

КУЛИНАРИЯ ОТ А ДО Я



ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

ВСТУПЛЕНИЕ

Как вести себя за столом в гостях и дома? Как правильно и красиво сидеть во время еды? Как пользоваться столовыми приборами и посудой? Наконец, как эстетично есть и пить? Какие подарки дарить? Эти и другие подобные вопросы вовсе не являются праздными, особенно если учесть, что за последние годы все мы стали более коммуникабельны, много общаемся с разными людьми, путешествуем, а значит, и едим вне дома. И как порой неудобно чувствует себя человек, приглашенный на званый вечер или официальный прием, не зная назначения многих из разложенных перед ним приборов. В какую рюмку налить, какой вилкой есть, если их на каждую персону приходится по две или даже по три, и все разные, — и вот уже утрачено чувство комфортности, а возможно, испорчен весь вечер. Да и дома, в семейном кругу, совсем нелишне уметь пользоваться вилкой и ножом, правильно пользоваться салфеткой и т. д.

С помощью этой книги каждый из вас сможет овладеть этой несложной наукой и узнать то необходимое, что должен знать и уметь любой воспитанный человек.

КАК И ЧЕМ СЕРВИРОВАЛИ СТОЛ мамы ПРЕДКИ

СРЕДНИЕ ВЕКИ

В VI веке впервые появились свечи, сделанные из пчелиного воска или сала. В VII веке при многих королевских дворах еще не было ни скатертей, ни тарелок, кушанья клали в углубления в дубовом столе. Часто ели и пили без меры, поэтому застолья нередко заканчивались общей свалкой. Существовал даже закон, по которому все присутствовавшие за столом могли быть привлечены к ответственности за убийство, если кто-нибудь погибал в пьяной драке от руки своего соседа по столу. Но если в трапезе принимали участие более семи человек, то к ответственности не привлекали никого, дабы предотвратить истребление знати.

Франкский король Карл Великий, живший с 742 по 814 год, возродил традиции греков и римлян и превратил застолье в пышный ритуал. Во время еды он слушал музыку или ему читали вслух. За столом ему прислуживали стольник и кравчий. Свои праздники Карл Великий устраивал с большим размахом. Зал украшали коврами, еду подавали на золотых блюдах. Мясо за столом ели с помощью маленьких ножей, поскольку ложек было мало, их не хватало. О развлечении гостей заботились многочисленные певцы, шуты и танцовщицы. После праздника, прощаясь с гостями, Карл преподносил им богатые подарки. С XI ве-

ка к трапезам начали допускать и женщин, поведение гостей во время застолий сразу же стало более цивилизованным. За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих. Стол украшала скатерть, о которую, однако, можно было вытирать руки. Были особые правила, как вести себя за столом: рекомендовалось не вытирать жирные пальцы о праздничную одежду, есть и пить не спеша. Важной принадлежностью стола была роскошно украшенная солонка. Она всегда была закрыта и охранялась, поскольку все боялись возможных попыток отравления: считалось, что в соли яд нельзя обнаружить.

Кульминацией праздничного застолья был жареный павлин, лебедь или фазан, которого вносили, украсив его собственным же оперением. По окончании пира столы в буквальном смысле поднимали. Они состояли из столовых досок, которые лежали на козлах, после пира доски снимали и отставляли в сторону. Поэзия миннезингеров и другие литературные произведения того времени показывают нам некоторые подробности жизни в XII—XIII веках. Культура застолий играла все большую роль. Рыцарь должен был знать очень многое, чтобы достойно вести себя за столом. Правилами хорошего тона запрещалось разговаривать с полным ртом и выхватывать у соседа из-под носа лучший кусок. Дамы должны были хорошо поесть заранее, дабы на пиру с чистой душой и без внутренних терзаний предлагать рыцарям лучшие куски мяса. Строго соблюдался порядок рассаживания гостей: в торце широкого стола сидел хозяин дома, за особыми столами — его

семья и почетные гости, остальные же гости сидели на простых скамьях вдоль стен.

В XIII веке вино и хлеб были на каждом столе. Каша, горох, яйца и бобы являлись основными продуктами питания. Мясо было привилегией богатых. Однако по большей части они ели не лучше, а просто чаще. В княжеских кругах мытье рук превратилось в ритуал. В это время излюбленными были плюшевые скатерти, сложенные вдвое и усыпанные цветами. Сосуды на столах также украшали венки из цветов. Но число ножей и ложек было ограничено. Пажы вносили блюда на серебряных и оловянных подносах и подходили сначала к резчику жаркого, а затем к гостям. Те брали кушанья аристократично — тремя пальцами — и клали на круглые куски хлеба, которые служили тарелками. Богачи выставляли напоказ приборы, разложив их на сервировочных столах. Простолюдины же довольствовались посудой из дерева, глины или простого и толстого, так называемого «лесного», стекла.

В XIV—XV веках начинается расцвет бюргерства. Новая знать стремилась к более роскошной жизни. В домах богатых торговцев появились ножи, ложки, солонки, сосуды для напитков. Все больше входило в употребление тарелки из олова и дерева. Но на торжества по-прежнему каждый гость приносил с собой ножи и ложки, поскольку у хозяина чаще всего их было немного и хватало только для себя и своих близких. Правила поведения за столом становились все более утонченными. Вот что говорится в руководстве к поведению за столом от 1492 года: *«Не чешись за столом. Ибо это насмешка двору. Не хватайся за живот и за голову. Иначе могут подуматъ, что ты вшивый и пьяный. Да будет*

брюхотвоездоровововсевременаизагтвойвпорядке, а чтобы он не каркал до времени, беги подальше от людей».

Во время больших праздников стены украшали цветами. Гостей не только принимали богато, но и одаривали дорогими подарками. Вот как, например, рассказывали о праздничном банкете герцога фон Шартреза: *«Внесли большой засахаренный ствол дерева, в котором находились запеченные лепешки с именами приглашенных. Затем были принесены шейные цепочки, браслеты, серьги, пряжки и цепочки для шапок общей стоимостью в 250 скуди. И его светлость начал лотерею. И пока каждый тянул и искал выигрыш, играли четыре флейты».*

..... НОВОИ НОВЕЙШЕЕ ВРЕМЯ

В XVI веке в Европе стало обычным пользоваться ножами и ложками. Только вилка укоренялась медленно. Она была заимствована у венецианцев, которые пользовались ею, когда ели фрукты, чтобы сок не окрашивал пальцы. Во Франции долго пользовались пятипалой вилкой. Именно ее подразумевал Монтень, когда говорил: *«Иногда я ем так торопливо, что кусаю пальцы».* В те времена распространению новых обычаев сопротивлялось главным образом духовенство, которое настаивало на сохранении традиций застолий времен Иисуса Христа. Но культура застолий обогащалась, и вот уже скатерть и салфетки стали привычными предметами сервировки. Появились специальные блюда для жаркого, супницы и тарелки из олова и серебра, реже — из фарфора, который привозили из Китая. Знать и богатые горожане устраивали рос-

кошные праздники, похожие на те, что были в позднем Риме. В моду вошли съедобные муляжи из кушаний: стол украшали копии крепостей, городов и ландшафтов. Люди, достигшие высокого уровня благосостояния, обязаны были владеть искусством резать жаркое. Существовали даже учебные пособия — «Книжечки резчика», в которых часто рассказывали и о том, как складывать салфетки. Во время праздников помещения пышно украшали цветами, при этом все большую роль играли срезанные цветы, которые впервые стали ставить в специальные сосуды.

В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую имеет и по сей день — с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец. Гостям теперь уже не приходилось приносить приборы с собой, поскольку в каждом доме их было достаточно. Цветы в особых сосудах украшали стол, на стенах крепили гирлянды из цветов и ветвей.

В 1695 году во Франции изобрели керамический фарфор, который, однако, не получил распространения, поскольку был мягким (без каолина) и хрупким. В Богемии развивались стекольные мануфактуры, производившие особо прочное стекло, близкое к хрусталу. В конце XVII века англичане открыли, что стекло приобретает особый блеск, если в него добавить свинец. В Европу XVIII век принес решающее изобретение — новое «открытие» фарфора. Начиная с XIII века «белое золото» в больших коли-

чествах импортировали из Китая. Фарфор был объектом престижа для княжеских дворов. В Европе проводили многочисленные эксперименты, чтобы самим производить желанную керамику. В 1707 году естествоиспытателю Эренфриду Вальтеру графу фон Чирнхаузу и его помощнику Иоахиму Фридриху Бетгеру наконец удалось получить керамику из красной глины. Годом позже получили первый белый твердый фарфор, а вскоре и глазурь. В 1710 году в Мейсене возникла фарфоровая мануфактура, которая, однако, не смогла долго удерживать монополию. На мануфактурах, возникших вслед за ней, начиная с 30-х годов XVIII века стали производить большие фарфоровые сервизы, выполненные в едином стиле. Впервые появилась возможность накрыть стол одинаковой посудой. Были унифицированы и столовые приборы, их промышленное производство началось в Англии в 1781 году. С распространением чая, кофе и шоколада появилась и специальная посуда для них. С 1730 года получают распространение чашки различной формы. Развитие их производства шло на основе китайской чаши «вершинки», но в качестве европейского декоративного элемента к ним добавили ручки, а также блюдца. Благодаря появлению новых напитков завтрак приблизился к своей современной форме. Наряду с появившимися в то время «кофейными кружками», которые собирались в послеобеденное время, в обществе укоренились и новые обычаи. В XIX веке в Германии и Австрии сложился стиль бидермейер (1815—1848). Появился круглый стол, который стал центром салона. Неотъемлемой принадлежностью празднично накрытого стола были цветы, которые распо-

лагались в вазах и на роскошных подставках. Букет в стиле бидермейер современен и по сей день. В конце XIX века стол украшали зелеными островками из папоротников и пальм, излюбленными были композиции растений в горшках и цветочные гирлянды. Франция стала классической страной хорошей кухни. Долгое время «Физиология вкуса», написанная Ансельмом Брилла-Савареном в 1825 году, была нормативным произведением. Книга эта стоит у истоков новой традиции, согласно которой уважаемым человеком считается не чревоугодник, но гурман. *«Радость еды мы делим с животными, она предполагает наличие голода и необходимость его удовлетворения. Право на радость от хорошего стола принадлежит только человеку. Она предполагает и подготовку к приготовлению кушаний, выбор места и состава гостей».*

На этой основе в XIX — нач. XX века все более совершенствовалась культура застолий. Сам званый обед стал короче, в моду вошли застольные речи (тосты). Сервиз состоял теперь из множества предметов, предназначенных для отдельных блюд; для столовых приборов были открыты новые металлы и сплавы (никель, нейзильбер и другие). Особое значение имели искусно сложенные салфетки, которые дополняли сервировку стола. Прогресс был и в освещении: в 1855 году появилось газовое освещение, а в Америке с 1860 года — керосиновые лампы. Лампы накаливания пробивали себе путь очень медленно. XX век отличался рационализацией времени и труда. Последствия этого сказались и на культуре еды. После Второй мировой войны в этой области, как и во многих других, началась американизация. Повсюду возникали оборудованные для



«быстрой еды» рестораны самообслуживания. Стол-буфет с холодными закусками пришел на смену круглому столу, вечеринки с коктейлями — «кофейным кружкам». Однако в последние годы вновь больше внимания стали обращать на то, чтобы красиво накрыть стол и хорошо составить меню. «Быстрая еда» по-американски или культура застолий — сегодня приходится выбирать. Не каждый день можно празднично сервировать стол, но, тем не менее, даже малыми средствами, соблюдая некоторые правила при выборе посуды, украшений из цветов и других декоративных атрибутов, можно создать особую атмосферу застолья.

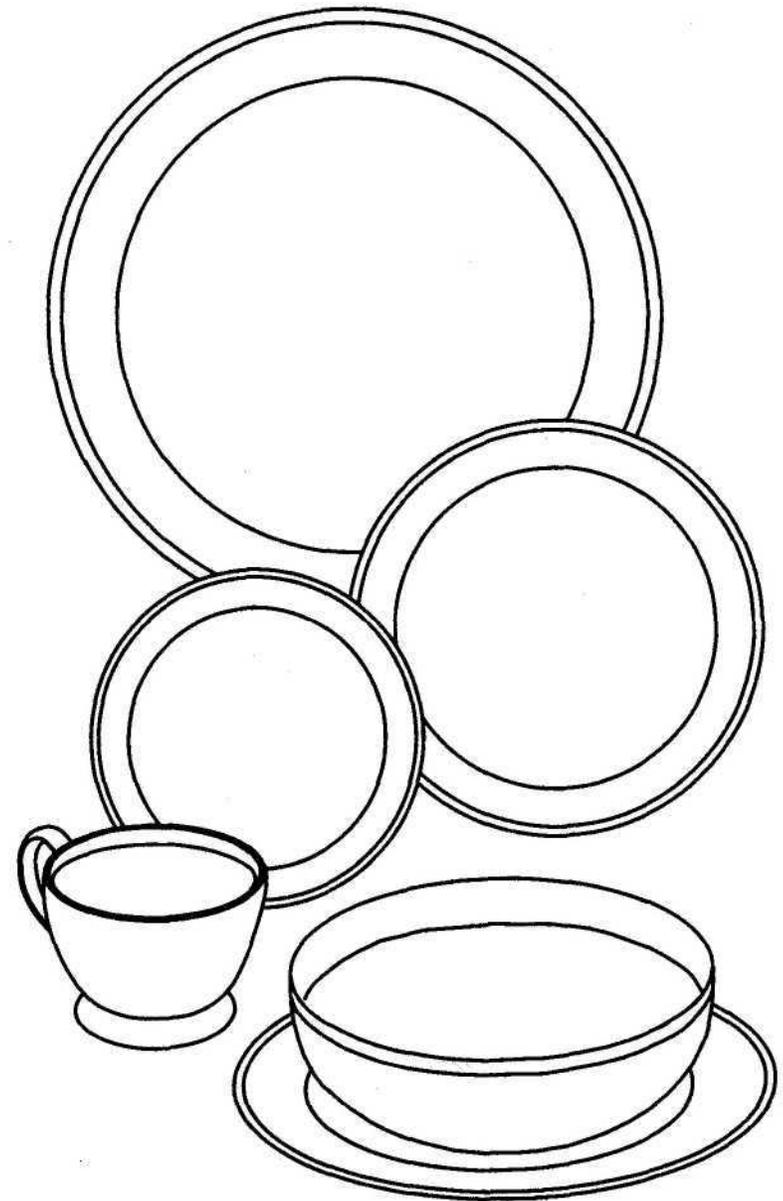
.....

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРЕДМЕТОВ СЕРВИРОВКИ

.....

ТАРЕЛКИ

Первые тарелки появились почти 600 лет назад во Франции и имели четырехугольную форму. А раньше роль тарелок выполняли миски. Кроме горшка и миски, в доме русского крестьянина практически не было другой посуды. Делали миски из глины, дерева, а позднее и из металла. Размеры некоторых из них были довольно большими, из одной миски ела порой вся семья. Такие огромные «мисы», которыми пользовались в XII веке, летописец Даниил Заточник называет солами. Интересно, что в старинных руководствах по этикету давались специальные советы, как культурно есть из общей



миски. Например, рекомендовалось хорошо вытирать ложку, прежде чем снова зачерпывать ею суп, *«ведь деликатные люди могут не захотеть супа, в который обмакнули ложку, вынув ее из рта»*. И все же, согласитесь, миска — это не тарелка. Последняя предназначена для индивидуального пользования, имеет гораздо меньшие размеры и более плоская по форме. Сначала (и довольно длительное время) заменой тарелки служили большие ломти хлеба — обедающий клал на них густую пищу, куски мяса, рыбы и т. д. Затем эти «хлебные тарелки» обычно съедались, а в богатых домах раздавались нищим или выбрасывались собакам. Настоящие, в современном понимании, тарелки, или, как их когда-то называли, тарелы, появились на Руси не раньше XVI века. Во всяком случае, Лжедмитрий I, убажывая в Москве Мнишека с сыном, в знак особого к ним уважения распорядился подать именитым гостям тарелки. Этот факт свидетельствует о том, что еще в начале XVII века тарелки не имели широкого распространения и только-только входили в быт наиболее состоятельной части населения. Главным кухонным и сервировочным сосудом длительное время был керамический горшок — прямой предшественник современной кастрюли, супницы, баночки для специй, контейнера для хранения сыпучих и жидких продуктов и т. д. В горшках варили супы и каши, кипятили воду, тушили мясо, рыбу, овощи, запекали разнообразные продукты, хранили крупы, муку, масло. В силу такой универсальности размеры и вместимость горшков были самые разные — от огромной многоведерной корчаги до маленького горшочка на 200—300 граммов. Различались горшки и внешней отделкой. Более нарядными были те, в которых пища подавалась на стол. Печные же чаще всего никакого орнамента не имели.

Интересно, что, чем выше становился в городах и деревнях уровень гончарного мастерства, тем меньше внимания уделялось внешней отделке горшков. Так, горшки, созданные мастерами на ранних этапах развития русских городов, имели более богатый орнамент, чем их поздние собратья. Главным достоинством керамического горшка всегда считалась его прочность. И надо сказать, что тут русские мастера всегда были на высоте, качество их продукции, как правило, не вызывало нареканий. В хозяйстве дорожили горшками и берегли их. Ну а уж если случалось, что горшок треснул, то его не выбрасывали, а тщательно оплетали берестяными лентами и использовали для хранения продуктов. О таком горшке народ даже сложил загадку: *«Был ребенок, не знал пеленок, стар стал — пеленаться стал»*. Однако, несмотря на свою универсальность, горшку трудно было удовлетворить многочисленные кулинарные запросы. Тогда и пришли к нему на помощь всевозможные кастрюли, противни, сковороды. Вначале сковороды, как и горшки, изготавливали из огнеупорной глины, да и для печи такой материал был наиболее пригоден. По форме первые сковороды напоминали кастрюлю, края которой расширялись кверху. Называли их латками. Сбоку латки имела полая ручка, в отверстие которой вставляли деревянную рукоять. Со временем сковороды стали делать из чугуна. Для выпечки блинов существовали специальные блинные сковороды.

.....
ВИЛКИ

Даже в самых полных инвентарных описях XIV—XV веков упоминается скромное число вилок. У французской коро-

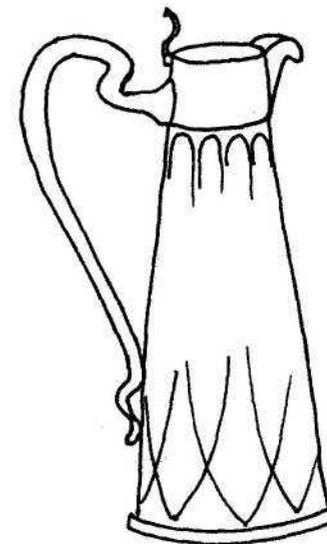
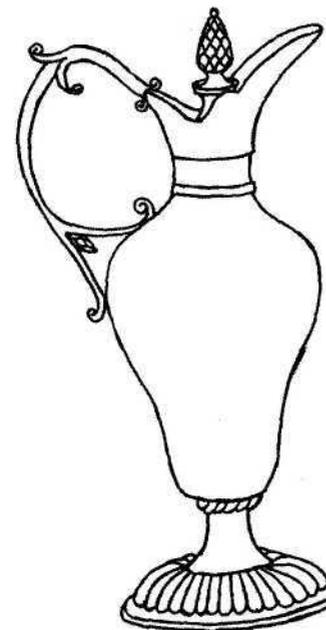
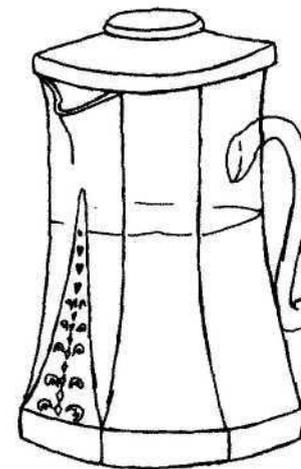
левы Жанны де Эвре, например, при 64 ложках была только одна вилка. Хранила она ее в особом футляре. Король Карл V уже был обладателем нескольких серебряных вилок. Первой англичанкой, которая пользовалась вилкой, была королева Елизавета. Ее двор обходился за обедом собственными руками, считая, что пользоваться вилкой — исключительно королевская привилегия. Общественное мнение эпохи Возрождения дружно бичевало такое глупое нововведение, как вилка. Духовенство видело в нем воплощение дьявола, вплоть до XVIII века в монастырях строго-настрога запрещалось пользоваться вилкой. А чтобы за обедом не пачкать руки, большим изыском считалось, садясь за стол, надевать перчатки.

.....
САЛФЕТКИ

Солидный возраст и у салфеток. Их знали еще древние римляне. Правда, изготавливали тогда салфетки из... алебастра. После обеда их не мыли, а бросали в огонь, чтобы очистить. В России салфетка прижилась благодаря Петру I. Само слово пришло к нам от немцев, которые, в свою очередь, заимствовали его из итальянского языка.

.....
ГРАФИН

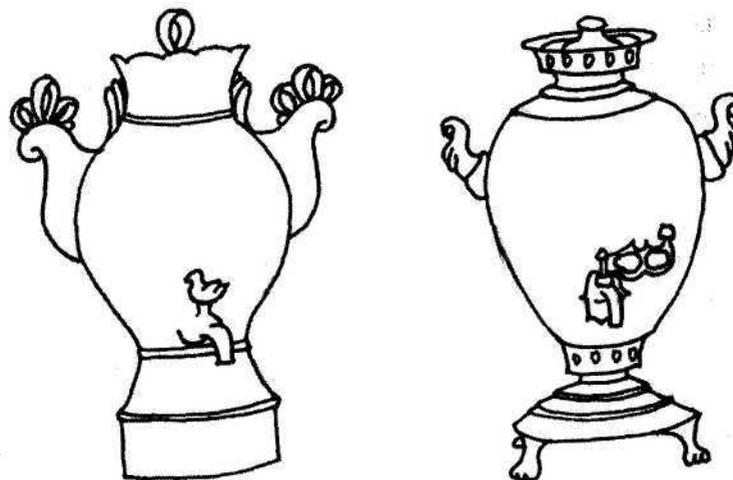
Интересная родословная и у современного графина. В Древней Руси его место на столе занимала ендова. Сегодняшний «хранитель напитков» ничуть не похож на свою приземистую прародительницу. По форме ендова скорее напоминала широкую миску с открытым узким и длин-



ным сливным носиком. Первые ендовы делали из дерева и керамики, а затем — из металла и стекла. Для подачи на стол напитков служили также керамические кувшины. Форма их дошла до наших дней практически без особых изменений. С развитием стекольного производства в России большое распространение получили различные бутылки и бутыли. Наиболее частыми гостями на столах были штофы из мутно-зеленого стекла, в них разливалась водка. Штоф, кроме того, использовался как мера емкости и равнялся примерно 1,23 л, что соответствовало 10 чаркам. Наряду с упомянутыми сосудами в ходу у наших предков были разные кубышки, фляги и кумганы — сосуды, похожие на кувшины, но с более высоким носиком, с ручкой и крышкой.

.....
САМОВАР

Самый известный и в прошлом, и в настоящем атрибут русского чайного стола, конечно же, самовар. Этот «водогрейный для чаю сосуд с медной трубой» свое победное шествие по России начал с Тулы. Именно здесь в 1778 году некий слесарь Лисицын открыл первую в стране самоварную мастерскую. Правда, недавно появились сведения о том, что первый русский самовар был изготовлен гораздо раньше — в 1740 году, и не в Туле, а на Урале. Так что звание «самоварной родины» Тула делит с Уралом. Первые самовары по форме тяготели к западноевропейским. Их делали, например, похожими на античную урну, в стиле классицизма. Однако чем шире



становилось производство самоваров, тем больше их форма утрачивала былой аристократизм, в ней постепенно стали преобладать чисто русские мотивы. Уже в 1850 году в стране выпускалось примерно 120 тысяч самоваров, а занимались этим ремеслом 28 мастерских. Самовары делали большие — на несколько ведер, а также маленькие — на 1—2 стакана. Медные самовары постепенно уступили место самоварам из сплавов меди и цинка. Кто побогаче, покупал серебряный или никелированный самовар. «Благодетельным снарядом» называл самовар писатель В. Г. Короленко. В разных местах России у самовара были свои названия: по-ярославски он «самогар», по-курски — «самокипец», по-вятски — «самогрей». Блестящий, пышущий, он вносил в чаепитие праздничность, располагал к неспешной застольной беседе. Пузатые, крутобокие самовары господствовали в XIX веке на столах представителей всех сословий — от простолюдина до царедворца. Для чаевника они были вещью просто необходимой: не надо топить печь, чтобы вскипятить воду для чая, самовар это делал за несколько минут; вода в нем долго оставалась горячей; хорошо распаривалась заварка в чайнике, установленном на самоваре. Наконец, чай, заваренный кипятком из самовара, всегда вкуснее. Обязательным дополнением самовара был также поднос. Непременно лакированные, с цветной росписью, российские подносы имели самые разные размеры и форму. Овальные, круглые, квадратные, прямоугольные, фигурные, они прекрасно дополняли сервировку чайного стола, использовались и в качестве самостоятельного украшения жилища.

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ФАРФОРОВОЙ И ФАЯНСОВОЙ ПОСУДЫ

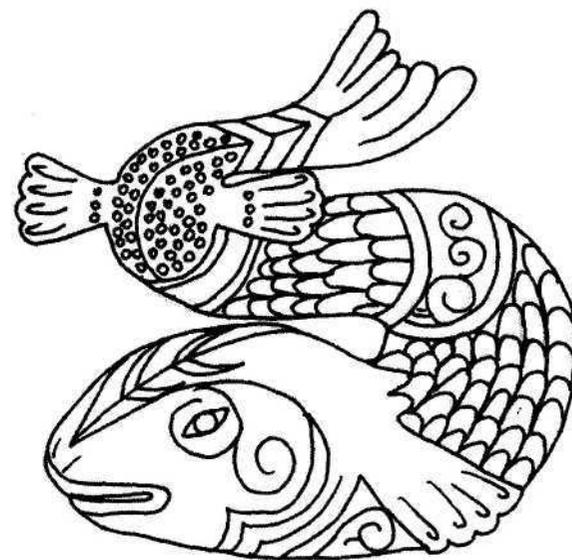
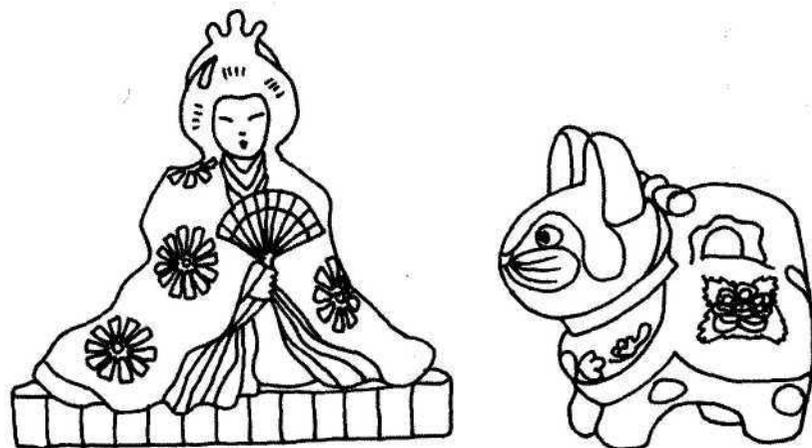
Как утверждают историки, фарфоровая чашка с ручкой — та, в которую мы ежедневно наливаем душистый чай, — появилась не столь уж давно. Произошло это событие около 1730 г. в Вене, когда какой-то изобретательный и предприимчивый мастер фарфоровых дел придумал снабдить китайскую гайвань (пиалу) боковой ручкой. Эта конструкция стала более удобной для европейцев, ведь до этого в течение многих лет они пили кофе из металлических чашечек с ручкой, а воду, пиво или молоко — из кружек. Распространение чайного напитка в Европе совпало с расцветом производства фарфора в целом и посуды для чаепития как одного из его направлений. Необходимость осваивать новый материал была обусловлена также и крайне высокой закупочной стоимостью чайников, чайниц и гайваней, привозимых вместе с чаем из Китая. Фарфоровая и фаянсовая посуда для чая производилась и употреблялась с XVIII в. и в России. Но фарфор и чай всегда составляли элитарный тандем, и даже с превращением чаепития в общенародную традицию во второй половине XIX в. качественный фарфор и высокосортный чай сохранили статус атрибутов роскоши и в своем сочетании были удовольствием для немногих. Выражаясь высокопарно, чашка чая, соединяя в себе произведение искусства и дар природы, предназначена для получения изысканного наслаждения. Другое дело, что чаепитие доступно всем. Многообразие производимой посуды и хо-

рошо налаженная поставка разных сортов чая способствовали развитию среди широких слоев населения России этой благотворной привычки.

Первая русская фаянсовая фабрика была открыта в 1724 году в Москве, близ Алексеевской улицы, купцом Афанасием Кирилловичем Гребенщиковым, получившим надлежащие привилегии от Мануфактур-коллегии. Позднее этот решительный человек многое делал и для налаживания производства отечественного фарфора, поскольку был знатоком пригодных для него гжельских глин. Врядли Гребенщиков начал производство с предметов для чаепития, поскольку потребность в прочей столовой посуде была гораздо больше. Но вот когда его сын Иван открыл секрет фарфора, то первым показательным изделием стала чашка, украшенная синим травянистым орнаментом. К сожалению, Гребенщиковым не разрешили производить фарфор, поскольку в это же время шла активная работа по созданию завода в столице и конкуренты были не нужны. Так, первый в России и всего третий по счету в Европе фарфоровый завод был основан в Санкт-Петербурге в 1744 году. По европейской традиции, как все предприятия, обслуживавшие монарха и двор, он получил звание Императорского. Гениальным подвижником этого начинания был ученый-химик Дмитрий Иванович Виноградов. Он экспериментальным путем добился высококачественного состава фарфоровой массы, выдерживающей обжиг. Особую белую глину привозили из Сибири или из-под Челябинска. Через десять лет Императорский фарфоровый завод успешно соперничал в России с изделиями Мейсенской королевской мануфактуры. Но потребность в фарфоре и мода



на него росли, а Императорский завод не поставлял свою продукцию на продажу, поэтому закономерным стало открытие в середине 60-х годов XVIII в. под Москвой, в Вербилках, частного завода английского купца Франца Гарднера. Сам Гарднер был лесопромышленником, а не специалистом в керамическом деле, и технологической частью у него, предположительно, занимался кто-то из наших местных мастеров, скорее всего — один из потомков Афанасия Гребенщикова. Среди исследователей есть даже мнение, что Гарднер смог приписать лично себе всю организацию производства и присвоить звание «первопроходца» не вполне заслуженно, воспользовавшись своим привилегированным положением в России. Как бы там ни было, но через пятнадцать лет после открытия завода его фарфор мало уступал по качеству иностранному. Эталоном в Европе и в России считался саксонский фарфор, и предприимчивый Гарднер без страха и стеснения подделывал на своих вещах марку Мейсенской мануфактуры — скрещенные мечи. В Москве в торговых рядах им была открыта лавка, где продавались расписанные шиповником и незабудками чашки, блюда, тарелки, блюда, а также мелкая скульптура («куклы», как тогда ее называли). Надо сказать, что роспись букетами и отдельными крупными цветами, с преобладанием темно-розового и бордового тонов, вскоре и надолго стала отличительным фирменным знаком гарднеровской посуды. Основная часть продукции была изначально рассчитана на широкого покупателя, но изготавливали на фабрике и специальные дорогие заказы. Например, чайный сервиз с фамильным гербом для московского губернатора графа З. Г. Чернышева. Слава луч-



шего частного предприятия утвердилась за фабрикой Гарднера после удачного выполнения в 1778—1784 гг. заказа самой Екатерины II на четыре особенных (орденских) сервиза с соответствующим декором — изображением Георгия Победоносца, Андрея Первозванного, Александра Невского и Святого Владимира. И все же до конца XVIII столетия в России пользовались металлической посудой.

В домах знати она была серебряной и, да-да, золотой! В конце 80-х годов П. Б. Шереметев устроил в Кусково пышный прием в честь Екатерины II, и стол был сервирован только золотыми предметами. В этом была, бесспорно, подавляющая роскошь, тогда как фарфор отвечал более утонченному вкусу просвещенных слоев общества. И мы можем предположить, что граф выглядел консервативным и чуть старомодным в своем предпочтении золота. Но еще какое-то время в отношении к фарфору чувствовалось некоторое сомнение. Не случайно первые фарфоровые чайные сервизы рубежа XVIII—XIX вв. сплошь золотили, имитируя богатство золотой посуды. Благородная белизна материала не сразу стала пониматься как нечто самостоятельное и ценное. Само собой, простые люди пользовались оловянной и майоликовой (глиняной, покрытой глазурью и красками) утварью, а «с фарфоров не едали». К первой четверти XIX в. стараниями отечественных производителей фарфора тонкостенная и звонкая посуда перестала быть редкостью в богатых домах и вполне утвердилась на парадном и повседневном столе, а изменения моды касались теперь формы и росписи. Чайные сервизы стали естественной частью интерьера женского кабинета, обозначая гостеприимство и домашнее общение. Милая суэта

подготовки чаепития, все эти нарядно расписанные чайники, сахарницы, звон серебряных ложечек о чашки и неспешная беседа стали чем-то вроде игры, любимого развлечения. И теперь в свете чудачками считались те, кто не придерживался принятого чайного этикета. Одним из таких оригиналов был, кстати сказать, Василий Григорьевич Костенецкий, более известный тем, что в войну 1812 года принял на себя командование артиллерией после гибели Кутайсова. Так вот, по утверждению В. Пыляева, он предпочитал дома обходиться вообще без чайника и чашки, а заваривал крепкий чай прямо в стакане, пил его без сахара, а допив, жевал чайные листья. Ну что ж, исключение подтверждает правило. Получается, что фарфоровая посуда выполняла несколько важных функций: из нее с комфортом ели и пили, ею украшали жилое пространство, ее коллекционировали как предмет искусства и, наконец, с ее помощью общались и даже передавали личные сообщения! Ведь, кроме используемой в быту посуды, существовала посуда, даримая со смыслом, на память, и бережно хранимая. Как правило, это чашки с блюдцами с жанровой росписью, пейзажем или цветочной символической композицией. Но главное — надпись золотом, заказанная дарителем в специальной мастерской.

Давайте прикоснемся к истории и вспомним некоторые из этих нежных признаний, хранящихся на фарфоре вот уже двести лет:

«Ни место дальности, ни время долгою не может разлучить сердец наших с тобою»;

«Кого сим одарить, спросил я себя. А сердце мое назначило тебя»;

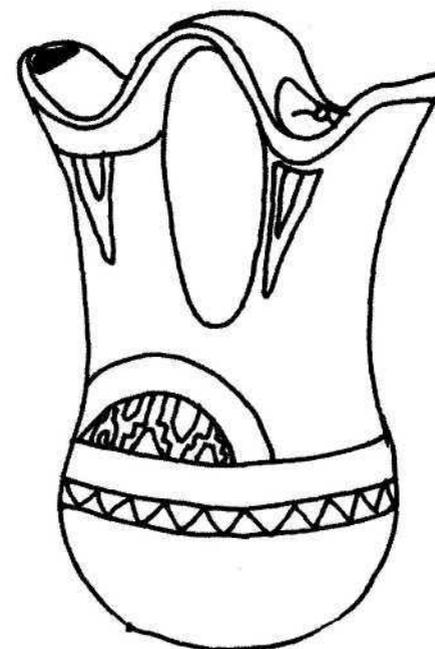
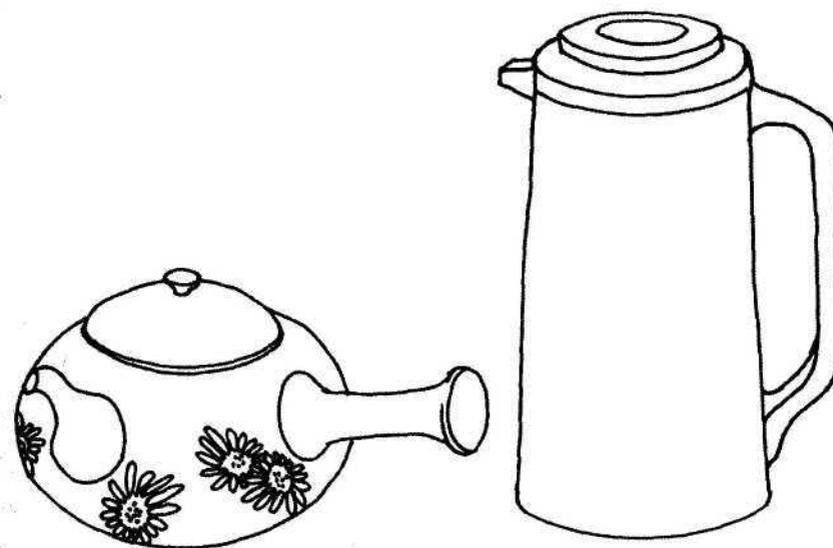
«В разлуке сердце стонет».

Последнее признание было зашифровано в виде ребуса на сахарнице. Чашки и сахарницы... их будут касаться руки любимых, это сосуды-вместилища тайных чувств. А блюда издавна связывали с зеркалом, то есть отражением. Тонкий фарфор заключал в себе намек на хрупкость человеческих чувств, отношений, памяти: «Не разбей, чтоб **ПОМНИТЬ**».

Итак, если первая половина XIX в. прошла в Москве «под маркой» фарфора Гарднера, то вторая его половина связана уже с другим именем. Целая эпоха в повседневной жизни москвичей связана с кузнецовским фарфором, без которого не обходился ни один трактир, ни одна чайная и, конечно, ни одно застолье в доме. Фарфор в это время уже «пошел в народ», и такое распространение изделий фабрик Кузнецовых объясняется, прежде всего, их особой демократичностью. Наряду с элитарными высокохудожественными вещами производились массовые — доступные и популярные. По преданию, родоначальником фамильного дела стал Яков Васильевич — старообрядец, владелец кузни и постоялого двора с торговым заведением на дороге между деревнями Речица и Новохаритоново. В 1810 году он вместе с сыновьями Терентием и Анисимом построил у деревни Гжель небольшое мануфактурное предприятие и с помощью местных мастеров наладил собственное дело по производству типичных для того времени и места чашек с блюдами, тарелок «с бусом» по краю, полоскательниц, мелкой жанровой скульптуры. Уже тогда хозяин ориентировался на массовое производство недорогой расхожей продукции. Эта черта и определила будущее уве-

личение масштабов производства и расширение рынка сбыта. В 1812 году предприятие перешло к Терентию Кузнецову. В 1832 году он основал свой завод в Дулеве Владимирской губернии, в 1843 году в Риге открылся еще один фарфорово-фаянсовый завод, который выпускал столовую и чайную посуду, телеграфные и телефонные изоляторы, полуфаянсовые изделия. В 1851—1853 гг. приобретен завод А. Г. Сафронова в деревне Короткой Богородского уезда, позднее он перешел во владение к сыну Терентия — Сидору. Но истинно всенародное признание фамилия получила с приходом в дело Матвея Сидоровича, присоединившего в 1870 г. завод Ауэрбаха в Тверской губернии, в 1871 г. — завод Никитина в Велковском уезде и в 1887 г. — Будянский в Харьковской губернии. В том же 1887 году на базе этих предприятий сформировалось «Товарищество производства фарфоровых и фаянсовых изделий М. С. Кузнецова», позднее пополнившееся заводами Гарднера в Вербилках (1891), Рыбинским в Ярославской губернии (1894), Славянским в Черниговской губернии (1895), Песоченским в Калужской губернии (1911). Адвокатский брат Матвея Сидоровича — Иван Емельянович — основал в 80-е годы XIX в. еще три завода: Волховский, Бронницкий и Грузинский. Таким образом, в общей сложности Кузнецовы владели восемнадцатью предприятиями, из них на территории России находились четырнадцать. Читатель может спросить: к чему эти утомительные цифры и подробности? Конечно, незачем запоминать, в какой последовательности возникали и присоединялись заводы, но поражает размах деятельности «Товарищества» и вызывает огромное уважение уникальная личность Кузнецова, ставшего на рубе-

же веков фактическим монополистом в производстве фарфора и фаянса для всей России. Ведь снабжение Москвы было, безусловно, важной, но лишь частью его масштабной предпринимательской деятельности. Напомним также, что на базе кузнецовских заводов развились другие крупнейшие фарфоровые и фаянсовые производства — Дулевский, Конаковский, Дмитровский, Рижский, Первомайский заводы и некоторые другие. Посуду, по крайней мере, первых трех названных заводов охотно покупают и сейчас, часто не связывая сегодняшние названия с фамилией Кузнецовых. Матвей Сидорович прекрасно знал и понимал психологию обывателя, то есть обычного человека любого круга или сословия. Посуда ведь нужна всем: расписанная в народных гжельских традициях — для крестьян и простых горожан; богато украшенная золотыми завитками — для солидных купцов; утонченная и стильная — для аристократов и вообще людей «с пониманием». В целом ассортимент изделий был очень разнообразным и удовлетворял вкусы покупателей всех социальных групп. В каталогах 1915 года насчитывается 329 форм одних только чашек. В особую группу выделялись подарочные чашки с такими надписями: «Чай пей» — на примерно 250-миллиметровой, «Пей другую» — на полулитровой и «Довольно и одной» — на литровой. Шутливый намек на реальное количество выпиваемого русскими чаю! Чайники назывались: «круглый», «трактирный», «дулькой», «репкой», «каскай». Чайные пары — «круглая», «толсторучка», «стопкой» и пр. В производстве находилось 112 чайных сервизов разных «фасонов» и 20 кофейных наборов. Не случайно к чайному столу московские хозяйки любили подавать свежее масло в куз-



нецовских масленках, на формах которых демонстрировали свое мастерство и неисчерпаемую фантазию мастера-фарфористы. А выбрать было из чего: масленки «дыня», «тыква», «курица», «огурец», «гроздь винограда», «калач», «орех», «ананас», даже масленка в виде стопки блинов или масленка-бант. Такая вещь служила и украшением стола, и забавой. Именно вещи периода «Товарищества» мы сейчас чаще всего называем «кузнецовскими», поскольку их много сохранилось до наших дней. Это и супницы на поддонах, и длинные рыбные блюда, и чашки с блюдцами, но больше всего, кажется, обыкновенных столовых тарелок, которые с осторожностью и гордостью переворачивают владельцы, демонстрируя гостям характерную голубую или зеленую марку с орлом. В Москве, да, наверное, и не только там, принято было на свадьбу дарить солидный столовый, а на рождение ребенка — тонкий чайный сервиз. Это был определенный символ обновления жизни и в то же время пожелание беречь друг друга. На именины устраивали парадное чаепитие, старались заварить какой-то особенный душистый чай.

Однажды в обычной московской семье в подобный торжественный день произошел конфуз: в предпраздничной суете забыли купить чай, и прислуга, спохватившись, когда самовар уже поспел, щедро заварила свой чай в дареный новенький розовый чайник. Каково же было удивление гостей и смущение хозяев, когда вместо ожидаемого ароматного напитка из чайника полилась бурая жидкость с непонятным запахом. Прислугу тут же допросили и, разобравшись, что к чему, в честь праздника даже не ругали, а только просили не покупать себе более чаю у «китайцев». Оказывается,

Был в Москве целый «китайский квартал», где жили производители поддельного китайского чая. Бессовестные мошенники скупали ведрами по дешевке спитой чай в трактирах и чайных, высушивали его на крышах под солнцем или на противнях в печках, паковали в лишь отдаленно похожие на фабричные коробки и пускали в продажу покупателям попроще или в пригород. Мастера этого нечестного дела по своему заботились о качестве товара: для «крепости» добавляли в чай железные опилки, придававшие заваренному чаю темно-ржавый цвет. И это еще одна из самых безвредных их добавок, так как тяжелые опилки осаживались на дне чайников. Гораздо опаснее для бедного потребителя были химические красители и марганцовка. Нужно признать, что все хорошие вещи пытаются фальсифицировать. И для чая, и для фарфора это часть их истории существования. Вспомним, и солидный Гарднер позволял себе такое. Но чай и фарфор образовали столь прочный союз, что не стоит опасаться, что он распадется. Тем более, что существует золотое правило: чтобы отличить подделку, надо знать подлинник.

.....

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

.....

НИИ ПОЯВИЛАСЬ ВОДКА

Водка изобретена в Аравии. Раймунд Луллий, побывавший на острове Майорка, именно там узнал об Aqua Vitae —

«жизненной воде» — и привез рецепт ее изготовления в Европу. Тогда считалось, что Aqua Vitae получена от философского камня, применять ее назначали каплями, и она действительно оказывала исцеляющее воздействие. Генуэзские купцы, истинные бизнесмены тех времен, продавали водку в качестве целительного бальзама, и очень дорого. А получали ее методом выгонки из винных дрожжей, хлебного зерна и сочных плодов. В Россию же водка попала через Литву не ранее конца XIII века.

.....

САКЕ — ВОДКА ИЛИ ВИНО?

Сколько существует человечество, столько оно и пьет разные приятно горячительные напитки, изготавливая их не только из винограда, но и из ячменя, риса, картофеля, кобыльего молока — у кого что есть. Японцы, к примеру, еще в VIII веке придумали sake — напиток из риса. И до сих пор очень обижаются, когда это их изобретение называют рисовой водкой. Они настаивают, что sake — рисовое вино, кружащее голову и расслабляющее. И пить его надо именно как белое сухое вино, смакуя каждый глоток, лучше всего из маленьких стаканчиков и чуть подогретым, а выпивать не больше трех стаканчиков, дабы расслабиться, но не напиться.

.....

ПОЧЕМУ ВИНЕГРЕТ НАЗЫВАЮТ «РУССКИМ САЛАТОМ»?

С середины XIX века салат из отварных овощей получил в России название «винегрет». Его полюбили и в дру-

гих государствах. В ряде стран винегрет стали называть «русским салатом», по праву считая его русским национальным блюдом. Происхождение же этого слова связано с латинским словом «винос» — кислый, что указывает на вкус блюда.

.....

ОТКУДА ПРИШЕЛ САЛАТ?

Накануне Первой мировой войны слово «салат» было новым для России, в народе его не знали совершенно, а подобное блюдо готовили только люди, побывавшие за границей или пользовавшиеся поваренной книгой французской кухни. Первоначально под салатом понимали исключительно растительное блюдо, причем только из сырых зеленых листовых овощей и огородных трав, которые до XX в. называли салатными растениями. Салаты как блюдо пришли в международную кухню из Италии, из Древнего Рима, где салатом называли блюдо, состоявшее из эндивия, петрушки и лука, приправленных медом, перцем, солью и уксусом.

.....

ПЛОВ — ЛЮБИМОЕ БЛЮДО АЛЕКСАНДРА МАКЕДОНСКОГО

Плов — изобретение поваров знаменитого полководца Александра Македонского. Великий грек был очень разборчив в еде и предпочитал горячую острую пищу. «Полув» — такое наименование он сам дал восхитившему его новому блюду, которое было приготовлено во время похода в Центральную Азию. В переводе с древнегреческо-

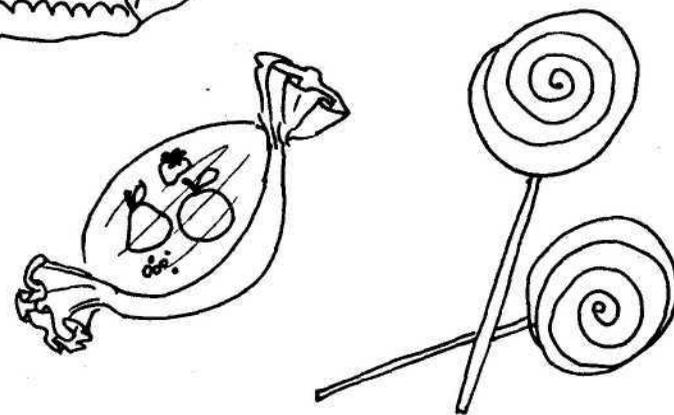
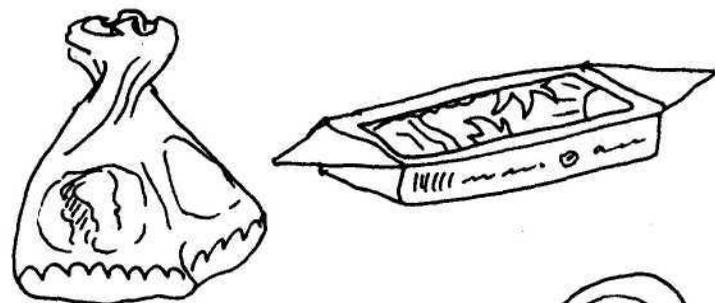
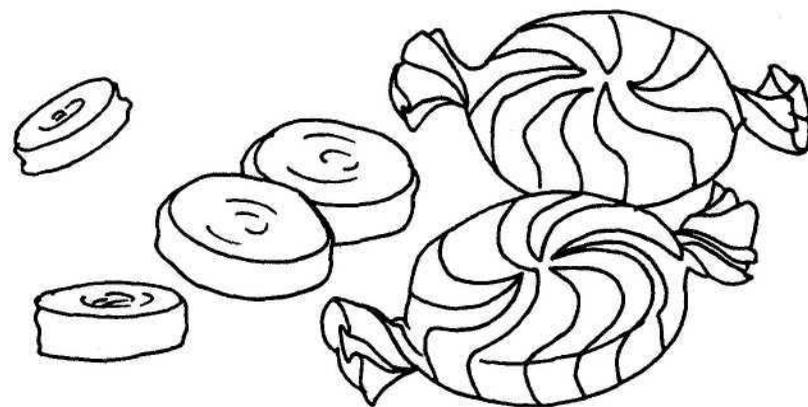
го название означало «разнообразный состав». Отличием же «плова Македонского» было то, что мясо, рис и морковь входили в него в равных пропорциях. Блюдо выглядело ярким от большого количества моркови и красного перца. Чтобы «погасить пожар» во рту и придать пикантность острому вкусу, готовый плов приправляли фруктами — виноградом, абрикосами, айвой.

.....
**КОНФЕТЫ — ЛЮБИМОЕ МАКОМСТВО
 ВСЕХ НАРОДОВ**

Конфеты появились очень давно. Почти в каждой стране в древние времена люди ели что-то похожее на конфеты. При раскопках в Египте нашли картинки и записи, содержащие сведения о технологии приготовления конфет. Главным их компонентом были финики. В Европе ели засахаренные фрукты. Наши прабабушки в домашнем приготовлении конфет использовали кленовый сахар, черную патоку и мед. Добавив корень ириса и имбирную глазурь, получали леденцы.

.....
**КТО ОТКРЫЛ СЕКРЕТ
 ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИНА?**

Возможно, первыми, кто начал делать вино, были персидские крестьяне, жившие у Каспийского моря. Египтяне переняли у них искусство делать вино в 3000 г. до н. э. Древних египтян, делающих вино, можно увидеть на рисунках на стенах пирамид. В IV в. до н. э. воины Александра Македонского ввезли вино и секреты его изготов-



ления в Центральную Азию. В Южную Францию вино привезли греки. Позже виноделие распространилось и в других странах. О вреде алкоголя известно многое, последствия злоупотребления им — поражение сердца, мозга, печени, желудочно-кишечного тракта. Однако современные исследователи доказали, что вино оказывает укрепляющее действие на человеческий организм, повышает иммунитет и тонус организма, обладает выраженными антибактериальными свойствами, способствует восстановлению жизненных сил при их упадке. Вино препятствует развитию атеросклероза, его ценное свойство — способность понижать содержание холестерина. Выяснилось, что в странах, где пьют много натурального виноградного вина, смертность от сердечно-сосудистых заболеваний намного ниже. Остается открытым лишь вопрос — сколько пить? Американские и английские медики считают безвредными 24 г чистого алкоголя в день для мужчин и 16 г для женщин. В пересчете на вино это соответствует примерно 250 и 150 мл. Самыми полезными являются красные виноградные вина (сухие и полусладкие). Далее идут белые виноградные вина, затем — плодово-ягодные, в том числе и домашние.

.....
**ПЕРВЫМ ПИВОВАРОМ
 БЫЛА... ЖЕНЩИНА**

На старинных германских фресках изображены сюжеты, где пиво всегда варят женщины. Женская способность обольщать мужчин, по утверждению древнегерманских источников, во многом зависит от умения варить пиво.

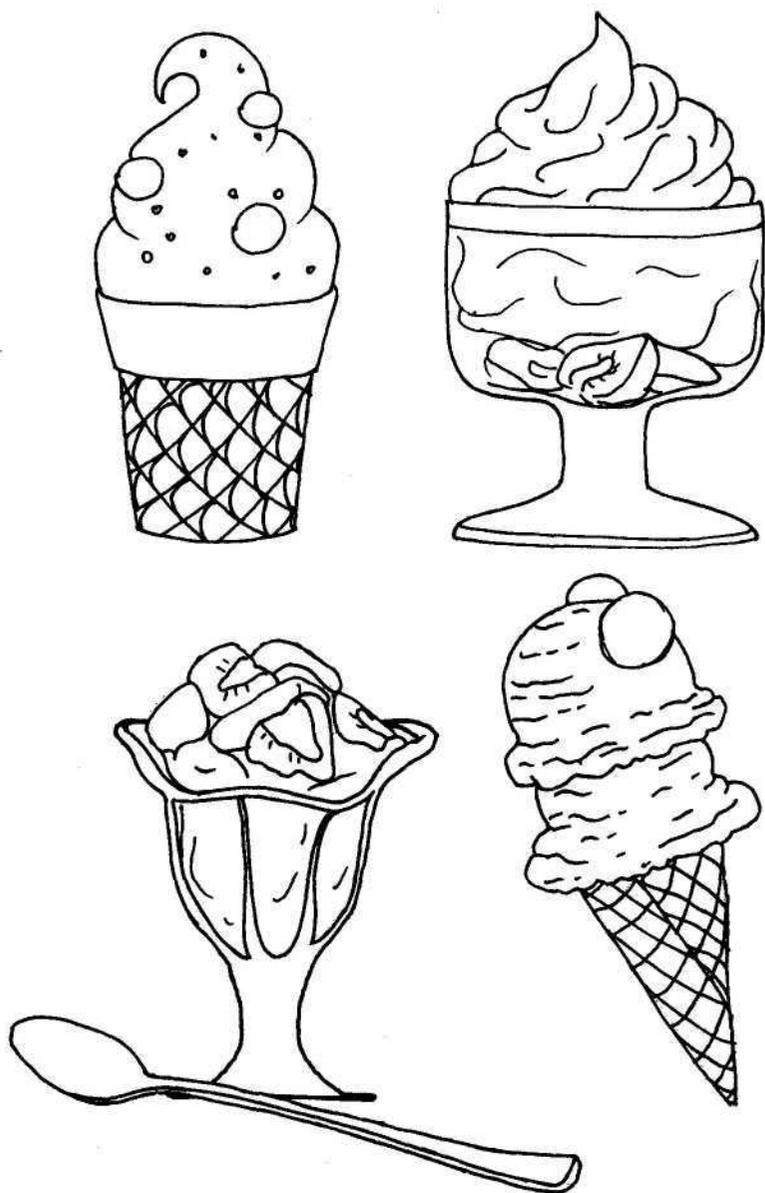
Самым же первым пивоваром, упоминание о котором удалось прочесть на клинописных таблицах, тоже оказалась женщина, владелица кабака, жившая в Междуречье за тысячи лет до н. э.

.....
ДОРОГАЯ ДИКОВИНКА — САХАР

Сахар в Египте называли индийской солью, а в Китае — каменным медом. Первыми европейцами, попробовавшими сахар, были воины Александра Македонского. На Руси тростниковый сахар был известен в XII в., но на царском столе он появился лишь в XVI в. Раньше вместо сахара употребляли мед, сладкий сок клена, березы, липы, варили солод, пастилу. Сахар же был диковинкой, да к тому же дорогой: за золотник сахара просили рубль. Для сравнения напомним, что корова в то время стоила три рубля.

.....
**МОРОЖЕНОЕ ПРИВЕЗ
 МАРКО ПОЛО**

Первое мороженое придумали на Востоке. Итальянский путешественник Марко Поло увидел, как в одной из азиатских стран люди ели мороженое, и оно так ему понравилось, что он привез рецепт его приготовления в Италию. Оттуда мороженое пришло во Францию, а затем в США. Первый завод по изготовлению мороженого начал работать в Балтиморе, штат Мэриленд, в 1851 году. Но широкое распространение производство мороженого получило лишь в начале XX века, когда появились мощные холодильные установки.



.....

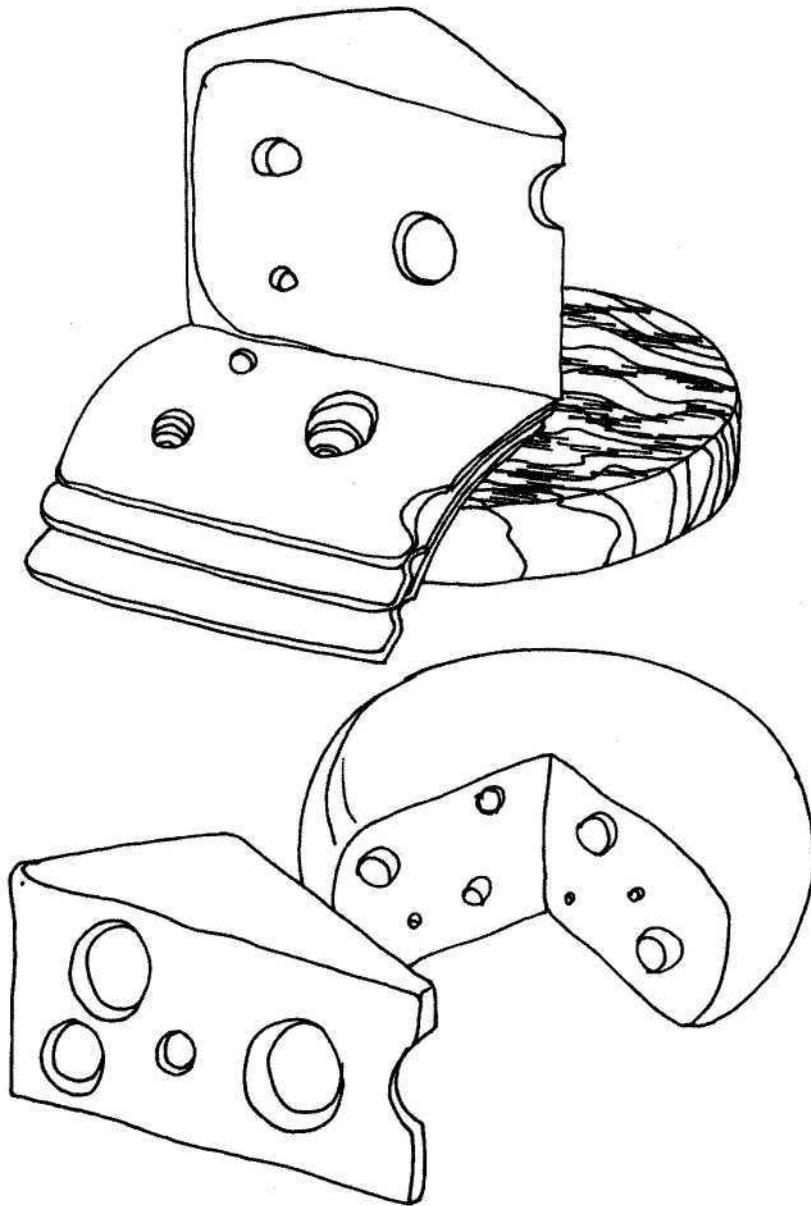
горчица — «ЖГУЧИЙ СОК»

Самой распространенной в мире приправой является горчица. Известно, что несколько тысячелетий назад черную горчицу выращивали в Индии, на Ближнем Востоке и в Древней Греции. В Европе наибольшее распространение получила белая горчица. Ее английское название в переводе означает «жгучий сок». В древности люди посыпали пищу мелко размолотыми горчичными зернами, и только во времена раннего средневековья появились первые приправы из горчицы в виде пасты, в которую добавлялись также пряные травы и лимон. В различных регионах мира культивируются местные разновидности горчицы, полученные от скрещивания с другими растениями. В Китае и Индии, например, известна сарептская горчица, которую используют для салата. В России горчица появилась достаточно давно, но ее промышленное производство началось только во времена Екатерины II, когда приглашенные императрицей немцы построили на Волге (у Царицына) первый горчичный завод.

.....

ИЗ ИСТОРИИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СЫРА

Первая сыроварня по швейцарскому образцу была основана в России в 1795 году князем Мещерским. Отсюда и название первых российских сыров — «Мещерские сыры». Своим активным развитием русское сыроварение обязано Николаю Верещагину, брату знаменитого художника Василия Верещагина. Николай Верещагин в 1866 году



организовал в Тверской губернии крестьянские артели по приготовлению сыра. Сыроварение стало быстро распространяться по России. В 1871 году Верещагин даже организовал школу молочного хозяйства.

.....
**ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД — ИЗЫСКАННЫЙ
 ПОДАРОК ИНДЕЙЦЕВ**

Горячий шоколад — это божественный напиток. Его предшественником был древний чокоатль — изысканный шоколадный напиток, который, по легенде, подарили миру индейцы. Его придумали для вождя ацтеков — Монтесумы. Чокоатль готовился из молока и шоколада с добавлением ванили и экзотических специй. Он придавал бодрость, прекрасно утолял голод и был приятным на вкус. Индейские врачеватели считали чокоатль эликсиром здоровья и говорили, что он прочищает сосуды, укрепляет нервы, повышает потенцию.

.....
**БЕФСТРОГАНОВ — ФРАНЦУЗСКОЕ
 БЛЮДО РУССКОЙ ФАМИЛИЕЙ**

Название этого блюда происходит от двух слов: французского «беф» (говядина) и фамилии русского дипломата графа Григория Александровича Строганова (1770—1857). Но никакого блюда граф сам не придумал. Большой гурман, он любил вкусно поесть и держал всегда самых лучших поваров. Один из них и придумал блюдо из скобленного мяса, которое пришлось по вкусу графу и стало впоследствии носить его имя. Правда, есть и другая версия:

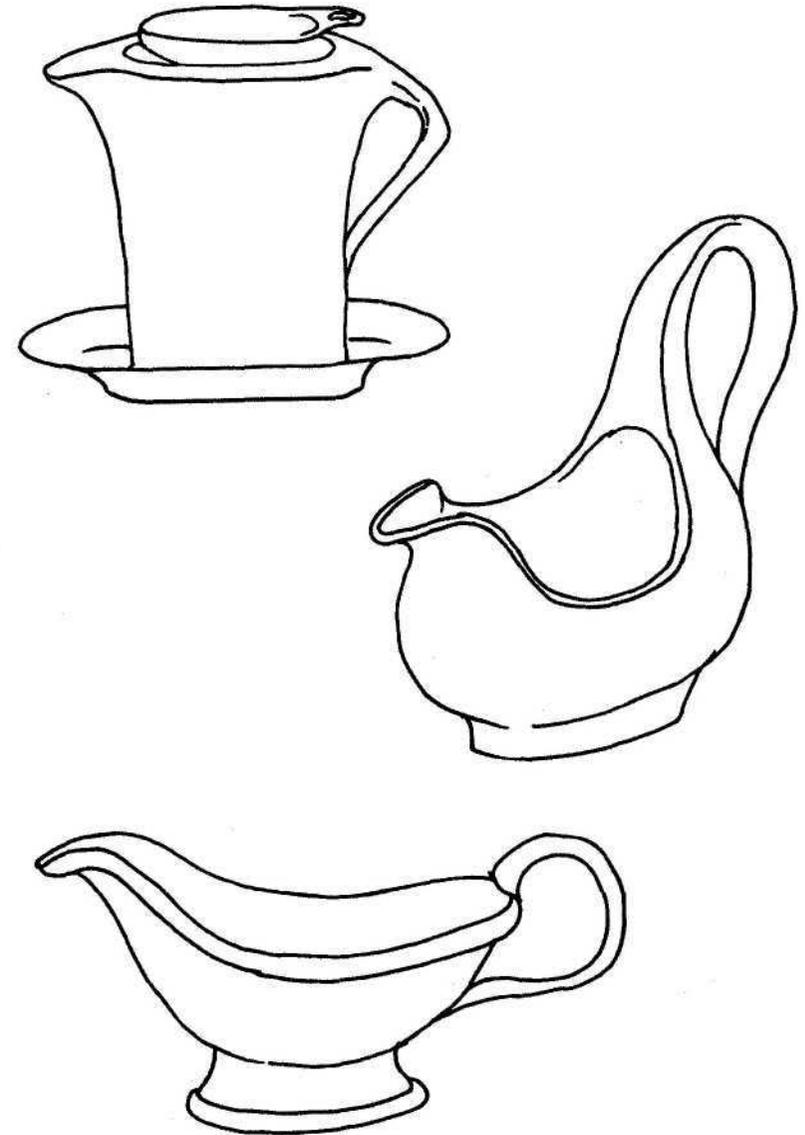
блюдо не было каким-то особенно вкусным, просто престарелый Строганов потерял зубы и прожевать обыкновенный жареный кусок мяса не мог, а рубленое мясо капризный граф не любил. Может быть, и так. А имя повара, который изобрел бефстроганов, осталось неизвестным.

.....
ПОЖАРСКИЕ КОТИМ

«На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке». Котлеты пожарские — одно из немногих изделий кулинарного искусства, автор которого доподлинно известен, это владелец трактира в Торжке, у которого не раз останавливался А. С. Пушкин. Для приготовления котлет мясо курицы без кожи дважды пропускают через мясорубку, добавляют черствый белый хлеб, размоченный в молоке или сливках, солят и тщательно перемешивают. Массу еще раз измельчают, добавляют размягченное сливочное масло и формируют котлеты. Перед обжариванием их смазывают взбитым с молоком яйцом, обваливают в черством белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками. Подают с овощами в молочном соусе.

.....
**БОЖЕСТВЕННЫЕ СОУСЫ — ВОПЛОЩЕНИЕ
 ФРАНЦУЗСКОГО шарма ОРИГИНАЛЬНОСТИ**

Все наиболее знаменитые соусы были созданы в XVII — нач. XIX века, причем авторами соусов часто выступали представители титулованной знати. Всемирно известный луковый соус субиз изобретен супругой французского полководца Шарля де Рогана, принцессой Субиз. Соус бешамель изобрел



Луи де Бешамель, маркиз Нуантель. А герцогу Луи Крильонскому, завоевавшему Майон, столицу острова Майорки, славу принес майонский соус. Жители Майона готовили его из оливкового масла, яиц индейки и лимонного сока с добавлением красного перца. Привезенный в Европу, этот соус приобрел широчайшую известность под названием «майонез».

.....
**как традиционная русская
 суп**

Сначала жидкие блюда русской кухни называли похлебками. Слово «суп» появилось только в эпоху Петра I. Вначале им называли чужеземные жидкие блюда, но позднее название распространилось и на национальные похлебки. Письменные памятники XVI—XVII вв. подразделяют супы на щи, **кальи** (рассольники), уху, селянки (солянки), борщи и похлебки.

.....
ЕГИПЕТСКИЕ ПРАРОДИТЕЛИ РУССКОЮ КВАСА

Напиток, похожий на квас, впервые был приготовлен 8 тыс. лет назад в Древнем Египте. Впервые слово «квас» упоминается в Ипатьевской летописи, а с XIV в. квас становится распространенным напитком в России. Существовало много разновидностей кваса: квас с мятой и изюмом; северный — из ржаной муки, черносмородинных листьев и исландского мха; квас «кислые щи» — из ржаного, ячменного и пшеничного солода, пшеничной муки и отрубей, гречневой крупы, мяты, изюма и др. Готовили и специальные окрошечные квасы.

.....
**ДЕКОРАТИВНАЯ ФАСОЛЬ
 и сочная ЧЕЧЕВИЦА**

Чечевица когда-то называлась сочевица, так как ее несущие семена очень сочные. Впоследствии первый слог со- превратился в че-, так сочевица стала чечевицей. Впервые она упоминается в письменных источниках X—XII вв. Употребление ее в пищу начинается с XV в. Известно, что монахи Киево-Печерской лавры варили из нее каши и супы. Фасоль впервые появилась в России в первой половине XVI в. Долгое время она играла роль декоративного растения, украшая дворцовые сады. В пищу ее стали использовать только с первой половины XVIII в. Это могло произойти и раньше, не будь у нее местных «конкурентов»: очень широко были распространены горох и чечевица. Но к XIX в. фасоль прочно вошла в рацион питания населения юга России и Южной Сибири.

.....
**ПОЧЕМУ СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ
 СОСТОЯТ № НЕСКОЛЬКИХ «ЭТАЖЕЙ»?**

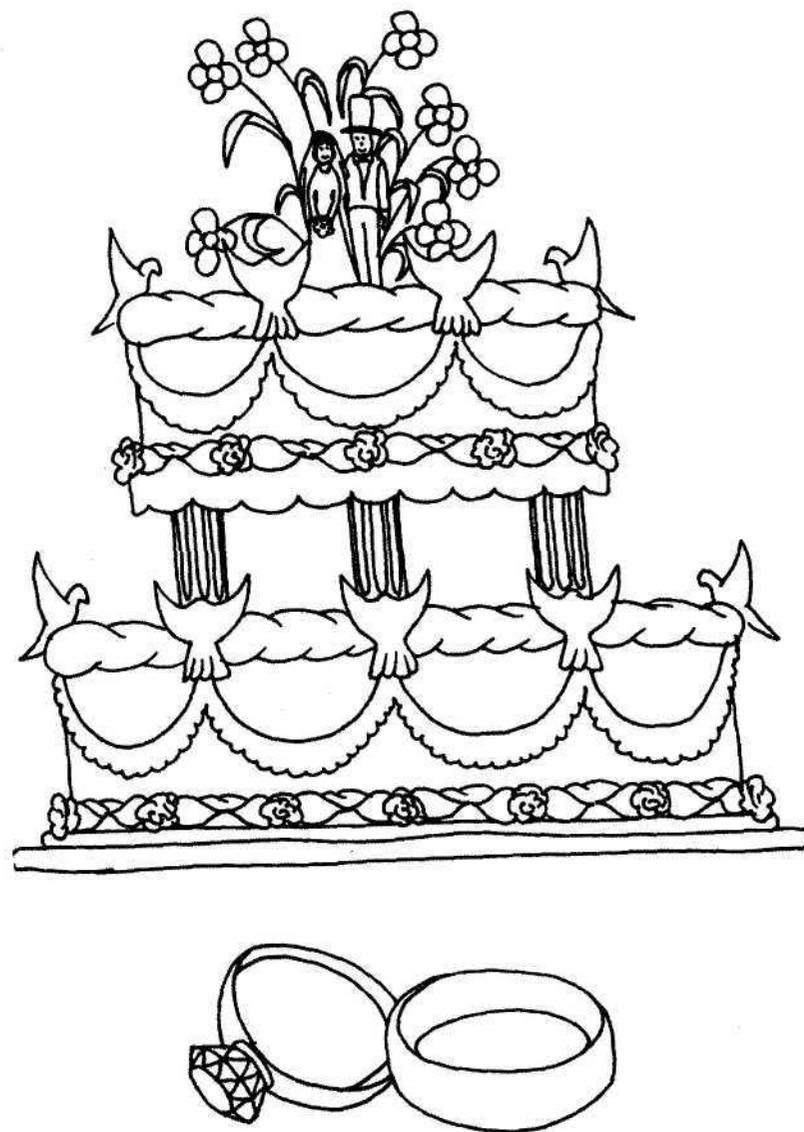
В Великобритании в средние века существовал обычай: все приносимые на свадьбу печеные изделия складывали в одну большую кучу — чем выше, тем лучше. Высота сладкой горы символизировала достаток и обещала паре, которая должна была целоваться над этими сладкими «горами», счастье и благополучие в семейной жизни. Именно в то время берут начало и теперешние свадебные торты. Однако следует заметить, что для Великобритании более характерны другие виды тортов — так называемые жид-

кие. Готовят их так. На дно формы кладут слой бисквитного теста, затем все блюдо заполняют кусочками бисквитов, орехового печенья, бабок. Кусочки располагают беспорядочно, чтобы между ними образовалось как можно больше зазоров. Когда блюдо заполнено, в него вливают коньячный сироп, жидкий мармелад, затем снова следует слой бисквитных кусочков и, наконец, сладкий масляно-яичный крем. Сверху торт украшают цукатами, орехами и на сутки ставят в холодильник.

.....
**ИСКОННО РУССКИЕ
 КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ**

Кулебяка — очень старинный вид пирога с начинкой. Описание кулебяки встречается у многих писателей XIX в. Особо известно описание кулебяки «на четыре угла» в «Мертвых душах» Н. В. Гоголя. Разные фарши в такой кулебяке укладывали треугольными слоями, разделяя их тонкими блинчиками.

Расстегаи — это пирожки, в основном с рыбным фаршем. Размеры расстегаев могут быть разными. Очень интересно описывает их В. Л. Гиляровский в книге «Москва и москвичи». *«Трактир Егорова... славился рыбными расстегаями. Это крупный пирог во всю тарелку с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налиమ్ей печени».* Трактиры и рестораны пекли расстегаи каждый по своей рецептуре и конкурировали между собой за право считаться лучшими.

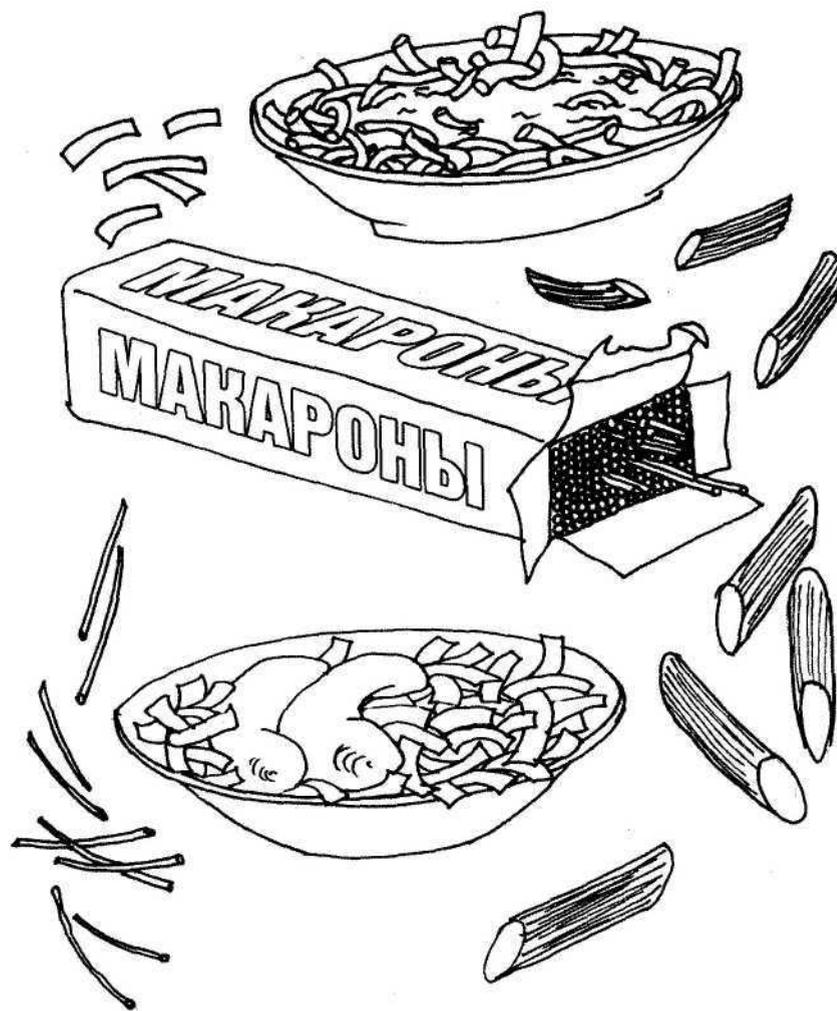


.....

ДВЕ ЛЮБОПЫТНЫЕ ПЕРСИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ МАКАРОН

ВЕРСИЯ 1

Блюда из тонко раскатанного теста известны с незапамятных времен. Во всяком случае, в Китае ими лакомились на протяжении нескольких столетий. Знали в них толк и в Древнем Египте: на стенах египетских гробниц сохранились изображения людей, изготавливающих что-то вроде лапши; археологи находят и саму лапшу, которую клали в дорогу путнику в царство мертвых. В средние века макароны были распространены на Сицилии, где в то время жили арабы. Именно они первыми стали высушивать ленты теста на солнце, благодаря чему макароны приобрели ценное свойство — длительно храниться и не терять при этом свои вкусовые достоинства. Есть мнение, что слово «*maccheroni*» получено из сицилийского диалекта — «*massaruni*» и означает «обработанное тесто». Потребность высушивать макароны, которые можно было съесть свежими, как их и ели в течение столетий, возникла с увеличением торговли и морских перевозок. Нужно было продовольствие, которое могло быть запасено на корабле для длительных рейсов. Моряки во время частых посещений Сицилии переняли искусство высушивания макарон и распространили его в области вокруг Неаполитанского залива. В России макароны появились чуть более 200 лет назад. При Петре I среди мастеров, завербованных для строительства судов, был итальянец по имени Фернандо. Итальянец, сам любитель макарон, передал секрет их приготовления русскому предпринимателю, у которого работал. Последний



оценил выгоду нового изделия (макароны стоили в пять-шесть раз дороже самой лучшей муки) и наладил их домашнее производство.

ПЕРСИЯ 2

В XVI в. владелец одной таверны, расположенной недалеко от Неаполя (Италия), готовил для посетителей разных видов и форм лапшу — любимую пищу итальянцев, давая своим изделиям забавные названия — «Собачьи ушки», «Кудри священника»... Однажды его дочь играла с тестом, сворачивая его в длинные тонкие трубочки и развешивая их на веревке для белья. Увидев «игрушки», находчивый хозяин сварил трубочки, полил их специальным томатным соусом и подал новое блюдо гостям. Гости были в восторге. Таверна стала любимым местом неаполитанцев, а ее хозяин, сколотив приличное состояние, вложил его в строительство первой в мире фабрики по производству этой необычной продукции. Звали этого удачного предпринимателя Марко Арони, а блюдо это, конечно же, — макароны.

ПОЧЕМУ КОЛБАСА НАЗЫВАЕТСЯ «ДОКТОРСКАЯ»?

Всем нам известна колбаса под названием «Докторская». Она едва ли не в обязательном порядке входит в ассортимент любого мяскокомбината. А называется она так потому, что ее можно употреблять даже при некоторых заболеваниях желудка, когда необходима легкоусвояемая пища. В рецептуре этой колбасы — нежирная свинина, говяжье мясо, немного сахара, соли и небольшое количество кардамона. Перца и прочих острых приправ в ней нет. Еще одна осо-

бенность заключается в том, что фарш, из которого она производится, протерт и представляет собой однородную, нежную по консистенции, приятную на вкус массу.

ПОЧИНЮ МОСКОВСКИЕ ЯЯЯЧИ ВОЗИЛИ В ПАРИЖ?

Калач московский — старейший вид белого хлеба в России, по форме и размеру он напоминает большой прадедовский висячий замок. Московские калачи выпекали из особо приготовленного теста, они белые и сильно присыпаны мукой, в них много пористого мякиша, на вкус они довольно пресны. Одно из основных отличий калачного теста — способность долгое время не черстветь. Известно, что в XIX в. калачи замораживали в Москве и везли их в Париж, где продавали как свежее испеченные.

ПОЛЕЗНАЯ СПАДОСТЬ — МАРЦИПАН

Марципан — слово немецкого происхождения. По легенде, изобрели марципан в средневековье в немецком городе Любеке во время его осады. Когда в городе закончились продукты, местные кондитеры сделали из остатков миндаля и сахара первые марципаны. О подлинном же происхождении лакомства специалисты спорят, называя кто Францию времен Людовика XIV, кто вообще древнюю Персию. По сути же марципан представляет собой эластичную смесь сахарной (лучше всего из фруктового сахара) пудры и мелко-мелко тертого миндаля, в котором содержится масло, необходимое для того, чтобы вся смесь легко «склеивалась» в своеобразные конфетки. В качестве

варианта могут быть добавлены фундук или грецкие орехи, но **НИ В** коем случае не арахис, как в «липовых» марципанах. Также в качестве добавки можно положить в марципан мелко покрошенный изюм или цукаты. У нас, к сожалению, настоящие марципаны практически не производятся. Хотя, с точки зрения диетологии, это одна из немногих полезных для детей сладостей.

**МАРГАРИН — «ЖЕМЧУЖНОЕ»
 ИЗОБРЕТЕНИЕ ФРАНЦУЗОВ**

Маргарин изобрели французы. Химик Меж-Мурье, увидев шарики, мерцавшие на поверхности охлажденной жировой эмульсии, воскликнул: «Жемчуг!» Это сравнение и дало название продукту (ведь жемчуг по-гречески — «маргарон»), а удачливый создатель маргарина выиграл конкурс на изобретение заменителя сливочного масла. С 1870 года маргарин во Франции изготавливают промышленным способом. Меж-Мурье получал этот продукт из бараньего сала, а методика изготовления его из растительных жиров была разработана позже. Жировая основа такого маргарина — гидролизованное растительное масло. В результате гидрогенизации к ненасыщенной жирной кислоте, содержащейся в растительном масле, присоединяется водород, она превращается в насыщенную и становится твердой. В состав маргарина входят: сквашенное молоко, сливочное масло, кокосовое и хлопковое масла, фосфатиды, витамины, сахар, соль. По биологической ценности и усвояемости маргарин приближается к сливочному маслу, но, в отличие от него, почти не содержит

холестерина. Маргарин — дополнительный источник полноценного жира, его рекомендуют применять для приготовления теста, жаренья мяса, рыбы и овощей.

ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО НЕ И? ВОЛОГДЫ?

Знаменитое вологодское сливочное масло всегда считалось особенно вкусным и полезным. И у нас, и у наших родителей, и даже у бабушек с дедушками это масло невольно ассоциировалось со старинным русским городом Вологдой. Однако к этому городу вологодское масло имеет весьма отдаленное отношение. Появление столь вкусного и питательного продукта связано с именем брата известного художника-баталиста В. В. Верещагина — известного русского сыродела Н. В. Верещагина, который приумножил славу фамилии, став производителем знаменитого вологодского масла. Будучи на одной из выставок в Париже, сыродел Верещагин уловил необыкновенный аромат выставленного там масла из Нормандии. Оно так понравилось ему, что он там же, в Париже, решил делать такое же. Секрет необычного масла заключался в том, что взбивали его не из холодных сливок, как это делали обычно, а из сливок, доведенных почти до кипения. Именно это придавало продукту волшебный ореховый аромат. Масло, которое стал производить Верещагин, оказалось даже вкуснее нормандского. Сам производитель назвал его «парижским сладким», а французы и немцы, охотно импортировавшие его из России, продавали это масло исключительно как «петербургское». Вологодским же стало оно называться только в середине XX века.

ЛЮБОПЫТНЫЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ

откуда произошло слово «кулинария»?

Приготовление пищи — древнейшее искусство. Его покровительницей была древнегреческая богиня Кулина, отсюда и происходит знаменитое слово «кулинария». Имена многих известных на весь мир поваров давно канули в Лету, но их творческий поиск, фантазия позволяют по праву назвать Кулину десятой музой.

что означает «трапеза»?

Первоначально словом «трапеза» называли не застолье с угощением, а небольшой столик на трех ногах, которым пользовались древние греки. Во время пиршества столик приставлялся к ложу, и на него выставлялись всякие напитки и яства. После окончания пира столик задвигался под ложе.

пращники еды

На Востоке существует тысячелетняя традиция — культовые праздники еды. Так, в Китае отмечают праздник кухонного божества, во время этого праздника гостям предлагают сладости, символизирующие изобильную, «сладкую» жизнь. Считается, что кухонное божество (домовой) помогает хозяйке готовить еду. В Японии популярен день разбрасывания бобов. Суть праздника — «выбрасывание за окно» неудач, которые олицетворяют бобы. С другой стороны, в этот день надо, обязательно отведать фасоли, чтобы «притянуть» к себе

удачу. В ряде стран Запада тоже существуют праздники, посвященные продуктам питания. Например, в Швейцарии в сентябре отмечается день разделения сыра. В этот день крестьяне, которые в течение года выдерживали сыр, пробуют и делят его. В Шотландии в конце июля проводится фестиваль лобстеров — день окончания сезона рыбной ловли. На праздничные столы подаются разнообразные блюда из рыбы, что символизирует благодарность морским богам. В некоторых провинциях Франции отмечают праздник кленового сиропа. Он олицетворяет все самое приятное в жизни.

достоинства хрена

У немцев существует поверье: если носить постоянно в кошельке кусочек корня хрена, в нем никогда не переведутся деньги и их никто не украдет. С большим почтением относятся к этому растению и народная медицина. Хрен с успехом используют как жаропонижающее средство.

картофель по-пушкински

Знаете ли вы, откуда произошло название блюда «картофель по-пушкински»?

В письме к Наталии Николаевне от 30 октября 1833 года Александр Сергеевич описывал свой обычный день: «*Просыпаюсь в семь часов, пью кофе и лежу до трех часов. В три часа сажусь верхом, в пять в ванну и потом обедаю картофелем и гречневой кашей*». После прочтения этих строк невольно возникает вопрос, почему так скудно питался барин? Могли бы, пожалуй, кормить хозяина и чем-нибудь

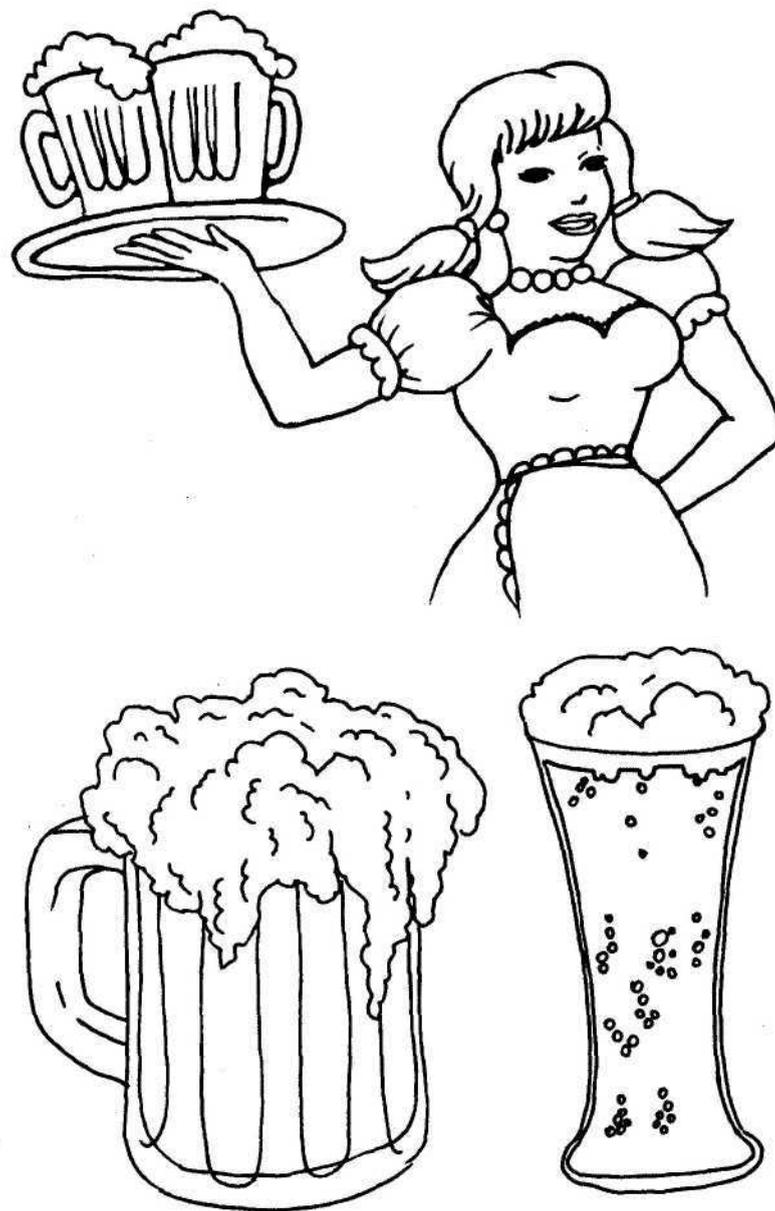
более изысканным. Но, как оказывается, Пушкин эти кушанья очень любил и предпочитал многим деликатесам!

.....
наши ПРЕДКИ МЯСОМ НЕ ЗЛОУПОТРЕБЛЯЛИ

В старинной русской кухне использовалось мясо домашней птицы и дичи. На Руси раньше ели конину, но уже к X—XI вв. в городах ее в пищу не употребляли. Телятину не ели, в те времена считалось преступлением резать телянку. Со временем это приобрело силу привычки, а затем и приняло форму церковного запрета, который даже царям не разрешалось нарушать. Говядину тоже в старину ели мало, так как крупный рогатый скот был тягловой силой, источником молока, масла и сметаны.

.....
ЛЕГЕНДА О ПИВЕ

Интересное описание процесса пивоварения присутствует в древнем карело-финском народном эпосе «Калевала», где рассказывается, как полубогиня Осмотар готовит для героев брагу и варит пиво. На первый взгляд рецепт прост: «С ячменя берет шесть зерен, семь концов берет ухмеля, уводицы восемь кружеск, на огонь котёл там ставит». Однако, когда пиво сварено, Осмотар ждет разочарование: хмельной напиток никак не может забродить. Чтобы ускорить процесс, девица начинает брать дополнительные ингредиенты буквально из-под ног: «То идет по краю пола, то пойдет по середине, то одно в котел положит, то кладет в котел другое». Но, даже бросив в свое варево все, что только можно, она не достигла желаемого результата. Поэтому девушка по-



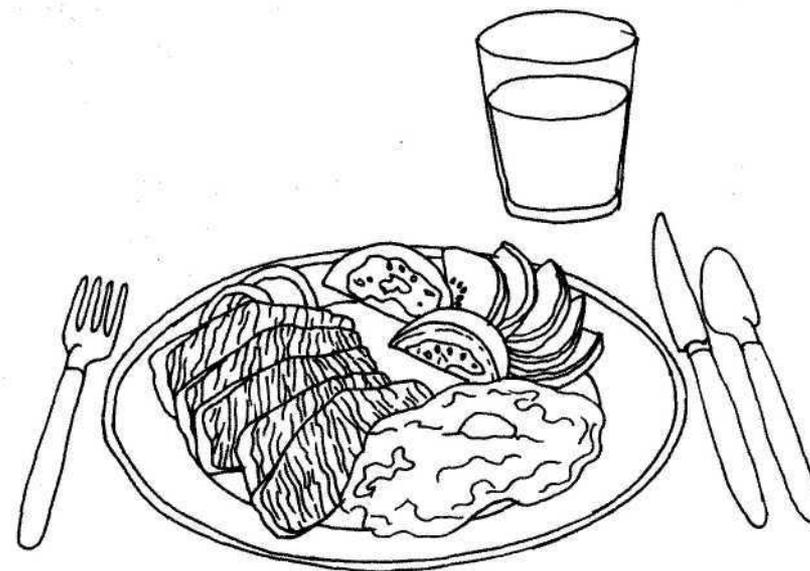
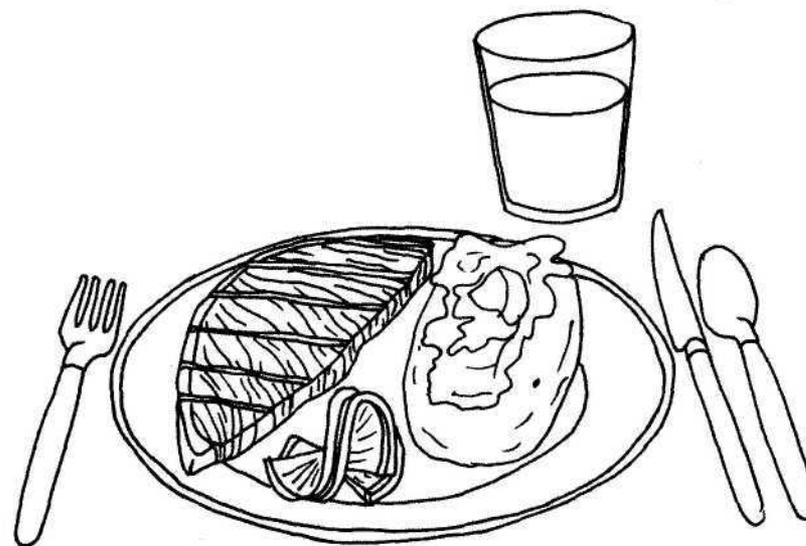
сылает в лес белку за еловыми шишками и иголками. Это добро зверек приносит *«меж когтями»*, и Осмотар, даже не потрудившись сполоснуть хвойный «катализатор», добавляет его в пиво. *«Все же пиво не бродило, не хотело подниматься»* — гласит «Калевала». Тогда мифическая дева призвала на помощь куницу. Та принесла ей пену из медвежьей пасти. Эта гадость тоже была брошена в котел. *«Все же пиво не бродило, не шипит мужей напиток»*, — констатировала печальный факт Осмотар. Забродило оно лишь после того, как девица добавила в свое варево медовый сок. Вот тогда оно вышло на славу: *«Пиво пенится до ручек, через край оно стекает»*. Вот в таких антисанитарных условиях варили пиво наши предки!

..... **ОТКУДА ПОШЛО НАЗВАНИЕ «РЕСТОРАН»?**

Название «ресторан» связано с именем парижского повара Буланже, жившего в XVIII в. Этот человек открыл простую харчевню и поставил в ней маленькие столы с мраморными крышками. Готовил он, по словам свидетелей, отменно. Но самым замечательным «кулинарным произведением» явилась вывеска, которую Буланже написал по-латыни. Вот ее дословный перевод: «Приходите ко мне все, у кого плохо работает желудок, и я восстановлю (реставрирую) ваши силы». Таким образом, от слова «реставрирую» и произошло название «ресторан».

..... **ОХ УЖ ЭТИ ФРАНЦУЗЫ!**

На коронации Людовика XII французский двор удивил всю Европу: на пиршественные столы были выставлены первые



тарелки. Франция также первой стала пользоваться столовыми вилками и ножами. Ножи появились в XVIII в., а столовые вилки в XVI столетии. До этого пищу для еды брали пальцами, а затем омывали их в чашах с розовой водой. А в 1809 году в Париже Франсуа Апперу открыл способ консервирования пищевых продуктов, за что получил государственную премию в размере 12 тыс. франков, а также почетное звание «Благодетеля человечества». Салфетки же для вытирания рук появились в XV веке в Испании, а не во Франции, как принято считать.

.....

**РЕКОМЕНДАЦИИ ИЗ КНИГИ СЕНЗОРА
«DON'T» ТОМ, КАК НЕ СЛЕДУЕТ
ПОСТУПАТЬ В ГОСТИ И ЧИ ДАМ**

- Если наносишь визит, не входи в гостиную или кабинет в пальто. С собой можно взять лишь шляпу и трость, но не зонт. А лучше все это оставить в передней.
- Не входи без стука. Не входи в кабинет с дымящейся папиросой, сигаретой или трубкой.
- Не протягивай первым руку даме, а также лицу, которое старше тебя по возрасту или по рангу, пока они не предложат этого сами.
- Не пожать протянутую руку — значит обидеть человека, нанести ему оскорбление.
- Не рассматривай пристально мебель, картины и другие предметы интерьера.
- Не спеши сесть. Следует подождать, когда тебя пригласят и когда хозяин или хозяйка сами сядут. Сиди спокойно и уверенно, не делай лишних движений.

- Не забудь встать каждый раз, когда в комнату входит дама.
- Не представляй даме мужчину. Мужчина, независимо от занимаемого положения в обществе, всегда сам представляется даме.
- Младших по возрасту мужчин и дам следует представлять более старшим, а не наоборот.
- Прежде чем кого-либо познакомить, полезно убедиться, хотят ли этого обе стороны.
- Входя в комнату или выходя из нее, не иди впереди дамы.
- Сядь в автомобиль, пропусти даму вперед. Выходя из него, выйди первым и помоги выйти даме, предложив ей руку. То же самое в лифте.
- При поездке в автомобиле, дама располагается на заднем сидении справа, мужчина — слева.
- Не старайся поздороваться за руку с каждым из присутствующих. Обязательно здороваться нужно с хозяином и хозяйкой, а остальным достаточно просто поклониться.
- Здороваясь, не стесняйся слегка улыбнуться. Улыбка всегда украшает человека, она к тому же располагает к вам собеседника.
- Здороваясь, вынимают руку из кармана и обязательно — сигарету изо рта. Не дотрагивайся до собеседника с целью привлечь его внимание.
- Не разговаривай в обществе о делах, касающихся лишь тебя и твоего собеседника, или о вещах, понятных только вам двоим. Не шепчи. Если хочешь сказать то, чего нельзя говорить вслух, оставь это до более подходящего случая.

- Не рассказывай о себе и своих делах.
- Не говори о своих болезнях, неудачах и т. д.
- Не пытайся всецело завладеть разговором.
- > Не веди разговора о людях, которых присутствующие не знают.
- Не шути колко в адрес другого.
- Не высмеивай других за их манеры.
- Если в обществе кто-то чихает, оставь это без внимания.
- Не прерывай собеседника. Не вступай в споры по пустякам.
- Не ищи случая состричь.
- Не рассказывай старых историй, шуток и анекдотов.
- Не бравируй тем, что ты хорошо разбираешься в искусстве или технике.
- Не отказывайся спеть, сыграть на инструменте или рассказать что-либо, если тебя просят и ты действительно можешь это сделать.
- Не будь угрюмым потому, что тебе кажется, что тебя не замечают.
- Не выказывай нерасположения к скучным или надоедливим людям.
- Ты будешь по-настоящему вежлив, если другие не заметят твоего раздражения или огорчения.
- Не забывай быть внимательным к пожилым людям. Это особенно относится к молодежи, которая по беспечности часто бывает невнимательной к старшим.
- Если на приеме или в гостях состоятся танцы, не забудь пригласить к танцу хозяйку, а также ее дочерей.
- Приглашая даму к танцу и провожая ее на место, нужно предложить ей правую руку.

- Не злоупотребляй гостеприимством хозяев.
- Не смотри часто на часы.
- Если же тебе действительно необходимо уйти до того, как начнут расходиться другие гости, сделай это незаметно для окружающих, извинившись предварительно перед хозяевами.
- Научись правильно определять время, когда можно уйти.
- Когда гостишь у кого-нибудь в доме или на даче, не забудь осведомиться об обычаях хозяев: можно ли курить в спальне, в какое время вставать и ложиться спать. Не забудь взять с собой такие вещи, как принадлежности для бритья, зубную щетку, одеколон. Не опаздывай к столу.

СОВЕТЫ, КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ

- Не опаздывай, будучи приглашен на обед, завтрак, ужин.
- Не садись за стол, пока не сядут дамы или пока хозяин или хозяйка не пригласят занять место.
- Не предлагай даме, когда сопровождаешь ее к столу, левую руку. Мужчина всегда должен предлагать даме правую руку.
- Не забывай, что дама, сидящая рядом с тобой, в особенности по правую руку, имеет право на твое внимание. Даму, сидящую рядом с тобой, следует занимать, независимо от того, представлен ты ей или нет.
- Не знакомь приглашенных после того, как гости сели за стол.
- Не сиди слишком близко к столу или слишком далеко от него.

- Не закладывай салфетку за воротник и не раскладывай ее на груди. Салфетку следует класть на колени.
- В первую очередь необходимо за столом обслуживать дам, а затем себя.
- Не сгибайся над тарелкой. Держись по возможности прямо.
- Не ешь суп с конца ложки. Не проси второй порции супа.
- Если хочешь достать что-либо, не тянись через чужую тарелку. Не бери хлеб вилкой, бери рукой.
- Не кусай от целого куска хлеба. Не намазывай маслом целый кусок хлеба, ломай хлеб кусочками и намазывай их.
- Не кроши хлеб в суп.
- Не ешь с ножа. Никогда не подноси нож ко рту.
- Не накладывай еду на вилку с помощью ножа. Бери на вилку столько, сколько может поместиться на ней.
- Не ешь слишком быстро. Не наполняй рот большим количеством пищи.
- Не расставляй локти, они должны быть прижаты к бокам.
- Не ставь локти на стол.
- Не поднимай стакан или бокал слишком высоко.
- Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
- Не старайся зачерпнуть последнюю ложку супа, съесть последний кусочек мяса и т. д.
- Не подавай свою тарелку с просьбой о второй порции. Лучше не просить второй порции вообще.
- Не выплевывай кости и прочее на тарелку. Кости следует извлечь изо рта на вилку, поднесенную к губам, а затем положить на тарелку. Фруктовые косточки нужно незаметно извлекать на ложку.

- Не играй салфеткой, вилкой и другими принадлежностями стола. Не вытирай лицо салфеткой. Салфеткой можно лишь слегка промокнуть губы.
- Не поворачивайся спиной к другому, если намерен поговорить с соседом.
- Не разговаривай с пригласенным, сидящим за столом через соседа.
- Не разговаривай с полным ртом.
- Не откидывайся и не разваливайся на стуле. Старайся всегда быть спокойным. Не роняй нож или вилку. Но если уронил, не смущайся, попроси другую, не придавая значения случившемуся.
- Не пользуйся за столом зубочисткой. В крайнем случае, делай это незаметно.
- Будучи хозяином или хозяйкой, не угощай непрерывно гостя.
- Не пей много спиртного.
- Будучи хозяином или хозяйкой, никогда не заканчивай есть свое блюдо первым. Подожди, пока закончат есть гости. Это особенно важно, когда подано последнее блюдо.
- Не проси вторую чашку чая или кофе, пока гости не допили первую.
- Не делай никаких замечаний относительно подаваемого блюда.
- Не критикуй то, что подается к столу.
- Не отказывайся от какого-нибудь блюда, ссылаясь на то, что оно тебе не нравится или что оно тебе вредно. Лучше всего отказаться без объяснения причин.
- Не рассказывай о своих болезнях.

- Не клади чайную ложку в стакан или чашку. Помешав чай или кофе, положи ложку на блюдо.
- Не складывай салфетку, после того как поел. Салфетку следует небрежно положить на стол.
- Не забудь подняться из-за стола, после того как встали женщины. Оставайся стоять, пока они не выйдут из комнаты, и затем можешь сесть снова.
- Не читай писем или документов за столом.

ПРАВИЛА СОВРЕМЕННОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ И ИХ НАЗНАЧЕНИЕ. СТОПОВОЕ БЕЛЬЕ

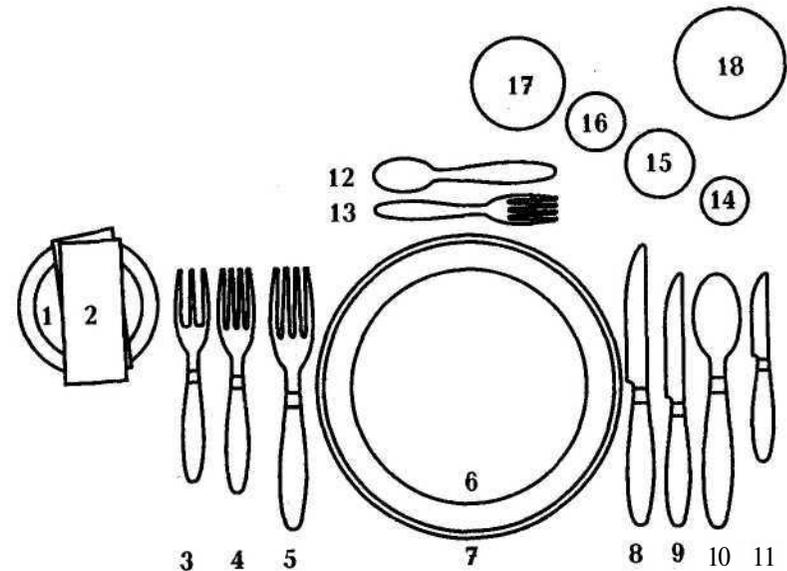
Чтобы уверенно чувствовать себя за столом, нужно, прежде всего, знать все необходимое о предметах сервировки и их назначении.

..... ПОСУДА

В настоящее время существует большой выбор посуды различной формы и расцветки: от неброской однотонной до причудливо отливающей разными цветами — все, что только можно себе представить. Приобретая посуду, ориентируйтесь прежде всего на ваши индивидуальные потребности, однако не пренебрегайте в своем выборе соображениями практичности. Пожалуй, выгоднее приобрести два сервиза: простой — на каждый день, дорогой — для особо торжественных поводов.

Стоит приобрести для возможной замены дополнительные предметы, прежде всего тарелки и чашки. Тому, кто по каким-либо соображениям не хочет либо не может приобрести сразу весь комплект, для начала предлагаем ограничиться основным набором посуды, который постепенно можно будет пополнять. В количестве тарелок, чашек и мисок единственный советчик — ваши собственные потребности. Кому как не вам знать, на какой круг родственников и знакомых будет рассчитана приобретаемая вами посуда!

Наряду с приведенным ниже основным перечнем существуют также всевозможные особые емкости для гар-



- 1 - тарелочка для хлеба, 2 - салфетка, 3 - малая вилка для закусок, 4 - вилка для рыбных блюд, 5 - большая обеденная вилка для мясных блюд, 6 - закусочная тарелка, 7 - подставная тарелка, 8 - большой обеденный нож для мясных блюд, 9 - рыбный нож, 10 — столовая ложка для супа, 11 — малый нож для закусок, 12 - десертная ложка, 13 - десертная вилка, 14 — рюмка для крепких алкогольных напитков, подаваемых к закуске, 15 - рюмка для сухого белого вина, подаваемого к рыбным блюдам, 16 - рюмка для сухого красного вина, подаваемого к мясным блюдам, 17 - бокал для шампанского, подаваемого к десерту, 18 — бокал для минеральной воды

нира и рагу, рыбных блюд и икры, разные масленки, подставки, в том числе для яиц, чашечки для желе и много другой посуды для подачи специальных блюд.

Фарфоровая посуда отличается особым изяществом, легкостью, прочностью. Фарфор может длительное время сохранять тепло. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук. Если слегка ударить по краю фаянсового изделия, оно издаст глухой звук. Фаянсовая посуда имеет меньшую механическую прочность и термическую стойкость по сравнению с фарфоровой.

Рассмотрим перечень фарфоровой или фаянсовой посуды, которая в первую очередь необходима в обиходе:

- **закусочные тарелки диаметром 200 мм** — для всех холодных и некоторых горячих закусок;
- **столовые глубокие тарелки (большие диаметром 240 мм и емкостью 500 см³ и малые диаметром 200 мм и емкостью 300 см³)** — для всех супов и каш, особенно для тех, что подают с молоком или жидким киселем;
- **бульонные чашки емкостью 250—300 см³** — для бульонов, пюреобразных и некоторых заправочных супов, которые подают с гарниром, нарезанным небольшими кусочками. Чашки бывают с одной или двумя ручками, расположенными друг против друга;
- **мелкие столовые тарелки диаметром 240 мм** — для всех вторых горячих блюд. В некоторых случаях тарелку подставляют под столовую глубокую тарелку с супом, а на торжественных приемах и банкетах — под закусочную тарелку. Под малую столовую тарелку с супом в качестве подставной используют закусочную тарелку;

- **десертные тарелки (мелкие и глубокие, диаметром 200 мм)** — для сладких (десертных) блюд. От закусочных малых и глубоких столовых тарелок они отличаются тем, что обычно разрисованы фруктами, ягодами и цветами. На десертных мелких тарелках подают сладкие пироги, фрукты и ягоды, а также различные кондитерские изделия, а на десертных глубоких — так называемые объемные сладкие блюда (например, мусс, самбук) и сладкие каши с фруктами, вареньем и др. Десертные тарелки вполне можно заменить закусочными и малыми столовыми глубокими тарелками;
- **креманки (металлические или стеклянные)** — для многих сладких блюд (киселей, компотов, фруктов или ягод в сиропе, мороженого и др.). Креманки со сладкими блюдами перед подачей к столу ставят на пирожковые тарелки.

Существует и другая посуда, в которой блюдо готовят и подают и из которой его едят. Это однопорционные сковороды, кокильницы, кокотницы для приготовления горячих закусок:

- **кокильницы** — металлическая створка-раковина с ручкой;
- **кочотницы** — 100-граммовые кастрюльки с длинной ручкой;
- **порционные сковородки** с двумя противоположно расположенными ручками.

Посуда, о которой мы вкратце рассказали, является основной, и знать о ней и ее назначении просто необходимо каждому культурному человеку.

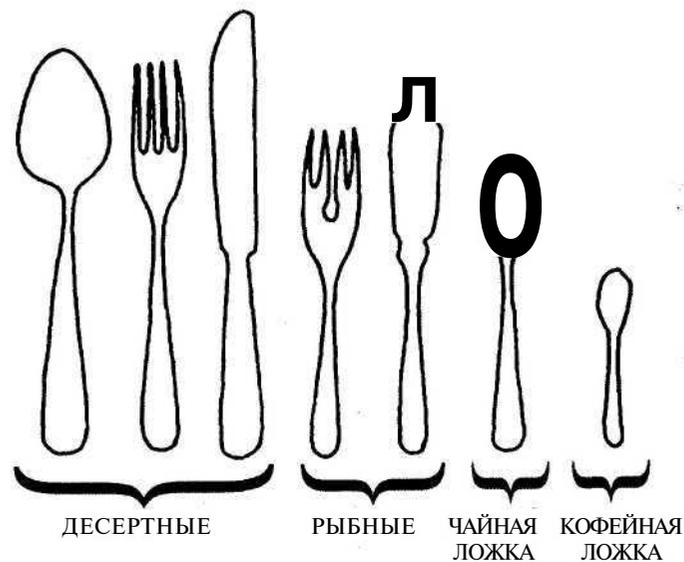
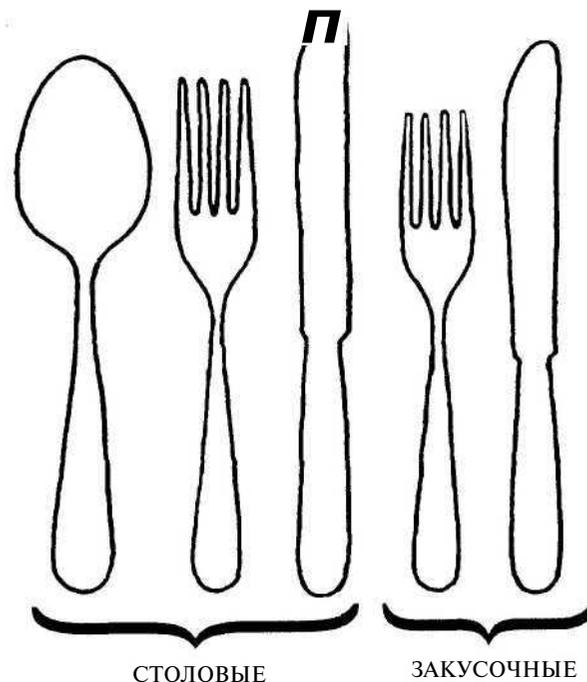
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

К основным столовым приборам относятся ножи, вилки и ложки. Казалось бы, каждый их знает, каждый ими пользуется, но все ли правильно ими пользуются? Об этом мы сейчас и поговорим.

Каждому **ножу** соответствует определенная **вилка**.

- При помощи **столовых ножа и вилки** едят блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из теста (кроме сладких), пироги, кулебяки, блины и др. Кроме этого, кончиком лезвия ножа можно помочь захватить на вилку гарнир.
- **Столовый нож** по размеру соответствует диаметру мелкой столовой тарелки (больше или меньше на 1,5—2 см), вилка же по размеру соответствует ножу или может быть немного меньше.
- С помощью **рыбного ножа и вилки** едят блюда из рыбы. При отсутствии специальных приборов для рыбы пользуются двумя вилками. Нож и вилка для рыбы несколько меньше столовых. Нож для рыбы тупой, похож на удлиненную лопатку, а вилка имеет четыре укороченных и широких зубца.
- При помощи **закусочных ножа и вилки** едят различные закуски — мясные, рыбные, овощные и др.
- **Десертные нож и вилка** понадобятся вам для сладких пирогов, некоторых пирожных и тортов, очищенных арбуза и дыни.

Ложек для еды, будь то торжественный ужин в ресторане или застолье в семейном кругу, требуется немало. Перечислим их:



- **ложка столовая** — для супов, подаваемых в глубоких тарелках;
- **ложка десертная** — для сладких блюд, подаваемых в креманках или в глубоких десертных тарелках, а также для супов, подаваемых в бульонных чашках;
- **ложка чайная** — для горячих напитков (чая, кофе с молоком или сливками, какао), подаваемых в чайных чашках или стаканах. Чайную ложку вполне можно использовать вместо десертной;
- **ложка кофейная** — для черного кофе, подаваемого в кофейной чашке.

Разумеется, все перечисленные приборы являются персональными и при сервировке стола их кладут перед каждым участником застолья.

.....
СТЕКЛО. ХРУСТАЛЬ

К столу традиционно подают различные напитки. Пьют их, как правило, из стеклянной или хрустальной посуды — рюмок, фужеров, бокалов и стопок.

Запомните, каждому напитку соответствует своя посуда:

- **водочная рюмка емкостью 35—50 см³** — для крепких спиртных напитков (водки, горьких настоек, наливок), подаваемых обычно к различным холодным и горячим закускам;
- **мадерная рюмка емкостью 50 см³** — для крепленых вин (мадеры, портвейна), подаваемых к первым блюдам;
- **рейнвейная рюмка** бывает двух типов: обыкновенная емкостью 75 см³ и из цветного стекла на высокой ножке

емкостью 150 см³ — для натуральных белых вин типа рислинг, подаваемых к рыбным горячим блюдам или холодным закускам;

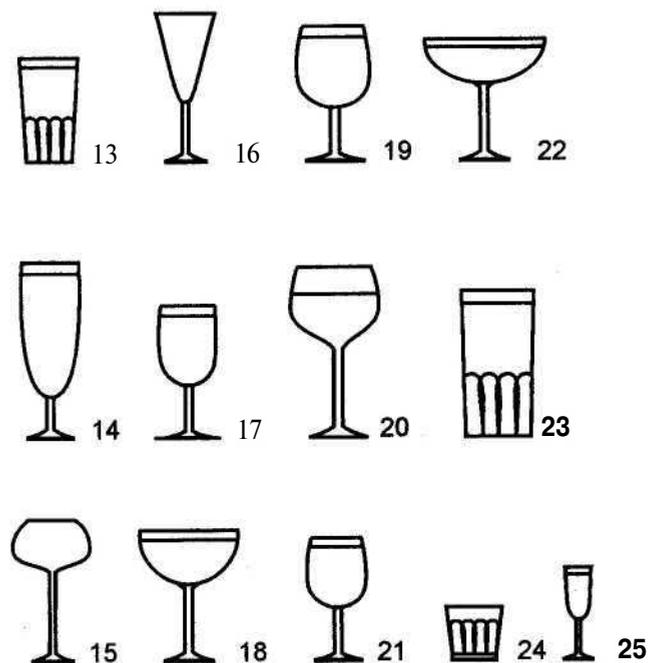
- **лафитная рюмка емкостью 100 см³** — для натуральных (виноградных) красных вин, подаваемых к горячим мясным блюдам;
- **бокал для шампанского емкостью 125 см³**, подаваемого к десертным блюдам;
- **фужер емкостью 200—250 см³** — для минеральной или фруктовой воды и других безалкогольных напитков;
- **коньячная рюмка емкостью 15—25 см³** — для коньяка или рома, подаваемого обычно к кофе;
- **фужер емкостью 450—500 см³**, широкий, на низкой ножке — для коньяка или бренди. Наливают коньяк по 15—25 см³ и держат в ладони, передавая напитку тепло своего тела, при этом аромат коньяка становится ярче;
- **стопка коническая емкостью 120—150 см³** — для различных соков и морсов;
- **стопка цилиндрическая емкостью 250—500 см³** — для пива и морса.

Емкость бокала напрямую связана с крепостью напитка: чем крепче алкогольный напиток, тем меньше рюмка для его употребления.

Если предполагается обойтись без алкогольных напитков, то при сервировке стола рюмок, кроме фужеров, на стол не ставят. Рядом с фужером в этом случае ставят коническую или цилиндрическую стопку для различных безалкогольных напитков. Для утоления жажды лучше всего подходит газированная или минеральная вода. При этом



1. Кружечка для пунша. 2. Бокал для пива. 3. Пивная кружка. 4. Бокал для чая со льдом. 5. Бокал для воды. 6. стакан для воды. 7. Большой бокал для бренди. 8. Маленький бокал для бренди. 9. стакан. 10. стакан для сока. 11. Большой бокал для белого вина. 12. Бокал для мятного коктейля со сливками. Может использоваться также для виски с мятным ликером и других взбиваемых коктейлей.



13. стакан для виски 14. Бокал на ножке для виски. 15. Бокал для сухого вина. 16. Бокал для хереса. 17. Вариант бокала для хереса. 18. Бокал для коктейля, 30 г. 19. Большой стеклянный бокал для красного вина. 20. Шарообразный бокал. Используется для красных и белых дешевых вин. Не используется с другими стаканами. 21. Универсальный бокал для столового вина. Наполняется наполовину. 22. Бокал для шампанского. 23. стакан для виски со льдом. 24. стакан для виски. 25. Рюмка для ликера, коньяка.

все безалкогольные напитки подают к столу охлажденными до 8—12 °С.

Давайте еще раз закрепим основные понятия и, приобретая бокалы, будем помнить: каждому напитку — свой сосуд.

Так, **красное вино** доставит вам большее наслаждение, если будет подано в бокале слегка выпуклой формы, поскольку большая площадь соприкосновения напитка с воздухом способствует более тонкому и полному раскрытию его букета.

Для **белого вина** используют бокалы с чашей небольшого объема. Благодаря частому подливанию вино в таком бокале всегда будет прохладным и свежим. Кроме того, белое вино не улучшает своего вкуса от контакта с воздухом, поэтому наливайте его в узкие бокалы, заполняя не более 2/3 объема.

Бокалы для **розового вина** должны представлять собой нечто среднее между объемным бокалом для красного вина и удлинненным — для белого.

Для **шампанского и игристых вин** предпочтительнее бокалы высокие: в них напиток хорошо пенится и не так быстро выдыхается. Бокалы в виде широкой и низкой чаши, в которых иногда подают шампанское, не совсем подходят для него: игристое вино в них не пенится.

Десертное вино лучше раскрывает весь свой букет вкусовых нюансов в бокале малого объема удлиненной формы.

К рюмкам для **коньяка** или **крепленого вина** относится то же, что и к бокалам для красного вина: большая выпуклость сосуда способствует более полному раскрытию букета и аромата напитка.

Рюмки для **аперитива, коктейля, ликера** или **коньяка** могут иметь самые разнообразные формы, но должны быть небольшими по размеру.

Рюмки для **виски** должны иметь толстое, прозрачное дно, чтобы при минимальном количестве напитка создавалось ощущение того, что его в бокале много.

Самые маленькие рюмки-стопочки предназначены для **водки**.

Бокалы для **грога** и **пунша** должны быть высокими, широкими и сделанными из толстого стекла, чтобы стекло не лопнуло от высокой температуры.

Для **безалкогольных напитков** (минеральной воды или сока) предназначены бокалы в виде высоких стаканов.

Ассортимент бокалов может быть обширным. Но лучше всего приобрести два комплекта: для будничных и для торжественных случаев либо купить один (основной) набор, который далее будет пополняться. При покупке следует обратить внимание на то, чтобы бокалы по стилю соответствовали вашей посуде и другим атрибутам сервировки стола и чтобы их можно было докупать в течение возможно большего времени. Вы можете разнообразить свои запасы различными специальными бокалами: например, рюмками для рома, кубками, фужерами для розового вина или же пивными кружками и стаканами. Все бокалы можно мыть в моечной машине, кроме бокалов из хрусталя и расписанных золотом, их следует мыть вручную в чуть теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем их необходимо вытереть и отполировать мягким полотенцем без ворса.

.....

СТОПОВОЕ БЕЛЬЕ

К столовому белью относятся скатерти и салфетки.

- Красивые **скатерти**, аккуратно постеленные, придают столу праздничный вид. Концы скатерти должны свисать примерно на 25—30 см с боков, а с торцов прямоугольного стола — чуть больше. И белые, и цветные скатерти украшают стол. Правда, по традиции, для торжественных случаев рекомендуются белоснежные, а для чайного стола — цветные.
- Обязательная деталь при сервировке стола — **салфетки**. В зависимости от назначения их подразделяют на **столовые и чайные**. Салфетки бывают различной величины. К завтраку, обеду и ужину подают салфетки большего размера (от 35 x 35 см до 45 x 45 см), к чайному столу рекомендуются чайные салфетки размером 35 x 35 см, преимущественно цветные, а к кофейному столу — меньших размеров (25 x 25 см, но можно и чайные — 35 x 35 см). Такой же величины салфетки подойдут и к десертному столу, столу «а-ля фуршет» или к коктейльному столу.
- Цветные салфетки, как с бахромой, так и без нее, подаются только к чайному и кофейному столам. Во всех остальных случаях салфетки должны быть подрублены.
- Салфетки должны подходить к скатерти и посуде. Они могут быть одного цвета со скатертью, но отличаться тоном (например, ярко-зеленая скатерть и светло-зеленые салфетки) или иметь другую окраску (синяя скатерть — желтые салфетки, бордовая скатерть — алые



салфетки). Если стол покрывают двойной скатертью, то салфетки должны быть такого же цвета, что и основная скатерть.

- Сложенные салфетки кладут на закусочные тарелки или слева от них, их можно вдеть в металлическое или плетеное кольцо. Если же стол будет сервирован керамической посудой, кольцо для салфеток лучше взять керамическое.
- Для торжественных застолий более приемлемы полотняные салфетки, но в семейном кругу вполне можно обойтись бумажными. Их обычно кладут в салфетницы, стоящие на столе или раскладывают на находящиеся слева хлебные тарелки.
- Бумажной салфеткой можно пользоваться только один раз, после чего ее нужно положить вместе с использованными приборами.
- В ресторане, как мы уже говорили, гостям предлагают только полотняные салфетки.
- Существует множество способов их складывания. Так, салфетку можно свернуть вчетверо или сложить в форме ракушки, конуса, паруса. Однако во всех случаях обязательным является соблюдение одного условия: салфетка должна быть свернута таким образом, чтобы ее можно было легко развернуть.
- Перед едой салфетку следует расстелить на коленях так, чтобы в случае надобности ею можно было легко воспользоваться. Этой салфеткой слегка промокают только уголки рта.
- После трапезы салфетку кладут справа от тарелки.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Сервировка стола — это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю; правильная расстановка всех необходимых предметов: посуды, приборов, салфеток и др.

Сервировка стола должна:

- соответствовать мероприятию — завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету;
- строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной: гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками, интерьером;
- отражать тематическую направленность застолья (свадьба, юбилей, детский праздник, дружеская вечеринка, романтический ужин и т. д.).

Соблюдая строгую последовательность, вы быстро и правильно расставите многочисленные предметы сервировки и не запутаетесь.

Чтобы научиться правильно и красиво сервировать стол, нужно запомнить назначение предметов сервировки. При этом потребуются не только аккуратность, но и вкус, а также желание сделать так, чтобы всем участникам застолья было приятно и удобно. Красивая посуда, полный комплект всех необходимых приборов, столовое белье помогут вам украсить стол, создать атмосферу торжественности и праздника.

При сервировке стола рекомендуется соблюдать следующую последовательность:

- вначале накрывают стол скатертью;
- расставляют тарелки;
- раскладывают столовые приборы;
- ставят стеклянную или хрустальную посуду;
- раскладывают салфетки;
- расставляют приборы со специями, вазы с цветами.

Существуют определенные правила накрывания стола. Прежде всего, посуда, находящаяся на столе, должна располагаться по прямой линии, края основных тарелок, а также ножей и вилок доходить до кромки стола или отстоять от нее на расстояние 1,5—2 см. Весь прибор должен находиться под рукой; те предметы, которые понадобятся раньше, располагаются дальше от основной тарелки, откуда их удобнее брать.

Хлебную тарелку ставят слева от основной. **Порционные салатники** с салатом (готовые порции) находятся также слева, но дальше от края стола.

Ножи кладут справа от основной тарелки лезвием к ней, **вилки** — слева, острием вверх, чтобы не испортить скатерть. **Рыбный нож** кладут справа от ножа для жаркого. Если до **рыбы** или жаркого подают закуски, то **идля** них нужны вилка и нож (немного меньшие, чем для жаркого), в соответствии с очередностью подачи блюд они самые крайние, т. е. находятся дальше всего от тарелки. Ножей и вилок никогда не кладут на стол более трех пар. Если в особо торжественных случаях предусмотрено еще блюдо, которое едят при помощи **ножа** и вилки, их приносят позднее. Ножи и вилки кладут на расстоянии 1 см друг от друга.

Ложки кладут на стол выпуклой стороной вниз. Находящиеся за тарелкой **суповая и десертная ложки** должны

лежать параллельно краю стола, ручками вправо. **Суповая ложка** может быть положена справа от тарелки рядом с ножом (правее последнего). Ко всем блюдам, которые не сервируют порциями, подают ложку, вилку, совочек, щипчики и т. д. Масло сервируют со специальным ножом, а соль и горчицу — с соответствующими ложечками.

Блюда с гарниром и жарким подают с ложкой и вилкой. Если у вас нет соответствующих приборов, вместо них можно взять обычные.

Место **стакана для пива** — справа, позади прибора. Стакан ставят на металлическую, стеклянную или пластмассовую подставку, которая предназначена для защиты скатерти от пивной пены. Для морса, сока или лимонада подают либо специальные узкие, так называемые **лимонадные стаканы**, либо тюльпанообразные бокалы.

Рюмки ставят тоже справа в ряд или полукругом. Важно, чтобы они располагались в соответствии с порядком употребления напитков, т. е. тот бокал, который понадобится раньше, должен стоять крайним справа и т. д. Расставляя бокалы, следите, чтобы они не мешали брать ложку. Если в меню предполагаются разные напитки, то и рюмка должна быть для каждого напитка своя. **Бокалы** для вина выбирают в соответствии с категорией вина. Для **сладких и десертных вин** — тюльпанообразные на ножке, для **красных** — тоже в форме тюльпана, но большего размера и с более широкой верхней частью. Бокал для белого вина должен быть еще больше и на более высокой ножке. Самый высокий бокал — для **шампанского**. В общем, чем крепче напиток, тем меньше рюмка, поэтому для **водки и ликеров** предлагают маленькие рюмки. Водочные рюмки мо-

гут быть как толстостенными без ножки, так и тонкими на ножках. Если они без ножки, под них кладут маленькие салфетки. **Коньяк** же принято наливать в большие бокалы, сужающиеся кверху. Наливают коньяк на самое донышко.

Теперь рассмотрим сервировку перечисленных приборов и посуды более подробно.

РАССТАНОВКА ТАРЕЛОК

О различных видах и назначении тарелок мы уже говорили, но нужно знать, что каждая тарелка должна находиться на своем месте и выполнять свою роль.

Итак, скатерть расстелена, теперь приступаете к расстановке тарелок.

- Строго против каждого стула ставят **закусочную тарелку**, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до края тарелки составляло примерно 1,5—2 см.
- » При сервировке стола по случаю особых торжеств вначале в качестве подставки ставят **мелкие столовые тарелки**, а на них — закусочные тарелки. При этом нужно соблюдать то же расстояние от края стола до края тарелки, что и при расстановке закусочных тарелок. Чтобы закусочная тарелка не скользила по столовой, советуем положить между ними салфетку.
- Затем на расстоянии 5—15 см слева от закусочных ставят **пирожковые тарелки**, помня при этом, что их центры должны находиться на одной линии. В особо торжественных случаях пирожковую тарелку можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Сколько использовать ножей, вилок и ложек, зависит от состава меню завтрака, обеда и ужина.

Справа от тарелок раскладывают ножи в следующем порядке:

- ближе к тарелке — **столовый нож**;
- правее рядом с ним — **рыбный нож**;
- последний — **закусочный нож**.

Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке.

Если вы намерены подать гостям суп, то между закусочным и рыбным ножами нужно положить **ложку (столовую или десертную)**, в зависимости от того, какой суп вы приготовили) носиком вверх.

Если рыбного блюда не будет, то ложку кладут между закусочным и столовым ножами.

Слева от тарелок раскладывают соответствующие ножам **вилки**, причем зубцами вверх, — **столовую, рыбную и закусочную**.

Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть примерно 0,5 см.

Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола — 1,5—2 см.

Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, зависят от предполагаемого меню.

Так, **если вы намерены подать только холодные закуски**, то воспользуйтесь для сервировки только закусочными приборами.

Если же в меню входят холодные закуски, второе горячее мясное блюдо и суп, то для сервировки стола потребуются закусочные и столовые ножи и вилки и ложка.

Если меню включает закуски, два вторых горячих блюда — из рыбы и мяса, то стол сервируют закусочными, рыбными и столовыми ножами и вилками.

Если же меню включает закуски, суп и два вторых горячих блюда — из рыбы и мяса, то стол сервируют соответственно закусочными приборами, ложкой для супа, ножами и вилками для рыбы и столовыми ножами и вилками.

Десертные приборы раскладывают перед закусочной тарелкой в следующем порядке от тарелки к центру стола: нож, вилка, ложка. При этом нож и ложку кладут ручками вправо, а вилку — влево.

Десертный прибор можно использовать не полностью, а частично, в зависимости от состава десерта.

Если вы предполагаете подать на десерт одно сладкое блюдо, скажем компот, то вам понадобятся для сервировки только десертные ложки.

Если же вы намерены подать еще и фрукты или торт, то, помимо ложек, понадобятся еще и десертные ножи и вилки.

Если десерт состоит только из фруктов или арбуза (дыни), то вместо десертных приборов кладут только десертные нож и вилку.

Приобретая столовые приборы, непременно следите за тем, чтобы они по стилю соответствовали посуде. Вы можете купить два комплекта либо один основной, который в дальнейшем пополните, поскольку для каждого блюда требуется и свой особый прибор: вилка для устриц, нож

для устриц, вилка для омаров, щипцы для омаров, лопатка для икры, нож для икры, ложка для икры и т. д.

Особенно важен правильный уход за **столовыми приборами**. Ни в коем случае нельзя допускать, чтобы на них остались засохшие частички еды, даже изделие из высококачественной стали может при этом потускнеть. Тщательно мойте приборы сразу же после еды и насухо их вытирайте.

Приборы, изготовленные из двух различных материалов — например, имеющие ручки из дерева, фарфора или керамики, следует мыть в чуть теплой воде; если мыть в горячей, металл расширится и ручка треснет. Кроме того, приборы с деревянными ручками нельзя надолго оставлять в воде, поскольку дерево может впитать в себя воду, размокнуть и начать крошиться.

Нельзя мыть одновременно в одной воде приборы из высококачественной стали и серебра: более крепкая сталь может поцарапать серебро. Нельзя погружать в моечную машину приборы из стали с другими предметами из металла (алюминий, серебро и т. д.), поскольку они могут быть повреждены в результате химических реакций.

Все приборы делятся на индивидуальные (основные) и общие (вспомогательные). Индивидуальные приборы предназначены для приема блюд, общие — для их раскладывания.

К индивидуальным относятся закусочный, рыбный, столовый, десертный и фруктовый приборы.

Закусочный прибор — вилка и нож. Он немного меньше размером, чем обычный столовый. Прибор подается к холодным блюдам и закускам всех видов и к некоторым горячим закускам — жареной ветчине, блинам и др.

Рыбный прибор — вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки — подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного ножа, то к горячему блюду из рыбы можно подавать рыбные или обычные столовые вилки.

Столовый прибор — вилка, нож и ложка — используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложку и вилку используют также для раскладывания блюд при отсутствии специального прибора.

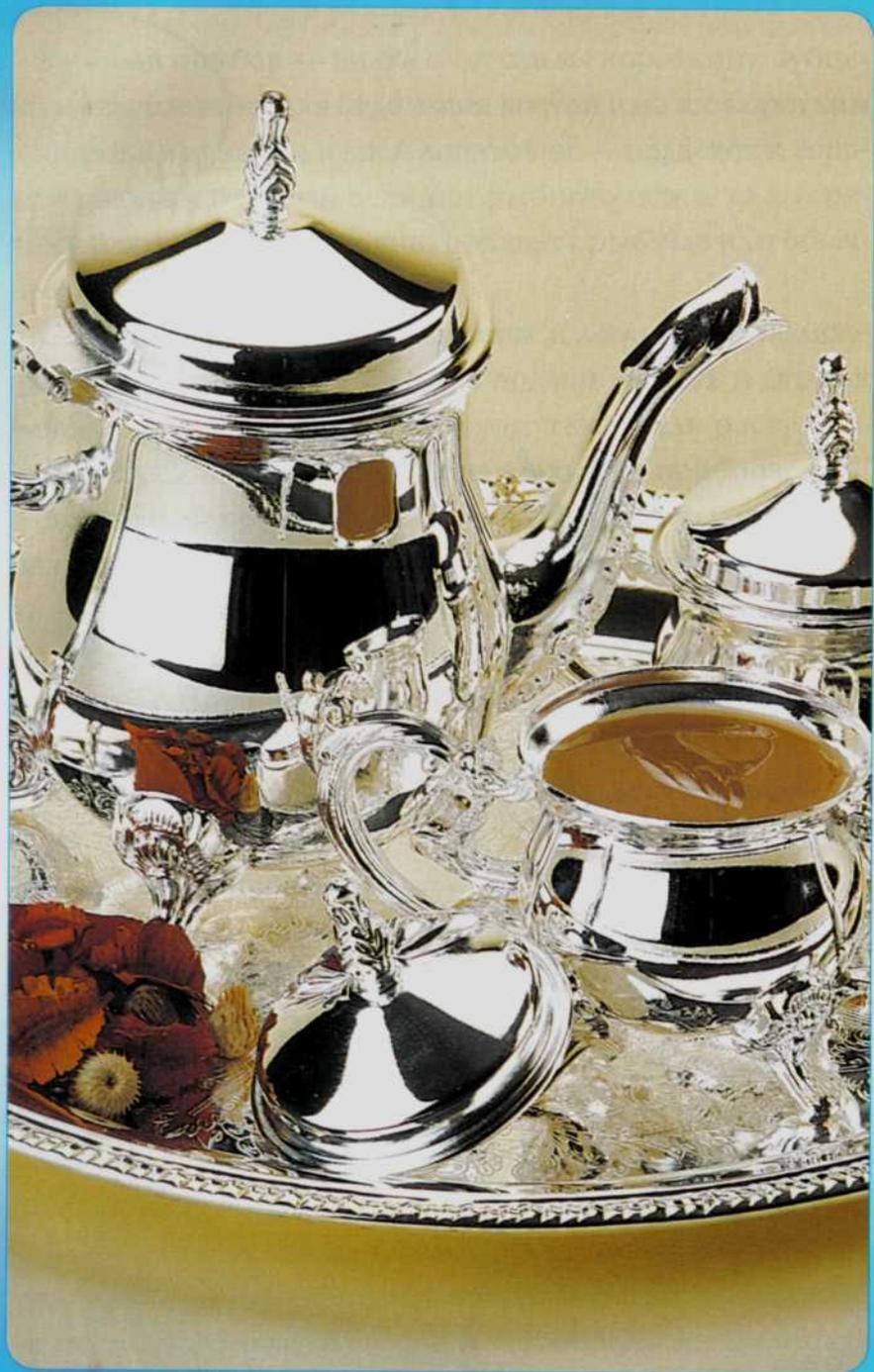
Десертный прибор состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож несколько меньше закусочных, вилка — с тремя зубцами. Как правило, приборы для десерта отличаются изяществом и оригинальностью. Десертные нож и вилку используют, когда на стол подают шарлотки, сладкие пироги и др. Десертную ложку подают к сладким блюдам — пудингу, муссу, ягодам с молоком, сливками, фруктам в сиропе.

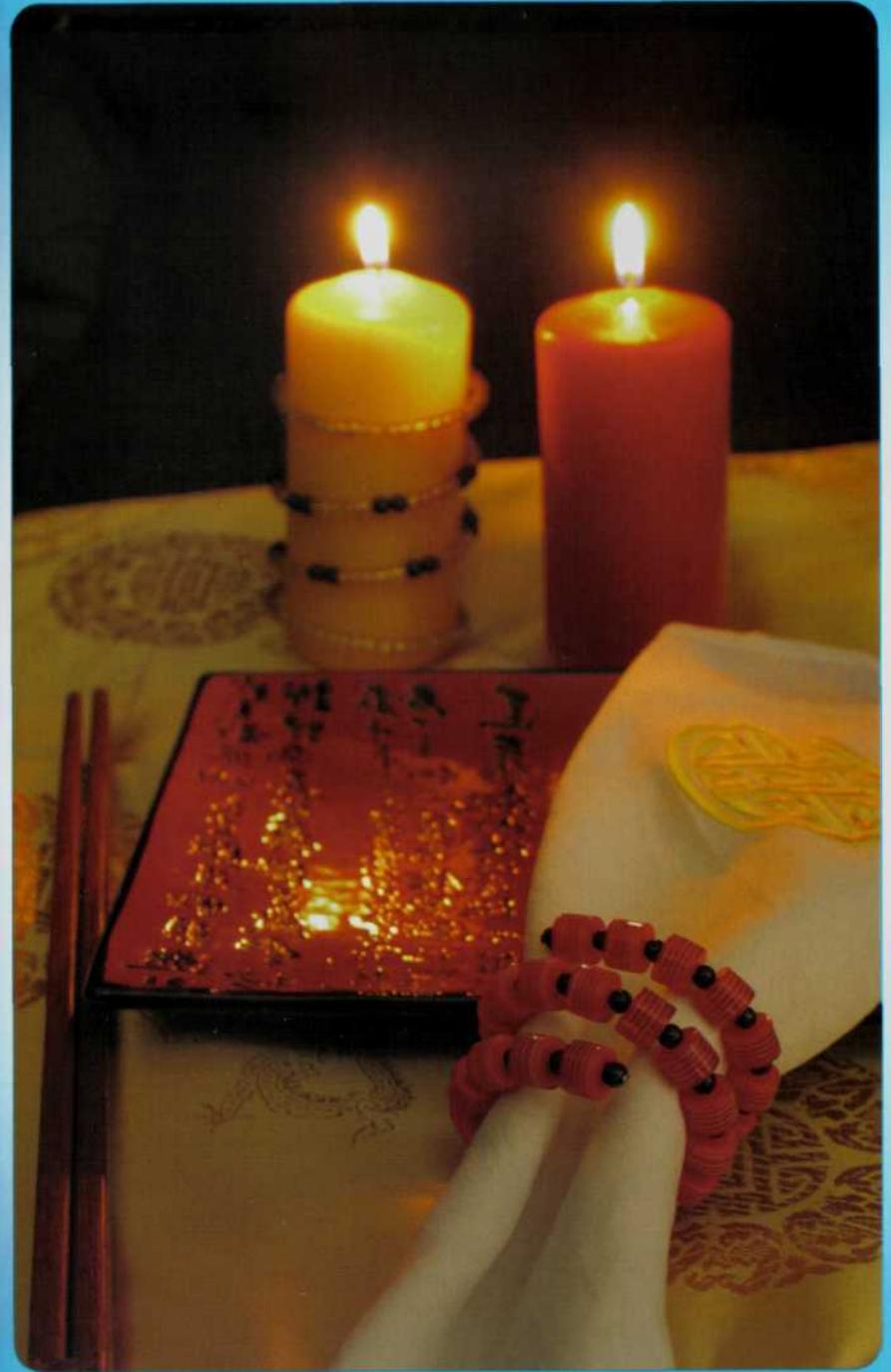
Фруктовый прибор состоит из вилки и ножа. Нож — перочиннообразный, меньше десертного, с заостренным концом, вилка — с двумя зубцами. Фруктовые приборы используют для сервировки, если к столу подают яблоки, груши, ананасы, апельсины, а также арбузы, дыни. К консервированным фруктам и фруктовым салатам достаточно одной вилки.

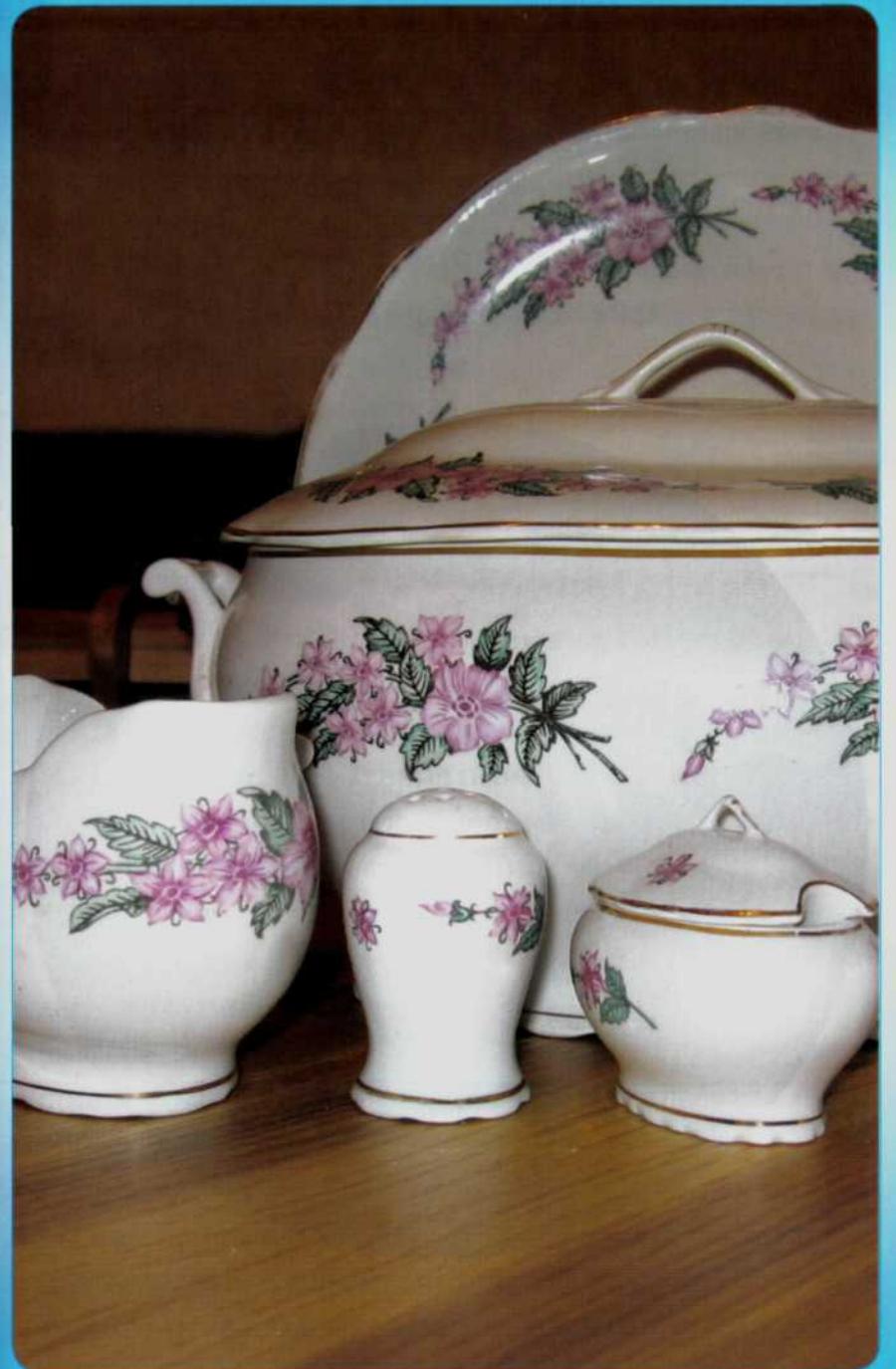
Для мороженого используется специальная плоская ложка в виде лопаточки с едва изогнутыми краями.

К чаю подается чайная ложка, щипцы для сахара, нож и вилка для лимона. Нож используется для нарезки лимона, имеет зигзагообразное острие. Вилка маленькая, изящной формы, с двумя зубцами.









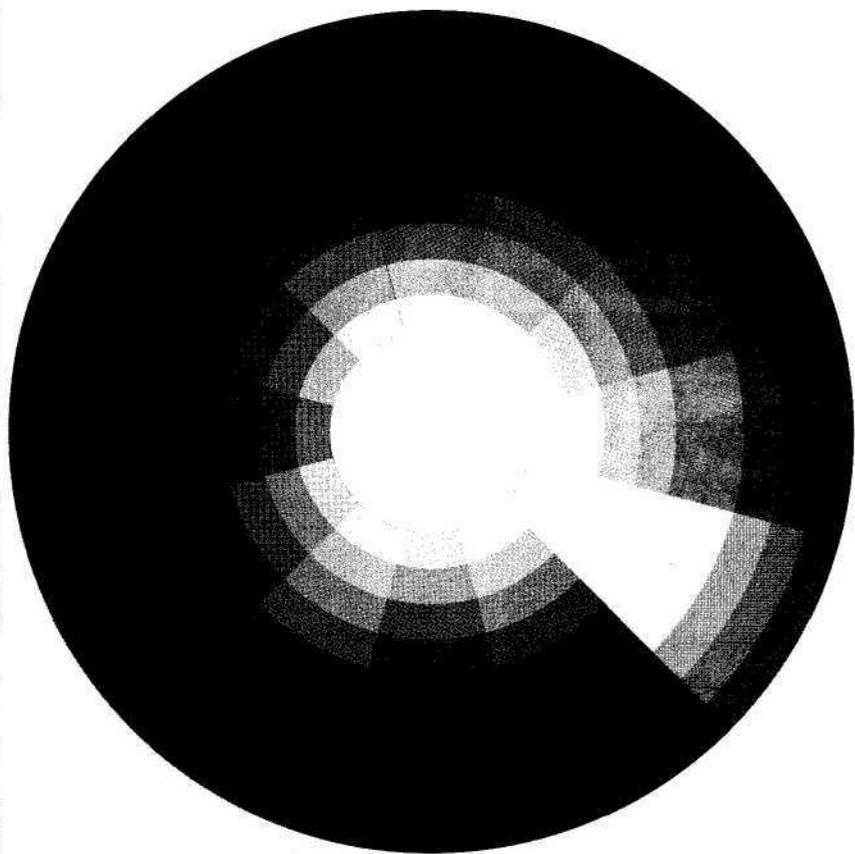
.....

ЦВЕТОВОЙ КРУГ
(для подбора удачных
цветовых решений)



.....

ЦВЕТОВОЙ КРУГ
(для подбора удачных
цветовых решений)



К кофе подается кофейная ложка, по размеру она чуть меньше чайной.

Для нарезки и раскладывания сыра, масла, лимона и прочих блюд используются приборы общего пользования:

- нож для масла с расширенным основанием;
- нож-вилка серповидной формы с зубцами на конце для нарезки и раскладывания сыра (применяется при подаче сыра куском);
- ложки для раскладывания салатов, по размеру они больше столовых;
- разливательные ложки для первых и сладких блюд (киселей, компотов) разного размера, ложки для соусов (имеют носик-слив);
- специальная ложка с верхним держателем для раскладывания горячих блюд на тарелки;
- двухрожковая вилка для раскладывания сельди, вилка-лопатка для раскладывания рыбных консервов в масле, она с пятью зубцами, соединенными перекладной, что исключает возможность деформации рыбы;
- большие кондитерские щипцы для раскладывания мелких печеных изделий, малые — для раскладывания сахара, шоколада ассорти;
- щипцы для колки сахара с острыми и крепкими лезвиями;
- щипцы для колки орехов;
- щипцы для пищевого льда;
- икорная лопатка для икры зернистой и кетовой;
- рыбная лопатка продолговатой формы для раскладывания холодных и горячих рыбных блюд;
- кондитерская лопатка для раскладывания пирожных и тортов.

К приборам общего пользования относятся также ножи для разрезания торта, ложки-ситечки для процеживания чая, ложки для специй и др.

Приборы и посуду перед использованием необходимо протереть полотенцем. Подготовленную посуду и приборы до момента их использования следует расположить в удобном месте и накрыть салфеткой или полотенцем.

Требуют определенной подготовки и приборы для специй. Их необходимо протереть, солонку наполнить на 3/4 объема солью, перечницу — молотым перцем. Горчицицу заполняют незадолго до прихода гостей на 3/4 объема и вставляют специальную ложечку.

..... **СТЕКЛО ИЛИ ХРУСТАЛЬ**

Издавна непременным атрибутом праздничного стола являются различные напитки. Для их употребления используют обычно стеклянную или хрустальную посуду.

Количество и ассортимент **стеклянной посуды** зависят от того, какие напитки вы намерены предложить своим гостям.

Если вы предполагаете подать только воду (минеральную или фруктовую) и пиво, то за каждой тарелкой ставят фужер в центре. Таковую расстановку стекла называют центральной.

Если вместо воды вы хотите подать квас или морс, то вместо фужера нужно поставить кружку, повернув ее ручкой вправо. Можно фужер или кружку поставить справа на линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа. Эта расстановка называется правосторонней.

Для еще одного напитка — **водки, коньяка, вина или шампанского** — рядом с фужером, справа от него, ставят

соответствующий напитку предмет сервировки — рюмку или бокал.

При наличии двух напитков (кроме воды) фужер ставят на одну позицию левее центра тарелки, а рядом с ним, правее, ставят посуду для алкогольных напитков (например, мадерную рюмку).

На банкетах, когда ассортимент напитков весьма разнообразен, стеклянную посуду расставляют в два ряда, так как ставить в одном ряду более трех предметов не принято. Такая сервировка называется полной и применяется в особо торжественных случаях.

Центровая и правосторонняя схемы сервировки стола стеклом или хрусталем являются основными, именно они наиболее распространены и в нашей стране, и за рубежом. Расстояние между рюмками, а также между рюмками и тарелкой должно быть не менее 0,5—1 см.

Ассортимент бокалов может быть самым разнообразным. При покупке следует обратить внимание на то, чтобы бокалы соответствовали стилю вашей посуды и другим атрибутам сервировки стола. Разнообразить свои запасы посуды можно различными специальными бокалами: к примеру рюмками для рома, кубками, фужерами для розового вина или пивными кружками.

Вот примерный перечень бокалов и рюмок, которые могут понадобиться для застолья: рюмки для ликера, бокалы для хереса, бокалы для шампанского, бокалы для минеральной воды, бокалы для пива, бокалы для розового вина, бокалы для бургундского вина, рюмки лафитные для красного столового вина, рюмки для белого столового вина, рюмки рейнвейные (светло-зеленые), бокалы для де-

сертного вина, коньячные рюмки, стопки для виски, стопки для водки, фужеры для минеральной или фруктовой воды, рюмки для ликера, бокалы для martinи, бокалы для коктейля, бокалы для грога, бокалы для пунша.

.....
СПЕЦИИ

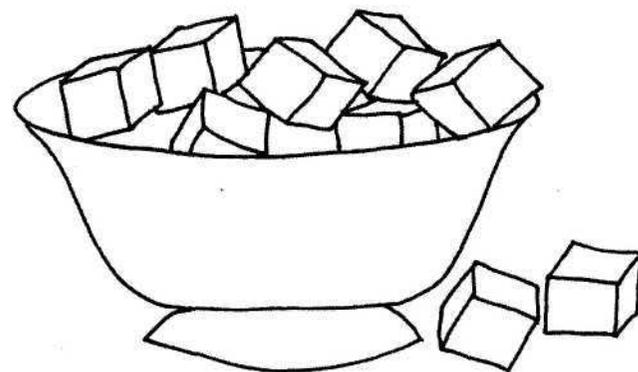
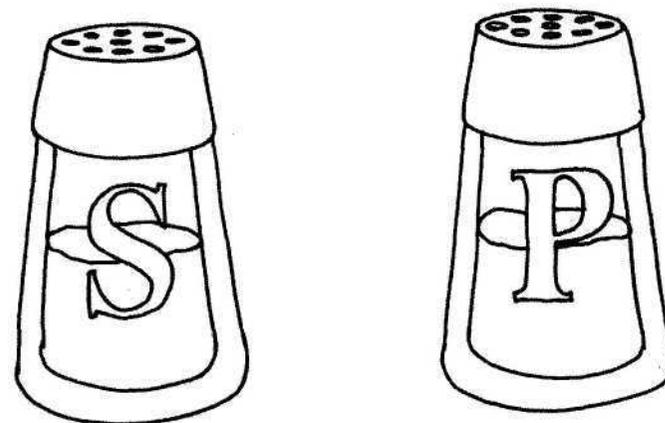
Перед тем как поставить на стол приборы со специями — солью, перцем и др., следует проверить, достаточно ли в них специй и сухие ли они, чтобы могли легко высыпаться из мелких отверстий закрытых солонок и перечниц. Отверстия, через которые специи засыпают, должны быть прочно закрыты пробками.

- В торжественных случаях **соль и перец** ставят в открытых солонках и перечницах, а на каждый прибор кладут ложку выпуклой стороной вверх. И закрытые, и открытые приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках или на пирожковой тарелке.
- Прибор с **горчицей** и специальной маленькой ложечкой ставят на стол рядом с солью и перцем.
- Также советуем поставить рядом с приборами со специями бутылочки с **уксусом** и **острыми соусами** типа кетчуп.

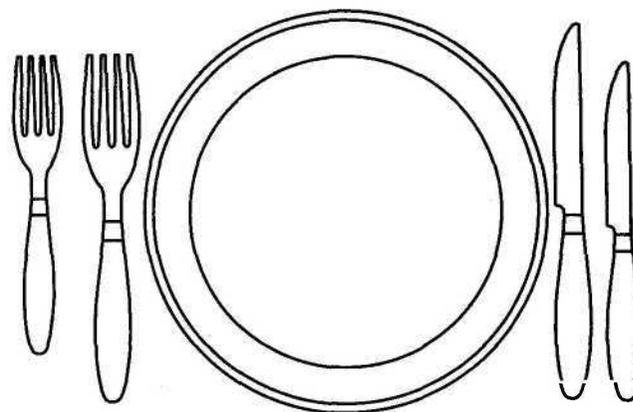
.....
ЦВЕТЫ

Прекрасным украшением стола являются цветы.

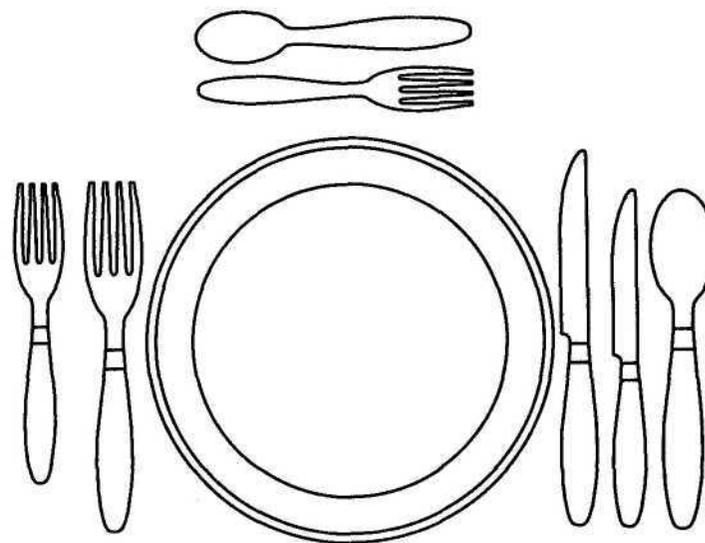
- Если вы украшаете стол к завтраку, достаточно небольшой вазы с несколькими яркими цветами, если фарфор одноцветный. Когда ваза для цветов имеет яркий рисунок, желательно подобрать однотонные цветы.



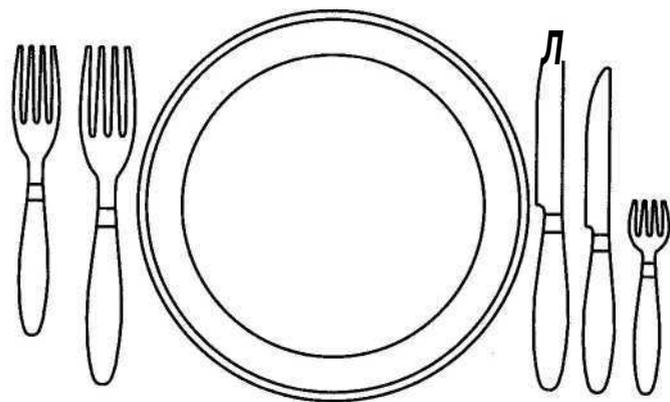
- Для украшения праздничного стола подходят плоские вазы и различные вазоны с так называемыми наколками для невысоких цветов, не мешающих гостям видеть друг друга и сервировку стола. Центр стола можно украсить большой композицией из цветов, а по краям стола разместить маленькие, сочетающиеся с основным букеты или вазочки с листьями. Оригинально смотрится асимметричное расположение цветов — только в начале стола, например.
- Очень хороши так называемые «плавающие» цветы, особенно рекомендуемые для украшения банкетного стола. Для этого невысокие, плоские сосуды наполняют водой и погружают в них только соцветия и листья. Если сосуд прозрачный, то воду в нем можно подкрасить красителем, сочетающимся по цвету с посудой и скатертью. Это только усилит праздничное впечатление. Очень хорошо смотрятся одиночные цветы, плавающие в высоких прозрачных фужерах или стеклянных креманках.
- При декорировании стола используются почти любые цветы без резкого запаха. Подойдут не только розы и гвоздики, но и полевые цветы, веточки с ягодами, плетеные ветки вьющихся растений, а зимой вполне можно использовать ветки сосны, ели. Иногда букет, выполненный из веток, листьев и одного цветка более эффектен и уместен на столе, чем ваза с дорогими цветами.
- Помните главное правило сервировки: цветочное убранство стола, посуда, скатерть и обстановка должны гармонично сочетаться по форме и цвету.



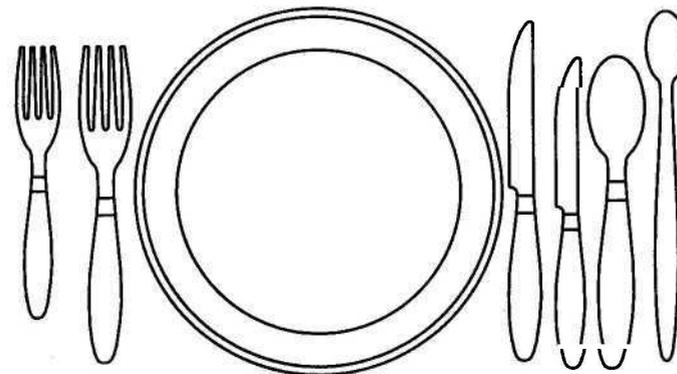
Сервировка стола для простой трапезы с ножами и вилками для закусок и главного блюда



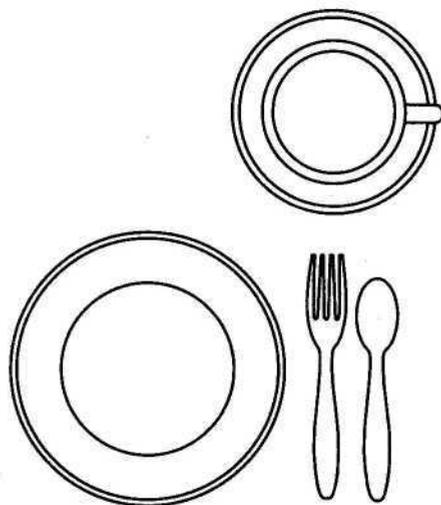
Сервировка стола для трапезы с супом и десертом



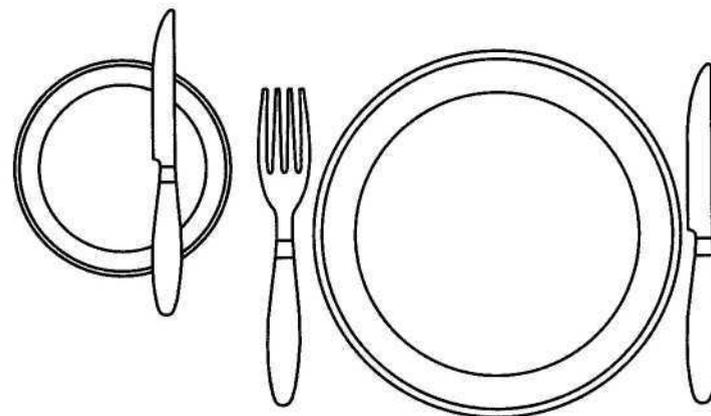
Вилки для даров моря всегда кладут справа от тарелки, после ножа



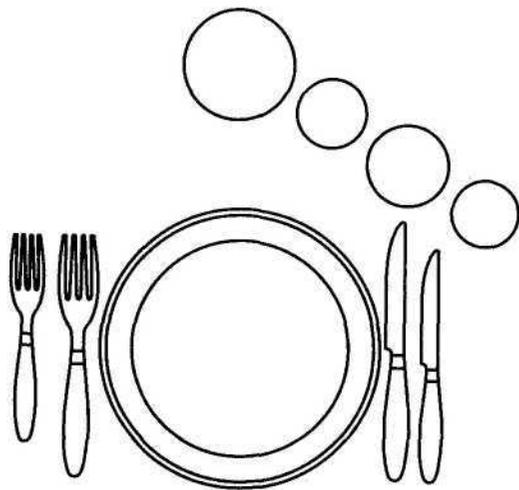
Ложки для напитков кладут справа от всех приборов. Маленькие кофейные ложки должны лежать на кофейных блюдцах.



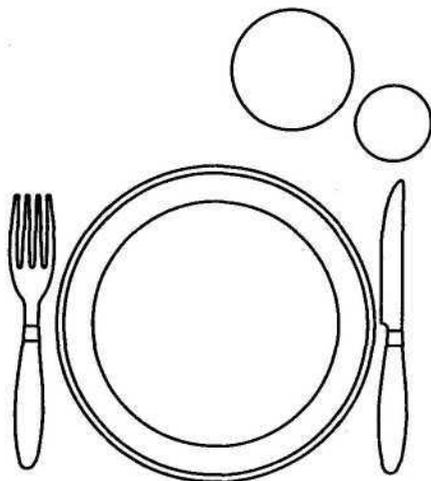
Когда нож не требуется, например для пирога и кофе, вилку кладут справа от тарелки, перед ложкой



Нож для масла должен лежать на пирожковой тарелке в том же положении, что и нож для основного блюда



Бокалы для вина и воды расставляют по диагонали с северо-запада на юго-восток, на 1 см выше кончика ножа для главного блюда



Бокалы для воды должны быть выше всех бокалов для вина, их ставят ближе всего к внутренней части стола

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДАЧИ БЛЮД

Этикетом рекомендуется следующая последовательность подачи блюд:

- вначале предлагают **холодную закуску (или закуски)**,
- за ней следует **горячая закуска**,
- после них подают **первое блюдо**, например суп,
- затем вторые **горячие блюда — рыбные**,
- потом вторые **горячие блюда — мясные**,
- наконец, **десерт** — сладкое блюдо,
- за ним **фрукты**.

Если из меню исключить, например, горячую закуску, суп и горячее рыбное блюдо, последовательность подачи блюд останется прежней, т. е. **после холодной закуски подают второе горячее мясное блюдо, а затем десерт**.

Конечно, само меню может меняться, но последовательность подачи блюд должна оставаться неизменной.

Холодные закуски и блюда рекомендуется употреблять в следующем порядке.

Рыбные закуски и блюда: икра зернистая, икра паюсная; рыба малосольная (семга, кета, балык), отварная, заливная, фаршированная, под майонезом, под маринадом, рыба холодного и горячего копчения и закусочные консервы; сельдь натуральная, с гарниром, рубленая; салаты рыбные.

Мясные закуски и блюда: мясо отварное, мясо заливное, студень, мясо фаршированное, шпигованное, мясо жареное, мясное ассорти (колбасы, копчености), холодная птица и дичь, мясные салаты.

Овощные и грибные закуски: свежие и консервированные овощи, фаршированный перец, баклажаны.

Молочные закуски — различные сыры.

Свежие овощи (помидоры, огурцы, редис) и консервированные (корнишоны, пикули, патиссоны и др.), маринованные и соленые грибы, а также сливочное масло можно употреблять и как самостоятельную закуску, и с любой другой закуской.

В некоторых странах, например во Франции, сыры предлагают перед десертом.

Разнообразие холодных закусок и блюд поистине неисчерпаемо. Главное — запомнить очередность их употребления: **вначале едят рыбные блюда, затем мясные, овощные, молочнокислые.** Конечно, за столом каждый ест только те закуски, которые ему нравятся, а не все, что выставлено на столе. Если не хотите рыбных закусок, начинайте с мясных, но только после **них** уже не возвращайтесь к рыбным. Несоблюдение рекомендованной очередности в принятии пищи, когда едят сначала мясо, затем рыбу, потом снова мясо и т. п., неизбежно приводит к притуплению чувства вкуса и быстрой потере аппетита.

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Приглашая гостей на завтрак, обед, ужин или чай, как правило, договариваются лично, по телефону или письменно, с указанием дня и времени. Делать это рекомендуется за несколько дней, чтобы гости заранее могли подготовиться к встрече. Если кто-то из приглашенных не может прийти, он должен известить об этом хозяев заблаговременно. При этом он вовсе не обязан давать подробных объяснений, а хозяевам не следует с пристрастием выяснять причину отказа.

Приходить в гости нужно точно в указанное хозяевами время или на 5—10 минут раньше. Опоздание во все времена считалось довольно грубым нарушением этикета, неприятным для самих хозяев и других гостей. И уж совершенно недопустимо, когда опаздывает сам хозяин.

Приход в гости намного раньше указанного времени и опоздание нетактичны и расцениваются как неуважение к хозяйке дома и гостям. Не следует предлагать гостям свои домашние тапочки. Во-первых, это не гигиенично. Во-вторых, следует подумать и о том, какие тапочки могут подойти к праздничной одежде и как будут смотреться гости в тапочках с чужой ноги во время танцев. После того как гости сняли верхнюю одежду, поправили прическу, их нужно ознакомить с расположением комнат в квартире, если они пришли впервые, затем предложить ополоснуть руки. Если гости не знакомы друг с другом, их следует познакомить.

Опаздывающего гостя ждут не более 15 минут, а затем приглашают всех собравшихся к столу.

Если гости уже сидят за столом, опоздавший должен подойти к хозяйке или хозяину и извиниться. Хозяева при этом не встают со своих мест и не выясняют причину задержки гостя, а лишь показывают ему его место за столом.

Чтобы создать у гостей хорошее, приподнятое настроение, очень важно радушно и приветливо встретить их.

Встречают гостей, как правило, хозяин с хозяйкой или кто-то один из них. Здороваясь с гостями, хозяева приветствуют каждого радушной улыбкой. Когда в гости приходят муж с женой, то первой здоровается с хозяевами жена — сначала с хозяином, потом с женой, а затем ее муж — сначала с женой хозяина, потом с ним самим.

Процедура знакомства должна совершаться в комнате, где собираются гости. Нужно представлять мужчину женщине, но если знакомятся двое мужчин и две женщины, то представляют младших по возрасту старшим. В гостях мужчина может и сам представиться женщине. При этом он полностью называет свое полное имя и фамилию. Женщина, знакомясь и прощаясь, первой подает мужчине руку, но не пожимает ее. Крепкое мужское рукопожатие уместно только между мужчинами.

Если приглашено много гостей, не обязательно знакомить всех друг с другом: достаточно представить всем вошедшего, назвав его имя. Можно упомянуть при этом «мой сослуживец», «мой старший брат» и т. д.

В свою очередь вновь прибывшему не обязательно здороваться с каждым за руку. Достаточно сделать всем общий поклон головой.

Когда собралось уже более половины гостей, можно предложить им, особенно в жаркую погоду, охлажденные

соки, прохладительные напитки или коктейли. В это время гости могут в более непринужденной обстановке побеседовать, ближе познакомиться друг с другом.

Кстати, при знакомстве первой протягивает руку женщина. Если же она не протянет руки, не нужно принуждать ее к этому.

Ожидая приглашения к столу, мужчины, за исключением пожилых, как правило, стоят, а женщины могут сидеть.

Когда соберутся все гости, хозяйка или хозяин приглашает их к столу.



КАК РАССАДИТЬ ГОСТЕЙ ЗА СТОЛОМ

Приглашая гостей, нужно подумать о том, как их рассадить. Существуют определенные правила рассаживания гостей на дружеских и родственно-семейных вечеринках и несколько отличные от них правила рассаживания гостей во время больших официальных застолий.

Во время домашних мероприятий места возле хозяев дома, как по правую, так и по левую руку от них, считаются почетными. У прямоугольного стола эти места находятся в центре длинных его сторон. Хозяева сидят друг против друга. При этом дама сидит по правую руку хозяина, а мужчина — по левую руку хозяйки.

Рассаживая гостей, стараются по возможности сажать мужчин и женщин попеременно. Придерживаются и второго основного правила: супружеские пары разъединяют, за исключением новобрачных и празднующих годовщины

супружеской жизни. Виновники торжества сидят на почетном месте, в центре.

Если гостям уже известны их места, они стоят возле них и не садятся, пока не сядет хозяйка. Мужчина помогает сесть своей соседке.

Во время больших официальных застолий, рассаживая гостей, целесообразно придерживаться определенных для этих мероприятий правил. В наше время они уже не столь строги, как это было раньше, но существует несколько основополагающих моментов.

За прямоугольным столом хозяин и хозяйка сидят напротив друг друга либо в торцах, либо в середине длинных сторон стола.

Но если гостей восемь или двенадцать, такой расчет не оправдан. В этом случае хозяин занимает место посередине, а хозяйка сидит сбоку от него.

Согласно международному дипломатическому протоколу, хозяева в любом случае должны сидеть на одной стороне с почетными гостями. При этом мужчины всегда занимают место слева от дам.

Дальше порядок мест зависит от состава гостей. Семейные пары рассаживают отдельно, влюбленных — напротив друг друга. Во время больших застолий принято вывешивать в вестибюле обеденного зала «план стола», чтобы каждый из гостей мог определить, где и рядом с кем он сидит. Этот план — одновременно и возможность для приглашенных заблаговременно узнать о той даме, что будет сидеть по правую руку. Если же кто-то из гостей еще не знаком с будущей «соседкой справа», ему следует попросить хозяина представить его этой даме.

К официальным мероприятиям относятся различные приемы и церемонии, устраиваемые по случаю национальных праздников, исторических юбилейных дат, прибытия иностранных делегаций и т. д.

Дипломатические приемы проводятся независимо от каких-либо событий, в порядке повседневной дипломатической работы. Немногочисленные по количеству приглашенных лиц такие приемы представляют собой удобную возможность для завязывания контактов, укрепления и расширения связей, получения нужной информации, оказания влияния на местные круги в нужном направлении, разъяснения внешней политики своей страны. Независимо от назначения, объема и вида, всякий дипломатический прием носит политический характер. Находясь за границей, надо уважать правила и обычаи данной страны. Приглашая иностранца на официальное мероприятие, следует позаботиться о том, чтобы не поставить его в положение, унижающее его национальное достоинство, в противном случае он может расценить это как неуважение к его государству и нации.

Прежде всего, необходимо особенно строго соблюдать дипломатический этикет. Не следует при этом забывать, что дипломатический протокол и общегражданский этикет — разные вещи.

Отличным от общепринятых правил является порядок размещения гостей за свадебным столом, на крестинах, совершеннолетия.

На **крестинах** почетные места отводят родителям крещенного. Справа и слева от них сидят крестные отец и мать. Затем следуют родственники и друзья.

На праздновании **совершеннолетия** почетное место принадлежит имениннику, рядом с ним сидят крестные, затем родители, родственники и друзья.

Во время свадьбы почетные места занимают жених и невеста. Если стол прямоугольный, они сидят в центре длинной стороны. Если столы стоят в форме Т, П, Е, место для новобрачных — всегда на поперечной стороне. Справа от невесты сидит отец жениха, рядом — мать невесты. Слева от жениха сидит мать жениха, рядом — отец невесты. Свидетели сидят неподалеку от жениха и невесты или напротив, за расположенным по центру приставным столом. Остальные гости занимают места по возрасту и степени родства.

КАК СИДЕТЬ ЗА СТОЛОМ

Первой в помещение с накрытым столом входит хозяйка, встает сзади своего стула и рекомендует гостям их места, следя за тем, чтобы рядом с женщиной сидел мужчина. Вовсе не обязательно при этом сажать рядом мужа и жену.

Хозяйка садится за стол первой и приглашает садиться остальных. Вначале садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Для этого мужчина берет за спинку стул, стоящий справа от его стула, отодвигает от стола, несколько развернув его спинкой к себе. Женщина проходит к своему месту и ждет, когда ей пододвинут стул, не сгибая при этом ног. Мужчина осторожно пододвигает к ее ногам стул,

Напротив, **как** не порадоваться обильному и вкусному угощению, которым потчует вас радушная хозяйка!

Как же правильно пользоваться всеми этими приборами и салфетками?

Главное правило, которое следует запомнить, — это использовать их только по назначению.

Прежде всего, нужно запомнить, что все приборы — ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, — левой рукой.

Десертные приборы, расположенные ручками вправо, берут правой рукой, а ручками влево — левой рукой.

Нож рекомендуется держать так, чтобы конец его ручки упирался в ладонь правой руки, средний и большой пальцы нужно держать за бока начала ручки, а указательный палец — на верхней поверхности начала ручки ножа. Этим пальцем ручку ножа прижимают **вниз** при отрезании нужного куска. Остальные пальцы должны быть несколько согнуты к ладони.

При пользовании вилкой рекомендуется держать ее в левой руке зубцами вниз, так чтобы конец ручки слегка упирался в ладонь. Большим и средним пальцами нужно держать вилку за ребро ручки, а указательный палец держать сверху, прижимая ручку вилки вниз. Остальные пальцы нужно слегка согнуть и прижать к ладони.

Мелкие куски пищи, а также некоторые гарниры к мясу или рыбе (картофельное пюре и каши, например) невозможно есть вилкой, перевернутой зубцами вниз. В этих случаях ею пользуются как ложкой: переворачивают ее зубцами вверх, чтобы плоская часть начала ручки вилки

лежала на среднем пальце, слегка упираясь концом ручки в основание указательного пальца, указательным пальцем нужно придерживать вилку снизу, а большим — сверху. Остальные пальцы рекомендуется слегка прижать к ладони. Пищу в этих случаях подхватывают на вилку, помогая кончиком лезвия ножа.

Ложку следует держать в правой руке так, чтобы конец ручки ложки лежал на основании указательного пальца, а начало ручки ложки — на среднем пальце. Большим пальцем при этом нужно слегка прижать ручку сверху к среднему пальцу, а указательным — поддерживать ее сбоку.

Вы прослывете «неудобным и опасным соседом», если будете есть, держа вилку (или нож) не наклонно, а перпендикулярно к тарелке: в таком положении она может соскользнуть, и на скатерть полетят капли соуса или жира.

К некоторым блюдам, кусочки от которых легко отделяются вилкой, подают только вилку. В этих случаях ее держат в правой руке.

При правильном обращении с предметами сервировки они предельно облегчат процесс еды, а при неумении пользоваться ими все предметы, предназначенные помогать и облегчать прием пищи, становятся обременительными.

Бывает, что еду требуется временно прервать. В таких случаях нож и вилку кладут на тарелку так, **как** их держали, нож — ручкой вправо, вилку — ручкой влево. Такими случаями может быть временная отлучка из-за стола или потребность выпить воды, взять хлеб, положить кусок мяса и т. д.

или ПОЛЬЗОВАТЬСЯ САЛФЕТКАМИ

Сядя за стол и увидев на тарелке перед собой красиво свернутую белоснежную салфетку, многие испытывают перед ней какую-то робость. Иногда пытаются даже осторожно отложить ее в сторону, не зная о том, что салфетка столь же необходима, как нож, вилка, ложка, и также, как они, призвана помогать во время еды.

Хорошо отглаженная, умеренно подкрахмаленная, красиво сложенная белоснежная салфетка, несомненно, украшает стол, придает ему вместе с другими предметами сервировки более торжественный вид.

Основное же назначение салфетки состоит в том, чтобы предохранить костюм сидящего за столом человека от попадания случайных брызг, капель, крошек. Ею также обтирают пальцы и губы во время и после еды.

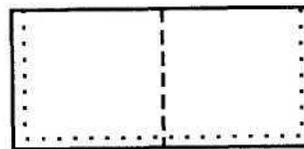
Непосредственно перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить себе на колени.

Закладывать салфетку одним из ее углов за воротник или лацкан пиджака не принято: это и неудобно, и неэстетично.

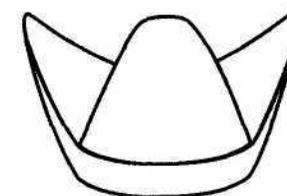
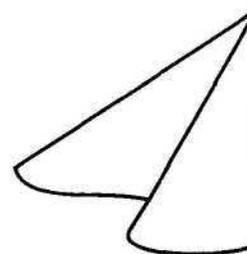
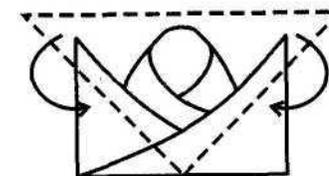
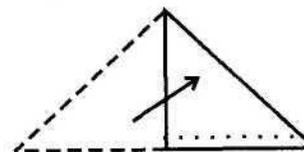
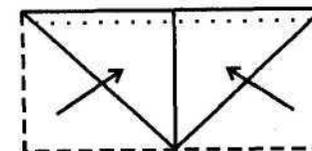
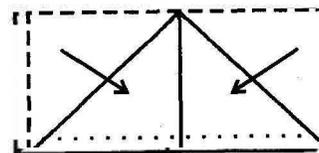
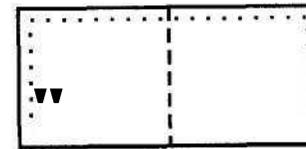
Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.

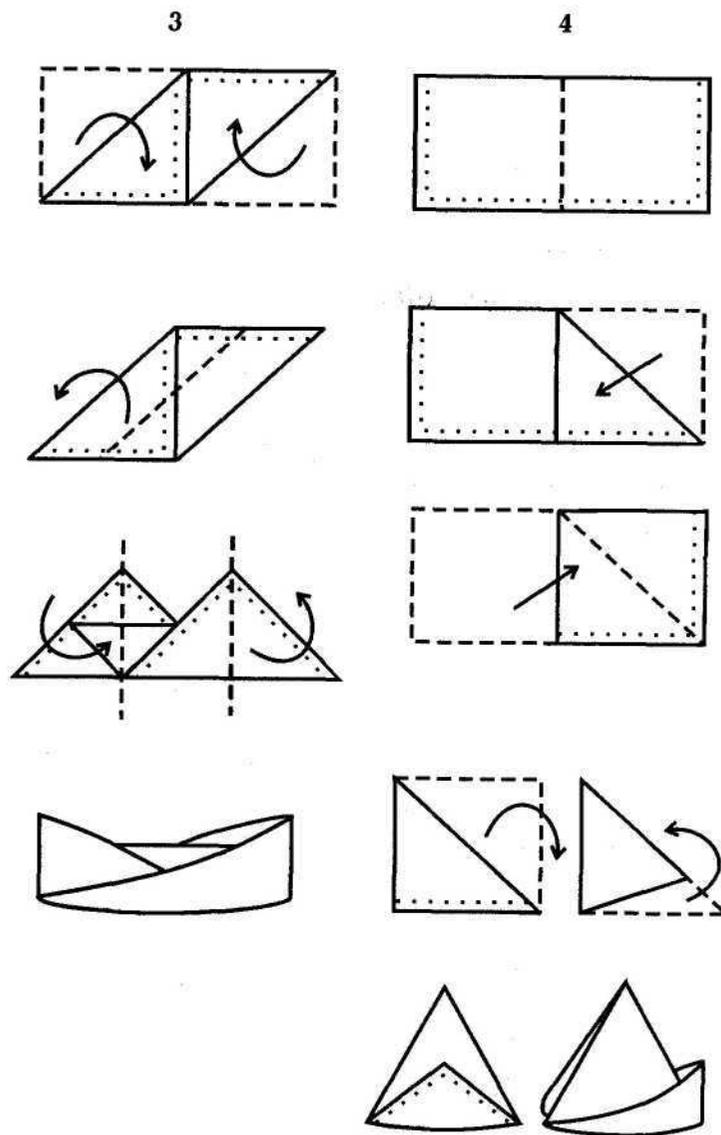
Для вытирания губ салфетку берут с колен двумя руками и, приложив ее середину к губам, аккуратно промокают их о верхнюю половину салфетки. Вытирать губы скользящими движениями некрасиво.

1



2





Совершенно недопустимо использовать салфетку вместо носового платка или в качестве полотенца для сильно испачканных рук.

Не полагается, сев за стол, пристально разглядывать приборы и посуду, а затем протирать их салфеткой, если вы вдруг заметили какое-то пятнышко. Этим вы обидите хозяев, усомнившись в их чистоплотности.

По окончании еды не следует тщательно складывать салфетку, пытаясь придать ей первоначальный вид, а просто аккуратно положите ее справа от своей тарелки. Не рекомендуется также вешать ее на спинку стула или класть на его сиденье.

Если салфетка случайно упала с колен на пол, попросите хозяйку дать вам чистую.

ЗАСТОЛЬНАЯ БЕСЕДА

Бесспорно, главным в застолье является еда. Да и само слово «застольничать», по В. И. Далю, означает «сидеть за столом, за обедом, пировать, столовать». Однако редкая трапеза обходится без доброжелательной беседы, которая призвана украсить застолье, сделать его более содержательным, интересным и приятным. Неспешный, задушевный разговор за столом создает особый настрой, сближает всех присутствующих.

Застольная беседа может быть общей, когда в ней принимают участие все присутствующие, или частной, т. е. между соседями или несколькими участниками. Лучше не

затрагивать в беседах за столом серьезных тем, требующих глубокого и вдумчивого размышления, чтобы не утомлять гостей и не отрывать их надолго от кушаний.

Не рекомендуется, по этикету, начинать беседу при подаче и употреблении горячих блюд, чтобы они не остывали и не теряли при этом своих вкусовых качеств. Как правило, в основном гости беседуют во время подачи и употребления холодных блюд и закусок, а также десерта, чая или кофе.

Рекомендуется избегать тем, которые могут испортить аппетит и настроение всем или кому-то одному из сидящих за столом. Не следует за праздничным столом обсуждать и служебные проблемы.

Постарайтесь не спорить за столом, если же споров избежать не удалось, хозяину или хозяйке следует тактично перевести разговор на другую тему. Кстати, именно хозяева обычно предлагают темы для застолья, а наметить их можно заранее, придумав, какие из них наиболее заинтересуют гостей.

Чтобы гости не испытывали чувства неловкости, не стоит рассказывать за столом неприличные анекдоты, а тем более сплетничать.

Неэтично двум гостям перешептываться за общим столом. При этом недопустимо поворачиваться к собеседнику всем корпусом, так как к другому соседу по столу вы повернетесь спиной, а это просто неприлично.

Разговор должен вестись вполголоса (но не шепотом), чтобы не мешать другим.

Каждый из собеседников должен помнить, что беседа — это не монолог, а поэтому следует дать возможность высказаться и другим.

Умение выслушивать внимательно и доброжелательно — качество, необходимое любому собеседнику. Однако не рекомендуется им злоупотреблять: всякому терпению приходит конец.

Следует избегать излишней болтливости и очень громких разговоров за столом.

Провозглашение тоста — это особое искусство, когда человек может открыто или несколько завуалировано показать другим свое душевное отношение, дружбу, восхищение. Лучший тост — короткий тост. У некоторых народов, особенно кавказских, посредством тоста в замысловатых, иносказательных, полных жизненных истин выражениях иногда даются нравоучительные и полезные советы, иногда подмечаются недостатки человека, отношение к семье, друзьям, работе. Обычно такие тосты искрятся народным юмором и, хотя касаются некоторых недостатков, только веселят собравшихся, никого не задевая. Во все времена застольные здравицы были привилегией мужчин. Правила приличия предусматривают не принуждать женщин к выступлениям за столом. Не принято также требовать ответов на тост. Тот, в чей адрес были высказаны добрые слова, только легким наклоном головы или фразой вроде «Благодарю за добрые слова» выражает признательность. Провозгласив тост или подняв бокал после тоста, нельзя поднимать руку с бокалом очень высоко, тянуться через стол, чокаться через соседа по столу.

Итак, провозглашение тоста за праздничным столом — это добрая традиция. Причем первым это должен сделать хозяин дома, где собрались гости. Он может произнести

тост за здоровье своего гостя. Кстати, если хозяин произносит тост в честь какой-нибудь гостьи, то в течение вечера он должен уделить внимание и всем остальным дамам; конечно, если гостей немного.

Гости же, как правило, провозглашают тост только в честь «виновника» торжества. Если был провозглашен тост за хозяина, то обязательно нужно упомянуть и хозяйку дома.

В то время как звучит тост, все присутствующие, демонстрируя свое уважение к произносящему пожелания и к тому, кому они адресованы, прекращают еду и разговоры между собой, положив столовые приборы на край тарелки, и внимательно слушают говорящего.

На торжественных приемах мужчины выслушивают тосты, как правило, стоя. Женщинам вставать не обязательно.

Если произносящий тост уже с самого начала своего выступления приподнял свой бокал с вином, то и все присутствующие за столом мужчины также встают с поднятыми бокалами. Если же тостующий начал свой тост, не поднимая бокала, то остальные мужчины выслушивают тост также без бокалов в руках, поднимая их лишь после того, как тостующий поднимет свой бокал (обычно в конце тоста).

Хозяева стола должны заботливо угощать гостей, но делать это ненавязчиво и очень тактично.

Убедившись, что гости поели, первыми встают из-за стола хозяева, подавая тем самым пример остальным.

Не следует уходить сразу же после еды, как бы подчеркивая тем самым, что только само застолье и заслуживает внимания.

Прощаясь с хозяевами, гости благодарят их за прекрасно проведенное время и вкусное угощение.

• • • • •

ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ РАЗЛИЧНЫЕ БЛЮДА

Человека природа одарила пятью основными органами чувств: вкусом, слухом, зрением, обонянием и осязанием. Все эти пять органов чувств участвуют в процессе еды, и все они в той или иной мере способствуют развитию аппетита. Благодаря зрению мы видим, как красиво оформлено блюдо, из каких продуктов оно приготовлено; обоняние позволяет нам почувствовать запахи, аромат блюда; вкус дает возможность ощутить, сладкая, соленая или кислая еда; с помощью осязания можно определить степень мягкости или жесткости продукта. Не случайно все кулинары при изготовлении блюд уделяют особое внимание их оформлению, вкусу, аромату. Слух необходим для поддержания за столом беседы.

Каждый должен знать, в какой последовательности рекомендуется есть те или иные закуски и блюда, как и чем перекладывать различные кушанья из общих блюд (салатников, ваз и др.) в свою тарелку. К тому же нужно уметь правильно и красиво есть.

Как известно, положительные эмоции усиливают, а отрицательные — уменьшают и даже подавляют аппетит. Не случайна также рекомендация не отвлекаться во время

еды, чтобы не ослабить работу участвующих в этом процессе органов чувств, что, в конечном счете, снижает усвояемость пищи.

Нужно научиться есть так, чтобы в течение всего праздничного застолья поддерживать аппетит и получать удовольствие и от еды, и от общения за столом. Во многом это зависит от последовательности употребления многочисленных закусок и блюд, выставленных для угощения, а также от количества съеденного. Не рекомендуется увлекаться одними только закусками: ведь по количеству ножей, вилок и ложек возле вашей тарелки можно догадаться, что после закусок последуют и другие блюда.

..... **ПЕРЕКЛАДЫВАНИЕ КУШАНИЙ В ТАРЕЛКУ**

Итак, на столе множество блюд, но как переложить их в свою тарелку? Перекладывать кушанья из общего блюда следует только прибором — ложкой, вилкой, лопаточкой и др., специально положенным в салатник, лоток или блюдо с закуской. Положив в свою тарелку часть закуски, прибор нужно тут же положить обратно. В противном случае вы лишите остальных участников застолья возможности попробовать это кушанье, а себя поставите в нелепое положение.

Недопустимо перекладывать пищу из общих блюд к себе в тарелку персональными приборами: это и неудобно, и негигиенично.

Как же переложить кушанье из общего блюда в тарелку? Как мы уже говорили, мужчины за столом ухаживают за дамами. Итак, мужчина, согласовав с дамой, сидящей спра-

ва от него, что она желает съесть, берет левой рукой блюдо с закуской за край и подносит его к тарелке дамы так, чтобы край блюда был чуть выше ее тарелки, а затем, взяв в правую руку прибор для перекладывания, кладет желаемую закуску на ее тарелку. Только после этого он может положить закуску и себе, держа блюдо с закуской уже над своей тарелкой. Затем, положив прибор для перекладывания на блюдо, ставит его на место. Впрочем, женщина может при желании и сама переложить кушанье к себе в тарелку. При этом она просит мужчину слева подать ей то или иное блюдо и, как только он поднесет его к ее тарелке, берет правой рукой прибор для перекладывания, кладет себе в тарелку нужную порцию и возвращает прибор на блюдо, а мужчина после этого ставит блюдо на место. Если же блюдо с закуской очень тяжелое, мужчина левой рукой берет тарелку сидящей от него справа дамы, подносит ее к блюду с кушаньем так, чтобы край ее был чуть под краем блюда. Правой рукой берет соответствующий прибор и перекладывает часть кушанья в тарелку и аккуратно ставит ее перед дамой. Затем то же проделывает и для себя.

Во всех случаях, когда вы берете что-либо из общего блюда, не следует привередливо перебирать куски или порции, стараясь выбрать лучший, нужно взять тот, что лежит с краю или сверху. При этом вначале следует переложить основной продукт, а затем гарнир и соус.

Если вы захотели сделать себе бутерброд, то и в этом случае не следует отступать от общего правила. Прежде чем намазать, например, хлеб маслом, икрой или паштетом, эти продукты нужно переложить из общего блю-

да к себе в тарелку, а уж потом распорядиться ими по своему усмотрению.

Как известно, во многих правилах существуют исключения. Действительно, не все кушанья перекладываются в тарелку гостя специальным прибором. Так, хлеб, пирожки, печенье, целые фрукты, помидоры и огурцы, а также кусковой сахар (если не поданы щипчики) принято брать руками.

Это исключение, кстати, вполне разумно: ведь эти продукты не нужно отделять друг от друга ножом или вилкой, руками при этом дотрагиваются лишь только до того из них, который приглянулся.

Теперь обсудим еще один щепетильный вопрос: какое количество того или иного кушанья можно переложить из общего блюда к себе в тарелку? Ограничений здесь, конечно, нет, и все же разумнее прикинуть для себя, а хватит ли кушанья остальным, если и все сидящие за столом возьмут себе столько же, сколько и вы? Эта мгновенная прикидка поможет вам принять верное решение.

И еще один вопрос. Удобно ли второй раз взять понравившееся кушанье? Вполне.

Некоторые считают, что правила хорошего тона требуют оставлять на тарелке хотя бы маленький кусочек кушанья, даже если оно и понравилось. Это ошибочное убеждение: любое блюдо можно съесть полностью, особенно если оно пришлось по душе. Только так вы доставите удовольствие хозяевам.

Однако не переусердствуйте: вылизывать или вымазывать тарелку после съеденного блюда куском хлеба совершенно недопустимо.

Если вам не понравилось какое-либо из предложенных блюд, можете не есть его. При этом, разумеется, не следует вслух высказывать свое мнение, всем своим видом выражая неудовольствие, так как этим вы огорчите хозяйку и испортите настроение гостям.

Всеми приборами следует пользоваться в строгом соответствии с их назначением. Не рекомендуется, к примеру, использовать нож как лопатку и накладывать им на вилку гарнир.

Совершенно недопустимо есть с ножа: это не только некрасиво, но и небезопасно.

После еды нож и вилку следует положить на тарелку параллельно друг другу, ручками немного влево.

Не следует, еще не приступив к трапезе, брать в руки приборы, складывать и перекладывать их по-своему: это проявление неуважения к хозяевам.

Постарайтесь привести себя в порядок до того, как сели за праздничный стол, чтобы за столом не поправлять прическу, не подкрашивать губы и т. д.

ХЛЕБ

Из хлебницы хлеб берется не вилкой, а руками. Небольшие кусочки хлеба отламывают от ломтика (или булочки) пальцами левой руки и кладут в рот. При этом вилку кладут зубцами на край тарелки, а нож остается в правой руке. Значит, ваш хлеб, положенный на пирожковую тарелку или салфетку, всегда находится слева, а хлеб, лежащий справа от вас, принадлежит вашей соседке (соседу). Не забывайте об этом и старайтесь не брать хлеб правой рукой,

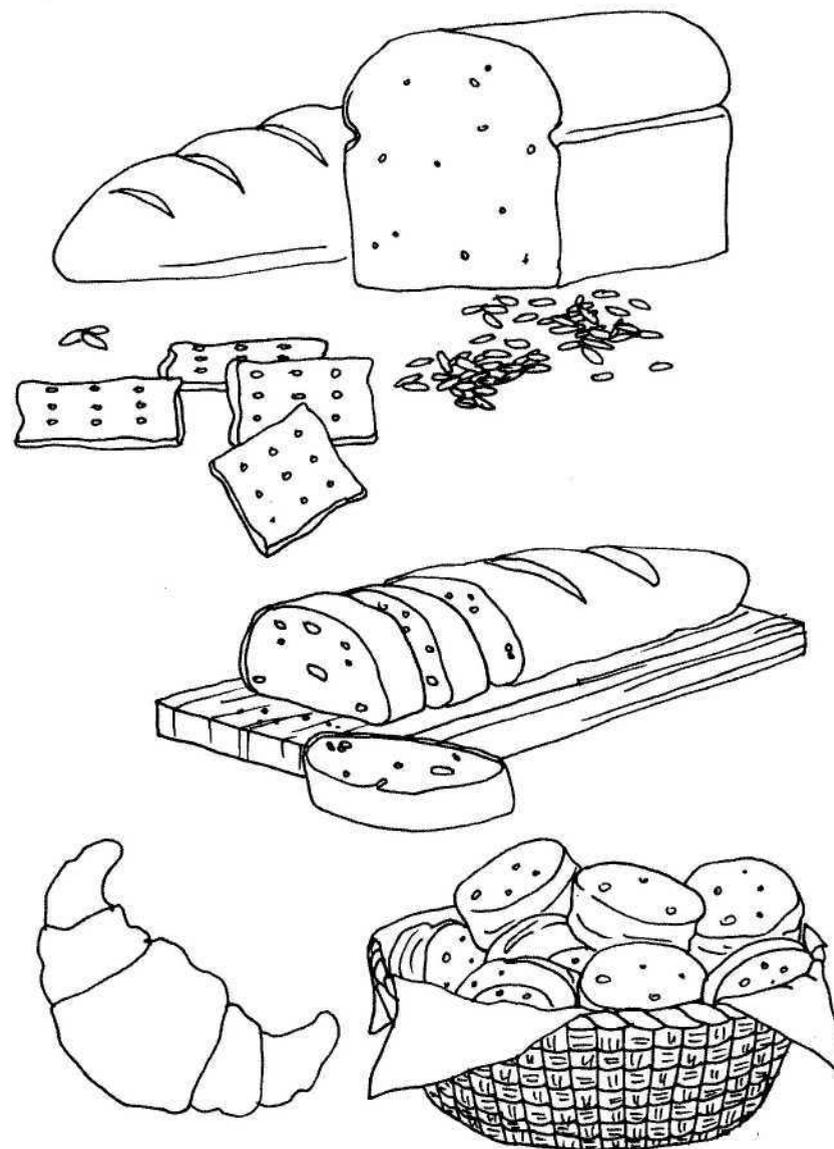
так вы поставите в неловкое положение и себя, и соседку. По правилам этикета не рекомендуется откусывать кусочки хлеба от целого ломтя. При закуске, например, если это ветчина, не стоит класть ее на кусочек хлеба, лучше съесть ее с помощью ножа и вилки. При желании небольшие кусочки хлеба можно намазывать маслом, при этом масло берем понемногу из масленки и кладем на край собственной тарелки, а затем уже намазываем им хлеб.

Более свободно обходимся с хлебом за ежедневным семейным завтраком: можно намазать кусок хлеба маслом и откусывать прямо от куска, а еще вкуснее на такой кусочек хлеба положить ветчину или сыр, это будет уже бутерброд. Чтобы бутерброд было удобнее есть, его разрезают в своей тарелке, пользуясь ножом и вилкой.

..... ЗАКУСКИ

Начнем с **холодных закусок**. Почти все холодные закуски, будь то рыбные, мясные или овощные, переложенные на вашу закусочную тарелку, едят при помощи ножа и вилки. Ножом вы отрезаете от рыбы, мяса или овощей небольшой кусочек, придерживая его вилкой, а затем накалываете на вилку и направляете в рот.

Икру — **зернистую или паюсную** — чаще всего едят со сливочным маслом. Поэтому на тарелку берут и то, и другое. Взяв в левую руку кусочек хлеба, ножом, держа его в правой руке, накладывают на хлеб немного масла, а на него — икру. Подготовленный таким образом небольшой бутерброд левой рукой направляют в рот. Затем это действие повторяют. Можно есть икру и так: ломтик хлеба



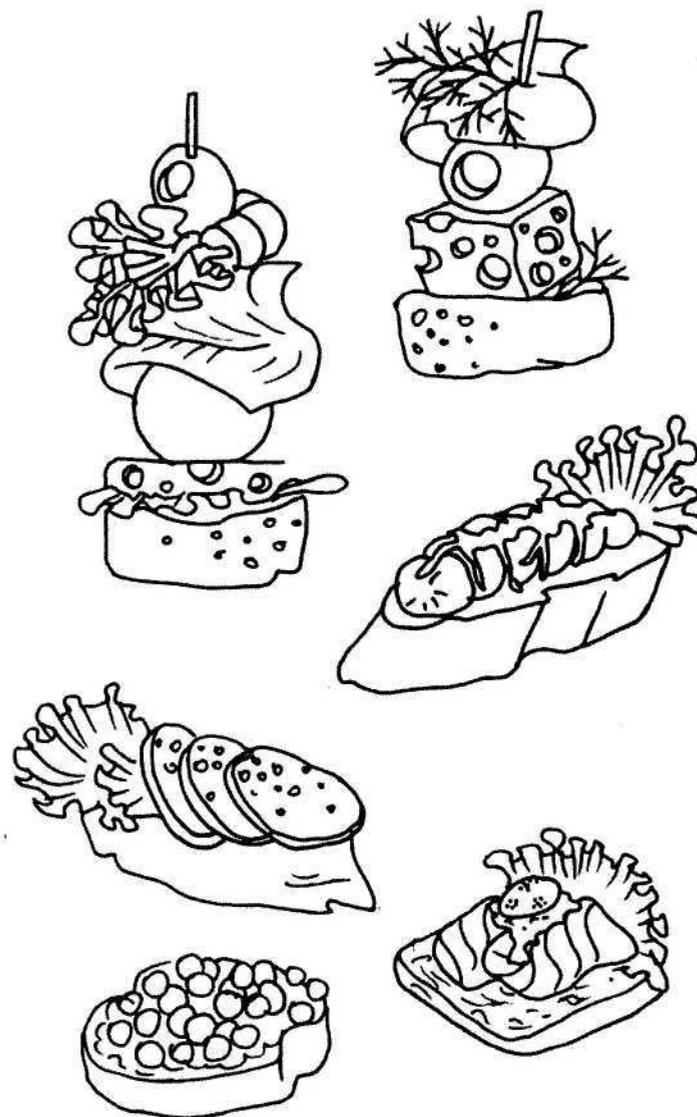
(или половину) кладут на тарелку рядом с икрой и маслом. Придерживая хлеб указательным и большим пальцами левой руки, делают бутерброд, а затем отрезают от него по небольшому кусочку, накалывают его на вилку и направляют в рот. Так же едят паюсную икру, икру из баклажанов, кабачков и др.

Большинство **горячих закусок** подают в той посуде, в которой они были приготовлены: в кокильницах — в виде металлической створки раковины с ручкой, кокотницах — 100-граммовых кастрюльках с длинной ручкой и порционных сковородках с двумя противоположно расположенными ручками.

Кокильницы, кокотницы или порционные сковородки ставят на пирожковые или закусочные тарелки и подают каждому гостю так, чтобы ручка кокильницы или кокотницы была слева от сидящего за столом. При этом на ручки кокотницы и кокильницы во избежание ожогов надевают так называемые папильотки. Папильотка для кокотницы представляет собой бумажную трубку с разрезанным и красиво завернутым концом, а для кокильницы — треугольный бумажный колпачок. Рядом кладут приборы для еды: к кокильнице — вилочку, к кокотнице — кофейную или чайную ложку, ручки которых должны быть повернуты вправо.

Солянку в порционной сковороде, так же как и яичницу, едят закусочной вилкой и ножом.

Артишоки — одно из блюд, которое удобнее есть руками. Листья артишока отрывают пальцами, затем его макают в приготовленный соус и высасывают. Единственное правило хорошего тона, которое следует не забывать в дан-



ном случае: высасывать мякоть нужно, по возможности, бесшумно. Твердые части листьев артишока аккуратно складывают на тарелку для отходов. Когда вы доберетесь до кочерыжки, которую уже следует есть с помощью прибора, предварительно вымойте руки в специально поданной для этой цели мисочке с водой, а затем с помощью вилки и ножа съешьте кочерыжку.

Раньше **спаржу** ели руками. Последние десятилетия при употреблении спаржи стали пользоваться приборами. В принципе, в данном случае возможны оба варианта.

Зеленый салат не принято резать ножом. Если же листья слишком велики, их разрезают вилкой.

Спагетти едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке. Край ложки опускают в тарелку, на вилку наматывают спагетти в углублении ложки. Наматывая на вилку немного макарон, ложкой отрезают эту порцию от остального.

***** **СЫРЫ**

Сейчас на прилавках магазинов и супермаркетов представлено огромное количество разнообразных сортов сыра. Поэтому на праздничном столе будет вполне уместно большое блюдо с сырной горкой из нескольких сортов. В некоторых странах сыры обычно предлагают после мясных блюд, у нас же их чаще подают в качестве закуски. Нарезанные ломтики сыра кладут себе в тарелку небольшими порциями. Но если стол сервирован разными сортами сыра, допускается попробовать сразу несколько кусочков разных сортов.

**** **СУП**

Вообще суп едят из глубоких столовых тарелок. Но бульоны, пюреобразные супы и некоторые заправочные супы, в которых гарнир нарезан небольшими кусочками, можно есть из бульонных чашек.

Бульон с пирожком или с гренками едят из бульонной чашки, поставленной на блюде. Ручка чашки при этом должна быть справа, а пирожок — слева.

Бульоны из чашки едят десертной ложкой, держа ее в правой руке. Вначале нужно убедиться, не очень ли горяч бульон. Для этого рекомендуется зачерпнуть ложкой немного бульона и осторожно попробовать. Если бульон окажется очень горячим, не следует активно помешивать ложкой или дуть на него, лучше немного подождать. Вначале бульон едят ложкой, а затем, положив ложку на блюде и взяв правой рукой чашку за ручку, понемногу отпивают, как чай. Пирожок или гренки держат большим и указательным пальцами левой руки и откусывают от него по кусочку, запивая бульоном. Если бульон подан в чашке с двумя ручками, то есть его следует ложкой.

Супы-пюре, бульоны с гарниром (яйцом, овощами, запеканкой и др.) и некоторые заправочные супы едят также из бульонных чашек десертной ложкой. При этом чашку с блюдцем ставят перед гостем ручкой влево. Едят такие супы только ложкой.

Хлеб отламывают левой рукой небольшими кусочками.

Заправочные супы —щи, борщи, рассольники, солянки, овощные супы, супы с макаронами, вермишелью, лапшой и др. — едят из глубоких столовых тарелок столовой ложкой.

При этом ложкой черпают справа налево или от себя. Зачерпнув немного супа, доньшком ложки следует коснуться края тарелки, сняв таким образом все капли, после чего ложку направляют боковой частью в рот. Капусту или макароны, чтобы они не свисали с ложки, нужно предварительно осторожно разделить концом ложки на части.

При доедании супа тарелку следует наклонять от себя.

Перед тем как съесть суп, вспомните **три правила**. Не рекомендуется:

- 1) набрав полную ложку супа, съесть ее содержимое в два, а то и в три приема, следует брать в ложку столько супа, сколько можно съесть за один прием;
- 2) наклоняться и нагибать голову к ложке супа, при этом придется прихлебывать, поскольку жидкость вверх сама не польется;
- 3) при доедании супа наклонять тарелку на себя.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

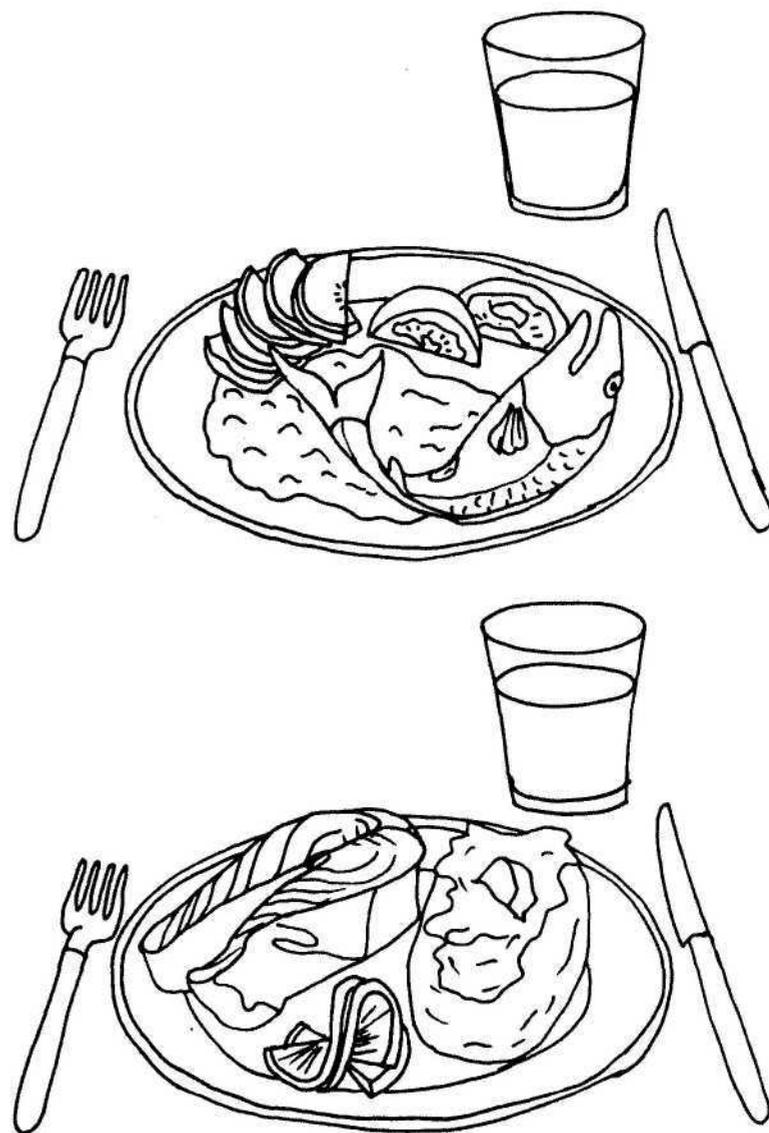
Порционные куски отварной или жареной рыбы частичковой группы, предварительно разделенные на филе (без костей и кожи), а также порционные **куски рыбы осетровых пород** едят при помощи рыбной вилки и рыбного ножа. Придерживая кусок рыбы концом ножа, вилкой отделяют от него по небольшому кусочку. Если рыба рассыпается, то вилкой можно пользоваться как ложкой, т. е. повернуть ее зубцами вверх и при помощи ножа положить на нее кусочки рыбы.



Если нож для рыбы не подан, можно воспользоваться двумя вилками: правой — для отделения костей, а левой — для отправления кусочков рыбы в рот.

Частиковую рыбу, приготовленную с костями целиком или нарезанной порционными кусками (мелкий карп, вобла, карась, линь и др.), есть следует особенно осторожно, чтобы случайно не поперхнуться косточкой. **Отварную, жареную и запеченную рыбу с костями** также едят при помощи рыбного ножа и вилки, а если они не поданы, — столовыми приборами (ножом и вилкой).

Отварную или жареную рыбу, приготовленную с костями и нарезанную порционными кусками, есть рекомендуется так: вначале отделить от скелета верхнюю часть филе, съесть ее, затем отделить позвоночник и косточки, отложить их в сторону; после чего съесть вторую часть филе. Затем, переставив нож левее, вилкой (рожками) отделить от следующей порции ребер мякоть и съесть, не забывая про гарнир. Если вместе с мякотью снимутся 1—2 реберные косточки, их нужно положить на противоположный край тарелки, помогая при этом вилкой и ножом. Съев мякоть рыбы, снятую с ребер, следует повернуть кусок рыбы (а не тарелку) спинкой к себе и начать есть мякоть спинки. Для этого при помощи ножа и вилки нужно снять рыбную мякоть или ее часть с хребтовой кости спинки. Затем с левой стороны спинки на расстоянии примерно 1—1,5 см от ее края нажать концом ножа на мякоть спинки так, чтобы косточки оказались прижаты им к тарелке, но без особых усилий, а вилкой от ножа влево снять мякоть с косточек. Выступившие из-под ножа косточки при помощи вилки кладут на край тарелки. Съев мякоть



спинки, нужно перевернуть кусок рыбы при помощи ножа и вилки нижней частью вверх и есть ее, точно так же отделяя мякоть от костей.

Рыбу, поданную целой тушкой, едят так же, как нарезанную порционными кусками.

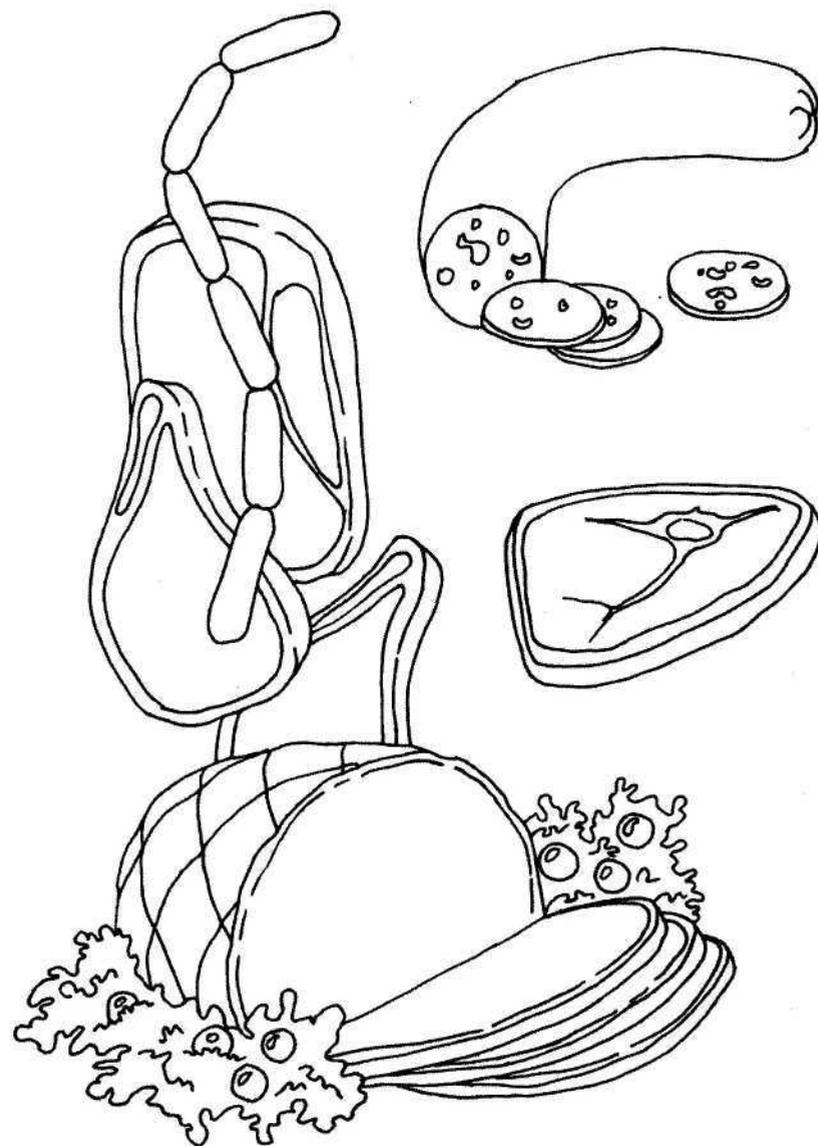
Если вы ели рыбу правильно, на вашей тарелке останется скелет из позвоночной, хребтовой и реберных костей и несколько мелких косточек из спинной части рыбы.

..... МЯСНЫЕ БЛЮДА

Все мясные блюда, приготовленные из говядины, свинины, баранины, а также из птицы и дичи, по способам их употребления можно условно разделить на следующие группы:

- 1) мясные блюда — отварное, жареное или тушеное мясо, нарезанное порционными кусками по 100—200 г каждый (например, бифштекс, свиные или бараньи отбивные котлеты и др.), с различными гарнирами;
- 2) мясные соусные блюда — мясо, нарезанное небольшими кусочками и тушенное в соусе (гуляш, азу, бефстроганов и др.), подаваемое с различными гарнирами;
- 3) мясные блюда из рубленого мяса или котлетной массы (котлеты, биточки, шницели и др.), приготовленные из различных видов мясопродуктов, подаваемые с гарнирами;
- 4) блюда из птицы и дичи (жареная или отварная курица, котлеты по-киевски и др.).

Все мясные горячие блюда подают на мелких столовых тарелках. Едят их при помощи столовых ножа и вилки.



Мясные блюда, нарезанные порционными кусками, политые соусом или растопленным сливочным маслом, вместе с гарниром подают на подогретой мелкой столовой тарелке. Это кушанье начинают есть с основного продукта, т. е. с мяса, отрезая от него небольшие кусочки.

Тем, кто любит есть мясо с горчицей, следует положить желаемое количество горчицы специальной ложечкой, а не своим ножом, на край тарелки. Затем, наколов вилкой кусочек отрезанного мяса, на кончик ножа следует взять немного горчицы и положить ее на мясо.

Не рекомендуется сразу же разрезать весь кусок мяса маленькими кусочками, так как мясо быстро остынет и станет невкусным и неаппетитным, не следует обмакивать отрезанный кусочек мяса в горчицу, а также вначале съесть мясо, а затем гарнир или наоборот.

Мясные соусные блюда подают на мелких столовых тарелках и едят их при помощи столовых ножа и вилки. Мелкие кусочки мяса и гарнира, которые невозможно наколоть вилкой, захватывают на вилку при помощи ножа.

А как же быть с соусом? По мере необходимости следует левой рукой отломить небольшой кусочек хлеба и, положив его в тарелку, при помощи ножа и вилки пропитать соусом, а затем вилкой положить в рот. Причем пропитанные соусом кусочки хлеба рекомендуется есть вместе с мясом и гарниром.

Если соусное блюдо, например рагу, приготовлено с косточками, то каждый кусок при помощи ножа и вилки вначале освобождают от косточки, срезая мякоть ножом, или, придерживая его за косточку, снимают мякоть вилкой. Затем косточку берут при помощи ножа на вилку и кла-

дут на край тарелки, а мякоть едят, как и обычный кусочек мяса.

Не рекомендуется крошить в тарелку кусочки хлеба, смешивать их с соусным блюдом или съесть соус тогда, когда мясо и гарнир уже съедены.

Рубленые мясные блюда (котлеты, шницели, биточки, тефтели, бифштексы) едят обычно при помощи вилки, держа ее в правой руке.

Также едят и **запеканки, рулеты, яичницы, отварные и жареные овощи, котлеты и биточки из рыбы и овощей.** В ресторанах к этим блюдам нередко подают и нож.

Блюда из птицы и дичи можно употреблять одним из двух способов.

В первом случае каждому из гостей к столу не подают чашу для ополаскивания пальцев. Соответственно птицу и дичь при этом едят только с помощью столового ножа и вилки, осторожно срезая мякоть с косточек.

Во втором случае справа от каждого сидящего ставят в салфетке чашу с теплой водой, подкисленной ломтиком лимона.

Тогда основную мякоть срезают с косточек и едят при помощи ножа и вилки, а косточку с оставшимся небольшим количеством мяса допускается взять большим и указательными пальцами правой руки и аккуратно съесть мясо. После этого косточку нужно положить на край тарелки, а пальцы ополоснуть в полоскательнице и вытереть салфеткой.

Цыпленка табака подают на мелкой столовой тарелке. Слева от сидящего, на пирожковую тарелку с чайной ложкой, положенной ручкой вправо, ставят соусник с чесночным соусом (чесночную настойку на воде или бульоне).

Правее ставят стеклянный или хрустальный салатник с гарниром — нарезанным репчатым или зеленым луком, свежими или маринованными огурцами, помидорами или патиссонами. Сверху на гарнир кладут ложку для пере-
кладывания.

Есть цыпленка табака рекомендуется в следующем порядке.левой рукой вы берете за ручку соусник, а правой набираете чайной ложкой соус и поливаете им цыпленка. Поставив соусник и положив чайную ложку на место, левой рукой берете салатник с гарниром и соответствующей ложкой пере-
кладываете часть гарнира на край своей тарелки, сбоку. В процессе еды гарнир и соус можно добавлять.

Поставив салатник с ложкой на место, вы начинаете есть. При помощи столового ножа и вилки прежде всего нужно отделить от цыпленка крылышко или ножку и, понемногу срезая мякоть, съесть ее при помощи вилки и ножа. Одновременно едите и гарнир. Если в качестве гарнира поданы, например, маринованные огурцы, то от огурца каждый раз следует отрезать по небольшому кусочку, а не разрезать его весь сразу. После того как мякоть цыпленка с крылышка и ножки съедена, а косточки при помощи ножа и вилки переложены на дальний от сидящего край тарелки, приступайте к филейной части цыпленка и грудке, последовательно отрезая от нее маленькие кусочки и не забывая о гарнире.

Как видите, цыпленка табака едят при помощи ножа и вилки, а не руками.

При этом вовсе не обязательно стремиться полностью объесть все косточки; в том, что на косточках останется немного мяса, ничего страшного нет.

Если к цыпленку вам подали чашу (вазочку) с подкисленной водой для ополаскивания пальцев рук, то, после того как с косточки съедена при помощи ножа и вилки основная часть мякоти, допускается взять ее за кончик двумя пальцами и доесть мясо без ножа и вилки, а затем осторожно ополоснуть в вазочке пальцы и вытереть салфеткой.

Котлеты по-киевски готовят из отбитого куриного филе с косточкой. На котлету, приготовленную в ресторане, с правой стороны обычно надевают папильотку. Котлета эта начинена сливочным маслом. Трудность заключается в том, чтобы съесть котлету, не разбрызгав находящееся в ней масло.

Нельзя взять котлету за папильотку и, поднеся ко рту, откусывать от нее. Это некрасиво. Кроме того, косточка с папильоткой под тяжестью котлеты может отломиться, что доставит вам и соседям массу неприятностей.

Чтобы масло не брызнуло на вас или на соседа, следует в месте, где папильотка соприкасается с котлетой, придержать ее ножом за косточку, а зубцами вилки осторожно проколоть котлету рядом с ножом, чтобы масло постепенно вытекло. Вилку при этом нужно немного наклонить от себя. Затем с левого конца котлеты, придерживая ее вилкой, нужно аккуратно отрезать по кусочку, следя за тем, чтобы масло вытекало потихоньку, а не фонтаном. Оставшуюся часть мякоти можно доесть, взяв пальцами правой руки за папильотку и поднеся косточку ко рту.

Когда едят **колбасу**, если она подана неочищенной, каждый кусочек очищают на тарелке ножом и вилкой.

Паштет едят с помощью вилки, отделяя его по кусочку. Намазывать паштет на хлеб можно только за обедом в семейном кругу.

Яйцо, сваренное всмятку, вставляют в специальную рюмочку, затем краем ложечки ударяют по яйцу ближе к верхушке и снимают ее. Такое движение должно быть быстрым и энергичным, иначе верхушка не отскочит. Но если именно так и произошло, можно снять ее пальцами. Есть яйцо нужно ложечкой. **Яичницу** можно есть ложкой или вилкой, в зависимости от консистенции.

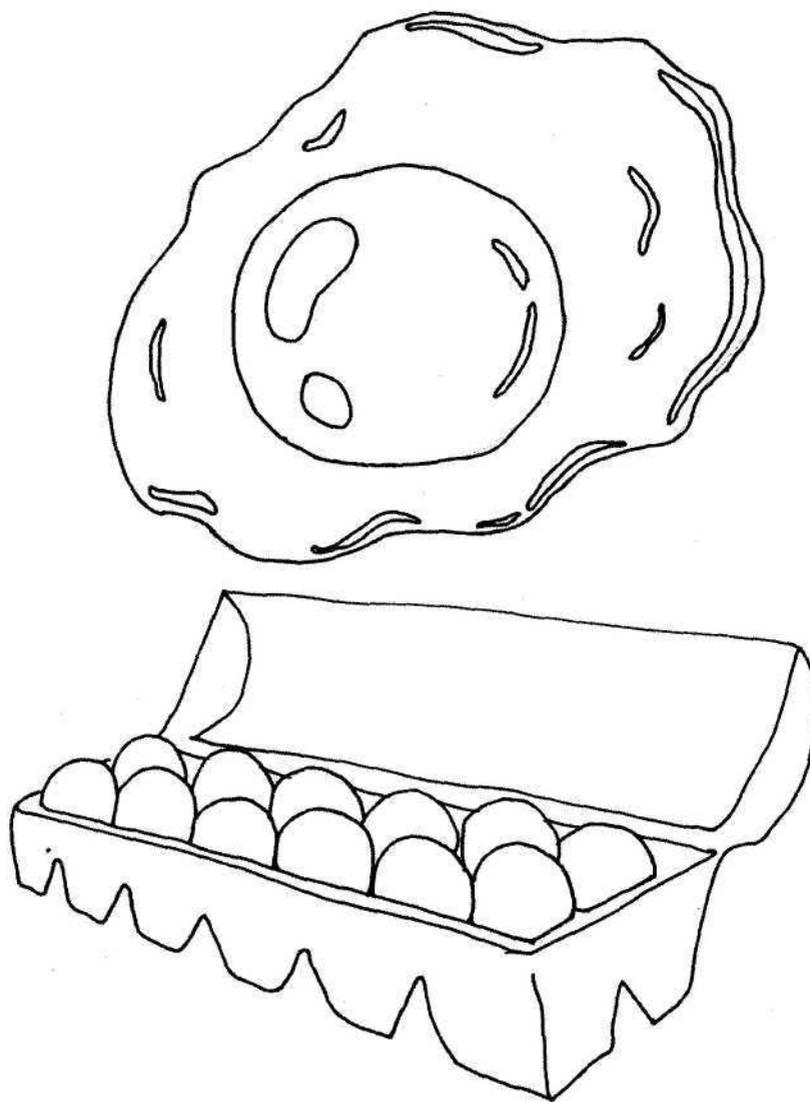
.....
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Не зная, что раков, крабов, моллюсков или омаров вполне допустимо есть руками, многие начинают проводить тяжелый и мучительный эксперимент по разделке этих блюд обыкновенными вилкой и ножом.

Если вышперечисленные блюда приготовлены так, что для их употребления требуются приборы, то их вам подадут специально — щипцы, вилку для омаров или нож для раков.

Например, если вы заказали **краба** и его подали без панциря, то есть его с помощью специальной вилки и ножа не составит большого труда, в противном случае приборы вам не понадобятся, руками будет удобней и не вызовет смущения у окружающих. В этом случае вы просто должны знать, как это следует правильно делать.

Для того чтобы очистить краба, нужно крепко держать его голову одной рукой, а другой — согнуть конец хвоста.



От этого тонкий панцирь краба лопнет посередине, после чего его легко можно удалить и есть мясо без проблем.

Раков на стол обычно принято подавать целиком. Чтобы отделить хвост, нужно его немного отклонить в сторону, слегка вращая.

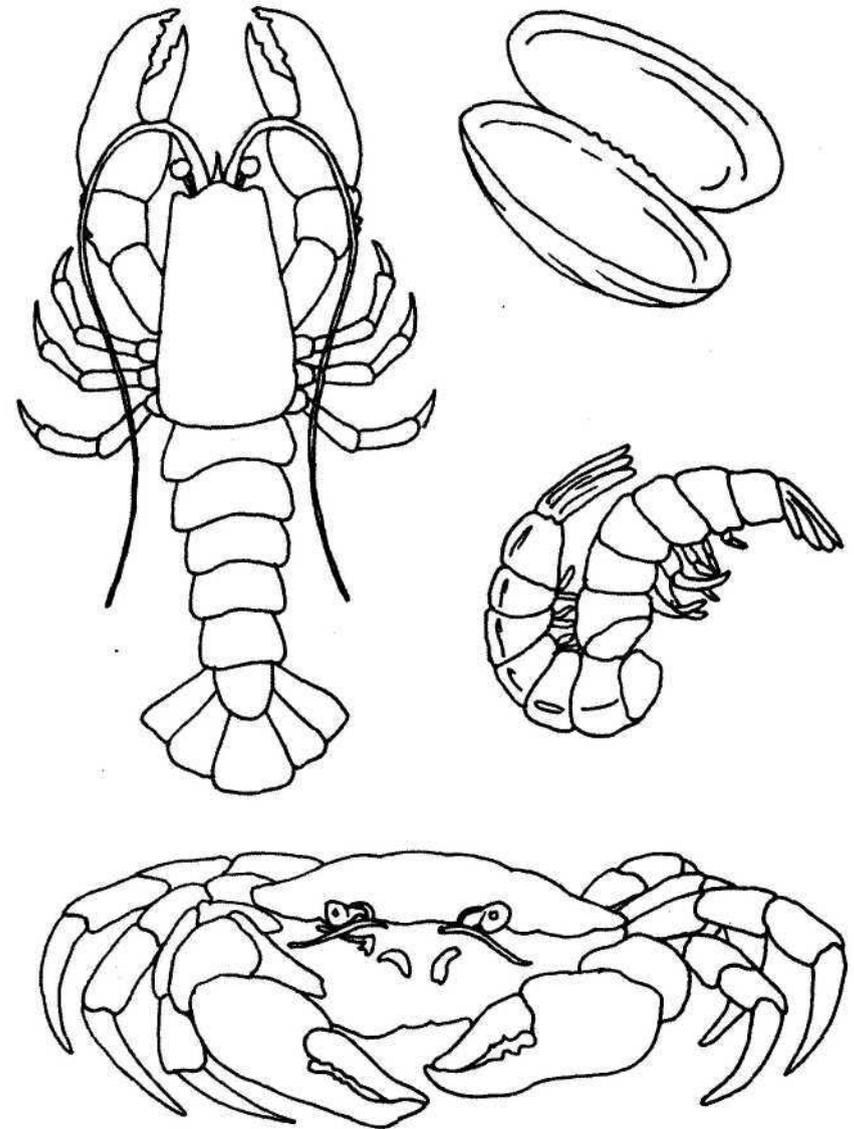
Для употребления всевозможных **моллюсков** особенных приборов не требуется. В крайнем случае, можно воспользоваться обычной вилкой, чтобы извлечь из раковин мясо.

Устриц в ресторанах подают уже открытыми, а иногда даже отделенными от ракушки, тогда их употребление не представляет особых затруднений. Если же устрицы поданы к столу в неразделанном виде, то для них существует специальная вилка. Этой вилкой мясо легко отделяется от раковины.

В большинстве ресторанов **омаров** подают к столу уже подготовленными к употреблению, вам потребуется только вилка для омаров, чтобы извлечь из клешней мясо. Можно обойтись и без вилки — просто высосать мясо из панциря.

На закуску, как правило, подают половину хвоста **лангуста**, для его употребления подходит обычный столовый прибор. Вилкой вы вынимаете мясо из половины панциря, а затем употребляете его обычным способом, пользуясь **ножом и вилкой**.

Не беспокойтесь о чистоте ваших рук: после окончания трапезы официант обязательно подаст вам мисочку с водой, в которой вы сможете вымыть руки, а специфический запах уничтожит кусочек лимона, плавающий в воде.



.....

ДЕСЕРТЫ, ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ

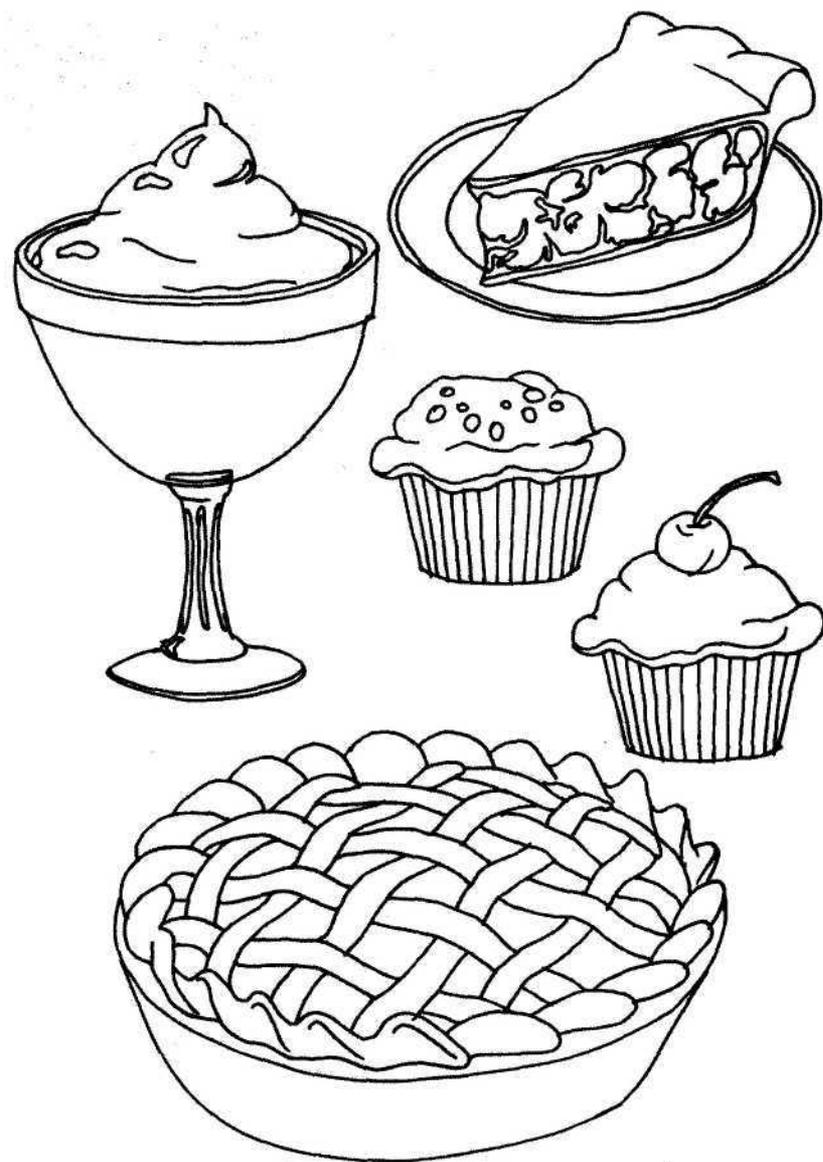
Десертные блюда (компоты, кисели, мороженое, желе, кремы и др.) подают в креманках (вазочках), которые ставят на пирожковую тарелку. Едят их десертной или чайной ложкой. Казалось бы, все просто. Однако и здесь есть свои особенности, о которых следует знать.

Компот из вишни или черешни с косточками едят из креманки или вазочки, набирая ложкой ягоды вместе с жидкостью. Косточку выплевывают на кончик ложки и перекладывают на подставную (пирожковую) тарелку. Когда жидкости в креманке останется совсем немного, ее можно наклонить левой рукой от себя и ложкой доесть остаток. Допивать остаток компота из креманки, как из чашки, недопустимо. Когда весь компот будет съеден, ложку нужно положить на тарелку, а не оставлять в креманке.

Рассмотрим такой пример: перед вами на пирожковой тарелке расположена креманка или вазочка с шариками мороженого (пломбира), в верхнем шарике — два печенья, сбоку на тарелке — чайная или десертная ложка.

Печенье следует взять двумя пальцами левой руки и есть вместе с мороженым. Если вам не хочется печенья, то можно переложить его на пирожковую тарелку. **Мороженое** отламывают ложкой от шарика, разминают, чтобы оно немного растаяло, и, взяв на кончик ложки, отправляют в рот. Ложка всякий раз должна оставаться почти чистой. По мере того как мороженое будет понемногу таять, можно брать ложкой большее количество.

Совершенно недопустимо брать на ложку большой кусок мороженого и обсасывать его, пока оно, наконец,



не растает, берите столько мороженого, сколько сможете сразу взять в рот.

Арбуз чаще всего подают нарезанным ломтиками вместе с коркой. На тарелку ломоть арбуза кладут мякотью к себе. **Едят** его при помощи ножа и вилки небольшими кусочками, предварительно освободив кончиком ножа каждый отрезанный кусочек от семечек.

Лучше подавать арбуз на десертных тарелках ломтиками, очищенными от корки. Едят его тогда также при помощи ножа и вилки.

Ломоть арбуза с коркой берут из общего блюда одной или двумя руками, после чего пальцы вытирают салфеткой.

Дыню, нарезанную ломтиками с кожицей и очищенную от семян, кладут на тарелку кожицей вниз. Вытирают пальцы салфеткой. Придерживая ломтик вилкой, мякоть нарезают ножом в нескольких местах до корки, а затем, срезав с корки, отрезают по небольшому кусочку и вилкой направляют в рот. Можно сделать наоборот: вначале целиком срезать с корки мякоть дыни, а затем есть, отрезая от мякоти по небольшому кусочку и беря его вилкой.

К арбузу или дыне часто подают сахарную пудру в **креманке** и чайную ложку. Можно взять левой рукой креманку, правой — ложку, набрать пудру, посыпать ею арбуз или дыню, затем поставить креманку и положить ложку на место.

Не рекомендуется нарезать ломтики арбуза или дыни небольшими кусками вместе с коркой, а потом брать поочередно каждый кусок рукой и съесть мякоть с корки, выплевывая при этом семечки арбуза на тарелку.

.....
ФРУКТЫ

Когда подают фрукты, не разглядывайте их, выбирая лучшие, это неуважение к хозяйке дома, так как она старалась, чтобы гостям были поданы только отборные фрукты. Ни в коем случае не перебирайте фрукты пальцами, не ощупывайте их.

Яблоко берут из общей вазы в левую руку и ножом над тарелкой срезают кожицу, начиная от плодоножки. Срезанную кожицу ножом отодвигают на край тарелки (дальний от вас), а очищенное яблоко кладут на середину. Вытерев левую руку салфеткой, при помощи ножа и вилки разрезают яблоко пополам. Одну половину яблока откладывают чуть в сторону, а вторую разрезают на четвертушки. Придерживая четвертушку яблока вилкой, ножом аккуратно вырезают сердцевину и кладут ее на срезанную кожицу. Затем при помощи ножа и вилки съедают очищенную четвертушку яблока и переходят к следующей, далее таким же образом едят вторую половинку яблока.

Груши едят аналогичным способом.

Персик берут из вазы рукой и над тарелкой очищают при помощи ножа ту часть кожицы, которая свободно снимается. Снятую кожицу концом ножа сдвигают на край тарелки, а очищенный персик кладут на ее середину. Придерживая персик вилкой, осторожно разрезают его почти пополам, стараясь не попасть ножом на середину косточки, чтобы одна из половинок плода не соскользнула с тарелки. Половину персика без косточки едят не целиком, а отрезая от нее по кусочку. После этого, придерживая вторую половину персика вилкой, осторожно удаляют из нее кон-

чиком ножа косточку и, отодвинув ее на край тарелки, съедают другую часть персика аналогичным образом.

Промытую и очищенную от плодоножек клубнику подают каждому гостю в креманках (вазочках) или глубоких десертных тарелках.

Отдельно в вазочке подают сахар, а лучше — сахарную пудру. Не забудьте подать чайную ложку для перекармливания сахара в тарелку с клубникой и бокал или высокий стакан с холодным молоком или сливками, поставив его на пирожковую тарелку. Посыпанную сахаром клубнику едят десертной ложкой, запивая по желанию молоком или сливками.

Клубнику, поданную с сахаром и сметаной, сливками или молоком, не следует раздавливать на тарелке: это и неэстетично, и небезопасно.

Вишни с веточками перекармливают из общей вазы к себе в тарелку ложкой или рукой, беря их только за веточки. Взяв кончиками пальцев правой руки веточку с вишнями, ее направляют в рот. Придерживая ягоду во рту, веточку отрывают и кладут на край тарелки. Съев мякоть вишни, косточку незаметно выплевывают в сжатую в кулак руку, а затем перекармливают на край тарелки.

Вишни без веточек подают каждому гостю в креманках (вазочках), поставленных на подставную (пирожковую) тарелку. Едят их при помощи ложки и в этом случае косточки выплевывают на ложку, а затем перекармливают на подставную тарелку.

Черешню едят аналогичным образом.

Гроздья винограда берут руками. Двумя пальцами придерживают кисть и поочередно отрывают ягоды. Остав-

шиеся во рту косточки осторожно выплевывают в руку и откладывают на край тарелки.

Виноград рекомендуется есть целиком, вместе с кожицей. Тем, кто по каким-либо причинам не может есть виноград с кожицей, лучше и вовсе не угощаться им в обществе.

Иногда виноград подают порционно (без веточек) в креманках, вазочках или на тарелках. В этом случае его едят чайной или десертной ложкой. Косточки при этом осторожно сплевывают на кончик ложки, а затем перекармливают на подставную тарелку, если же таковой нет, то на край своей тарелки.

Апельсин берут в левую руку и над тарелкой аккуратно срезают ножом кожицу со стороны плодоножки. После этого ножом делают круговые надрезы кожицы, не надрезая ее со стороны плодоножки. Чем больше будет надрезов, тем легче очистится апельсин. Затем апельсин кладут на середину тарелки и, придерживая рукой, раскрывают кожицу до плодоножки по разрезам. Таким образом, у вас получается в середине очищенный апельсин, а по бокам — лепестки кожицы в виде цветка. Затем, обтерев пальцы рук о салфетку, ножом и вилкой, отделяют дольку апельсина и, если она достаточно велика, отрезают половинку, освобождают концом ножа от семечек и вилкой направляют в рот. Если случайно в рот попадет семечко, его незаметно выплевывают на кончик вилки и кладут на край тарелки.

Некоторые считают, что очищать апельсин таким способом очень сложно, поэтому предпочитают пользоваться более простым способом. Вначале нужно надрезать кожуру

крестообразно, затем снять ее, а сам апельсин разделить на дольки.

Мандарины едят так: левой рукой берут плод, а правой очищают его от кожицы над тарелкой. Затем отделяют дольки и едят, не пользуясь приборами.

Ананас подают очищенным от кожицы и сердцевины, нарезанным кружками или дольками. Отдельно можно подать сахар или сахарную пудру.

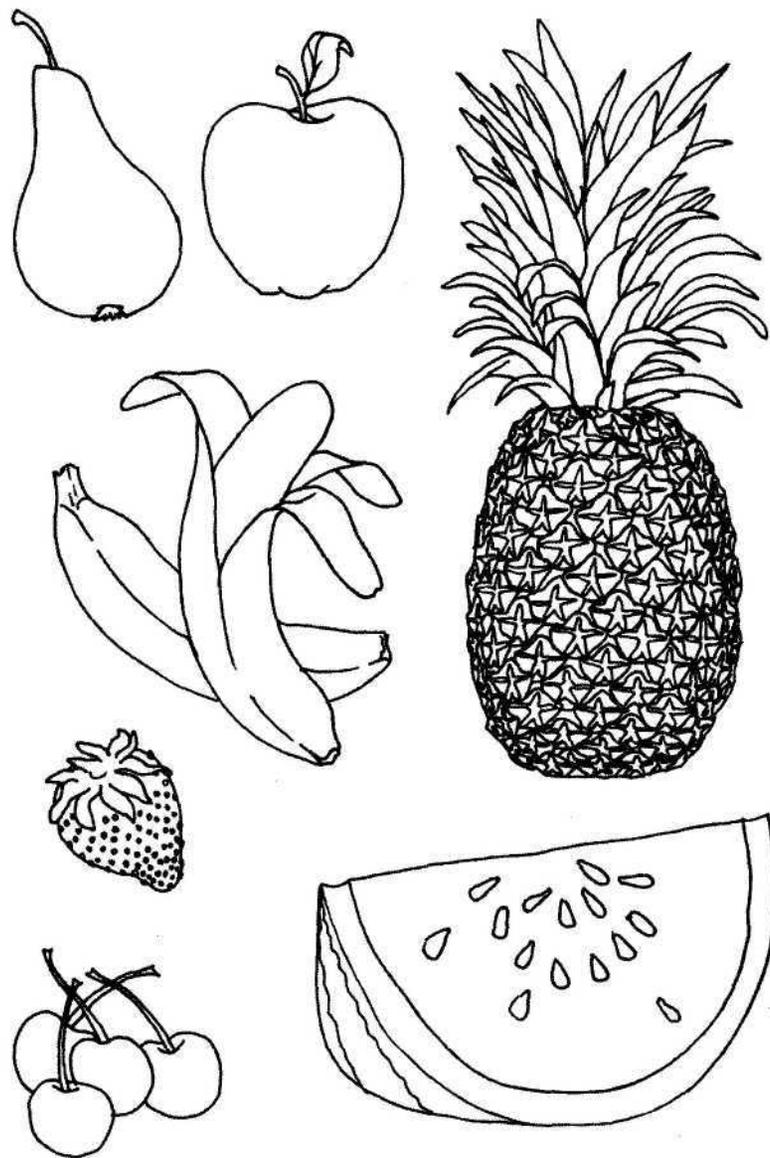
Едят ананас при помощи ножа и вилки. Ананас в сиропе, нарезанный дольками, подают каждому в порционных креманках или вазочках, едят же его чайной или десертной ложкой.

Бананы подают к столу со срезанными кончиками. Взяв банан за плодоножку левой рукой, правой, при помощи ножа или без него, очищают от кожицы и кладут на середину тарелки, а кожицу — на край тарелки. Мякоть банана едят при помощи ножа и вилки, отрезая ее тонкими кружочками.

Торты подают к столу в плоских десертных вазах или на блюдах, заранее нарезав порционными кусками, которые перекадывают на тарелку кондитерской лопаточкой.

Пирожные также подают в вазах или на блюдах и перекадывают каждому в тарелку кондитерской лопаточкой или щипцами.

Бисквитные торты и пирожные, как правило, едят чайной ложкой, только некоторые виды бисквитных пирожных берут двумя пальцами левой руки и осторожно откусывают небольшие кусочки.



Песочные и слоеные торты и пирожные едят при помощи ножа и вилки, осторожно отрезая от них небольшие кусочки.

Твердые миндальные пирожные едят, держа их двумя пальцами левой руки и осторожно откусывая небольшими кусочками.

Пирожные эклер и буше можно есть также, как и миндальные, или при помощи ножа и вилки.

.....
ЧАЙ, КОФЕ

Кофе не следует подавать с заранее разведенным в нем сахаром или сливками. Все это подается отдельно, и каждый гость дополняет напиток по своему вкусу. То же относится и к чаю. Опуская в кофе или чай кусочки сахара, делайте это осторожно, чтобы не обрызгать соседа. Чайную ложечку употребляют только для того, чтобы размешать сахар и сливки в кофе (чае). После этого ее кладут на блюдце, где она и должна оставаться.

.....
**НЕСКОЛЬКО ОБЩИХ ПРАВИЛ
ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ**

- Жевать пищу следует бесшумно и, конечно, не торопясь, особенно за праздничным столом.
- Держаться за столом нужно, по возможности, прямо, а не наклоняться близко к тарелке.
- Когда вы берете фужер или хлеб, вилку и нож нужно положить на тарелку крест-накрест, причем вилку выпуклой частью вверх, а нож — острием влево. Можно



также положить приборы на тарелку таким образом, чтобы их ручки опирались на стол, следя, однако, затем, чтобы приборы не соскользнули на скатерть. По окончании еды приборы следует положить на тарелку параллельно друг другу ручками вправо.

• • • • •

ЮТ ПРАВИЛЬНО УПОТРЕБЛЯТЬ НАПИТКИ

Все напитки по температуре их употребления делятся на горячие и холодные.

•••••

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

К горячим напиткам относятся **чай, кофе, какао, шоколад**. Готовят их по-разному. Так, если какао и шоколад варят, доводя до кипения, то чай и кофе ни в коем случае нельзя кипятить, так как при кипячении они становятся мутными и теряют свой аромат и вкус. Температура воды в момент заваривания чая или кофе не должна превышать 96 °С.

Чай подают в чашках, поставленных на блюдца, или в стаканах, вставленных в подстаканники и поставленных на пирожковую тарелку. Наливают чай так, чтобы от его поверхности до края чашки или стакана оставалось расстояние примерно 0,5—1 см.

Положив на каждое блюдце (или тарелку) чайную ложку ручкой в противоположную сторону от ручки чашки

или подстаканника, чашки с чаем перед каждым сидящим за столом ставят так, чтобы ручка чашки или подстаканника была обращена влево.

На **стол к чаю** подают сахарницу с сахаром и щипчиками или ложкой для перекалывания сахара в чашку (стакан); вазу с вареньем (медом, джемом и др.), рядом с которой ставят стопку розеток (обычно по числу присутствующих за столом) и кладут ложку для перекалывания варенья в розетки.

Если к столу подан кусковой сахар, его перекалывают в свою чашку щипчиками, а сахарный песок — ложкой.

Перемешивать чай с сахаром следует бесшумно. После этого нужно попробовать чай ложкой, а затем, положив ложку на блюдце и повернув чашку ручкой вправо, правой рукой взять чашку за ручку, поднести к губам и пить чай небольшими глотками.

Лимон к чаю подают нарезанным кружками в стеклянном или фарфоровом лотке или на блюдце. Рядом с лимоном кладут вилочку для перекалывания.

Не рекомендуется доедать оставшийся после чая лимон, а кожицу снова класть в чашку или на блюдце.

Если к чаю подано варенье, левой рукой берут розетку из стопки, стоящей рядом с вазой с вареньем, правой рукой — десертную ложку (она лежит или на вазе с вареньем, или на тарелочке рядом с вазой) и осторожно перекалывают варенье в розетку. Положив ложку на место, розетку с вареньем ставят справа от чашки (на уровне блюдца) и пьют чай.

Если в варенье, например вишневом, попадаются косточки, их при помощи чайной ложки выкладывают на край чайного блюдца.

Не рекомендуется в обществе класть варенье в чай, это можно позволить себе только дома.

Иногда к чаю подают ликер. Его пьют из маленьких (коньячных) рюмочек небольшими глотками, не торопясь, чередуя глоток ликера с глотком чая.

Когда к чаю предлагают сладкий пирог или торт, перед каждым гостем ставят десертную, пирожковую или закусочную тарелку, кладут десертный нож и вилку. К бисквитному тарту подают только десертную ложку.

При этом десертную тарелку ставят рядом с чашкой чая с блюдцем, справа от нее, но так, чтобы дальний от сидящего край тарелки и дальний край блюдца находились на одном уровне. Едят пирог при помощи ножа и вилки, причем нож кладут лезвием на край тарелки.

Для любителей **чая с молоком или со сливками** чашку заполняют чаем на 2/3 или 3/4 объема, а потом добавляют молоко или сливки. К чаю подают горячее молоко в молочниках или сливки в сливочниках.

Кофе можно приготовить по-разному:

- **кофе черный** — заваренный и процеженный;
- **кофе с горячим молоком (сливками);**
- **кофе по-венски** — сладкий черный кофе, в чашку с которым сверху кладут взбитые с сахарной пудрой сливки;
- **кофе по-варшавски** готовят на топленом молоке с добавлением сахара, а подают в чайных чашках с блюдцами и чайной ложкой и пьют так же, как и чай;
- **кофе по-восточному** — это двойная или тройная норма кофе, измельченного до состояния пыли, с добавлением

небольшого кусочка сахара для смягчения вкуса. Готовят кофе по-восточному в турке и подают к столу в ней же. Турку с готовым кофе ставят на пирожковую тарелку, рядом с ней на тарелку кладут чайную ложку и свернутую бумажную салфетку. Из турки кофе переливают в маленькую 100-граммовую кофейную чашку. Правда, следует учесть одну особенность: вначале в чашку перекладывается кофейная пенка (берут ее чайной ложкой у самой стенки турки, как бы «подрезав») и только после этого кофе в турке перемешивают и переливают вместе с гущей в чашку.

Следует отметить, что по правилам этикета переливать кофе из турки в чашку должна хозяйка, а не сам гость. К кофе по-восточному отдельно (в стопке) принято подавать охлажденную и подкисленную лимоном воду, для того чтобы удалить частички кофейной гущи, оседающие на эмали зубов при употреблении напитка. После того как кофе будет выпит, достаточно всего лишь нескольких глотков подкисленной воды, и дискомфортное ощущение во рту исчезнет.

Кофе глясе — это сладкий черный охлажденный кофе, в который кладут шарик мороженого. Подают такой кофе в коническом стакане с утолщенным дном на пирожковой тарелке. В особо торжественных случаях под стакан с кофе можно положить резную салфетку, как это принято по этикету. Сбоку кладут десертную или чайную ложку и 1—2 соломинки. Пока мороженое не растаяло, его периодически помешивают ложкой и понемногу едят. Затем ложку кладут на тарелку, а кофе отпивают небольшими глотками через соломинку.

Какао и шоколад подают горячими и сладкими в чайных чашках на блюдцах, с чайной ложкой. Вначале их пьют с ложки, а затем, так же как и чай, отпивают из чашки небольшими глотками.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

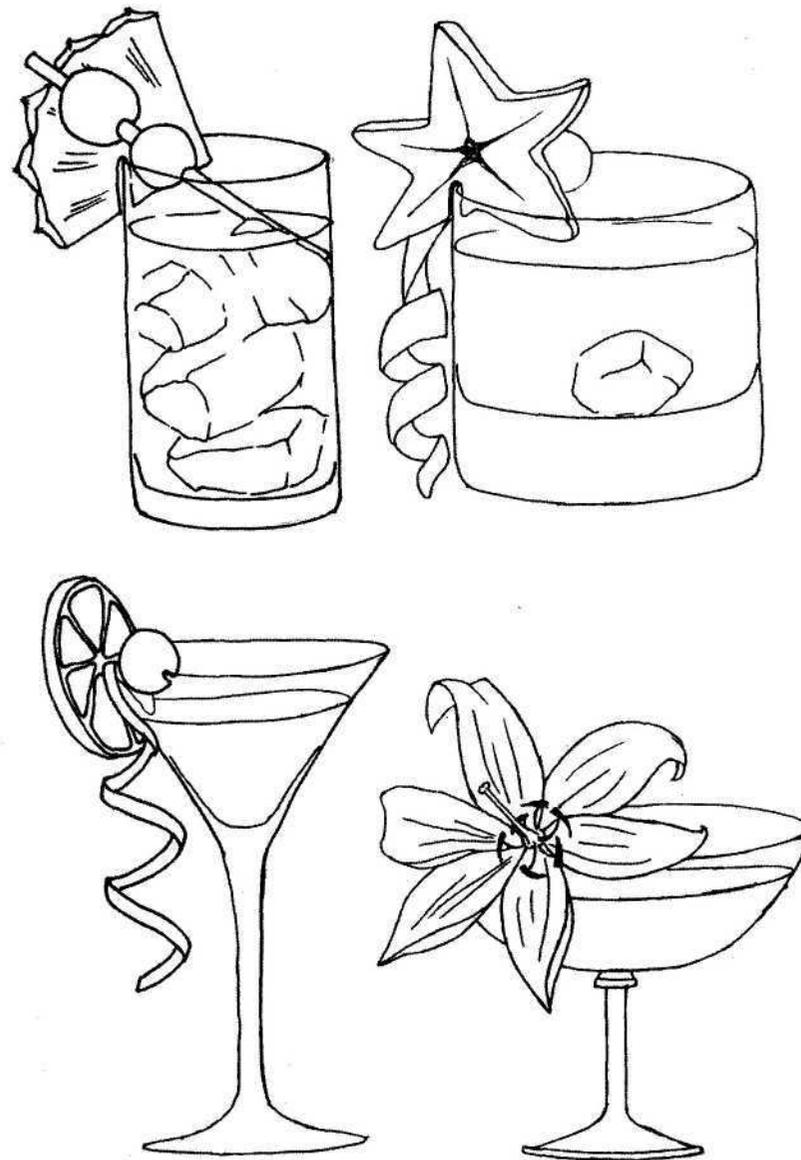
Холодные напитки делятся на **безалкогольные и алкогольные**.

Редкий обед обходится без разнообразных безалкогольных напитков, так как большинство людей, употребляя пищу, чем-нибудь ее запивают. Это может быть вода — газированная или негазированная, столовая минеральная; квас, морс, фруктово-ягодный газированный напиток, фруктово-ягодный сок и др.

Очень важно, подавая напитки на стол, ориентироваться не только на вкус гостей, но и на сочетаемость напитков с теми кушаньями, которые входят в меню.

Итак, к закускам можно рекомендовать **светлый виноградный сок, лимонный** (он особенно подходит к рыбным блюдам), **морковный, березовый и др.**; к **рыбным горячим блюдам** — **клюквенный морс, лимонный, кизилковый и алычовый соки**; к **мясным горячим блюдам** — **томатный, красный виноградный, гранатовый, яблочный, черносмородиновый, сливовый и другие соки, хлебный квас**; к десерту (сладким блюдам) — **десертные газированные фруктово-ягодные напитки, сладкие фруктово-ягодные соки**.

Не рекомендуется, едва заняв свое место за столом, залпом опустошать бокал с напитком. Если вас действительно



но одолевает жажда, лучше утолить ее до приглашения за стол, попросив у хозяев попить.

Почти все безалкогольные напитки пьют небольшими глотками из фужеров, квас и морс — из кружек, рюмок или бокалов, соки же — из конических стопок. Кстати, кружки берут за ручки, фужеры и рюмки — за «талии», а стопки — за «бока».

Перед тем как запить еду каким-либо напитком, следует вытереть губы салфеткой, чтобы не оставлять на краях посуды неприятных следов.

Открыв бутылку с минеральной водой либо с прохладительным напитком, следует протереть горлышко бутылки салфеткой и только после этого разлить напиток по бокалам.

Поднимая горлышко бутылки от бокала, нужно сделать вращательное движение «к себе», тогда капля жидкости не упадет на скатерть.

Не рекомендуется пить из стакана, сильно запрокинув голову.

И еще один маленький совет: не держите стакан, отставив в сторону мизинец.

Коктейли, ставшие очень популярными в последнее время, подают в специальных бокалах или стаканах конусообразной или цилиндрической формы. Пьют их обычно через соломинку. Непременное условие — коктейли перед подачей необходимо хорошо охладить, поэтому даже стаканы для коктейлей можно на некоторое время поместить в холодильник.

По традиции, к праздничному столу принято подавать различные **алкогольные напитки**, причем к каждому блюду, учитывая вкусовое сочетание, рекомендуются определенные напитки.

Например: к закускам подают водку или горькие настойки; к первым блюдам (супам) — мадеру или портвейн; к рыбным горячим блюдам — натуральные белые вина; к мясным блюдам — натуральные красные вина; к сладким десертным блюдам — шампанское или десертные вина; к чаю — ликер, к кофе — коньяк. Для каждого напитка требуется рюмка или бокал соответствующей емкости, причем, чем крепче напиток, тем меньше рюмка. Сервируя стол, все рюмки ставят в той последовательности, в какой предполагается подавать блюда, т. е. в первом ряду от сидящего за столом справа налево ставят водочную, мадерную рюмки и фужер для минеральной и фруктовой воды, а во втором — рейнвейную, лафитную рюмки и бокал для шампанского.

Готовя вина к праздничному столу, следует помнить, что для более полного и яркого выявления вкуса и букета вин огромное значение имеет температура их подачи. Так, **белые столовые и полусладкие вина** рекомендуется подавать слегка охлажденными, зимой — до температуры 12—14 °С, летом — до 8—10 °С.

Красные сухие столовые вина, напротив, подогревают. Зимой — до 20 °С, а летом — до 18 °С. **Херес и мадеру** также следует подогревать на 4—5 °С выше комнатной температуры. **Красные вина типа портвейна, десертные и ликерные вина** наиболее полно раскрывают свои вкусовые качества при комнатной температуре.

Шампанское подают обязательно охлажденным, чтобы избежать слишком бурного выделения углекислого газа.

Все вина пьют небольшими глотками, запивая кушанья.

В отличие от других алкогольных напитков, **водкой** невозможно запить еду или утолить жажду. Поэтому ее пьют

в начале застолья — для возбуждения аппетита и снятия некоторого напряжения, и понемногу, не более 1—2 рюмок.

Чтобы ослабить обжигающий горький вкус водки, ее необходимо закусывать.

Обычно на банкете перед каждым участником застолья выставлено не менее 5—6 рюмок, не считая ликерных и коньячных, которые ставятся непосредственно перед подачей чая или кофе. Если каждое кушанье запивать хотя бы одной рюмкой, в итоге вы рискуете выпить около полулитра разных алкогольных напитков. Разумеется, это много и по объему, и по содержанию алкоголя. Поэтому, сев за стол, посмотрите, какие рюмки стоят перед вами, и решите для себя, что вы будете пить, а от чего воздержитесь.

В ситуации, когда вы, например, не пьете водку (или любой другой напиток), а вам настоятельно предлагают ее налить, не советуем загораживать рюмку рукой или отставлять ее и безуспешно объяснять при этом, почему вы отказываетесь. Скажите только: «Спасибо, я не хочу». И если вам все-таки нальют водку, не обращайтесь на нее внимания, пока ее не уберут со стола.

Впрочем, чаще всего перед каждым участником застолья ставят 3 рюмки, это может быть рюмка для белого натурального вина, для красного вина и фужер для воды, или, скажем, водочная рюмка, рюмка для красного натурального вина и фужер для воды, или, наконец, водочная рюмка, бокал для шампанского и фужер.

Сколько же можно выпить алкогольных напитков за праздничным столом? Этот вопрос главным образом для тех, кто не знает своих возможностей, не чувствует для себя меры выпитого и предпочитает поступать «как все».

Советуем пить умеренно и не стремиться выпивать каждую рюмку до дна. Можете ориентироваться на хозяев: воспитанные люди, памятуя о своей ответственности за себя и за гостей, пьют всегда умеренно.

Если кто-то вовсе не пьет спиртного, по правилам этикета не следует настаивать на том, чтобы они непременно выпили, придумывая такие, например, провокационные тосты, как «За здоровье родителей», «За здоровье детей». Вряд ли кто-то, имея больного родственника, откажется выпить за его здоровье, даже если ему самому это совершенно противопоказано.

По этикету, непьющий человек может после провозглашения очередного тоста поднять свою рюмку и снова поставить ее на место. При этом можно пригубить рюмку, выразив таким образом свое уважение к сотрапезникам.

Наполнять рюмку доверху не следует, так как, поднимая ее и поднося ко рту, можно расплескать вино. Причем на этот счет существуют определенные правила. Так, рюмку водочную и мадерную не доливают на 0,5 см до края; рейнвейную и мадерную — на 1 см; бокал для шампанского наполняют на 2/3 объема, а фужер — на 1/2 — 2/3 объема.

Мужчина наливает вино себе в рюмку, предварительно предложив его даме справа.

С давних времен у нас существует обычай чокаяться, перед тем как выпить. Чокающиеся должны смотреть друг другу в глаза (взгляд должен быть коротким и выразительным). При чоكانье с женщиной или пожилым мужчиной более молодой по возрасту человек должен держать свой бокал чуть ниже их бокала, подчеркивая тем самым свое почтение и уважение.

Правда, обычай чокаяться, хотя и давний и достаточно красивый, а подчас и значительный, не всегда удобен, особенно в больших компаниях. В самом деле, вряд ли так уж необходимо тянуться через весь стол или через голову соседа, чтобы чокнуться и выразить уважение одному, но досадить при этом другому?

Вот почему и у нас все чаще следуют традиции, принятой во многих странах мира, поприветствовать друг друга и выпить за здоровье, не чокаясь. **Провозглашают тосты и чокаются только в особо торжественных случаях.**

Хозяин, желая поблагодарить присутствующих за добрые слова и пожелания в свой адрес, может предложить в конце застолья тост за здоровье всех присутствующих.

Не правда ли, свод условностей поведения за столом отличается и многообразием, и известной церемонностью? Но все они имеют свой смысл, и, что особенно важно, все они призваны обеспечить удовольствие от еды, радость от застольного общения, ощущение торжественности ритуала.

• • • • •

ИСЕ, ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О ПОТРЕБЛЕНИИ РАЗНЫХ СОРТОВ ВИН, СПОСОБАХ ИХ СЕРВИРОВКИ И СОЧЕТАЕМОСТИ С РАЗЛИЧНЫМИ БЛЮДАМИ

•••••

ШАМПАНСКОЕ

Гостей принято угощать шампанским. Для удобства разливания шампанского установите пустые бокалы друг на

друга в виде пирамиды. Осторожно наливайте в верхний бокал до тех пор, пока не наполнятся все бокалы.

Шампанское предварительно следует охладить. Чтобы сохранить большое количество бутылок шампанского холодными, можно наполнить ванну льдом, разумеется, позаботившись о его заготовке заранее.

Несколько слов об истории этого благородного напитка.

То, что шампанское имеет какое-то отношение к французской провинции, сейчас уже знают почти все. Но многие заблуждения, связанные со словом «шампанское», до сих пор остались. Часто можно услышать и прочитать: Франция — родина игристых вин. Для большей убедительности тут же вам предлагается легенда о вороватом монахе-бенедектинце Доме Периньоне. Кстати, французы одни из первых поняли, что продать дорогое вино гораздо легче, если с его именем связана легенда. Если верить легенде, монах был почти слеп, зато у него было отличное чутье. Именно он признан во Франции официальным изобретателем игристого вина. Однако об игристых винах речь идет даже в Библии. Такие вина пользовались популярностью в Древнем Риме. О «пенистых винах» упоминается в произведениях Гомера и Вергилия, Шота Руставели, Омара Хайяма и многих других авторов. На Дону греческие поселенцы делали игристые вина на заре нашей эры. В самой же Франции, на юге, в Лиму, игристые вина умели делать уже в начале XVI века, тогда как в Шампани их начали делать лишь в начале XVIII века. В своей работе об изготовлении шампанских вин, изданной в 1722 году, некий Жан Годино из Реймса писал следующее: «*Вот уже больше двадцати лет французы сходят с ума по игристым*

винам. Поэтому многие виноторговцы испытывают все средства, чтобы сделать свои вина шипучими. Для этого они добавляют всевозможные добавки, например винный спирт и голубиный помет».

Сходили с ума по вновь изобретенному напитку, в первую очередь, жители Парижа. Известность игристых вин из Шампани обязана не выдуманному легендарному Дому Периньону, а французским вдовам. Первая из них — мадам Клико. В 1805 году, 28 лет от роду, она стала вдовой. Получив в распоряжение дело покойного мужа, она быстро стала легендой в мире шампанского. В то время было не принято, чтобы женщины управляли большим бизнесом. Однако у мадам Клико хватило проницательности и мужества противостоять социальным предрассудкам и возглавить компанию, что было неслыханно в то время для представительницы французской аристократии.

Успех мадам Клико позже вдохновил овдовевшую мадам Помери на то, чтобы возглавить компанию мужа после его смерти (в 1858 году). Если шампанское мадам Клико лилось рекой в России, то шампанское мадам Помери стало самым популярным напитком в викторианской Англии. Пик расцвета популярности шампанского пришелся на период конца XIX — нач. XX века, так называемую эру «Бели Пок». В этот период Штраус написал оперу, посвященную шампанскому, на балах танцевали польку «Шампанское».

XX век тоже не обошелся без «шампанских вдов». Вдова Камила Редерер возглавляла компанию своего покойного мужа в течение 42 лет. Мадам Боллинже, овдовев в 42 года, оставила свой знаменитый след в истории шампанского. До сих пор Дом Боллинже сохраняет привнесенные ей тради-

ции в изготовление шампанского — сбраживает и выдерживает свое вино в бочках из дуба, обязательно венгерского.

Знаменитые вдовы, бравшие в свои руки на протяжении нескольких веков производство шампанского, оказали огромное влияние на технологию и маркетинг этого вина. Если бы не они, может, и не было бы у французов и у всего мира идеально сделанного игристого вина. Может быть, только благодаря им игристое вино из Шампани имеет такую завораживающую игру пузырьков в бокале, быстро приводит в восторг любую женщину и имеет такой тонкий фруктовый аромат.

..... **СЛОВАРЬ шампанских вин**

- **N. M.** — шампанское выпущено владельцем виноградников и им же реализуется через собственную торговую сеть. Это ведущие французские фирмы, имеющие лучшие в Шампани виноградники.
- **M. A.** — продавец вина не производит, а лишь реализовывает готовую продукцию.
- **R. M.** — такое шампанское делают хозяева небольших виноградников, часто используя символику крупной фирмы, которой они поставляют виноград. Качество этого вина, несмотря на этикетку солидной фирмы, сильно отличается от качества фирменного вина.
- **Cuvee** — шампанское изготовлено из самого высококачественного виноградного сока, получаемого после первого, слабого отжима винограда.
- **Taille** — вино из первых 500 л сока, полученных после Cuvee.

- **C. M.** — вино произведено небольшим кооперативом.
- **R. D.** — вино освобождено от дрожжевого осадка перед самой продажей.
- **Brut** — абсолютно сухое вино.
- **Millesime** — вино выпущено из винограда того года, когда качество винограда было наилучшим. Качество винограда того или иного года определяет государственная комиссия.
- **Blanc de Blancs** — шампанское высочайшего уровня, произведено исключительно из белого винограда «шардоне».
- **Blanc de Noirs** — шампанское произведено исключительно из винограда «пино».
- **Rose** — вино произведено из винограда «пино нуар» с добавлением красных вин.
- **Collection** — коллекционное вино. Его тираж ограничен несколькими десятками тысяч бутылок. Оформление бутылок, как правило, выполнено знаменитыми художниками и дизайнерами.
- **Grand Crus** — виноград для этого вина собран с лучших виноградников Шампани.
- **Premiers Crus** — виноград для этого вина собран с виноградников чуть более низкой, чем Grand Crus, но все равно весьма высокой категории.

.....

АРГЕНТИНСКИЕ ВИНА

Отцом аргентинского виноделия считают некоего христианского миссионера, который в 1556 году посадил первую виноградную лозу в провинции Мендоса. На протяжении

двух веков местные жители делали вино из винограда сорта «креолья», но, так как процент алкоголя в нем был слишком высок и оно не могло храниться долго, это вино невозможно было перевозить в другие регионы страны, и его скромным монастырским букетом наслаждались исключительно жители Мендосы. Хотя для местных обывателей и это было неплохо, так как до завоевания Латинской Америки испанцами они вообще не знали вкуса вина.

В XIX в. власти Аргентины построили железную дорогу, которая соединила провинцию Мендоса, где на самой высокой горе Латинской Америки — Аконкагуа — и по сей день расположен один из главных виноградников страны, и провинцию Буэнос-Айрес. Товар стало возможно доставлять в столицу всего за 3 дня (а не за 24, как раньше), так что вино не успевало прокиснуть. В это же время в Аргентину хлынули эмигранты из Испании, которые привезли с собой новые сорта винограда. Производство вина было поставлено на широкую ногу, Мендоса потеряла лавры единственной винной провинции страны, а к 1970 г. в Аргентине насчитывалось уже несколько тысяч виноделен и на душу населения вырабатывалось 90,2 л вина в год. Начался экспорт вин в Японию, США, Англию и другие страны мира. Отрадно, что Россия и Украина тоже появились в этом списке.

В каждой из «винных долин» Аргентины свой уникальный климат. Хотя страна расположена в тех же широтах, что и другие винодельческие страны (Чили, ЮАР, Австралия и некоторые европейские страны), природа там совершенно другая, поэтому аргентинские вина отличаются насыщенным вкусом и ароматом, в отличие от более спо-

койных вин Европы. Большинство винодельческих регионов Аргентины находятся в предгорьях Анд. Здесь, в защищенных от ветра и открытых солнцу прохладных высокогорных долинах, виноград вызревает лучше всего. К тому же, засушливый климат препятствует распространению «виноградных» болезней.

.....
РОЗОВЫЕ АНЖУЙСКИЕ ВИНА

К розовому вину не испытывают тот пиетет, каким проникаются к красным или белым винам. Оттесненное своими «братьями», розовое вино всегда держалось в стороне, неизменно даря наслаждение лишь небольшому кругу ценителей. Непопулярность розового вина объясняется многими предубеждениями, среди которых присутствует мнение, что розовое вино получают путем смешивания белых и красных вин.

На самом же деле розовое вино получают только из красных сортов ягод, сок контактирует с мезгой в течение непродолжительного времени, достаточного для того, чтобы кожица ягод передала свой цвет соку, но не пресытила его. В результате такой технологии производства розовое вино содержит меньше танинов, поэтому и температура охлаждения может быть понижена до 8—13 °С. Не исключено, что существует «более простой» метод получения розового вина, т. е. смешивание белого и красного сортов вин, но во Франции такой способ запрещен. Исключение составляет разве что розовое шампанское, которое во все времена являлось счастливым исключением в «розовом изгнании».

Именно благодаря своей непопулярности розовое вино сегодня значительно в меньшей степени подвержено фальсификации, чем другие вина. Приобретая розовое вино, можно быть почти всегда уверенным в его качестве. Оно обладает широким диапазоном приятных оттенков розового цвета, ярким ароматом, и при этом вкус вина не отягощен танинами. Это делает розовое вино восхитительным аперитивом и достойным спутником легкой пищи.

Розовое вино универсально: его можно предложить к рыбе, к морепродуктам, к мясу и к овощным блюдам. А также оно идеально подходит к романтическому событию — легкое, нежное, молодое, воплощение любви и весны. Благодаря сладковатому вкусу его можно употреблять как аперитив. Часто, не вполне справедливо, розовое вино рассматривается как «преимущественно дамское вино», тогда как разделения на «мужские» и «женские» напитки не должно быть, важны лишь поводы, вкусы, личные пристрастия, погода и меню.

К слову «розовое» тут же хочется добавить «анжуйское». (Анжу — местность в долине Луары, неподалеку от города Сомюра.) Действительно, именно розовое анжуйское — самое известное из розовых вин. Анжуйские вина очень легки, отличаются фруктовым привкусом. Их еще называют «соломенные» (они получили это название от завяливания винограда расстилкой его на соломе при переработке). Технология изготовления розового вина здесь заимствована, по-видимому, из Испании, которая еще при Людовике XIV владела Анжуйской провинцией. Анжуйское происхождение придает розовому вину историческое «послевкусие»: вспоминаешь романы о куртуазной

старине, прекрасные замки Луары и дыхание Атлантического океана, которое и придает вину свежесть и бодрость.

Однако розовое вино вовсе не обязательно должно быть анжуйским. Итальянские и испанские розовые вина ничуть не уступают анжуйскому.

..... **ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА**

Многообразием винных сортов Франция обязана своему климату. На ее территории существует сразу три его разновидности: вдоль Атлантического побережья климат морской, влажный, с холодной для Франции зимой; на юго-востоке средиземноморского побережья всегда жаркое сухое лето и мягкие зимы; к северу от Лиона более выраженный континентальный климат, с холодными зимами и невероятной летней жарой; на юго-западе Франции осень славится своими ливнями.

Лучшие сорта винограда во Франции выращивают на берегах рек. Виноградники располагаются на отлогом берегу, чтобы получать максимум солнечного света, а река смягчает жару и дает лозам достаточно влаги. Особенно зависимы от рек виноградники Бордо и долины реки Роны.

Виноград в Галлию завезли римляне, но многие сорта были выведены впервые именно во Франции, и именно они стали «золотым фондом» мирового виноделия. Распространившись со временем от Аргентины до Карпатских гор, французские лозы дают лучшие урожаи только на родине.

Покупая французское вино, важно обратить внимание на этикетку, а именно на маркировку. Вина, производимые во Франции, подразделяются на следующие категории:

- **марочные вина**, на этикетке — аббревиатура A. O. C. или надпись *Appellation d'Origine Controlee*. Подлинность происхождения, условия производства и качество этих вин строго контролируются. Категория присваивается постановлением министра сельского хозяйства. Всего во Франции выпускается чуть более 250 наименований марочных вин;
- **вина превосходного качества с определенных виноградников**, на этикетке — аббревиатура V. D. Q. S. (*Vins Delimites de Qualite Superieure*). Категория присваивается постановлением министра сельского хозяйства после строгого контроля виноградника, технологического процесса и вкусовых качеств вина. К этой категории относятся около 80 наименований французских вин, примерно 15 из них производятся в южных районах Франции. По своему качеству эти вина не уступают марочным винам. Многие из них плохо переносят транспортировку, поэтому далеко не каждое вино можно отведать в Париже, для этого нужно оказаться в провинции;
- **натуральные сладкие вина** — разновидность марочных вин. Сюда относятся красные вина (*Rivesaltes, Машу, Banyuls*) и белые вина (*Mustas de Rivesaltes, Baume-de-Venise, Frontignan*). Крепость — от 15° до 18°. Вина производятся из четырех сортов винограда: «мускат», «гренаш», «маккабео» и «мальвуази». Виноградники должны иметь возраст не менее четырех лет и быть небольшими

по площади. Максимальное количество производимого вина — 40 гл/га;

- **столовые вина**, место происхождения на этикетке не указывается (нередко представляют собой смесь разных вин из сортов винограда, утвержденных правилами ЕС). Минимальная крепость — от 8,5° до 9°, минимальная кислотность — 4 г/л. За последние годы наметилась устойчивая тенденция к сокращению производства столовых вин: французы придерживаются принципа «лучше меньше, да лучше»;
- **местные вина**, на этикетке — аббревиатура V. D. P. или надпись «Vin de Pays». Столовые вина с указанным местом происхождения (регион, департамент или район виноградников). Выпускается около 130 наименований.

У высококачественных марочных вин, помимо маркировки V. D. Q. S. и A. O. S., на этикетке должна быть отметка *appellation controlee*, где уточняется область, в которой был выращен виноград. Надпись *vine de cege* означает, что данное вино носит название сорта винограда, преобладающего в месте производства. Как, например, RIESLING, PINOT NOIR, CABERNET, SAUVIGNON. Если же на этикетке указано еще и название местности, где расположен виноградник, то от вина следует ожидать качества выше среднего.

Большинство французских вин, продаваемых за границу, имеют на этикетке отметку *APPELLATION CONTROLEE*, а также *PRODUCE OF FRANCE*. Все эти указания гарантируют покупателю, что такие вина приготовлены из винограда местности, указанной на этикетке, и они соответствуют определенным требованиям, предъявляемым к качеству.

Учитывая, что Франция ежегодно производит в среднем несколько миллионов гектолитров вина, в бутылках с такими этикетками может находиться вино самого разного качества. Приобретая такое вино, нужно следовать очень простому правилу: чем конкретнее указано на этикетке место производства вина, тем вино лучше. Настоящий знаток всегда выберет бутылку с указанием точного места розлива — усадьбы, замка или имения, но не с надписями типа «розлив на месте производства» — *Mise en bouteille sur place*. Например, название МЕДОК лучше, чем просто БОРДО, а МАРГО лучше, чем МЕДОК. Исключение составляют эльзасские вина, так как там сорт винограда превалирует над названием местности. Лучшие эльзасские вина **продаются под** названием RIESLING D'ALSACE GEWURZTRAMINER и т. д. В нескольких исключительных случаях на этикетке отмечают название виноградника. Но для лучшего понимания того, что же написано на этикетке французских вин, покупателю было бы неплохо иметь хотя бы минимальные знания географии этой страны. Поскольку выбрать хорошую бутылку вина невозможно, если не знать, что Сен-Жюльен находится в Медоке, а вовсе не наоборот. Если на этикетке французского вина написано *Vins liquoreux* или *Vins de liqueur*, то эти вина вовсе не являются ликером. Это крепленые вина, и получают их, как, например, сотернские, из винограда с высоким содержанием сахара, подвяленного благородной плесенью. Лучшими французскими винами, кроме шампанского, являются бордоские и бургундские вина — *VIN DE BORDEAUX* и *VIN DE BOURGOGNE*, а лучшие образцы таких вин имеют на этикетке названия виноградников, где созрел виноград. Если вы готовы заплатить нема-

люю, но вполне разумную цену, которую просят за вино, лучшей гарантией высокого качества вина будет надпись на этикетке *Mise en bouteille en chateau* (розливо в замке), если речь идет о бордоских винах. В Бургундии виноградники разбиты на столь мелкие участки, что виноградари очень редко сами занимаются розливом вина. Однако сегодня, когда все больше людей в самой Франции стараются приобретать вино непосредственно на месте произрастания винограда, розлив вина виноградарями становится все более частым явлением. Такие вина имеют пометку *Mise en domaine* (розливо в усадьбе).

И наконец, французское шампанское. Оно, несомненно, является символом Франции. Его способ приготовления получил аббат Дом Периньон в результате многочисленных опытов по селекции и смешиванию винограда. Он первым применил процесс «двойной ферментации», позволив вину добродить уже в бутылке. Для этого он использовал очень простой прием — добавил в уже почти готовое вино немного дрожжей и сахара. Эта несложная операция и легла в основу одного из самых грандиозных изобретений в истории человечества. Шампанское производят в двух основных областях провинции Шампань (Champagne) — Монтань де Реймс (Montagne de Reims), где выращивают превосходный виноград «пино нуар» (Pinot Noir), и Коте де Блан (Cote des Blancs), где доминирует сорт «шардоне». Фирмы, производящие шампанское, до сих пор составляют элиту винной промышленности. Их технологические секреты охраняются не хуже, чем государственные тайны, именно поэтому ни одной другой стране не удалось



отобрать у французов лидерство в эксплуатации собственного изобретения.

Средняя скорость, с которой пробка вылетает из бутылки шампанского, — 13 метров в секунду. Взрывы в погребах не были редкостью до тех пор, пока шампанское не научились хранить так, как его хранят сегодня, — в специальных толстых бутылках, выдерживающих высокое давление. Например, в 1828 году до 80% бутылок в подвалах виноделов Шампани разорвалось из-за резких колебаний климата, причинив немало увечий их хранителям.

Шампанское делится на несколько видов.

- **Нон-Винтаж** (Non-Vintage) — шампанское делается из смеси урожая нескольких виноградников.
- **Винтаж** (Vintage) — делается из лучшего урожая одного виноградника.
- **Блан де блан** (Blanc de blancs) — шампанское, сделанное исключительно из винограда «шардоне», обычно мягкое и легкое.
- **Блан де нуар** (Blanc de noire) — шампанское, которое делают из «пино нуар» (Pinot Noir), «пино меньер» (Pinot Meunier) или из двух этих сортов вместе. Имеет более резкий, определенный вкус.
- **Роз** (Rose) — розовое шампанское. Делается или из темного винограда, или путем смешивания светлого шампанского и лучших сортов красных вин.
- **Де люкс кюве** (De luxe cuvee) — самое лучшее и дорогое шампанское.

Если на этикетке вы увидите буквы NM (negociants-manipulants), то это означает, что вино сделано фирмой-блен-

дером, занимающейся изготовлением вина из готовых компонентов. Если же там будет стоять RM (recoltants-manipulants), то авторство продукта принадлежит тому, кто возделывает виноградники.

Другие игристые вина, в отличие от шампанского, не являются столь ценными, и очень немногие из них могут сравниться с шампанским по качеству.

При покупке вина немаловажно знать, в каком году был удачный урожай винограда. Чтобы виноград отвечал всем требованиям для получения прекрасного вина, должно быть определенное количество солнечных и дождливых дней. Если же было слишком много солнца или часто шли дожди, это отразится на качестве винограда. Исправить ошибку природы не сможет даже самый опытный винодел. Поэтому климатическая карта последних двадцати лет — обязательная принадлежность каждого солидного ресторана или винного магазина.

Ценителю французского вина о многом может сказать пробка винной бутылки. Она обязательно должна быть изготовлена из коры пробкового дуба, на ней должно быть написано название сообщества или замка, а также год урожая. Чем длиннее пробка, тем дороже напиток, тем выше его качество. А вот короткая пресованная пробка — признак дешевого вина.

Бордо — один из самых известных районов и уж точно самая обширная и самая производительная виноградная зона Франции. Лучшими красными винами считаются вина Haut-Medoc, Saint Emilion, Pomerol. Лучшие белые сладкие и крепкие вина — сотернские Sauternes и барсакские.

Среди **бургундских вин** самые известные и аристократичные — красные бургундские *Gordon Grand Cru*, *Aloxe Cortone* и *Gervey Chambertin*. Белые вина из этой провинции всегда сухие (например, *Chablia Puligny Montrachet*).

Настоящие шампанские вина из провинции **Шампань** мало чем похожи на многочисленные другие, которые продаются под маркой «шампанское». Во Франции понятие «шампанское» применимо далеко не ко всем белым игристым винам, а лишь к тем, что произведены из строго определенных сортов винограда определенным способом и только опять-таки в определенной части провинции.

.....
ГРУЗИНСКИЕ ВИНА

Самые знаменитые полусладкие грузинские вина — «Хванчкара», «Киндзмараули», «Ахашени», «Оджалеша», «Твиши».

О грузинском вине можно было не вспоминать в течение нескольких лет, когда в Грузии шла гражданская война. Прорыв совершила компания GWS, рискнувшая с помощью европейских технологий возродить настоящее грузинское вино. Знакомые этикетки с рисунками Пирсомани обещали хорошее качество вина и в целом ожидания покупателей оправдывали.

Сейчас GWS сохраняет лидирующие позиции среди тех 5—6 производителей грузинского вина, продукция которых представлена в хороших винных магазинах.

Грузинские вина эксклюзивны. Уникальность Грузии как винной провинции состоит в том, что здесь культивируется около 450 сортов винограда. Главный из них — «Саперави», из которого производятся «Киндзмараули»

и «Ахашени», а также сухие «Мукузани» и «Саперави». Грузия — единственное место в мире, где производят природно-полусладкие красные вина. В самой Грузии выделяют два основных винодельческих региона — Западная Грузия («Хванчкара», «Оджалеша», «Твиши») и Кахетия («Киндзмараули», «Хванчкара»). Кстати, «Хванчкара» — едва ли не самое изысканное из грузинских вин, поскольку регион произрастания винограда сортов «александропули» и «муджуретули», из которых и производится вино этой марки, очень и очень мал.

.....
СЕРВИРОВКА ВИНА

Чтобы получить максимальное удовольствие от вина, нужно уметь грамотно с ним обращаться и считаться с его свойствами.

Сервировка вина во время еды должна соответствовать техническим правилам и точному следованию традициям.

КАК РАСПОЛОЖИТЬ ВИНО НА СТОЛЕ?

Будучи красными, розовыми и белыми, вина, в зависимости от их происхождения и возраста, имеют цвет с весьма различными оттенками: отблески зеленого, желтого, золотистого — для белых вин; оттенки фиолетового, пурпурного или кирпичного — для красных. Это богатство цветов заслуживает, чтобы его оценили. Поэтому имеет значение цвет скатерти, на которую ставятся бокалы с вином: темная скатерть не даст возможности правильно воспринять цвет вина, а вот белая, розовая или скатерть цвета лосося будет наиболее подходящей.

Что касается бокалов, то они также имеют значение для эстетики приборов, требований дегустации, правильной оценки вина.

Существуют многочисленные формы бокалов, свойственных тому или иному винодельческому региону или марке вина. Для дегустации вина бокал должен иметь следующие характеристики:

- **тонкие, бесцветные, прозрачные стенки**, позволяющие видеть цвет вина. Толстых, цветных, пузырчатых и т. д. бокалов лучше избегать;
- **округлые стенки** и слегка суженная верхняя часть (избегайте расширяющихся бокалов), чтобы выделяющийся аромат концентрировался в верхней части посуды и легко мог быть уловлен дегустатором или гостем;
- **достаточная вместимость**, чтобы можно было подать разумное количество вина, не превышая 2/3 объема бокала;
- **бокалы с ножками** высотой 4—5 см, чтобы их можно было взять за ножку. (Тогда не происходит нагревание вина от тепла руки, как при взятии за корпус бокала.)

Предпочтительно не пить несколько сортов вина из одного бокала, так как запах и следы одного могут помешать дегустации следующего.

Для каждого типа вина нужно, по возможности, предусмотреть разные бокалы, расположив их на столе по убывающей высоте слева направо.

КАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДАЕТСЯ ВИНО?

Для каждого вина существует идеальная температура, при которой оно раскрывает все свои лучшие качества.

Сладкие или десертные белые вина, шампанское и шипучие вина подают охлажденными до температуры 6—8 °С. Более понижение температуры может отрицательно повлиять на выделение ароматических веществ и, соответственно, лишить приятного ощущения дегустатора и гостя.

Сухие, белые и розовые вина подают охлажденными, но до более высокой температуры — от 8 до 12 °С.

Легкие красные вина, мягкие и с фруктовым вкусом, подаются при температуре 12—14 °С.

Более богатые вкусом и плотные **красные вина** подаются «комнатной температуры», около 15—18 °С.

Молодые вина подают более охлажденными, чем старые.

..... **КАК ОХЛАЖДАТЬ ВИНО?**

Лучший способ охлаждения вина — это положить бутылку в ведро для льда, наполненное водой и льдом.

КАК ДОВЕСТИ ВИНО ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ?

Когда-то под доведением вина до комнатной температуры понимали его доведение до температуры комнаты, но раньше жилье обогревалось меньше, чем сейчас, и было более прохладным. Хотя понятие «комнатная температура» употребляется и поныне, для вина это означает температуру 16—18 °С (а не 20—22 °С).

Бутылка, которую достали из подвала, имеет температуру 11—14 °С. Чтобы она достигла комнатной температуры (16—18 °С), ее выставляют в более теплое место и держат там до тех пор, пока она не нагреется до нужной

температуры, избегая при этом оставлять бутылку вблизи источников тепла.

Зная, что вино быстро нагревается в бокале, лучше его подавать переохлажденным, чем недоохлажденным.

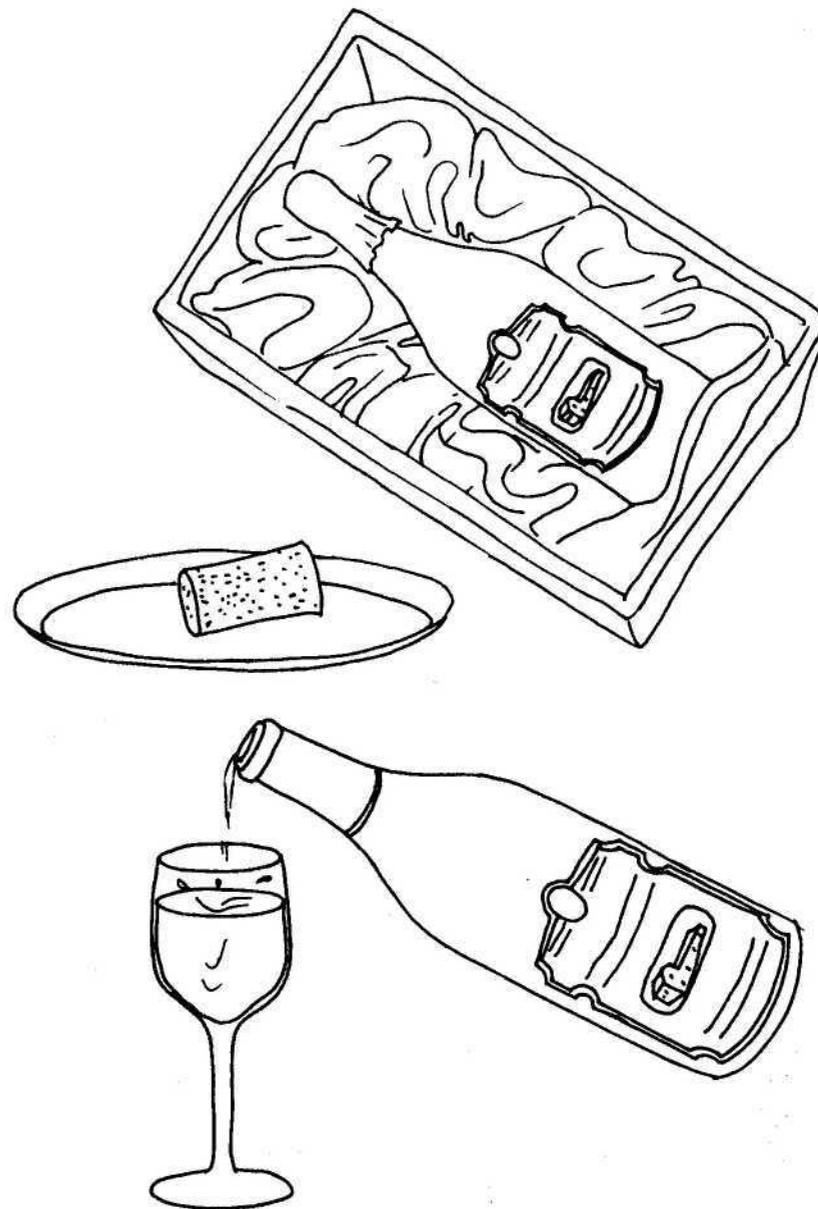
В ресторане идеальным является наличие повседневного (дежурного) погреба. Он находится неподалеку от зала ресторана. Каждый день сомелье, или человек, отвечающий за вина, помещает туда вина, которые будут подаваться на следующий день. В таких винных погребах температура несколько выше, чем в настоящем погребе. Обычно они оборудованы холодильниками, где хранят несколько бутылок с белым и розовым шампанским или шипучими винами.

.....
ОТКРЫВАНИЕ БУТЫЛКИ

Это деликатная операция, которая требует умения.

Неправильное снятие надпробочного покрытия может нанести ущерб эстетичному виду горлышка бутылки. Плохой штопор или неправильная техника откупоривания может испортить пробку, что приведет к попаданию в вино ее крошек или даже повредит бутылку.

Проследим, к примеру, как откупоривают бутылки сомелье. Вначале он показывает бутылку заказавшему ее лицу. Очень важно дать возможность прочесть этикетку — визитную карточку вина. Затем лезвием специального ножа он срезает надпробочное покрытие либо посередине высоты, либо под кольцом горлышка. При этом избегает контакта вина с металлическим надпробочным покрытием бутылки.



Часто горлышко бутылки остается немного испачканным, особенно у вин долгой выдержки. В таком случае его необходимо протереть.

Откупоривание производится с помощью винтового или рычажного штопора, чтобы избежать грубого обращения с вином в момент выхода пробки. Когда пробка почти вышла, сомелье вручную вынимает ее, стараясь делать это бесшумно. При этом он должен, по возможности, работать, не обращая на себя внимания. Пробку не следует протыкать насквозь, чтобы ее мелкие крошки не попали в вино.

После откупоривания официант снова протирает горлышко специальной салфеткой, а затем проводит по горлышку цилиндрической поверхностью пробки, чтобы снять ворсинки. Кроме того, он должен посмотреть и понюхать пробку, плохой вид и неприятный запах которой могут быть признаками «пробкового вкуса» вина. В этом случае сомелье незаметно пробует вино и, если это требуется, открывает другую бутылку.

После того как все эти меры предосторожности приняты, сомелье дает попробовать вино заказчику. Если оно его удовлетворяет, официант может переходить к обслуживанию других гостей, которым вино наливается с правой стороны. Во время обслуживания сомелье должен держать бутылку таким образом, чтобы была видна этикетка.

НУЖНО ЛИ ОТКУПОРИВАТЬ БУТЫЛКУ ЗАБЛАГОВРЕМЕННО, ПОКА ГОСТИ ЕЩЕ НЕ ЗАНЯЛИ СВОЕ МЕСТО ЗА СТОЛОМ?

Как правило, бутылки с молодым вином выигрывают, если их открыть за несколько часов до употребления; в осо-

бенности это касается красных вин, которые могут стать более легкими. Более того, от контакта с воздухом вино раскрывается и лучше отдает свой ароматический потенциал. Что касается выдержанных вин, то их лучше откупоривать непосредственно перед употреблением, чтобы букет сохранил свою выдержанность и не «завял».

Шипучие вина часто сопровождают праздничный стол. Их также ценят и как аперитив.

Чтобы правильно открыть бутылку шампанского, надо наклонить бутылку под углом примерно 45 градусов, затем, осторожно придерживая пробку, снять оплетку. Вращением бутылки, придерживая пробку, медленно извлечь ее без шума и потери пены. Горлышко протереть, затем шампанское слоем в 1,5 см разлить по бокалам (предпочтительно узкой конусообразной формы) и долить после того, как осядет пена.

Стеклянные фужеры тюльпано- и яйцевидной формы — наиболее удобная посуда для употребления шампанских вин. Они позволяют «оценить стойкость», то есть длительность выделения газов и изящность пузырьков — залог качества шампанского и всех шипучих вин.

СЦЕЖИВАНИЕ

Если вино старое, можно увидеть осадок по всей длине бутылки (хранившейся горизонтально). Этот осадок состоит из танина и красящих веществ, которые выделились и со временем осели.

Для устранения из вина этого осадка сомелье производит сцеживание. Эта деликатная операция заключается в переливании вина из бутылки в графин так, чтобы

осадок остался в бутылке; она проводится над источником света. Как только частички осадка подступают к горлышку бутылки, сцеживание прекращается.

Если вино очень старое и хрупкое, сомелье производит сцеживание непосредственно перед употреблением вина, чтобы ограничить его окисление, или вообще не производит сцеживания, чтобы не «испортить» вино.

В повседневной жизни достаточно накануне перед употреблением поставить выбранную бутылку в вертикальное положение — твердые частички через некоторое время осядут на дно бутылки, тогда можно будет аккуратно откупоривать бутылку и разливать вино, стараясь не взбалтывать осадок.

Переливание вина в графин — это также способ проветривания «задохнувшегося», как говорят, вина (выделяющего слабый аромат), чтобы смягчить все еще жесткие танины (окисление воздухом приводит к химическим изменениям структуры танинов, вино становится менее вяжущим и более ровным).

КАК ИЗМЕНЯЕТСЯ ВКУС И ЦВЕТ ВИНА

ПОСЛЕ ДЕКАНГАЦИИ

(ПЕРЕЛИВАНИЯ ВИНА ИЗ БУТЫЛКИ В ГРАФИН)?

Оказывается, при декантировании меняется не только вкус и аромат вина, но и его цвет. Наконец, в некоторых бутылках может выпасть кристаллический осадок того же цвета, что и вино, это кристаллы винного камня, которые образовались под действием холода. В этом случае сцеживание не требуется, поскольку такие кристаллы достаточно тяжелы и сами остаются на дне бутылки.

ОСОБЕННОСТИ СЕРВИРОВКИ РАЗЛИЧНЫХ ЧИН

НАТУРАЛЬНЫЕ СЛАДКИЕ, ДЕСЕРТНЫХ И ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА

Гамма таких вин весьма обширна. Среди натуральных сладких вин можно назвать «Ривезальт», «Мори», «Баниюльс», «Расто» и различные мускаты. Среди полусладких — «Жюрансон», «Монбазийяк», «Сент-Круа-дю-Мон» и, конечно, престижные «Сотерн» и «Барсак».

СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Это также превосходные аперитивы, отличающиеся оригинальностью и индивидуальностью. Их можно подавать отдельно или в сочетании с черносмородиновой наливкой, малиновым, клубничным ликерами и т. д. Каждому белому вину соответствует свой особый аромат: липы («Долина Луары»), фруктов («Бордо»), цветов («Эльзас»), вермута («Лангедок»), миндаля или лесного ореха («Бургундское» и «Макон»). Белые вина должны подаваться очень охлажденными.

КРАСНЫЕ ВИНА

Некоторые легкие, молодые и обладающие фруктовым вкусом красные вина также очень приятны как аперитив. Среди таких вин можно назвать «Божоле», «Кот дю Рон Пример», «Бургейль», «Шинон» и т. д.

Можно также сбобривать некоторые из этих вин добавлением фруктового ликера («Божоле» великолепно сочетается с черносмородиновой наливкой).

В качестве аперитива красные вина должны подаваться охлажденными.

ШАМПАНСКОЕ И ШИПУЧИЕ ВИНА

Шампанское и марочные шипучие вина («Сомюр», «Бланкетт де Лиму», «Креман де Бургонь», «Де Луар», «Д'Альзас» и др.) хорошо сочетаются с фруктовыми ликерами (малиновым, черносмородиновым и др.). Разумеется, поданные отдельно, они являются превосходным аперитивом.

Шампанское и все шипучие вина должны подаваться очень охлажденными.

СОЧЕТАНИЕ ВИН С РАЗЛИЧНЫМИ БЛЮДАМИ

Как вина при дегустации не должны мешать друг другу, так и вина, сопровождающие еду, не должны мешать дегустации блюд. Вкус вина не должен доминировать над вкусом блюд, к которым оно подается.

Последовательность подачи вин влияет на оценку их качества. Поэтому **вначале подаются легкие вина, а затем более крепкие, белые вина — перед красными, сухие — перед сладкими, молодые — перед выдержанными.** Надо помнить, что вино не должно вызывать сожалений о предыдущем или притуплять вкус последующего.

ОСНОВНЫЕ ВАРИАНТЫ СОЧЕТАНИЙ ВИН И БЛЮД

Естественно, в повседневной жизни во время еды подается лишь какое-то одно вино. Главное в этом случае — это выбор вина, которое должно подходить к основному блюду трапезы (красное вино — к красному мясу, красное и розовое — к мясной закуске, белое — к рыбе и т. д.).

Можно, конечно, проявить воображение и привнести в эту схему новые варианты. Иногда необычные соче-



тания могут оказаться удачными, особенно при комбинации французских вин и блюд иностранной кухни (японской, китайской и др.).

В случае если подаются блюда в винном соусе, желательно сопровождать их тем же вином, что было использовано для приготовления соуса. Ошибочно мнение, что для соуса подойдет любое вино, даже невысокого качества, так как вкус блюда во многом зависит от качества вина, используемого для его приготовления.

К рыбным блюдам лучше всего подавать **белые сухие или полусухие вина**.

К птице, дичи, говядине или баранине — **сухое красное вино**.

Если на вашем столе присутствуют такие экзотические блюда, как «**индейка в абрикосах**», то, по рекомендациям гурманов, следует выставить на стол **белое и красное вино или розовое**.

Шампанское — **универсальный напиток**, его можно подавать практически к любым блюдам.

К кофе же, как уже говорилось, лучше предложить **ликер или коньяк**.

Водку можно предложить либо **к холодным закускам**, либо **к основному горячему блюду**. Водка должна подаваться на стол в сильно охлажденном виде, можно даже со льдом.

Аперитив предлагается гостям прежде, чем они сядут за стол, и служит для возбуждения аппетита. В качестве аперитива вы можете предложить сильно охлажденный **вермут, мартини, виски или какое-нибудь ароматизированное вино**.

ВКУСНЫЕ ПОДАРКИ СВОИМИ РУКАМИ

Подарок, приготовленный своими руками, а не купленный в магазине, — это нечто уникальное, оригинальное и особенно приятное. Это может быть стопка оригинального печенья в красивой коробке с именным ярлычком, или же трюфели в блестящей целлофановой обертке с ленточкой, или красивая бутылка клубники в вине — что бы вы ни приготовили, ваши родные, друзья и любимые будут приятно удивлены и тронуты.

Выбор подарков для любителей вкусного огромен, в этой книге будут предложены лишь некоторые варианты, но ваша фантазия и желание доставить удовольствие человеку, к которому вы идете в гости, позволят вам самим придумать нечто совершенно оригинальное.

Съедобные подарки, изготовленные своими руками, — это идеальные подарки. Они вкусные, красиво выглядят, особенно когда они эффектно украшены. Это не просто маленький подарок для друзей — это проявление вашего особого внимания.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ

Большие плетеные корзины с особенными праздничными продуктами (по случаю Рождества, Пасхи или другого праздника) можно купить в магазине, но, если есть время, собрать такую корзину и украсить самому намного приятнее. Вы можете купить вкусные ингредиенты или приготовить дома и упаковать каждый в коробку или завер-

нуть в красивую бумагу и завязать ленточкой. Кроме вкусной выпечки, можно положить оригинальную упаковку чая или кофе, скатерти и салфетки; вязанные накидки на диваны; декоративные рождественские веночки; антикварные столовые приборы; копченое мясо, соусы, джемы и варенья, приготовленные собственноручно... Создавайте свой набор, основываясь на одной теме: чай на шестерых, любителю вина и тому подобное.

.....
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ КОФЕ и чая

Купите много маленьких пакетиков с чаем и кофе, уложите их красиво в новый чайник или кофейник и приложите пару красивых чашек. Добавьте вкусное печенье и кофейные зерна, шоколад. Упакуйте все в красивую коробку.

.....
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ СЫРА

Многие сыры можно купить в маленьких упаковках, из них получаются отличные подарки. Выберите набор из четырех или пяти сортов сыра и уложите их в корзинку вместе с ананасовой приправой чатни и соленым крекером. К такому подарку можно приложить небольшую красивую деревянную дощечку и нож для нарезания сыра.

.....
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

Соберите в красивую коробку, перевязанную ленточкой, бутылку красного и бутылку белого вина, а также несколько



маленьких шоколадок или кусочек красиво упакованного сыра. Можно приложить керамический горшочек с курагой.

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР ДЛЯ ПЯНОГО ВИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ: Квадратный кусок муслина 25 x 25 см, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. молотого имбиря, 1/2 ст. л. молотого мускатного ореха, 1 палочка корицы, 1 бутылка красного вина, 8—12 бутонов гвоздики, 1 апельсин.

Для этого подарка можно использовать любое красное вино, которое нравится тому, кому оно предназначено.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Расстелить ткань на столе и в центр насыпать сахар, имбирь и мускатный орех, завязать ткань в узелок и золотистой ниткой прикрепить к горлышку бутылки. Затем к горлышку прикрепить палочку корицы. Нашпиговать апельсин бутонами гвоздики и уложить апельсин и вино в коробку, проложенную папиросной бумагой. К горлышку бутылки прикрепить этикетку со следующей инструкцией: «Высыпать содержимое мешочка в кастрюлю с вином, апельсином и палочкой корицы. Подогреть 5 минут, не доводя до кипения, и подавать».

Этот набор можно сделать заранее, его можно хранить 1 неделю с апельсином и 6 недель без апельсина (апельсин добавьте непосредственно перед праздником).

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ШОКОЛАДА

Возьмите красивую красную коробку, проложите ее гофрированной бумагой и наполните шоколадным ассорти:

шоколадные батончики, шоколадное печенье, шоколадные фигурки и коробка с качественным какао или банка шоколадного крема. Можете добавить коробку шоколадных трюфелей или любых других конфет, которые заведомо любит человек, которому предназначается подарок.

ОРИГИНАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА В ПОДАРОК

Домашняя выпечка, упакованная в красивые коробки, завернутые в целлофан и перевязанные ленточкой, будет выглядеть действительно приятным и оригинальным подарком. Лучший способ придать ценность съедобному подарку — положить его в такой контейнер, который сам по себе является подарком. Домашнее печенье можно положить в красивую чашку или кружку. Или использовать для этой цели покупную коробку для печенья. Проложите ее хрустящей бумагой для выпечки или пергаментом. Она придаст подарку свежий, чистый вид, и выпечка не будет быстро черстветь. Вот, например, один из рецептов оригинального подарочного печенья.

ФЛОРЕНТИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для 20 шт. — 170 г сливочного масла, 110 г сахара, 3 ст. л. густых сливок, 100 г мелко нарезанной засахаренной цедры или цукатов, 60 г засахаренных вишен, 150 г дробленых хлопьев миндаля, 25 г пшеничной муки, 250 г бельгийского шоколада.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разогреть духовку до 180 °С. Растопить сливочное масло в кастрюле. Добавить сахар и довести до кипения. Влить сливки, перемешать с цедрой, вишнями, миндалем и мукой. Помешивать 30 секунд, затем снять с огня. Ложкой выкладывать смесь на расстоянии 10 см друг от друга на подготовленные противни. Приплюснуть обратной стороной ложки и запекать на противне в духовке на среднем огне 7 минут. Лопаточкой подтолкнуть крайние печенья к центру, выпекать еще 5—6 минут до золотисто-коричневого цвета. Вынуть из духовки, переложить печенье на решетку, покрытую пергаментом, накрыть другим слоем пергаменты. Когда печенье остынет и затвердеет, растопить шоколад в миске на водяной бане. Окунуть в него каждое печенье, чтобы оно было покрыто шоколадом с плоской стороны и по краям, дать шоколаду застыть. Украсить коробку ленточкой, проложить ее папиросной бумагой и уложить в коробку печенье.

.....
**КУЛИНАРНЫЙ КОНСТРУКТОР —
 МОДНЫЙ ПОДАРОК!**

Кулинарный конструктор — это модный и современный подарок. Соберите в симпатичной стеклянной банке с красивой крышкой ингредиенты вашего фирменного печенья или кексов. Например, подготовьте ингредиенты для печенья с шоколадом и орехами. Насыпьте слоями 75 г белого сахара, 75 г коричневого сахара, 175 г блинной муки, 50 г соленого арахиса, 50 г изюма. Приложите плитку хорошего горького шоколада. Напишите на открытке рецепт с описанием ингредиентов и последовательности

действий и прикрепите ее к банке ленточкой. Уложите в подарочную коробку заполненную банку и шоколад. Можно приложить бутылочку ликера и рюмку, красивую деревянную ложку или блестящие формочки для печенья.

.....
**ПЕЧЕНЬЕ
 С ШОКОЛАДОМ и арахисом**

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для 12 шт. — 75 г размягченного сливочного масла, 75 г сахара, 75 г коричневого сахара, 1 яйцо, 175 г муки, 50 г соленого арахиса, 50 г изюма, 100 г черного горького шоколада, нарезанного кусочками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разогреть духовку до 190 °С. Смазать маслом два противня. В миске взбить масло с сахаром (оба вида) до образования бледной пышной массы. Постепенно вбить яйцо. Добавить муку и перемешать. Смешать с орехами, изюмом и шоколадом. Выкладывать по ложке теста на противень на большом расстоянии друг от друга. Запекать 12—15 минут до бледно-золотистого цвета. Дать остыть на противне 3—4 минуты, пока печенье не начнет затвердевать. Переложить на решетку, дать полностью остыть. Хранить в плотно закрывающемся контейнере до 3 дней.

.....
**ВКУСНЫЕ
 ПОДАРОЧНЫЕ ЗАГОТОВКИ**

Красивые бутылочки, флакончики и прозрачные кувшинчики сейчас найти в продаже совсем не сложно. Напол-

ните их чем-нибудь вкусным — и прекрасный подарок готов. Масла, настоянные на травах, не только пригодятся в хозяйстве, но и замечательно смотрятся и украшают кухню.

Несколько веточек базилика, оригинально плавающих в 300 мл оливкового масла, не только привнесут в кухню дыхание лета, но и станут оригинальным украшением интерьера.

Вот еще несколько идей того, что будет красиво смотреться в качестве подарка.

..... **КЛУБНИКА В ВИНЕ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 900 г клубники, 100 г сахара, херес или мадера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клубника, замоченная в хересе или мадере, — прекрасное дополнение к пуншам или вину. Ягоды с густым сиропом также прекрасно подойдут для быстрого изысканного десерта, а красивая бутылка с клубникой в вине — прекрасный подарок.

Ягоды должны быть чистыми, сухими, без листиков. Необходимо уложить клубнику в стерилизованные бутылки с широким горлышком, посыпая сахаром слои. Бутылки (или банки) должны быть заполнены, но не переполнены. Залить хересом или мадерой так, чтобы жидкость полностью покрывала ягоды. Постучать бутылкой о край стола, чтобы избавиться от пузырьков воздуха. Плотно закупорить и оставить на 2—3 дня, затем долить вино, если это необходимо. Выдержать как минимум 2 недели, но лучше — 1 месяц.

..... **МАСЛО С БАЗИЛИКОМ И СУШЕНЫМ ПОМИДОРОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 500 мл: 4 кусочка вяленого помидора, 25 г свежего базилика, 500 мл оливкового масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Такое масло всегда стоит держать под рукой. Красивые квадратные бутылочки с таким маслом не только украшают кухню, но и улучшают вкус многих блюд, особенно рекомендуется добавлять такое масло к закускам и салатам.

В чистую бутылку положить вяленые помидоры и базилик. Залить оливковым маслом, плотно закрыть и хорошо взболтать. Оставить в прохладном темном месте на 2 недели. Ежедневно встряхивать. Затем перелить масло через сито, проложенное плотной тканью, в красивую бутылку, добавить длинные веточки базилика и несколько кусочков сушеного на солнце помидора. Может храниться в прохладном и темном месте 2 месяца.

..... **КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЛИМОНЫ**

Такой подарок в красивой баночке, перевязанной яркими атласными ленточками, будет смотреться очень красиво.

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 лимона, 1 ст. л. соли, по 3/4 ст. л. пажитника (шамбалы) и зернышек горчицы, несколько лавровых листьев, 200 мл растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть лимоны и нарезать дольками. Положить в дуршлаг и посыпать их солью. Оставить на 24 часа. Семена пажитника и горчицы жарить на сухой

сковороде, пока они не начнут потрескивать, затем размолоть их в ступке пестиком. Очистить лимоны от соли и положить их вместе с толчеными специями в поллитровую стерилизованную банку. Добавить лавровые листья, залить растительным маслом, чтобы оно покрывало лимоны, плотно закрыть банку. Лимоны будут готовы через 3 недели.

Лимоны могут простоять 3—4 месяца в нераспечатанной банке. Едят у консервированных лимонов только цедру, мякоть выбрасывают. Можно использовать рассол в салатных заправках или поливать им рыбу или птицу перед запеканием.

Хорошим подарком для любителей вкусных облагороженных напитков будут бутылки с оригинальными водками, рецепты которых приведены ниже. Их можно упаковать в подарочную коробку или плетеную корзинку вместе с легкой закуской.

.....
СЛИВОВАЯ ВОДКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка водки, 450 г слив, разрезанных пополам и очищенных от косточек, 225 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В большую миску влить водку, положить сливы и сахар. Довести до кипения и варить, пока сахар не растворится. Дать остыть.

Перелить смесь в две бутылки и плотно закрыть их. Хранить в темном прохладном месте 3 месяца. Процедить водку через марлю, перелить в 2 чистые бутылки и закупорить.

.....
ВАНИЛЬНАЯ ВОДКА

Ароматные стручки ванили придают водке уникальный вкус.

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стручка ванили, разрезанные вдоль пополам, 1 бутылка качественной водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить стручки ванили в водку, плотно закрыть и встряхнуть.

Дать настояться в течение 10 дней.

.....
ЛИМОНЧЕЛЛО

Это лимонный ликер из Италии, его подают, хорошо охладив, после обеда.

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 1 л: 200 г сахара, 150 мл воды, цедра и сок 6 лимонов, 700 мл бесцветного фруктового ликера или водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить сахар в кастрюлю, налить воду и поставить на средний огонь. Помешивать, пока сахар не растворится. Затем довести до кипения и кипятить 3—4 минуты.

Дать остыть. Пока сироп еще теплый, добавить в него лимонную цедру и сок. Затем добавить водку или ликер. Перелить в стерилизованные бутылки или банки и закупорить.

Хранить в прохладном темном месте 1 месяц, встряхивая каждый день в течение первой недели. Через месяц ликер готов. Перелить в чистые бутылки. Подавать в очень холодных рюмках.

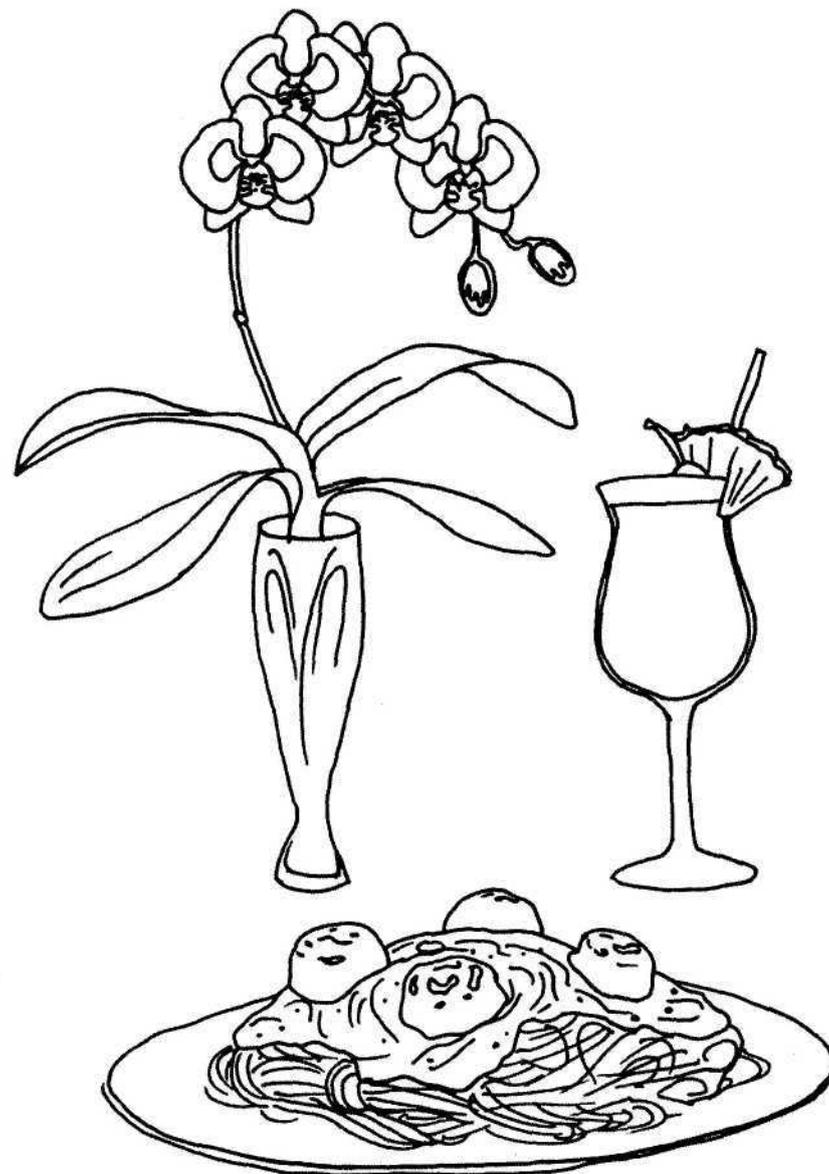
ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТОВ и ФУРШЕТОВ

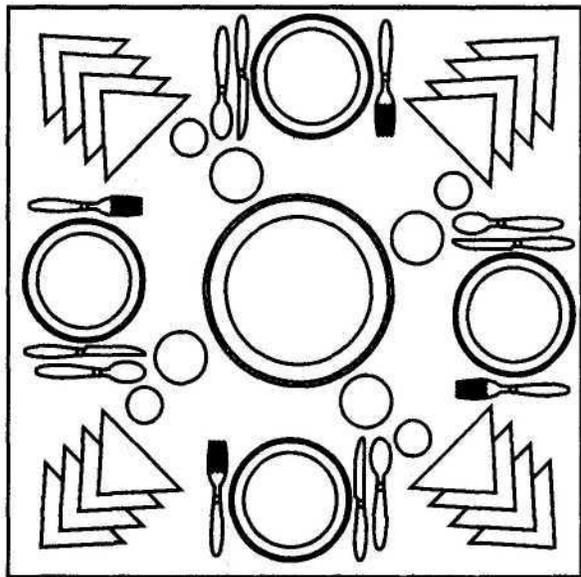
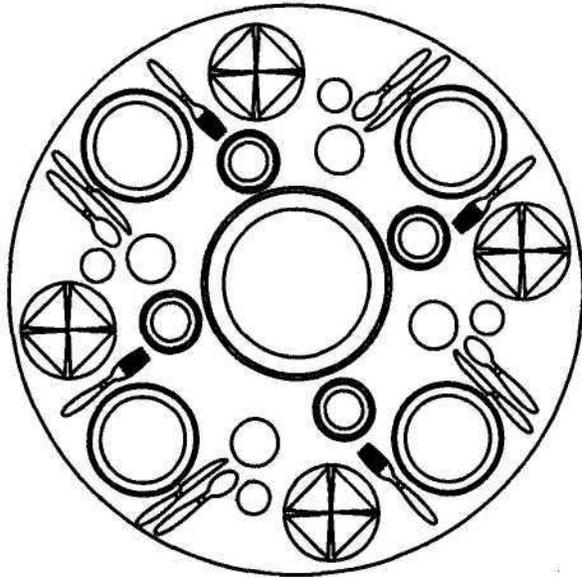
Банкеты можно проводить как дома, так и в ресторане. Если вы решили воспользоваться услугами последнего, то все ваши заботы возьмут на себя официанты и метрдотели. Если же вы решили провести банкет дома, вам стоит ознакомиться с некоторыми рекомендациями по сервировке банкетного стола.

Для каждого из приглашенных на стол ставится столовая мелкая тарелка, на нее закусочная, а слева от нее — так называемая пирожковая или тарелка для хлеба. Справа от каждой мелкой тарелки располагается ложка и нож (острой стороной лезвия в сторону тарелки), слева — вилка. Ложки и вилки должны лежать выпуклой стороной книзу. Салфетки, сложенные в форме обычного треугольника или более нарядно — в форме цветка, положите на закусочные тарелки.

На праздничном банкете на стол, как правило, ставится достаточно большое разнообразие алкогольных напитков. Поэтому возле каждого прибора желательно поставить мелкую рюмку для водки, рюмку для вина, фужер для шампанского, высокий бокал для минеральной воды или фруктового сока.

Очень нарядно и празднично смотрятся на накрытом для банкета столе живые цветы. Их следует поставить в невысокие вазочки и разместить в нескольких местах по средней линии стола так, чтобы они не мешали сидящим за столом пользоваться блюдами и общаться между собой.





При большом числе присутствующих на банкете гостей горячие блюда принято разносить. Причем следует знать и соблюдать следующее правило: кушанье, уже разложенное на тарелки, подается гостю с правой стороны; кушанье, предлагаемое на блюде, подается, наоборот, слева, гость должен сам положить его себе на тарелку.

Вот примерный набор посуды, который может понадобиться для сервировки банкетного стола: тарелки глубокие, тарелки мелкие, тарелки закусочные, тарелки пирожковые, селечницы, салатники, соусники, блюдо овальное, блюдо круглое, подставка для хлеба, перечницы, солонки, розетки под горчицу, графин для воды, графин для фруктового сока, графин для водки, рюмки для водки, рюмки для вина, фужеры, бокалы для шампанского, ножи, вилки, столовые и десертные ложки.

Банкет-фуршет организуют обычно в тех случаях, когда за достаточно ограниченное время необходимо принять большое количество гостей.

Столы для банкета устанавливаются так, чтобы гости могли свободно перемещаться по банкетному залу. У стен или по углам зала располагаются небольшие столики, на которых стоят пепельницы и лежат сигареты.

На банкете-фуршете гостям предоставляется свободный выбор блюд и напитков, расставленных на фуршетных столах. Меню в основном состоит из различных закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню банкета-фуршета включают и горячие мясные блюда, которые подают на стол, предварительно нарезав их небольшими ломтиками. Все

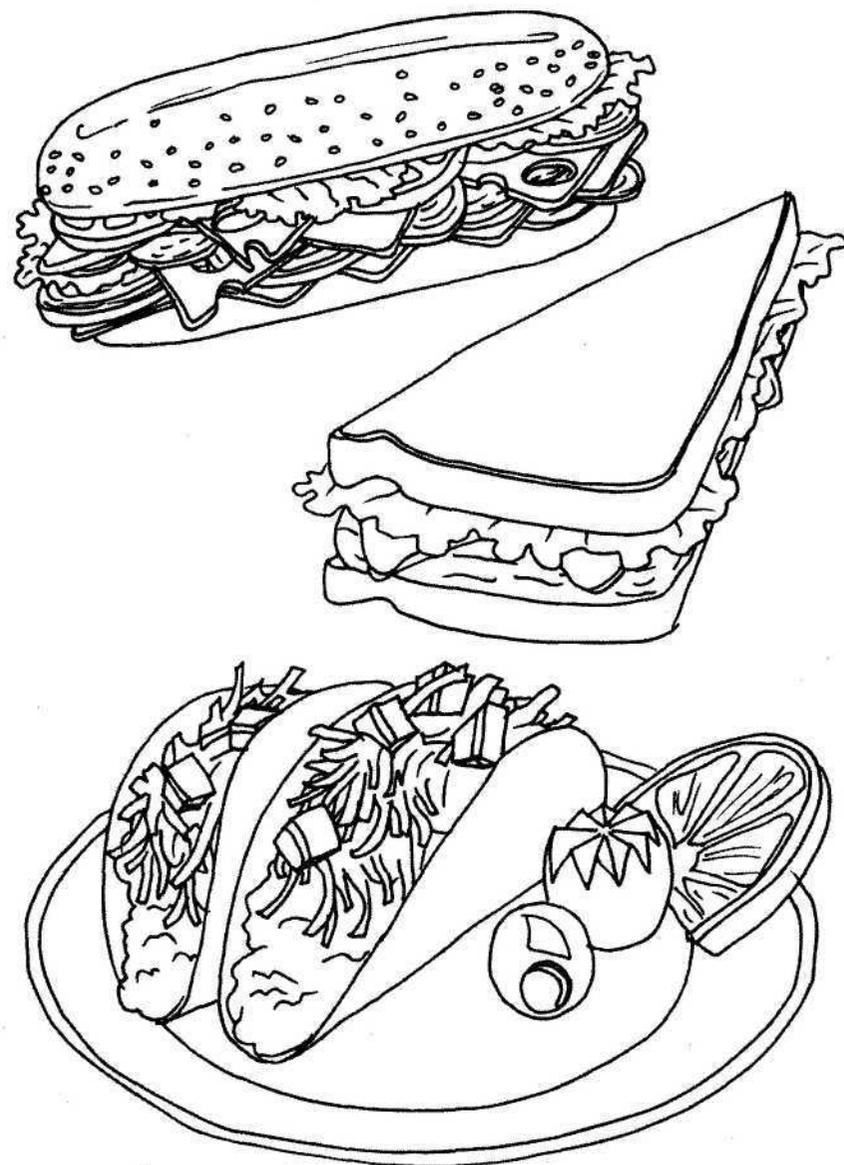
остальные закуски также предлагают небольшими порциями, чтобы их было удобно есть стоя, с помощью одной вилки, без ножа. Стоя и общаясь между собой, гости едят и пьют, с такого банкета можно уходить в любое время, не дожидаясь его окончания.

Желательно, чтобы сам фуршетный стол был немного выше обычного, чтобы гостям было удобно есть стоя. Накрывается стол большой скатертью, фужеры, стаканы, закусочные тарелки, вилки расставляются и раскладываются на концах стола, салфетки — в специальных держателях или уложены горкой.

В центре стола ставят холодные закуски, салаты, а края стола оставляют свободными, для того чтобы гости могли поставить свои наполненные тарелки.

В большом помещении можно накрыть несколько фуршетных столов, на 8—10 человек каждый. При этом расстояние между ними должно быть не менее 1,5 м. За фуршетным столом после холодных закусок обычно подается горячий жульен. Можно также подать маленькие горячие колбаски или котлетки. Затем подается десерт. Заканчивается кофе или чаем.

Устраивая фуршет, не стоит скупиться: чем больше еды, тем раскованнее и веселее атмосфера. Приготовленные блюда наиболее оптимально расположить на разных уровнях. Для этого поставьте на стол, например, картонные коробки или перевернутые блюда. Заверните их в фольгу либо накройте какой-нибудь скатертью или большими полотенцами. Не лишними будут цветы, подходящие по цвету свечи, салфетки, а также конфетти и серпантин.



Важна правильная последовательность. Слева установите стопку тарелок. Затем расположите закуски, горячее, салаты, а также сырное ассорти, фрукты и десерт. Рядом поставьте соусы. В первом ряду ставятся маленькие тарелки, за ними — глубокие салатницы, масло, а в середине — различные сорта хлеба. Столовые приборы и салфетки располагаются в конце стола. На закуски, горячее и десерт предлагается до трех вариантов блюд. Горячее установите на блюде с подогревом. Оставьте достаточно места между блюдами, иначе фуршетный стол будет выглядеть перегруженным. Исходите из расчета тройного запаса посуды, приборов, рюмок и фужеров, тогда вам не придется покидать гостей, для того чтобы перемыть посуду.

Выбирая лакомства и закуски для гостей и устанавливая их на столе, помните о важности цветового решения и ароматов. То есть сначала идут блюда с легкими приправами, а затем — более ароматные. Не забудьте о маринованных огурцах, помидорах, маринованных овощах ассорти, оливках и, конечно же, сельди пряного посола.

Выбор напитков для праздничной вечеринки — очень важная и ответственная задача. Конечно, к селедке неплохо подать водку, но в небольших количествах. Поставьте на стол также хорошее шампанское, красное и белое вино, круассаны, фруктовые соки. Кроме того, рекомендуется запастись минеральной водой.

Банкет-коктейль устраивают, как правило, при обслуживании участников различных международных конференций, совещаний, симпозиумов. На банкете-коктейле можно при-

нять довольно большое количество гостей в сравнительно небольшом помещении.

Деловой банкет-коктейль по времени рассчитан примерно на час, его обычно организуют в перерывах совещаний или конгрессов.

Банкет-коктейль с целью отдыха длится около двух часов и проводится, как правило, после окончания конференций, иногда его проводят на свежем воздухе.

Меню банкета-коктейля состоит из холодных закусок (бутерброды-канапе с икрой, ветчиной, колбасой, сыром, тарталетки с паштетом, салатом и др.) и горячих закусок (сосиски, люля-кебаб, рыба в тесте, кусочки шашлыка и т. д.).

На десерт предлагается мороженое, желе, фрукты. Из горячих напитков предлагают кофе, чай, из холодных — различные соки, минеральная и фруктовая вода, коктейли.

Банкет-чай рассчитан примерно на два часа, проводится во второй половине дня.

Для организации банкета-чая в центре зала ставят круглый стол и стулья. Вдоль стен расставляют диваны и кресла, а между ними — небольшие столики, накрытые нарядными скатертями, на которых лежат сигареты и зажигалки, стоят пепельницы.

Меню банкета-чая значительно отличается от меню других банкетов и в основном состоит из кондитерских изделий — печенья, пирожных, тортов, шоколадных конфет, варенья, меда, а также фруктов. В меню может входить одно или два сладких блюда — желе, мороженое или мусс.

На накрытый цветной скатертью чайный стол напротив каждого места гостя ставят чайный прибор, десертную тарелку, справа и слева от нее кладут десертные ножи и вилки, а при наличии в меню фруктов — фруктовый прибор на десертной тарелке, перед которой иногда, в особо торжественных случаях, ставят бокалы для шампанского. Фужерами чайный стол не сервируют, так как к чайному банкету ни минеральной, ни фруктовой воды подавать не принято.

За полчаса до начала банкета на столе расставляют сладкие блюда и различную выпечку. Сладкий пирог или торт заранее нарезают порционными кусками. Ко всем сладким блюдам непременно должны быть поданы специальные приборы для раскладывания — лопатки, вилки и щипцы. Розетки для варенья ставят стопками у каждой вазы с вареньем, медом или джемом.

«Шведский стол» — это прием, характерный для гостиниц и отелей. Используется туристическими фирмами при организации всевозможных поездок. Обычно, приходя на «шведский стол», вы платите фиксированную сумму, которая не зависит от того, что и в каких количествах вы съедите. За отдельную плату подаются только вода, соки и алкогольные напитки.

В ресторанном помещении на отдельных столах выставлены различные холодные закуски, горячие блюда, десерты и фрукты. На каждом из этих столов приготовлена стопка чистых тарелок, которые вы и используете при самообслуживании.

Наполнив тарелку понравившимися вам блюдами, вы садитесь за отдельный столик и спокойно принимаете пи-



щу. Если же у вас возникло желание «получить добавку», то следует знать некоторые правила этикета, соблюдаемые на шведских столах: с грязной тарелкой за добавкой не ходят! Использованная посуда остается на столе, и, пока вы себя обслуживаете, ее убирает официант.

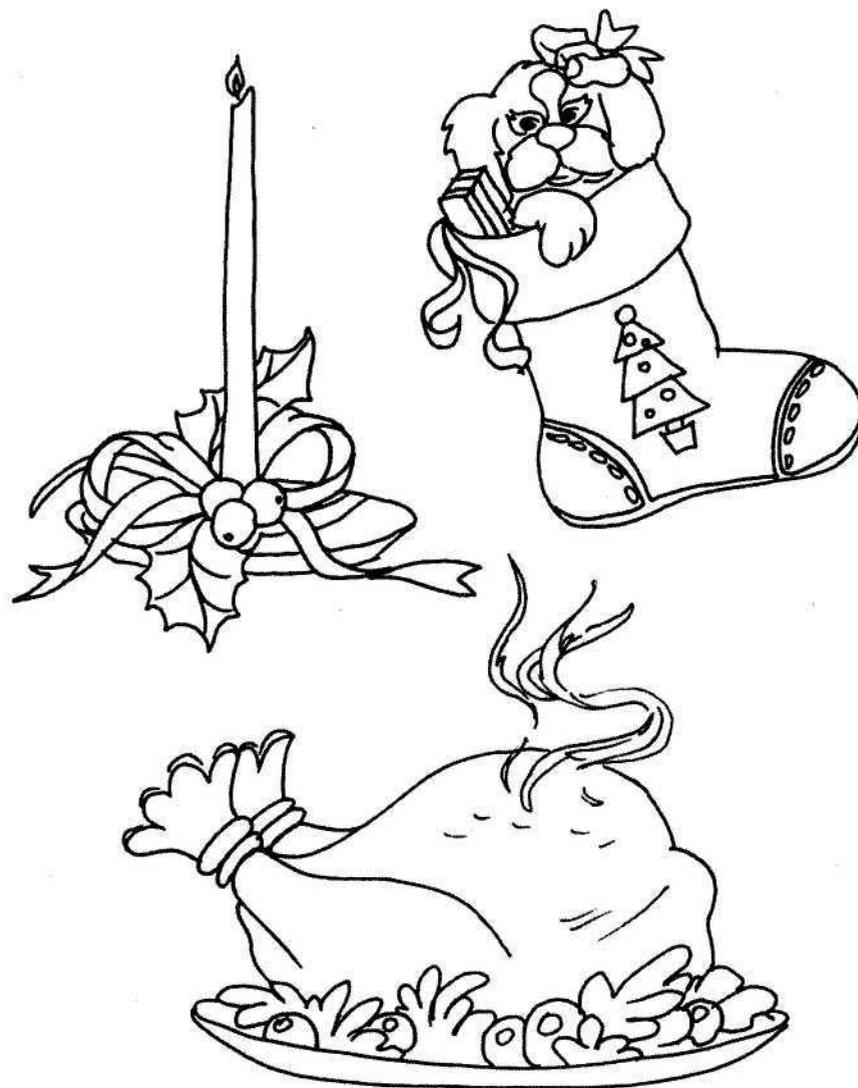
Если вы хотите что-то выпить, вам стоит обратиться к официанту, который предложит карту вин и перечень безалкогольных напитков, а затем выполнит заказ. Заваривать кофе или чай вы должны сами, все необходимое для этого находится на десертном столе.

.....

НЕКОТОРЫЕ ПРАВИЛА ЭТИКЕТА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРАЗДНЕСТВ

Такие праздники, как Новый год, Рождество, Пасха, именины и т. д., считаются торжествами семейными. Практически в каждом доме их отмечают, соблюдая свои семейные традиции. Однако для некоторых праздников существуют характерные народные традиции, которые стараются соблюдать все.

На каждый из этих праздников хозяйка старается накрыть красивый, соответствующий традициям праздничный стол. Чтобы оформить торжество, не нужно придерживаться каких-то строгих правил, сам праздник дает большой простор для фантазии.



Традиционный **русский новогодний стол** в былые времена не обходился без запеченного молочного поросенка или жареной индейки с брусничным или клюквенным вареньем. Украшался стол елочными лапами и свечами.

В последние десятилетия в моду практически всех стран вошел восточный календарь, согласно которому каждый год соответствует определенному животному. В связи с этим изменилась и атрибутика праздничного стола. Например, встречая год Свиньи, считается недопустимым употреблять в пищу свинину, так же как в год Петуха — курятину.

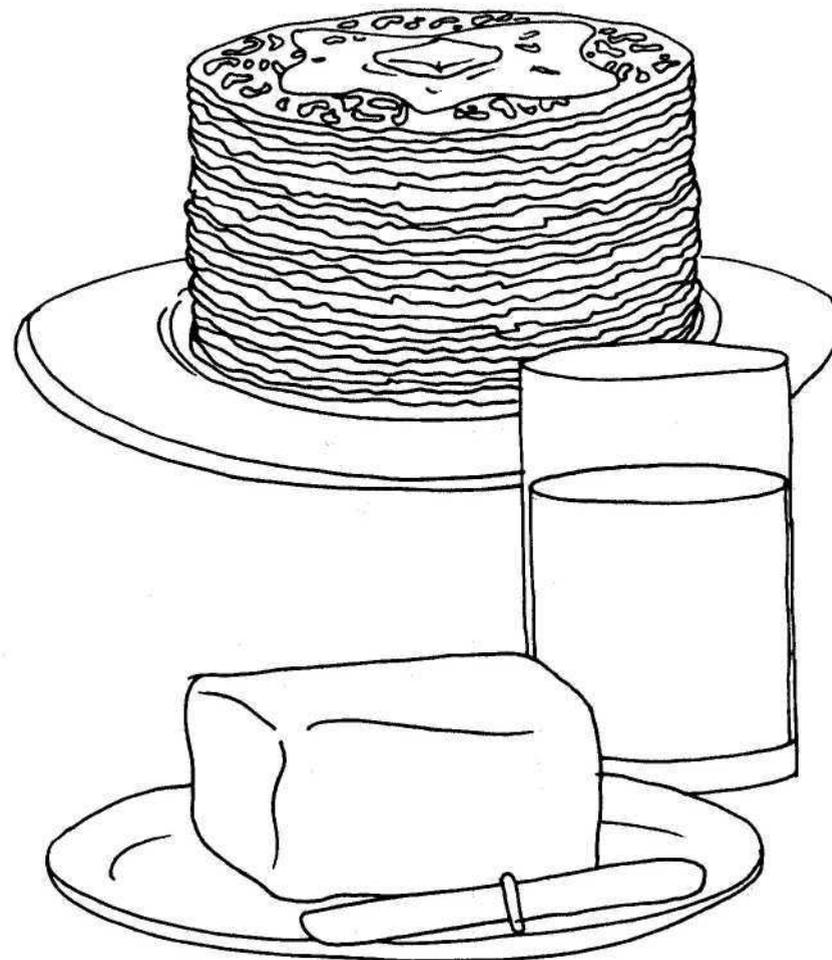
Тем не менее наряженные елочные ветки, свечи в красивых подсвечниках, изображения животного, соответствующего году, и непременно шампанское остались основными элементами этой замечательной традиции.

В Европе на праздник **Рождества Христова** стол принято украшать открытками с изображением сцены рождения Христа и елочными венками или букетиками, перевитыми красной лентой с колокольчиком.

Присутствие на столе жареного гуся с яблоками, запеченной индейки и рождественского пудинга — вековой символ рождественского стола в странах Европы.

Замечательный славянский праздник **Масленица** практически никогда не проходит без вкусных горячих блинов, к которым на стол подают масло, сметану, мед, красную рыбу и черную икру. Сами атрибуты такого стола позволят хозяйке сделать из него произведение искусства.

Куличи, крашеные яйца, как известно, соответствуют празднику **Пасхи**. Они присутствуют практически на каждом столе, подчеркивая ритуальность этого события.



Такие традиционные праздники, как дни **рождения**, **именины**, **свадьбы**, **крестины** в каждой семье отмечаются по-своему. И каждая хозяйка по-своему украшает праздничный стол.

Наша жизнь, к сожалению, состоит не только из праздников, но и из печальных событий. И в этих случаях особенно важно придерживаться правил хорошего тона, которые только подчеркнут уважение к чувствам людей, переживших несчастье.

Одним из таких правил остается форма одежды, традиционная для **похорон и поминок**. Как правило, это черный или, в крайнем случае, темный цвет костюма, у женщин — отсутствие украшений.

Для поминальной трапезы сервируется стол, который, в определенной степени, соответствует давно установившимся традициям. На нем обязательно присутствует кутья — рисовое или пшеничное блюдо с изюмом и орехами, остатки которой впоследствии не выбрасываются, а отдаются птицам; постные блины, которые подаются присутствующим перед началом трапезы вместе с кутьей.

Чисто славянской традицией является присутствие на столе стакана с водкой, накрытого кусочком черного хлеба, который как бы принадлежит усопшему. Поминальный стол вообще отличается скромностью блюд и строгостью оформления.



СОДЕРЖАНИЕ

Вступление.....	5
-----------------	---

ЭКСКУРС В ИСТОРИЮ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Как и чем сервировали стол наши предки.....	8
Средние века.....	8
Новое и новейшее время.....	11
Происхождение столовой посуды и предметов сервировки.....	16
Тарелки.....	16
Вилки.....	19
Салфетки.....	20
Графин.....	20
Самовар.....	22
История возникновения фарфоровой и фаянсовой посуды.....	25
История происхождения некоторых продуктов.....	37
Как появилась водка.....	37
Саке — водка или вино?.....	38
Почему винегрет называют «русским салатом»?.....	38
Откуда пришел салат?.....	39
Плов — любимое блюдо Александра Македонского.....	39
Конфеты — любимое лакомство всех времен и народов.....	40
Кто открыл секрет изготовления вина?.....	40
Первым пивоваром была... женщина.....	42
Дорогая диковинка — сахар.....	43
Мороженое привез Марко Поло.....	43
Горчица — «жгучий сок».....	45
Из истории возникновения сыра.....	45
Горячий шоколад — изысканный подарок индейцев.....	47
Бефстроганов — французское блюдо с русской фамилией.....	47
Пожарские котлеты.....	48
Божественные соусы — воплощение французского шарма и оригинальности.....	48

Как традиционная русская похлебка превратилась в суп.....	50
Египетские прародители русского кваса.....	50
Декоративная фасоль и сочная чечевица.....	51
Почему свадебные торты состоят из нескольких «этажей»?.....	51
Исконно русские кулебяки и расстегаи.....	53
Две любопытные версии происхождения макарон.....	54
Почему колбаса называется «Докторская»?.....	56
Почему московские калачи возили в Париж?.....	57
Полезная сладость — марципан.....	57
Маргарин — «жемчужное» изобретение французов.....	58
Вологодское масло не из Вологды?.....	59
Любопытные исторические факты.....	60
Откуда произошло слово «кулинария»?.....	60
Что означает «трапеза»?.....	60
Праздники еды.....	60
Достоинства хрена.....	61
Картофель по-пушкински.....	61
Наши предки мясом не злоупотребляли.....	62
Легенда о пиве.....	62
Откуда пошло название «ресторан»?.....	64
Ох уж эти французы!.....	64
Рекомендации из книги Сензора «Don't» о том, как не следует поступать в гостях и за столом.....	66
Советы, как вести себя за столом.....	69

ПРАВИЛА СОВРЕМЕННОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Предметы сервировки и их назначение. Столовое белье.....	74
Посуда.....	74
Столовые приборы.....	78
Стекло. Хрусталь.....	80
Столовое белье.....	86
Последовательность сервировки стола.....	89
Расстановка тарелок.....	92
Столовые приборы.....	93
Стекло или хрусталь.....	98

Специи.....	100
Цветы.....	100
Последовательность подачи блюд.....	107

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

Встреча гостей.....	110
Как рассадить гостей за столом.....	112
Как сидеть за столом.....	115
Как пользоваться столовыми приборами.....	117
Как пользоваться салфетками.....	120
Застольная беседа.....	123
Как правильно есть различные блюда.....	127
Перекладывание кушаний в тарелку.....	128
Хлеб.....	131
Закуски.....	132
Сыры.....	136
Суп.....	137
Блюда из рыбы.....	139
Мясные блюда.....	142
Экзотические морепродукты.....	148
Десерты, торты, пирожные.....	152
Фрукты.....	155
Чай, кофе.....	160
Несколько общих правил поведения за столом.....	160
Как правильно употреблять напитки.....	162
Горячие напитки.....	162
Холодные напитки.....	166
Все, что нужно знать о потреблении разных сортов вин, способах их сервировки	
и сочетаемости с различными блюдами.....	172
Шампанское.....	172
Словарь шампанских вин.....	175
Аргентинские вина.....	176
Розовые анжуйские вина.....	178
Французские вина.....	180
Грузинские вина.....	188

Сервировка вина.....	189
Как охлаждать вино?.....	191
Открытие бутылки.....	192
Особенности сервировки различных вин.....	197
Вкусные подарки своими руками.....	201
Оригинальные подарочные наборы.....	201
Для любителей кофе и чая.....	202
Для любителей сыра.....	202
Для любителей вина.....	202
Подарочный набор дляпряного вина.....	204
Для любителей шоколада.....	204
Оригинальная выпечка в подарок.....	205
Флорентийское печенье.....	205
Кулинарный конструктор — модный подарок!.....	206
Печенье с шоколадом и арахисом.....	207
Вкусные подарочные заготовки.....	207
Клубника в вине.....	208
Масло с базиликом и сушеным помидором.....	209
Консервированные лимоны.....	209
Сливовая водка.....	210
Ванильная водка.....	211
Лимончелло.....	211
Особенности организации и проведения банкетов и фуршетов.....	212
Некоторые правила этикета для проведения различных празднеств.....	222