Приемы

Исторически сложилось так, что приемы играют важную роль в развитии деловых контактов. При этом основным содержанием приемов является не прием пищи и дегустация напитков. Приемы носят деловой характер, так как цель их проведения - углубление и расширение контактов, получение нужной информации в неофициальной обстановке.

В беседах на приемах происходит взаимный обмен мнениями и информацией. Полезность этого обмена зависит от опыта и дипломатического умения каждого из собеседников. К приему нужно тщательно готовиться: подумать, с кем и о чем поговорить, с кем познакомиться, кого представить и т.д., продумать ответы на возможные вопросы собеседников, которые заинтересованы в получении информации.

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, а также 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. Традиции проведения приемов уходят своими корнями в глубокую древность. Гостеприимство было и остается существенным показателем чести и достоинства народа и государства.

Многолетняя международная практика установила виды дипломатических приемов, методы их подготовки, дипломатический этикет, которого придерживаются участники приемов.

Общепринятые правила, которым следуют на дипломатических приемах, полностью относятся к приемам, которые проводят внешнеэкономические организации и фирмы в честь своих коллег из других стран. Приемы организуются по случаю национальных праздников, годовщин событий на двухсторонней или многосторонней основе, в честь находящейся в стране иностранной делегации, а также в порядке повседневной работы.

**ВИДЫ ПРИЕМОВ**

Приемы подразделяются на дневные и вечерние, приемы с рассадкой и без рассадки за столом.

Основные виды приемов:

**"БОКАЛ ШАМПАНСКОГО"** ("Coupe de champagne")- дневной прием,

**"БОКАЛ ВИНА"** ("Vin d^Honneur") - дневной прием,

**"ЗАВТРАК"** ("Lunch") - дневной прием с рассадкой за столом,

**"ОБЕД"** ("Dinner") - вечерний прием с рассадкой за столом,

**"ОБЕД-БУФЕТ"** ("Buffet Dinner") - вечерний прием,

**"УЖИН"** ("Supper") - вечерний прием с рассадкой за столом,

**"А ЛЯ ФУРШЕТ" -** вечерний прием,

**"КОКТЕЙЛЬ" -** вечерний прием,

**"КОФЕЙНЫЙ ИЛИ ЧАЙНЫЙ СТОЛ"** - маленькие приемы, вечерние.

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

**ДНЕВНЫЕ ПРИЕМЫ**

**"БОКАЛ ШАМПАНСКОГО"** начинается, как правило, в 12 часов и продолжается около часа. Во время приема гостям помимо шампанского могут быть предложены и другие напитки (вино, соки, минеральная вода). В качестве закуски - маленькие пирожные, бутерброды, орешки и т.д. Напитки и закуски разносят официанты. Прием проходит стоя. Форма одежды - повседневный костюм или платье.С точки зрения организации это - наиболее простая форма приема, не требующая сложной и длительной подготовки.

Аналогичным является прием типа **"БОКАЛ ВИНА".** Название в данном случае подчеркивает характер приема.

**ЗАВТРАК** устраивается между 12 и 15 часами. Обычно завтрак начинается в 12.30-13.00. Завтрак продолжается обычно час-полтора, из них около часа - за столом и примерно 15-30 минут - за кофе, чаем (кофе, чай могут быть поданы за тем же столом или в гостиной).

Меню завтрака составляется с учетом национальных традиций. В меню могут быть включены одна-две холодные закуски, одно рыбное или мясное блюдо и десерт. Не исключается подача за завтраком первого блюда и (или) горячей закуски.

Во время сбора гостей им предлагается аперитив (соки). В ходе завтрака возможна подача сухих виноградных вин, а в заключение - шампанского, кофе, чая. Минеральная вода, соки подаются во время всего завтрака.

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

**ВЕЧЕРНИЕ ПРИЕМЫ**

**"КОКТЕЙЛЬ"** начинается между 17 и 18 часами и длится около двух часов. Прием проходит стоя. На приглашении указывается время начала и окончания приема (17.00-19.00, 18.00-20.00). Приход и уход возможны в любой час указанного времени. Нормальным считается пребывание на приеме до 1,5 часов. Первые гости собираются в течение 15-30 минут. Приход на прием в начале и уход с него в конце принято считать выражением особого уважения к хозяевам. Позднее прибытие и ранний уход (без уважительных причин) рассматривается как демонстрация гостем натянутого отношения с устроителями приема. Прибытие на прием сотрудников представительств, фирм позже своего руководства считается грубым нарушением этикета. Уход гостей происходит в обратном порядке: первыми покидают прием руководители приглашенных фирм, а за ними остальные сотрудники организаций (в порядке старшинства).

Во время приема официанты разносят напитки и холодные закуски (в виде канапе - небольших бутербродов). Иногда устраивается бар-буфет, где желающим официанты предлагают спиртные напитки.

В качестве закуски подаются канапе с различными солеными маслами, кремами, паштетами, рыбой, мясом; соленые мини-пирожные, печенья; фаршированные яйца, соленый и сладкий миндаль, орехи, фрукт; сладкие печеньямини-пирожные из теста с кремом, взбитыми сливками, желе.

Коктейльный стол от остальных столов отличается тем, что на нем нет ни тарелок, ни вилок, есть только деревянные или пластмассовые палочки, мини-вилочки. После разового употребления их убирают.

Прием типа **"А ЛЯ ФУРШЕТ"** проводится в те же часы, что и "КОКТЕЙЛЬ". Формальное отличие этого вида приема в том, что на приеме "КОКТЕЙЛЬ" обычно подают больше напитков и меньше закусок, а на фуршетных приемах напитков подается не меньше, а закусок представлено значительно больше. На фуршетном приеме могут накрываться столы с закусками, включая горячие блюда. Однако в последние годы практика идет по пути совмещения этих приемов.

После холодных закусок подают **запеченную еду (жульены), горячие сосиски, маленькие котлеты.** После горячей закуски гостей угощают десертом - сыром с фруктами, желе, мороженого. В конце приема подают кофе.

Фуршетный прием проводится стоя. С учетом этого, стол должен быть несколько выше, чем обычно, чтобы можно было есть стоя. В большом помещении можно накрыть несколько фуршетных столов (каждый на 6-8 человек).

Стол накрывают скатертью почти до пола (5-10 см от пола). Рюмки и бокалы для прохладительных и алкогольных напитков ставят дядами или треугольниками. Соответствующую бутылку ставят в середину треугольника. Тарелки ставят **стопками** в концах стола. Холодную закуску ставят на середину стола. Края стола оставляют свободными, чтобы гости смогли поставить туда свои тарелки.

Гости обслуживают себя сами: подходят к столам, набирают закуски и отходят, давая возможность подойти и другим присутствующим. Стоящие за столом официанты лишь сменяют тарелки, пополняют опустевшие блюда, наливают напитки и накладывают мороженое.

Форма одежды повседневная.Торжественность приема может быть подчеркнута указанием в приглашении особой форме одежды.

Если прием устраивается по случаю национального праздника или в честь высокого гостя, в конце приема возможны организация небольшого концерта или показ фильма.

**"ОБЕД" - наиболее почетный вид приема.**

Он обычно начинается в 19-20.30, но не позднее 21 часа.

Торжественный прием требует парадной формы одежды. Нередко обед предполагает **специальную форму одежды** (смокинг или фрак - для мужчины, а для женщины - вечернее платье), что специально обозначается на приглашениях. В левом нижнем углу приглашения обычно пишут:

"White tie" (белый галстук, что означает - фрак) или

"Black tie" (черный галстук, что означает - смокинг) или

"Evening dress" (вечерняя одежда, т.е. фрак).

Если форма одежды указывается, выполнение этого является обязательным. Дамы в таких случаях должны быть в вечерних туалетах, хотя в приглашении это непосредственно не названо.

Настоятельно рекомендуем помнить о нижеследующих общих правилах, чтоб не вышло, как написал в своих дневниковых заметках Илья Ильф:

"К концу вечера хозяйка переменила костюм и оказалась в голубой пижаме с белыми отворотами. Мужчины старались не смотреть на хозяйку. Глаза хозяина сверкали сумасшедшим огнем."

"Человек не знал двух слов - "да" и "нет". Он отвечал туманно: "Может быть, возможно, мы подумаем".

**Женщинам на приемы следует приходить в одежде** строгого покроя, неярких тонов. На завтрак, коктейль принято являться в платье обычной длины, платье-костюме или костюме, небольшой **шляпе** из фетра, шелка и другого подобного материала, причем шляпу во время приема снимать не обязательно. **Не рекомендуется приходить на приемы с большим количеством ювелирных украшений. Их вообще не надевают до 18.00. Днем уместнее выглядит бижутерия или украшения из полудрагоценных металлов.**

На приемы, начинающиеся до 20.00, дама может прийти **в шелковых, лайковых перчатках** с замшевой или кожаной сумочкой. Перчатки, однако, снимают сразу по приходу (самое позднее - в фойе). К вечернему платью можно надеть шелковые, кружевные, другие тонкие перчатки, причем, чем короче рукав платья, тем длиннее должны быть перчатки, и наоборот.

Англичане на своих приглашениях иногда пишут: "Undress" (буквальный смысл - без одежды). Это означает, что надлежит быть в простом костюме.

К **фраку** полагаются: белый бабочкой галстук, завязанный от руки (шелковый или пикейный), туго накрахмаленная манишка, стоячий воротничок с загнутыми углами, белый пикейный жилет (надевают и шелковый, но это не считается хорошим тоном), черные лакированные туфли. На фрачной жилетке три пуговицы, которые должны быть всегда застегнуты. В нагрудном кармане - белый носовой платок. Запонки следует иметь скромные. Обязательны свежие белые перчатки. Исключаются наручные часы. Только карманные на цепочке.

К **смокингу** полагается в отличие от фрака черный галстук-бабочка, черный жилет.

Столы для обеда накрывают белыми скатертями. Салфетки белые, накрахмаленные, их кладут на тарелочки для хлеба.

Столы ставят в виде буквы "П" или "Т". Почетные места за торжественным столом обращены "лицом" к входным дверям или к окнам, выходящим на улицу.

Меню обеда в соответствии с национальными традициями включает только по одному рыбному и мясному блюду и овощные салаты. После холодных закусок подают бульон с гнеками, затем - какое-либо мясное блюдо. Подаются два горячих кушанья: одно рыбное и одно мясное. Горячее рыбное блюдо подается перед горячим мясным блюдом с приготовленными по-разному овощами. Подача напитков та же, что и на завтраке. Обед длится обычно два-три часа и даже дольше. Обед заканчивается десертом. До подачи десерта убирается посуда и столовые приборы, которые предназначались для предыдушей еды.

На десерт можно подавать желе, кремы, различные сладкие блюда, ягоды со сливками. Сладкое может быть подано в общей посуде. При этом стол сервируют соответствующей посудой и десертными или чайными ложками. Сладкое порциями ставят перед гостем с правой стороны.

После стола, за которым гости находятся примерно час, все переходят в гостиные для беседы; сюда подаются кофе, чай. В некоторых случаях кофе, чай могут быть поданы за обеденным столом.

Спиртные напитки те же, что и на завтраке. Перед обедом гостям предлагают аперитивы.

**УЖИН** начинается в 21 час и позднее. От обеда отличается лишь временем начала. Кроме того, на ужине, как правило, не подают суп. **Форма одежды** указывается в приглашении — темный костюм, смокинг или фрак; для женщин — вечернее платье.

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" -** встречи в менее официальной обстановке — за чайным или кофейным столами. Форма одежды - повседневный костюм или платье. Такие маленькие приемы проводятся в международном общении не только среди деловых людей, но и на самом высоком уровне. На кофе, как правило, приглашают с 17.00 до 19.00, на чай можно приглашать и позже — до 20.00.

Традиция пить чай в это время существует не только в нашей стране, англичане также верны своей традиции пить пятичасовой чай (Five o'clock tea). При этом гостю предлагается действительно только чашка чая (индийского — с молоком, китайского — с лимоном). Кстати, **молоко никогда не наливают в пустую чашку, а лишь в наполненную чаем.**

Подаются конфеты, печенье, фрукты, напитки, маленькие декоративные бутерброды (**канапе**), пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, кексы, соленые или сладкие торты. На стол можно поставить коробки шоколадных конфет, сливки или мороженое, лимон. **Чай с вареньем пьют только в России.**

Для "чая" накрываются один или несколько столов с учетом количества приглашенных. Для кофейного или чайного стола подбирают цветные скатерти и цветные салфетки ручной работы. Стол можно накрывать и цветными ткаными салфетками. Тогда середину стола покрывают узкой дорожкой, на которую ставят тарелки с бутербродами, кондитерскими изделиями, фруктами. Посуду для каждого гостя ставят на маленькие тканые салфетки.

Сервируется стол следующим образом: на блюдце ставится чашка и кладется чайная (или кофейная) ложечка, слева от нее — маленькая тарелочка для угощения и маленький ножик, если будут предложены поджаренные ломтики хлеба или булки, на которые намазывают масло, мармелад или кладут кусочек сыра. Нож кладут справа от тарелки, лезвием к тарелке, слева от нее — небольшая салфетка. Сливки, сахар, чайник или кофейник, как правило, ставятся на стол.

Блюдце держат в левой руке, а правой подносят ко рту чашку. Не принято просить вторую чашку, пока другие не получили первую. **После того, как вы размешали сахар в кофе или чае или закончили десерт, выньте ложку из чашки или вазочки и положите рядом на блюдечко. Признаком плохого тона считается, если гость оставляет в стакане или чашке чайную ложку.**

Перед кофе можно подать горячую закуску или салат. **Подают салаты в бокалах или стеклянной посуде на ножках.** **К кофейному столу рекомендуется подавать также соки, минеральную воду. Стаканы для минеральной воды не сервируются для каждого гостя в отдельности, а ставят группами в одном или нескольких местах.** На стол кладут пробочник. К кофейному и чайному столу подают тосты, поджаренные в тостере, а также различные печенья, оладьи с начинкой, омлеты.

**ПОДГОТОВКА К ПРОВЕДЕНИЮ ПРИЕМА**

Проведению приемов предшествует тщательная подготовка, включающая: выбор вида приема; составление списка приглашенных; рассылку приглашений; составление плана рассадки за столом (на завтраке, обеде и ужине); составление меню, сервировку столов и обслуживание гостей, а также подготовку тостов и речей; составление схемы или порядка проведения приема.

**СОСТАВЛЕНИЕ СПИСКОВ ПРИГЛАШЕННЫХ, РАССЫЛКА ПРИГЛАШЕНИЙ И ОТВЕТЫ НА НИХ**

Вначале определяется общее количество гостей, которое зависит от вида приема, его целей, возможностей помещения и обслуживания. После этого гостям направляются приглашения.

Для приглашений используются специальные бланки, изготовленные типографским способом.

В бланках приглашений вписываются фамилии и звания приглашаемых. Имя, фамилия приглашенного пишутся от руки или на машинке.

Женам отдельных приглашений не посылают, а в приглашении мужчинам указывается, что они приглашаются с супругами. На первом месте всегда ставится имя мужа.

Приглашения всегда пишутся в третьем лице, с употреблением выражения "имеет честь пригласить".

В приглашении также рекомендуется указывать форму одежды. Кроме того, в нем указывается, какого рода состоится прием — коктейль, обед, чай, и обязательно помечается час и место, где состоится прием. Если приглашают на завтрак, обед, ужин, внизу приглашения проставляют буквы R.S.V.P. (Repondez s'il vous plait),означающие просьбу подтвердить принятие приглашения .

При приглашении на обед или завтрак какого-либо важного лица лучше всего до отправки приглашения осведомиться по телефону подходит ли для него назначенный день.

В странах, где обычай принимать угощение стоя довольно распространен, в приглашении желательно указать "обед с рассадкой", например, чтобы гости знали о необходимости прибыть в назначенное время.

Заблаговременная рассылка приглашений позволяет, не нарушая приличий и не вызывая обид, пригласить вместо отказавшихся других гостей. Если некоторые приглашенные откажутся в последний момент, их места за столом могут занять сотрудники своего учреждения.

На приемы типа обедов и завтраков приглашения необходимо рассылать по крайней мере за полторы-две, а иногда и за три недели вперед. При соблюдении этого условия будет, во-первых, больше шансов заполучить тех лиц, присутствие которых на приеме желательно, во-вторых, возможность, если кто-либо откажется, заменить его другим лицом.

Избегать приглашения кого-либо за два-три дня до обеда или завтрака (за исключением случаев, конечно, когда они устраиваются экспромтом, о чем необходимо предупреждать приглашаемых) следует еще и потому, что столь позднее приглашение в большинстве случаев вызывает обиду: приглашаемый решает, что кто-нибудь отказался прийти и его пригласили вместо отказавшегося.

Чем выше официальное положение лица, организующего прием, тем раньше отправляется ответ на его приглашение. Обычно его принято давать через 3—5 дней после получения Приглашения.

Правильнее ответить на приглашение письмом или открыткой (независимо от характера ответа положительного или отрицательного), чем послать свою визитную карточку. В некоторых странах ответ визитной карточкой считается нетактичным, особенно когда речь идет об официальном приглашении. Часто ответ на приглашение направляют непосредственно хозяйке.

Если на приглашении указывается номер телефона, в этом случае ответ может быть дан по телефону. Однако, если это приглашение на официальный завтрак или обед, следует ответить письмом.

По мере поступления ответов от приглашенных, рассадка уточняется. Накануне приема составляется общий список участников завтрака, обеда или ужина в порядке протокольного старшинства.

Чтобы гости без затруднений могли найти свои места за столом, в гостиной у входа в столовую выставляется или вывешивается **план (карта) стола**, в котором указывается место каждого гостя. Кроме того, на столе у каждого прибора обычно на самый высокий бокал или же рядом с прибором кладется **кувертная карточка с фамилией гостя.** Иногда гостю вручается карточка со схемой стола или номерами столов.

**РАССАДКА ЗА СТОЛОМ НА ПРИЕМЕ**

На приемах типа "Завтрак", "Обед" или "Ужин" гости рассаживаются за столом в соответствии с их рангом и в порядке протокольного старшинства.

На официальных завтраках или обедах женщины рассаживаются среди мужчин в зависимости от их ранга или, если они присутствуют на приеме в качестве супруги, а не как официальное лицо, то в соответствии с рангом супруга. Супруге присваивается старшинство супруга. Муж женщины, занимающей официальное положение, садится среди мужчин в соответствии с рангом жены, если занимаемое им положение (знатный титул, звание и т. д.) не дают ему право на более почетное место.

**Места за столом делятся на более почетные 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. Но эта практика имеет исключения. Например, в Китае почетными местами считались места с левой стороны от хозяев. В Швеции почетный гость садится слева от хозяйки дома, а почетная гостья справа от хозяина.

Главное правило рассадки: на самых почетных местах сидят самые почетные гости. При рассадке за столом придерживаются следующих правил:

1. Первыми по правую и левую руку от хозяйки сажают представителей сильного пола, хозяина окружают дамы. Затем места чередуются: рядом с женщинами сажают мужчин, и наоборот.

2. Женщину не сажают с женщиной и на торцы стола, если там не сидят мужчины.

3. Мужа никогда не сажают рядом с женой.

4. Два иностранца из одной страны также не сидят вместе.

5. Последние места за столом занимают сотрудники своего учреждения, но не женщины.

Хозяин предлагает руку первой даме и первым проходит в столовую. Почетный гость предлагает руку хозяйке дома и они входят последними.

Гости занимают свои места после того, как сядет хозяйка.

Если прием неофициальный, дамам не принято предлагать руку. В этом случае хозяйка сопровождает женщин в столовую, а хозяин - мужчин.

По окончании завтрака или обеда хозяйка встает и выходит из-за стола первой.

**СЕРВИРОВКА СТОЛА**

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.

**РЕЧИ, БЕСЕДЫ ЗА СТОЛОМ**

Если на завтраке или обеде предполагается обмен речами или тостами, хозяин должен послать почетному гостю копию своей речи или тоста, чтобы он мог подготовить ответ. На важной встрече ответ посылается заранее.

Речь или тост должен включать в себя:

* приветствие в адрес почетного гостя,
* общие положения, послужившие поводом для встречи,
* общепринятую форму пожелания гостям процветания, счастья и т.д.

В ответной речи почетный гость должен выразить благодарность за оказанное гостеприимство, одобрение взаимной заинтересованности во встрече и заверения взаимности дружественных чувств и т. д.

Во время произнесения речей и тостов недопустимо разговаривать, наливать вина, есть.

На официальных приемах речи и тосты произносятся после десерта, когда налито шампанское. На других приемах — не ранее 10—15 минут после начала приема.

В последнее время все чаще речами и тостами обмениваются и в самом начале приема.

Первым речь или тост произносит хозяин дома, а затем гость, в честь которого устроен прием.

На официальных завтраках, обедах или ужинах не принято чокаться. Если чокаются, то мужчина держит свою рюмку ниже рюмки дамы.

Во время беседы за столом лучше избегать разговора о семейной жизни, неудачах, болезнях, политике, религии и доходах семьи.

Не следует также говорить в обществе о делах, касающихся только тебя и твоего собеседника, не стоит затрагивать и вопросов, понятных только вам двоим.

Кроме того, не принято за столом говорить о людях, с которыми присутствующие не знакомы.

При разговорах за столом следует внимательно выслушивать собеседника и не прерывать его.

**О КУРЕНИИ ЗА СТОЛОМ**

Строго говоря, курение за столом считается признаком неуважения к хозяйке, которая устраивает прием. Согласно правилам этикета, курить за обедом или ужином можно только с разрешения хозяйки и присутствующих. Кроме того, принято закуривать только, когда подается кофе и коньяк, т.е. после десерта.

Если в помещении, где проводится прием, на столах не стоят пепельницы, то это означает, что здесь курить не принято.

Прежде, чем зажечь сигарету, спросите разрешения у вашего собеседника по столу.

Трубку за праздничным столом курить не принято.

В Великобритании, особенно на официальных банкетах, курение разрешается только после тоста за здоровье королевы.

После ухода женщин, мужчины обычно остаются за столом и могут покурить и выпить рюмочку портвейна.

Если женщина собирается закурить, то мужчина подносит спичку или зажигалку к ее сигарете.

Первыми закуривают старшие по возрасту, почетные гости, а затем все остальные.

Невежливо зажигать сигарету, когда кто-то говорит речь или произносит тост. Но если вы это сделали раньше, то можете не гасить ее.

Прием-фуршет.

Банкет-фуршет обычно организуют, когда в сравнительно ограниченное время необходимо принять большое количество гостей. Название "фуршет" происходит от французского "а-ля фуршет" (fourchette), что означает "на вилку", поскольку основным рабочим инструментом во время еды является закусочная вилка.

Фуршет имеет свои **преимущества**. О некоторых я уже упомянула в начале статьи, но главное: он дает возможность пригласить гораздо больше гостей, чем может разместиться за обеденным столом. Во-вторых, на банкете такого типа каждый обслуживает сам себя, и хозяйке не придется следить, чтобы у всех гостей тарелки были наполненными. Ей также не придется курсировать весь вечер из кухни в комнату, что-то подогревая, где-то докладывая… И в-третьих, во время таких приемов обычно царит более свободная обстановка. Гости группируются по интересам, перемещаются по залу, сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют, общаются. Тебе не придется ломать голову, кого и с кем посадить за обеденным столом: тут каждый выбирает кампанию по душе и, устав обсуждать политическую ситуацию в Украине, может перейти к группе, мило беседующей о музыкальных предпочтениях, моде, детях и т.д. Оригинальность и удобство фуршета заключаются еще и в том, что благодаря разнообразию блюд, которые ты предлагаешь, каждый из гостей может найти что-нибудь по своему вкусу - и вегетарианцы, и всеядные господа.

Во время организации приема а-ля фуршет надо помнить:

**а)** Важно, чтобы стол располагался в стороне, но к нему было бы удобно подходить со всех четырех сторон и, двигаясь друг за другом, наполнять свои тарелки. То есть, по возможности, не придвигай стол к стене.

**б)** На столе должны быть только такие блюда, которые можно взять вилкой или есть руками, стоя или же присев ненадолго в кресло/на диван.
Это один из вариантов стола-буфета (buffet) или, как его называют в нашей стране, "шведский стол". Поэтому на твоем столе не должно быть ничего съедобного, что надо было бы долго и мучительно резать ножом.
Если ты настаиваешь на горячих блюдах, то они должны быть предельно простыми и порционными: филе курицы, рыба в кляре, обжаренная в тесте говядина…

**в)** Стол накрывается большой скатертью. Выбирай скатерть по своему вкусу - яркого или пастельного цвета, однотонную или с рисунком. Всегда выглядят элегантно и подходят к любой посуде льняные или кружевные скатерти белого или нейтральных цветов. Но они быстро пачкаются, и будет некрасиво, когда весь вечер стол будет устелен белой скатертью с красными разводами от пролившегося вина. Поэтому отдавай предпочтение темно-вишневым, синим, зеленым, синим скатертям: они практичнее.

**г)** Важна правильная последовательность. С двух сторон стола установи стопки тарелок, вилки, бокалы, чтобы избежать суеты и неразберихи. Затем расположи симметрично (то есть одинаково слева и справа от середины стола, чтобы гостям не приходилось бегать туда-сюда с тарелками в руках) закуски, горячее, салаты, фрукты и десерт. Поставь соусы, баночки с солью и перцем.
В первом ряду ставятся маленькие тарелки, за ними - глубокие салатницы.
Столовые приборы и салфетки располагаются в конце стола. Края стола оставляют свободными для того, чтобы гостям было, куда поставить свои наполненные тарелки.
Оптимальное решение - поставить недалеко поднос или передвижной столик специально для грязной посуды и сказать гостям о его предназначении.

Как вариант: на одном (большом) столе выкладывается только еда, на другом - посуда и приборы, на третьем - напитки и бокалы. Для простоты заверни каждый столовый прибор (нож и вилку) в бумажную салфетку. Или положи вилки на ребро, друг за другом, и прикрой тканевой салфеткой. А рядом расположи ножи на такой же салфетке, прикрывающей их лезвия.
Если необходимо, поставь небольшие тарелочки для оливковых косточек, коктейльных палочек и т.д. Чтобы приглашенные поняли, для чего эти тарелки, положи в них по одной косточке или палочке.

**д)** Исходи из расчета тройного запаса посуды, приборов, рюмок и фужеров, тем самым тебе не придется покидать гостей для того, чтобы перемыть скопившуюся грязную посуду. Кроме того, по этикету полагается при вторичном подходе к столу, брать чистые приборы, а грязные составлять в специально отведенном для них месте.
Кстати, для фуршета лучше использовать белую или однотонную посуду, избегая излишней пестроты. Цветовыми акцентами на столах станут разнообразные закуски, салаты, пирамиды из фруктов и свежих овощей.

**е)** Приготовленные блюда наиболее оптимально расположить на разных уровнях. Правда, вряд ли у кого-то в доме существуют такие сооружения. Для этого на стол можно поставить картонные коробки, шкатулки и любые другие подставки или перевернутые блюда. Задрапируй их салфетками в тон скатерти.

Нелишними будут подходящие по цвету свечи, салфетки, а также конфетти и серпантин.

Старайся отказаться от сервировки стола свечами и вазами с цветами, тогда будет меньше шансов, что неловкий гость, потянувшись за каким-то блюдом через стол, опрокинет все это на скатерть.

**ж)** За фуршетным столом после холодных закусок (салатов, канапе) обычно подается горячее на выбор. Затем подается десерт. Заканчивается фуршет кофе или чаем.

Всегда предлагается до трех вариантов блюд. К примеру, гарниры: отварной картофель с петрушкой, укропом и луком, овощи, рис с шафраном; мясные и рыбные блюда: шашлычки, стейки красной рыбы, куриная грудка в соусе. А что касается салатов, тарталеток, слоеных бутербродов и канапе - их можно приготовить несчетное множество. Подробно на рецептах блюд для фуршета останавливаться в этой статье я не буду, загляни в кулинарную энциклопедию Клео: там есть вся необходимая информация.

Скажу лишь, что хозяйке не стоит забывать о маринованных огурцах, помидорах, кукурузных початках, шампиньонах, болгарском перце, цветной капусте, а также об оливках и сельди пряного посола.

Не забывай про блюда с сырным ассорти. Сыр - калорийный и очень вкусный продукт. А сейчас продается столько видов сыра, что ты с легкостью выложишь несколько тарелок с твердыми и мягкими сортами. И вдобавок угодишь своим гостям-вегетарианцам. Сыр нарезается кусочками по 25-40 гр. Сорта располагают не слишком близко один от другого по часовой стрелке, например: сначала пикантный голубой сыр, затем мягкий сыр с пенициллиновой корочкой типа камамбер, затем твердый неострый и нарезной пряный. Классическое дополнение к сыру - виноград. Сочетаются с сыром груши и ломтики дыни.

Хозяйке также следует следить за пустеющими подносами с едой и периодически их пополнять.

**з)** Выбор напитков для праздничной вечеринки - очень важная и ответственная задача. Конечно, к селедке неплохо подать водку, но в небольшом количестве. И следи за тем, чтобы гости не очень-то ею увлекались. Поставь на стол также хорошее шампанское, крюшон, фруктовые соки, красное и белое вина. Советуем запастись минеральной водой из расчета на каждого гостя. Рядом с бутылками не забудь положить штопор.

**и)** Если есть возможность, расставь в гостиной несколько небольших складных столиков, тумбочек, просто табуреток, накрытых скатертями, поставь в ряд стулья: не все гости могут кушать стоя.

**к)** Фрукты хорошо подавать в многоэтажном блюде. Если такого у тебя нет - используй для этой цели подносы, небольшие корзины. Но опять же: не ставь блюдо с фруктами только в одном месте.

**л)** Подумай о музыкальном сопровождении вечера. Гости будут много общаться, поэтому музыка должна служить лишь фоном беседы. Как нельзя лучше подойдут для этого случая легкие инструментальные композиции.

**м)** Чтобы уделить внимание каждому гостю, приготовь какое-нибудь фирменное блюдо, которое необходимо подавать самой. К примеру, глинтвейн (смотри рецепт приготовления напитка в Кулинарной энциклопедии Клео). Когда ты будешь разливать его гостям - сможешь сказать им пару приятных слов и поблагодарить за то, что приняли твое приглашение. Кроме того, этим "ритуалом" ты объединишь гостей и можешь встречать им каждого вновь прибывшего.

Не следует забывать, что не хлебом единым жив человек, поэтому придумай также и развлекательную программу для гостей.

**НОУ СПО**

**Костромской технологический техникум**

**ОАО «Костромакоопцентр»**

**ПРИЕМЫ.**

**Выполнила:**

**Студентка гр.3т1**

**Исакова Е.В.**

Кострома 2008