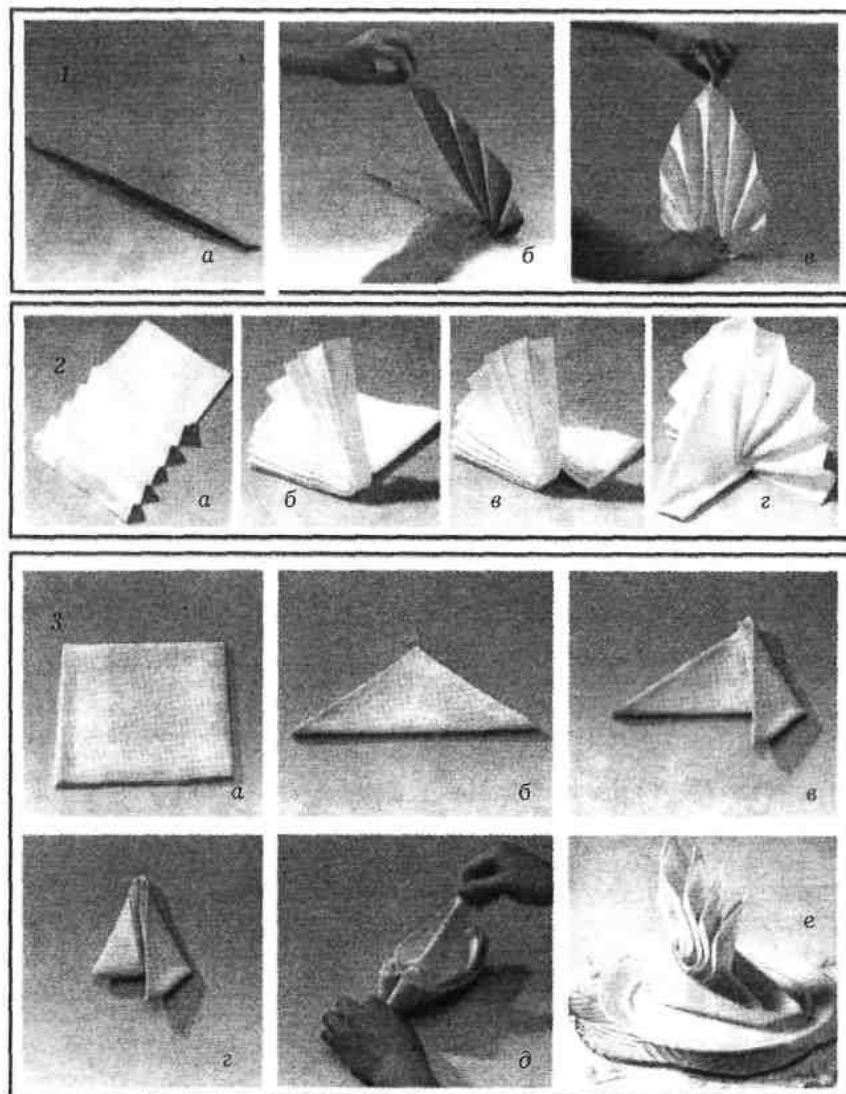


Рисунок 40 – Формы складывания салфеток для торжественных случаев:
 1 – пальмовый лист; 2 – улитка; 3 – джонка; 4 – лилия; 5 – коралл

7.3. Рассадка гостей

Рассадка за столом на официальных завтраках, обедах или ужинах осуществляется в соответствии с общепринятыми протокольными правилами.

Рассадка требует строгого соблюдения признанного служебного или общественного положения гостей.

Чтобы избежать трудностей в рассадке, необходимо еще до рассылки приглашений иметь точное представление о том, на какие места будут посажены гости. С этой целью заранее составляется примерный план рассадки и в случае обнаруживающихся затруднений с рассадкой вносятся поправки в намечаемый список приглашаемых на завтрак, обед или ужин.

Сложилась определенная практика обозначения мест за столом: печатаются рассадочные и кувертные карточки – небольшие белые прямоугольники из плотной бумаги с написанными от руки или напечатанными фамилиями всех участников приема.

В зале, где собираются гости, на небольшом столике выставляется план рассадки. Строго в соответствии с планом каждое место за столом обозначено кувертной карточкой. Приглашенные на прием знакомятся с планом рассадки, находят свое место, уточняют фамилии соседей справа и слева. На приемах с большим количеством приглашенных используются специальные карточки с указанием места за столом.

Соблюдаются следующие правила рассадки:

1) первым считается место справа от хозяйки дома, вторым – справа от хозяина дома;

2) в отсутствие женщин первым считается место справа от хозяина дома, вторым – слева от него;

3) гость особо высокого ранга может быть посажен напротив хозяина дома, в этом случае вторым будет место справа от хозяина дома;

4) если хозяйка дома отсутствует, на ее место может быть посажена одна из приглашенных женщин (с ее согласия) или же, как сказано выше, мужчина самого высокого ранга;

5) женщина не сажается рядом с женщиной, муж с женой;

6) женщина не сажается на концы столов;

7) учитывается знание языков рядом сидящих гостей;

8) в доме иностранного дипломата предпочтение отдается представителям местных гостей перед иностранными дипломатическими представителями и наоборот;

9) после или во время какого-либо двустороннего совещания или конференции возможна рассадка на завтраке, обеде или ужине одной делегации напротив другой;

10) почетным является место напротив входной двери, а если дверь находится сбоку, то на стороне стола, обращенной к окнам, выходящим на улицу;

11) в случае необходимости переводчики могут сажаться сзади гостей.

Варианты рассадок:

1. Присутствуют только мужчины.

Справа от хозяина – почетный гость. Место напротив хозяина дома обычно остается свободным.

2. Присутствуют только мужчины.

Эта рассадка называется президентской: хозяин дома в знак особого уважения к одному из своих гостей делит с ним место главы стола.

3. Присутствуют мужчины и женщины.

Хозяин и хозяйка дома сидят напротив друг друга.

4. Присутствуют мужчины и женщины.

Хозяин и хозяйка дома занимают самые непочетные торцевые места. Это значительно облегчает рассадку гостей.

5. Присутствуют мужчины и женщины. Стол П-образный.

Хозяин и хозяйка дома сидят друг против друга.

6. Присутствуют мужчины и женщины. Стол П-образный.

Хозяин и хозяйка дома сидят рядом.

7. Присутствуют мужчины и женщины. Стол круглый.

Хозяин и хозяйка дома сидят друг против друга.

Рассадка за круглым столом: справа от хозяйки располагается главный гость, справа от хозяина – супруга главного гостя и далее по старшинству.

8. Практикуется и рассадка, при которой члены одной делегации сидят напротив другой.

7.4. Основные приборы, используемые при сервировке стола.

Правила сервировки

Знанию правил сервировки стола и порядка пользования приборами придается большое значение.

На приемах обычно пользуются различными приборами, основными из которых являются следующие:

Ложки:

- столовая ложка – для супа, подаваемого в тарелке;
- десертная ложка (по размерам несколько меньше столовой) – для таких блюд, как каша, суп в чашке, десерт, фрукты;
- чайная ложка – для жидких блюд, подаваемых в чашке, а также для грейпфрутов, яиц и фруктовых коктейлей;
- кофейная ложка (по размерам наполовину меньше чайной) – для кофе, подаваемого в небольшой чашке;
- ложечка с длинной ручкой – для охлажденного чая и напитков, подаваемых в высоких стаканах.

Вилки:

- большая вилка – для раскладывания блюд с большого подноса. По форме напоминает большую обеденную вилку, но увеличенного размера;
- большая обеденная вилка – для мясных блюд;
- малая вилка – для закусок и десертных блюд;
- рыбная вилка – для рыбных блюд;
- вилка для устриц, для блюд из устриц, крабов, холодных рыбных ассорти. Размеры ее небольшие: длина – 15 см, ширина у основания – 1,5 см;
- фруктовая вилка – для фруктов. Подается в конце обеда вместе с чашкой для ополаскивания пальцев.

Ножи:

- большой обеденный нож – для мясных блюд;
- малый нож – для закусок и других блюд, кроме мясных и рыбных;
- фруктовый нож (с такой же ручкой, что и у фруктовой вилки) – для фруктов;
- нож для рыбы – для отделения костей рыбы в рыбных блюдах;
- нож для масла – только для намазывания масла;

– десертный нож – для сыра, десертных и мучных блюд.

Следует иметь в виду, что все приборы одновременно не используются. Поэтому при сервировке стола принято класть одновременно не более трех вилок и ножей. Остальные ножи, вилки и другие дополнительные предметы сервировки подаются в случае необходимости к соответствующим блюдам.

Слово «сервировка» в переводе с французского *servir* означает, с одной стороны, подготовку стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, то есть расстановку посуды в определенном порядке, а с другой стороны, – совокупность предметов (посуды, столового белья), предназначенных для этой цели.

Сервируя стол, необходимо добиваться простоты, практичности и согласованности предметов сервировки с интерьером зала, характером подаваемых блюд, максимума удобств для гостей; достигать с помощью эстетических свойств предметов сервировки (форма, цвет, рисунок посуды, размещение салфеток и приемы их складывания) торжественности в оформлении стола, создания уюта и комфорта.

Сервировка – процесс творческий, отличающийся многовариантностью, в то же время существуют общие правила сервировки:

1) столы сервируют в зависимости от вида меню (завтрак, обед, ужин, чай, кофе, банкет);

2) сервировка может быть предварительной и дополнительной.

Место за накрытым столом обычно выглядит так: на подставной тарелке стоит тарелка меньшего размера для закуски, на ней лежит салфетка, сложенная треугольником, колпачком или иным образом. Слева от тарелки лежат вилки (в порядке последовательности подачи блюд): малая вилка для закуски, рыбная вилка и вилка большая для основного блюда. Справа от тарелки – малый нож для закуски, столовая ложка (если подается суп), нож для рыбы и большой обеденный нож.

Предметы столового прибора лежат один возле другого на расстоянии 1 см и на таком же расстоянии от края стола, вилки – изгибом вниз, ножи – острием к тарелке.

Слева, несколько в стороне от подставной тарелки, находится блюдечко для хлеба и на нем – нож для масла. Фруктовые ножи приносят в то время, когда подают фрукты.

Справа, наискосок от тарелки, стоят бокалы для напитков (слева направо): бокал (стакан) для воды, бокал для шампанского, бокал для

белого вина, несколько меньший бокал для красного вина и еще меньший для десертного вина. Такое расположение бокалов объясняется тем, что напитки наливаются с правой стороны. На самый высокий фужер обычно кладут карточку с именем и фамилией гостя, которому предназначено данное место.

Иногда ряд бокалов замыкает коньячная рюмка. Она ставится в том случае, если гостям после завтрака (обеда) подают кофе за столом и в гостиную они не переходят. Если коньяк подается в специальной большой рюмке с широким дном, то его наливают немного.

Начинают пользоваться приборами, лежащими с края, дальше от тарелки, и держат их в той руке, с какой стороны они лежали. Ножи, вилки и ложки, лежащие ближе к тарелке, используются в последнюю очередь.

В большинстве стран на официальных обедах (ужинах) принят следующий порядок смены блюд:

Закуска: ее едят при помощи вилки и малого ножа (так называемый малый прибор).

Суп: если суп (крепкий бульон, бульон с ломтиками хлеба и др.) подается в тарелке, то его следует есть суповой ложкой, если в чашке – десертной ложкой, причем, когда суп съеден до половины, можно поднести чашку ко рту и допить оставшееся.

Рыбное блюдо: его едят, пользуясь прибором для рыбы или же, если его нет, вилками.

Мясное блюдо: жаркое, бифштекс и т.п. едят, пользуясь большим прибором.

Десерт: его едят, пользуясь десертными вилками и десертными ложками. К мороженому подается специальная ложечка.

Фрукты: их едят при помощи прибора для фруктов; для ягод подаются маленькие ложечки.

Кофе: к нему подается кофейная ложка.

У нас в стране приняты два вида обслуживания на приемах:

- «в стол», когда все закуски и блюда находятся на столе;
- «в обнос», когда гостей обслуживают официанты.

За рубежом распространен последний вид обслуживания. При таком обслуживании официанты подходят к гостям, наливают в фужеры воду, напитки, затем подносят на больших продолговатых подносах закуски и блюда в порядке, указанном в меню. Обслуживание начинается с дамы, сидящей справа от хозяина. Если официантов

двое или больше, то обслуживание начинается сразу с обеих сторон стола.

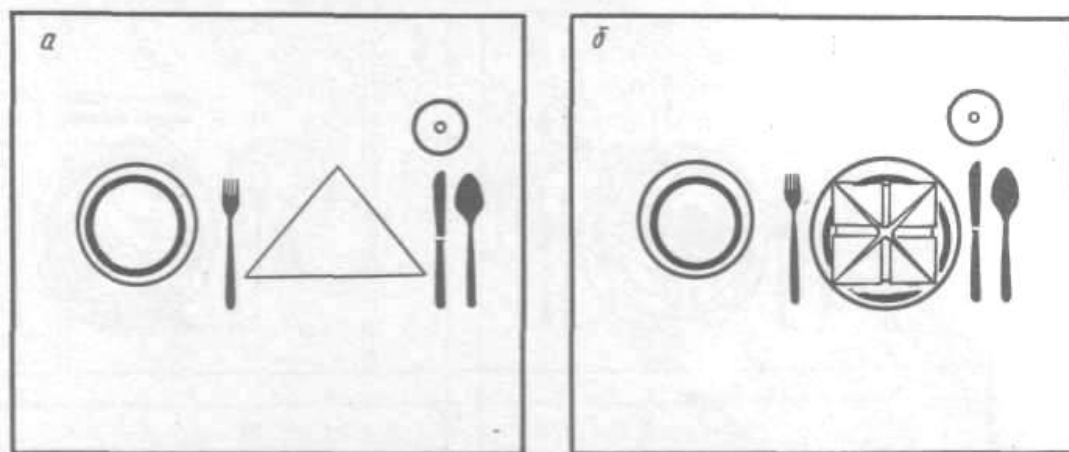
Кушанья, которые нужно брать с подноса самим гостям, официанты подносят с левой стороны, гости с помощью раздаточных вилки и ложки накладывают их на свои тарелки. Кушанья берут ложкой, которая находится в левой руке, придерживают ее вилкой, которую держат в правой руке. Собственные ложки и вилки для этих целей использовать нельзя. Следует брать только одну порцию закуски (блюда), так как эти порции могут быть приготовлены строго по числу гостей.

Блюда, которые раскладывает сам официант, подносятся с правой стороны.

7.5. Предварительная сервировка

Она включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при последующей подаче блюд: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы (нож, вилка, ложка), салфетки, цветы.

В зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, обслуживание в дневное время по меню заказных блюд, банкет, чай, кофе) предварительная сервировка бывает разной степени сложности (рис. 41-44).



*Рисунок 41 – Варианты предварительной сервировки стола для обеда:
а – при обслуживании по специальному меню с использованием пирожковой тарелки, столовых приборов, фужера, салфетки; б – при обслуживании по меню заказных блюд с использованием закусочной и пирожковой тарелок, столовых приборов, фужера, полотняной салфетки*

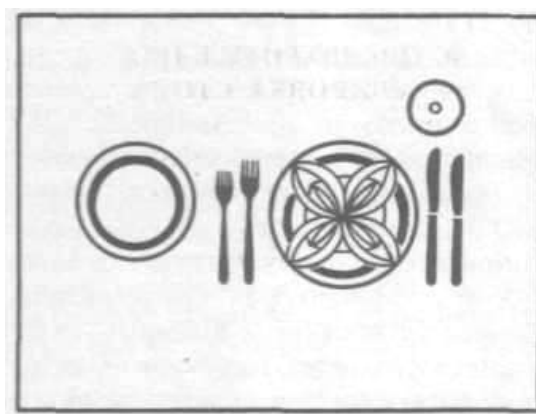


Рисунок 42 – Вариант предварительной сервировки стола для ужина

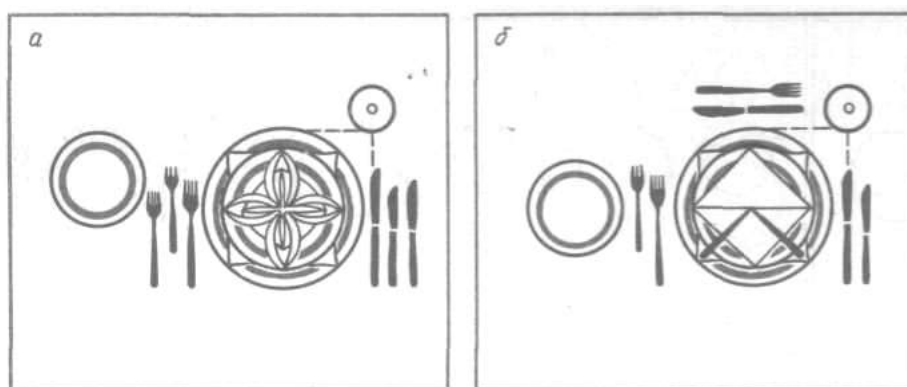


Рисунок 43 – Варианты предварительной сервировки стола для банкета:
а – с использованием столовой, закусочной и пирожковой тарелок, столовых (без ложки), рыбных и закусочных приборов, салфетки и фужера;
б – с использованием столового, закусочного и десертного приборов

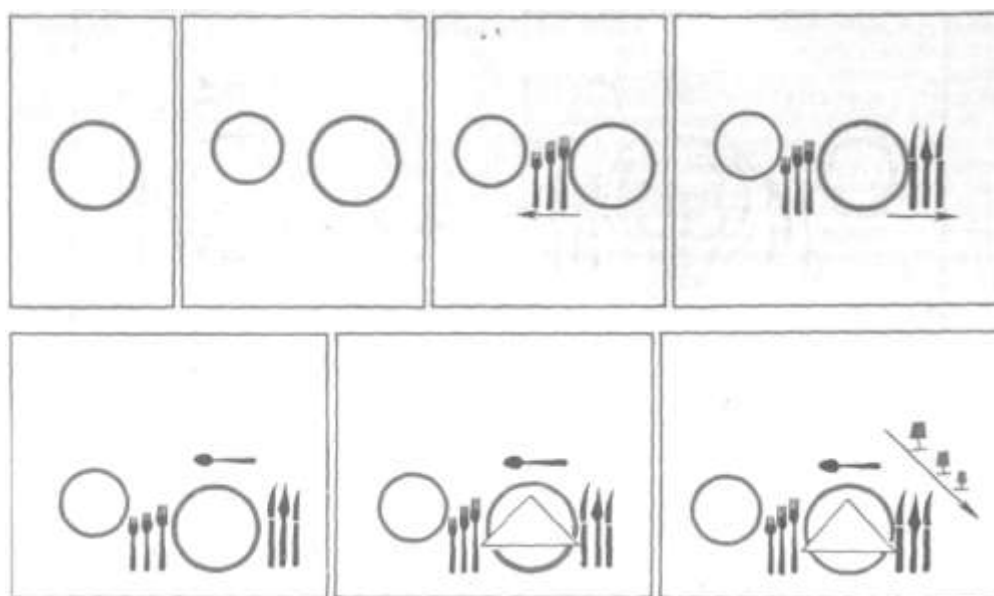


Рисунок 44 – Последовательность предварительной сервировки стола для обслуживания в вечернее время (вариант)

Для завтрака сервировка стола включает пирожковую тарелку, закусочные приборы и полотняную салфетку. В зависимости от предлагаемого меню может быть еще нож для масла, чайная ложка, закусочная тарелка. Закусочную тарелку можно при предварительной сервировке не ставить на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (закуску или блюдо приносят в салатнике или баранчике).

Предварительная сервировка столов в дневное время включает:

- по специальному меню (минимальная сервировка): пирожковую тарелку, столовые приборы (нож, вилку, ложку), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы;
- по меню заказных блюд: закусочную и пирожковую тарелки, столовые приборы (нож и вилку), фужер, полотняную салфетку, прибор со специями.

В вечернее время сервировку дополняют закусочными приборами, а столовую ложку убирают.

Предварительная сервировка банкетного стола включает мелкую столовую, закусочную и пирожковую тарелки, столовые (без ложки), рыбные и закусочные приборы, салфетку, фужер. Иногда к ним добавляют десертные приборы.

В дальнейшем дополняют сервировку стола необходимой посудой и приборами.

Для подачи чая или кофе чайное (кофейное) блюдце ставят справа от десертной тарелки на уровне верхнего ее края. Соответствующую чашку устанавливают на блюдце ручкой вправо. Чайную (кофейную) ложку кладут на блюдце справа от чашки параллельно ее ручке.

При сервировке стола выполняют следующие правила:

- ✓ ассортимент столовой посуды и приборов, используемый для сервировки, должен соответствовать методу обслуживания и меню;
- ✓ в первую очередь ставят фарфоровую посуду, затем – столовые приборы и только после этого – хрустальную или стеклянную посуду для напитков, салфетки, приборы со специями (соль, перец), цветы;
- ✓ ориентиром в распределении предметов сервировки служат складки на скатерти или расположение кресел, которые ставят по количеству людей с интервалом (для удобства обслуживания) не менее 30 см. Взяв стопку (4-6 штук) пирожковых тарелок в правую руку

(ставят через край ручника на ладонь и поддерживают большим пальцем), левой рукой, касаясь пальцами только дна и края бортика тарелок, расставляют их на столы слева (на расстоянии 10-15 см от предполагаемой основной тарелки – по центру кресла). От края стола тарелку располагают на расстоянии 3-5 см так, чтобы поставленная затем столовая мелкая или закусочная тарелка с поданным блюдом была на одной оси с пирожковой.

После того, как расставлены тарелки, приступают к предварительной сервировке столов приборами. Вилки кладут справа от пирожковой тарелки зубцами вверх; за вилкой на расстоянии примерно 20-25 см от нее (чтобы между приборами можно было поставить закусочную тарелку) размещают нож лезвием к тарелке. Ручки вилок и ножей должны быть расположены от края стола на расстоянии 2 см. Между закусочными вилкой и ножом на расстоянии 20-24 см от кромки стола раскладывают, если это необходимо, чайные ложки ручкой вправо.

В присутствии гостей столовые приборы предварительно укладывают в конверт, сделанный из салфетки, на маленьком подносе или мелкой столовой тарелке так, чтобы лезвия ножей были в конверте, а вилки – зубцами вверх, которые кладут на отогнутый край салфетки перпендикулярно ножам. Затем расставляют фужеры – против кончика лезвия ножа (берут фужеры правой рукой за ножки, переворачивают, помещают по 4-6 штук между пальцами левой руки, несут к столу и, держа их за середину ножки, правой рукой расставляют).

Завершают сервировку стола сложенной салфеткой, которую кладут на место, где должна затем стоять тарелка с поданным блюдом. Салфетку можно положить и на пирожковую тарелку.

В вечернее время стол предварительно сервируют столовыми, закусочными и пирожковыми тарелками, закусочными, столовыми приборами, фужерами, полотняными салфетками. Ставят приборы со специями, вазы с цветами.

Основные правила техники сервировки:

1. Взяв через ручник стопку закусочных тарелок в левую руку, правой рукой расставляют для каждого человека закусочные тарелки (по центру кресел) на расстоянии 2 см от края стола, а левее ставят пирожковые. Закусочная и пирожковая тарелки должны быть на одной оси. Слева от закусочной тарелки укладывают вилки (их держат в правой руке в салфетке). Справа от закусочных тарелок кладут ножи

лезвием к тарелке: сначала столовые, а затем рыбные. Их держат так же, как и вилки, в салфетке в левой руке. Вилки кладут слева от закусочной тарелки зубцами вверх, причем сначала кладут рыбные вилки, затем столовые и только потом закусочные. Все ножи и вилки должны находиться на расстоянии 2 см от края стола. Против лезвия ножей находится фужер. На закусочную тарелку кладут сложенную салфетку.

В зависимости от заказанных блюд и напитков досервировывают стол необходимыми приборами и посудой непосредственно после заказа. Иногда приборы можно приносить во время банкета вместе с тарелками, заменяя использованные.

2. Порядок расстановки рюмок и бокалов должен соответствовать порядку подачи блюд. Так, справа налево расставляют рюмки в той же последовательности, что и предполагаемая подача вин, то есть водочную рюмку ставят при подаче закусок; мадерную – первых блюд; рейнвейную – рыбных блюд; лафитную – горячих мясных блюд; бокал для шампанского – десертных сладких блюд, фруктов; фужеры – воды и пива.

Как правило, рюмки ставят правее от фужера, положение которого всегда неизменно. Если требуется поставить 4-5 рюмок (например, при обслуживании банкетов), то их размещают в два ряда (во втором ряду – рейнвейную или лафитную рюмку и бокал для шампанского). Вообще же при предварительной сервировке в вечернее время рекомендуется ставить на стол только три рюмки.

3. При раскладывании приборов на самом дальнем расстоянии от тарелки кладут те из них, которыми пользуются вначале, а непосредственно у тарелки – приборы, которыми заканчивают еду. Для сладких блюд и фруктов приборы располагают за столовой или закусочной тарелкой параллельно оси стола: нож – ручкой вправо, вилку – ручкой влево. Десертные приборы можно положить веером (нож кладут ручкой вправо под углом к кромке стола, вилку – ручкой влево, ложку – прямо, то есть перпендикулярно кромке стола) перед группой рюмок или за ней, как удобнее при распределении площади стола.

4. Завершают сервировку размещением салфеток, после чего на столы ставят приборы со специями. Специи (соль и перец) обычно располагают по оси стола, в центре, а на банкетах – попарно напротив пирожковой тарелки, через прибор, причем соль ставят с левой сто-

роны от перца.

Вазу с цветами размещают в центре стола. В зависимости от формы, размеров и плана расстановки столов в зале вазу можно поставить на дальней от прохода стороне стола.

5. Не рекомендуется предварительно сервировать столы рюмками и дополнительными приборами – их лучше подать во время банкета в зависимости от заказанных напитков и блюд. Не следует заранее ставить на столы фрукты, напитки.

6. При организации чайных или кофейных столов используют цветные скатерти, а также цветные полотняные салфетки. Столы сервируют десертными тарелками, чайными (кофейными) чашками с блюдцами, которые располагают справа от десертной тарелки. На блюде кладут чайные (кофейные) ложечки, а на стол ставят сахарницы, чайник заварной, самовар (кофейник), вазочку с цветами.

7.6. Различные варианты сервировок

Общие правила сервировки

Существуют определенные правила сервировки стола, которые нужно соблюдать.

Прежде, чем собрать вместе столовые принадлежности, следует продумать общую идею, тему, мотив. При этом необходимо учесть количество приглашенных.

При раскладке приборов надо выдерживать расстояние между двумя приборами не менее 60-80 см. Вилки всегда кладут зубцами вверх (чтобы не повредили скатерть), ножи – лезвием к тарелке, ложки – углублением вверх.

Как правило, расставлять посуду начинают с мелкой тарелки (на нее кладут салфетку) или с салфетки. Столовые приборы раскладывают по направлению от тарелок, начиная с приборов для главного блюда. Ножи располагают с правой стороны, вилки – с левой. Затем кладут ложку для супа.

Слева от вилки ставят хлебную тарелочку, на нее кладут маленький нож для сливочного масла. Приборы для десерта располагают над салфеткой: вилку – черенком влево, ложку – черенком вправо. Если на десерт подают сыр, то над салфеткой кладут десертные вилку и нож.

Бокал для напитка к главному блюду ставят над кончиком ножа, хотя существуют и другие варианты. Бокал для напитка к закуске располагают справа – чуть ниже первого. Бокал для третьего напитка обычно ставят над двумя другими, или же он может стоять слева (над «главным»). Приборные салфетки (они прилагаются к каждому прибору) должны подчеркивать оформление стола, гармонично сочетаясь со скатертью и посудой. Салфетки красиво складывают или скрепляют специальными кольцами. Согласно правилам, в сложенном виде салфетка должна уместиться на маленькой тарелке.

Процесс сервировки стола можно разделить на три части: организация индивидуального места, поиск декоративного мотива (темы) и создание фона.

Рассмотрим варианты организации индивидуального места при сервировке различных столов. Каждое такое место указывается так называемой «сервисной» тарелкой. Расставляя их через равные промежутки, надо следить за тем, чтобы по разным сторонам стола тарелки размещались напротив друг друга и стояли достаточно далеко от края.

Столовые приборы кладут таким образом, чтобы тот предмет, который гость использует первым, был с краю, а те приборы, которые ему понадобятся в последнюю очередь, лежали ближе всего к тарелке. Столовые приборы необходимо размещать строго параллельно друг другу. Концы ручек вилок, ложек и ножей должны находиться на одной линии с сервисной тарелкой и располагаться достаточно далеко от края стола (чтобы случайно не смахнуть их). Вместе с тем, приборы следует класть хотя и не вплотную, но достаточно близко друг к другу и к тарелке – это создаст впечатление единства столовой посуды и данного места. Рассредоточенные столовые приборы вводят в заблуждение гостей и говорят о небрежности хозяйки.

Насколько бы обширно ни было меню, слева от тарелки не может находиться больше трех вилок, а справа – больше трех ножей. Это вопрос как хорошего тона, так и удобства использования. Если меню требует большего числа ножей и вилок, по мере необходимости их следует вносить во время приема пищи. Комплект столовых приборов определяется меню, поскольку ни один предмет не должен появляться на столе, если в нем нет нужды.

Разнообразие используемых стаканов и бокалов определяется тем, что будет подаваться на стол. В любом случае на столе должен

присутствовать стакан с водой – его ставят чуть поодаль от острия обеденного ножа. Если необходима посуда для вина или других напитков, ее ставят справа от стакана с водой так, чтобы стакан удобно было взять первым; бокал же (например, с вином) ставят немного ближе к сидящему. Надо помнить: три предмета стеклянной посуды визуальнo должны формировать треугольник. Больше четырех стеклянных предметов не ставится никогда, поскольку в этом случае нарушается общий баланс оформления стола. Если подают на обед несколько различных вин, дополнительный бокал можно поставить на стол, когда в нем появится необходимость.

Тарелка под хлеб и масло располагается слева от индивидуального места, немного дальше вилок. Индивидуальный нож для хлеба с маслом кладется на тарелку так, чтобы он продолжал собой строй вилок, или под прямым углом к линии столовой посуды.

Сервировка стола для воскресного завтрака. Напротив каждого посадочного места ставят мелкую тарелку, слева кладут вилку, справа – нож и ложку.

Выше и правее тарелки ставят чашку с блюдцем, на него кладут чайную ложку черенком вправо, углублением вверх (рис. 45).



*Рисунок 45 – Сервировка стола для воскресного завтрака:
средние приборы, ложка для кофе, маленькая тарелка, кофейная чашка с
блюдцем – для завтрака с кофе*

Если на завтрак будут поданы вареные яйца, слева от чашки для них располагают специальную подставку. Иногда рядом с ней ставят бокал для сока или минеральной воды. Напротив тарелки, ближе к центру стола, помещают солонку.

Сервировка стола для праздничного семейного завтрака.

Напротив каждого посадочного места, на равном друг от друга расстоянии размещают мелкие столовые тарелки. Слева от каждой ставят хлебную тарелочку. С правой стороны мелкой тарелки или над ней кладут красиво сложенную или скрепленную кольцом салфетку.

За мелкой тарелкой ставят фужер для минеральной воды или стакан для сока. В центре стола обычно помещают солонку.

Сервировка стола для дружеской вечеринки. К такой сервировке не предъявляют строгих требований. Сначала ставят глубокую, затем – мелкую тарелки, хлебную тарелочку. Слева от глубокой тарелки кладут большую вилку, справа – большие нож и ложку.

Это неформальное мероприятие не имеет строго определенной процедуры. В нем главное не кулинарные изыски, а удовольствие от картины стола и непринужденного общения гостей. В этом случае не нужны изысканная посуда и особенная сервировка. Под рукой должны находиться самые необходимые предметы.

Далее рассмотрим более сложные способы сервировки стола для различных случаев.

Сервировка стола для званого обеда. По краю стола, на равном расстоянии ставят мелкие столовые тарелки, на каждую кладут красиво сложенную салфетку. С правой стороны от них кладут большой нож, затем рыбный, между ними – ложку. С левой стороны от тарелок кладут вилки: сначала столовую, затем закусочную.

Десертные приборы помещают над тарелками: ближе к тарелке – вилку (черенком влево), нож (черенком вправо) и ложку (также черенком вправо).

Справа над тарелкой ставят тарелочку для хлеба, на нее кладут нож для масла. Около хлебной тарелочки ставят фужер для воды. Справа от него – бокал для красного крепленого вина, за ним – бокал для белого вина. Затем ставят фужер для шампанского и рюмки для крепких напитков.

На противоположных концах стола размещают хлебницы. По всей площади расставляют блюда, салатники, вазочки с закусками, соусники. Каждое блюдо должно быть снабжено прибором для раскладывания: ложкой, вилкой, лопаткой, щипцами и т. д.

Бутылки с напитками ставят в разных местах стола, ближе к середине. Шампанское, как правило, приносят к столу в специальных ведерках со льдом.

Сервировка банкетного обеденного стола (рис. 46). Банкетный обеденный стол сервируют так же, как и для званого обеда: по краю стола, на равном друг от друга расстоянии размещают мелкие столовые тарелки, на каждую из них кладут красиво сложенную или скрепленную кольцом салфетку.

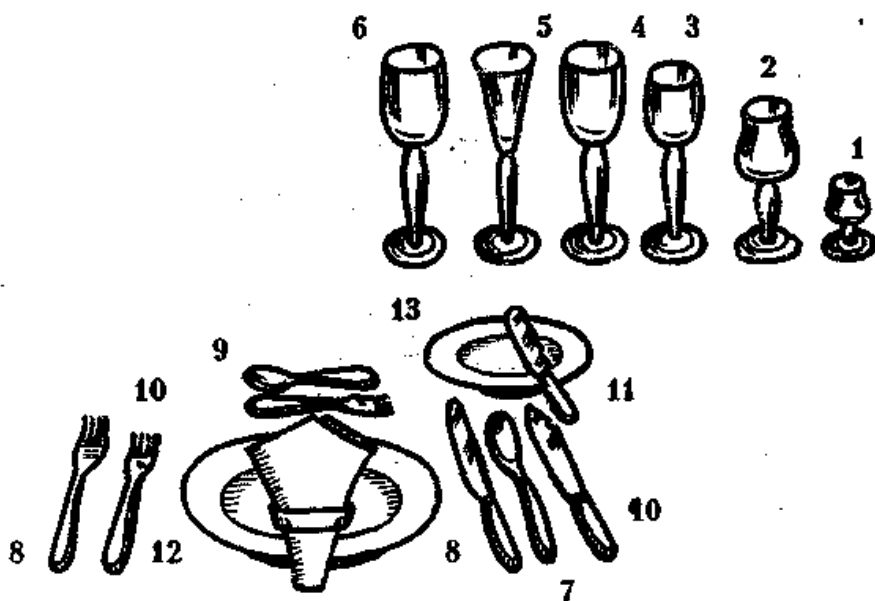


Рисунок 46 – Сервировка банкетного обеденного стола:

1 – рюмка для настойки или водки; 2 – рюмка для крепкого вина;
3 – бокалы для воды; 4 – бокалы для белого вина; 5 – фужер для шампанского; 6 – фужер для красного вина; 7 – ложка для суповой чашки; 8 – приборы большие; 9 – приборы для десерта; 10 – приборы для рыбы; 11 – нож для масла; 12 – большая мелкая тарелка; 13 – тарелка для хлеба

С правой стороны тарелок кладут столовый нож, затем закусочный, между ними помещают ложку. С левой стороны кладут вилки: сначала столовую, затем закусочную.

Десертные приборы кладут над тарелками: ближе к тарелке – вилку (черенком влево), затем ложку (черенком вправо).

В центре стола помещают вазу с фруктами, расставляют графины и бутылки с напитками.

Перед мелкой тарелкой размещают две рюмки: одну – для водки или настойки, вторую – для крепкого вина.

Затем ставят бокалы для белого вина и красного столового вина, фужер для шампанского и бокал для воды. Такой вид сервировки называется «на 6 хрусталей».

Сервировка стола для ужина фондю. Фондю – непринужденная форма ужина, где меню составлено из продуктов, которые едят специальной вилкой, обмакивая кусочки в густой соус.

Рецептов для фондю существует огромное множество. Можно предложить гостям фондю с растительным маслом, бульоном, сыром или сладким.

Например, готовя сладкое фондю, кусочки фруктов обмакивают в горячий шоколад. Это любимое лакомство детей.

При сервировке на стол ставят специальные тарелки для фондю, слева кладут большую вилку, справа (ближе к тарелке) – нож для мяса и специальную двузубую вилку с длинным черенком (рис. 47).



Рисунок 47 – Сервировка стола для ужина фондю:

1 – бокал для вина или пива; 2 – вилка для фондю; 3 – нож для мяса;
4 – большая вилка; 5 – тарелка для фондю; 6 – фритюрница; 7 – керамические мисочки для салатов

Над ножом и вилкой ставят бокал для пива или вина. Вино подают обычно к фондю с сыром и сладкому, а пиво – к мясному.

Сервировка стола для праздничного ужина. На столе, напротив каждого посадочного места, ставят мелкую тарелку, соблюдая определенную дистанцию. Затем на нее ставят закусочную тарелку,

на которой размещают красиво сложенную или скрепленную кольцом салфетку (рис. 48).

С левой стороны мелкой тарелки ставят хлебную тарелочку. Между ними кладут три вилки, начиная от тарелки: столовую, рыбную и закусочную. С правой стороны, в той же очередности, кладут столовый, рыбный и закусочный ножи.

Этот вид сервировки считается достаточно изысканным. Аккуратность в расстановке принадлежностей играет немаловажную роль в общем впечатлении от стола.

Перед мелкой тарелкой раскладывают десертные приборы.



Рисунок 48 – Сервировка двух мест для праздничного ужина

За десертными приборами расставляют бокалы: в нижнем ряду (справа налево) ставят рюмку для водки или настойки, рюмку для мадеры и фужер. В верхнем ряду размещают бокал для белого вина и фужер для шампанского.

В центре стола помещают вазу с фруктами и шампанское в ведерках со льдом.

Первый способ сервировки чайного или кофейного стола. Напротив каждого посадочного места кладут салфетку, на которую ставят десертную тарелку. Слева и справа от нее раскладывают приборы для десерта. Немного выше и правее тарелки ставят чашку с блюдцем, на которое (справа от чашки) кладут ложечку (рис. 49).



Рисунок 49 – Первый вариант сервировки чайного или кофейного стола

В центре стола ставят сахарницу со специальной ложкой или щипцами (в случае, если сахар – пилёный), молочник, графины с соком и минеральной водой. Чайник или кофейник, блюдо с пирожными, тортами и выпечкой размещают на сервировочном столике, который хозяйка ставит рядом со своим местом.

Надо помнить: хотя чайный ритуал и прост, он, тем не менее, требует неукоснительного его соблюдения.

Обычно хозяйка сама наливает гостям чай или кофе. Пустую чашку, чтобы налить кипятка, она принимает справа, угощение предлагает слева. Ручку заварочного чайника хозяйке следует повернуть к себе так, чтобы можно было легко взяться за нее. На достаточно вместительный поднос можно поставить тарелку с вафлями или пирожными.

Второй способ сервировки чайного или кофейного стола. Напротив каждого посадочного места ставят десертную тарелку, на нее кладут сложенную или скрепленную специальным кольцом салфетку. Справа и слева от тарелки раскладывают десертные приборы (рис. 50).



Рисунок 50 – Второй вариант сервировки чайного или кофейного стола

Чайник или самовар располагают на сервировочном столике, который вплотную придвигают к тому месту стола, где сидит хозяйка, разливающая чай. У этого же края располагают и чайную посуду.

В центре стола ставят вазы, сухарницы и блюда с угощением, тарелочки с тонко нарезанным лимоном, графины с прохладительными напитками, молочник и сахарницу. К пирожным, тортам и выпечке обязательно кладут специальные приборы: щипцы, лопатки или вилки. Иногда к чайному столу подают 2-3 бутылки десертного вина.

Тарелка необходима всегда, если угощают гостей 2-3 видами пирожных или тортом, чайного блюда для этого будет недостаточно. Надо держать наготове чистые чашки и блюда.

Сервировка летнего чайного стола. В жаркий летний день можно подать чай с мороженым, сервируя стол одним из вышеописанных способов.

Летний чай можно оформить экзотическим способом – на банановом листе или плетеных пальмовых листьях с бумажными салфетками, скрепленными бамбуковыми кольцами (рис. 51).



Рисунок 51 – Пример сервировки летнего чайного стола

Украсить стол можно небольшими декоративными деталями или разнообразными мелкими сладостями, подобранными в тон общей сервировке стола. Так, на столе довольно оригинально будут выглядеть небольшие пластиковые или резиновые лягушки, бабочки, стрекозы.

Дополняют убранство стола орешки в белой или зеленой глазури. Эти сладости можно подать в маленьких вазочках, плетеных корзиночках или маленьких бамбуковых мисочках. При чаепитии на свежем воздухе из столовых приборов используется только ложка, поскольку в вилке нет надобности. На стол ставятся лишь такие блюда, которые можно взять руками. Пища, которую подают с чаем, должна быть простой, выбрана со вкусом и не слишком тяжелая. Она не должна затенять аромат чая.

Сервировка стола для черного кофе. Ничто не способно столь же эффектно завершить званый ужин, как подача кофе. Этот восточный напиток также является прелюдией к долгому вечеру и весьма способствует приятной беседе.

Стол сервируют примерно так же, как для чая: ставят небольшие фарфоровые кофейные чашечки с блюдцами и ложечками, приносят корзиночки с печеньем, вафлями или конфетами (рис. 52).



Рисунок 52 – План сервировки двух мест для кофейного стола

Вполне уместна будет на таком столе бутылка ликера или коньяка, ложечку которого многие любят добавлять в кофе.

Также к кофе можно подать лимон, порезанный кружочками. Сливки и сахар на маленьком подносе можно поставить на стол: гости сами смогут передать их друг другу. Если кто-то пьет кофе с добавлением сливок, то сначала в чашку вливают их, а потом уже кофе. Напиток подают на стол в кофейниках либо в подогретых кофейных чашечках.

Надо помнить: слишком сложная сервировка может погубить все очарование вечера с кофе.

Сервировка закусочного стола (рис. 53). Стол ставится в центре комнаты так, чтобы все четыре стороны были доступны для обслуживания. При большом количестве гостей настольные украшения играют подчиненную роль по отношению к блюдам. Они в этом случае располагаются по центру.

В центре стола и на углах ставят графины с водой, бутылки с винами, коньяком и другими алкогольными напитками.

Вдоль всего стола (около графинов и бутылок) группируют бокалы и рюмки так, чтобы каждая группа стояла у соответствующего напитка. Небольшими группами кладут приборы, рядом с ними – сложенные красивыми стопками салфетки.

К каждому блюду предусматривают специальный прибор для раскладки, которым можно будет без труда взять кушанье с общей

тарелки. Как правило, отдельно, на сервировочном столике, расположенном рядом с большим, ставят стопки закусочных тарелок и дополнительные приборы и бокалы.

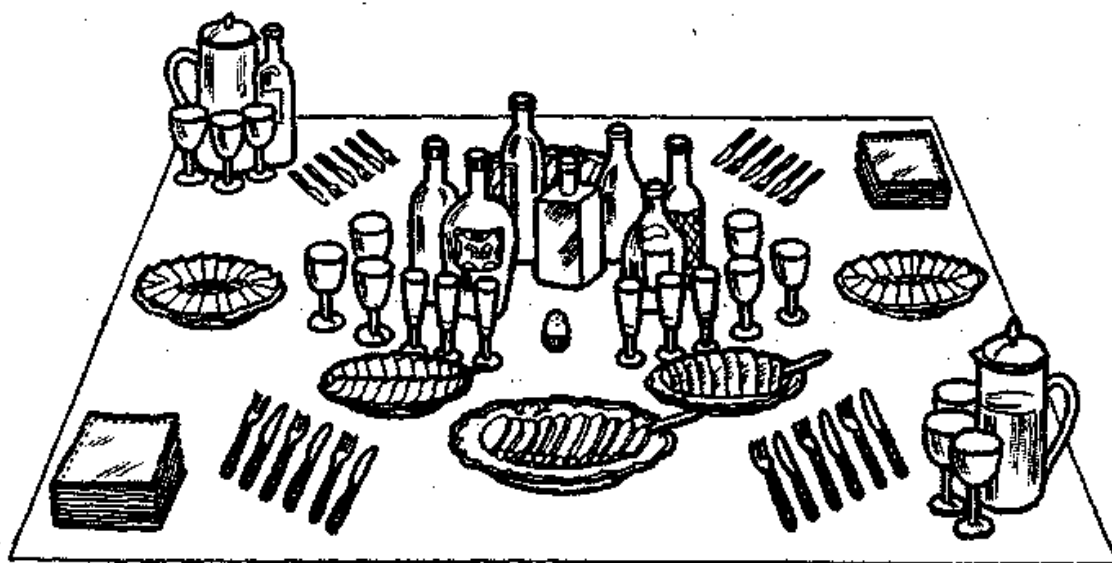


Рисунок 53 – Вариант сервировки закусочного стола на 12 персон

Не надо устраивать больших приемов, с которыми вам трудно справиться. Собираясь пригласить гостей, проверьте список еще раз. Возможно, вам удастся сократить число гостей.

Обычно за закусочным столом едят стоя, поэтому стулья к нему не ставят. Гости, как правило, обслуживают себя сами, подходя к столу с закусочной тарелкой и выбирая себе угощение по вкусу. Так же самостоятельно они обращаются и с напитками, выбирая понравившийся и наливая его в стоящий рядом с бутылкой бокал.

Сервировка банкетного закусочного стола (рис. 54). Когда гостей много, стол располагают в центре комнаты. Ассортимент блюд на него ставят в двойном количестве. Например, одно и то же горячее блюдо может стоять на противоположных сторонах стола, а на двух других размещаться блюдо с одним и тем же салатом.

На большом столе расстилается скатерть белая или пастельных тонов. Бумажные салфетки в этом случае укладывают стопками около тарелок.

При большом количестве гостей следят за тем, чтобы стол не был загроможден. Иногда требуется вспомогательный столик: на него можно поставить кувшины и графины с водой, соком и другими прохладительными напитками.

В центре стола обычно помещают горку с фруктами, вдоль краев стола симметрично расставляют бутылки с вином, коньяком и другими алкогольными напитками.

Около бутылок непрерывным рядом ставят рюмки и бокалы, параллельно которым «лентой» выкладывают вилки.

На концах стола размещают бутылки с минеральной водой и фужеры к этому напитку.

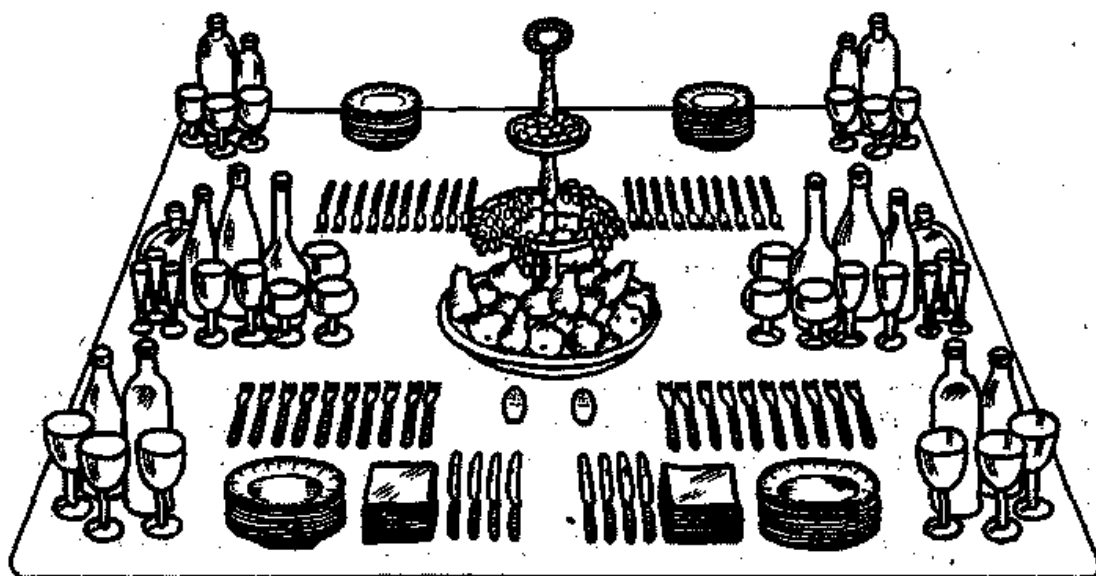


Рисунок 54 – Вариант сервировки банкетного закусочного стола на 20 персон

Закусочные тарелки ставят стопками, рядом с ними кладут, также небольшими стопками, салфетки и ножи.

Солонки и перечницы располагают либо в центре стола, либо на равном расстоянии между стопками тарелок.

При сервировке банкетного закусочного стола тарелки размещают на основном большом столе, а не на сервировочном маленьком столике – это серьезное мероприятие, а не вечеринка. Как и при оформлении обычного закусочного стола, стулья отсутствуют.

При большом количестве гостей надо использовать только те столовые предметы, которые необходимы с функциональной точки зрения. На столе они будут выглядеть изящнее, если их сгруппировать в блоки.

Гости также обслуживают себя самостоятельно, выбирая и раскладывая понравившиеся блюда, а также разливая напитки.

Сервировка новогоднего стола. К украшению новогоднего стола стоит подойти серьезно и обстоятельно: его оформление должно быть исключительным, поскольку Новый год – событие хоть и регулярное, но происходит только раз в год.

Обычно стол сервируют как для праздничного ужина и дополняют его разнообразными, соответствующими духу мероприятия декоративными деталями и украшениями (рис. 55).

Помимо обязательных элементов сервировки, на новогоднем столе обязательно должны присутствовать свечи и букеты новогодней тематики (например, свечи можно обвить блестящим «дождиком», а цветы дополнить еловой веточкой с красной лентой).

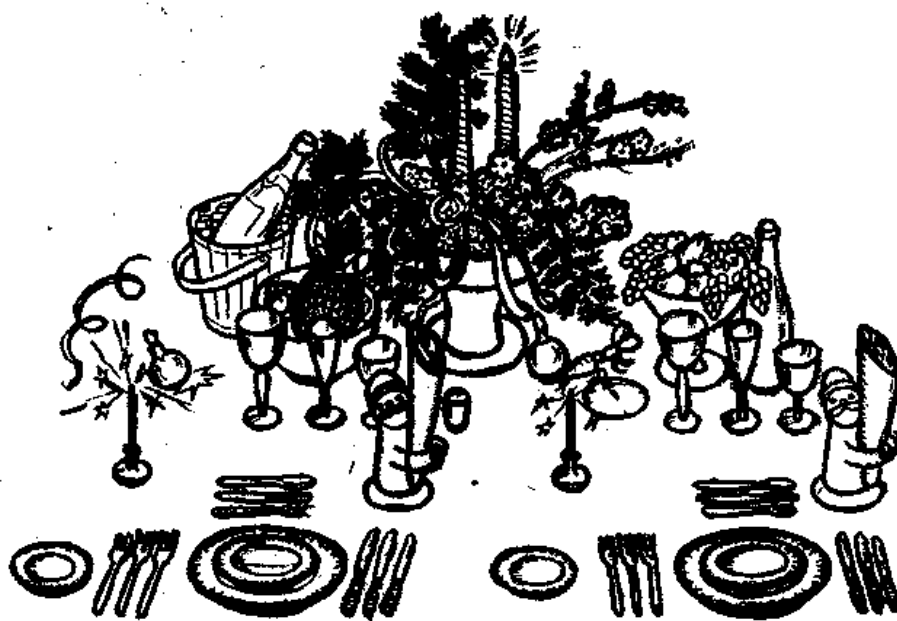


Рисунок 55 – План сервировки новогоднего стола

Нарядно выглядят серебряные или фарфоровые подсвечники, обвитые гирляндами из пушистых еловых ветвей, украшенных красными, золотыми, серебряными новогодними шарами.

На Новый год принято зажигать красные, золотые или серебряные свечи, но моднее и наряднее смотрятся прозрачные гелиевые свечки, особенно разноцветные.

Можно также разложить небольшие веточки ели, перевитые красными и золотыми ленточками – в тон общему оформлению новогоднего стола. Прекрасным дополнением могут быть мерцающие

свечи или бенгальские огни (в последнем случае надо позаботиться о мерах противопожарной безопасности).

Можно купить на рынке ветки лавра, обрызгать листья лаком для волос с блестками и равномерно разложить на столе (желательно на белой или красной скатерти) – эффект потрясающий!

Оживляют праздничный стол маленькие фигурки Деда Мороза и Снегурочки (можно шоколадные), а также небольшие свертки с подарками-сюрпризами. Каждый такой подарок можно сопроводить запиской: «Открывать только после 24.00!» или любой другой (фантазировать можно бесконечно).

Особого внимания заслуживает столовое белье. И если скатерть лучше всего использовать белую, то салфетки – это еще один повод проявить фантазию. Как оформить салфетки? Для этого существует множество способов, о некоторых из них рассказано ранее. Проще всего скрепить их специальными кольцами: из фаянса, серебра, фарфора, мрамора, из искусственных жемчужин, живых цветов, шелковых лент, серебряной и позолоченной проволоки и пр.

Вместо колец для салфеток можно нарезать кольцами поллитровую пластиковую бутылку из-под лимонада и покрасить их блестками для тела: просто, а как эффектно. Можно сложить салфетки в виде каких-либо фигур и дополнить их новогодними деталями: красными и зелеными ленточками, шоколадными конфетами в серебряной или золотой фольге, миниатюрными блестящими елочными игрушками, а также веточками ели и пр.

Если использовать светлую посуду, то скатерть может быть зеленого или бордового цвета.

Хорошо смотрится сочетание серебристого дождика, светлой посуды и свечей на фоне синей скатерти. При этом можно добавить к оформлению стола веточки дерева, выкрашенные серебристой краской. Их можно обвить дождиком, разложить на них белый тюль или просто развесить мелкие блестящие, желательно светлые игрушки.

Помимо всего вышеуказанного, можно использовать дополнительные элементы сервировки стола. Законченность праздничному столу придадут разноцветные конфетти, воздушные шары, маски, серпантин, хлопушки.

Давая простор своей фантазии, все-таки следует помнить о том, что главное при сервировке новогоднего стола – сохранить единый стиль оформления, перекликающийся с общим интерьером.

Новогодний праздник всегда дает много возможностей для воплощения самых необычных фантазий при сервировке стола. В этот праздник все допустимо, все позволительно. Пусть сервировка будет веселой и даже абсурдной, лишь бы не было места скуке. Для новогоднего стола важен баланс этикета с импровизацией. Сократите число тарелок, бокалов, приборов и дайте волю фантазии в оформлении и освещении стола, в оснащении его небольшими индивидуальными презентами каждому приглашенному. Предметов не должно быть слишком много, но подбирать их надо осмысленно, по цвету, стилю, размерам и форме. Хорошо, если при сервировке используют семейные вещи, ведь Новый год – это тот праздник, в который вас должны окружать любимые старые предметы: посуда, талисманы.

Очень изысканно выглядят свечи и бокалы в тон друг друга. Того же цвета можно сделать поздравительные именные карточки и салфетки под приборами. Заданный колорит можно поддержать букетом в центре стола.

Контрольные вопросы

1. Какое количество предметов включает предварительная сервировка?
2. Назовите правила сервировки стола.
3. На каком расстоянии от края стола должны быть расположены ручки вилок и ножей?
4. Как раскладывают приборы в присутствии гостей?
5. Назовите основные правила техники сервировки.
6. Какие скатерти используют для накрытия чайных или кофейных столов?
7. Как раскладывают чайные ложки при предварительной сервировке стола?

8. ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ БЛЮД И НАПИТКОВ

8.1. Подача холодных блюд и закусок

Обычно обед начинается с закуски. Ассортимент закусок чрезвычайно разнообразен. Закуски можно подразделить на холодные и горячие.

К каждому из предлагаемых блюд должен быть приложен прибор для раскладывания.

Расставляют холодные блюда и закуски примерно за полчаса до прихода гостей. Тарелки и подносы с блюдами одного вида должны быть равномерно распределены на столе.

Существует очередность при подаче холодных блюд и закусок: рыбные; мясные; из птицы и дичи; овощные и грибные.

Холодным блюдам и закускам в питании отводится значительное место – они повышают аппетит, поэтому должны быть хорошо и со вкусом оформлены, уложены в соответствующую посуду, украшены веточками зелени, а также красиво нарезаны. Учитывается и температура подачи – 10-14°C. С кусочками пищевого льда подают масло сливочное, овощи натуральные. Большинство холодных закусок, как правило, подают в фарфоровой посуде.

Если предусмотрена подача холодных закусок для каждого потребителя, то стол обычно сервируют закусочной и пирожковой тарелками, закусочным прибором и фужером. На закусочную тарелку кладут сложенную полотняную салфетку. При подаче холодной рыбной закуски полагаются закусочный нож и вилка, а не рыбный прибор, который используют только при подаче горячих рыбных блюд.

Если заказано несколько холодных закусок, то вначале подают рыбную (икра, рыба малосольная, отварная, заливная, рыба под маринадом и др.), затем мясную, закуску из птицы и дичи, овощную и т. д. Когда в заказ включены овощи натуральные, то их подают после икры с маслом. Необходимо не забывать о смене закусочных тарелок после подачи рыбной и мясной закусок.

Перед подачей закусок подают на стол хлеб на пирожковой тарелке: подойдя к потребителю с левой стороны, правой рукой берут со стола пустую пирожковую тарелку, а левой ставят тарелку с хлебом (можно левой рукой снять тарелку со стола и левой поставить тарелку с хлебом, заменив тарелки в руках).

Возможен и такой вариант. Принесенные с раздачи холодные закуски ставят на подсобный стол и, не снимая их с подноса, кладут в каждое блюдо прибор для переключивания. Затем расставляют на столе с разрешения потребителей все блюда с закусками. При этом нужно руководствоваться правилом: если блюдо подается с закуской, которая отпускается с гарниром, как, например, осетрина холодная с гарниром, то следует положить вилку и ложку. На блюдо без гарнира кладут одну только вилку (сельдь натуральная, семга, балык) или вилку и ложку (севрюга горячего копчения).

Десертную ложку можно класть в такие блюда, как салаты, грибы маринованные (на одну порцию). Если подается несколько порций на вазе, то в качестве прибора для переключивания кладут столовую вилку и ложку. Не принято подавать закуски через стол или непосредственно в руки потребителю, ставить их на стол левой рукой, подойдя к потребителю с правой стороны.

Правила расстановки закусок:

- ✓ закуски в высокой посуде (вазах) ставят ближе к центру стола;
- ✓ закуски в низкой посуде (в лотках, икорницах) располагают ближе к потребителю;
- ✓ если за столом сидят женщина и мужчина, то большинство блюд ставят ближе к мужчине, предоставляя ему возможность оказывать услуги даме.

Общие правила подачи холодных закусок:

- ✓ салатники, икорницы, соусники необходимо ставить на тарелки соответствующего размера, соусник – на стол ручкой в левую сторону; если его подают на тарелке, то и ложку для соуса кладут на нее, а не в соус;
- ✓ следует избегать расстановки одних блюд и закусок, подавая их через другие, уже поставленные на стол;
- ✓ если за столом сидят 2-4 человека одной компанией, то закуски, которые принято есть раньше, рекомендуется ставить ближе к заказчику, чтобы он мог предложить их своим гостям;
- ✓ закуски, подаваемые в высокой посуде, и хлеб принято ставить ближе к центру стола, а по сторонам от них – закуски в блюдах, лотках, икорницах;
- ✓ если заказано большое количество разнообразных закусок и для их расстановки на столе не хватает места, то можно начать раскладывание тех закусок, с которых принято начинать еду; иногда по

согласованию с заказчиком можно часть закусок оставить на переносном столе, а затем по мере необходимости ставить их на стол или подавать в обнос.

После того как поставлены закуски, берут бутылки со спиртными напитками и просят разрешения наполнить рюмки или фужеры.

При подготовке к подаче очередного блюда надо убрать все использованные, пустые и ненужные блюда, салатники, вазы, тарелки, бутылки, рюмки; смести со скатерти крошки.

Если на столе остались холодные закуски, то с разрешения заказчика их убирают. Исключение составляют масло, овощи и салаты из них, соленья и маринады. Их надо убирать лишь перед подачей десерта, потому что эти закуски хорошо сочетаются с большинством горячих блюд, которые будут поданы в дальнейшем.

Овощи натуральные подают в самом начале обслуживания как возбуждающие аппетит продукты. Для подачи используют салатники или салатные вазы, в которые кладут наколотый пищевой лед, а сверху льда помещают огурцы, помидоры, красный редис, зеленый лук, нарезанный шпажками. Этот набор овощей может быть дополнен веточками укропа, петрушки, эстрагона, кинзы. Салатник с овощами и зеленью ставят на тарелку непосредственно перед потребителями или подают в обнос без приборов для раскладывания, так как овощи принято брать руками. Если же овощи нарезаны, необходима вилка для их перекалывания на закусочную тарелку. Едят овощи с помощью закусочных приборов. Овощи обычно не убирают со стола до подачи вторых горячих блюд.

При наличии в заказе рыбного и мясного блюда, салата необходимо так их расставить, чтобы салат стоял в центре стола, рыба – с правой стороны, а мясное блюдо – с левой.

Если в заказ входит большое количество закусок, то два-три вида их ставят на обеденный стол, а остальные раскладывают на закусочные тарелки и подают в определенном порядке по мере необходимости.

При включении в заказ зернистой или паюсной икры, шпрот, сардин, балыка, семги, сливочного масла, помимо хлеба или вместо хлеба, могут быть поданы тосты – ломтики белого хлеба, слегка обжаренные на специальной решетке или аппарате (тостере). Следует иметь в виду, что тосты аппетитны только в свежем виде. Поэтому их

подают немедленно после приготовления в количестве двух-трех ломтиков, уложенных на пирожковую тарелку или салатник.

Икру зернистую (из белуги, осетра, севрюги) подают в икорнице, в металлическую часть которой положен мелко наколотый лед. При отсутствии металлических икорниц зернистую икру можно подать в хрустальной вазочке (креманке). В этом случае ее ставят на пирожковую тарелку.

К зернистой икре рекомендуется отдельно подать зеленый лук, сливочное масло, расстегай, тост, а также горячие блины.

После подачи рыбной гастрономии рекомендуется подавать нарезанный лимон (или догарнировывать им само блюдо), который «перебивает» привкус рыбы перед употреблением очередного блюда.

Для подачи паюсной икры (из осетровых рыб) используют фарфоровые блюда или лоточки. На них икру укладывают в виде брусочка, а с боков – дольки лимона. Иногда к паюсной икре в отдельной посуде может быть подано сливочное масло.

Икру кетовую подают в икорницах с пищевым льдом, в охлажденном виде. К ней можно подать масло сливочное, расстегаи с рыбой или визигой (по русскому обычаю), лимон, горячие калачи или тосты из белого хлеба.

Шпроты в масле подают на лоточках. Украшают ломтиком лимона и веточкой петрушки.

Сардины подают на лоточках. Украшают дольками лимона, мелко нарубленной зеленью петрушки. При отсутствии зелени петрушки ее можно заменить листиками зеленого салата.

Кильки очищают от внутренностей, отрезают головки, укладывают на лоток. Рекомендуется подать свежие огурцы, крутое яйцо, нарезанное кружочками. Кружочки яиц можно украсить (из конверта) майонезом (в виде сетки).

Сельдь натуральную перед подачей укладывают на фарфоровом лоточке в виде целой рыбы. Отдельно на розетке или пирожковой тарелке подают сливочное масло, а в круглом баранчике или на мельхиоровой сковороде – горячий отварной картофель.

Лососина малосольная, семга, кета семужного посола подаются в фарфоровых лоточках или на блюдах из расчета два куса на порцию. Порция рыбы дополняется кусочком лимона и веточкой петрушки.

Рыба под маринадом. Обжаренные куски осетрины, судака, трески или окуня заливают маринадом, посыпав сверху нарезанной зеленью петрушки. Подают в салатниках, на лотках или фарфоровых блюдах.

Рыба отварная подается с гарниром. Осетрина и севрюга нарезаются кусочками и, охлажденные, укладываются на лоточки или блюдо. На гарнир можно подать свежие красные помидоры и свежие или соленые огурцы (в зимнее время добавить желе кусочками). Украшают блюдо листиками зеленого салата. Отдельно подают соус «хрен с уксусом» или майонез.

Рыба заливная. Кусочки вареной, а затем охлажденной рыбы – судака, осетрины, севрюги, стерляди, окуня или трески – кладут на блюдо, украшают ломтиками лимона, зеленью петрушки и заливают желе. Подают на овальных фарфоровых блюдах или лотках. Отдельно подают соус «хрен с уксусом».

Консервированные деликатесные закуски перед подачей выкладывают из банок и помещают на лотки, оставшееся количество перекладывают в фарфоровую или стеклянную посуду и хранят в холодильнике.

Крабы можно подать отжатыми, уложенными в салатник или в вазе. Украшают букетиками из вареных овощей, дольками свежего огурца или яблока. Отдельно в соуснике подают майонез.

Устрицы подают вместе с другими закусками или по особому заказу в конце обеда или ужина. Они должны быть уложены на металлическое круглое блюдо, покрытое полотняной салфеткой, с мелко наколотым пищевым льдом; в центре блюда кладут лимон, разрезанный на четыре части, а по борту – веточки зелени. Лимон можно подавать и отдельно, предварительно разрезанный на дольки.

Ассорти мясное. В его состав входит не менее трех видов мясных продуктов, нарезанных кусочками: телятина, ветчина, ростбиф или вареный язык. Подают на фарфоровых овальных или круглых блюдах. На гарнир – корнишоны, маринованные фрукты, строганный хрен, свежие помидоры. Иногда кладут кусочки мясного желе. Отдельно подают майонез с мелко нарезанными пикулями и каперсами.

Ростбиф – это обжаренная вырезка красноватого цвета. На порцию подают два-три кусочка на эллипсообразном лоточке, гарнируют корнишонами и красными помидорами. Отдельно подают майонез.

Ассорти из птицы. В состав этой закуски входят по два кусочка курицы (белое и темное мясо), индейки, утки, гуся. Гарнируется маринованными фруктами, краснокочанной капустой, корнишонами, листиками салата или зеленью петрушки и подается на эллипсообразном блюде. Можно подать майонез с рублеными корнишонами.

Ассорти из дичи состоит из кусочков тетерева, куропатки, рябчика. Подается на эллипсообразном блюде. На гарнир – маринованные фрукты. Украшают зеленью петрушки.

Домашняя птица и дичь жареная подаются разрубленными на кусочки. Домашнюю птицу сначала разрубают на две части, а затем каждую – на несколько кусков в зависимости от величины гуся, индейки, курицы; рябчиков и куропаток разрезают на две части. Кусочки птицы или дичи укладывают на блюда и украшают веточками петрушки или листьями салата. На гарнир подают маринованные сливы, виноград, вишню, бруснику, моченые яблоки, белокочанную или краснокочанную капусту, которые можно подать в салатнике отдельно.

К птице отдельно подают майонез, а к дичи – соус фруктово-ягодный.

Заливное из мяса готовят из телятины, ветчины, языка в порционных формочках, приносят в овальных блюдах, едят на закусочных тарелках.

Паштет из дичи – это слоеный пирог с фаршем из дичи. Промежутки между фаршем и тестом заливают желе. Подают на эллипсообразном блюде или лоточке. Перед подачей нарезают ломтиками.

Для подачи всех салатов (рыбных, мясных, овощных) используют одно- и многопорционные фарфоровые салатники, а также салатные вазы. Салатники ставят на мелкую столовую или десертную тарелку. На тарелку кладут столовую или десертную ложку и вилку (в зависимости от размера салатника). Чаще всего заправляют салаты в процессе их приготовления и только в отдельных случаях соус или заправка (сметана к салату из помидоров) могут быть поданы отдельно в соуснике. Если салат служит дополнением к заказанному блюду (зеленый салат-латук), его ставят слева от тарелки с этим блюдом.

Когда предусматривается перекладывание салата потребителем на закусочные тарелки самостоятельно, салатник устанавливают на подставочную тарелку, застеленную салфеткой, кладут десертную или столовую ложку. Последняя предназначена для перекладывания

салата из многопорционного салатника. В этом случае стол сервируют закусочными тарелками и закусочными приборами.

Салат-коктейль (густые коктейли, приготовленные из овощей, грибов, рыбы, мяса, морепродуктов) подают в фужерах или низких бокалах, которые ставят на подставочную (пирожковую) тарелку, застеленную бумажной салфеткой; рядом кладут десертную ложку.

При подаче салата как дополнения к основному блюду используют закусочную тарелку. Ее устанавливают слева от мелкой столовой тарелки, сдвинув чуть выше пирожковой тарелки. Подают в этом случае только закусочную вилку.

Грибы маринованные или соленые, икру баклажанную, кабачковую, овощную, грибную, свекольную, морковную подают в салатниках, для раскладывания используют десертную ложку.

Закусочные бутерброды подают на подносах, низких или высоких (с ножкой) блюдах, где их размещают в один слой, с учетом расцветки, в ряд или группами. Для раскладывания бутербродов используют лопатку, вилку или широкий нож. Если бутерброды проколоты вилочкой, их можно брать за нее. Если вилочки нет, это можно сделать руками – с помощью бумажной салфетки. Маленькие бутерброды (канапе) едят прямо с вилочки, а те, что побольше – ножом и вилкой.

Тарталетки, канапе и корзиночки с различными начинками подают на подносе или круглом фарфоровом блюде, покрытом салфеткой. Их едят, не пользуясь приборами.

Сливочное масло обычно подают на закусочной, пирожковой тарелке или в розетке, с кусочками колотого пищевого льда. Для раскладывания используют специальный нож, предусмотренный в приборе для каждого гостя.

8.2. подача горячих закусок

Горячие закуски подают за холодными блюдами. Их можно приготовить из рыбы, мяса, птицы и дичи, овощей, грибов и других продуктов.

Технология приготовления многих горячих закусок во многом аналогична технологии приготовления вторых блюд. Приготавливают горячие закуски в вареном, жареном, тушеном и запеченном виде. Горячие закуски отличаются от вторых горячих блюд нарезкой продуктов (мелкими ломтиками, брусочками или кубиками, т.е. так, что-

бы не нужно было пользоваться ножом) и более острым вкусом, оригинальным оформлением и подачей. В некоторых случаях при сервировке нож все-таки предусматривают, например, когда подают яичницу в порционной сковородке. Горячие закуски подают в небольшом количестве и только с теми гарнирами, которые входят в состав блюда или соуса (например, шампиньоны, белые грибы и т.п.). Многие закуски подают без гарнира. Для других горячих закусок, как жульен из дичи (подают по две кокотницы на порцию), нож подают вместе с блюдом – его кладут на закусочную тарелку.

Одни горячие закуски подают в посуде, в которой они готовились (порционные сковороды, кокотницы, кокильницы и др.), другие перекладываются в закусочные тарелки. Чаще всего горячие закуски подают на банкетах, праздничных обедах и ужинах. В других случаях их готовят только по заказу потребителей.

Подают закуски в следующем порядке: сначала – из рыбы и рыбных продуктов, затем – из мяса; далее – из субпродуктов, птицы и дичи, овощей, грибов, яичные, мучные закуски.

Рыба, устрицы, мидии, запеченные в раковинах (кокиль) – это припущенные брусочки из филе рыбы (лучше всего судака или рыб осетровых пород) или подготовленные устрицы и мидии, соединенные с брусочками грибов (белые, шампиньоны) и запеченные под молочным (мидии – под белым) соусом средней густоты в кокильнице. Перед запеканием продукты посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом.

При подаче закуски не перекладывают, кокильницу устанавливают на пирожковую или закусочную тарелку, предварительно покрытую белой бумажной салфеткой, чтобы дать возможность посетителю придерживать посуду левой рукой.

Грибы, креветки, крабы, запеченные в кокотницах, жульен из птицы. Грибы жарят и смешивают со сметанным и сметанным с луком соусом. Ломтики отварной мякоти креветок соединяют с пассерованным луком и сметанным соусом. Кусочки консервированных крабов соединяют с вареными шампиньонами, сливочным маслом и молочным соусом. Каждый вид закуски укладывают в кокотницы и запекают.

При подаче кокотницу устанавливают на подставную (на пирожковую или закусочную) тарелку, покрывают бумажной салфеткой, ручкой влево, кокотную вилку (чайную ложку) укладывают руч-

кой вправо. На ручку кокотницы надевают папилютку. При подаче закуску не перекалывают. Можно подать закуску в двух кокотницах (в зависимости от выхода блюда).

Тефтели, фрикадельки в соусе – шарики из котлетной массы, панированные в муке, обжаренные основным способом и прогретые в соусе (красный основной, томатный, сметанный с томатом). Подают на банкетах на многопорционном блюде, при обычном обслуживании – в баранчике, на порционной сковороде. Раскладывают столовыми приборами (ложка, вилка). Стол сервируют закусочными тарелками, закусочными вилками и десертными ложками.

Картофельные крокеты представляют собой небольшие шарики или грушки из картофельного пюре с добавлением муки, панированные в муке, сухарной крошке и жаренные во фритюре. Подают на банкетном блюде, раскладывают столовой ложкой. Стол сервируют закусочной тарелкой и закусочной вилкой. Соус грибной, пикантный или томатный подают отдельно в соуснике. При традиционном обслуживании можно подать крокеты на порционном блюде.

Горячие бутерброды – это кусочки хлеба, намазанные с обеих сторон маслом, на которые уложены различные продукты: ветчина, тертый сыр, килька, филе отварной курицы, котлетка, творожная масса и др. Горячие бутерброды слегка зарумянивают в духовом шкафу и сразу подают в качестве закуски на банкете-коктейле, к аперитиву, а также при традиционном обслуживании на завтрак, ужин. Можно подать горячие бутерброды в качестве гарнира к бульону, пюреобразному супу. Подают горячие бутерброды на банкетном блюде.

Филе судака или почки телячьи жареные принято подавать на горячей чугунной сковороде, поставленной на таганчик с горячими углями. Затем их перекалывают на подогретые закусочные тарелки.

Для подачи осетрины паровой с крабами, судака в томатном соусе и других рыбных закусок в соусе можно применять небольшие баранчики, которые ставят на тарелку. Подают их вместе с десертной ложкой. Стол сервируют подогретыми закусочными тарелками.

Раковые шейки или крабы в томатном или молочном соусе подают в кокотницах, которые ставят на тарелку или блюдо и украшают зеленью петрушки или листьями салата.

Для подачи вареных раков используют блюдо. На него кладут полотняную салфетку, которую складывают конвертом таким образом, чтобы раки оказались покрытыми частью салфетки и благодаря

этому оставались горячими. Если раки сварены с добавлением различных ароматических корней, то лучше всего подавать их в суповой миске вместе с отваром, в котором их готовили. Стол в этом случае сервируют полупорционной тарелкой, спецприбором для раков и десертной ложкой (для отвара), а также пирожковой тарелкой (для отходов).

Креветки вареные также подают вместе с отваром.

Почки натуральные в красном соусе с вином, в сметанном соусе подают на порционной сковороде, в которой их готовили. Сковороду ставят на тарелку, накрытую бумажной салфеткой, или на таганчик.

Точно так же подают и печенку куриную в соусе мадера, в сметанном и других соусах.

Для подачи помидоров, кабачков или перца фаршированных, запеченных в сметанном или другом соусе, удобны порционные сковороды. Их ставят на тарелки, накрытые бумажными салфетками.

Закусочную тарелку, накрытую бумажной салфеткой, используют и при подаче корзиночек, выпеченных из слоеного или сдобного теста, с разными начинками (раковыми шейками или крабами с добавлением шампиньонов или белых грибов, заправленных раковым соусом; печенью трески с добавлением шампиньонов и томатного соуса; со свежими белыми грибами в сметанном соусе).

Блюдо или тарелку используют при подаче волованов, выпеченных из слоеного теста. Их готовят с различными начинками: с куриным филе с добавлением шампиньонов, с куриными гребешками с добавлением шампиньонов или белых грибов, с филе из дичи.

Шпроты или сардины, запеченные в слойке, подают на блюде, накрытом бумажной салфеткой. Сбоку кладут веточки зелени петрушки, кинзы.

Горячие и слегка подрумяненные блины укладывают непосредственно после их выпечки на порционные сковороды, которые, в свою очередь, ставят на мелкие столовые тарелки. Можно подавать их в круглом баранчике, закрывающемся крышкой. Чтобы лучше сохранить их температуру, баранчик завертывают в полотняную салфетку и устанавливают на мелкую столовую тарелку. Для раскладывания блинов используют закусочную вилку. Стол сервируют закусочными приборами (нож, вилка). Растопленное сливочное масло или сметану подают отдельно в соуснике. Можно подавать зернистую

(красную или черную) или паюсную икру, а также малосольную рыбу (семга, лососина, кета), балык, тешу, сельдь.

8.3. Подача супов

Супы принято называть первым блюдом. Они состоят из жидкой основы и плотной части (гарнира). Жидкой основой супов служат бульоны (мясной, рыбный, грибной), отвары (овощной, крупяной, фруктовый), молоко, хлебный квас.

По способу приготовления супы бывают: заправочные, прозрачные, супы-пюре, а также молочные, сладкие.

В зависимости от температуры, при которой супы отпускают, их делят на горячие и холодные. К горячим относят большинство супов, потому что температура их при отпуске потребителю должна быть 65-75°C. Холодными подают супы на хлебном квасе, иногда на фруктовых и овощных отварах, например, борщ холодный. Температура их отпуска 8-10°C.

Супы подают:

- в мельхиоровых мисках (заправочные супы);
- бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы-пюре);
- глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки (при групповом обслуживании);
- фарфоровых супницах из расчета на 6-10 порций.

Существует несколько способов подачи супов:

1) глубокие столовые тарелки с супом приносят в зал на подносе, накрытом салфеткой, и на серванте ставят их на мелкие столовые тарелки, накрытые бумажными салфетками (этот способ не позволяет сохранить требуемую температуру супа);

2) супы приносят в зал в многопорционной суповой миске на подносе или используют для этих целей тележку; на серванте или подсобном столе с помощью разливательной ложки наливают суп (вначале необходимо переложить густую часть, затем – бульон) из суповой миски в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие столовые; разливательную ложку держат как можно ближе к тарелке и после разлива супа ее кладут в суповую миску;

3) суп приносят в суповой миске на подносе и вышеуказанным способом из суповой миски перекалывают густую часть супа в тарелку, после чего разливательную ложку кладут на специально пред-

назначенную для этой цели пирожковую тарелку, суповую миску берут в обе руки и осторожно выливают жидкую часть в тарелку движением от себя. При подаче супа используют мелкую столовую тарелку как подставную;

4) суповую миску с супом устанавливают на обеденный стол (на мелкую столовую или закусочную тарелку), затем с помощью разливательной ложки потребитель самостоятельно наливает суп в глубокую столовую тарелку; возможен и такой вариант: часть супа переливают в тарелку потребителя на серванте и подают ее, а суповую миску с оставшимся супом ставят на стол;

5) подача супа осуществляется в обнос: многопорционную суповую миску или фарфоровую супницу ставят на ладонь левой руки поверх полотняной салфетки, свернутой в несколько раз, разливательной ложкой кладут в тарелку гарнир супа, затем наливают жидкую часть супа (во всех указанных вариантах, кроме первого, сметану, если она полагается по рецептуре, получают на раздаче отдельно; ватрушки, пампушки, крупеник к супам приносят отдельно на пирожковой тарелке и ставят с левой стороны от тарелки с супом, за пирожковой тарелкой для хлеба);

6) подача супа, приготовленного в керамическом горшочке, и к нему – деревянной ложки; потребитель может есть непосредственно из горшочка или же он перекладывает суп из горшочка в глубокую суповую тарелку, установленную перед ним;

7) подача супов в фарфоровых бульонных чашках. В бульонных чашках подают бульоны, супы-пюре, заправочные супы с мелко нарезанными продуктами. Полный комплект включает блюдце и бульонную чашку с одной или двумя ручками. Подают бульонную чашку вместе с десертной ложкой, которая кладется на блюдце ручкой вправо. Подавать можно правой или левой рукой соответственно с правой или левой стороны. Бульонная чашка с одной ручкой ставится ручкой влево. Пирожковая тарелка с гарниром к супу ставится слева от бульонной чашки (за пирожковой тарелкой для хлеба). При групповом обслуживании устанавливают на серванте суповую миску и с помощью разливательной ложки разливают суп в бульонные чашки и подают их потребителям (поднос с бульонными чашками ставят на левую руку, а подают справа правой рукой).

Прозрачные бульоны наливают в бульонные чашки прямо на раздаче при отпуске. Чашку, поставленную на блюдце, ставят на стол

перед потребителем. Бульонную ложку при подаче можно положить на блюдце перед чашкой ручкой вправо или на стол с правой стороны потребителя. Особенность подачи прозрачных супов состоит в том, что к ним на пирожковой тарелке (слева) подают гарнир. Это могут быть пирожок, гренки, кулебяка. Если на столе стоит тарелка с хлебом, то тарелку с пирожком ставят прямо за ней, т.е. параллельно. Профитроли подают в салатнике на пирожковой тарелке. Под салатник стелют бумажную салфетку. Десертную или чайную ложку для перекалывания кладут на тарелку. Ставят профитроли с левой стороны. При большом количестве порций профитроли следует подавать в вазе.

Для подачи бульона с яйцом используют бульонную чашку. В нее кладут сваренное «в мешочек» яйцо, а на пирожковой тарелке подают гренки с сыром. При подаче прозрачных бульонов с гренками, пирожками удобнее ручку чашки повернуть в правую сторону. Если бульон подают с яйцом или профитролями, то ручку чашки поворачивают влево (левой рукой держат чашку, а правой – ложку). Если при обслуживании банкетов стол предварительно сервирован мелкими столовыми тарелками, то бульонную чашку с блюдцем лучше всего ставить на стоящую перед гостем столовую тарелку. При подаче бульонов с гарнирами (овощами, пельменями, фрикадельками, омлетом, с лапшой) используют суповые миски. С разрешения потребителя эти блюда переливают на подсобном столе в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие столовые.

Непосредственно на раздаче можно наливать в бульонные чашки пюреобразные супы: суп-пюре из кур, дичи, печени, зеленого горошка, цветной капусты. Чашки должны быть поставлены на блюдце ручкой влево: бульонную ложку кладут на блюдце перед чашкой, ручкой вправо. Гренки, нарезанные мелкими кубиками, подают в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку. На ней расстилают бумажную салфетку, чтобы не скользил салатник. Подают гренки отдельно, ставят на столе слева. Десертную или чайную ложку для перекалывания кладут ручкой вправо.

Для подачи заправочных супов используют суповые миски. Суп разливают в подогретые глубокие столовые тарелки на подсобном столе на виду у потребителей. Технология подачи этого блюда следующая: миски с супом приносят с раздачи, ставят их на мелкие столовые тарелки на поднос, где уже положена разливательная ложка.

Если предстоит подача 1-2 мисок, то глубокие тарелки можно поставить на этот же поднос; 5-6 мисок приносят отдельно и накрывают полотняной салфеткой. Поднос с мисками ставят на подсобный стол и разливают суп в глубокие тарелки, поставленные на мелкие. Здесь действует правило: вначале в тарелку надо положить густую часть супа, а затем налить бульон. После разлива супа ложку кладут в суповую миску.

При отпуске супа со сметаной ее можно подать отдельно в соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой. Принято, что ручка соусника должна быть направлена влево, а ручка ложки – вправо. После того, как потребитель положит сметану в суп, ложку можно положить в соусник. Сметану кладут и на раздаче при отпуске. К некоторым супам подают мучные кулинарные изделия: ватрушки (к рассольнику, борщу московскому), крупеники, пампушки (к борщу украинскому). Независимо от характера блюда их подают на пирожковой тарелке и ставят слева.

Щи суточные обычно подают в керамическом горшочке. Затем их переливают в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие. Кстати, процедуру переливания может совершить сам потребитель. Для этого керамический горшок ставят на подставочную тарелку справа от потребителя, а рядом кладут разливательную ложку. Далее перед потребителем располагают глубокую тарелку, поставленную на мелкую. Сметану в соуснике подают слева. Для супов с мясом в сервировке стола предусматривают дополнительно столовые нож и вилку.

При подаче молочных, сладких и холодных супов используют суповые миски. Молочные супы обычно подают в глубоких тарелках.

Сладкие супы зимой подают горячими, летом – холодными. Отдельно к сладким супам на столе слева на пирожковой тарелке кладут кусок сухого бисквита, кекс или сухое печенье.

Холодные супы (окрошка, свекольник, ботвинья) переливают из суповых мисок в глубокие столовые тарелки, которые ставят на мелкие. К холодным супам отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку, подают пищевой лед (его колют мелкими кусочками), а также щипцы или десертную ложку для раскладки льда. К ботвинье на тарелке или блюде подают гарнир: кусок отварной рыбы (осетрины, белуги, судака) или балыка, а также семги. На рыбу укла-

дывают раковые шейки, а вокруг нее – мелко нарезанные свежие огурцы, зеленый лук, тертый хрен; блюдо украшают зеленью.

8.4. Подача вторых блюд

Перед подачей вторых блюд досервировывают стол: раскладывают столовые или рыбные приборы. Если отсутствуют рыбные приборы, можно положить две столовые вилки (одну вилку кладут слева, другую – справа от столовой тарелки). Если будут подаваться рыбное и мясное блюда, то на стол подают сразу два прибора – рыбный и столовый.

Перед подачей второго блюда убирают со стола использованную посуду из-под закусок или первых блюд, приборы, стеклянную или хрустальную посуду и с разрешения заказчика – оставшуюся закуску; ставят перед каждым потребителем подогретую мелкую столовую тарелку, проверяют наличие столовых приборов, а если предусматривается подача салата ко второму блюду, то слева от основной тарелки ставят закусочную тарелку.

После подготовки стола приступают к подготовке блюда: помещают на него приборы для перекладки, ставят порционное блюдо на ладонь левой руки, накрытую салфеткой, и правой перекладывают пищу на мелкие столовые тарелки, подходя к каждому потребителю с левой стороны.

Основные способы подачи:

1) блюдо ставят на подсобный стол и на виду у посетителей перекладывают его на подогретые мелкие столовые тарелки, которые располагают по отношению к потребителям той стороной, где размещается основной продукт;

2) блюдо подают (в баранчике, на сковороде и т. д.) непосредственно на стол потребителю вместе с приборами для перекладки; предварительно перед потребителями ставят подогретые мелкие столовые тарелки; блюда в металлической посуде устанавливают на стол на подставочных закусочных тарелках, накрытых бумажными салфетками;

3) заказное блюдо в тарелке получают на раздаче, приносят на сервант и подают его потребителю.

Существуют некоторые особенности при подаче вторых блюд. Сразу же после закусок или первых блюд подают вторые блюда из рыбы, для которых используют разнообразную посуду.

Отварную рыбу подают в овальном баранчике или на овальном мельхиоровом блюде, припущенную – в овальном баранчике с крышкой, жареную – на овальном мельхиоровом блюде. Для запеченной рыбы применяют овальное мельхиоровое блюдо, мельхиоровые сковороды или раковины. Соус к отварной рыбе подают отдельно в соуснике.

Если к блюду отдельно подают соус, то в первую очередь с правой стороны правой рукой ставят на стол тарелку с предварительно переложенным блюдом, а затем слева левой рукой – соус в соуснике. Рядом со столовой тарелкой ставят пирожковую – для костей.

В случае, когда блюдо подают в той посуде, в которой оно было приготовлено, вначале на стол ставят подогретую мелкую столовую тарелку, затем правее на полотняную салфетку – принесенное блюдо и только потом слева ставят соус. Для раскладывания рыбных блюд – отварных, припущенных и жареных – служат вилка и ложка, для раскладывания рыбы запеченной – лопаточка. Ею осторожно подрезают рыбу с краев, а затем перекладывают блюдо на тарелку. Рыбу, приготовленную целиком, на подсобном столике порционируют на тарелки. Если блюда готовят из живой рыбы, то рыбу сначала показывают потребителю и уточняют количество порций, которое нужно приготовить.

После вторых рыбных блюд остальные подают в следующем порядке: мясные, птица и дичь, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные. Исключение какого-либо блюда из заказа не нарушает порядка очередности подачи.

Для подачи мясных блюд применяют различную посуду. Натуральные мясные блюда (бифштекс, филе и другие) подают на мельхиоровых блюдах или в круглых баранчиках; панированные (отбивные котлеты, шницели и др.) – на мельхиоровых блюдах; тушенные в соусе (рагу, духовую говядину и др.) – в круглых баранчиках с крышкой. Бифштекс (с луком) можно подать или на блюде, или на чугунной сковороде, поставленной на другую сковороду или специальный таганчик с горящими древесными углями. Затем на подсобном столе блюдо раскладывают в тарелки потребителей.

Подача некоторых мясных блюд требует особых приемов. Например, шашлык кавказский может быть подан к столу на вертеле – металлическом пруте, на котором шашлык жарили. Перед подачей к столу шашлык сдвигают вилкой или тупой частью лезвия ножа с прута в тарелку, поставленную перед потребителем, держа прут в горизонтальном положении с небольшим уклоном по отношению к тарелке.

Птицу и дичь подают на блюдах или овальных баранчиках, а салаты к ним – отдельно в салатниках.

Разрубленную курицу или индейку кладут по два кусочка на порцию на каждую тарелку.

Жареного целого рябчика, куропатку или цыпленка по просьбе потребителя разрезают таким образом, чтобы можно было отделить филе от кости, оставив на кости лишь мякоть ножки птицы. Разделять тушку лучше непосредственно на подсобном столе на виду у потребителей.

Подача блюд из овощей и зелени имеет свои особенности. Цветную капусту подают целым кочаном, уложенным в круглый баранчик или на круглое блюдо, накрытое салфеткой, а соус сухарный или голландский подают отдельно в соуснике. Для подачи спаржи используют специальную решетку. Ее ставят на блюдо и накрывают салфеткой, края которой закрывают спаржу. Если решетки нет, применяют мельхиоровое блюдо. Независимо от вида посуды, в которой подают спаржу, к ней следует подать щипцы, отдельно в соуснике – соус сухарный, голландский или яичный сладкий.

Для подачи зеленого горошка, стручковой фасоли, отварных овощей в молочном соусе применяют круглые баранчики, для овощей запеченных – мельхиоровые сковороды, в которых их готовили.

По желанию потребителей овощи отварные могут быть заправлены сливочным маслом, можно его подать и на пирожковой тарелке.

При подаче овощных блюд действуют те же правила, что и при подаче блюд из рыбы или мяса:

- 1) изделия в баранчиках следует вначале показать заказчику, а затем, получив его разрешение, разложить на тарелки;

- 2) при раскладывании блюд на тарелки непосредственно на обеденном столе подходят к потребителю с левой стороны;

- 3) подсобный стол, на котором раскладывают блюдо по тарелкам, придвигают к обеденному;

4) блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую перекладывают кулинарные изделия, пользуясь специальными приборами.

Для всех видов яичниц необходимы металлические порционные сковороды. Их ставят на закусочную мелкую или столовую тарелку, на которую тут же кладут чайную или десертную ложку. Такая ложка нужна не только к яичнице натуральной, но и к яичнице с ветчиной или сосисками. С помощью ложки потребитель может переложить яичницу на закусочную тарелку. Для подачи омлета служит мельхиоровое или фарфоровое блюдо, на которое помещают для перекладывания в тарелку ложку и вилку.

8.5. Подача сладких блюд

Сладкие блюда часто называют десертом. Приятный вкус, высокая питательная ценность, легкая усвояемость делают их популярными.

Перед подачей десерта убирают приборы, рюмки, тарелки, специи. Оставляют только цветы и десертные приборы (если они были заранее), сметают крошки, стол дополнительно сервируют десертными тарелками. Если десертные приборы были размещены сверху (за тарелкой) при предварительной сервировке, то их перемещают вниз, вправо и влево от десертной тарелки.

Для подачи сладких блюд применяют десертные тарелки, стаканы, фужеры, металлические порционные сковородки, блюда, креманки.

Креманки, вазочки, фужеры, стаканы устанавливают на подставную (пирожковую) тарелку, покрытую небольшой круглой бумажной салфеткой.

Сладкие блюда подают отдельно или поливают ими блюда. Кипяченое холодное молоко или сливки подают отдельно в молочнике или сливочнике, взбитые сливки, рафинадную пудру – на розетке.

Многие свежие фрукты и ягоды едят руками. Поэтому необходимо подать чашу с подкисленной водой для ополаскивания пальцев.

Сладкие блюда подразделяют на холодные (плоды свежие, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки, мороженое, фруктовые салаты) и горячие (суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская и др.).

Для приготовления сладких блюд используют сахар, орехи, плоды, соки, сиропы, яйца, молоко, сливки, а также ароматизирующие и

вкусовые вещества: корица, ванилин, цедра цитрусовых плодов, кофе, какао, кислота лимонная, вино. В качестве желирующих веществ применяют желатин, крахмал.

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой. Подают плоды натуральные или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной.

Клубнику, землянику, малину, ежевику подают в вазочке или креманке с десертной ложкой, которую помещают на подставную тарелку, на которой находится креманка, ручкой вправо. За вазочкой (креманкой) ставят розетку с рафинадной пудрой. При подаче малины или земляники с молоком, сметаной или сливками их укладывают в креманку или в глубокую десертную тарелку, взбитые сливки подают на розетке, а холодное кипяченое молоко, сметану или сливки (не взбитые) – в молочнике (сливочнике).

Вишню, черешню подают с плодоножками в стеклянной креманке, поставленной на пирожковую тарелку; ставят также пирожковую тарелку, в которую складывают косточки. Полоскательницу с водой располагают справа.

Виноград подают на десертной тарелке. Его предварительно моют, удаляют сухие и загнившие плоды, разрезают на небольшие веточки. Едят виноград без приборов, поэтому для ополаскивания пальцев ставят чашу с водой. Если виноград подают на вазе, то предлагают ножницы для разрезания веточек и бумажные салфетки. Подают виноград и в стеклянных или хрустальных креманках, в которые прежде наливают немного воды, а затем кладут веточки винограда.

Яблоки, груши, персики, абрикосы подают на десертной тарелке или вазе. Стол сервируют десертными тарелками и десертными приборами (нож, вилка). Отдельно подают пирожковую тарелку для кожицы, семян, косточек.

Если яблоки или груши подают с сиропом, то их очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда и варят 6-8 мин в сахарном сиропе с добавлением лимонной кислоты. Плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют виноградное вино, вновь заливают ими плоды. При отпуске в креманку кладут яблоко или грушу и заливают сиропом. Стол сервируют десертными приборами (ложка, вилка).

Апельсины, мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. Подают в креманках или вазочках, посыпают сахаром. На стол кладут десертные приборы (нож, вилка).

Если апельсины и мандарины подают в вазах не очищенными от кожицы, то стол сервируют десертными тарелками, фруктовыми (или десертными) ножами. Подают вазу с холодной водой для ополаскивания пальцев. Можно подать сахар или рафинадную пудру.

У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части плода, надрезают кожицу по вертикали и осторожно срезают ее, затем удаляют сердцевину и нарезают ананас кружочками или ломтиками. Подают на десертной тарелке или в плоской вазе, стол сервируют десертными приборами (нож, вилка).

Бананы очищают, нарезают кружочками и посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Можно подать отдельно кипяченое холодное молоко или сливки (молочник или сливочник ставят справа за креманкой ручкой вправо). Подают десертную или чайную ложку на подставной (пирожковой) тарелке.

Арбузы и дыни. Перед подачей арбуз тщательно моют, обсушивают полотенцем и разрезают вдоль пополам, а затем поперек на куски толщиной 2 см. Не удаляя зерен, куски укладывают на блюдо или тарелку. Если арбуз недостаточно сладкий, то отдельно подают сахарную пудру или песок. Дыни также промывают и обсушивают, а затем разрезают вдоль пополам, удаляют из середины волокнистую массу и зерна, а затем разрезают на куски толщиной 1-1,5 см и укладывают на блюдо или тарелку.

Компоты готовят из свежих, сушеных и консервированных плодов и ягод.

Подают компоты охлажденными до температуры 12-15°C по 150-200 г на порцию в креманках, вазочках, стаканах вместе с чайной ложкой.

Кисели приготавливают из свежих и сушеных плодов и ягод, соков и сиропов, плодовых и ягодных пюре, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают кисели густые, средней густоты, полужидкие (жидкие). Последние используют как соусы при отпуске сладких блюд, запеканок; густые и средней густоты кисели подают как самостоятельные блюда.

Густые кисели после приготовления разливают в формы или на противни и охлаждают. При подаче кладут в вазочку или креманку и поливают плодово-ягодным сиропом или кладут варенье, джем. Можно подать отдельно холодное кипяченое молоко, сливки или взбитые сливки. К киселям подают чайную ложку.

Кисели средней густоты подают в стаканах или вазочках, можно посыпать сахаром.

Желе, муссы, самбуки готовят из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод, плодовых и ягодных соков, пюре из сиропов, молока. Желе приготавливают на желатине, муссы – на желатине или с манной крупой, самбук – на желатине с добавлением яичных белков.

Для приготовления желе прозрачный плодовый или ягодный сироп соединяют с предварительно замоченным желатином, доводят до кипения, процеживают и разливают в формочки, охлаждают при температуре от 0 до 8°C. Желе можно приготовить двух- и трехслойное, с консервированными фруктами.

Мусс. После растворения желатина во фруктовом или ягодном сиропе смесь охлаждают до температуры 30-35°C, взбивают, раскладывают в формы и охлаждают.

Самбук отличается от мусса тем, что содержит еще взбитые яичные белки.

Готовые желе, муссы и самбуки вынимают из формочек, подают в креманках, вазочках или десертных тарелках с соусом, плодовым или ягодным сиропом, взбитыми сливками, кипяченым холодным молоком. К ним подают чайную ложку, которую кладут справа.

Крем готовят из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны с добавлением яиц, молока, плодового или ягодного пюре, желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов: шоколада, кофе, орехов, цитрусовых, ванилина, ягод. Для его приготовления яично-молочную смесь нагревают до 70-89°C, вводят приготовленный, доведенный до кипения желатин и охлаждают при комнатной температуре. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают яично-молочную смесь с желатином. Готовый крем разливают в формочки и охлаждают. Подают в вазочках, креманках, на десертных тарелках, поливают сиропами, соусами, соками. Можно приготовить крем и без яично-молочной смеси.

Мороженое отпускают со сладкими различными соусами, свежими, консервированными плодами и ягодами, вареньем, сливками, печеньем. Мягкое мороженое можно отпускать со специальными гарнирами (шоколадным, клубничным, ореховым, малиновым и др.).

Мороженое подают в креманках, фужерах или вазочках. Мороженое с наполнителями лучше подать в стеклянных или хрустальных креманках либо фужерах. К мороженому подают специальную или чайную ложку. Десертную вилку или кофейную (или чайную) ложку подают к мороженому с вареньем, фруктами, печеньем. Приборы размещают справа на подставную тарелку.

Отдельно к мороженому можно подать в бокалах с соломинками плодовые или ягодные соки, безалкогольные газированные напитки.

Своеобразна технология приготовления мороженого «Сюрприз». На мельхиоровое блюдо кладут ломтики бисквита, на них – нарезанные ломтиками яблоки или груши консервированные, а затем шарики мороженого. Сверху и с боков мороженое покрывают слоями из плодов, бисквита, взбитых с рафинадной пудрой белков и запекают в течение нескольких минут в жарочном шкафу. Стол сервируют десертными тарелками и чайными ложками. Подают мороженое в обнос, используя для раскладки тройной прибор (нож, ложка, вилка). При этом нож необходимо нагреть, чтобы мороженое не приставало к нему. Нож используют для деления мороженого на порции, а ложку и вилку – для его перекалывания.

Суфле – воздушный пирог. Оно может быть ванильным, шоколадным, ореховым, плодовым, ягодным. Для приготовления суфле белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании во взбитые белки, выкладывают на порционную сковороду и выпекают в течение 12-15 мин. Подают суфле в той же посуде, в которой оно было приготовлено.

Порционную сковороду укладывают в салфетку и помещают на закусочную тарелку вместе с чайной ложкой. Можно подать суфле в обнос, тогда стол предварительно сервируют десертными тарелками и чайными ложками. Отдельно в молочнике подают ки-

паченое холодное молоко или сливки. Суфле при отпуске посыпают рафинадной пудрой.

Гурьевская каша (каша манная с фруктами) – русское национальное блюдо. Для ее приготовления варят вязкую манную кашу и соединяют со сливочным маслом, ванилином, яичным желтком, изюмом, орехами и взбитыми яичными белками, запекают в жарочном шкафу в порционной сковороде. При подаче на кашу кладут прогретые в сиропе фрукты или ягоды, молочные пенки. Порционную сковороду устанавливают на закусочную тарелку, стол сервируют десертными ложками. Отдельно подают абрикосовый или фруктовый соус.

8.6. Подача напитков

Все напитки в зависимости от содержания спирта подразделяются на алкогольные, содержащие в своем составе спирт, и безалкогольные, не содержащие спирта. К алкогольным напиткам относятся водки, настойки, ликеро-водочные изделия, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяки, к слабоалкогольным – содержание спирта в которых незначительно (1,5-6°). К безалкогольным относятся фруктово-ягодные и десертные газированные напитки, фруктово-ягодные соки и сиропы, минеральные воды.

Подача безалкогольных напитков

Напитки подразделяются на горячие (чай, кофе, какао, шоколад) и холодные (молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, молочнокислые продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, минеральные воды).

Чай, кофе, какао, шоколад следует готовить по мере спроса небольшими порциями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогревания. Температура их подачи должна быть не выше 75°С.

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Чай подают в стаканах с подстаканниками, чайных чашках, пиалах. К чаю можно предложить широкий ассортимент кондитерских и хлебобулочных изделий: конфеты, шоколад, торты, пирожные, пряники, печенье, сухари, бублики и др. При подаче чая в чашках их ставят на блюдца и подают с чайной ложкой. Ручка чашки и ручка ложки должны быть повернуты вправо. Чай ставят справа правой рукой.

Чай подают с сахаром, вареньем, медом, повидлом, лимоном, молоком, сливками. Лимон нарезают тонкими кружочками, подают на розетке, ставят справа. Горячее молоко или сливки подают в молочнике или в сливочнике, ставят справа от посетителя. Розетку с сахаром ставят справа, а с вареньем, джемом, медом – слева.

На специализированных предприятиях чай подают в самоварах, которые устанавливают непосредственно на столах. Стол сервируют десертными тарелками, чайными чашками с блюдцами и чайными ложками, ставят заварной чайник с заваркой. Можно подавать на стол кондитерские изделия, сахар в сахарнице. Посетители обслуживают себя самостоятельно.

Какао и шоколад готовят в наплитной посуде. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Шоколад в порошке заваривают так же, как и какао-порошок. Плиточный шоколад предварительно измельчают. Подают какао и шоколад в стаканах с подстаканниками или в чайных чашках.

Можно подавать какао с мороженым. Какао охлаждают до 8-10°C, наливают в бокал, сверху кладут шарик мороженого. Подают так же, как кофе-гляссе.

Кофе черный, черный с лимоном. Для приготовления кофе кофейник ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе, заливают кипятком и доводят до кипения, настаивают 5-8 мин. Приносят в кофейнике, подают в кофейной чашке с блюдцем и кофейной ложкой справа от посетителя. Можно разливать в чашки, поставленные перед посетителем, непосредственно на столе. Сахар подают отдельно на розетке или в сахарнице. Лимон подают отдельно на розетке.

Кофе с молоком или сливками готовят, как в первом варианте. Подают в чайной чашке с блюдцем и чайной ложкой. Сливки или молоко подают отдельно в молочнике или в сливочнике.

Кофе на молоке по-варшавски. В процеженный черный кофе добавляют сахар, горячее топленое молоко. Подают в стакане с подстаканником.

Кофе черный со взбитыми сливками по-венски. В готовый черный кофе добавляют сахар. Подают так же, как и кофе по-варшавски. При отпуске сверху на кофе кладут взбитые сливки. Сливки можно подать в креманке или в вазочке (при обслуживании нескольких посетителей) на подставной (пирожковой) тарелке с чайной ложкой для раскладывания.

Кофе по-восточному. Молотый кофе с сахаром кладут в турку, заливают холодной водой, доводят до кипения. Предварительно сняв пену (левой рукой в чайную ложку), правой рукой переливают кофе из турки в кофейную чашку. Выкладывают из чайной ложки пенку и подают справа. К кофе по-восточному подают холодную подкисленную воду (лучше газированную). Воду подают в хрустальном стакане. Можно поставить турку на подставной (пирожковой) тарелке вместе с чайной ложкой на стол и переливать кофе в предварительно поставленную чашку. Посетители могут выполнить эту операцию самостоятельно.

Кофе с мороженым (гляссе). В готовый черный кофе добавляют сахар и охлаждают, кладут мороженое. Подают в конусном или цилиндрическом стакане на подставной тарелке с ложкой для мороженого, с двумя соломинками.

Если кофе подается в чашках, их ставят на блюдце, куда кладут чайную ложку. Чашки должны предварительно подогреваться. К черному кофе рекомендуется подавать рюмочку коньяка или ликера. Сахар подается в розетке отдельно.

Безалкогольные смешанные напитки готовят на основе фруктовых, ягодных, овощных соков, морсов, молока, кефира, простокваши, чая, кофе, сиропов, фруктов, ягод. Они могут быть холодными и горячими.

Подавая напитки на стол, следует учитывать как вкус гостей, их привычки и пристрастия, так и сочетаемость напитков с теми блюдами, которые подаются к столу. Так, например, к закускам рекомендуется подавать светлый виноградный, лимонный (он особенно подходит к рыбным блюдам), березовый, морковный соки и др.; к рыбным горячим блюдам – клюквенный морс, лимонный, кизилковый и алычовый соки; к мясным горячим блюдам – томатный, красный виноград-

ный, гранатовый, яблочный, черносмородиновый, сливовый соки и др.; к десерту (сладким блюдам) – десертные газированные фруктово-ягодные напитки, сладкие фруктово-ягодные соки.

Минеральную, фруктовую или газированную воду, соки подают во время завтрака, обеда или ужина. Подавать указанные напитки рекомендуется в первую очередь, то есть до подачи закусок или первых блюд.

Открыв бутылку с минеральной водой либо с другими прохладительными напитками, следует протереть горлышко бутылки и только после этого разлить напиток по бокалам. Поднимая горлышко бутылки от бокала, нужно сделать вращательное движение к себе (тогда капля жидкости не упадет на скатерть).

В некоторых зарубежных странах принято перед обслуживанием предлагать потребителю стакан холодной воды со льдом. Это следует учитывать при обслуживании иностранных гостей: ставить на стол кувшин кипяченой холодной воды со льдом. Выбор остальных напитков обычно предоставляют самим потребителям. При наличии в заказе водки или водочных изделий следует предложить потребителям минеральную воду.

Как правило, все безалкогольные напитки подают охлажденными до 10-12°C. Исключение составляет минеральная вода боржоми, которую иногда подогревают.

Фруктово-ягодные соки наливают в кувшины и подают на стол, после чего разливают в высокие (конические) стаканы.

Газированную воду подают в сифонах, где она находится под давлением газа. Зачастую к газированной воде подают в небольших графинах фруктовый или ягодный сироп из расчета: 50 г сиропа на один стакан или фужер вместимостью 200-250 см³. Лучше всего графин с сиропом ставить на маленькую закусочную тарелку, на которую положить чайную ложку для размешивания напитка.

Фирменные прохладительные напитки подают в фужерах, бокалах, конических и цилиндрических тонких стаканах, которые ставят на пирожковую тарелку. Справа от стакана на тарелке должна лежать соломинка. Прохладительные напитки можно ставить на стол в кувшинах. К ним обязательно подают пищевой лед в вазочках или салатниках.

Подача алкогольных напитков

В зависимости от содержания спирта алкогольные напитки подразделяются на слабые, средние и крепкие.

К слабоалкогольным напиткам относится пиво. *Пиво* – ароматный пенистый напиток с хмелевой горечью, который производят из проросшего ячменя (солода), хмеля и воды. Обычно пиво получают путем сбраживания пророщенного ячменя – солода; иногда используют и любое другое зерно, но только предварительно пророщенное (в нем крахмал уже частично превращается в сахар). Различают пиво светлых и темных сортов. При температуре 12-15°C у правильно приготовленного свежего пива высота пены в стакане должна быть не менее 3 см, и держаться она должна минимум три минуты. Пьют его чаще всего в кругу друзей. Пьют охлажденным (самая подходящая температура – 8-10°C) из больших бокалов или литровых кружек. Наливая этот напиток, надо бокал слегка наклонить к бутылке, чтобы через край не перелилась пена. Пивной бокал ставят на специальную подставку из металла или пластмассы (можно и на плетеную). Кружку с пивом берут всей рукой. Если бокал на ножке, берут пальцами за ножку. Пивом не чокаются, но пожелать здоровья, поднимая бокал пива, вполне допустимо.

Пиво подают к соленой рыбе, сыру, а также к различным мясным блюдам. За столом не стоит подавать пиво и вино вместе. Пиво и минеральную воду можно предложить к холодным закускам, когда устраивается шведский стол.

Особое место в ряду лучших виноградных вин занимает *шампанское*. Это игристое вино, получаемое особым способом, с помощью специальных дрожжей. Шампанское – бодрящий, полезный напиток. Налитый в бокал, он должен образовывать сильную плотную пену с длительным выделением углекислого газа. Шампанское выпускается в следующем ассортименте: сладкое (содержание сахара 10%), полусладкое (8%), полусухое (5%), сухое (3%), очень сухое (1,5%) и красное (9%). Содержание спирта в красном шампанском – 12%, в остальных – 11,5%.

Шампанское принято подавать сильно охлажденным, поэтому к столу его приносят в бутылках, помещенных в специальное металлическое ведерко с колотым льдом, накрывают салфеткой, оставляя снаружи лишь верхнюю часть бутылки. При откупоривании бутылки

принимают некоторые меры предосторожности: горлышко бутылки накрывают салфеткой, бутылку держат слегка наискось, не склоняются над ней и не поворачивают ее в сторону гостей; большой палец левой руки все время держат на пробке; правой рукой осторожно раскручивают проволочный замок; затем, взяв бутылку в правую руку (под салфеткой), левой рукой осторожно извлекают пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки и постепенно выпуская выделяющийся углекислый газ. Бутылку нужно стараться открыть с минимальным шумом и сразу же разливать шампанское, при этом наполнять бокалы осторожно, тонкой струей. Наполнять бокалы рекомендуется в два приема, поочередно обходя гостей за столом. Можно также наливать шампанское в бокалы, поставленные на поднос.

Водка – это бесцветный прозрачный крепкий (40-50% спирта) алкогольный напиток. Представляет собой специально обработанную смесь этилового ректифицированного спирта (обыкновенной или высшей очистки) с водой. Вкус мягкий, без постороннего привкуса; запах характерный водочный. Помимо обыкновенной водки, наша промышленность выпускает водку иных марок.

Родина водки – страны Балтии и Россия. Для ее производства используют излишки зерновых культур и нередко ароматизаторы. На Западе же водку производят из тростникового сахара или зернового спирта, который затем ректифицируют (очищают от вредных примесей).

В России водку выбирают, учитывая ее индивидуальные вкусовые свойства; на Западе же считают, что чем безвкуснее водка, тем выше ее качество.

Водкой невозможно запить еду или утолить жажду. Чтобы ослабить обжигающий горький вкус водки, ее необходимо закусывать (обычно закусками). Не случайно поэтому ее пьют в начале застолья (для возбуждения аппетита и снятия некоторого напряжения) и понемногу, не более 1-2 рюмок.

Коньяк – крепкий спиртной напиток (на основе фруктов). В зависимости от качества коньяки делят на ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные коньяки готовят из коньячных спиртов, выдержанных от трех до пяти лет: «три звездочки» – не менее трех лет; «четыре звездочки» – не менее четырех; «пять звездочек» – не менее пяти лет.

Марочные коньяки готовятся из коньячных спиртов со средним сроком выдержки свыше 6 лет.

К коллекционным коньякам относятся марочные коньяки, дополнительно выдержанные в дубовых бочках или бутах свыше 5 лет.

Ром – это прозрачный коричневый крепкий алкогольный напиток жгучего вкуса получают путем добавления очищенного ректификованного спирта и дистиллированной воды к сброженному соку сахарного тростника и тростниковой патоке.

Виски – крепкий напиток, получают при перегонке сусла из ячменя и других культур и выдержке этого спирта в течение 4-10 лет. К выдержанному спирту добавляют сахарный сироп, дистиллированную воду и подкрашивают его.

При подаче виски в стакан емкостью 300 мл кладут кусочек пищевого льда, наливают виски, затем разбавляют его содовой водой или нарзаном. Для размешивания посетителю подают специальную ложку с длинной ручкой.

К разным блюдам рекомендуются разные напитки.

Ко всем закускам рекомендуют крепкие спиртные напитки: водку и горькие настойки, а также предлагают вина в зависимости от их вида: к рыбным и мясным салатам – сухое белое или розовое вино, к мясу – легкое красное вино.

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

К горячим вторым рыбным блюдам предлагают белые сухие вина: цинандали, гурджуани, рислинг и т. п.

К мясным горячим блюдам рекомендуют красные сухие вина. К блюдам из баранины эти вина надо слегка подогреть.

Если в меню обеда включено жаркое и блюдо из птицы или дичи, то к жаркому можно подать красное столовое вино, а к птице или дичи – сухое шампанское.

К овощным блюдам и свежим овощам (отварной цветной капусте, фасоли, спарже, артишокам, грибным блюдам) рекомендуют полусладкие вина.

К десерту – сладкие десертные и ликерные вина, а также полусладкое и сладкое шампанское.

С десертными винами и шампанским хорошо сочетаются фрукты, ягоды, орехи, шоколад, торты, мороженое и другие сладости.

Коньяк и ликер являются неизменной принадлежностью кофейного стола. Коньяк подается к кофе или чаю (к чаю лучше всего подавать ром, ликер). Коньяк нельзя ставить в холодильник. Пьют коньяк медленно, маленькими глотками, держа рюмку подольше в руке, чтобы согреть ее и дать полнее раскрыться аромату коньяка.

Правильным подбором напитков можно добиться приятного сочетания напитка и блюда, выявить наиболее полно вкусовые качества того и другого и, наоборот, неправильным испортить вкус безупречно приготовленного блюда и отличного напитка.

Во время торжественных приемов (обедов, ужинов и т.п.) за столом предлагается по 3-4 сорта различных вин, к каждому блюду – свое. При этом надо соблюдать следующие правила:

- 1) вино должно подходить к блюду;
- 2) сухое вино подается перед сладким;
- 3) слабое вино – перед крепким;
- 4) дешевое – перед дорогим (изысканным);
- 5) бокалы не наливают доверху, а лишь наполовину или не доливая пару сантиметров до верхнего края;
- 6) для слабого вина сервируются большие бокалы;
- 7) вина никогда не предлагаются к апельсинам и другим цитрусовым, а также к соленому или копченому мясу или рыбе.

Для каждого напитка требуется рюмка или бокал соответствующей емкости, причем, чем крепче напиток, тем меньше рюмка. Поэтому водку и ликеры наливают в маленькие рюмки. Коньяк принято наливать понемногу в большие бокалы, сужающиеся кверху. В них лучше ощущается аромат напитка. Для вин используются тюльпанообразные бокалы, но, в отличие от бокалов для десертных вин, бокалы для сухих вин большего размера, с более широкой верхней частью и на более длинной ножке.

Для любого вина могут также использоваться бокалы средней величины, прозрачные, из неокрашенного стекла. Рюмки из цветного стекла используются только для белого вина. Бокал для шампанского может быть двух видов – либо узкий и высокий на длинной ножке, либо представляющий собой широкую и низкую чашу.

Для более полного и яркого выявления вкуса и букета напитков большое значение имеет температура их подачи. Водку и горькие настойки подают охлажденными до 8-10°C. Белые столовые и полусладкие вина рекомендуется подавать охлажденными до температуры

12-14°C. Красное сухое вино и коньяк подают комнатной температуры (18-22°C).

Красные вина типа портвейна лучше всего проявляют свои качества при температуре 16-18°C. При такой же температуре рекомендуется подавать десертные и ликерные вина. Шампанское и игристые вина подают охлажденными до температуры 6-8°C. Более высокая температура шампанского и игристых вин приводит к слишком бурному выделению углекислого газа, и вино меньше «играет» в бокале.

Подача смешанных напитков (коктейлей)

Все большее распространение, особенно во время различных банкетов (коктейль, фуршет и др.), получают смешанные спиртные напитки, различающиеся вкусовым разнообразием.

Коктейлями называют смешанные напитки, приготовленные из двух или более крепких алкогольных или безалкогольных напитков, взятых в строго определенной пропорции с добавлением ароматических составных частей. Объем порций коктейлей колеблется от 50 до 90 мл. В зависимости от времени употребления и действия на организм их делят на аперитивы (от «apérir» – «открывать»), возбуждающие аппетит, и диджестивы (от «digestive» – «средство, способствующее пищеварению»), которые принято пить на сытый желудок.

Аперитивы – весьма многочисленная группа смешанных напитков. Огромное количество рецептов объясняется, во-первых, разнообразием традиций и вкусов, во-вторых, объемом исходных компонентов и, в-третьих, тем, что даже несущественные на первый взгляд изменения, вносимые в рецепты, резко меняют вкусовые качества коктейлей.

Пьют аперитивы одним-двумя глотками (соломинками пользоваться не принято). В составе этих смешанных напитков довольно много спирта, они всегда менее сладкие, чем диджестивы, так как в их рецепты либо совсем не входят компоненты, содержащие сахар, либо входят, но в очень ограниченных количествах.

В зависимости от вида основных компонентов аперитивы делят на две подгруппы: на крепкоалкогольной основе (джины, виски, водка, ром и т.п.) и на основе вин (вермут, херес, портвейн и др.).

Коктейли-аперитивы подаются в высоких конусных или цилиндрических бокалах с утолщенным дном или в рюмках на высокой ножке.

Для приготовления таких коктейлей используется шейкер и миксер, однако большинство из них составляются непосредственно в бокалах и к ним подаются разбавители – тоник, содовая или газированная вода.

Коктейли-диджестивы. Палитра вкусовых оттенков коктейлей этой большой группы необычайно разнообразна благодаря использованию различных крепкоалкогольных напитков, вин, ликеров, сиропов, фруктовых соков, яиц, меда, молока, сливок, мороженого и т.д. Приготавливают диджестивы в шейкере, подают их, как правило, без льда в специальной рюмке «садер» с короткой соломинкой. Рюмку можно украсить сахарным ободком.

Коктейли десертные («Коблеры») готовят и подают в высоких прозрачных бокалах (емкостью 250-300 мл) или больших бокалах для шампанского. Хрусталь, богемское стекло сделают подачу коктейлей красивой, оригинальной.

Основным компонентом десертных коктейлей из группы «коблеров» является бокал, заполненный талой водой на 1/3 или 1/2 емкости. Талая вода не только смягчает остроту напитков и соков, приятно освежает и утоляет жажду, но и благотворно влияет на организм человека.

Десертные коктейли пьют небольшими глотками («Лонг дринкс» – «длинный глоток»). Это говорит о том, что их надо пить с чувством, продлевая наслаждение ароматом и редким вкусовым сочетанием сиропов, натуральных соков, фруктов, сдобренных десертными винами, ликерами и другими напитками.

После того как лед засыпан в бокалы, в них добавляют при помощи мерного стакана остальные компоненты. Бокалы украшают кружками лимона, вертикально надетыми на край. К десертным коктейлям можно подать кондитерские изделия – бисквит, шоколад, печенье, фрукты, цитрусовые, а также жареные орехи – арахис, миндаль и т. д.

Слоистые коктейли по своему составу относятся к группе крепких, возбуждающих аппетит. Отдельные компоненты данной подгруппы набирают контрастными по цвету и располагают слоями. Коктейли слоистые и есть те «петушиные хвосты», от которых по-

шла родословная всех коктейлей. Разноцветные слои делают привлекательными эти коктейли. Подают их в бесцветных конусных или цилиндрических бокалах или в красивых бокалах для мадеры на высокой ножке. Пьют слоистые коктейли без соломинки.

Все компоненты коктейля предварительно охлаждают. «Секрет» приготовления заключается в их правильном (по удельному весу) подборе и чередовании. Нижний слой должен быть самым плотным, затем следуют все более легкие компоненты. Для последнего (верхнего) слоя подходят водка, коньяк, бренди, горькие настойки, виски, джин, ром, а также молоко, сливки, соки.

Наливают компоненты по лезвию ножа или ложки. Удельный вес алкогольных напитков определяют в основном по содержанию в них сахара: чем его больше, тем напиток плотнее. В убывающем порядке это выглядит так: сиропы – кремы – десертные; ликеры – крепкие; ликеры – пунши; наливки – десертные; настойки – сладкие; настойки – полусладкие и т. д.

Все компоненты слоистых коктейлей берут в равных соотношениях. Если в рецептуру входит яичный желток, то его осторожно отделяют от белка и опускают в рюмку по стенке. К этим коктейлям обычно подают соломинку.

Тонизирующие и прохладительные смешанные напитки отличаются от других коктейлей объемом порций и пониженной крепостью, так как их разбавляют минеральной водой или чаем и др. Для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков лучше всего подходит нарзан, но можно использовать и другие столовые минеральные воды с нейтральным запахом и вкусом или газированную воду из сифона. В зависимости от технологии и рецептуры смешанные напитки делятся на многочисленные подгруппы. Вот некоторые из них.

Хайболы относятся к самым простым изделиям. Обычно хайболы состоят из какого-либо крепкого алкогольного напитка или вина, содовой или минеральной воды в пропорции 1:2. В последнее время вместо воды стали использовать различные безалкогольные газированные напитки, соки, шампанское и др.

Приготавливают хайболы следующим образом. В стакан одноименного названия (250-300 мл) кладут 3-5 кубиков льда, вливают крепкий алкогольный напиток (50-75 мл), затем разбавляют его безалкогольным (100-150 мл) и перемешивают коктейльной ложкой. На-

питок можно украсить кружочком лимона или апельсина, вишней и др. Подают его с соломинкой.

Физы – это очень популярная подгруппа тонизирующих и прохладительных напитков. Ее название переводится с английского как «шипеть, играть, пениться».

Физы обычно состоят из крепкого алкогольного напитка, лимонного сока, сиропа или ликера, содовой или минеральной воды. Иногда в качестве одного из компонентов используют яйцо, яичный белок или желток. Приготавливают физы в шейкере, а затем переливают в стакан «колинз» (емкость – 300-400 мл), предварительно наполненный на 2/3 измельченным льдом. Разбавляют напиток содовой или минеральной водой, а также шампанским, после чего перемешивают коктейльной ложкой, украшают вишней, черешней на шпажке, кружочком лимона или апельсина и подают с соломинкой.

Слинг. Смешанные напитки этой подгруппы очень похожи на физы. В их рецептуру входят те же самые компоненты, но в других пропорциях. Приготовленный в шейкере напиток украшают кусочком лимона или апельсина, подают с соломинкой.

Кулеры обычно состоят из крепкого алкогольного напитка или вина, смешанного с каким-либо кислым соком, сиропом или ликером. Название подгруппы в переводе с английского означает «охлаждать». Приготавливают кулеры в шейкере, разбавляют содовой или минеральной водой, тоником, шампанским и др. Напитки этой подгруппы могут быть совершенно непохожими по рецептуре, но по оформлению должны быть идентичны.

Стакан «колинз», в котором их подают, украшают спиралью из цедры лимона или апельсина, срезанной с целого плода. Один ее конец опускают на дно, другой – надевают на край стакана. Затем в него кладут измельченный лед, вливают приготовленный в шейкере напиток, разбавляют, помешивают ложкой и добавляют льда столько, чтобы стакан был заполнен до краев. Подают кулеры с соломинкой.

Боуль – самый тонкий по вкусу и аромату из всех освежающих слабоалкогольных напитков, потому что он готовится с использованием свежих фруктов и ягод. Боуль, или «бовле» (по английски означает «миска») представляет собой сосуд в виде стеклянного или хрустального куба на 2-3 л с крышкой.

В сервизе-боуле обязательно имеется еще 6 или 12 бокалов в виде прозрачных бочонков с ручками, стеклянная, мельхиоровая или

хрустальная ложка. Хорошо выполненный боуль-сервиз является украшением стола.

У боуля есть своя технология приготовления и своя рецептура. В состав боуля обязательно входят зрелые свежие или мороженые фрукты или ягоды (вишня, клубника, земляника). Ароматизируют боули обычно лимонной корочкой, корицей и гвоздикой. К боулю подают десертную тарелка или блюдце, чайная ложка.

На стол желательно поставить сифон с охлажденной газированной водой для тех, кто предпочитает менее сладкие напитки. В классический состав боуля входят мороженое, шампанское или минеральная вода, которые добавляют перед подачей.

Горячие напитки

Пунши и их разновидности. Английское слово «пунш» происходит от древнеиндийского «панч», что означает «пять». Пять составных частей пунша были когда-то обязательны: вино, ром, фруктовый сок, сахар (или мед), пряности (корица, гвоздика и др.).

Пунш – это, как правило, зимний горячий напиток (65-70°). Пьют его через соломинку. Содержание спирта в нем обычно не более 30%.

При приготовлении пуншей необходимо соблюдать определенные правила. Прежде всего не следует вливать горячую воду непосредственно в ром или коньяк, потому что при этом из них улетучиваются ароматические вещества. Сначала растворяют сахар в горячей, но не кипящей воде, только потом добавляют ром или коньяк.

Разновидности пунша – это глинтвейн (от немецкого «глоен» – пылать и «вайн» – «вино») и грог.

Глинтвейн обычно приготавливается с красным вином с добавлением сахара, пряностей, коньяка, ликера, лимона и подается иногда к горячему мясному блюду за обедом и ужином, к закусочному столу и т. д. Пьют глинтвейны, как правило, горячими, но иногда и холодными.

Грог в настоящее время приготавливают в стакане «хайбол» с коньяком или ромом, но с добавлением сиропа или ликера, горячей воды или крепкого чая. Для аромата иногда добавляют дольки лимона или апельсина. Подают всегда горячим.

Пунши и их разновидности, как правило, готовят сразу на несколько порций в фарфоровых чашках или эмалированной посуде. Подают в фарфоровых, глиняных или стеклянных чашках.

Контрольные вопросы

1. В какой посуде подают большинство холодных закусок?
2. Какую температуру при подаче имеют холодные блюда и закуски?
3. Какой прибор полагается при подаче холодной рыбной закуски?
4. Какой прибор используется при подаче горячих рыбных блюд?
5. Какие правила расстановки закусок Вы знаете?
6. Как подают икру зернистую (из белуги, осетра, севрюги)?
7. Как подают паюсную икру (из осетровых рыб)?
8. Как принято подавать филе судака или почки телячьи жареные?
9. Какие температуры подачи горячих и холодных супов?
10. В какой посуде подают супы?
11. Как подают арбузы и дыни?
12. Какой должна быть температура подаваемых горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада)?

9. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С БЛЮДАМИ И НАПИТКАМИ

Порядок приема пищи

Когда на столе большое количество холодных закусок из рыбы, мяса, овощей, возникает вопрос: С чего начать?

Холодные закуски и блюда рекомендуется употреблять в следующем порядке:

Рыбные закуски и блюда – икра зернистая, икра паюсная; рыба малосольная (семга, кета, балык), отварная, заливная, фаршированная, под майонезом, под маринадом, рыба холодного и горячего копчения и закусовые консервы; сельдь натуральная, с гарниром, рубленая; салаты рыбные.

Мясные закуски и блюда – мясо отварное, мясо заливное, студень, мясо фаршированное, шпигованное, мясо жареное, мясное ассорти (колбасы, копчености), холодные птица и дичь, мясные салаты.

Овощные и грибные закуски – свежие и консервированные овощи, фаршированный перец, баклажаны.

Молочные закуски – различные сыры.

Свежие овощи (помидоры, огурцы, редис) *и консервированные* (корнишоны, пикули, патиссоны и др.), *маринованные и соленые грибы, а также сливочное масло* можно употреблять и как самостоятельную закуску, и с любой другой закуской. В некоторых странах, во Франции, например, сыры предлагают перед десертом. Итак, поистине неисчерпаемо разнообразие холодных закусок и блюд. Здесь необходимо запомнить главное, а именно: очередность их употребления.

Вначале идут рыбные, затем – мясные, овощные, молочно-кислые.

Конечно, за столом каждый ест только те закуски, которые ему нравятся, а не все те, что выставлены на столе. Если не хотите рыбных закусок, начинайте с мясных, но только уж не возвращайтесь после них к рыбным. Перемешанная еда, когда, не соблюдая очередности, едят все подряд (сначала мясо, затем рыбу, потом снова мясо и т. п.), неизбежно приводит к притуплению чувства вкуса и быстрой потере аппетита. И тогда уже и все последующие блюда не в радость, и все торжество будет испорчено.

9.1. Правила обращения с блюдами

1. Некоторые считают, что правила хорошего тона требуют оставлять на тарелке хотя бы маленький кусочек еды, даже если она и понравилась. Это ошибочное убеждение; любое блюдо нужно доедать до конца, а тем более, если оно пришлось по душе. Только так вы доставите удовольствие хозяйке. Если вы не любите какое-либо из предложенных блюд, можете не есть его, при этом не следует вслух высказывать свое мнение о нелюбимом блюде.

2. Не рекомендуется использовать нож как лопатку и накладывать им на вилку гарнир.

3. Совершенно недопустимо есть с ножа: это не только некрасиво, но и небезопасно. После еды нож и вилку следует положить на тарелку параллельно друг другу, ручками немного влево.

4. Не следует, не приступив еще к еде, брать в руки приборы, складывать и перекладывать их по-своему: это проявление неуважения к хозяевам.

Хлеб. Небольшие кусочки хлеба отламывают от ломтика или булочки пальцами левой руки и направляют в рот. При этом вилку кладут зубцами на край тарелки, а нож остается в правой руке. Значит, ваш хлеб, положенный на салфетку или пирожковую тарелку, всегда находится слева, а хлеб, лежащий справа от вас, принадлежит вашему соседу. Не забывайте об этом и старайтесь не брать хлеб правой рукой, чтобы не съесть хлеб соседа. По правилам этикета не рекомендуется откусывать кусочки хлеба от целого ломтя; так как хлеб крошится на ваш наряд.

Холодные закуски. Почти все холодные закуски, будь то мясные, рыбные или овощные, переложённые на вашу тарелку, едят при помощи ножа и вилки. Ножом надо отрезать от мяса, рыбы или овощей небольшой кусочек, придерживая его вилкой, а затем наколоть на вилку и направить в рот.

Ветчина – это подлинный деликатес. Копченую ветчину нарезают тончайшими ломтиками. Это благородный продукт не стоит использовать в бутербродах – из-за ее волшебного вкуса ветчину следует есть руками. Тончайший ломтик ветчины берут большим и указательным пальцами и подносят к губам в направлении сверху вниз. В качестве альтернативы можно использовать хлебные палочки. Их берут в руку как дирижерскую палочку, захватывают концом ломтик

ветчины, оборачивают его вокруг палочки и откусывают ветчину кусочек за кусочком.

Икру – зернистую или паюсную – обычно едят со сливочным маслом. Поэтому на тарелку берут и то, и другое. Взяв кусочек хлеба в левую руку, ножом, держа его в правой руке, накладывают на хлеб немного масла, а сверху – икру. Подготовленный таким образом маленький бутерброд левой рукой направляют в рот. Затем эту процедуру повторяют.

Можно есть икру и другим способом: ломтик хлеба или половину кладут на тарелку рядом с икрой и маслом. Придерживая хлеб левой рукой, делают бутерброд, а затем отрезают от него по небольшому кусочку, накалывают его на вилку и направляют в рот. Так же едят паюсную икру, икру из баклажанов, кабачков.

Оливки. Если вы заказали оливки, то одним из решающих будет вопрос о том, куда девать остающиеся от них косточки. Если на столе нет шпажек, которыми оливки накалывают и отправляют в рот, можно воспользоваться зубочисткой (хотя брать оливки большим и указательным пальцами, как берут кусковой сахар, вполне допустимо). Следует попросить официанта или бармена принести блюдечко и аккуратно переносить косточки в выемку между большим и указательным пальцами, а затем – на блюдечко. Руки после оливок вытирают салфеткой.

Маслины едят маленькой ложечкой (кофейной) или специальной вилкой. Косточки при помощи ложечки переправляют на край тарелки.

Устрицы. В ресторане устриц подают на специальной, предназначенной для этого тарелке или подносе, на битом льду, уже открытыми. Кроме того, вам могут предложить полоскательницу для рук, десертную тарелочку с ломтиками лимона, черного хлеба или сыра, а также мельницу для перца. Иногда могут предложить коктейль-соус, соус табаско или соус винегрет (уксусный). Однако специалисты считают это варварством, потому что, за исключением свежемолотого перца и небольшого количества накапанного сверху лимонного сока, все прочие приправы не усиливают вкус устриц, а, наоборот, смазывают его.

Едят устриц так: берут устрицу левой рукой и отделяют ее по большей части еще не отделенное мясо от жгутика, после чего для определения свежести устрицы на это мясо по вкусу сыплют чуть-

чуть свежемолотого перца и капают немного лимонного сока (Устрица должна как бы впитать в себя кислоту), затем устрицу аккуратно отправляют в рот. Тот, кто хочет насладиться ароматами, исходящими от устрицы, не проглатывает ее сразу, а жует, слегка прижимая языком к небу. Те же, кому кажется, что они слишком беспокоят шумом своих соседей по столу, могут отправлять устриц в рот с помощью устричной вилки.

Хотя устриц разводят искусственно и их можно заказать в любое время года, вкуснее всего они с сентября по апрель.

Раков и мелких креветок можно есть руками, а для *крупных крабов и лангустов* все-таки надо подавать специальную двузубую вилку и нож. Ножом выламывают клешни, открывают панцирь, вилкой вынимают мясо.

Улиток специальными щипцами берут и придерживают раковину, а мясо вынимают длинной специальной вилкой.

Редиску подают с обрезанным носиком и частично обрезанной зеленью. Едят ее руками. Редиску держат за зелень, обмакивают в соус или соль и откусывают. Оставшуюся зелень откладывают на край тарелки.

Артишоки. У артишока съедобны только нижние кончики листьев и корень. Артишок подается целиком на специальной или же на обычной глубокой тарелке. К нему по желанию могут быть поданы несколько различных или же только один соус: так называемый травяной, или французский, соус, голландский соус или майонез на основе трав. Сваренный артишок держат в левой руке. Правой же рукой от венца внешних листьев отщипывают лист за листом, постепенно приближаясь к середине артишока. Толстоватые ярко-желтые кончики листьев макают в соус (специальные тарелки под артишоки имеют для этого особые углубления); только эти кончики, содержащие мякоть, и протаскивают между зубами. Несъедобную часть листа откладывают на тарелку для отходов.

Таким образом, отрывая лист за листом, доходят до корешка артишока, над которым находится так называемое «сено», т. е. комплекс внутренних волокон цветка. Потом в полоскательнице моют пальцы, берут вилку и нож из большого набора, одним движением ножа (а лучше отщипыванием) отделяют «сено» от корешка и приступают к этому деликатесу.

Корень артишока многие гурманы рассматривают как самостоятельный деликатес, хотя его часто используют как гарнир.

Спаржа. Раньше стебли спаржи брали рукой, придерживая их вилкой, подносили ко рту и откусывали кусочек за кусочком. Однако спаржу можно есть с помощью ножа и вилки, совершенно не прикасаясь к ней руками. Ее нарезают на кусочки соответствующего размера, натыкая их на вилку. Соусной ложкой можно также подбирать кусочки спаржи с винегретом и голландским соусом.

Салат из цикория. В этом случае без ножа не обойтись. Чаще всего после отделения кочерыжки его сервируют в виде отдельных листов, которые, однако, целиком не едят. Их следует разделить на мелкие части. Это проще всего сделать при помощи ножа, который приставляется к листу наискось, после чего и начинают резать. Разумное количество салата (иногда с маленьким кусочком хлеба) набирается на вилку (всегда спереди, а не сбоку) и затем съедается. Как и все прочие салаты, салат из цикория, в каком бы соусе он ни подавался, всегда может забрызгать одежду. Поэтому за воротник вашей блузки или рубашки следует заправить салфетку (это вполне прилично) достаточных размеров, чтобы защитить ткань от загрязнения.

Холодные закуски, поданные в бокалах (коктейли из морепродуктов), едят маленькой ложкой или вилочкой.

Горячие закуски. Большинство горячих закусок подают в той посуде, в которой они готовились: в кокильницах – в виде металлической створки-раковины с ручкой, кокотницах – 100-граммовых кастрюльках с длинной ручкой и порционных сковородах с двумя ручками, противоположно расположенными.

Кокиль в кокильницах, жульены (кокот) в кокотницах или солянку мясную или рыбную в порционной сковороде ставят на закусочные или пирожковые тарелки и подают каждому гостю так, чтобы ручка кокильницы или кокотницы была слева от сидящего за столом. При этом на ручки кокильницы и кокотницы, чтобы не получить ожогов, надевают папильотки. Папильотка для кокотницы представляет собой бумажную трубочку с разрезанным и красиво завернутым концом, а для кокильницы – треугольный бумажный колпачок. Рядом с кокилем или кокотом следует положить прибор для еды: к кокилю – вилочку, к кокоту – чайную или кофейную ложку, ручки которых должны быть повернуты вправо. Солянку в порционной сковороде едят закусочной вилкой и ножом.

Суп и бульон с гренками. Суп едят из глубоких столовых тарелок, хотя пюреобразные супы, бульоны и некоторые заправочные супы, в которых гарнир нарезан небольшими кусочками, можно есть из бульонных чашек.

Бульон с пирожком или с гренками едят из поставленной на блюдце бульонной чашки. Ручка чашки при этом должна быть справа, а пирожок - слева.

Бульоны из чашки едят десертной ложкой, держа ее в правой руке. Чтобы убедиться, не очень ли бульон горяч, надо захватить ложкой немного бульона и осторожно попробовать. Если бульон окажется сильно горячим, не следует резко помешивать ложкой или дуть на него, стараясь его охладить. Лучше немного подождать. Вначале бульон из чашки едят ложкой, а затем, положив ложку на блюдце и взяв правой рукой за ручку чашки, понемногу отпивают, как чай. Пирожок (или гренки) держат большим и указательным пальцами левой руки и откусывают от него по кусочку, запивая бульоном. Если бульон подан в чашке с двумя ручками, то есть его следует ложкой.

Супы-пюре, бульоны с гарниром из яйца, овощей и некоторые заправочные супы едят также из бульонных чашек десертной ложкой. При этом чашку с блюдцем ставят ручкой влево. Едят такие супы только ложкой. При этом от хлеба отламывают левой рукой по небольшому кусочку.

Заправочные супы – рассольники, щи, борщи, солянки, овощные супы, супы с макаронами, вермишелью, лапшой едят из глубоких столовых тарелок столовой ложкой. При этом ложкой черпают справа налево или от себя. Итак, зачерпнув ложкой немного супа, чтобы удалить с нее все капли, слегка коснитесь доньшком ложки края тарелки, после чего ложку направьте боковой частью в рот. Капусту или макароны нужно предварительно осторожно разделить концом ложки на части, иначе они будут свисать с ложки. При доедании супа тарелку следует наклонять от себя. Лучше немного не доест суп, оставить чуть-чуть в тарелке.

Перед тем, как съесть суп, вспомните три правила, знание которых необходимо.

Не рекомендуется:

1) набрав целую ложку супа, съесть ее в два, а то и в три приема (следует брать в ложку столько супа, сколько можно съесть за один раз);

2) наклоняться и нагибать голову к ложке супа (при этом придется прихлебывать);

3) при доедании супа наклонять тарелку на себя (очень легко при этом облиться).

Буйабес – это рыбная похлебка. Для ее приготовления используют ароматную свежеприготовленную рыбу различных видов. Эту смесь варят со специальными кореньями, пока она не превратится в достаточно густую похлебку. После приготовления бульон и сама рыба подаются отдельно. После удаления костей рыба режется на кусочки или полосы разумных размеров, которые раскладываются по тарелкам и затем, политые бульоном, предлагаются посетителю.

Буйабес едят с помощью ложки и иногда вилки, которой кусочки филе продвигаются в нужную сторону. Время от времени можно откусывать кусок хлеба, который особенно вкусен в сочетании с бульоном. Более простой вариант состоит в том, чтобы раскрошить хлеб рукой, бросить кусочки в суп и съесть их вместе с бульоном. Если куски рыбного филе оказались слишком большими, его, по большей части мягкое, просто разделяют суповой ложкой или вилкой.

Блюда из рыбы. Порционные куски отварной или жареной рыбы, предварительно разделанные без кожи и костей (филе), с гарниром едят при помощи рыбной вилки и рыбного ножа. Придерживают кусок рыбы концом ножа и вилкой отделяют от него по небольшому кусочку. Если рыба рассыпается, то вилкой можно пользоваться как ложкой, т.е. повернуть ее вверх зубцами и при помощи ножа положить на нее кусочки рыбы.

Если рыбный нож не подан, то можно воспользоваться двумя вилками: правой – для отделения костей, а левой – для отправления кусочков рыбы в рот.

Рыбу, приготовленную с костями и нарезанную порционными кусками или целиком (мелкий карп, вобла, карась, линь), есть следует особенно осторожно, чтобы не поперхнуться косточкой. Едят жареную, отварную или запеченную рыбу с костями также рыбными ножом и вилкой.

Отварную или жареную рыбу, приготовленную с костями и нарезанную на порционные куски, есть рекомендуется так: вначале надо съесть первый кусок от головы, отделив от скелета верхнюю часть филе; потом отделить позвоночник и косточки, отложить их в сторону и съесть вторую часть филе; затем следующие куски, переставив

нож левее, вилкой стянуть со следующих ребер мякоть и съесть, не забывая про гарнир. Если вместе с мякотью снимутся 1-2 реберные косточки, их вилкой и ножом нужно положить на противоположный край тарелки; съев реберную мякоть рыбы, следует повернуть кусок рыбы (но не тарелку) спинкой к себе и начать есть мякоть спинки, снимая мякоть при помощи ножа и вилки с хребтовой кости; съев мякоть спинки, нужно перевернуть кусок рыбы на другую сторону нижней частью вверх и есть ее, так же снимая мякоть с костей.

Рыбу, поданную целой тушкой, едят так же, как нарезанную порционными кусками. По окончании трапезы на тарелке останется скелет и несколько мелких косточек рыбы.

Мясные блюда (отварные, жаренные куском). Все мясные горячие блюда едят при помощи столовых ножа и вилки.

Все мясные блюда по способам их употребления можно разделить на следующие группы:

1) мясные блюда – отварное, жареное или тушеное мясо, нарезанное порционными кусками по 100-200 г каждый (например, бифштекс, свиные отбивные котлеты), с различными гарнирами;

2) мясные соусные блюда – мясо, нарезанное небольшими кусочками и тушенное в соусе (гуляш, азу, бефстроганов), подаваемое с различными гарнирами;

3) мясные блюда из рубленого мяса (котлеты, биточки, шницели), подаваемые с гарнирами.

Нарезанные большие порционные куски мяса, политые соусом, с гарниром подают на подогретой мелкой столовой тарелке. Это кушанье начинают есть с главного продукта, т. е. с мяса, отрезая от него небольшие кусочки.

Тем, кто любит есть мясо с горчицей, нужно положить желаемое количество горчицы специальной ложечкой на край тарелки. Затем, наколов вилкой кусочек отрезанного мяса, на кончик ножа следует взять немного горчицы и положить ее на мясо.

Не следует:

1) сразу же разрезать весь кусок мяса на маленькие кусочки, так как оно быстро остынет и станет менее вкусным;

2) обмакивать отрезанный кусочек мяса в горчицу;

3) вначале съесть мясо, а затем гарнир или наоборот.

Мясные соусные блюда (гуляш, бефстроганов) подают на мелких столовых тарелках и едят их при помощи столовых ножа и вилки.

Мелкие кусочки мяса и гарнира, которые трудно наколоть вилкой, берут при помощи ножа и захватывают на вилку.

Но что делать с соусом? Следует левой рукой отломить маленький кусочек хлеба и, положив его в тарелку, при помощи ножа и вилки пропитать соусом, а затем вилкой подать в рот. Причем соус следует есть, таким образом, вместе с гарниром и мясом.

Если соусное блюдо, например, рагу, приготовлено с косточками, то каждый кусок при помощи ножа и вилки вначале освобождают от косточки, срезая мякоть ножом или придерживая его за косточку, мякоть снимают вилкой. Затем косточку берут при помощи ножа на вилку и кладут на край тарелки, а мякоть едят, как и обычный кусочек мяса, при помощи ножа и вилки.

Не рекомендуется: крошить в тарелку сразу несколько кусочков хлеба, смешивать хлеб с соусом, а затем есть; или съедать соус тогда, когда гарнир и мясо уже съедены.

Рубленые мясные блюда (биточки, котлеты, шницели, тефтели, бифштексы) едят обычно при помощи вилки, держа ее в правой руке, нож не нужен.

Блюда из птицы и дичи практически всегда присутствуют в меню праздничных обедов. Как правильно их есть? Нужно ли пользоваться ножом и вилкой или допускается обходиться без них? Правилами этикета предусмотрены два способа употребления птицы и дичи.

В первом случае к столу каждому из гостей не подают чашку для споласкивания пальцев. Соответственно птицу при этом едят только с помощью столовых ножа и вилки, аккуратно срезая мякоть с косточек, не стараясь полностью очистить кости.

Во втором случае справа от каждого сидящего ставят салфетку и полоскательницу с теплой водой, желательно подкисленной ломтиком лимона. Тогда срезают с косточек то, что срезается, и едят при помощи ножа и вилки, а косточку с оставшимся небольшим количеством мяса допускается взять большим и указательным пальцами правой руки и аккуратно съесть мясо. После этого пальцы надо сполоснуть в полоскательнице и вытереть салфеткой.

Цыпленок табака – это целый цыпленок или его половина, распластанный и отбитый тупой и жаренный под грузом с обеих сторон.

Подают его в натуральном виде на мелкой столовой тарелке.

Отдельно в соуснике, поставленном на пирожковую тарелку, с чайной ложкой, слева от сидящего подают чесночный соус.

Правее ставят салатник с гарниром – свежими или маринованными огурцами и помидорами, патиссонами, шинкованным репчатым или зеленым луком. Не забывают про ложку для перекладки.

Есть цыпленка табака рекомендуется в следующем порядке.

Левой рукой надо брать за ручку соусник, а правой набирать ложкой соус и поливать им цыпленка.

Поставив соусник и ложку на место, левой рукой берут салатник с гарниром и перекладывают часть гарнира на край своей тарелки. В процессе еды гарнир и соус можно добавлять.

Вначале при помощи столового ножа и вилки нужно отрезать от цыпленка крылышко или ножку и, понемногу срезая с них мякоть, съесть ее, пользуясь вилкой и ножом. Надо помнить о гарнире. Если в качестве гарнира поданы маринованные огурцы, то от огурца каждый раз необходимо отрезать по маленькому кусочку, а не разрезать его весь сразу.

После того как мякоть цыпленка с ножки и крылышка съедена, косточки при помощи ножа и вилки переложены на край тарелки, приступают к филейной части – грудке, последовательно срезая от нее маленькие кусочки. Цыпленка табака едят непременно при помощи ножа и вилки, а не руками.

При этом вовсе не обязательно стремиться полностью очистить все косточки: ничего страшного нет в том, что на косточках останется немного мяса. Если к цыпленку подали полоскательницу (вазочку) с подкисленной водой для споласкивания пальцев рук, то после того, как с косточки съедена при помощи ножа и вилки основная часть мякоти, допускается взять ее за кончик двумя пальцами и доест мясо без ножа и вилки, а затем осторожно ополоснуть в вазочке пальцы, аккуратно шевеля их, и вытереть салфеткой.

Котлеты по-киевски есть не трудно, главное – не облиться маслом.

Котлеты по-киевски готовят из тонко отбитого куриного филе с косточкой. На котлету с правой стороны обычно надевают папильотку. Котлета эта начинена фаршем, а в качестве фарша – сливочное масло. Очень трудно съесть котлету, чтобы не испачкаться растопленным маслом (ведь котлета горячая).

Нельзя держать котлету за папильотку и откусывать от нее. Это не только не красиво, но и опасно, так как косточка с папильоткой под тяжестью котлеты может отломиться, а котлета упасть на пол.

Чтобы масло не брызнуло, следует в месте, где папильотка соприкасается с котлетой, осторожно проколоть ее, придерживая ножом за косточку. Вилку при этом нужно немного наклонить от себя, чтобы масло свободно вытекало, следя за тем, чтобы оно вытекало потихоньку, а не фонтаном. Затем с левого конца котлеты, придерживая ее вилкой, нужно аккуратно отрезать по кусочку.

Десертные блюда (компоты, кисели, мороженое, желе, кремы) подают в креманках (вазочках), которые ставят на пирожковую тарелку. Едят их десертной или чайной ложкой. Казалось бы, все просто. Однако и здесь есть свои особенности, о которых нельзя не упомянуть.

Компот из вишни или из черешни с косточками едят из креманки или вазочки, захватывая ложкой вместе с жидкостью и ягоды. Косточку от вишни (черешни) выплевывают на кончик ложки и перекадывают на подставную (пирожковую) тарелку, а не в креманку. Когда в креманке останется совсем немного жидкости, креманку можно наклонить левой рукой от себя и ложкой захватить остаток, а лучше и вовсе не допивать его. Допивать остаток компота (как из чашки) недопустимо.

Когда весь компот съеден, ложку нужно положить на тарелку, а не оставлять в креманке.

Мороженое. Перед вами на пирожковой тарелке креманка или вазочка с шариками мороженого (пломбира), а в верхнем шарике два печенья, сбоку на тарелке - чайная или десертная ложка.

Печенье следует взять двумя пальцами левой руки и есть вместе с мороженым. Если вам не хочется печенья, то можно переложить его на пирожковую тарелку.

Мороженое отламывают ложкой от шарика, разминают, чтобы оно немного растаяло, и, взяв на кончик ложки, отправляют в рот. Ложка всякий раз должна оставаться почти чистой. По мере того как мороженое будет понемногу таять, дозу можно увеличивать.

Ни в коем случае не допускается брать на ложку большой кусок мороженого и обсасывать его, пока оно, наконец, не растает. Следует брать на ложку ровно столько мороженого, сколько можно сразу взять в рот.

Торты и пирожные. Торты подают к столу в плоских вазах или на блюдах, заранее нарезав их на куски, которые перекадывают на тарелку кондитерской лопаточкой. Пирожные также подают в вазах

или на блюдах и перекладывают каждому в тарелку кондитерской лопаточкой или щипцами.

Бисквитные торты и пирожные, как правило, едят чайной ложкой и только некоторые сорта бисквитных пирожных берут двумя пальцами левой руки и осторожно откусывают небольшие кусочки.

Песочные, а также слоеные торты и пирожные едят при помощи ножа и вилки, осторожно отрезая от них небольшие кусочки и подавая в рот вилкой.

Твердые миндальные пирожные едят, держа их двумя пальцами левой руки и осторожно откусывая небольшими кусочками.

Пирожные «Эклер» и «Буше» можно есть так же, как и миндальные, а также при помощи ножа и вилки.

Суфле (воздушные пироги). Это лакомство едят десертной ложечкой и десертной вилкой. Ложечкой снимают кусочки суфле в направлении сверху вниз. На самом же деле ложечка словно сама собой погружается в эту нежную массу – наслаждение от нее нельзя описать никакими словами.

И еще несколько общих правил поведения за столом, усвоить которые необходимо каждому. Жевать пищу можно только бесшумно и, конечно, не торопясь, особенно за праздничным столом. Держаться следует по возможности прямо, а не наклоняться близко к столу над тарелкой. Когда вы берете фужер или хлеб, то вилку и нож нужно положить на тарелку крест-накрест, причем вилку выпуклой частью вверх, а нож - острием влево. Можно также положить приборы на тарелку так, чтобы их ручки опирались на стол, следя, однако, за тем, чтобы приборы не соскользнули на скатерть. По окончании еды приборы следует положить на тарелку параллельно друг другу ручками вправо.

Фрукты и ягоды. Яблоко берут из общей вазы в левую руку и ножом над тарелкой срезают кожицу, начиная от плодоножки. Срезанную кожицу ножом вы отодвигаете на край тарелки (дальний от вас), а очищенное яблоко кладете на середину тарелки. При помощи ножа и вилки разрезаете яблоко пополам. Одну половину яблока откладываете чуть в сторону, а вторую разрезаете на четвертушки. Придерживая четвертушку вилкой, ножом вырезаете сердцевину и кладете ее на срезанную кожицу. Затем при помощи ножа и вилки съедаете очищенную четвертушку. Переходите к следующей четверти, а затем и к половинке, обрабатывая их так же, как и первую.

Точно так едят и *груши*.

Авокадо иногда называют аллигаторовой грушей. Съесть его в чистом виде не труднее, чем разрезать грушу. Плод разрезают вдоль острым ножом, косточку извлекают путем осторожного вращения его половинок в противоположные друг другу стороны, а мякоть, если плод созрел, вычерпывают ложкой полностью. При этом в зависимости от того, левша вы или правша, плод удерживается рукой, свободной от ножа или ложки. Тот, кто разрезает авокадо на тонкие ломтики, может спокойно есть его с помощью фруктового ножа и вилки.

Персик берут из вазы рукой и над тарелкой очищают при помощи ножа ту часть кожицы, которая свободно снимается. Очищенную кожицу концом ножа сдвигают на край тарелки, а очищенный персик кладут на середину тарелки. Придерживая персик вилкой, осторожно разрезают его почти пополам, стараясь, чтобы нож не наткнулся на косточку и одна из половинок плода не соскользнула с тарелки. Половинку персика без косточки едят не целиком, а отрезая от нее по кусочку. После этого, придерживая вторую половину персика вилкой, удаляют из нее кончиком ножа косточку и, отодвинув ее на край тарелки, съедают и эту часть персика так же, как и первую.

Виноград берут не приборами, а руками. Двумя пальцами придерживают кисть и поочередно отрывают ягоды. Оставшиеся во рту косточки осторожно выплевывают в руку и откладывают на край тарелки; можно съедать виноград целиком.

Тем, кто по каким-либо причинам не может есть виноград с кожицей, лучше и вовсе не угощаться им в обществе. Иногда виноград каждому гостю подают без веточек в креманках (вазочках или на тарелках). В этом случае его едят чайной или десертной ложкой. Косточки при этом осторожно сплевывают на кончик ложки, а затем перекладывают на подставную тарелку, а если таковой нет, то на край своей тарелки.

Апельсин берут в левую руку и над тарелкой срезают ножом кожицу со стороны цветоножки. После этого ножом делают круговые надрезы кожицы, не надрезая ее со стороны плодоножки. Чем больше будет надрезов, тем легче очистится апельсин. После этого апельсин кладут на середину тарелки и, придерживая рукой, раскрывают кожицу до плодоножки по разрезам. Итак, получается в середине очищенный апельсин, а по бокам лепестки кожицы в виде цветка.

Затем берут в руки нож и вилку, отделяют при помощи их дольку апельсина и, если она достаточно велика, отрезают половинку, освобождают концом ножа от семечек, вилкой направляют в рот. Если случайно в рот попадет семечко, его удаляют изо рта на кончик вилки и переносят на край тарелки. Как вы убедились, очищать апельсин очень сложно. Поэтому советуем воспользоваться наиболее простым способом. Вначале нужно надрезать кожуру крестообразно, затем снять ее, а сам апельсин разделить на дольки.

Мандарины едят так: берут левой рукой, а правой очищают над тарелкой от кожицы. Затем отделяют дольки и едят, не пользуясь приборами.

Ананас подают очищенным от кожицы и сердцевины и нарезанным кружками или дольками. Отдельно можно подать сахар или сахарную пудру. Едят ананас при помощи ножа и вилки.

Ананас в сиропе, нарезанный дольками, подают каждому в креманках или вазочках, а едят его чайной или десертной ложкой.

Арбуз подают чаще всего разрезанным на ломти с коркой. На тарелку ломоть арбуза кладут мякотью к себе, а коркой - от себя. Едят его при помощи ножа и вилки небольшими кусочками, предварительно освободив кончиком ножа каждый отрезанный кусочек от семечек.

Лучше подать арбуз на десертных тарелках ломтями, очищенными от корки. Едят его также при помощи ножа и вилки.

Ломоть арбуза с коркой берут из общего блюда одной или двумя руками, после чего пальцы вытирают салфеткой.

Дыню, нарезанную на ломти с кожицей и очищенную от семян, кладут на тарелку кожицей вниз. Вытирают пальцы салфеткой. Придерживая вилкой ломоть, мякоть нарезают ножом в нескольких местах до корки, а затем, срезав с корки и отрезая по небольшому кусочку, вилкой направляют его в рот.

Можно вначале мякоть ломтя дыни целиком срезать с корки, а затем есть, отрезая от мякоти по небольшому кусочку и беря его вилкой.

К арбузу или дыне часто подают в креманке сахарную пудру и чайную ложку. При желании можно взять левой рукой креманку, а правой ложку, набрать пудру, посыпать ею арбуз или дыню и поставить креманку с пудрой и ложкой на место.

Не рекомендуется разрезать ломти арбуза или дыни на небольшие куски с коркой, а потом брать поочередно каждый кусок рукой и

съедать мякоть с корки, выплевывая при этом семечки арбуза на тарелку.

Бананы подают к столу со срезанными кончиками. Взяв банан за плодоножку левой рукой, правой рукой при помощи ножа, а можно и без него, очищают от кожицы и кладут его на середину тарелки, а кожицу – на край тарелки. Мякоть банана едят при помощи ножа и вилки, отрезая кружочками.

Промытую и очищенную от венчиков клубнику подают каждому гостю в креманках (вазочках) или глубоких десертных тарелках. Отдельно в вазочке подают сахар, а лучше – сахарную пудру. Подают и чайную ложку для перекладывания сахара в тарелку с клубникой и стакан (стопку) холодного молока или сливок, поставив его на пирожковую тарелку. Посыпанную сахаром клубнику едят десертной ложкой, запивая ее по желанию молоком или сливками.

Клубнику, поданную с сахаром и сметаной, или сливками, или молоком, не следует раздавливать на тарелке: это и некрасиво, и небезопасно.

Вишню с веточкой перекладывают из общей вазы к себе в тарелку ложкой или рукой, беря вишню только за веточки. Едят ее так. Взяв за веточку вишню кончиками пальцев правой руки (большого и указательного), направляют ее в рот. Придерживая ягоду во рту, веточку отрывают и кладут на край тарелки. Съев мякоть вишни, косточку незаметно выплевывают в кулак и перекладывают на край тарелки.

Вишню без веточек подают каждому гостю в креманках (вазочках), поставленных на подставную (пирожковую) тарелку. Едят вишню при помощи ложки и тогда уже косточки выплевывают на ложку, а затем перекладывают на подставную тарелку. Точно так же едят и черешню.

9.2. Правила обращения с напитками

Алкогольные напитки за столом. Сколько бы мы ни пили и сколько бы ни твердили специалисты, что это вредно, отмечать праздники все равно принято, поднимая бокалы. Как это сделать без последствий? Что с чем мешать и в какой последовательности? Быстрее всего «помогают» опьянеть напитки с газом – шампанское и пиво. Не рекомендуется алкоголь с газом смешивать с другими спиртными на-

питками. Такие смеси быстрее всасываются организмом, а чтобы их вывести, потребуется значительно больше времени, чем в случае, если бы вы пили что-то одно.

Правило «не смешивать» известно всем, но соблюдается не всегда. Что касается знаменитого коктейля под названием «пиво с водкой», мешать эти две субстанции категорически не рекомендуется, как бы вам ни хотелось. Эта смесь сразу валит с ног, даже если сначала пить пиво, а потом водку - то есть повышать градус. Легенда о том, что, повышая градус, можно избежать похмелья, совершенно не обоснована. Нет никакой разницы, в какой последовательности употреблять спиртное, главное – не перебрать больше своей дозы, наверняка уже вычисленной опытным путем.

Наименьший вред организму нанесет натуральное вино, а никак не «чистая» водка, как считается в народе. С этой точки зрения виски, коньяк, бренди, чача и другие спиртные напитки, полученные путем дистилляции, менее токсичны за счет природных микропримесей, которые защищают организм от воздействия чистого алкоголя.

К праздничному столу принято подавать различные алкогольные напитки. Причем к разным блюдам по вкусовому сочетанию рекомендуются разные напитки. Например:

- к закускам подают водку, горькие настойки;
- первым блюдам (супам) – мадеру, портвейн;
- рыбным горячим блюдам – белые натуральные вина;
- мясным блюдам – натуральные красные вина;
- десертным сладким блюдам – шампанское или десертные вина;
- чаю – ликер;
- кофе – коньяк.

Для каждого напитка требуется рюмка или бокал соответствующей емкости, причем, чем крепче напиток, тем меньше рюмка. Сервируя стол, все рюмки ставят в той последовательности, в какой предполагается подавать блюда. В первом ряду справа налево ставят водочную, мадерную рюмки и фужер для минеральной воды, а во втором ряду размещают рейнвейную, лафитную рюмки и бокал для шампанского.

И еще одна тонкость, о которой следует помнить, готовя вина к праздничному столу. Для более полного и яркого выявления вкуса и букета вин огромное значение имеет температура их подачи. Так, бе-

лые столовые и полусладкие вина рекомендуется подавать слегка охлажденными: зимой до температуры 12-14⁰С, летом до 8-10⁰С.

Красные сухие столовые вина, напротив, подогревают: зимой до 20⁰С, а летом до 18⁰С. Херес и мадеру также рекомендуется подогревать на 4⁰С выше комнатной температуры, а красные вина типа портвейна наиболее хорошо проявляют свои качества при комнатной температуре. То же самое можно сказать о десертных и ликерных винах. Шампанское подают обязательно охлажденным, чтобы избежать слишком бурного выделения углекислого газа. Кстати, пить шампанское рекомендуется после того, как выделится углекислый газ. Шампанское пьют большими глотками, так как «благородно-сдержанные» глотки не позволяют по-настоящему почувствовать его букет. Делая большие глотки, вы субъективно наслаждаетесь ароматом этой великолепной жидкости, а объективно выглядите вполне светски. Фужеры с шампанским, как и бокалы для прочих вин, держат за ножку. Использовать основание или верхнюю часть фужера не стоит, поскольку в первом случае это выглядит манерно, вычурно, а во втором – нагревается шампанское.

Почти все вина пьют небольшими глотками, запивая кушанья. Что касается водки, то ею невозможно запить еду или утолить жажду. Чтобы ослабить обжигающий горький вкус водки, ее рекомендуется закусывать. Поэтому ее пьют в начале застолья для возбуждения аппетита и снятия некоторого напряжения. Лучше пить водку понемногу не более 1-2 рюмок.

Коньяк: как и какой пить коньяк – дело сугубо индивидуальное. Однако, чтобы оценить его богатый вкус и не испортить дегустирование грубой закуской, надо пить правильно. Коньяк пьют не торопясь, в спокойной обстановке. Это особый напиток, не предназначенный для многолюдных и шумных торжеств. Подают его, как правило, после вторых блюд, перед сервированием кофе или чая. Нельзя почувствовать вкус и букет коньяка, если пить его во время еды. Коньяк подается с температурой 16⁰С или подогревается теплом ладони в коньячной рюмке вместимостью 25 см³, имеющей форму маленького бочонка. Рюмка должна быть из тонкого прозрачного стекла, чтобы был хорошо виден золотистый цвет коньяка, иметь низкую ножку и сужаться кверху. Это позволяет лучше удерживать аромат напитка. Применяется также шарообразный бокал, называемый в некоторых

странах ингалятором, вместимостью 100-125 см³, но в него следует наливать где-то 25 см³.

Коньяк не закусывают (можно есть яблоки, а лучше – шоколад). Можно после коньяка насладиться чашечкой кофе.

Ординарные коньяки (французские VS) используют для приготовления смешанных напитков. Они удачно сочетаются с молоком, сливками, мороженым, кофе, чаем, апельсиновым и лимонным соками, сиропами и ликерами, безалкогольными газированными напитками.

Чтобы оценить качество коньяка, необходим специальный бокал. Хорошие советы на этот счет дает Ф. Евсевский, уроженец Франции, потомок первой волны русской эмиграции, консультант по винам и напиткам: 1. «Налейте 30-40 миллилитров коньяка в бокал и дотроньтесь пальцем до его наружной стенки. Посмотрите с другой стороны бокала, видны ли отпечатки пальцев. Если да, то перед вами коньяк высшего качества». 2. «Повращайте бокал вокруг собственной оси и посмотрите на следы от стекающего коньяка на его внутренних стенках. Если эти «ножки» видны в течение 5 секунд, вы имеете дело с коньяком, выдержка которого от 5 до 8 лет, если 15 секунд - коньяк приблизительно 20-летний. Для 50-летних коньяков эти следы различимы в течение 17-18 секунд».

Горячие напитки. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао, шоколад. Готовят их по-разному. Так, если какао и шоколад варят, доводя до кипения, то чай и кофе ни в коем случае нельзя кипятить, так как они при кипячении становятся мутными и теряют свой аромат и вкус. Температура воды в момент заваривания чая или кофе не должна превышать 96⁰С. А уж как долго заваривать, зависит от того, что хотят получить от чая. Если заваривать чай 3-5 минут, то чай действует возбуждающе и бодряще, а если заваривать 7-9 минут, то чай действует успокаивающе.

Чай подают в чашках, поставленных на блюдца, или в стаканах, вставленных в подстаканники и помещенных на пирожковую тарелку. Наливают чай так, чтобы от поверхности чая до края чашки или стакана было расстояние примерно 0,5-1 см. Положив на каждое блюдце (или тарелку) чайную ложку ручкой в противоположную сторону ручке чашки или подстаканника, чашки с чаем ставят перед каждым сидящим за столом так, чтобы ручка чашки или подстаканника была обращена влево.

На стол к чаю ставят сахарницу с сахаром и щипчиками или ложкой для перекалывания сахара. В вазочку с вареньем, медом или джемом кладут ложку для перекалывания варенья в розетки и рядом стопку розеток, обычно по числу присутствующих за столом. Если сахар подан кусковой, то его перекалывают в свою чашку щипчиками, а сахарный песок – ложкой.

Перемешивать чай с сахаром следует бесшумно. После этого пробуют чай ложкой, а затем, положив ложку на блюдце и повернув чашку ручкой вправо, правой рукой берут чашку за ручку, подносят к губам и пьют чай небольшими глотками. Лимон к чаю подают нарезанным кружками на блюдце. Рядом с лимоном кладут вилочку для перекалывания. Не рекомендуется доедать оставшийся после чая лимон, а корочку снова перекалывать в чашку или на блюдце.

Если к чаю подано варенье, то левой рукой берут розетку из стопки, лежащей рядом с вазой с вареньем, и подносят ее к вазе с вареньем. Правой рукой берут десертную ложку и осторожно перекалывают в розетку варенье. Положив ложку на место, розетку с вареньем ставят справа рядом с чашкой (на уровне блюдца) и пьют чай. Если варенье с косточками, то косточки при помощи чайной ложки выкладывают на край чайного блюдца. Не рекомендуется в обществе класть варенье в чай; это можно позволить себе в домашних условиях.

Иногда к чаю подают ликер. Его пьют из маленьких (коньячных) рюмочек небольшими глотками, не торопясь, чередуя с чаем.

Кофе по-восточному готовят в турке и подают в ней же. Турку с готовым кофе ставят на пирожковую тарелку, рядом на тарелку кладут чайную ложку и свернутую бумажную салфетку. Из турки кофе переливают в маленькую 100-граммовую кофейную чашку.

Правда, есть одна тонкость. Вначале нужно переложить в чашку кофейную пенку; берут ее чайной ложкой у самой стенки турки, как бы «подрезав» ее. И только после этого кофе в турке перемешивают и переливают вместе с гущей в чашку.

Перелить кофе из турки в чашку должна по этикету хозяйка, а не сам гость.

К кофе по-восточному отдельно в стопке принято подавать охлажденную и подкисленную лимоном воду. Дело в том, что кофе по-восточному подают с гущей и частички ее неизбежно оседают на эмали зубов. Чтобы вернуть чистоту зубам, надо после того, как кофе будет выпит, сделать два-четыре глотка подкисленной воды.

Кофе-гляссе – это черный сладкий кофе, охлажденный до 8-10⁰С, в который кладут шарик мороженого. Подают такой кофе в коническом стакане с утолщенным дном на пирожковой тарелке. В особо торжественных случаях под стакан с кофе можно положить резную салфетку, как это принято по этикету. Сбоку кладут десертную или чайную ложку и 1-2 соломинки. Пока мороженое не растаяло, его периодически помешивают ложкой и понемногу едят. Затем ложку кладут на тарелку, а кофе отпивают небольшими глотками через соломинку.

Какао и шоколад подают горячими и сладкими в чайных чашках на блюдцах с чайной ложкой. Вначале их пьют с ложки, а затем так же, как и чай, отпивают из чашки небольшими глотками.

Соки, квасы, морсы, фруктово-ягодные газированные напитки. Редкий обед обходится без разных безалкогольных напитков. В самом деле, большинство людей, употребляя пищу, запивают ее различными напитками. Это натуральная простая и газированная воды, столовые минеральные воды, квасы, морсы, фруктово-ягодные газированные напитки, фруктово-ягодные соки и многие другие.

Сочетаемость безалкогольных напитков с различной едой. Подавая напитки на стол, нужно ориентироваться не на вкус гостей, что тоже, конечно, немаловажно, а на сочетаемость их с теми кушаньями, которые предполагается подать к столу. Если соки, например, по вкусу будут подходить к тем или иным кушаньям, то они вполне заменят злополучные винно-водочные изделия. Итак, к закускам можно рекомендовать светлый виноградный, лимонный, морковный, березовый соки.

К рыбным горячим блюдам подходит клюквенный морс, лимонный, кизилковый и алычовый соки.

К мясным горячим блюдам следует подавать томатный, красный виноградный, гранатовый, яблочный, черносмородиновый, сливовый соки и хлебный квас.

А вот к десерту лучше всего идут газированные фруктово-ягодные напитки, сладкие фруктово-ягодные соки. Не рекомендуется, не успев сесть за стол, сразу же залпом опустошить бокал с напитком. Если вас обуревают жажда, лучше утолить ее до приглашения за стол, попросив у хозяев попить.

Почти все эти напитки пьют небольшими глотками из фужеров, квас и морс – из кружек или рюмок и бокалов, а соки – из конических

стопок. Перед тем, как запить еду каким-либо напитком, непременно следует вытереть губы салфеткой, чтобы не оставлять на краях посуды неприятных следов.

Открыв бутылку с минеральной водой либо с прохладительными напитками, следует протереть горлышко бутылки и только после этого разлить напиток по бокалам.

Поднимая горлышко бутылки от бокала, нужно сделать вращательное движение «к себе», тогда капля жидкости не упадет на скатерть. Не рекомендуется пить из стакана, сильно запрокинув голову.

Контрольные вопросы

1. Назовите преимущества банкета-фуршета.
2. Как осуществляется подготовка к банкету-фуршету?
3. Какое место в зале отводят для почетных гостей?
4. Назовите правила, которыми руководствуются при расстановке столов.
5. Как накрывают скатертями фуршетные столы?
6. В какой последовательности осуществляют сервировку фуршетного стола?
7. Чем отличается двусторонняя сервировка стола стеклом от односторонней?
8. Какие существуют варианты сервировки фуршетных столов приборами?
9. Как расставляют на стол фрукты и цветы?
10. Как осуществляют расстановку напитков и закусок?
11. В какой посуде подают горячие закуски и блюда?
12. Как подают сосиски, люля-кебаб, лангет?
13. Когда подают десерт?

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

С течением времени изменилось многое: и правила сервировки, и порядок организации застолья, и понятия вежливости. Но, как и в прежние времена, совместное принятие пищи призвано скреплять связи между людьми, объединять собравшихся за столом, предупреждать вражду.

Несмотря на значительные отличия современных правил поведения за столом от прежних, все же связь некоторых современных обычаев «с корнями» несомненна. Например, и в настоящее время в России отдается дань уважения столу, у нас любят долго посидеть за трапезой, предпочитая именно угощение за столом, а не фуршет или шведский стол. В России больше, чем в других странах, за столом говорят о качестве пищи, отмечая достоинства угощения, обсуждая рецепты (то есть, по существу, восхваляя пищу и вознося благодарности хозяйке). До сих пор сохраняется обычай провожать в дорогу, в дальний путь и встречать человека застольем, выпивать «на посошок».

Конечно, современный застольный этикет лишь в незначительной степени несет на себе отпечаток традиционных славянских обычаев и ритуалов. Основные правила сервировки стола, рассаживания гостей, обращения со столовыми приборами одинаковы почти во всех странах. Правила эти базируются на требованиях гигиены, целесообразности, на взаимном внимании сотрапезников и на современных эстетических канонах. Многие из них составляют тот пласт этикетных норм, которые необходимо освоить и соблюдать автоматически, чтобы чувствовать себя комфортно в любых застольных ситуациях — и дома, и в ресторане, и на дипломатическом приеме.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алькаев, Э.Н. Блюда из птицы. Разнообразные меню для будней и праздников / Э.Н. Алькаев. – М.: ЗАО «Центрполиграф», 2005.
2. Барайс, Г. Как это едят / Г. Барайс. – М.: БММ АО, 2004.
3. Барановский, В.А. Справочник официанта-бармена / В.А. Барановский. – Ростов н/Д: Феникс, 2003.
4. Барановский, В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.
5. Берков, Б.В. Деловым людям и гостеприимным хозяевам / Б.В. Берков, Г.И. Беркова. – Ростов н/Д: Феникс, 1995.
6. Богушева, В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2000.
7. Зорин, Н.В. Русский свадебный ритуал / Н.В. Зорин. – М.: Наука, 2001.
8. Коршунов, Н.В. Организация обслуживания в ресторанах / Н.В. Коршунов. – М.: Экономика, 1970.
9. Коршунов, Н.В. Организация обслуживания в ресторанах / Н.В. Коршунов. – М.: Высшая школа, 1980.
10. Крохина, И.М. Все об этикете. Книга о нормах поведения в любых жизненных ситуациях / И.М. Крохина, А.Л. Крупенин. – Ростов н/Д: Феникс, 1995.
11. Кузнецов, И.Н. Современный этикет / И.Н. Кузнецов. – М.: Дашков и К^о, 2004.
12. Кумагина, Т.Г. Национальная и зарубежная кухня / Т.Г. Кумагина. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002.
14. Линде, Г. Кругосветка Десятой Музы / Г. Линде, Х. Кноблех. – Красноярск: Витал, 1994.
15. Лыба, С. Прием гостей / С. Лыба. – RIGA APGADS «RIJA» – М.: ТКО «АСТ», 1994.
16. Манкевич, О.И. Блюда из птицы / О.И. Манкевич. – Минск: Беларуская Энцыклапедыя, 1994.
17. Меджитова, Э.Д. Русская кухня / Э.Д. Меджитова. – М.: Эксмо, 2004.

- 18.Миллер, М. Как красиво накрыть стол / М. Миллер. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2001.
- 19.Нагорный, В.С. Ждем гостей: Рецепты приготовления праздничных блюд / В.С. Нагорный. – Х.: Прапор, 1993.
- 20.Надежин, Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1974.
- 21.Новоженков, Ю.М. Советская национальная кухня / Ю.М. Новоженков, Л.Н. Сопина. – М.: Высшая школа, 1990.
- 22.Похлебкин, В.В. Кухня века / В.В. Похлебкин. – М.: Полифакт. Итоги века, 2000.
- 23.Силаева, К. Сервировка и застольный этикет / К. Силаева. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2002.
- 24.Соловьев, Э.Я. Этикет делового человека / Э.Я. Соловьев. – Минск: АСАР, 1994.
- 25.Спраклинг, Х. Искусство столового этикета / Х. Спраклинг. – М.: Центрополиграф, 2001.
- 26.Станкович, Г.П. Справочник молодого официанта / Г.П. Станкович, К.Г. Дунцова. – М.: Высшая школа, 1989.
- 27.Титюнник, А.И. Советская и зарубежная кухня / А.И. Титюнник, Ю.М. Новоженков. – М.: Высшая школа, 1979.
- 28.Типсина, Н.Н. Ташлыкова Е.Е. Культура питания / Н.Н. Типсина, Е.Е. Ташлыкова. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2010. – 251 с.
- 29.Типсина, Н.Н. Особенности немецкой кухни / Н.Н. Типсина. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2013. – 92 с.
- 30.Типсина Н.Н. / Мучные изделия / Н.Н. Типсина. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2007. – 172 с.
- 31.Усов, В.В. Организация обслуживания в ресторанах / В.В. Усов. – М.: Высшая школа, 1990.
- 32.Шаповалов, Н.Н. Организация работы предприятий общественного питания / Н.Н. Шаповалов, В.М. Платонов [и др.]. – М.: Экономика, 1990.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ

Учебное пособие

2-е изд., испр. и доп.

**Типсина Нэлля Николаевна
Пыжикова Наталья Ивановна**

Редактор Л.Ю. Беликова

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 24.49.04.953.П. 000381.09.03 от 25.09.2003 г.

Подписано в печать 21.01.2016. Формат 60×84/16. Бумага тип. № 1.

Офсетная печать. Усл. печ. л. 17,0. Тираж 110 экз. Заказ № 30

Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117