



Asztalunk a szentély – Etikett otthon és az étteremben

2025 augusztus 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Már gyerekkorban, a neveltetés során elsajátítjuk, hogyan kell viselkedni otthon vagy étteremben az asztalnál.

Csupán egy tárgynak tűnik, de valójában minden alkalommal, amikor használatba vesszük, szent helyé válik, érzelmekkel telítődik meg és életre kel. Ez az asztal, amely mindannyiunktól megköveteli a szabályok betartását onnantól kezdve, hogy leültünk mellé.

Már gyerekkorban, a neveltetés során elsajátítjuk, hogyan kell viselkedni otthon vagy étteremben az asztalnál. Rengeteg emlék elevenedik meg bennem a társasági élet pillanatairól: az evéseszközök használata és elhelyezése; a tekintetek, apró jelek és biccentések, melyek mind kódolt üzenettel bírtak; a szalvéta elhelyezése étkezés közben, használata ivás előtt és után, vagy éppen hogy hová tegyük az asztaltól felállva – ezek mind fontos tudnivalók. Például hogy soha ne tegyük a textilszalvétát a tányérra, mivel nagy fokú illetlenségnek számít.

Ne könyököljünk az asztalra, ne lógassuk egyik kezünket az asztal alá, ne tegyük fel rá a lábunkat, és ne hintázzunk a széken – hányszor hallottam a szüleimtől?! Vagy említhetném azt az intelmet is, hogy soha ne nyaljuk meg az evéseszközt – különösen a kést –, ne együnk nyitott szájjal, vagy hogy ne szűröcsöljük a húslevest. Az evéseszközöket pedig a terítés elrendezésében kívülről befelé használjuk, s ha befejeztük a fogást, 4 vagy 5 óra magasságába kell elhelyezni őket.



Fotó: Shutterstock

Az otthoni asztali etikettnek is nagy jelentősége van, de étteremben a szinte kötelező viselkedési szabályok betartása elengedhetetlen, hogy mások és mi magunk is jól érezzük magunkat, elkerüljük a zavarba ejtő helyzeteket. Szerintem mindig az a fontos, hogy megőrizzük az eleganciát, a természetességet, udvariasan és tiszteletudóan viselkedjünk. Jöjjön tőlem egy lista – nem fontossági sorrendben – arról, hogy mit kell betartani otthon vagy nyilvános helyen.

1. A meghívó személynek az étterem ajtajában vagy közvetlenül a helyszín előtt kell várakoznia a vendégek fogadásakor.
2. Ha az étterem ajtaja csukva van, az lép be először, aki meghívta a vendégeket. Ellenkező esetben a meghívottak lépnek be elsőként.
3. Belépéskor a meghívó személynek kell jeleznie a foglalást, majd a felszolgálónak először a hölgyek leültetéséről kell gondoskodnia.
4. Ha esetleg nincs foglalásunk, és a pincér nem fogad minket a bejáratnál, a társaságban lévő férfiak feladata, hogy az asztalhoz kísérik a hölgyeket. Ne felejtjük el először őket leültetni, a széket óvatosan húzzuk előre nekik!

5. Ha az étteremben találkozunk egy barátunkkal, bólintással üdvözljük, kézfogás nélkül, és ne elegyedjünk vele beszédbe – kivéve, ha kifejezetten kérnek rá.
6. Amint leülünk, helyezzük a nyitott szalvétát a lábunkra, és úgy kezdjük el a menü böngészését. Ha felállunk, a szalvétát az asztalon tőlünk jobbra kell elhelyezni.
7. Megkérdezhetjük a pincért az étel összetételéről, de az etikett megköveteli, hogy ne tegyünk rá megjegyzéseket, ne grimaszoljunk. Ha a fogás nem felel meg az ízlésünknek, egyszerre köszönjük meg a tájékoztatást, és rendeljünk mást.
8. A kommunikációban segítségünkre lehetnek az evőeszközök, a helyes használatuk. Javaslom az internet böngészését ehhez, és ezt a „*titkos nyelvet*” ajánlom a kevésbé tapasztalt pincérek figyelmébe is. Fontos, hogy megőrizzük az eleganciát, a természetességet, udvariasan és tisztelettudóan viselkedjünk”
9. A pincérekkel mindig udvariasan és tisztelettel bánjunk! Bizonyos környezetben fontos, hogy tegezés helyett az „ön” megszólítást használjuk.
10. A mobiltelefont csak szükség esetén használjuk, és inkább távolabb lépve az asztaltól, igyekezve a beszélgetést mielőbb befejezni. Bizonyos vendéglátó egységekben nem illik kitenni a telefonunkat az asztalra, de a legfontosabb, hogy mellőzzük a folyamatos ellenőrzést – a többi vendég számára sértő gesztus lehet, és érdektelenséget sugall.
11. Tilos a szomszédos asztalokat nézegetni és a többi vendégre megjegyzést tenni.
12. Még ha éhesek vagyunk is, az elegancia megtartásáért először töltünk vizet és bort a vendégeinknek, s csak azt követően nyúlunk a kenyérbúrához.
13. A bor előkóstolása a meghívó-házigazda feladata, vagy kijelölhet egy harmadik személyt, aki jobban ért a borokhoz.
14. Kellemetlen étel vagy bor esetén a vendéglátónak udvariasan jeleznie kell a pincérnek a problémát, kerülve a felesleges grimaszokat és megjegyzéseket.
15. Az étkezés megkezdése előtt meg kell várni, míg mindenkit kiszolgálnak. Ez a szabály legfeljebb hét vendégre vonatkozik, bár a szám a rendelés típusától függően eltérhet. Alapvetően az a cél, hogy a rendelt étel ne húljön ki.
16. Ha tálalóedényben szolgálnak fel, soha ne a saját villánkkal vagy kanalunkkal szedjük, használjuk az erre a célra kihelyezett eszközt!
17. Az ételt tilos megfűjni, meg kell várni, míg magától kihűl.
18. Nem szabad a hajunkat megérinteni.
19. Bizonyos környezetben tilos hangosan beszélni vagy fogpiszkálót használni az asztalnál. Ha utóbbira mégis szükségünk van, a kezünkkel takarjuk el a szánkat, és ügyeljünk arra, hogy az eszközt ne tegyük vissza a tányérunkra.
20. Pohárköszöntés esetén a poharakat az ünnepelt személy vagy az asztal közepe felé emeljük. Aki nem iszik alkoholos italt, annak is részt kell vennie a köszöntésben, ilyenkor a poharat az ajkához emeli anélkül, hogy beleinna.
21. A bor szervírozásba most nem megyek bele, csak annyit jelzek, hogy a hőmérséklet nagyon fontos. A jó bort soha ne keverjük vízzel! A poharat a szánánál kell megfogni a hüvelykujj, a mutatóujj és a középső ujj segítségével. Soha ne vigyük a poharat a szánkhoz, amíg le nem nyeltük az utolsó falat ételt, és ahogy fentebb utaltam rá, tanácsos megtörölgetni szalvétával a szánkat ivás előtt és után is (a pohár és a rúzs együtt nem mutat jól). A tartalmat a pohárban és ne a palackban illatoztatjuk meg, majd nyugodt kortyokkal fogyasszuk el. Ha forgatjuk, tegyük elegánsan, ne feltűnően, és csak a csendes borokkal, a buborékosokkal mellőzzük! A poharat emeljük a szánkhoz, ne fordítva, és ne hajtsuk hátra a fejünket, hogy az utolsó cseppet is megigyuk!

22. Csak a desszert alatt visszük el az étkezéshez használt poharakat, ezt követően újakat hozunk a keserűnek, a párlatnak, a desszertbornak vagy a buborékosnak. Otthoni vendéglátáskor a párlatok a nappaliban is fogyaszthatók, nem kell ragaszkodnunk az asztalhoz.

Minden bizonnyal kifejejtettem valamit... Tény azonban, hogy napjainkban már minden annak érdekében fejlődik, hogy egyre jobban érezzük magunkat. Vagy lehet, hogy egy olyan tudomány egyszerűsödése zajlik, ami korábban csak a kiváltságosoké volt? A választás és a válasz az önöké! Jó étvágyat!

Nyitókép: *Mandiner / Földházi Árpád*

Gianni Annoni írása a Mandiner hetilapban.

www.mandiner.hu



Ajánló