

Asztalunk a szentély – Etikett otthon és az étteremben

2025 augusztus 07. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

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

Csupán egy tárgynak t?nik, de valójában minden alkalommal, amikor használatba vesszük, szent hellyé válik, érzelmekkel telít?dik 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 ev?eszközök használata és elhelyezése; a tekintetek, apró jelek és biccentések, melyek mind kódolt üzenettel bírtak; a szalvéta elhelyezése étkezés közben, használata ivás el?tt 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 szüleimt?l! Vagy említhetném azt az intelmet is, hogy soha ne nyaljuk meg az ev?eszközt – különösen a kést –, ne együnk nyitott szájjal, vagy hogy ne szürcsöljük a húslevest. Az ev?eszközöket pedig a terítés elrendezésében kívülr?l befelé használjuk, s ha befejeztük a fogást, 4 vagy 5 óra magasságába kell elhelyezni ?ket.



Fotó: Shutterstock

Az otthoni asztali etikettnek is nagy jelent?sége van, de étteremben a szinte kötelez? viselkedési szabályok betartása elengedhetetlen, hogy mások és mi magunk is jól érezzük magunkat, elkerüljük a zavarba ejt? helyzeteket. Szerintem mindig az a fontos, hogy meg?rizzük az eleganciát, a természetességet, udvariasan és tisztelettudóan viselkedjünk. Jöjjön t?lem 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 el?tt kell várakoznia a vendégek fogadásakor.

2. Ha az étterem ajtaja csukva van, az lép be el?ször, aki meghívta a vendégeket. Ellenkez? esetben a meghívottak lépnek be els?ként.

3. Belépéskor a meghívó személynek kell jeleznie a foglalást, majd a felszolgálónak el?ször a hölgyek leültetésér?l kell gondoskodnia.

4. Ha esetleg nincs foglalásunk, és a pincér nem fogad minket a bejáratnál, a társaságban lév? férfiak feladata, hogy az asztalhoz kísérjék a hölgyeket. Ne felejtsük el el?ször ?ket leültetni, a széket óvatosan húzzuk el?re nekik!

5. Ha az étteremben találkozunk egy barátunkkal, bólintással üdvözöljük, 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 t?lünk jobbra kell elhelyezni.

7. Megkérdezhetjük a pincért az étel összetételér?l, de az etikett megköveteli, hogy ne tegyünk rá megjegyzéseket, ne grimaszoljunk. Ha a fogás nem felel meg az ízlésünknek, egyszer?en köszönjük meg a tájékoztatást, és rendeljünk mást.

8. A kommunikációban segítségünkre lehetnek az ev?eszközök, a helyes használatuk. Javaslom az internet böngészését ehhez, és ezt a *„titkos nyelvet”* ajánlom a kevésbé tapasztalt pincérek figyelmébe is.
Fontos, hogy meg?rizzük 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 miel?bb befejezni. Bizonyos vendéglátó egységekben nem illik kitenni a telefonunkat az asztalra, de a legfontosabb, hogy mell?zzük a folyamatos ellen?rizgetést – a többi vendég számára sért? 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 el?ször töltsünk vizet és bort a vendégeinknek, s csak azt követ?en nyúljunk a kenyérkosárhoz.

13. A bor el?kóstolása 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 el?tt meg kell várni, míg mindenkit kiszolgálnak. Ez a szabály legfeljebb hét vendégre vonatkozik, bár a szám a rendelés típusától függ?en eltérhet. Alapvet?en az a cél, hogy a rendelt étel ne h?ljön ki.

16. Ha tálalóedényben szolgálnak fel, soha ne a saját villánkkal vagy kanalunkkal szedjünk, használjuk az erre a célra kihelyezett eszközt!

17. Az ételt tilos megfújni, meg kell várni, míg magától kih?l.

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. Pohárköszönt? esetén a poharakat az ünnepelt személy vagy az asztal közepe felé emeljük. Aki nem iszik alkoholos italt, annak is részt kell vennie a köszönt?ben, ilyenkor a poharat az ajkához emeli anélkül, hogy beleinna.

21. A bor szervírozásba most nem megyek bele, csak annyit jelzek, hogy a h?mérséklet nagyon fontos. A jó bort soha ne keverjük vízzel! A poharat a száránál kell megfogni a hüvelykujj, a mutatóujj és a közép? 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 el?tt és után is (a pohár és a rúzs együtt nem mutat jól). A tartalmat a pohárban és ne a palackban illatoljuk meg, majd nyugodt kortyokkal fogyasszuk el. Ha forgatjuk, tegyük elegánsan, ne felt?n?en, és csak a csendes borokkal, a buborékosokkal mell?zzük! 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 követ?en újakat hozunk a keser?nek, a párlatnak, a desszertbornak vagy a buborékosnak. Otthoni vendéglátáskor a párlatok a nappaliban is fogyaszthatók, nem kell ragaszkodnunk az asztalhoz.

Minden bizonnyal kifelejtettem valamit… Tény azonban, hogy napjainkban már minden annak érdekében fejl?dik, hogy egyre jobban érezzük magunkat. Vagy lehet, hogy egy olyan tudomány egyszer?södése 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