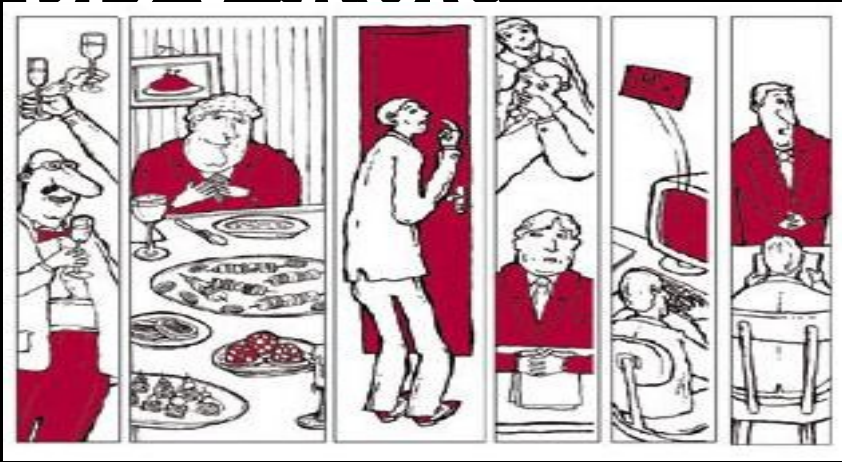




SAVOIR- -VIVRE

czyli dobre maniery przy stole

Savoir-vivre czyli dobre maniery przy stole



- *Należy umieć zachować się przy stole, przynajmniej po to, by nie zniechęcić innych do jedzenia.*



Dobre maniery przy stole są bardzo ważne, ponieważ jedzenie stanowi znaczną część naszego życia towarzyskiego!

Czego nie robimy przy stole:

- Nie mówimy z pełnymi ustami!
- Nie palimy papierosów!
- Nie czyścimy paznokci!
- Nie naprawiamy makijażu!
- Nie wycieramy szminki w serwetę z materiału!
- Nie żujemy gumy!
- Nie korzystamy z telefonu komórkowego!
- Nie plotkujemy z sąsiadem!



Czego nie robimy przy stole:

- **Nie mówimy szeptem**
- **Nie zapełniamy całej jamy ustnej jedzeniem!**
- **Nie wkładamy do popielniczki resztek jedzenia (np. kości)!**
- **Nie rozpieramy się łokciami ani nie unosimy ich wysoko ponad stołem !**
- **Nie opieramy sztućców o brzeg talerza ani nie odkładamy ich z powrotem na stół!**
- **Nie wycieramy talerza chlebem!**
- **Nie pochylamy się nad talerzem!**
- **Nie rozpoczynamy jedzenia, dopóki wszystkim biesiadnikom nie podano jeszcze dania!**
- **Nie doprawiamy jedzenia przed spróbowaniem go!**

A set of silverware including a fork, a knife, and a spoon, arranged on a dark surface. A patterned cloth with a grid of small circles is visible on the right side. The word "SZTUĆCE" is written in large, white, serif capital letters across the top of the image.

SZTUĆCE

czyli nie taki diabeł straszny...

Pięć głównych zasad używania sztućców:

1. **NÓŻ, WIDELEC, ŁYŻKA** - służą wyłącznie do rozdrabniania potraw i transportowania ich do ust
2. **OSTROŻNIE OPERUJMY SZTUĆCAMI** - trzymamy je równolegle do płaszczyzny stołu, nie podnosimy do góry, nie kierujemy w stronę rozmówcy, nie gestykulujemy ze sztućcem w ręce
3. **NIE WKŁADAMY NOŻA DO UST** - ani go nie oblizujemy
4. **SIĘGAMY ZAWSZE PO ZEWNĘTRZNE SZTUĆCE** - jeśli są one przygotowane do wielodaniowego posiłku
5. **SZTUĆCÓW NIGDY NIE ODKŁADAMY Z POWROTEM NA STÓŁ** - pozostają one na talerzu

Pamiętaj!



***RAZ UŻYTYCH
SZTUĆCÓW NIE
ODKŁADAMY Z
POWROTEM NA OBRUS***

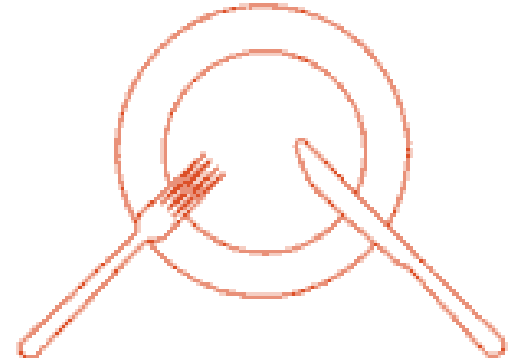
O czym informuje ułożenie sztućców?

O wszystkim! 😊

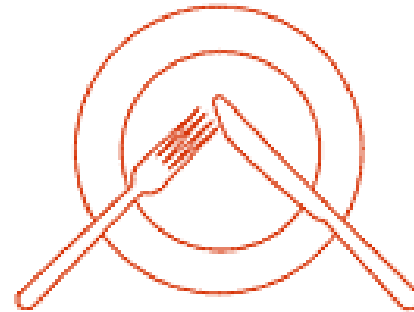
Pamiętajmy, że sposób **ułożenia sztućców** na talerzu informuje kelnera o naszych zamiarach co do jedzenia.

Zapamiętaj:

1. Jeszcze nie
skończyłem
jedzenia



2. Chciałbym jeszcze
coś zjeść



3. Skończyłem
jedzenie.
proszę sprzątnąć
nakrycie



A co z kieliszkami?

Cóż, to samo:
pijemy z tego który jest najbliżej
ręki



Wiemy już jak korzystać z zastawy stołowej i sztucców, zastanówmy się teraz jak poprawnie jeść



Na początek pałeczki:



Koniec jednej pałeczki wkładamy w zgięcie między kciukiem a palcem wskazującym i opieramy ją na palcu serdecznym.

Drugą pałeczkę trzymamy równoległe za pomocą palca wskazującego i środkowego, by można było swobodnie nią poruszać

Widelec i nóż:

Pamiętaj: *nóż zawsze trzymamy w prawej ręce,
a widelec zawsze w lewej*

I pozostają... palce

W naszej kulturze jedzenie palcami uważa się za nieeleganckie i niestosowne.

Są jednak pewne odstępstwa od tej zasady:

W rękę można wziąć jedzenie twarde, suche i nie brudzące jak pieczywo, ciasta, ciasteczka.

Absolutnie nie wolno wyjmować z ust palcami kostek ani pestek!

Ale czy to już koniec?

*Pozostały nam jeszcze
serwety*

*Tylko co może być zmyślnego w
serwetach?*


Ułożenia mogą być mniej...



Agriano



...lub bardziej fikuśne...

A close-up photograph of a stack of folded green napkins on a white tablecloth. The napkins are folded into a decorative, multi-pointed star or flower-like shape. In the background, a silver fork is visible on the left, and a glass and a silver candlestick are on the right. The text is overlaid in the lower center of the image.

*...albo po prostu
dekoracyjne lub do ust.*

Te bardziej fikuśne, (czyt. kunsztownie
wyglądające serwety dekoracyjne)
wykorzystywane są jako ozdoby albo podkładki



Na załączonym obrazku *podkładka pod kieliszek*
oraz *kieszonka na wcześniej poznane nam sztucze*

No i zostają nam te do ust...



które pomimo różnych, **czasami dziwnych**,
nie mniej jednak zawsze pięknych kształtów
służą tylko do **wycierania ust**. 😊

Lista dobrych **manier**:

1. **Jemy z zamkniętymi ustami**
2. Rozpoczynamy zdanie dopiero po przełknięciu kęsa
3. **Zaczynamy jeść dopiero, gdy wszystkim gościom przy stole podano zamówione danie**
4. Siedzimy poprawnie przy stole
5. **Wiemy, które potrawy je się sztućcami, a które palcami**
6. Poprawnie używamy sztućców
7. **Nie opieramy łokci na stole**
8. Przed sięgnięciem po szklankę lub kieliszek wycieramy usta serwetką
9. **Nie gnieciemy i nie mieszamy potraw na talerzu**

KONIEC

Bardzo dziękuję wszystkim tym, którzy poświęcili uwagę i nie mniej tym, którzy mieli piękne sny.

Prezentację przygotował uczeń klasy 4 Technikum Piotr Kisielow, pod kierunkiem mgr inż. Ilony Puczyńskiej i mgr inż. Katarzyny Szarszewskiej

Bibliografia:

- R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja: Obsługa gości (konsumentów) Wydawnictwo REA, Warszawa 2008.
- W. Jackowska : Wokół stołu. Poradnik dla gospodarzy i gości, Świat Książki Warszawa 2009.
- E. Pietkiewicz : Savoir vivre dla każdego, Świat książki Warszawa 1997.

