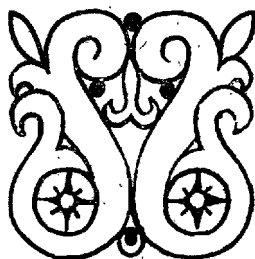


З. Б. РУДАШЕВСКИЙ

**ИСКУССТВО
БЫТЬ
ГОСТЕМ И
ПРИНИМАТЬ
ГОСТЕЙ**



Ульяновск
«Симбирская книга»

1992

ББК 87.71
УДК 39
Р 83

Рудашевский З. Б.

Р 83 Искусство быть гостем и принимать гостей. —
Ульяновск: «Симбирская книга», 1992. — 44 с.

Как приглашать и встречать гостей, что дарить, как красиво сервировать стол, правильно есть и многое другое, необходимое нам в праздники и будни, вы узнаете из этой книги. Найдете здесь также занимательные викторины, игры, юмор.

Книга рассчитана на самый широкий круг читателей.

ISBN 5—8426—0066—8

ББК 87.71

© Рудашевский З. Б., 1992.

© Оформление.
Художник Фрелов В. П., 1992.



ПРИГЛАШЕНИЕ В ГОСТИ

Известному французскому писателю Антуану де Сент-Экзюпери принадлежит фраза: «Единственная настоящая роскошь — это роскошь человеческого общения».

Без общения жизнь в значительной мере теряет свою ценность, лишается многих радостей. Именно поэтому люди так тянутся друг к другу, именно поэтому нам приносит столько удовольствия встреча с друзьями.

Чем значительнее торжество, тем раньше о нем извещают будущих гостей. На свадьбы и юбилеи желательно приглашать за две—четыре недели, на день рождения, новоселье и т. п. — за неделю.

Получившие приглашение должны как можно скорее ответить на него согласием или, поблагодарив, извиниться, что, несмотря на большое желание, не смогут им воспользоваться. Причина отказа, конечно, должна быть серьезной. Кстати, без этого ответа хозяевам трудно подсчитать, сколько человек будет на торжестве.

На обычный вечер, чашку чая, чашечку кофе, на блины, ягодник и т. п. приглашают, как правило, устно или по телефону. На большие торжества письменные приглашения вручают лично в конверте или посылают по почте.

В некоторых семьях принято в определенные дни недели, в постоянное время, регулярно встречаться с родственниками, а иногда и с хорошими знакомыми. В таких случаях специальное приглашение не требуется. Наоборот, надо оповещать друг друга об отмене или переносе встречи, а также сообщать хозяевам, если тот или иной постоянный гость по уважительной причине не сможет на ней присутствовать. В праздничные дни без приглашения, как правило, знакомых не посещают.

В наше время не принято приходить в гости ранее 12 и позже 20 часов. Детей в гости следует брать лишь в том случае, если их пригласили.

Хозяева, приглашая гостей, должны учитывать их взаимоотношения и интересы. Если предполагается узкий круг людей, рекомендуется сообщить приглашенным, кто еще, кроме них, будет в компании. Но если все же среди приглашенных окажутся люди, между которыми натянутые отношения, они должны испривить ошибку хозяев и в течение вечера относиться друг к другу благожелательно.

Обычно удачнее проходит встреча, если в компании находятся сверстники. Поэтому, учитывая возраст, лучше провести два меньших вечера, чем один большой, на котором значительной части присутствующих будет неинтересно.

ПОДАРКИ

Приглашенные на свадьбу, юбилей, новоселье или день рождения преподносят виновникам торжества подарки. Дорогие подарки, как правило, преподносятся близкими родственниками или от коллектива. От отдельных лиц такие подношения делать не рекомендуется. Это может поставить того, кому предназначен дорогой подарок, в затруднительное положение, если он не сможет ответить тем же.

Подарки бывают самые разные: от торта или коробки шоколадных конфет, которые именинница тут же подает на стол, от галстука или сумочки, различных произведений декоративно-прикладного искусства, графики, живописи или скульптуры до мебели, посуды, телевизоров и холодильников.

Желательно, чтобы подарок по своему содержанию соответствовал вкусу, увлечениям, характеру того, кому преподнесен.

Например, принесенный в дар преподавателю английского языка или переводчику томик Вальтера Скотта на английском языке — отличный подарок. Но та же книга, подаренная человеку, не только не владеющему английским языком, но и по-русски говорящему далеко не совершенно, выглядит как издевательство.

Педагогу от учащихся и их родителей принимать подарки не следует. Исключение может составить то, что учащийся создал сам: рисунок, резьба или выжигание по дереву, вышивка, стихотворение и т. д. Такой подарок всегда ценится выше всего.

Вот случай из жизни. Когда-то, еще до Великой Отечественной войны, ученик 6 класса сочинил посвященное своему любимому учителю стихотворение. В художественном отношении оно было слабое, но подкупало своей искренностью и чувством. Стихо-

творение он вручил преподавателю наедине. Старый учитель был очень растроган. Через несколько лет этого преподавателя не стало. Шли годы. Закончилась Отечественная война. И лишь лет двадцать спустя после вручения подарка бывший ученик, а теперь уже сам преподаватель, случайно узнал, что под подушкой умершего в больнице учителя была найдена самая дорогая для него вещь — это стихотворение.

Ваша забота при подборе подарка должна чувствоваться во всем. Например, вы преподнесите отрез ткани на платье. Это не лучший подарок, так как он с нагрузкой: прежде чем ткань превратится в платье, надо приложить еще немало усилий. Зато фасон можно выбрать по вкусу. Подбирая ткань на платье, следует учитывать возраст, цвет волос, кожи, глаз, фигуру и темперамент женщины. Так, голубоглазой, застенчивой, скромной блондинке подойдут пастельные тона: светло-голубой, светло-сиреневый. А смуглой, темноволосой, темпераментной девушке больше подойдет платье ярких, насыщенных тонов. Полная, крупная женщина в платье красного, оранжевого или желтого тонов с изображением крупных цветов будет выглядеть еще дороднее. Наконец, ткань той гаммы красок, которая будет к лицу пожилой женщине, едва ли украсит девушку.

Очень хороший подарок — книга. Можно ли делать дарственную надпись на книге-подарке? Это дело того, кто ее преподносит. Едва ли следует согласиться с мнением, что подписать книгу имеет право лишь автор. Ведь дарственная надпись на книге от любимого человека иногда дороже, чем сама книга.

Вряд ли будет хорошим подарком бутылка коньяка, водки или сигареты. Преподнося их, мы как бы подчеркиваем, что выпивка и курение занимают в жизни того, кому вручается подарок, видное место.

Только близкие родственники могут дарить друг другу нательное белье, чулки и т. п. Они же чаще других преподносят такие предметы, как рубашки, шляпы и др.

Не принято дарить женщине курительные принадлежности, а мужчине — сладости и духи.

Нет сомнения, что набор кухонной посуды, утюг, мясорубка и другие хозяйственные предметы являются нужными в быту. Но дарить их жене на день рождения или на 8 Марта едва ли уместно.

Цветы можно преподнести не только женщинам, но и мужчинам. Молодой девушке дарят цветы светлой окраски в бутонах, женщине — распустившиеся. Пожилым людям нередко доставляют радость и преподнесенные цветущие горшечные растения.

Гвоздики, ландыши, нарциссы, лилии, резеда, душистый горошек несовместимы с другими цветами. Поэтому рекомендуется из них составлять отдельные букеты.

Хозяевам будет приятно, если, приняв приглашение на чашку чая или кофе, вы придете с цветами или принесете небольшое количество фруктов, сладостей, подарки для детей. Но самое главное, чтобы у гостей было хорошее настроение.

Ни в коем случае подарок не должен быть взяткой в материальной форме.

Некоторые утверждают, что поскольку за подарком ценится не его стоимость, а проявленное внимание, с него снимают ярлык с ценной. Сегодня вызывает сомнение целесообразность следования этому правилу. Отсутствие этикетки, кассы чека или паспорта товара в случае обнаружения брака лишает возможности заменить бракованную вещь. Аналогичная ситуация может возникнуть, если у кого-нибудь окажется два—три одинаковых подарка.

Все подарки, за исключением цветов, преподносятся в упаковке. Вручают подарок левой рукой, чтобы правой пожать руку виновника торжества. Получивший подарок сразу, в присутствии подарившего, его распаковывает, выражает удовлетворение и благодарит. Цветы ставят в той комнате, где принимают гостей.

ПРИХОД И ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ. ИХ ЗНАКОМСТВО

Несомненные черты воспитанного человека — точность, пунктуальность, исполнительность. Он никогда нигде не опаздывает без крайне уважительной причины. Единственное место, куда можно прийти позже назначенного времени на 5—10 минут — это в гости. (Но не на особенно торжественный вечер, куда являться всегда вовремя).

Дело в том, что если бы все пришли точно в указанное время, то у хозяев возникли бы проблемы с раздеванием гостей. Кроме того, в любое место можно явиться ранее назначенного срока. В любое, но не в гости. Ранний приход может смутить хозяев и помешать им приготовиться к встрече приглашенных. Точно до минуты рассчитать время, учитывая далеко не идеальную работу нашего городского транспорта, практически невозможно. Следовательно, чтобы прийти точно в срок, нужно выехать заранее. Хозяева должны быть приветливы и внимательны, так как от этого зависит настроение приглашенных. Английский писатель Оливер Голдсмит писал: «Всякое блюдо становится вкуснее, когда правой ему служит гостеприимство».

Самых первых гостей обычно принимают хозяин с хозяйкой, последующих — один хозяин или взрослые дети. Пришедшие здороваются с встречающими, а те помогают гостям раздеться. После общего приветствия гость подходит к хозяйке, здоровается с ней, благодарит ее за приглашение, а она его — за приход.

Хозяйка или хозяин знакомят гостей друг с другом. Если уже собралось много людей, пришедшего представляют только тем гостям, которые находятся вблизи. С остальными он может познакомиться сам. Представляя гостей друг другу, хозяину желательно подчеркнуть их общие интересы: увлечение театром, поэзией, музыкой, живописью, филателией, вязанием, вышиванием, спортом, охотой, рыбной ловлей, собиранием грибов, туризмом и т. д.

Можно прибывшего, как в старые времена, представить одновременно всем присутствующим. Конечно, делают это не так, как в пьесе А. П. Чехова «Свадьба», в которой представляли не прибывшего присутствующим, а наоборот.

Хозяева ни в коем случае не предлагают гостям снять обувь. Зимой, весной и осенью, если гости принесли с собой выходную обувь, они сами переобуваются. Но желательно иметь в доме несколько новых пар комнатных тапочек, которые смогут надеть пожилые родственники и друзья при встрече узкого круга близких людей.

Хозяйка одевается скромно, чтобы не подавлять гостей своим нарядом. В день юбилея и рождения она надевает праздничную одежду и украшения. Девушке увлекаться драгоценными украшениями не стоит.

Если собралось много незнакомых людей, они могут познакомиться друг с другом. Как это делается? Допустим, молодому человеку понравилась девушка. Он может попросить их общего знакомого представить его. Если она не возражает, тот их знакомит.

Всегда представляют мужчину женщине, младшего старшему. При этом кратко характеризуют мужчину, младшего. Например, «Наташа, познакомься, пожалуйста, с моим однокурсником Колей Ивановым». Представляя, не рекомендуется говорить: «Мой лучший друг, мой хороший знакомый», так как это нескромно. Наташа приветливо протягивает Николаю руку, которую тот дружески пожимает. Произносить: «Рада познакомиться», девушке не обязательно. Но можно сказать, что видела выступление Коли на конкурсе художественной самодеятельности, на спортивных соревнованиях, читала его корреспонденцию в газете (если это соответствует действительности). При встрече знакомых мужчин и женщин, младшего и старшего, первыми, не протягивая руки, здороваются мужчина и младший. Затем они пожимают поданную им руку. Разумеется, при рукопожатии молодой человек не забывает, что рука девушки — не силомер. Недопустимо также, не глядя в глаза, холодно пожимать протянутую руку.

ПОВЕДЕНИЕ В ГОСТЯХ. ИСКУССТВО ВЕСТИ БЕСЕДУ

В гостях, как и всюду, ко всем следует относиться так, как любой из нас хочет, чтобы к нему относились.

В общей комнате не курят и не просят разрешения закурить, так как некурящим это неприятно и они дают согласие скрепя сердце. Ученые утверждают, что мужчина, выкуривающий пачку сигарет в день, сокращает свою жизнь на 8, а жизнь жены — на 5 лет. Желая курить следует выйти в другое помещение или на лестничную клетку, летом — на балкон или улицу. В ряде книг по этикету утверждается, что, когда гостям подадут кофе, можно закурить. Кое-где следуют этому правилу. Но никотин не менее ядовит для сидящих за чашкой кофе, чем для тех, кто ест суп и жаркое или просто беседует. Так что делать исключение из общего правила, нам представляется, нет никаких оснований.

В гостях не разбиваются на парочки, не шепчутся, веселятся все вместе.

В старину даже на званые вечера дамы иногда приезжали с рукоделием и в гостях вышивали, вязали. Сейчас такое допустимо лишь тогда, когда на встрече будут близкие родственники. Можно рукодельничать и на девичнике. Во всех остальных случаях так поступать не следует: ибо как это будет выглядеть, если среди общего веселья кто-то будет вязать носки, другой уткнется в книгу, третий будет читать газету, четвертый — ремонтировать утюг и т. д.

Правда, идя в гости, можно захватить с собой книгу в том случае, если вы собираетесь ее подарить или прочесть из нее вслух интересный отрывок.

В гостях надо «говорить умеренно и не очень громко, дабы у прочих, тамо находящихся, уши и голова не заболели» («Эрмитажный устав» Екатерины II).

Если в одной компании собрались представители разных национальностей, рекомендуется говорить только на том языке, который понятен всем. Вести себя иначе — все равно, что шептаться. Но если все-таки два недостаточно воспитанных молодых человека начнут беседу на языке, не понятном другим, не стоит делать им замечания. Можно спустя некоторое время как бы невзначай в разговоре с другими людьми, но при них, рассказать о каком-нибудь аналогичном случае. Есть надежда, что они этот урок запомнят и больше не окажутся в подобном положении.

Некоторые пожилые люди любят рассказывать о своих болезнях. Безусловно, это не самая захватывающая тема. Встречаются и такие «знатоки» этикета, которые, услышав, что кто-то жалуется на свое здоровье, тотчас же включают в разговор и вспоминают все случаи, когда заболевания, на которые жалуется собеседник, заканчивались смертельным исходом.

Неприлично говорить что-либо плохое об отсутствующих. Не стоит увлекаться беседой на узкопрофессиональную тему, так как для людей других профессий она может оказаться неинтересной. Говорите не только о том, что занимает вас, в чем вы компетентны, но и о том, что интересует вашего собеседника, в чем он хорошо разбирается. Этим вы доставите ему удовольствие и дадите возможность высказать суждения, а сами из беседы почерпнете полезные сведения.

Следует учиться не только красиво говорить, но и внимательно слушать. Воспитанный человек может и не отличаться красноречием, но уметь слушать других он обязан. Нужно соблюдать этикет во время беседы. Не следует энергично размахивать руками, потому что нечаянно можно задеть того, с кем говоришь. Не принято фамильярно похлопывать собеседника по плечу, особенно если он уже давно вышел из отроческого возраста. Не обязательно, что-либо доказывая, бить того, с кем разговариваешь, в грудь или утюжить галстук, а также для большей убедительности дергать пуговицу на его пиджаке.

Если женщина во время разговора стоит, то и мужчине не следует сидеть.

Во время беседы не перебивают того, с кем говорят, не смотрят на часы, не зевают, раскрывая рот «шире Мексиканского залива». Если почему-то вы не выспались и не в силах сдерживать зевоу, нужно обязательно прикрыть рот рукой, чтобы никто не заметил вашей нетактичности. Это особенно необходимо потому, что, во-первых, зевоу передается, а, во-вторых, хозяева могут расстроиться, решив, что у них на вечере скучно.

Нужно уметь красиво, правильно сидеть. Сидеть надо свободно, непринужденно, прямо, но и не так, как будто аршин проглотил. Не стоит по-барски разваливаться в кресле, положив ногу на ногу, но и не надо сидеть на кончике стула, подобно бедному родственнику.

Родителям следует учить своих дочерей сидеть с прижатыми друг к другу коленями. Надо приучать детей и подростков всегда иметь при себе чистый носовой платок. Иногда подростки его забывают и в обществе дуэтом или трио дружно шмыгают носами, что неприятно для окружающих.

Еще в «Юности честном зерцале» — книге об этикете, вышедшей в свет в начале XVIII века, советовалось отроку «не чесать головы» и «не копать перстом в носу». Там же написано: «И сия есть немалая гнусность, когда кто часто сморкает, якобы в трубу трубит, или громко чхает, будто кричит, и тем в прибытии других людей или в церкви детей малых пужает и устрашает».

Если во время разговора вы почувствуете, что сейчас чихнете, следует тотчас вынуть носовой платок, отвернуться от собеседни-

ка, чихнуть в носовой платок и, повернувшись к собеседнику, сказать: «Извините, пожалуйста!» («извиняюсь» вместо «извините» не говорят). Не следует отвечать: «Будьте здоровы!». Так как чихать в обществе неэстетично, хотя от чихнувшего это не зависит, то лучше всего не заметить происшедшего и не подчеркивать, что вы обратили на это внимание.

А. П. Чехов писал, что «хорошее воспитание не в том, что ты не прольешь соуса на скатерть, а в том, что ты не заметишь, если это сделает кто-нибудь другой». Сказанное касается, конечно, не только соуса и скатерти.

Лучше же всего, чтобы не заражать других, не ходить простуженным в гости.

Иногда недостаточно воспитанные девушки в гостях выщипывают брови, подкрашивают губы, пудрятяся, а то и просто любуются собой в зеркальце. Этого в обществе желательно избегать, лучше выйти в другую комнату.

Если вы заметите у кого-нибудь погрешность в туалете, надо или самому или попросить другого незаметно сказать ему об этом. Он, безусловно, вас поблагодарит.

Ни на ком, а особенно на тех людях, у которых есть физические недостатки, не останавливают свое внимание. Ни на что не указывают пальцем. Не стоит держать руки в карманах.

РАЗВЛЕЧЕНИЯ И ИГРЫ. ПРИГЛАШЕНИЕ К ТАНЦУ

В гостях ведут себя просто, непринужденно. Если кого-нибудь просят спеть, сыграть на музыкальном инструменте, станцевать, почитать стихи, следует удовлетворить просьбу присутствующих, а не жеманничать.

Понравилась песня, аплодируют, просят еще что-либо спеть, — желательно исполнить другое небольшое вокальное произведение или повторить два—три куплета только что пропетой песни. От дальнейшего выступления стоит отказаться, чтобы дать возможность и другим себя проявить.

А бывает и такое. Просят Машу что-нибудь спеть.

— Я сегодня не в форме, — отвечает она жеманно.

— Ничего, спой, Машенька. Хоть одну песню. У тебя такой приятный голос. Мы тебя с удовольствием послушаем.

— Я же сказала, что я не в форме, — продолжает набивать себе цену Маша.

В конце концов Машу уговорили. Она начала петь, и весь вечер продолжался ее «сольный концерт». Никто не мог вставить слова.

— Едва ли доставляет удовольствие гостям стремление хозяина превратить вечер в демонстрацию способностей членов своей семьи. Испытанием на выносливость могут оказаться многочасовые прослушивания написанного хозяйкой романа и упражнения на рояле ее дочери, каким подвергали гостей в семье Туркиных (А. П. Чехов «Ионыч»). Представьте себя на их месте и вспомните Дмитрия Ионыча Старцева из названного выше рассказа: «Бездарен не тот, кто не умеет писать повестей, а тот, кто их пишет и не умеет скрыть этого».

Не следует превращать вечер в отчетный концерт художественной самодеятельности детей хозяев или в демонстрацию их познаний. Во-первых, это нескромно, а, во-вторых, познания и способности детей не всегда находятся на высоком уровне.

Вспомним демонстрацию «энциклопедической образованности» Митрофанушки в комедии Д. И. Фонвизина «Недоросль». Самые «глубокие» знания он выявил в области грамматики, так как знал не только название предмета и двух частей речи: «существительна» и «прилагательна», но и умел отличить, какая дверь является именем прилагательным, а какая — существительным.

Не надо в гостях пытаться острить, если это не получается. Лучше проявите себя в какой-нибудь другой области.

Как правило, у каждого есть какие-либо способности. Одни хорошо рассказывают, другие — поют, третьи — танцуют, четвертые могут неплохо провести викторину или организовать коллективную игру, пятые способны подкупить всех своей внимательностью, обходительностью, добротой.

В гостях, как, впрочем, и везде, следует избегать двух крайностей: с одной стороны, надо стараться не подавлять всех талантом, с другой — не считать себя хуже других, менее способным.

В каждой компании, как правило, есть свои штатные остряки. Это не плохо. Только им надо не повторяться, разнообразить свой репертуар и не злоупотреблять терпением женщин, рассказывая пикантные анекдоты и истории. Правда, иногда хозяева специально приглашают какую-нибудь знаменитость в гости. Это может быть известный писатель, артист, художник, спортсмен, путешественник и др. В данном случае, например, певцу не стоит ограничиваться исполнением одной—двух песен. Но гостям нельзя злоупотреблять добротой приглашенной знаменитости, требуя исполнения все новых и новых произведений.

Во всем нужен такт, то есть чувство меры. Хозяевам следует готовить вечер, как режиссеру спектакль.

Так, в романе Л. Н. Толстого «Война и мир» фрейлина и приближенная императрицы Анна Павловна Шерер «угощала» своих гостей сначала виконтом, а затем аббатом. Делала это она весьма искусно.

Совсем иначе выглядело мещански честолюбивое приглашение генерала в чеховской пьесе «Свадьба». Он был нужен жениху не как интересный, любимый, приятный человек, а как символ важности, солидности, респектабельности, чтобы «утереть нос другим», показать свое превосходство над ними. Закономерно, что такое приглашение закончилось для присутствующих на свадьбе весьма печально.

Неэтично поступают отдельные хозяева, приглашая в гости известного артиста или музыканта специально для того, чтобы он выступил, осведомляясь при этом, в форме ли он, не простужен ли, или напоминая ему, чтобы не забыл взять с собой музыкальный инструмент.

Один петербургский богач — «покровитель искусств», приглашая на чашку чай выдающегося скрипача и композитора Генрика Венявского, сказал как бы мимоходом:

— Кстати, прихватите с собой и скрипку.

— Благодарю вас от имени моей скрипки, — ответил Венявский, — но она чая не пьет.

Сейчас нередко мы слышим нарекания в адрес современных танцев. Нам представляется, что дело здесь не в танцах, а в их искажении танцующими. А исказить можно все, что угодно. Бальные танцы красивы. Но в небольшой квартире, уставленной мебелью, если в ней много гостей, трудно танцевать вальс. Главное не что танцевать, а как.

Обычно мужчина приглашает женщину. Молодому человеку, хлебнувшему лишнее, следует воздержаться от приглашения дам на танец, а женщинам не идти танцевать с ним. Выбирая партнершу, нельзя тщательно, с головы до ног оценивать ее фигуру. Молодой человек, застегнув все пуговицы на пиджаке, подходит к женщине и с легким поклоном говорит: «Разрешите вас пригласить?». Впрочем, достаточно и одного поклона.

В ряде книг по этикету авторы советуют прежде, чем обратиться с приглашением на танец к даме, попросить на это разрешение у ее кавалера. В старые времена таков был этикет. Сейчас едва ли в этом есть необходимость. Женщина сама решает, танцевать ей или нет. Поэтому лучше ограничиться лишь тем, что попросить извинения у мужчины, сопровождающего даму.

По моему мнению, необходимо извиниться перед кавалером дамы до обращения к ней, а не после, хотя бы уже за то, что приглашающий вступил в разговор двух собеседников, партнеров.

Не стоит приглашать одну из двух сидящих дам, если с ними нет мужчин. Лучше со своим другом одновременно обратиться к обеим. Если же мужчина стоит около двух женщин, то приглашение на танец другим одной из них уместно, так как дает возможность всем из стоящей группы потанцевать. Согласие идти танце-

вать женщина выражает дружелюбным взглядом и кивком головы. Отказ ни в коем случае не должен быть оскорбительным. Надо приветливо поблагодарить приглашавшего и объяснить причину отказа.

Мужчине, которому отказали в танце, не рекомендуется приглашать женщин, находящихся рядом. Молодой человек, получивший дважды отказ от одной и той же девушки, больше ее танцевать не приглашает. Если двое одновременно приглашают одну даму, с кем танцевать, решает она. Тот, кому отказали, должен безропотно согласиться с ее выбором.

На дамский танец приглашают женщины. Мужчина может отказать лишь в исключительном случае и, конечно, серьезно аргументировать свой отказ. Во избежание подобного даме лучше приглашать на танец тех мужчин, с которыми она уже танцевала. В крайнем случае в течение вечера желательно убедиться, что молодой человек, которого она хочет пригласить, этот танец танцует. И последнее. Развязное, вульгарное приглашение девушки на танец («Потрясемся что ль, старуха») отвратительно и недопустимо.

Украсят вечер интересные рассказы и игры. Например, один из гостей приехал из Индии и привез оттуда красивые слайды. Его рассказ об этой стране, сопровождаемый демонстрацией слайдов, понравится всем присутствующим.

Хорошо заранее подготовить шуточные викторины, игры. Их примерные тексты приводятся ниже.

Если есть возможность, желательно победителям в играх и викторинах вручить символические недорогие призы. Детям и девушкам можно в качестве вознаграждения дать конфету или пирожное.

Иногда кому-либо необходимо покинуть компанию задолго до окончания встречи. В этом случае, расставаясь с хозяевами, он просит у них извинения и, не прощаясь с гостями, незаметно уходит.

ПОСУДА

Как правило, хозяева угощают гостей. Это может быть и большой праздничный обед, и чай или кофе с бутербродами, сладостями и фруктами.

Чтобы у гостей остались хорошие воспоминания о застолье, важно не только кулинарное искусство хозяйки, но и сервировка стола, и общая обстановка во время еды.

В доме желательно иметь надлежащую посуду, вазы для цветов, скатерти, салфетки, что позволит красиво сервировать стол. Если какой-то посуды у вас нет, незачем расстраиваться. На боль-

шое торжество можно кое-что взять напрокат, попросить у родственников и соседей или, в конце концов, заменить другой посудой.

Например, если у хозяев недостает креманок, компот можно подать в чашках. Только по мере возможности, в одинаковой посуде: или в чашках, или в стаканах, или в креманках. Причем, дома лучше иметь креманки хрустальные и стеклянные, а не металлические.

При отсутствии рыбных ножей и вилок каждому гостю подаются две вилки. Салатные ложки в общих блюдах легко заменяются столовыми, роль лопаточки для икры выполнит чайная ложка. Если нет бульонных чашек или десертных ложек, бульон можно подать в глубоких тарелках и есть его столовыми ложками.

Ознакомимся с наиболее часто используемой посудой.

Тарелки

1. Глубокая столовая (диаметр 240 мм) для супов, щей, борщей, окрошки и др.

2. Глубокая столовая (диаметр 200 мм) для полупорций тех же блюд.

3. Мелкая столовая (диаметр 240 мм) для вторых горячих блюд.

4. Мелкая закусочная (диаметр 200 мм) для закусок.

5. Мелкая пирожковая (диаметр 175 мм) для хлеба, булочек, пирожков, кулебяк и т. п.

6. Мелкая десертная (диаметр 200 мм) для фруктов, мучных сладких блюд и др.

Десертная тарелка отличается от закусочной тем, что на ней изображены фрукты, цветы, ягоды.

Впрочем, вполне легко обойтись лишь тремя видами тарелок: глубокой столовой (200 мм), закусочной (200 мм) и пирожковой (175 мм).

Из глубокой столовой тарелки будут есть первые жидкие блюда, а также мусс, сладкие каши с вареньем, фруктами и прочим, из закусочной — вторые горячие блюда и закуски, а позже — фрукты и сладости. Разумеется, для закусок, рыбных горячих вторых и сладких блюд подается каждый раз другая посуда.

Что касается пирожковых тарелок, то их можно использовать для сладостей: пирожных, тортов, кексов и прочего. На них же обычно ставят креманки при подаче компота, киселя, мороженого и другого.

Чашки с блюдами

Чашки делятся на бульонные, чайные и кофейные.

Бульонные чашки самые крупные, вместимостью 350—400 см³. Чаще всего они с одной ручкой, изредка бывают и с двумя. Из них едят, главным образом, бульоны и пюреобразные супы.

Наиболее распространенные в быту чайные чашки. В них наливают до 200—250 см³ горячего напитка: чая, кофе с молоком, какао или шоколада.

Самые маленькие, вместимостью 75—100 см³, кофейные чашки, из которых пьют черный кофе.

Ложки

Ложки делятся на столовые, десертные, чайные и кофейные. Кроме того, есть разливательная для первых блюд, салатные и некоторые другие. Разливательной ложкой гостям пользоваться не приходится, так как первые блюда наливает хозяйка.

Салатные ложки крупных размеров. Они находятся в общих блюдах на столе: в салатах, винегретах и прочем.

Столовой ложкой едят первые жидкие блюда, подаваемые в глубоких тарелках.

Десертная ложка меньше столовой, но больше чайной. Ею едят яичницу-глазунью, из креманок — взбитые сливки, кремы, мороженое, кисели, компоты, клубнику, малину с сахаром, а из бульонных чашек — первые блюда. Впрочем, и из чашки или стакана — компоты и кисели, особенно те, в которых крупные фрукты, например, персики, удобнее есть десертной, а не чайной ложкой. Они используются и тогда, когда гостей угощают мягкими тортами и пирожными.

Чайную ложку подают к чаю, кофе с молоком, какао, а также к жидкому шоколаду в чайных чашках. В узком кругу ею же едят яйцо всмятку из специальной рюмки для яиц. Надо сказать, что, в случае отсутствия дома десертных ложек, любое сладкое блюдо можно есть чайной.

Самая маленькая ложечка — кофейная. Если вы пьете сладкий черный кофе из кофейных чашечек, сахар в нем размешиваете ею.



Рис. 1. Ложки: столовая, десертная, чайная, кофейная

Ножи и вилки

Столовые ножи и вилки подаются ко всем вторым горячим блюдам, за исключением рыбных. Ими же можно есть и жирные горячие пирожки.



Рис. 2. Ножи: столовый, рыбный, закусочный, десертный, фруктовый

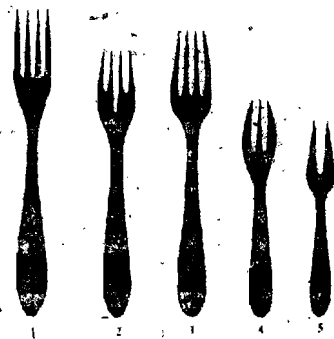


Рис. 3. Вилки: столовая, рыбная, закусочная, десертная, фруктовая

Длина ножа, как правило, равна диаметру столовой тарелки. Вилка несколько короче ножа.

Рыбным ножом и вилкой едят горячие рыбные блюда. Лезвие рыбного ножа короче и шире, чем у столового.

Закусочные ножи и вилки предназначены для закусочных и холодных блюд. Они немного короче столовых. Часть острия ножа бывает зубчатой.

Десертными ножами и вилками едят сладкие пироги, некоторые виды тортов и пирожных, арбузы и дыни. Кончик десертного ножа обычно острее, чем у закусочного, вилка с тремя или четырьмя зубцами.

Разновидностью десертных приборов являются фруктовые нож и вилка. Они меньшего размера. Кончик ножа острый, вилка с двумя или тремя зубцами. Однако, к сожалению, в наших семьях далеко не всегда можно встретить десертные приборы. Нередко их заменяют закусочными.

Рюмки, бокалы, фужеры

Рюмки делятся на коньячные (25 см³), водочные (50 см³), мадерные (75 см³) для крепленых и десертных вин, рейнвейные (100 см³) для белого столового вина и лафитные (100—125 см³) для красного столового вина. Из бокалов (125 см³) пьют шампанское и игристые вина, из фужеров (250 см³) — минеральные и фруктовые воды, из конусных стопок (100—150 см³) — натураль-

ные соки. Рейнвейные рюмки нередко изготавливаются из цветного стекла. Конечно, совсем не обязательно в каждой семье иметь такой набор рюмок, бокалов и фужеров. Можно обойтись одним видом рюмок для вина и фужерами.

СЕРВИРОВКА СТОЛА

К торжественному обеду рекомендуется покрывать стол белой скатертью, к ужину — цветной. Не мешает знать, что посуда яркой расцветки лучше смотрится на белой скатерти, а светлая, бледной окраски — на цветной.

Концы скатерти, как правило, свисают примерно на 25 сантиметров, но не ниже сиденья стула.

Во избежание порчи поверхности стола можно под скатерть постлать полиэтиленовую пленку, а также белую фланелевую ткань, которая смягчит стук тарелок и приборов. Класть пленку поверх скатерти неэтично, так как этим выражается недоверие гостям.

Праздничный стол очень украсят невысокие вазы с цветами. Высокие вазы с цветами, за которыми не виден гость, сидящий напротив, здесь не подходят. Лучше их на время обеда поставить в другое место. Предлагаемые кушанья должны быть не только вкусны, но и красивы.

Укроп, петрушка, зеленый лук, редис, помидоры, неочищенные нарезанные огурцы, цветная капуста, красный перец, зеленый горошек, маринованные маленькие грибы, половинки, четвертушки и кружки сваренных вкрутую яиц при изобретательности и хорошем вкусе хозяйки сделают подаваемую еду красочной, привлекательной и ароматной.

Различные фрукты и ягоды украсят не только сладкие, но и мясные и рыбные блюда.

Еду на столе расставляют так, чтобы все поданные блюда были расположены от любого гостя не очень далеко. Тарелки с хлебом находятся в разных местах. На каждой тарелке должен быть тонко нарезанный как черный, так и белый хлеб. Прибор для специй — соли, горчицы, хрена и уксуса — ставят один на несколько человек.

Общие блюда — холодные закуски, салаты, винегрет, нарезанный сыр, колбаса, ветчина, сливочное масло, икра и т. д. — обязательно должны быть со своим прибором: салатной или столовой ложкой, вилкой, ножом для масла, лопаткой для икры и прочим. Своим прибором из общих блюд ничего не берут.

Горячие вторые блюда или ставятся на стол, или же, подобно супам, борщам и т. п., разносятся хозяевами. При этом первые

блюда подносятся сидящему за столом справа, а вторые — слева, чтобы гость правой рукой взял то, что хочет.

Если ставятся на стол спиртные напитки, то водку и домашние наливки, как правило, подают в графинах, вина, кроме шампанского, в откупоренных бутылках. Бутылки с шампанским открывают перед употреблением. Летом их лучше ставить на стол в специальных ведерках со льдом.

Сладкие блюда подают лишь после того, как со стола уберут всю посуду из-под закусок или второго.

Эта смена посуды и кушаний производится во время продолжающегося приблизительно час перерыва в трапезе, когда гости выходят из-за стола, чтобы потанцевать, поиграть и т. д.

Если же гости приглашаются на чашку чая или кофе, то желательно, чтобы почти все нужное стояло на столе и хозяйка могла бы со всеми отдохнуть.

Тут могут быть не только небольшого размера разнообразные бутерброды, печенье, пироги или пирожные, сахар, конфеты, фрукты, нарезанные лимоны, молоко или сливки в молочнике, коньяк, ликер или сладкое шампанское, но и кофейник с ароматным кофе или кипящий самовар и заварочный чайник.

Готовя угощение, хозяйка должна помнить, что следует избегать подавать к столу костистую рыбу, например, лещ, недостаточно мягко приготовленную птицу, так как в этом случае трудно срезать мясо с кости, а руками воспитанные люди ни птицу, ни рыбу не берут. Не стоит угощать приглашенных котлетами по-киевски, потому что их нелегко красиво есть.

Надо стараться, чтобы в первых блюдах не было больших кусков мяса, овощей, крупных клецек. Все в них должно быть таким, чтобы его можно было, не разрезая и не раздавливая, взять в рот.

Не стоит подавать компоты, кисели и соки из плодов черники и черноплодной рябины, так как они окрашивают губы, зубы и язык в черный цвет. Лучше не угощать гостей неколотыми грецкими орехами. Если вы не желаете поставить пришедших к вам друзей и знакомых в неловкое положение, не подавайте им редкие национальные блюда, которые те не видели и не знают, как и чем их есть.

Тогда не произойдет случая, подобного тому, какой описал писатель Юлиан Семенов в романе «Пароль не нужен». Это было в годы гражданской войны.

«Стол накрыт: икра, омары, треланги, крабы, сыры, вина, ветчина... Наши дипломаты — все из рабочих, только переводчик — бывший студент да Федор Николаевич Петров прошел курс наук в тюремном замке Шлиссельбурга.

Японские дипломаты лихо орудуют пятью вилочками, десятью

ножичками, на свои руки не смотрят, жуют быстро, отрезают малюсенькие кусочки, и все будто само у них режется. А у наших, кроме Петрова, который также легок и изящен, — ножи тупые, с вилкой все падает; секретарь вывалил кусок курицы на брюки своему японскому соседу (японец даже не шевельнул бровью — вроде это и не его ноги), экономический советник опрокинул на себя один из пяти фужеров, поставленных перед ним официантом, другой советник с такой силой нажал вилкой на елозившую по тарелке дижонскую закуску, что тарелка — тюк! — и пополам».

И еще одно должны предусмотреть хозяева. Когда много приглашенных, например, на свадьбах, следует положить на столы карточки с указанием фамилий, имен и отчеств гостей. Эти карточки помогут им найти свои места. Стол предварительно сервируется, и перед каждым гостем, когда он сядет, уже будет стоять посуда и лежать приборы.

Расстановка посуды зависит от того, какие блюда будут поданы приглашенным. Но в любом случае есть определенные правила сервировки.

Расстояние посуды и ручек приборов — ножей, вилок и ложек — от края стола равняется 2 сантиметрам. Приборы обычно находятся на 0,5 сантиметра друг от друга и от тарелок. При этом каждый прибор кладется параллельно другим и перпендикулярно краю стола.

Иногда, особенно в ресторанах, сервируется стол сразу всеми приборами, в том числе и десертными. Последние раскладывают за тарелкой, ближе к центру стола. В условиях ограниченной площади квартиры автору представляется это нецелесообразным, так как загромождает стол.

Прямо перед сидящим должна находиться закусочная или мелкая столовая тарелка, а все приборы располагаться справа и слева от нее. Все зависит от того, в какой руке держат в данном случае этот прибор. Следовательно, столовые ложка и нож, а также закусочные и рыбный ножи, которые берутся в правую руку, всегда кладут справа от тарелки. Столовая же вилка может лежать как слева, так и справа. Если вы едите шницель, котлеты, биточки, бефстроганов или гуляш, которые нет нужды разрезать ножом, то столовая вилка кладется справа, т. е. человек, сидящий за столом, держит ее в правой руке. Когда же во время трапезы пользуются и ножом, и вилкой, то место вилки — слева, так как она будет находиться в левой руке того, кто ест.

Если нет специальных рыбных приборов и гости будут есть рыбу двумя вилками, то их, само собой разумеется, кладут с обеих сторон. Те приборы, которыми за столом будут пользоваться раньше, должны находиться дальше вправо и влево от тарелки, а те, которые возьмут в руки в последнюю очередь, — рядом с ней. Лож-

ки и вилки лежат выемкой и зубцами вверх, ножи — острием влево, то есть в сторону тарелки.

Фужер ставится сразу за тарелкой или чуть правее ее за ближайшим ножом. Слева от закусочной (мелкой столовой) тарелки и за вилками, если они там лежат, ставят пирожковую. Расстояние между нею и закусочной тарелкой зависит от количества вилок и расположения приглашенных и колеблется от 5 до 10, реже до 15 см.

Итак, сегодня у вас собрался узкий круг родственников или друзей. Обед относительно простой: на первое суп (борщ, щи, окрошка), на второе жаркое (отбивная, птица, сосиски с горошком). Позже будет подан десерт.

Спиртные напитки пить не станете, однако на столе будут соки или минеральная вода.

Вот как будет выглядеть предварительная сервировка. (Схема I).

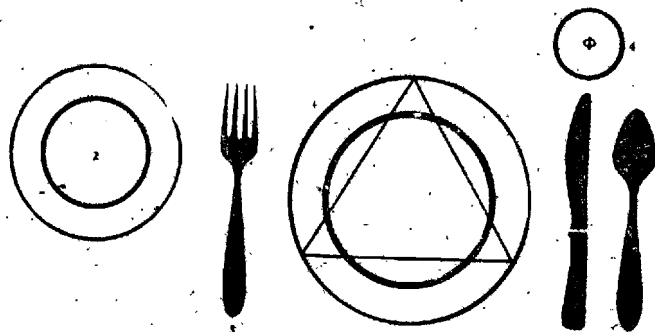


Схема I. Предварительная сервировка стола при подаче первого и второго блюд: подстановочная (закусочная) тарелка (1), пирожковая тарелка (2), столовые приборы (3), фужер (4), салфетка (5)

Когда гости усядутся за стол, они снимут салфетку с тарелки и, сложив вдвое, положат ее на колени. Ни за пояс, ни за воротник ее в наше время не заправляют.

Хозяйка или ее дети поставят на закусочную тарелку столовую с первым. Суп в ней заполняет лишь ее глубокую часть. На пирожковую приглашенные кладут кусочки хлеба или батона. После того, как жидкое первое будет съедено, ложку, выпуклостью вниз, ручкой вправо, следует положить на тарелку.

Затем, убрав использованные глубокую тарелку и ложку, хозяйка поднесет вам на блюде горячее второе, часть которого вы переложите в свою закусочную тарелку. Нередко второе, как и закуски, ставится на стол, откуда каждый берет его себе. При

некоторой паузе в приеме пищи вилку и нож кладут на тарелку накрест, причем ручка ножа направлена вправо, а вилки — влево. Закончив есть второе, вы иначе положите на тарелку приборы. Их ручки должны быть параллельны друг другу справа, нож — дальше от сидящего острой частью к нему, вилка — ближе, зубцами вверх.

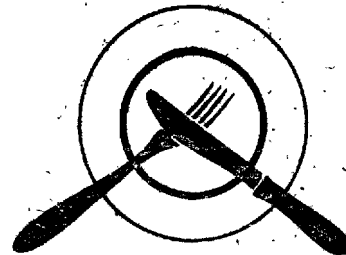


Рис. 4. Расположение приборов во время паузы в еде (второго, закуски)

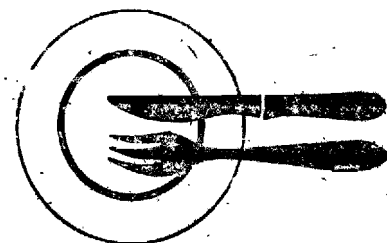


Рис. 5. Расположение приборов после окончания еды

В том случае, если на второе будет подана рыба, вся сервировка такая же, как и на приведенной выше схеме I, за исключением того, что подаются рыбные нож и вилка.

Если же на второе гуляш, бефстроганов, азу, котлеты, шницель или тефтели, то можно обойтись без ножа. На его месте находится перенесенная сюда елева вилка.

И пусть вас не смущает то, что в ресторанах подают нож не только к гуляшу, азу и бефстроганову, но часто и к котлете.

Автор полагает, что тут дело не в необходимости, а в традиции.

Если у хозяйки есть возможность, то она с самого начала сервировки под закусочную (мелкую столовую) тарелку ставит такого же размера так называемую подстановочную тарелку. Между ними кладется салфетка.

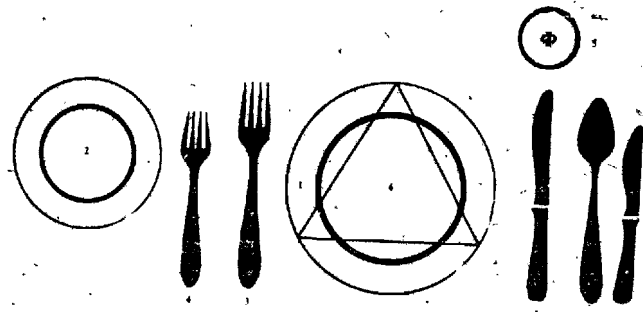


Схема II. Предварительная сервировка стола для обеда без десерта: закусочная тарелка (1), пирожковая тарелка (2), столовые приборы (3), закусочные приборы (4), фужер (5), салфетка (6)

А вот предварительная сервировка стола для обеда без десерта, состоящего из холодной закуски, супа и жаркого (отбивных котлет, сосисок, сарделек и прочего). (Схема II).

Если еще в дополнение к названным добавляется горячее рыбное блюдо, то рыбный нож кладется между столовыми ложкой и ножом, а рыбная вилка — между закусочной и столовой, то есть в том порядке, в каком подаются кушанья. В тех случаях, когда за обедом подаются различные спиртные напитки, то в одном ряду с фужером, место которого в данном случае за центром закусочной или мелкой столовой тарелки, слева направо могут стоять еще две рюмки. Место остальных во втором ряду ближе к центру стола.

Вот как подаются некоторые десертные блюда.

Если в вазе апельсины, яблоки или груши, то справа от мелкой тарелки кладется фруктовый нож, а слева — фруктовая вилка. При угощении арбузом или дыней та же сервировка, но приборы не фруктовые, а десертные. Кроме того, к арбузу перед гостем рекомендуется поставить розетку с сахарным песком.

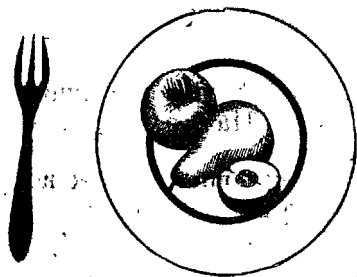


Рис. 6. Расположение приборов при подаче яблок и груш



Рис. 7. Сервировка стола при подаче чая с мягким пирожным

Розетка на блюде с чайной ложкой находится чуть правее и дальше конца острия ножа. Ручка ложки справа.

Если едят персики, то перед приглашенным находится десертная тарелка, а справа от нее фруктовый нож. Когда же гостей угощают мандаринами, то ни нож, ни вилка не требуются.

Кисель и компот лучше всего подавать в стеклянных креманках, которые ставятся на пирожковые тарелки. Справа от тарелки кладут десертную ложку.

В наше время застолье редко обходится без чая или кофе с тортом.

В этом случае стол сервируется следующим образом: прямо перед сидящим чайная или кофейная чашка на блюде с соответствующей ложкой, слева от нее в принятом порядке десертный нож, пирожковая тарелка и десертная вилка.

ПОВЕДЕНИЕ ЗА СТОЛОМ

Итак, гостей, которые уже познакомились друг с другом, повеселились, хозяйка приглашает к столу. Она первая подходит к своему месту и помогает гостям найти их стулья. Мужчин и женщин лучше усадить попеременно, а если дам больше, то так, чтобы между двумя женщинами находился один представитель сильного пола. Мужчина может сесть за стол лишь после того, когда поможет это сделать соседке справа или обеим. Близким родственникам, за исключением молодоженов, лучше подыскать места не рядом друг с другом. Сидеть на стуле надо не слишком далеко от стола, но и не вплотную к нему.

Следует занимать полностью все сиденье стула, слегка прикасаясь к его спинке.

Не надо вытягивать ноги под столом. Лучше их согнуть в коленях. Не принято подпирать рукой подбородок, класть на стол локти, во время еды ими беспокоить соседей. Некрасиво очень низко наклоняться над тарелкой, старательно работая над тем или иным кушаньем.

За столом мужчина ухаживает за дамой, сидящей справа. Если же женщин больше, чем мужчин, то необходимо быть одинаково внимательным к женщинам, находящимся по обе стороны от него. Ухаживая за дамами, не обязательно делать все самому: можно попросить подать что-либо. Некоторые же, чтобы не беспокоить соседей, поднимаются и тянутся за едой. В результате причиняют соседям беспокойства гораздо больше, чем просьбой оказать мелкую услугу.

Если кто-нибудь опоздал, он подходит к хозяйке или хозяину и извиняется. Те, не вставая из-за стола и не выясняя причины задержки, приглашают его сесть на указанное свободное место. Хозяйка предлагает подать ему уже снятые со стола блюда, но гость, даже если он голоден и задержался по уважительной причине, должен от этого отказаться и включиться в общее застолье.

Приглашенным не следует интересоваться, сколько стоит какое-либо блюдо, а хозяйка не должна информировать гостей, с каким трудом она добыла те или иные продукты, сколько простояла за ними в очереди.

Есть следует без «музыкального сопровождения»: не чавкать, ложку рекомендуется подносить ко рту не перпендикулярно губам, так как при этом может получиться звук, но и не параллельно им, а под углом.

Размешивание сахара в чашке чая не следует превращать в концерт колокольной музыки. Во время еды не рекомендуется на полную мощность включать музыку, так как она заглушает всех беседующих, да и разговаривать с соседями по столу желательно

вполголоса. Хоровое пение многим доставляет удовольствие. Но нередко, особенно после употребления алкогольных напитков, застолье сопровождается очень громким хоровым пением. Злоупотреблять им не следует, особенно в городских густо заселенных домах. В ресторанах и кафе такое развлечение вообще не принято. На горячий чай, бульон и прочее не дуют, так как это не только не эстетично, но и не безопасно для соседей.

Некоторые не искушенные в вопросах этикета люди полагают, что в гостях положено есть мало. Это не имеет ничего общего с хорошими манерами и обижает хозяев.

Нужно есть не мало, но и не много, а нормально. Не жеманничать, оставляя на тарелке много еды, но и не уподобляться «патриоту русского желудка» Собакевичу, с энтузиазмом налегая на понравившееся блюдо.

Кладя на свою тарелку еду, следует рассчитывать, чтобы другим осталось ее не меньше. Лучше два раза взять в небольшом количестве понравившуюся закуску, чем положить ее на тарелку много и не съесть.

Некоторые задают вопрос, куда надо наклонять тарелку, чтобы доесть весь суп. Есть авторы, рекомендующие ее наклонять от себя.

Правильнее же ответить так: «Все зависит от того, что вы хотите залить. Если скатерть, то — от себя, если свой костюм, то — к себе, а коль хотите доставить подобное удовольствие соседке, то можно — и направо».

Лучше не наклонять вообще.

Хозяевам, чтобы не уподобиться персонажу басни И. А. Крылова «Демьянова уха», не нужно быть навязчивыми, усиленно предлагая то или иное блюдо. Если гость не хочет или не может есть предлагаемое кушанье, он, не объясняя причины, отказывается: «Спасибо, не надо».

Ни в коем случае не критикуют поданные блюда или сервировку стола, но и без меры расхваливать одну и ту же еду также не стоит.

Во-первых, не у всех одинаковый вкус, а во-вторых, высоко оценивая какое-то одно кушанье, вы тем самым, помимо своего желания, утверждаете, что другая еда менее вкусна.

Вряд ли за столом целесообразно интересоваться у хозяйки рецептом приготовления кушанья. Лучше это сделать позже наедине.

Сегодня никто не будет следовать европейскому этикету XV века и вытирать о край скатерти руки, губы и даже ложку перед тем, как вернуть ее хозяйке. Для вытирания рук и губ есть салфетки.

Губы даже не вытирают, а промокают. Это делают перед тем,

как к ним поднести фужер или рюмку. В противном случае на стекле или хрустале может остаться жирный след. Едва ли кто-нибудь в наши дни последует рекомендации древнеримского поэта Овидия, который советовал влюбленным юношам, смочив кончики пальцев в бокале красного вина, начертать на скатерти слова любви.

Если кто-либо по неосторожности опрокинул рюмку с вином или уронил пищу на скатерть, он должен попросить у хозяйки и соседей извинения, а они — постараться не обращать на это внимания.

К сожалению, очень многие люди не мыслят себе интересного вечера, а тем более свадьбы, без употребления алкогольных напитков. Эта тысячелетняя традиция еще и сегодня в прямом и переносном смысле отравляет нашу жизнь. Человек, злоупотребляющий спиртными напитками, сокращает свою жизнь на 15—20 лет и калечит жизнь 5—11 наиболее близких ему людей. В «Эрмитажном уставе», разработанном при Екатерине II, указывалось, что «за столом надлежит кушать сладко и вкусно, а пить с умеренностью, дабы всякий всегда мог найти свои ноги».

Если подаются алкогольные напитки, то советуем следовать таким правилам:

1. Женщинам пить водку, коньяк и другие крепкие напитки не рекомендуется. Пусть для них на столе стоит легкое вино и шампанское.

2. Если вы не желаете воспитать в своих детях пристрастия к спиртному, не пейте алкогольные напитки, когда они с вами сидят за столом. Ведь в некоторых семьях детям наливают в рюмки компот, лимонад и т. п. и они с гордостью чокаются и пьют как взрослые.

3. Никогда ни при каких обстоятельствах не заставляйте гостей пить алкогольные напитки. С точки зрения морали цивилизованного общества, принуждать опоздавших или еще чем-нибудь «провинившихся» пить «штрафную» — форменная дикость.

Нельзя упрекать гостя, что он не пьет и совсем трезв. И шокирующе звучит обвинение в адрес трезвенника: «Ты отрываешься от коллектива!». Так и хочется после слова «коллектив» добавить «алкоголиков».

4. Спиртные напитки всегда разливают мужчина: то ли хозяин, то ли кто-нибудь другой по просьбе хозяйки.

Доливать алкогольные напитки в рюмку или бокал не принято. Лишь после того, когда они опустеют, их можно наполнить снова.

5. Некоторые утверждают, что если за кого-нибудь поднимают тост, то пить надо до дна.

Это нелепость! Если на свадьбе после каждого тоста вы будете пить до дна, то это веселье может закончиться весьма плачевно.

Когда провозглашается много тостов, человек, не желающий пить, поступает так: после каждого тоста поднимает рюмку или чокается и ставит ее на стол. Через несколько тостов может глоток выпить. Таким образом, трезвенник весь вечер или ничего не пьет, или одну рюмку. И, конечно, никто не должен делать ему замечаний.

Кстати, русское просторечное слово «чокнутый» (психически не совсем нормальный) происходит от слова «чокается». Тут «чокается» причина, а «чокнутый» — следствие.

ЧТО КАК ЕДЯТ

Хлеб, булочки, печенье, нежирные пирожки, фрукты, конфеты и т. п. из ваз, общих тарелок и прочего берут руками.

Сахар-песок в свой стакан кладут находящейся в сахарнице чайной ложкой, сахар-рафинад — специальными щипцами, а если их нет — руками. При этом стараются не касаться рукой оставшихся в сахарнице кусочков. Пирожное, заранее нарезанный торт на свою тарелку кладут лопаткой. Вишню и черешню на стол ставят в вазах. Оттуда, если они с плодоножками, их на свою тарелку перекалывают руками, а если без веточек, то ложкой кладут в креманку.

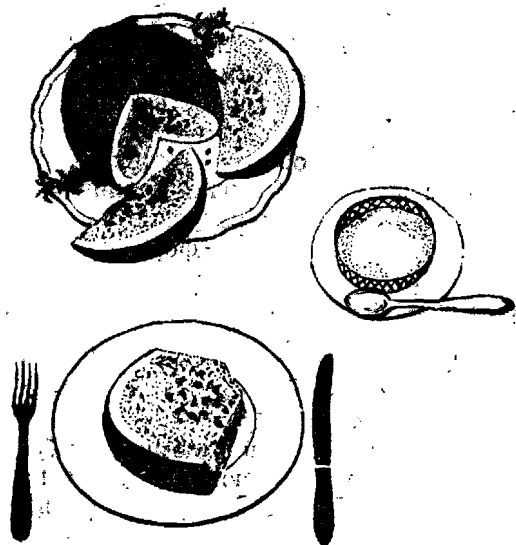


Рис. 8. Сервировка стола при подаче арбуза

Арбуз и дыню подают на стол разрезанными на дольки. С блюда на свою тарелку их перекалывают руками. Если нужно, посыпают сахарным песком (пудрой), находящимся в розетке. Делают это чайной ложкой, которая лежит на том же блюде, что и розетка. Едят арбуз и дыню с помощью ножа и вилки.

Варенье к чаю подают в вазе, из которой общей ложечкой каждый может его положить в свою розетку.

От нарезанного хлеба, лежащего на пирожковой тарелке, отламывают по кусочку и подносят ко рту. Булочку откусывают. Пирожки подносят ко рту рукой, жирные — вилкой.

Суп черпают ложкой справа налево или от себя.

Когда пользуются ножом и вилкой, то, как уже указывалось выше, нож держат в правой руке, вилку — в левой. Мясо, чтобы оно не остыло, отрезают по кусочку. С ножа ничего не едят.

Гарнир из риса и гречки едят вилкой, а любую кашу — ложкой.

Когда едят компот, кисель и фрукты с косточками, неэстетично выталкивать косточки языком изо рта в руку. Лучше для этого использовать десертную (чайную) ложку, из которой затем косточки класть на край тарелки. Если подали вишни или черешни с плодоножками, то левой рукой их подносят ко рту, а в правой держат ложку для косточек. Если же вишни без стебелька, то их ко рту подносят ложкой. Когда едят виноград, можно левой рукой придерживать кисть, а правой отрывать от нее несколько ягод и класть в рот, затем взять в правую руку ложку для косточек.

Яблоко и грушу разрезают на своей десертной тарелке на четыре или восемь частей. Затем их очищают от кожицы, удаляют сердцевину и, поднося десертной вилкой ко рту, откусывают по кусочку. Сливы и абрикосы подают не перезревшими, их разламывают пальцами пополам и вынимают косточки. Мандарины берут руками. Сначала очищают, затем отделяют дольки и кладут в рот. Лимоны подают на стол на блюде в нарезанном виде. В свои чашки их перекалывают маленькой вилочкой с двумя зубьями, которая лежит на том же блюде. Если у вас нет специальной вилочки для лимона, ее можно заменить другой. В чае и кофе раздавливать кусочки лимона не рекомендуется. Напитки из блюда не пьют.

Апельсины едят следующим образом. Срезают кожуру со стороны плодоножки, делают несколько надрезов кожицы, не доходя до плодоножки, и раскрывают ее. Апельсин в таком виде очень красив. Он напоминает раскрытый цветок, а кожура — лепестки его венчика. Затем его едят при помощи ножа и вилки. Если в апельсине попадаются косточки, их при помощи вилки кладут на край своей тарелки.

После окончания еды салфетку кладут на стол правее своей тарелки. Первой это делает хозяйка дома, когда увидит, что гости

больше есть не хотят. Она же и первая, показывая приглашенным пример, выходит из-за стола.

ПРИЕМ А-ЛЯ ФУРШЕТ

Последнее время иногда устраиваются приемы а-ля фуршет («фуршет» — по-французски «вилка»).

На таком вечере гости сами обслуживают себя и едят то ли стоя, то ли где-нибудь присев. Пожилым людям надо предоставить возможность поесть, сидя в кресле за небольшим низким (журнальным) столиком. На таком вечере подаются блюда, которые едят, не прибегая к помощи ножа.

Это может быть только чайный или кофейный стол со сладостями, различными небольшими бутербродами (канапе)-и фруктами — вишнями, черешнями, абрикосами, сливами, крыжовником, кизилом, виноградом, смородиной и др. Часто также подаются холодные закуски: небольшие кусочки колбасы, ветчины, холодного мяса, сыра, сельди, очищенной от костей, яйца в соусе, пикули и др.

Обязательны прохладительные напитки. Не исключаются и алкогольные напитки. Уместен на таком вечере и горячий бульон, если в доме есть некоторое количество бульонных чашек с одной ручкой.

Желательно, чтобы посуда, столовые приборы, салфетки, напитки и еда, за исключением бульона и кофе, были расставлены и разложены еще до прихода гостей. Их можно разместить на обеденном столе, а можно и в нескольких местах: на письменном столе, тумбочках и других низких поверхностях мебели. Конечно, необходимо иметь столик (столик-каталку) для использованной посуды.

Обеденный стол покрывается большой скатертью, края которой не доходят до пола всего на 5—10 см. Можно его накрыть ступенчатообразно. Для этого используют различные полочки, ящики, прочные коробки, которые покрывают большими салфетками. В этом случае блюда будут расположены ярусами. Например, на первом ярусе стоят холодные закуски, хлеб, тарелки, лежат салфетки и столовые приборы, на втором — напитки, сладости и прочее.

Такое оформление стола-буфета будет и более красивым, и более удобным для гостей.

Прием а-ля фуршет отличается демократичностью, меньшей скованностью гостей.

Конечно, есть за столом удобнее, чем это делать, стоя или сидя с тарелкой в руке.

Но стол-буфет а-ля фуршет имеет и ряд существенных преимуществ. Он освобождает гостей от продолжительного и порой утомительного сидения на одном месте за столом, предоставляет им свободу выбора партнера в беседе.

Он выручает хозяев, если у них небольшая квартира, возможен даже, если нет обеденного стола, не требует наличия больших столовых и чайных сервизов, так как тарелки с различными рисунками можно поставить в 2—3 стопки.

Хозяйке легче подготовиться к такому приему, поскольку не обязателен большой выбор блюд, да и во время вечера ей меньше работы.

Гости на приеме а-ля фуршет свободны в выборе еды.

Долго задерживаться в гостях не следует. В противном случае можно уподобиться чеховскому полковнику в отставке Перегарину из сценки «Гость», который покинул многострадального хозяина лишь тогда, когда тот догадался попросить у него взаймы денег.

Прощаясь с хозяевами, благодарят их за интересный вечер, а не за вкусное угощение. Некоторые гости, уже одевшись, в прихожей никак не могут расстаться с хозяевами. Подобное прощание иногда затягивается на десятки минут. О таких людях, которые не берегут ни свое, ни чужое время, русская пословица гласит: «Не бойся гостя сидящего, а бойся гостя стоящего».

После вечера мужчины провожают женщин, учащиеся — педагогов.





ИГРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

Кто лучше знает пословицы

Гости разбиваются на две равные группы. Кто-либо из одной группы называет первую часть двучленной пословицы, например, «Жизнь прожить...». Другая группа ее заканчивает: «...не поле перейти».

Затем представитель второй группы говорит: «Любишь кататься...», а из первой группы кто-то добавляет: «...люби и саночки возить».

И так далее.

Та команда, которая первой не сумеет закончить 3 пословицы или придумать очередную, проигрывает.

Назови жителя города

Ведущий быстро называет название города, а гости так же быстро — его жителя.

Москва — москвич

Киев — киевлянин

Минск — минчанин

Тула — туляк

Вятка — вятич

и т. д.

Ульяновск — ульяновец

Курск — курянин

Омск — омич

Одесса — одессит

Архангельск — архангелогородец

Кто сильнее

Используя связанную веревку, можно организовать веселое состязание.

Суть его состоит в том, что в кольцо из веревки, длиной 6—8 метров, становятся на одинаковом расстоянии друг от друга трое мужчин. Веревку они держат в руках. Их задача — дотянуться с нею до своего стула, находящегося на некотором удалении от круга. На каждом стуле лежит какой-нибудь недорогой сувенир, обладателями которого они могут стать. Но все трое тянутся в разные стороны, мешая друг другу достичь цели. В конце концов тот, кто сильнее, достигает с веревкой своего стула, увлекая за собою двух других неудачливых соперников.

Кто больше напишет слов

Всем сидящим за столом ведущий раздает ручки, карандаши и листы бумаги, на которых написано одно и то же длинное слово. Например: головоломка, трансформатор, компенсированный, кондиционированный и т. п.

Задача играющих за определенное время, скажем за пять минут, из имеющихся в написанном слове букв составить новые слова — нарицательные имена существительные в именительном падеже единственного числа. Например, из букв слова «головоломка» гости смогут составить вместо одного немало новых существительных: голова, лом, вол, ломка, ком, кол, мол, мак, вал, логово, маг, лов, око, ом, лак, гам, амок, гол, олово, волк, головка, волок и другие.

Кто быстрее

Летом во дворе можно провести эту подвижную игру. На одной линии на некотором расстоянии друг от друга ставят два стула. Сзади стульев выстраиваются в ряд две команды с одинаковым количеством игроков. Допустим, их по десять. По сигналу ведущего последние в ряду каждой команды бегут к своему стулу и, сев, произносят одну и ту же недлинную скороговорку, например: «Все бобры добры для своих бобрят». Затем, вскочив, устремляются к концу своего ряда. Сразу за ним то же проделывают девятые номера, восьмые и т. д. В итоге состязания десятый номер оказывается первым у стула, а первый — десятым.

Победит та команда, которая опередит другую и меньше раз ошибется в произнесении скороговорки.

ШУТЛИВАЯ ВИКТОРИНА

Что делает сторож, когда у него на шапке сидит воробей?
(Спит)

Может ли страус назвать себя птицей?
(Нет. Он не говорит)

Что можно видеть с закрытыми глазами?
(Сон)

Кто говорит на всех языках?
(Эхо)

В каком месяце люди меньше всего разговаривают?
(В феврале)

Зажгли пять свечей, потом две потушили. Сколько осталось?
(Осталось 2 свечи, так как 3 сгорели)

На какой вопрос нельзя дать правдивый утвердительный ответ?
(Вы спите?)

Какой болезнью на земле никто не болен?
(Морской)

Можно ли в решете воду принести?
(Можно. Кусок льда)

Какие часы только два раза в сутки показывают верное время?
(Которые стоят)

Из какого полотна нельзя сшить сорочку?
(Из железнодорожного)

Какая птица больше всего похожа на утку?
(Селезень)

С какой птицы надо ощипать перья, чтобы получить вместе утро, день, вечер и ночь?
(С утки)

Когда конь превращается в хищника?
(Когда он идет рысью)

ЗАБАВНАЯ ГЕОГРАФИЧЕСКАЯ ВИКТОРИНА

Какой город самый сердитый?
(Грозный)

Какие города летают?
(Орел, Сороки)

Какому городу мягко стоять?
(Парижу. Он стоит на реке Сене)

Какой полуостров жалуется на свою территорию?
(Ямал)

Какая река срезана с дерева или кустарника?
(Прут)

Какая самая задымленная страна в мире?
(Чад)

Какой остров в Адриатическом море находится в неволе?
(Раб)

Какая земля никогда не состарится?
(Новая Земля)

Какой город самый сладкий?
(Изюм)

Какая страна утверждает, что она является одеждой?
(Ямайка)

Моря каких цветов вы знаете?
(Белое, Черное, Красное и Желтое)

Какой приток большой реки находится во рту?
(Десна — приток Днепра)

Какая река носит женское имя?
(Лена)

Какая самая хищная река в мире?
(Тигр)

Какую страну носят на голове?
(Панаму)

Какой город состоит из одного мужского и ста женских имен?
(Севастополь)

СТРАНИЦЫ ЮМОРА

(10 шуточных советов автора гостям)

Если вам преподнесли никому не нужную вещь, не расстраивайтесь: подарите ее другому.

* * *

На свадьбы, юбилей, новоселья, дни рождения и другие важные торжества не ходят с пустыми руками. Обязательно захватите с собой большую хозяйственную сумку, в которую сложите оставшиеся на столе продукты.

Если они не заподнят сумку до отказа, потребуйте у хозяина сухой паек.

* * *

В гостях все мужчины обязаны быть галантными. Они должны окружить дам вниманием, заботой и не скупиться на комплименты.

Берите пример с классиков.

Вот отрывок приятной беседы великого писателя Марка Твена с одной из дам.

— Вы очаровательны, — говорит писатель.

— А вот о вас, господин Твен, я этого бы не сказала, — отвечает дама.

— А вы сделайте, как я: солгите.

* * *

Вдительно следите за правильностью речи присутствующих. Услышав в другом конце комнаты фразу «Люблю мясо кур», сразу устремитесь к говорящему и назидательно заявите:

— Не кур, а курей.

Если вас спросят, «в каком банке вы храните свои сбережения», ответьте:

— Не в каком, а в какой.

И лишь потом добавьте:

— В банке из-под зеленого горошка.

* * *

На вопрос хозяина, «что вы будете пить: водку или вино», отвечайте, как жители болгарского города Габрово:

— И пиво.

* * *

Увидев на столе любимое кушанье, сразу же, не давая никому себя опередить, принимайтесь за него.

Переложив из баночек на свою тарелку всю зернистую икру, вооружитесь столовой ложкой и начинайте есть. На стеснительные замечания хозяев и гостей, что икру столовой ложкой не едят и что она очень дорого стоит, отвечайте:

— Сколько бы ни стоила — стоит!

И, не вступая в научные дискуссии, продолжайте начатое дело.

* * *

В том случае, когда кто-то из сидящих за столом своим видом шокирует ваш высокий вкус, следует немедленно приостановить трапезу и, потребовав от всех полного внимания, приступить к чтению лекции о хороших манерах.

* * *

За столом не только пьют и едят, но и развлекаются. Почему бы вам не создать из всех присутствующих вокально-инструментальный ансамбль ложкарей и не исполнить «Марш веселых ребят»? То, что при этом часть гостей во главе с хозяином будет лихо отплясывать в своей постановке танец маленьких лебедей, придаст особую неповторимость вашему концерту.

* * *

Свою культмассовую работу можно продолжить и после выхода из-за стола.

Например, проведите спортивные состязания ходоков на цыпочках с тарелкой щей на голове.

Этот вид спорта очень полезен, так как улучшает осанку.

* * *

Если во время вашего пребывания в гостях после многих деликатных намеков, что неплохо бы уже идти домой, под утро хозяин решительно скажет, что его укусила бешеная собака и он чувствует как в нем нарастает страшный приступ бешенства, и опасается, что сейчас перекусает всех находящихся в доме, можете ему спокойно ответить, что вам как раз начали делать прививки против этой болезни, а потому укусом больше или меньше не имеет значения.

РАССКАЗЫВАЮТ...

Однажды к великому американскому изобретателю и бизнесмену Томасу Эдисону пришел в гости друг.

В разговоре с хозяином дома он заговорил о его садовой калитке:

— Томас, как же ты, такой гениальный изобретатель, не можешь наладить свою калитку? Без сил останешься прежде, чем ее откроешь.

— Калитка — самое удачное мое изобретение. Каждый, кто приходит ко мне, накачивает двадцать литров воды в бачок над домом, — ответил Эдисон.

* * *

Композитор Россини как-то обедал у одной дамы, столь экономной, что он встал из-за стола совершенно голодным. Хозяйка любезно сказала ему:

— Прошу вас еще как-нибудь прийти ко мне отобедать.

— С удовольствием, — ответил Россини, — хоть сейчас!

* * *

Один миллиардер пригласил Шаляпина выступить у него на вечере и спросил о гонораре.

— Тысяча долларов,— был ответ певца.

— Хорошо, вы получите тысячу долларов, но с условием, что только выступите со своим номером и не останетесь среди гостей.

— Вам надо было сразу сказать об этом,— усмехнулся Шалпин.— Если мне не нужно быть с вашими гостями, я спою и за пятьсот долларов.

* * *

Гениальный физик Исаак Ньютон отличался рассеянностью. Как-то он пригласил на обед гостя и забыл об этом. Стол накрыли на одну персону. В назначенное время пришел гость. Увидев, что хозяйина нет, он решил, что работа помешала ученому присутствовать на обеде, но о нем Ньютон не забыл. Гость сам поел и ушел. Вскоре Ньютон проголодался и явился в столовую. Увидев на столе лишь остатки пищи, он удивленно произнес:

— Я бы мог поклясться, что еще не обедал, если бы не было передо мной вещественных доказательств.

АНЕКДОТЫ РАЗНЫХ НАРОДОВ

Муж говорит жене:

— Ты слышала? Пенчеву прописали строгую диету.

— Теперь мы можем пригласить его на ужин.

* * *

— Скажи, Василиса, вам не надоедают частые приемы гостей?

— Я б не сказала. Мне каждый гость приносит удовлетворение. Один — когда приходит, другой — когда уходит...

* * *

Соседи пришли в гости к соседям.

— Здравствуй, Саша,— приветствуют они открывшего им дверь мальчика.— Мама дома?

— Нет.

— А папа?

— Тоже спрятался.

* * *

Хозяйка радостно встречает гостя:

— Приветствую вас, дорогой Василий Петрович! А где же ваша жена?

Гость в ответ:

— А мы дома тянули жребий, кому к вам идти.

— И вы выиграли?

— Нет, проиграл.

* * *

— Слушай, друг, не хотел бы ты со мной пообедать?

— Почему бы и нет.

— Тогда сообщи своей жене, чтобы накрывала стол еще на одного.

* * *

Однажды к габровцу* пришли гости. Посидели, поговорили.

— Предложи гостям что-нибудь освежающее,— напомнила жена.

— Ах, да! — спохватился муж и распахнул окно.

* * *

Когда хозяйка вышла в другую комнату, гость спросил у их маленького сына:

— Когда у вас обедают?

— Всегда в три часа, а если у нас кто-то есть, то после того, когда он уйдет,— ответил мальчик.

* * *

Известный остряк подходит к давно знакомым гостям и говорит:

— Знаю один хороший анекдот. Только не помню, рассказывал ли его вам или нет.

— Хороший?

— Да.

— Тогда не рассказывали.

* * *

У Петровых много гостей. Один из них сильно зевает.

— Вам, должно быть, нудно? — спрашивает другой присутствующий на вечере.

— Очень! А вам?

— И мне.

* Габровец—житель болгарского города Габрово. Габровцы очень остроумны. В анекдотах они высмеивают свою скупость.

— А не могли бы мы незаметно исчезнуть?
— Вы да, а я, к сожалению, не могу. Ведь я хозяин этого дома.

* * *

На свадьбе один из танцующих развлекает свою партнершу:
— Посмотрите на того старого болвана, что танцует с блондинкой. Это наш директор. Я еще не встречал такого идиота, как он.

— А знаете ли вы, кто я? — спросила дама.
— Понятия не имею!
— Я жена вашего директора.
— Ах, черт возьми! — растерялся кавалер. — А вы меня знаете?
— Нет..
— Ну и слава богу!

* * *

К одному габровцу пришли приятели. Сели играть в карты. В полдень хозяин бросил карты и встал из-за стола:
— Хватит играть! Пора идти по домам обедать!

* * *

Замужняя габровка навестила своих родителей. Собираясь уходить домой, она остановилась в дверях и спросила:
— Я ничего не забыла у вас?
— Чтобы забыть что-то, надо было сперва это «что-то» принести, — отозвалась мать.

* * *

Хасан отправился погостить в деревню к своему приятелю и жил у него так долго, что хозяин не выдержал и сказал:

— Хасан, боюсь, как бы твои близкие в городе не всполошились из-за твоего отсутствия.

Гость ответил:

— Я и сам сегодня об этом подумал и послал им письмо, чтобы они сюда приехали.

* * *

Встретились двое знакомых.

— Знаешь, — рассказывает один, — вчера я был у сослуживца на именинах. Так там какая-то свинья так набралась, что зеленые чертики по нему скакали. Сам видел.

* * *

Одна женщина делится с другой:

— Позавчера вечером я была на семейном празднике Попеску. Целых два часа играли на пианино.

— И правильно сделала! — ответила вторая. — Я их тоже не терплю.

* * *

Один гость спрашивает у другого:

— Почему вы закладываете уши ватой?

— Видите ли, — отвечает второй гость, — я имею обыкновение барабанить пальцами по столу, а это действует мне на нервы.

* * *

Юноша, не знающий, что купить своей девушке в день рождения, спрашивает у матери:

— Мама, если бы тебе завтра исполнилось 17 лет, что бы ты хотела получить в подарок?

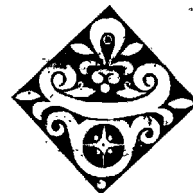
— Ничего больше.

* * *

После Нового года встретились два друга:

— Как тебе понравился вечер? — спросил один гость.

— Все было бы хорошо, если бы подавали вино такое старое, как курица, а курицу — такую молодую, как вино.



СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ И РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Юности честное зеркало, или Показание к житейскому обхождению, собранное от разных авторов. Печатается повелением Царского Величества. В Санкт-Петербурге лета Господня 1717, февраля 4 дня (Факсимильное издание).—М.: «Планета», 1990.

Асамаа И. Как себя вести.—Таллинн: Валгус, 1979.

Бушелева Б. В. Поговорим о воспитанности.—М.: Просвещение, 1980.

Дорохов А. А. Как себя вести.—М.: «Педагогика», 1970.

Дорохов А. А. Это стоит запомнить.—М.: Госиздат детской литературы, 1959.

Дунцова К. Г., Станкович Г. П. Этикет за столом.—М.: «Экономика», 1990.

За здоровый быт.—Киев: Общество по распр. политич. и научных знаний УССР, 1957.

Клявня А. Обед на каждый день.—М.: Агропромиздат, 1987.

Книга о вкусной и здоровой пище.—Киев: Пищепромиздат, 1952.

Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.—М.: «Высшая школа», 1980.

Крымская Б. А., Балашов В. В. Справочник официанта.—М.: «Экономика», 1986.

Марисова Л. И., Кульчицкая Е. И. Это красиво?—Киев: «Молодежь», 1959.

Матвеев В. М., Панов А. Н. В мире вежливости.—М.: «Молодая гвардия», 1976.

Пятницкая Н. А., Пятницкий Т. А. и др. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания.—Киев: «Высшая школа», 1978.

Резникова З. П. и др. Приглашение к танцу.—М.: «Молодая гвардия», 1966.

Семья приглашает гостей /Л. В. Альберте, И. П. Литвинова, А. П. Масилюне.—М.: Профиздат, 1990.

Советский этикет.—Л.: «Знание» РСФСР, 1974.

Станкович Г. П., Дунцова К. Г. Справочник молодого официанта.—М.: «Высшая школа», 1989.

Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах. Практик. пособие.—М.: «Высшая школа», 1990.

Ходаков М. С. Как не надо себя вести.—М.: «Молодая гвардия», 1972.

Ходаков М. С. Слово о вежливости.—М.: Изд. «Правда», 1974.

Эстетика поведения.—М.: «Искусство», 1963.

Ягодинский В. Н. Как себя вести.—М.: «Знание», 1991.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Приглашение в гости	3
Подарки	4
Приход и встреча гостей. Из знакомства	6
Поведение в гостях. Искусство вести беседу	8
Развлечения и игры. Приглашение к танцу	10
Поезда	13
Сервировка стола	17
Поведение за столом	23
Что как едят	26
Прием а-ля фуршет	28
Игры для детей и взрослых	30
Шутливая викторина	32
Забавная географическая викторина	32
Страницы юмора	33
Рассказывают	35
Анекдоты разных народов	36
Список использованной и рекомендуемой литературы	40

Рудашевский Зиновий Борисович

ИСКУССТВО БЫТЬ ГОСТЕМ И ПРИНИМАТЬ ГОСТЕЙ

Редактор Н. А. Песенко.

Художник В. П. Фролов.

Художественный редактор А. М. Байгушкин.

Технический редактор М. В. Моисеева.

Корректор В. Н. Мустафина.

Сдано в набор 04.06.92. Подписано в печать 15.09.92. Формат 60x84¹/₁₆.
Бумага газетная. Гарнитура литературная. Печать высокая. Усл. печ. л. 2.56.
Уч.-изд. л. 2,42. Усл. кр.-отт: 2,42. Тираж 25000 экз. Заказ № 2083.

Малое предприятие «Симбирская книга»
432021, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 52

Областная типография «Печатный двор»
432061, г. Ульяновск, ул. Пушкирева, 13