

Étkezés A helyes étkezési szokások az etikett. Alapvetően gyakorlati mutatók. Abban segítenek, hogy a lehetőségekhez képest minél ~~évatosabban~~ és elővigyázatosabban ehessünk, hogy ~~anélkül~~

fogyaszthassuk az ételt, hogy ~~ezzel~~ asztaltársainkat zavarnánk. Ezek az előírások ~~nemcsak~~ ~~azonban~~ az étkezésre vonatkoznak, ami az asztalhoz üléstől a leszedésig történik. Leülés Hivatalos

étkezésén nem ülhetünk addig asztalhoz, amíg a ~~z~~ asszony és a díszvendég helyet nem foglal, vagy amíg a házigazda hellyel nem kínálja őket. Győződjünk meg róla, hogy a megfelelő helyet e foglaltuk, és segítsünk

a szomszédnak is. Kínálás visszautasítása Próbáljunk egyenesen ~~állni~~, kezünket tartjuk vagy könnyedén az ölünkben, pihentessük az asztalon. Ha kaptunk ~~tányért~~, a leülést követően bontuk szét és terítsük ~~szét~~ az

ölünkbe. A szalvéta nem bébielőke! ~~Arra~~ ~~való~~, hogy szánkról és állunkról a kis morzsákat le töröljük. Protokolláris étkezéseknél szigorú rend van. Vegyük figyelembe, hogy nem ülteünk egymás mellé

~~bá~~nkít. Ezek szigorú előírások, betartásuk nem könnyű. Ha bizonyos ételeket nem ehetünk, erre lehetőség szerint a meghívásra adott válaszban figyelmeztetni kell a vendéglátót. Ha még sem sikerül ~~eltérni~~

1. középre 2.
3. sarokkövei 4. út
5. aláhúzás 6. aláhúzás
7. aláhúzás 8. könnyebben
9. ; 10.
11. el 12. azzal
13. dőlt
14.   15.
16. hanem minden egyébre,
17. vastag 18.   19. középre 20.
21. ke 22. dőlt
23.   24. házi 25. Arial
26. aláhúzás
- 27-29. aláhúzás
30. félkövér 31.
32. unk 33.
34. ülni
35.   36. vastag.
37. szalvétát
- 38-39. félkövér 40.
- 41-45. Arial 46. A
47. szolgál 48.
49.   50-51. Arial, vastag
52. ültetési
53. het
54. akár 55. dőlt
56.   57.   58. bármely okból
59. dőlt
60. Arial
61.   62. ki

előle, csak ~~apránként~~ keveset vegyünk abból az ~~kínált~~ ételből, és a többiből együnk sokat, és amennyire diszkréten csak tudjuk, hagyjuk ~~hagyjuk~~ ott a „maradékot”. Ha

bizonytalanok vagyunk benne, milyen

evőeszközt használjunk, és miként fogyasszunk egy adott ételt, kérdezzük meg, vagy figyeljük meg a tapasztaltabbak módszerét. Tökéletesen ~~há~~, ha bort vagy bármely más szeszes italt vissza~~ut~~asítunk.

Az elhárítás megerősítéseként tenyerünket egy pillanatra a poharunk fölé emelhetjük. Az étkezés megkezdése Még ha a házigazda felszólít is ~~bárkit~~, hogy a szolgálat után kezdjünk ~~inni~~, illik megvárni, míg néhány






























más vendég is megkapja az ételt, velük együtt ~~fogjunk~~ hozzá. Általános szabály, hogy az evőeszközök a fogások sorrendjében

~~található~~ el a tányér mellett, mindig a szélsővel kezdünk. Ha a kicsi szélen bal

kést találunk egy kicsi tányérban, az a zsemle~~tányér~~ vajkással és a kenyér vajazásá~~nak~~ való. vajat az erre célra

odakészített késsel vegyük ki a vajtartóból, ne a sajátunkkal. A kenyeret mindig csak egy

kis darabot törjünk, s azt vajazzuk meg. Kiegészítő ételek Ha van valami az asztalon, ~~pl.~~ valamilyen mártás, ami messze van, ~~azt~~ kérjük nyíltan, abban a reményben, vagy kínáljuk vele a szomszédunkat, hogy

63.  nagyon  
64.  65.   
66.  67. vastag  
68.  69.   
70.   
71. vastag  
72.  elfogadható  
73.   
74. dölt  
75.   
76-77. középre, vastag 78.   
79.  minket 80.  ki  
81. e  
82. ; 83.   
84.  lássunk 85-86. vastag  
87-88. aláhúzás  
89.  helyezkednek 90. ;  
91.  j 92.   
93.  kis  
94.  95. vastag  
96.  hoz 97. A 98. a  
99.   
100.  kenyérből  
101.   102.  
103-104. középre, vastag 105.   
106.  például 107.   
108.   
109-110. Arial 111. vastag

ajánlja fel nekünk is. Udvariatlanság az ételt kóstolás nélkül megsózni, vagy borsozni, azt sugallja, íztelennek véljük. Minden fűszert és savanyúságot tegyünk a tányér szélére, és falatonként ~~adjuk~~ az

ételhez, csak a parmezán sajtot, a frissen őrölt borsot és a szóróedényben levő sót szórják közvetlenül az ételre. Nem illik olyan dolgot kérni, ami nincs az asztalra készítve, ez kritikának számít a vendéglátó

felé, és többszörösen is kínos, ha éppen nincs ~~otthon~~, amit kérünk. Ugyanakkor egy pohár vizet ~~egészen~~ nyugodtan kérhetünk. Az evőeszközök használata Az evőeszközök helyes alkalmazását úgy állapították meg, hogy

az étkezést minél könnyebbé tegye, hogy könyökünkkel a szomszédot meglökjük. A legáltalánosabb evőeszközpáros a kés és a villa (ezt hívjuk nagyváltásnak,): a kés nyele a ~~bal~~ kezünkben ~~el~~helyezkedik el, a

mutatóujj a nyél ~~elján~~, a penge irányába mutat; a hüvelyk- és a középső ujj tartja a kanál nyelét. A kést csak az ételek ~~szelvényezésére~~ használjuk, valamint arra, hogy a ~~fel~~felé fordított kanálra rásegítsük

az ennivalót. Nem alkalmazzuk az ételek lapátolására, és soha sem vehető a szájba. Hasonlóan tartjuk a villát a ~~jobb~~ kezünkben: a mutatóujj a villa ~~fokát érinti~~, s a hüvelyk- és középső ujj tartja a helyén. A

112.  113. \_\_\_\_\_ Arial

114. | ó 115. | ✓

116. | ; 117. | l 118. | ✓

119.

120. | é. 121. | \_\_\_\_\_ adagoljuk

122. | ; 123. \_\_\_\_\_ vastag

124. | ő 125.  126. | é

127. | u 128-129. \_\_\_\_\_ vastag

130. | n 131. | ,

132. | ; 133. \_\_\_\_\_ dőlt 134.

135. | \_\_\_\_\_ kétszeresen

136. | \_\_\_\_\_ a háznál 137.

138. | \_\_\_\_\_ 139. | \_\_\_\_\_ vastag,

középre 141. | \_\_\_\_\_

142. | \_\_\_\_\_ használatát

143.

144. | \_\_\_\_\_ és elkerülhető legyen,

145-146.  147. \_\_\_\_\_ Arial

148. \_\_\_\_\_ Arial 149. \_\_\_\_\_ vastag

150. | \_\_\_\_\_ jobb 151. | \_\_\_\_\_

152.  153. | \_\_\_\_\_ tetején

154-156. \_\_\_\_\_ dőlt

157. | \_\_\_\_\_ kés

158. | \_\_\_\_\_ vágására

159. | \_\_\_\_\_ le 160. | \_\_\_\_\_ villára

161. | \_\_\_\_\_ használható 162.

163. \_\_\_\_\_ dőlt 164.

165. | s 166. | \_\_\_\_\_ bal

167. | \_\_\_\_\_ ága felé néz

168-170. \_\_\_\_\_ dőlt

villával nem illik lapátolni, bár ez alól kivételt képezhet a rizs és a borsó. A villát nem szabad átvenni a bal kézbe, és vágni az ételt. A spagettit és makarónit evőkanál segítségével tekerjük a villára.

Amerikában szokás a villát bal kézben tartani, azonban nem. A kanalat bal kezünk hüvelyk és középső ujjával tartjuk. A levest a tányér széle felé kifelé kanalazzuk. Soha ne szürcsöljük ki az utolsó pár kanál levest

a tányérből. Döntsük meg tányérunk szélét, úgy merjük ki, soha nem magunk felé billentjük a tányért! A villát használjuk magában, a kanalat is, de a kést nem! Az evőeszközökkel soha nem hadonásszunk,

magyarázat közben ne használjuk nyomatékosítására, ne hajoljunk a tányér fölé. Étkezés közben, ha kisebb szünetet tartunk, az evőeszközt helyezzük a tányérra ne az asztalra; az evés végén

pedig helyez a tányér közepére, szárait jobb oldalra fordítva. Különleges ételek Bizonyos ételekkel nehezen birkózunk meg, némelyeket késsel kell enni, másikat különleges „eszközökkel”. Az olyan ennivalókat, mint

a rizs és a borsó, igen nehéz lefelé állított villával inni, de hivatalos étkezésekör ez a szabályos mód, így meg kell tennünk minden tőlünk telhetőt.

171. „ 172. ”  
173. □ □ □  
174. | 175. | jobb  
176. | vele 177-178. \_\_\_ vastag  
180. □ 181. | fel

182. \_\_\_ dőlt 183. | jobb  
184. Európában 185. | jobb  
186. | - 187-189. \_\_\_ dőlt  
190. \_\_\_ vastag  
191-195. \_\_\_ dőlt, vastag

196. | Emeljük  
197. | 198. | S 199. |  
200. | s 201. | hat  
202. \_\_\_ aláhúzás 203. □  
204. |

205-206. \_\_\_ vastag

207. \_\_\_ dőlt

208. | !

209. | 210. □

211. | 212. | étkezés

213. | ze 214. \_\_\_ dőlt

215. | 217. \_\_\_ középre, vastag 218. |

219. | i 220. | ;

221. | kézzel 222. | o

223. \_\_\_ vastag 224. □

225. \_\_\_ aláhúzás 226. \_\_\_ aláhúzás

227. | fordított 228. | e

230. | k 231. | ja