

II/III B PDP 19.03.2021 WARSZTATY WIEDZY

I. ZAPOZNAJ SIĘ Z TEKSTEM. NICZEGO NIE KSERUJ. ZAPAMIĘTAJ.

TO JUŻ WIEMY - POJĘCIE „KULTURY” JEST BARDZO SZEROKIE. BYŁO O KULTURZE FIZYCZNEJ, DUCHOWEJ, CZASU WOLNEGO, NARODOWEJ, WRÓCILIŚMY DO KULTURY FIZYCZNEJ. BYŁO O KULTURZE GLOBALNEJ, WYSOKIEJ, MASOWEJ..... WKRÓTCE ŚWIĘTA.....

dzisiaj o –

KULTURZE PRZY STOLE

poniżej kilka porad, które zostały opracowane przez Prywatny Instytut Etykiety

1. Łokcie ze stołu. Zawsze

Staraj się wyrobić w sobie nawyk trzymania łokci poza stołem. O stół opieraj wyłącznie nadgarstki. Gdy jesz i łyżka lub widelec wędruje do ust, łokieć powinien podążać razem z nią. Jeśli obawiasz się, że przez brak podparcia zawartość łyżki lub widelca spadnie, bierz po prostu mniejsze porcje.

2. Nie odmawiaj próbowania potraw

Jeśli gospodarz częstuje Cię jakąś potrawą, nie wypada Ci odmówić. Kucharz włożył wiele pracy w to, by przygotować smaczny posiłek. Weź po prostu niewielką porcję, która, nawet jeśli będzie niesmaczna, nie sprawi Ci dużego problemu. Wyjątkiem są potrawy, których nie jadasz z przyczyn ideologicznych (np. mięso lub nabiał) lub zdrowotnych (np. gluten lub laktoza). O takiej sytuacji powinno jednak poinformować się gospodarza.

3. Talerz przechylaj w stronę od siebie, a nie do siebie

Jeśli zupa, którą jesz, smakuje Ci tak bardzo, że nie możesz zmarnować ani kropli, talerz delikatnie odchyl od siebie. Jeśli jednak możesz, nie rób tego w ogóle – nie jest to szczególnie eleganckie.

4. Noża używaj tylko do krojenia mięs

Noża podczas jedzenia używamy wyłącznie do krojenia twardych mięs. Nie próbuj kroić nim ziemniaków lub makaronu – do podzielenia ich na mniejsze kawałki używaj widelca. Jeśli podano rybę, otrzymasz specjalny nóż, który też nie służy do krojenia. Nożem do ryb wydłubuje się ości. Jeśli nie podano noża do ryb, poproś o drugi widelec.

5. Nigdy nie zostawiaj resztek na talerzu Marnowanie jedzenia jest złe i niegrzeczne. Nie nakładaj na talerz porcji, których możesz nie być w stanie zjeść. Lepiej nałożyć mniej, a później poprosić o dokładkę. Z tym jednak również ostrożnie – zbytnie łakomstwo nie jest w towarzystwie dobrze postrzegane.

6. Nie grzeb w potrawie – wybieraj kawałek, który jest najbliżej Ciebie

Jeśli kawałek ciasta, które się do Ciebie uśmiecha jest zupełnie z drugiej strony patery, przykro mi, ale nie jest Ci on pisany. Nigdy nie grzeb w naczyniu i nie wybieraj kawałków, które znajdują się z drugiej strony. Niedopuszczalnym jest również dotykane potraw znajdujących się na stole widelcem używanym do spożywania posiłku.

7. Nie dmuchaj na jedzenie – poczekaj, aż wystygnie

Jeśli zupa jest zbyt gorąca, poczekaj. Nie dmuchaj próbując ją ostudzić. To mogło być zabawne w przedszkolu, ale w dorosłym życiu już nie przystoi.

8. Jeśli znajdziesz w potrawie włos, czy skorupkę z jajka, dyskretnie odłóż ją na talerz

Gospodyni lub gospodarz przygotowując dania daje z siebie wszystko. Każdemu może zdarzyć się małe uchybienie, więc nie rób afery. Niepożądanego gościa odłóż na bok jak gdyby nigdy nic. Nigdy nie zwracaj na to uwagi – pani/panu domu będzie przykro.

9. Widelec do ust, a nie usta do widelca

Przy stole siedź prosto i nie nachylaj się nad talerzem. To jedzenie ma trafiać do Twoich ust, a nie usta do talerza. Jedząc zupę pamiętaj też, że nigdy nie należy jeść bokiem łyżki.

10. Nie rozpoczynaj jedzenia, jeśli wszyscy nie otrzymali jeszcze swojego posiłku

Poczekaj, aż wszyscy dostaną swoje danie, a serwująca je osoba usiądzie do stołu. Jeśli zaczniesz jeść wcześniej, wcześniej też skończysz i najzwyczajniej w świecie będziesz się nudził/a.

11. O tym, że zaczynamy jeść informuje gospodyni

To gospodyni podaje dania i to ona daje sygnał temu, że można jeść. Nie musi to być werbalny komunikat – wystarczy gest, który zachęci gości do próbowania potraw.

12. Nie przyprawiaj dania przed jego spróbowaniem

To bardzo popularne i bardzo niegrzeczne zachowanie. Przyprawianie potraw jeszcze przez ich spróbowaniem świadczy o braku zaufania do kulinarnych zdolności kucharza. Nie proś też o przyprawy, których nie ma na stole – być może w domu w ogóle ich nie ma i wpędzisz gospodarzy w zakłopotanie.

13. Jeśli podana jest herbata ekspresowa, torebkę odłóż na specjalnie przeznaczony do tego talerzyk

Nie wyżymaj torebki i nie pij też herbaty z torebką w środku – odłóż ją na przeznaczony do tego talerzyk. Jeśli nie ma takiego na stole, możesz o niego poprosić,

14. Brudnych sztućców nigdy nie odkładaj na obrus i nie opieraj o talerz

Po skończonym posiłku sztućce połóż w naczyniu. Nóż i widelec ułóż na godzinę piątą, równolegle do siebie. Nigdy nie kładź ich na stole, nie opieraj o talerz i nie wycieraj chusteczką – to niegrzeczne.

15. Pod stołem nie zakładaj nogi na nogę – będziesz kopała innych

Przy stole należy siedzieć prosto. Oczywiście nie chodzi o to, byś zachowywała się, jakbyś połknęła kołek, ale o to, byś siedziała z gracją, Nie zakładaj nogi na nogę – stopu ułóż na ziemi równolegle do siebie, Będzie Ci wygodniej jeść i na pewno nie skopiesz współbiesiadników.

Jak odłożyć sztućce? Na przykład tak:



- II. PONIŻEJ LINK DO FILMIKU POKAZUJĄCEGO, ŻE KAŻDEGO DNIA MOŻNA CELEBROWAĆ WPÓLNE POSIŁKI. POLECAM.

<https://www.youtube.com/watch?v=OWsTnxpxxH4> Z kulturą przy stole



POZDRAWIAM