**Содержание**

Новый год в России 3

Новогодние традиции народов мира 5

Сервировка праздничного стола 8

Сервировка 10

Как положить нож и вилку, если в трапезе наступает пауза, но застолье еще не закончено? 10

Как подавать и есть разные блюда 11

Какие напитки подавать к различным блюдам 15

Варианты сервировки стола 18

**Новый год в России**

Празднование Нового года у древних народов обыкновенно совпадало с началом возрождения природы и в основном было приурочено к марту месяцу. Постановление считать Новый год с месяца "авив"(т.е. колосьев), соответствовавшего нашему марту и апрелю встречается в законе Моисея. С марта же считалось новолетие и у римлян, до преобразования календаря в 45 г. до Рождества Христова Юлием Цезарем.Римляне в этот день приносили жертвы янусу и начинали с него крупные мероприятия, считая его благоприятным днём. В этот же день было принято делать друг другу поздравления и подарки, особенно должностным лицам. Вначале одаривали друг друга плодами, оклеенными позолотой, финиками и винными ягодами, затем медными монетами и даже ценными подарками, (последнее практиковалось только среди богатых людей). Преимущественным правом быть одариваемыми пользовались патриции. Каждый клиент должен был приподнести своему патрону в день Нового года подарок. Этот обычай сделался впоследствии обязательным для всех жителей Рима.

Во Франции новолетие считали до 755 года. С 25 декабря, а затем с 1 марта в XII и XIII столетиях - со дня св. Пасхи, пока наконец не установлено было в 1654 году указом короля Карла IX, считать за начало года 1 января. В Германии то же произошло во второй половине 16 века, а в Англии в 18 веке. В России, со времени введения Христианства исполняя обычаи своих предков, также начинали летоисчисление или с марта, или со дня св. Пасхи.

1492 году великий князь Иоанн Васильевич Третий окончательно утвердил постановление Московского собора считать за начало как церковного, так и гражданского года - 1 сентября, когда собиралась дань, пошлины, различные оброки и т.д. Для придания наибольшей торжественности этому дню сам Царь накануне являлся в Кремль, где каждый, простолюдин или знатный боярин, в это время мог подходить к нему и искать непосредственно у него правды и милости. Первообразом той церковной церемонии, с какой проходило на Руси празднование сентябрьского новолетия, служило празднование его в Византии, установленное Константином Великим.

Один из иностранных современников так описывает виденное им в России в 1636 году торжественное зрелище встречи Нового года: "На дворцовом дворе собралось более 20 тысяч человек старых и малых. Из церкви, стоящей с правой стороны у входа на площадь (речь идёт об Успенском соборе), вышел патриарх со своим духовенством из 400 священников. Все в церковном облачении со множеством образов и с развёрнутыми старыми книгами. Его же Царское Величество, со своими государственными сановниками, боярами и князьями, шел с левой стороны площади. Великий князь с непокрытою головой и Патриарх в епископской митре вышли одни из хода , подошли друг к другу и поцеловались в уста. Патриарх подал также Великому Князю поцеловать крест... Затем в длинной речи он произнёс благословление Его Царскому Величеству и всему народу и пожелал всем счастья на Новый год. Патриарх говорил так: "Дай, Господи! Вы, Царь Государь и Великий Князь, всея России Самодержец, здоров был со своею Государынею Царицею и Великою Княгинею, а нашею Великой Государынею, и со своими государевыми благородными чады, с царевичами и царевнами, и со своими государевы богомольцы, с преосвященными митрополиты и со архиепископы, и со епископы, и с архимандриты, и с игумны, и со всем священным собором, и с бояры, и с христолюбивым воинством, и с доброхоты, и со всеми православными христианы, здравствуй, Царь Государь, нынешний год и впредь идущий многие лета в род и во веки. Народ в подтверждение патриарших новогодних пожеланий громко кричал: ""Аминь"". Сырые, убогие, беззащитные и гонимые находились тут же в толпе с поднятыми вверх прошениями, которые они с плачем и рыданием повергали к стопам Великого Князя, прося у него милости, защиты и заступы. Прошения относились в царские покои.

Последний раз Новый год отпразднован был 1 сентября 1698 года, проведён был весело и в пиршестве, устроенном с царскою пышностью воеводой Шеиным, собравшим невероятное множество бояр, гражданских и военных чиновников, а также большое число матросов. К ним подходил сам Царь, оделял их яблоками, называя каждого из них братом. Каждый заздравный кубок сопровождался выстрелом из 25 орудий. Царь Пётр Великий, явившись в Успенский собор в сопровождении своего малолетнего сына Алексея и Супруги Царицы Евдокии, одетый уже на немецкий лад, как и прочие присутсвовавшие, за исключением вдовствующей Царицы Прасковьи Феодоровны, сам поздравлял народ с Новым годом. Гвардия была в синих мундирах с красными обшлагами и в высоких ботфортах. "Лучшего ради согласия с народами европейскими в контрактах и трактатах", Пётр Великий изменил коренным образом и летоисчисление, и способ празднования Нового года. В первый год 18 столетия он уже приказал вести летоисчисление от Рождества Христова, отменив летоисчисление от дня сотворения мира. Не желая совершенно изгонять обычай празднования Нового года, он установил его по обычаям, заимствованным им из Голландии и других странах Западной Европы. В оправдание своих начинаний Царь приводил те простые и очевидные основания, что "не только во многих Европейских и Христианских странах, но и в народах славянских, которые с восточною нашей церковью во всём согласны, как валахи, молдавы, сербы, далматы и самые его Великого Государя подданные черкасы (т.е. малороссы) и все греки, от которых наша вера православная принята, согласно лета свои исчисляют от Рождества Христова в восьмой день спустя, т.е. генваря 1 числа, а не от создания мира, за многую рознь счисления в тех летах". Известный сподвижник царствования Великого Государя, архиепископ Новгорода и Великих Лук, Российский Златоуст, Феофан Прокопович для объяснения этой перемены спрашивал "пономарей и апостатей", недовольных этим "погублением лет Божиих": "Что приличнее и честнее есть? праздновати ли новолетие на память даней и податей, от Константина наложенных, или тогда, когда празднуем пришествие в мире Сына Божия, Им же мы от долгов вечных и от уз нерешимых свободимся?" Далее, кратко, с большим учёным авторитетом, он разъяснял: "От начала Христовой церкви ни пастыри, ни прочие христиане в посланиях и деяниях своих не писали числа лет ни от сотворения мира, ниже от Рождества Иисуса Христа, но именами настоящих (современных) римских консулов означали время. Только в шестом веке в римской церкви начали означать время от Рождества Христова, а в греческой за полторы тысячи лет не означивано и недавно означати стали, и то ещё не повсеместным обычаем. Что же теперь скажете, слепые хронологи? Какая мечтаете лета Божии? И кто и где непреступно означати оная узаконил? И кто и когда новолетие привязал к сентябрю? Привязано было, ведаем, но не крепким союзом. Силён же другой обычай и разрешити союз тот, кольми же паче силен есть устав монарший".

Болезненно отозвалась в умах и сердцах людей старого закала такая перемена, но, ограничившись одним лишь глухим ропотом невежественных людей, привилось это нововведение без всяких смут, площадных драк и уличных кровопролитий, вызывая лишь время от времени бранные писания "ревнителей древляго благочестия" Проведение в жизнь этой реформы Великого Царя, имевшей столь важное значение, началось с того, что запрещено было праздновать каким бы то ни было образом 1 сентября, а 15 декабря 1699 года барабанный бой возвестил о чём-то важном народу, который толпами хлынул на Красную площадь. Здесь устроен был высокий помост, на котором царский дьяк громко читал указ о том, что Великий Государь Пётр Алексеевич повелел "впредь лета счисляти в приказах и во всех делах и крепостях писать с 1 генваря от Рождества Христова". В знак того доброго начинания и нового столетнего века, "после благодарения Богу и молебного пения в церкви" повелено было: "по большим проезжим улицам, и знатным людям и у домов нарочитых (именитых) духовного и мирского чина, перед воротами учинить некоторое украшение от древ и ветвей сосновых еловых и можжевеловых. А людям скудным (т.е. бедным) хотя по древу или ветви над воротами или над хороминами своими поставить. И чтоб то поспело будущего генваря к 1-му числу 1700 сего года. А стоять тому украшению генваря по 7-е число того же года. Да генваря ж в 1-й день, в знак веселия, друг друга поздравляти с Новым Годом и столетним веком, и учинить сие, когда на Большой Красной площади огненные потехи начнутся, и стрельба будет, и по знатным домам боярским и окольничьим, и думным знатным людям, палатного, воинского и купеческого чина знаменитым людям коемуждо на своём дворе из небольших пушечек, у кого есть, или из мелкого ружья учинить трижды стрельбу и выпустить несколько ракет, сколько у кого случится. А по улицам большим, где пристойно, генваря с 1-го числа по 7-е число по ночам огни зажигать из дров, или из хвороста, или из соломы. А где мелкие дворы, собравшись по пяти или шести дворов, тако же огонь класть, или, кто хочет, на столбиках по одной или по две или по три смоляные и худые бочки, наполняя соломою или хворостом, зажигать, а перед бургомистрскою ратушею стрельбе и таким украшениям по их усмотрению быть же". Сам Царь первый пустил ракету, которая, огненной змейкой извиваясь в воздухе, возвестила народу наступление Нового года, а вслед за нею согласно царскому указу, началась потеха и по всей Белокаменной...

**Новогодние традиции народов мира**

Праздничное рождественское и новогоднее застолье – лучший повод, чтобы встретиться всей семьей, повидаться с компанией друзей, порадоваться жизни, наконец!

Вечер перед рождественскими праздниками (25 и 26 декабря) **в Германии** принято проводить за накрытым столом, в кругу семьи, с подарками и поздравлениями. Ближе к ночи, когда дети уже уснули, взрослые отправляются на ночную службу в церковь. Огромные залы городских соборов набиты битком. Со всех сторон сюда съезжаются празднично одетые люди: женщины в шикарных шубках и на высоких каблуках, мужчины в дорогих костюмах. Такими нарядными немцев можно увидеть очень редко.



Рождественские праздники существуют, кажется, специально для того, чтобы самостоятельные немецкие дети вспомнили о своих родителях. Семьи собираются, несмотря на погодные условия и огромные расстояния. Обычно в первый день Рождества посещают родителей жены, во второй – мужа.

Если Рождество в Германии – классический семейный праздник, то Новый год – торжество, которое проводят с друзьями или просто на улице. Ближе к полуночи к центру города стягиваются толпы, «вооруженные» бутылками шампанского и бокалами. С первым боем часов небо озаряет грандиозный фейерверк, грохот которого сливается с шумом вылетающих пробок и шипением пены.

В Германии есть вещи, которые связаны исключительно с Рождеством и Новым годом. Например, Schwippbogen – подсвечник дугообразной формы. Его принято выставлять на подоконник уже за месяц до праздников. Другой чисто рождественский сувенир – Weihnachtspyramide, довольно сложная и изысканная деревянная конструкция, которая приходит в движение от тепла свечей. Как правило, такая пирамида – очень дорогое удовольствие. Неизменно сопутствуют зимним праздникам и «курящие мужички» Raeuchermanеnchen. В них сжигают специальные ароматические пирамидки: они горят в полом животе «мужичка», а образующийся дымок выходит через его рот. Каких только «курильщиков» не найдешь на рождественских распродажах: и солдатики, и щелкунчики, и лесовички...

Самое известное из сладких рождественских блюд – Stollen с марципаном, изюмом и орехами. Их продают повсюду: и в крошечных пекарнях, и в огромных супермаркетах. Рождественский стол, как правило, украшает запеченный гусь с краснокочанной капустой и картошкой или шариками из картошки, перемешанной с хлебом (так называемыми Kloesse).

По традиции Рождество начинается в древней столице **Финляндии** городе Турку. Его приближение ощущается уже в конце ноября, когда город украшается иллюминацией. По выходным на Кафедральной площади разворачиваются рождественские ярмарки, на которых можно купить пряничные домики, национальные украшения из соломки, домашнюю горчицу, новогодние сувениры и еще массу всего полезного (или бесполезного – это как посмотреть).

Накануне Рождества продавцы в магазинах и служащие в банках надевают на головы забавные красные колпаки с колокольчиками, точь-в-точь как у гнома. Деревья возле домов украшают светящимися гирляндами, а на окна выставляют светильники в виде рождественских елей. Праздник начинается, когда часы пробьют 12 раз.

Финны не слишком религиозны, но Рождество считают самым любимым праздником. Накануне, в сочельник, все отправляются на кладбище и у каждой могилы зажигают свечи. Естественно, у всего работающего люда короткий день, а магазины работают лишь до обеда. К вечеру вся жизнь замирает, только в церквях проходят вечерние богослужения.

Перед рождественским ужином семья обычно отправляется в сауну. Когда же все собираются за столом, наступает тихий семейный праздник. На столе обязательно красуется свиной окорок, индейка, вымоченная в щелоке вяленая рыба, запеканки – из брюквы, моркови, подслащенного картофеля... На десерт – традиционная рисовая каша, рождественские сладкие пирожки и сдобные печенья из пряничного теста. Водку пить не очень-то принято, только вино. А шампанское в Финляндии вообще редкий напиток, который подают только в исключительных случаях. Да и тогда оно не «льется рекой».

В Рождество не принято поздравлять друзей или ходить в гости. Лучше сделать это 26 декабря, в День святого Стефана. И уж настоящее веселье наступает в так называемый tapani pavaa, что-то вроде наших святок. В это время совершенно спокойно можно прийти в чужую сауну и никто вас за это не осудит. Напротив, вы обнаружите там заботливо приготовленные дрова.

**Жители Англии и Уэльса** считают Рождество более важным праздником, чем Новый год (в отличие от шотландцев, о которых речь еще впереди). Сам праздник Рождества они отмечают в церкви, но самой приятной частью торжества все, конечно, считают рождественский обед 25 декабря. На него обязательно собираются всей семьей.

Посуда, скатерть, салфетки на праздничном столе часто имеют рождественскую символику, а возле каждой тарелки обязательно укладывается традиционная и всеми любимая рождественская хлопушка. Когда хлопушки взрываются, из них высыпаются конфетти, игрушки, всякие безделушки или небольшие записочки с какими-нибудь шутками.

Главное блюдо рождественского обеда в Британии – это индейка, начиненная смесью хлебных крошек и специй или каштанами и целиком запеченная в печи. Она подается на стол вместе с кусочками ветчины, бекона, маленьких колбасок и отварными или запеченными овощами (картофелем, морковью, пастернаком, брюссельской капустой, зеленым горошком). В качестве соуса используется специально приготовленная подлива и джем из красной смородины или клюквы.

Традиционным десертом является рождественский пудинг – очень плотный торт с сухофруктами, приготовленный на пару. Перед подачей на стол он обливается коньяком и поджигается.

Подарки британцы красиво упаковывают, складывают около елки и открывают утром 25 декабря, обязательно в присутствии всей семьи. Дарят все – от маленьких шуточных подарков до больших и дорогих. А перед Рождеством они непременно рассылают рождественские открытки всем-всем друзьям и родственникам, причем относятся к этому очень серьезно, стараясь никого не забыть.

Есть у них и озорной обычай, сохранившийся еще с языческих времен. Над головой, где-нибудь в дверном проеме, вывешиваются веточки омелы. Если под ними встретились мужчина и женщина – то по традиции они обязательно должны поцеловаться.

Новый год в Англии отмечают уже без подарков и не обязательно в кругу семьи. Да и традиционных блюд для этого торжества нет. Но в Шотландии, например, встреча Нового года считается более важным праздником, чем Рождество. Шотландцы называют этот праздник «Hogmanay» и в полночь, одновременно с ударами часов, распевают шотландскую песенку «Auld Lang Syne». Новый год по-шотландски – это, в первую очередь, генеральная уборка. Ни одно дело не должно остаться незавершенным: часы заводят, носки штопают, все дырки зашивают. С первым ударом часов глава дома настежь распахивает дверь и держит ее до последнего удара. Дело сделано: он выпустил старый год из дома, а новый впустил

В **ИСПАНИИ** в новогоднюю ночь для защиты от нечисти перегораживают улицы заборами, ставят ловушки и даже капканы: пусть только попадется! А вот чтобы быть круглый год с деньгами, испанцы едят виноград. С каждым ударом часов надо бросить в рот по одной виноградине, загадывая при этом желания. Успели? Значит, теперь все в порядке!

В **ПОЛЬШЕ** на Новый год хозяйки пекут фафернуху – печенье с медом и орехами, а также особые хлебцы в виде фигурок животных и птиц. По обычаю, в польских семьях на новогоднем столе должно быть 12 блюд. И никакого мяса! Только рыба, желательно жареный карп. Ведь во многих странах карп – символ семейного счастья и благополучия. Популярны еще грибной суп, ячменная каша с черносливом, а на десерт – шоколадный торт.

В **ИТАЛИИ** подарками для детей «заведует» фея Бефания. Через печную трубу она проникает в дом и кладет хорошим детям в чулки или башмачки подарки. А тем, кто плохо учится и шалит, фея оставляет только щепотку золы или уголек. Очень заняты в этот день и взрослые. Они должны избавиться от всякого накопившегося за год хлама. Выбрасывать старье прямо из окон вовсе не возбраняется, так что будьте осторожнее на улицах и почаще глядите вверх!



В **ЯПОНИИ** в новогоднюю ночь по буддийской традиции слушают колокольный звон (считается, что с каждым из 108 ударов человек очищается от одного из своих пороков) и сразу же ложатся спать, чтобы на рассвете встретить Новый год с чистым сердцем. Каждое блюдо на их новогоднем столе должно сулить удачу. Лапша из гречневой муки обещает долголетие, фасоль – здоровье, селедочная икра – богатство и большое потомство.

В **КИТАЕ** Новый год празднуют два раза. По европейскому календарю 1 января, а по древнему китайскому календарю в конце января – начале февраля. За это время можно неплохо повеселиться! Китайцы устраивают карнавалы, иллюминацию из бумажных фонариков. На Новый год они «выращивают» у себя дома «денежное дерево»: вареный рис обкладывают фруктами, а сверху втыкают веточку кипариса, на которую привязывают медные монеты. Это дерево обеспечит в Новом году богатство. Попробовать, что ли?

В **ИНДОНЕЗИИ** Новый год тоже празднуют два раза: по европейскому и по исламскому календарям. На острове Бали праздник длится не меньше десяти дней. В дар богам возводят двухметровые колонны из подкрашенного риса. Строят их недели две, не меньше!

В **КУБЕ** перед Новым годом всю посуду, какая есть в доме, заполняют водой, а после полуночи ее выплескивают на улицу. По народному поверью, эти ручейки обещают светлый как вода путь. А когда часы бьют 12 раз, кубинцы едят виноград на счастье.

В **МЕКСИКЕ** Новый год встречают огнем праздничных фейерверков, стрельбой из ракетниц, звоном особых новогодних бубенчиков. А детям в полночь вручают вкусные пряничные куклы.

**Сервировка праздничного стола**

День 31-го декабря. Тазиками готовятся салатики, селедка одевается в шубу, пышит "здоровьем" тесто для новогоднего пирога, и все домочадцы толкаются на кухне в ожидании чего-нибудь вкусненького. Весь дом находится в предвкушении праздника!



Наступает вечер. Хозяева наряжаются, скоро придут гости и все сядут за стол. С любовью накрытый стол - это гордость любой хозяйки. Мы расскажем о сервировке новогоднего стола.

За несколько дней до Нового года нужно оценить арсенал своего буфета и решите какую посуду вы хотели бы видеть на новогоднем столе. Представление о том, что для праздничного ужина стол сервируют белой посудой и серебром, уже давным-давно устарело, и сейчас существует множество вариантов, однако бокалы, посуду и приборы следует по возможности подбирать по цвету.

Под выбранную посуду подберите скатерть. Как вариант можно взять черную муаровую скатерть, которая в сочетании с новогодними золотистыми и серебряными украшениями и соответствующим фарфором выглядит довольно благородно.



Итак, посуда и скатерть продуманы. Теперь следует позаботиться об украшении стола. Одним из самых эффектных украшений стола являются красиво сложенные салфетки.

Существует множество различных способов сложения салфеток:

|  |  |
| --- | --- |
| **Карманчик**.  Сложенную квадратом салфетку повернуть так, чтобы все открытые стороны были обращены налево (1). Верхние листики перегнуть по диагонали (2) и вложить вовнутрь (3). Эту форму можно использовать, чтобы вложить в салфетку новогоднюю открытку. |  |
| **Копье с манжетом** (французская салфетка, шляпа, кулек).  Салфетку сложить открытыми сторонами к низу (1). Наметить середину и левую половинку завернуть к середине (1). Уголок "a" уложить на угол "b" и все 4 кончика салфетки заломать кверху (3). Угол "c" ставится свободно, слегка разворачивается (4). Салфетке придают устойчивую форму, слегка округляя и устанавливая стоя. |  |
| **Свеча**.  Салфетку сложить по диагонали треугольником открытой стороной вверх (1), заломать снизу вверх полосу шириной 2 см (2) и свернуть трубочкой всю салфетку справа налево (3), а наружу выступающий уголок "a" вложить с паз нижней полоски салфетки (4). Такую "свечу" можно установить в нарядном новогоднем салфеточном колечке. |  |

Использование тканных салфеток производит впечатление большей изысканности, чем бумажных. Однако, если у вам есть красивые новогодние бумажные салфетки, то и они могут создать атмосферу праздника.

Кроме салфеток для убранства новогоднего стола как правило используются свечи, всякие новогодние поделки, веточки сосны, гроздья рябины и всевозможные атрибуты Нового года. Определяющим фактором тут служат ваша фантазия, собственный вкус и, возможно, кошелек. Свечи должны быть или выше уровня глаз или ниже, чтобы не мешать общаться сидящим за столом.



В качестве дополнительного украшения для каждого можно положить поздравительную новогоднюю открытку или маленький сувенирчик. Все элементы украшения должны гармонично вписываться в выбранный стиль новогоднего стола.



Теперь о том, как накрыть стол. В первую очередь на стол укладывают мольтон - это фланель или иная мягкая ткань (возможно прорезиненная), служащая для защиты столов от воздействия жидкости и горячих блюд, а также препятствующая скольжению скатерти и приглушающая звук переставляемых приборов. Затем расстилают скатерть.

Скатерть уложена правильно, если главная складка идет параллельно кромке стола и все концы ее свисают со всех сторон одинаково ровно. Когда скатерть расстелена, расставляют стулья точно друг против друга и таким образом, чтобы каждому сидящему за столом было достаточно места.

Затем расставляют посуду. В 1-2 см от края стола ставят большую плоскую тарелку под горячее, а сверху ставят тарелку под закуски. Справа от тарелки кладется нож - острой стороной к тарелке, а слева вилка - зубцами вверх. Салфетки из ткани кладут поверх тарелки. Бумажные салфетки кладут в вазочки и размещают в 2-3-х местах стола.



Бокалы, стаканы и рюмки расставляют в последнюю очередь. Стакан (фужер), который ставится первым, называется основным. Обычно это стакан для воды (сока) и ставится он приблизительно в 1 см кверху от кончика ножа. Затем расставляются остальные рюмки. При этом существуют 3 способа расстановки: в длину, полукругом и блоком. В любом из них надо придерживаться правила: более низкие рюмки ставятся перед более высокими (принцип "органных труб"). Не следует ставить более 4-х рюмок и бокалов. В последнее время наблюдается тенденция к минимизации количества рюмок - используются одна универсальная или две рюмки (одна для красного вина и одна для белого или один универсальный бокал и другой для белого вина).

На праздниках в семейном кругу или кругу близких друзей принято сразу ставить на стол тарелки с закусками, салаты и спиртные напитки. Сухие вина откупоривают на кухне и ставят уже открытками, а шампанское открывают за столом. Хорошо подать шампанское в специальном ведерке со льдом. Перед подачей горячего закусочные тарелки убирают.

**Сервировка**

При сервировке стола следует класть **не более трех вилок и трех ножей**, так как все приборы одновременно не используются. Остальные предметы сервировки подают в случае необходимости.

На стол ставят подставные тарелки, а на них закусочные (по числу приглашенных).

На тарелки кладут **салфетки**, сложенные треугольником, колпачком или иным способом.

**Ножи** кладут справа от тарелки в зависимости от меню обеда или ужина в следующем порядке: большой обеденный нож, нож для рыбы, малый нож для закусок. Ножи кладут острием к тарелке.

Если предполагается, что на обеде будет подан суп, то между закусочным (малым) ножом и рыбным кладут **столовую ложку** выпуклой стороной вниз. При приготовлении к ужину кладут только ножи и вилки, поскольку суп на ужин обычно не подают.

**Вилки** кладут слева от тарелки выпуклой стороной вниз: ближе к тарелке — большую обеденную вилку, затем рыбную вилку и, наконец, малую вилку для закусок.

**Приборами пользуются** в соответствии с их расположением — начиная с крайних и кончая теми, что находятся рядом с тарелкой. Нож и вилку держат так, чтобы пальцы не касались лезвия или зубцов. Если вы время от времени перестаете пользоваться прибором, то кладите его только на край тарелки, но никак не на скатерть. Если вы воспользовались лишь вилкой, то нож должен опираться на правый край тарелки, где он меньше всего мешает.

**Как положить нож и вилку, если в трапезе наступает пауза, но застолье еще не закончено?**

Прибор кладут на тарелку *крест накрест* — нож острием влево, вилку выпуклой частью вверх — таким образом, чтобы рукоятка ножа была расположена, как стрелка часов, указывающая на пять часов, а рукоятка вилки — на семь часов. Место скрещивания должно приходиться на зубцы вилки и треть ножа.

Можно положить вилку и нож ручкой на стол, а другим концом на тарелку.

**По окончании еды** оба прибора кладут на тарелку параллельно друг другу, их ручки "показывают на пять часов".

**Ложечку для десерта** кладут чуть выше тарелки ручкой направо или рядом, на блюдечке, если десерт сервируется порционно. Вилочку для десерта — там же, только ручкой влево.

**Бокалы** сервируют рядом с тарелкой, ближе к середине стола, параллельно его длине или дугой, начиная слева от самого большого по размеру. Либо бокалы ставят в два ряда так, чтобы большие бокалы не закрывали собой меньшие по размеру.

**Солонки** **и другие приборы для специй** расставляют из расчета один прибор на три-четыре человека.

**Различные холодные закуски** на блюдах и тарелках равномерно расставляются по столу таким образом, чтобы гостям было легко достать их.

**Тарелки** **с ломтиками хлеба** ставят в разных частях стола, чтобы все гости без труда могли доставать до него. Хлеб, взятый с общих тарелок, кладут на **тарелочки для хлеба**, которые расположены слева от подставных тарелок.

**Как подавать и есть разные блюда**

**Официант подходит к гостю с правой стороны** когда ставит порционное блюдо для гостя, наливает напитки и убирает использованные тарелки. Но, когда гостям предлагаются яства с общего блюда, официант подходит к каждому гостю с левой стороны.

За столом надо сидеть прямо, не облокачиваясь, локти на стол не ставить.

**Брать еду из общей посуды следует разложенными столовыми приборами** - чаще всего это вилка и ложка. Держа в левой руке вилку, а в правой - ложку, соответствующую еду кладут в свою тарелку.

Не надо в свою тарелку накладывать одновременно несколько холодных закусок и салатов.

**Неприлично оставлять на тарелке недоеденным то или иное блюдо**. Это - прямое неуважение к хозяйке дома. Поэтому, накладывая еду, следует подумать о двух вещах: все ли положенное на тарелку будет съедено и хватит ли этого блюда всем. Хозяйка дома должна предложить то или иное блюдо, ненавязчиво поясняя, какой салат или соус надо взять к соответствующей еде. Если какое-либо блюдо неизвестно гостю, надо незаметно понаблюдать, как его ест хозяйка (хозяйка дома начинает есть первой).

**Хлеб из тарелки или корзиночки берут руками и кладут на тарелочку для хлеба. Едят его, отламывая небольшими кусочками.**

**ПАШТЕТ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО** берут своим ножом, кладут на тарелку справа. Маслом намазывают ломтик хлеба, положенный на тарелочку для хлеба. Он удерживается пальцами левой руки на тарелке, не следует намазывать ломтик хлеба маслом, держа его на весу.

Если тарелочки для хлеба на столе нет, то ломтик хлеба надо положить на край закусочной тарелки.

Хлеб, намазанный маслом или закусками, едят ножом и вилкой.

Если хлеб надо намазать медом или вареньем, то ломтик хлеба прежде всего разрезают на продолговатые кусочки.

Масло можно намазывать на все виды хлеба, тосты (поджаренный хлеб), лепешки, кукурузный початок.

Масло в овощи кладут вилкой, а не ножом.

**БУТЕРБРОДЫ, САНДВИЧИ** берут руками, если их подают с напитками до начала обеда. За столом же бутерброды едят с помощью вилки и ножа.

**ЯЙЦА ВСМЯТКУ** надо подавать в специальной посуде вместе с маленькой ложечкой для яйца (в отличие от чайной у ложечки для яйца конец расширен). Сваренные **ВКРУТУЮ ЯЙЦА** надо очистить от скорлупы и подавать с соусом, едят их с помощью вилки.

Когда едят **СУП,** ложку направляют при зачерпывании от себя. Доедая суп, тарелку чуть наклоняют от себя.

**БУЛЬОН** с омлетом, фрикадельками и т.д. едят десертной ложкой. Бульон, поданный в особой чашке с пирожками, гренками, соленым печеньем и т.п., можно пить.

**ТЕПЛЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА** едят с помощью вилки и ножа для рыбы. Вместо ножа можно пользоваться второй вилкой или кусочком хлеба, держа его в левой руке. Рыбу ножом не разрезают, а отделяют с его помощью кусочки, придерживая вилкой. Кости изо рта берут вилкой и кладут их на край тарелки. Если рыбу подают с лимоном, то вилкой удерживают ломтик лимона у куска рыбы, ножом выскребают середину, а остатки лимона кладут на край тарелки.

**ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА** разрезают ножом и едят вилкой. Не принято разрезать сразу весь кусок мяса на более мелкие части и затем есть.

**ЕДУ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА** (котлеты, рубленый бифштекс, голубцы, пельмени, тефтели, люля-кебаб) ножом не разрезают, а разделяют на кусочки вилкой. Ножом можно только придерживать.

**Если мясные кушанья легко разделяются одной вилкой, пользоваться ножом вообще не следует.**

**ЗАПЕКАНКИ, ТЕПЛЫЕ ПАШТЕТЫ, ТВОРОЖНИКИ,** различные **КУШАНЬЯ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА В СОУСЕ** едят с помощью вилки, держа ее в правой руке. В этом случае, сервируя стол, вилку кладут справа от тарелки.

**СОУСОМ** или подливой поливают мясо или рыбу, а не гарнир.

**КАРТОФЕЛЬ** не разминают вилкой и не режут ножом (за исключением крупных картофелин, запеченных в духовом шкафу).

**БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ, ОМЛЕТЫ, ПАШТЕТ В КОРЗИНОЧКАХ ИЗ ТЕСТА** разрезают ножом и едят с помощью вилки. Точно так же едят **ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ.**

**МЯСО ПТИЦЫ** (домашней и дикой) режут ножом и едят с помощью вилки. Только крылышки и куски, в которых может быть много мелких костей, можно есть держа руками.

Кончики пальцев можно ополоснуть ароматизированной водой, которую на званом вечере носят для гостей после блюд из спаржи, раков или жаркого из мяса птицы в небольших мисочках. После жареных цыплят ("табака") подают смоченные салфетки, для того чтобы можно было обтереть пальцы. Они могут быть положены на тарелочки для хлеба уже при сервировке стола.

**ЗАКУСОЧНУЮ РЫБУ** (лосось, осетрину, миногу, копченого угря) разрезают закусочным ножом.

Отварную рыбу или рыбу горячего копчения едят только с помощью вилки. Копченую рыбу прежде всего очищают от кожи и костей с одной стороны. Когда съедена верхняя часть, рыбу переворачивают и приступают ко второй стороне.

**ЖУЛЬЕНЫ (**ЗАПЕЧЕННУЮ ЕДУ) едят с помощью маленькой ложечки "мокко".

**ИКРУ** подают в стеклянной посуде, помещенной в мельхиоровую посуду с колотым льдом. К икре подают гренки. Икру лопаточкой или ложкой накладывают на гренки и едят их, держа руками.

**ОЛИВКИ (МАСЛИНЫ)** являются гарниром ко многим блюдам, а также закуской для коктейля. В последнем случае их берут руками и, если косточки не удалены, выплевывают их в кулачок и кладут затем на край тарелки.

**САЛАТ.** Смешанные салаты (то есть политые соусами) едят, как правило, вилкой. Хрупкий зеленый листовой салат сервируют целыми листьями на отдельной тарелке и без соуса. Его позволено есть руками, отправляя в рот небольшими кусочками.

**РАКИ** подают в вареном виде с солью и укропом. При разделке пользуются специальным ножиком, открывая панцирь сбоку и вынимая мясо. Остальные части можно просто обсосать вместе с чешуйками, затем ножиком вскрывают хвостовой панцирь и удаляют кровеносный сосуд (как у омара) и внутренности, высасывают сок. Чешуйки складывают на край тарелки.

**УСТРИЦЫ** сервируют в живом виде. Закрытую раковину (открытой ее нельзя подавать на стол, так как это означает, что находящийся в ней моллюск уже мертв) поворачивают выпуклой стороной к тарелке и открывают вилкой. С ее же помощью удаляют и несъедобную часть. Затем, держа раковину в левой руке, а вилку в правой, лакомятся устрицей (предварительно сбрызнув ее лимонным соком), после чего выпивают сок, образовавшийся в углублении раковины.

**КРАБЫ.** Панцирные пластинки удаляют пальцами и складывают на край тарелки. Мясо едят руками. Сервируют их также и в очищенном виде. Для вытирания рук на стол ставят пакетики с увлажненными салфетками или мисочки с теплой водой (в изысканных ресторанах подают, к примеру, плетеную корзиночку, в которой лежит смоченное лосьоном или душистой водой маленькое полотенце).

**МИДИИ** сервируют горячими, в раковине. При еде пользуются специальными щипчиками для раскрывания раковин и специальной вилкой. Щипчиками, находящимися в левой руке, удерживают мидию на тарелке, а вилкой выковыривают моллюска из раковины. Пустые раковины оставляют на краю тарелки.

**ЛЯГУШАЧЬИ НОЖКИ** - тоненькие и небольшие по размеру. Вкус их напоминает куриное мясо. Ножку берут пальцами за косточку и зубами снимают с нее мясо.

**ОМАР** подается в вареном виде. При еде пользуются специальным ножом для разделки, с помощью которого из разделанного пополам омара удаляется содержимое брюшка и длинный кровеносный сосуд. Центральная часть разламывается и находящиеся в ней мясо и жир едят вилкой или специальным приспособлением в виде ложки на ноже. Хвостовой панцирь разламывают вилкой и ею достают мясо омара.

**АРТИШОКИ** следует отварить. Едят их в горячем виде, обмакивая в растопленное масло. Листики артишока следует отрывать руками, начиная снизу, от основания плода и, обмакнув в соус, как бы протаскивать сквозь зубы (при этом во рту остается пригодная в пищу мякоть). Оставшуюся клетчатку помещают на край тарелки. Сердцевину и чешуйки можно есть с помощью ножа и вилки.

**ГОРОШЕК.** Держа вилку в левой руке надо наколоть на ее зубцы 2—3 горошины, затем, на вогнутую часть вилки набрать еще несколько и все это попытаться отправить в рот. Можно сделать проще: на вилку, как на ложку, набрать горошек и поднести ее ко рту, затем вернуть вилку в правильное положение.

**СПАГЕТТИ** (итальянское национальное блюдо в виде тонких длинных макарон) при еде требует большого искусства и сноровки. Итальянцы едят это блюдо только одной вилкой. Иностранцы прибегают к помощи ложки, которую держат в левой руке, а вилку - в правой. Пять-шесть спагеттин аккуратно накручивают вокруг вилки, придерживая их ложкой. Если это затруднительно, можно время от времени нарезать спагетти вилкой.

**СПАРЖА**, свежая и консервированная, подается к столу в вареном (подогретом) виде, политая растопленным маслом. Ее едят с помощью ножа и вилки (даже тогда, когда спаржа является гарниром). Начинают с верхнего конца и едят мякоть.

**КУКУРУЗНЫЕ ПОЧАТКИ** отваривают в соленой воде, подают в теплом виде с маслом или без него. Початок берут руками за оба конца и зубами отрывают от него зерна. Жесткую сердцевину в пищу не употребляют.

**ДЕСЕРТ** подают на обед и ужин после горячей мясной еды. Но можно подавать десерт и после холодных закусок.

Сладкое можно подавать в общей большой посуде, из которой каждый берет и накладывает в свою тарелку столько, сколько желает, или уже разделенное на порции в стеклянной посуде или широких бокалах.

Кремы, желе, мороженое со сливками и ягодами, землянику с сахарной пудрой и другие сладкие блюда, поданные в порционной посуде, едят чайной ложкой.

Сладкое, которое подают в глубоких десертных тарелках (буберт, снежки, кисели), едят десертной ложкой.

**На десерт можно подавать сыр и фрукты.**

**СЫР** сервируется на подносе, разрезанным на ломтики специальным ножом, или целым куском (нож кладут рядом).

Едят сыр вилкой с тарелки или кладут на хлеб (особенно вкусен он с белыми сухариками).

Швейцарцы предпочитают на острые сыры намазывать только масло и едят их даже без хлеба.

Ломтик **ЛИМОНА,** взяв специальной маленькой вилочкой, кладут в стакан с чаем или чашечку с кофе, ложкой выдавливают сок, остатки вынимают и кладут на край блюдца.

**ЯБЛОКИ** можно разрезать на четыре части и чистить с помощью ножа и вилки, однако дольки едят руками. **ГРУША** как более сочная может испачкать руки, поэтому ее можно есть, пользуясь приборами. Эти фрукты можно есть с кожурой.

**БАНАН** очищают от кожуры, мякоть едят чайной или десертной ложкой либо десертной вилкой.

**МАНДАРИН** очищают от корки руками и делят на дольки.

**АПЕЛЬСИН** очень сложно есть за столом. Если разрезать его на две половинки, то следовало бы расправиться с ним при помощи ножа и вилки. Однако при этом сок так и норовит брызнуть во все стороны. Проще всего, пожалуй, другой способ: апельсин очищается полностью от кожуры, и разделяется на дольки, которые можно брать рукой.

**ВИНОГРАД** обрывают с грозди, кладут на свою тарелку и едят по одной ягоде.

**СЛИВЫ и АБРИКОСЫ** разделяют ножом пополам, удаляют косточки.

**ПЕРСИКИ** разрезают пополам и вынимают большую косточку, пользуясь при этом ножом и вилкой. С абрикосами, хотя они и меньше по размерам, можно поступить так же (в случае, если нет возможности съесть их не разрезая, как сливы или вишни).

**АРБУЗ и ДЫНЮ** подают разрезанными на ломти, мякоть едят чайной ложкой или с помощью десертной вилки и ножа.

**АНАНАС,** поданный ломтями с кожурой, едят с помощью десертной вилки и ножа, вырезая треугольнички.

**ГРЕЙПФРУТ** подается разрезанный поперек, при этом съедобная средняя часть очищается ножом от кожуры и посыпается сахарной пудрой. Едят десертной ложкой.

**КАШТАНЫ. В** пищу пригоден лишь специальный съедобный сорт, уплощенной формы, с темно-коричневой скорлупой. Плоды пекут на углях или варят (скорлупу предварительно надрезают, приправляют солью). Ядра по вкусу напоминают рассыпчатый, слегка сладковатый картофель. Едят руками, в горячем виде. Если скорлупа крепкая, пользуются ножом.

**АВОКАДО** имеет нейтральный, слегка приторный вкус. Плод разделяют на две половины, удаляют косточку (семя). Выемку можно заполнить острым салатом, соусом или крабами. Мякоть едят десертной ложкой до горьковатого слоя, прилегающего к кожице.

Если **ЗЕМЛЯНИКУ** подают со всеми чашелистиками, то держа за них, ягоду обмакивают в сахарную пудру и едят. Если земляника подана без чашелистиков, то ее едят чайной ложкой.

**ВИШНИ и КРАСНУЮ СМОРОДИНУ** подают с черешками, за которые держат в руке и едят.

**ТОРТ и МЯГКИЕ ПИРОЖНЫЕ** едят чайной ложкой или вилкой для пирожного, **ТВЕРДЫЕ ПИРОЖНЫЕ** — вилкой. **КРАКОВСКИЕ ПИРОЖНЫЕ,** разделенные на мелкие кусочки, едят держа в руке.

**Какие напитки подавать к различным блюдам**

**АПЕРИТИВ** (фр. Aperitif) **открывает застолье, это первое угощение, вызывающее аппетит, побуждающее к беседе.** Предлагают хозяева, приветствуя гостей, перед началом торжественного приема.

**В качестве аперитива** предлагаются сервированные на подносе бокалы:

* шампанского,
* шипучего вина или легкого крюшона,
* сухого или полусухого белого вина,
* белого вермута,
* сухого или полусухого шерри,
* сухого или полусухого коктейля.

**К аперитиву можно подавать:**

* жареный миндаль или орехи,
* фрукты,
* соленые печенья,
* канапе с различными солеными кремами,
* маленькие корзиночки из слоеного теста с различными овощными салатами.

**БЕЛЫЕ ВИНА** можно подавать к закускам, легкой еде из мяса и рыбы, сыру, ракам.

Белые вина, так же как и красные, бывают сухие (без сахара) и полусухие (с небольшим процентом сахара).

К более жирным сортам рыбы подходит и сухой шерри.

С крабами предпочтительнее подавать сухое белое вино.

**К ЗАКУСКАМ** предлагают вина в зависимости от их вида:

* к рыбным и мясным салатам — сухое белое или розовое вино,
* к мясу — легкое красное вино.

**ВАРЕНУЮ ТЕЛЯТИНУ** или **КУРИНОЕ МЯСО** сервируют с белым или розовым вином, остальные **МЯСНЫЕ БЛЮДА** — с красным, так же, как и сыр и приготовленные из него блюда (с острыми сортами сыра — красный портвейн).

**ПОЛУСУХИЕ КРАСНЫЕ ВИНА** подают к различной еде из баранины, телятины, дичи.

**КРЕПЛЕНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА** подают к бифштексу, свинине.

**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 ЗАКУСКАМ** (пирожкам и пр.) подают те же напитки, что и к основному блюду.

**Крепкие алкогольные напитки никогда не подаются перед едой, так как они притупляют вкусовые ощущения!**

**ВОДКА, ВИСКИ** подходят к соленым, пряным, жирным блюдам.

**ДЕСЕРТНОЕ ВИНО** - полусладкое, сладкое, ликер и шампанское - подают к десерту, фруктам.

С десертом из ягод хорошо сочетается сладкое белое вино, портвейн, ягодный или фруктовый ликер или крепленое плодово-ягодное вино.

К сливочным десертам подходит сладкая мадера или портвейн.

**Во время торжественных приемов (обедов, ужинов и т.п.) за столом предлагается по 3—4 вида различных вин, к каждому блюду - свое.**

**Необходимо соблюдать следующие правила:**

* вино должно подходить к блюду;
* сухое вино подают перед сладким;
* слабое вино — перед крепким;
* дешевое — перед дорогим (изысканным);
* бокалы не наливают доверху, а лишь наполовину или не доливая на 2 см до верхнего края;
* для слабого вина подают большие бокалы;
* вина никогда не предлагаются к апельсинам и другим цитрусовым, а также к соленому или копченому мясу или рыбе, чисто овощным блюдам, яйцам и шоколаду.
* вино должно быть нужной температуры перед подачей на стол

(белое вино должно иметь температуру 8—12° С; его необходимо охлаждать в холодильнике не менее двух часов;

шипучие вина и шампанское — 6—8° С, их необходимо охлаждать в холодильнике не менее двух часов;

красное вино — 16—18° С, т.е. почти комнатную, оно должно постоять не менее двух часов при комнатной температуре без пробки, т. к. напиток должен "дышать". Это улучшает его вкус. Нагревание красного вина должно происходить постепенно, так чтобы не пострадали его вкус и аромат).

**КОНЬЯК и ЛИКЕР** являются неизменной принадлежностью кофейного стола.

Коньяк подается к кофе или чаю (к чаю лучше всего подавать ром, ликер).

Его нельзя ставить в холодильник.

Пьют коньяк медленно, маленькими глотками, держа рюмку подольше в руке, чтобы согреть ее и дать полнее раскрыться аромату коньяка.

**Чем крепче вино, тем меньше рюмки, из которых его пьют.**

Ликер и коньяк подают в маленьких (25 мл) рюмочках, выпивают эти напитки не сразу, а по капле.

Коньяк в отдельных случаях подают в больших грушевидных бокалах с узким горлышком. Коньяк наливают в этом случае до 1/3 бокала, т.е. до самой его широкой части.

Водку подают в рюмочках емкостью 35—50 мл; они могут быть как с короткой, так и длинной ножкой или вовсе без нее.

Десертное вино подают в рюмках емкостью 75 см3 на довольно длинных тонких ножках.

Белые вина подают в рюмках (75—100 мл) на ножках.

Красные вина подают в рюмках емкостью 100—125 мл, они могут быть на коротких ножках.

Шипучие вина и шампанское подают в бокалах емкостью 125 мл цилиндрической формы на ножках.

Коктейли подают в бокалах (150—300 мл).

Минеральные воды и соки подают в больших стаканах емкостью 250—280 мл.

Все алкогольные напитки подают в оригинальной посуде, кроме домашних вин и настоек, которые подают в графине. Водку также можно подавать в стеклянном или хрустальном графине.

**ПИВО** подают к соленой рыбе, сыру, а также, как и водку, 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".

**Варианты сервировки стола**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сервировка "Японское чаепитие" | Сервировка "Абстрактная" | Сервировка "Новогодняя" |
| Сервировка "Сандалы" | Сервировка "Мореходная" | Сервировка "Трактир начала ХХ века" |
| Сервировка "Ужин с Пушкиным" | Сервировка "Черное - белое" | Сервировка "Романтический ужин" |
| Сервировка "Немое кино" | Сервировка "Кармен" | Сервировка "Лунная роса" |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сервировка "Восточная" | Сервировка "Это было в ХХ веке" | Сервировка "Непрочный памятник мгновенью" |