



НАТАЛИЯ САМСОНОВА

Этикет: мифы и реальность
Социальная лестница
Культура общения
Прием гостей
Сервировка стола
Культура питания
Как и что есть
Сам себе стилист
Речевые ошибки

КАК СТАТЬ
АРИСТОКРАТОМ

НАТАЛИЯ ЮРЬЕВНА САМСОНОВА

ХУДОЖНИК, ДИЗАЙНЕР, ЧЛЕН СОЮЗА ХУДОЖНИКОВ

ЭКСПЕРТ ПО ЭТИКЕТУ

**как стать
АРИСТОКРАТОМ**

Книга для тех, кто не любит читать

Дизайн, верстка, обложка © Спектр-Дизайн

Фотографии Самсонова Н.Ю. и Малеев А.В.

Москва

© Спектр-Дизайн

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	5
Глава 1. Приглашение и прием гостей	7
Генеральная уборка перед приемом гостей	7
Украшение Дома к торжеству	9
Освещение	11
Опоздание	11
Как вести себя с непрошеными, незваными и нежеланными гостями	12
Поздравления	13
Как поздравлять открыткой	14
Подарки. Как выбрать и как преподнести	15
Как приглашать гостей	19
Как встречать гостей	21
Досуг. Развлечения для гостей	22
Как вести себя в гостях	23
Комплименты и анти-комплименты	24
Жестикуляция. Объятия. Поцелуи	26
Беседы и темы в гостях и за столом	29
Запретные темы в гостях. Табу. Недостойное поведение	29
Тосты	30
Бестактные вопросы и как на них реагировать	30
Хамство - это не бестактность	33
ТЫ или ВЫ? Как обращаться?	34
Советы и замечания	34
Поведение за столом	37
Что нельзя делать за столом	38

Глава 2. Праздничный стол	41
Сервировка стола. История и этикет. Столовые приборы	41
Основные правила сервировки стола. Куверт	48
Скатерть	51
Текстильная салфетка	52
Бумажная одноразовая салфетка. Виды бумажных салфеток	54
Варианты подачи блюд	55
Культура питания	56
Праздничное Меню	57
Немного о спиртных напитках	60
Аперитив. Дижестив	63
Лед для напитков	64
Соки, нектары, минеральная вода	64
Чай и кофе	64
Как и что едят	69
Сырная тарелка плато	77
Глава 3. Общественные места	83
Приглашение в театр, на концерт, в ресторан или кафе	83
Театральный этикет	83
Поведение в ресторане	88
Поведение в такси	91
Общественный транспорт	93
Как вести себя в гостинице и на съемном жилье	94
Поведение вне дома, на природе. Этикет и менталитет	96
Глава 4. Как стать стилистом. Одежда и образ	99
Женский гардероб	100
Мужской гардероб	102
Дресс-код	104
Одежда для природы, отпуска и дома	105
Одежда для праздников	107

Свадебное торжество	109
Одежда для траурной церемонии	110
Личная гигиена	110
Глава 5. Взаимоотношения с домашним персоналом	112
Глава 6. Брать в Долг!? Одалживать!?	114
Глава 7. Речевые особенности и ошибки.	
Социальная лестница	115
Заключение	118

Предисловие

*Пусть твой удачным будет в жизни путь,
Ошибки, что на них ссылаться.
Знай, каждому дано чуть-чуть:
Любить, страдать и ошибаться.
Так пусть же будет жизнь твоя
Мягка, как кисти Рафаэля.
Пусть в облака уносится мечта
И исполняется в короткое мгновенье.*

Если вы интересуетесь какой-то конкретной темой, никогда не останавливайтесь на одной публикации или на одном примере. Как бы убедительно и амбициозно не выглядел специалист, для более глубокого изучения целесообразнее обратиться к разным источникам. Так будет проще сделать собственный анализ и принять единственно верное решение. Всегда проверяйте информацию - и среди специалистов встречаются некомпетентные люди.

Нелегко найти наставника, друга, который поможет открыть вам дверь в лучшую жизнь. Тщательно формируйте свое окружение. Повышайте свой интеллектуальный уровень, развивайте кругозор. Объявите войну косноязычию чистой и красивой речью. Составьте для себя глоссарий из незнакомых редких и очень интересных слов, которыми вы сможете пользоваться, например: жирандоль, квинтэссенция, трюизм, фолиант, декаданс, цугцванг, мимезис, гиштальд. Читайте хорошую литературу. Оберегайте себя от информационного мусора. Учитесь читать не только глазами, но сердцем. Создавая себя как личность, вы готовите почву для качественного перехода на новый уровень.

Для начала зайдите в книжный салон, выберите самое красивое издание. Это может быть даже детская литература. Не торопитесь, подержите в руках книгу, почувствуйте энергетику. Полистайте страницы, проанализируйте свои эмоции в этот момент. Книга будит воображение, развивает фантазию и образное мышление. Именно поэтому детей нужно приучать к чтению книг. Это одно из базовых составляющих хорошего будущего ребенка.

Малышей не нужно приучать к книгам - они сами их любят и просят почитать. Этот интерес нужно культивировать, подогревать, не оставлять это только на школу, а консолидироваться с ней. Главное, чтобы не было резкого перехода от милых сказок в теплой домашней обстановке к обязательной школьной программе. От этого у ребенка

может начаться в дальнейшем отторжение и ко всей литературе. Должен быть плавный переход от детской литературы к подростковой.

Каждый ребенок из приличной семьи должен прочитать книгу «Великий Бенин» Самуэлла Фингарет, книгу «Серебряные коньки» Мэри Мейпс Додж и «Как себя вести» Ийны Аасамаа. Прочитав или перечитав эти книги снова, даже взрослый человек не останется равнодушным.

Благодаря настоящей литературе и кинематографу вы можете познакомиться с творчеством и жизнью всемирно известных талантливых людей, музыкантов, ученых, художников. Смотрите только качественное кино, лишённое низкосортного юмора. Посмотрите сериалы о Ломоносове, о Паганини, кинематографические работы «Дни Турбиных», «В начале славных дел», «Звезда пленительного счастья». Удостоьте вниманием фильм-шедевр «Раба любви – Нечаянные радости». Поинтересуйтесь историей его создания, познакомьтесь с информацией о его создателях и исполнителях, вслушайтесь в удивительную музыку Э.Артемяева. Почитайте Н. Лескова «Тупейный художник», А. Пушкина «Метель», Б. Шоу «Пигмалион», А. Чехова, М. Булгакова, Мольера, Мопассана.

Познакомившись с этим культурным наследием, вы почувствуете себя другим человеком. Все это как классическая музыка. Ее любят все, но не все ее открыли для себя.

Далее, вам непременно захочется узнать, чем отличается Ван Гог от Ван Дейка, кто такая Анна Ярославна? И знаете ли вы, в каком городе находится скульптура Троянский конь, что такое Шамбала, Матенадаран и Чаша Грааля? Какие певцы могли исполнять фантастические музыкальные произведения Георга Генделя, и почему эта техника исполнения утеряна? В столице какого государства на одноименной площади, находится памятник Авиценне (Абу Али ибн Сина)?

За короткий период вы самостоятельно сможете повысить себя в собственных глазах. Но поднявшись на более высокую ступень, вступив в другую социальную группу, ни в коем случае вы не должны стать заносчивей и высокомернее.



Глава 1. Приглашение и прием гостей

Генеральная уборка перед приемом гостей.

Чистый Дом - свежие Мысли.

Первое, что встречает вас на пороге дома - это запах. Всегда приятен аромат выпечки, цитрусовых и свежесваренного кофе. Аромадиффузоры не безопасны для здоровья, как для людей, так и для домашних питомцев. Поэтому старайтесь использовать натуральные ароматы.

Вряд ли нужно говорить, что перед приходом гостей дом нужно подготовить. И в первую очередь сделать генеральную уборку. Особенно тщательно нужно обратить внимание на те места в доме, которые находятся на виду. Понятие чистоты, как показывает практика, у всех разное. И на собственные вещи глаз замыливается. Поэтому, если вы хотите блеснуть во всей красе, закажите клининговую компанию, предварительно почитав отзывы.

Отдельного внимания заслуживает туалетная комната. Она должна быть в безупречном состоянии. Не допускайте использования для всех приглашенных одного полотенца для рук. Существует несколько вариантов, из которых вы можете подобрать тот, который подходит для вашего случая, учитывая особенности и габариты вашего помещения. Один из самых доступных вариантов это одноразовые салфетки в изысканной упаковке. Обязательно подумайте о том, чтобы предметы личной гигиены, такие как мочалки, зубные щетки, расчески, не попадались на глаза гостям.

В таких заведениях как казино или статусных ресторанах заботятся о своих гостях и своем имидже. В туалетных комнатах гости могут воспользоваться предметами личной гигиены: лак для волос, дезодорант, крем, зубочистки. Вы можете перенять этот опыт, только не забудьте ознакомить с этим своего гостя. Дезодоранты должны быть спреями, кремы с дозатором, зубочистки в индивидуальной упаковке и, конечно, ничего не должно быть в остатках. Проявленная таким образом ваша забота о гостях, всегда будет уместна.

Создавая красоту и чистоту у себя дома, обратите внимание на территорию вокруг. К сожалению, многие еще не понимают, что красиво и чисто должно быть не только внутри, но и снаружи. Лестничная клетка, подъезд, территория вокруг также являются визитной карточкой вашего жилья, как и квартира. Даже неприглядного вида подъезд с ужасным разнообразием грязных ковриков можно общими усилиями превратить в достойный.

Подъезд это не место для складирования старой мебели с неприятным запахом. Гость не может не заметить, попадая из трущоб в Версаль. Если вы к этому привыкли, то тот, кто придет к вам в гости, не может не обратить на это внимание. Только не пытайтесь «украшать» стены подъезда неликвидом, подоконники - цветами в разбитых кашпо и банках. Это только добавит неприглядный вид.



Если говорить о домах, довольно часто возраст строения значения не имеет. Старое не всегда значит негодное. Так, например, Фахверковые дома являются неотъемлемой частью европейской истории и культуры, ее национальным достоянием и гордостью. История этих домов насчитывает сотни лет и уходит в далекое прошлое, начиная с XII века. Многие из них до сих пор находятся в прекрасном состоянии, представляя собой уникальный образец деревянного домостроения, являясь образцом архитектуры, зодчества и художественной ценности, создавая неповторимую ауру средневековья. Благодаря постоянному уходу за ними, мы имеем возможность любоваться этими сказочной красотой.

Посмотрите со стороны на то, что вас окружает, все в вашей власти.

Украшение Дома к торжеству

При таком изобилии различного декора, украсить дом нетрудно. Главное правило - украшая дом, постарайтесь его не испортить. Не бойтесь креатива, но и о чувстве меры не забывайте. В декоре интерьера работают те же правила, что и в одежде. Все должно сочетаться по стилистике, цвету и фактуре. Стилль Фьюжн, эклектика в интерьере - это экзамен по эстетике. Он под силу только человеку с опытом. Если нет опыта, то самый простой способ это посмотреть рекламные листовки, которые предлагают гипермаркеты. В них почти всегда можно найти прекрасные примеры оформления интерьера и готовые решения к празднику. Иногда для свежей идеи достаточно посмотреть на оформление витрин.



Праздничная сервировка в стиле Прованс с использованием порт-куто и бумажными салфетками.

Собирайте референсы, как это делают профессионалы. Хорошие и даже плохие подборки развивают не только вкус, но и художественное мышление. Для Рождественских

праздников можно сделать несколько сценариев оформления. Как вариант, разный декор для елки: на Новый год один вариант, а на Рождество совершенно другой. Тем более что это разные праздники. Так как Рождество считается детским праздником, то и оформление можно сделать соответствующим. Обратите внимание, что рядом со Снегурочкой будет уместнее поставить Деда Мороза, а не Санта Клауса. Наряжая елку два раза, можно продлить ощущения торжества. Стол к торжеству можно украсить флористическими композициями в зависимости от темы. Но нужно учитывать их размеры и, главное, они не должны мешать во время застолья.

Неудачным примером оформления дома являются бумажные растяжки с праздничными лозунгами. Они могут быть уместными только на детском празднике.



Освещение

Освещение, как и музыка, очень влияет на настроение. Обратите внимание на освещение в статусных ресторанах и кафе ресторанного типа, оно мягкое, теплое, приглушенное, как и музыка. На столах можно увидеть зажженные свечи не как дополнительный источник освещения, а для романтического настроения. Такая атмосфера создается для того, чтобы люди могли почувствовать себя более комфортно, расслабленно. Этому также способствует грамотно подобранное музыкальное сопровождение. Для таких случаев может подойти легкая инструментальная музыка. Вспомним примерочную в салоне магазина. Находясь под источником холодного света, никто не бывает доволен своим внешним видом. А хорошо выглядеть хотят все и всегда. Приглушенный свет, романтическая музыка создадут уютную и камерную обстановку в вашем доме.

Свечи на столе это заявка на роскошь. Но нужно учитывать, что открытое пламя на столе небезопасно. Так же свечи сжигают кислород. Чтобы потушить свечу, ее лучше не задувать. Задувая, можно обрызгать все вокруг горячим воском. Если вы часто используете свечи в украшении интерьера, то приобретите специальные приборы для обслуживания свечей.



Опоздание

*Точность вежливость королей,
но обязанность для подданных.*

Людовик XVIII

Пунктуальность это не просто вежливость и уважение, это внутренний баланс, это умение договориться не только с собой, но и с окружающим миром.

Безусловно, любой человек может опоздать по разным причинам, и по уважительным в том числе. Если у вас это вошло в привычку, и чем дальше, тем причины уважительнее, то подумайте почему. Может быть, вы пытаетесь таким образом самоутвердиться, пытаетесь любым, и даже таким примитивным способом, поставить людей в зависимость? Может быть вы хотите повысить свою значимость в собственных глазах за счет того кто к вам толерантен? Или это инфантилизм? С какой целью вы вынуждаете людей постоянно себя

ждать, что за причина? В любом случае, нужно все проанализировать и уделить внимание своему психическому здоровью.

Обычно люди, которые всегда опаздывают, заставляют себя ждать не 5 минут. Время ожидания растягивается на часы. Человек, который постоянно опаздывает, уверен, что те, кто его ждут, будут ждать всегда. Особенно если ожидающий находится дома. И отчасти они правы. Многие ожидающие смирились с этой участью. Если так ведет себя ваш друг, взрослые сын или дочь, не способствуйте развитию такого специфического недуга. Обязательно помогите справиться с этим. Раз и навсегда поставьте точки над «И». Предупредите, что ждать больше не будете. Этим вы окажете неоценимую услугу своему близкому.

Если вы человек дисциплинированный, пунктуальный, то пресекайте любые попытки всех, кто вынуждает ожидать вас часами. Заранее оговаривайте такие моменты с новыми знакомыми. Иначе вам каждый раз после нескольких часов ожидания придется участливо выслушивать рассказы о спасении соседа, застрявшего в лифте или о стиральной машинке, которая самостоятельно пошла на второй цикл. Вы всегда будете на заднем плане, потому что такие люди обычно чувствуют к кому можно так относиться. Опаздывая к вам регулярно, человек всем видом дает понять, что определил вам место на своей личной иерархической лестнице.

Загруженный трафик это серьезная проблема не только мегаполисов, но и небольших городов. Вычислите среднеарифметическое время в пути и назначайте встречи с учетом этого. Высоко цените свое и чужое время.



Как вести себя с непрошеными, незванными и нежеланными гостями

С тех пор как появился телефон, приходить без звонка стало не принято. И все-таки, если вас посетили. Скорее всего, у каждого есть свой способ, что делать в такой ситуации. Кто-то говорит, что ему нужно успеть на свидание, у кого-то через час маникюр... Но между незванными и нежеланными гостями есть разница. Если кто-то из друзей неожиданно оказался у вашего дома, и сообщает вам об этом, а вы, находясь дома, в силу каких-либо обстоятельств не можете его принять, то не обязательно объяснять причину, по которой ваша встреча не может в данный момент состояться. Причина, может показаться несерьезной и обидеть. Поэтому лучше всего извиниться и обязательно пригласить в ближайшее удобное

для всех время. С нежеланными гостями можно также извиниться, но разговор о дальнейших встречах не заводить. Но и на дальнейшее общение рассчитывать тогда уже не стоит.

Если на ваше застолье кто-то попал случайно, например, сосед зашел за солью, невежливо не пригласить к столу и не предложить чашку чая. Но и настаивать в таком случае не стоит. Если вы, как посетитель, оказались в такой ситуации и чувствуете, что ваше появление оказалось не вовремя, то лучше отказаться от приглашения. Если хозяева настаивают, то возможно будет лучше согласиться.

Если к вашему ребенку зашел соседский ребенок, то угостить его можно только с разрешения его близких. Если их нет рядом, нужно позвонить и уточнить, чтобы не попасть в сложную ситуацию, а порой столкнуться с опасной проблемой под названием аллергия. Так же нужно понимать, что угощать своего ребенка в присутствии другого недопустимо.

Задача каждого взрослого объяснить своему ребенку, что есть в чужом доме без разрешения родителей недопустимо. А принимать угощение и питье из рук незнакомца – опасно.



Поздравления

Поздравления в День Рождения с утра - это уже хорошее начало дня и отличное настроение. Если вы, конечно, не разбудили именинника. Выбрать время для поздравления не сложно, если это ваш друг или родственник, и вы знакомы с его ритмом жизни и расписанием. Откладывать поздравления до вечера нежелательно - человек может подумать, что о нем забыли. Если это утро рабочего дня, то достаточно отправить сообщение с поздравлением и пометкой «до вечера».

Поздравляя именинника, будет уместным поздравить его близких с семейным праздником. Если вы знаете, что у именинника гости, поздравительную речь затягивать не стоит. Лучше отложить разговор на другой день.

Если так случилось, и вы забыли поздравить в нужный день, поздравьте на следующий. С опозданием это лучше, чем не поздравить совсем. Если друг или родственник не поздравил вас, поинтересуйтесь на следующий день о его здоровье, даже если вы редко созваниваетесь. В день поздравления нельзя говорить о катастрофах, болезнях друзей, родственников и тем более нельзя затрагивать темы похорон. Если это терпит, сообщите об этом хотя бы на следующий день.

Когда вас поздравляют, не стоит говорить поздравляющему вас: «Звонят весь день, даже чай попить некогда». Конечно, при условии, что вы планируете продолжать отношения в будущем.

Странно выглядит человек, который напоминает о себе только накануне своего дня рождения или юбилея своих близких, до этого даже не потрудившись узнать ваши. Если это только напоминание и не сопровождается приглашением на празднование, то это моветон.

Если вы не поздравляете с тематическими праздниками близких людей, своих родственников и друзей в ответ на их поздравления, то не удивляйтесь, когда ваши отношения перестанут развиваться или сойдут на нет. Можно не помнить обо всех днях рождения, но о таких событиях как 8 марта и 23 февраля забыть не получится.



Как поздравлять открыткой

Поздравляя открыткой, внимательно отнеситесь к изображению. Открытка не должна быть с подтекстом, конечно если это не специально подготовленный коварный план. Например, нельзя поздравлять ветерана открыткой, на которой изображена могила Неизвестного Солдата или вечный огонь. Поздравительная открытка должна быть оптимистичной, ее задача порадовать, а не расстроить.

Виртуальные открытки активно входят в нашу жизнь и завоевывают прочные позиции, вытесняя своих бумажных предшественников. Но и здесь есть свои тонкости. Близким людям недостаточно просто отправить изображение, пусть даже и с напечатанным на нём текстом. Представьте себе почтовую открытку только с адресом. Всегда должно быть обращение. Теплые и душевные слова, написанные вами, много времени не займут. Исключением могут быть открытки для деловых партнеров. Поздравление должно исходить от сердца. Всегда обращайтесь внимание на то, что отправляете. Если сверху открытки стоит фраза «пересланное сообщение» - ее лучше удалить. Виртуальную открытку можно легко сделать самим: фото красивого заснеженного дерева, пейзажа к Рождественским и Новогодним праздникам, фото собственных цветов на подоконнике к 8 марта. Оглянитесь, прекрасное рядом!



Подарки. Как выбрать и как преподнести

Купить подарок это не такая простая задача, как может показаться на первый взгляд. Нужно осознавать, для каких целей и для кого он предназначается. Подарок это своего рода дипломатия. В высших дипломатических кругах существует служба протокола, которая занимается решением этих вопросов. Если вы уверены, что с выбором не ошиблись, смело приобретайте то, что считаете нужным или то, что запланировали. Если вы не уверены, но хотите чтобы ваш подарок был оценен по достоинству, согласуйте его с тем, кому он предназначается.

Приходить в гости на торжество без подарка неприлично. Если вы испытываете финансовые трудности, то либо воздержитесь от посещения или сделайте что то своими руками. Дарить дешевые сувениры в нашей стране не принято, как и называть сувенир подарком. Приходить на чаепитие по-соседски с пустыми руками не стоит. В дом, где есть маленькие дети, так же с пустыми руками не приходят. Ребенку нужно обязательно оказать знак внимания.

С продуктами в гости ходить не принято. Фрукты, конфеты уместны всегда. Если вам приносят к столу сладости или продукты, то они должны быть поставлены на стол. Но бывают разные ситуации, и лучше обсудить заранее, чтобы не поставить хозяев в неловкое положение. Иногда имеет смысл задуматься, почему к вам приходят со своей едой. Приходя только с алкоголем в дом, где его не употребляют, это значит подчеркивать, что внимание вы уделяете только себе.

В разных странах существуют свои традиции, правила, и этим нельзя пренебрегать. Чтобы не попасть в неловкую ситуацию, нужно заранее поинтересоваться при выборе подарка. В Германии не принято дарить ножи, постельное белье. В Англии и Нидерландах подарки дарить не принято, только недорогие сувениры. Итальянца можно испугать фиолетовым цветом. Во Франции парфюм считается интимным подарком, и замужней женщине его не дарят. В нашей стране напротив, если парфюм известного бренда, и вы угадали с ароматом, то это считается роскошным подарком. Если вы решили в качестве подарка преподнести парфюм, то свой аромат лучше не дарить. Им вы подчеркиваете свою индивидуальность.

Подарки, которые предназначены украшать интерьер или заявлены как декор, всегда находятся в зоне риска. Они могут не подойти по стилистике, по тематике, не попасть в тон или цвет. К таким подарком относятся вазы, настенные часы, картины, декоративные подушки, сервизы и все то, обо что может спотыкаться взгляд.

Животных не дарят. Исключение родители - ребенку. Такой подарок можно сделать только по предварительному заказу, и вы должны быть уверены, что от него не откажутся.

Книги как подарок. Интерес к книгам постепенно возвращается. Иметь хорошую библиотеку в доме становится престижно. Роскошным подарком будет серия в шикарных переплетах с тиснением фольгой. Подобного рода книги можно сделать на заказ. Такие библиотеки могут стоить целое состояние и предназначаются они для истинных ценителей литературы и коллекционеров. Это статусный подарок, который обладает не только ценным информационным полем, но и может быть роскошным украшением интерьера. Наличие хорошей литературы в доме говорит не только об определенном финансовом положении, но и об имидже и интеллекте своего обладателя. Планируя преподнести в подарок книги, поинтересуйтесь заранее, как относится к этой теме тот, кому будет адресован такой подарок.



Книги в защитных декоративных обложках из натуральной кожи

Хранить книги корешками внутрь - это моветон. Как и называть книги визуальным шумом и оборачивать всю библиотеку для выставочного хранения в оберточную бумагу. С такими псевдо-советами часто можно столкнуться на различных информационных площадках по дизайну интерьеров. Обложка, как и весь макет книги, разработана

профессиональным дизайнером. Корешок книги не исключение. Многие из них являются произведением искусства, и, как любой арт-объект, достойны уважительного отношения. Несложно создать закрытую систему хранения для книг. Если вы видите свой интерьер сдержанным и лаконичным, то тонированные стекла сгладят цветовую палитру печатных изданий и предадут монохромность. А вот во время использования будет не лишним книгу обернуть. Это предохранит обложку от внешних воздействий. Существуют стильные защитные декоративные обложки с закладками для чтения книг.

Кремы и уходовая косметика. Известный советский врач-косметолог Инна Ивановна Кольгуненко говорила: «Процесс старения кожи, начинается с момента рождения человека». Крем и косметика в подарок женщине - это намек на ее возраст и на несовершенство ее внешности. Известность бренда значения в этом случае не имеет. Никакая стоимость и подарочная упаковка это не компенсирует. Просто запомните: кремы не дарят. Безусловно, если это не было заказом, который был заранее оговорен.

Также лучше не дарить женщине в подарок кастрюли, сковороды и кухонные принадлежности. Эти предметы могут быть подарками для всей семьи на общие праздники. Но на день рождения и восьмое марта они не должны преподноситься.

Средства гигиены. Одним из самых «неприличных» подарков являются средства гигиены. Наверное, все замечали, что в преддверии праздников ритейлеры при входе в торговые залы устраивают подиумы с «подарочными наборами». Содержимое этих «подарочных» наборов говорит само за себя: шампунь, мыло, дезодорант, крем. Никогда не позволяйте себе преподнести кому-то, кроме себя, в качестве подарка такой набор. Если вы с определенной целью хотите решить конкретную проблему, вряд ли это получится. Человек, не приученный к гигиене и не умеющий применять средства гигиены, такого намека не поймет. Если это животрепещущая тема, и она остро стоит на повестке дня, придется искать другие способы. Скорее всего, это только прямая речь. Следите за личной гигиеной и помните, парфюм проблему не решает. Если вам преподносят такой набор в качестве подарка, можно вежливо отказаться, заметив, что у вас много мыла и срок годности подходит к концу.

От неприличных подарков отказываться не только можно, но и нужно. Так, например, если незамужней женщине, девушке преподносят необоснованный, дорогостоящий подарок она вправе от него отказаться.

Букет как подарок. В разных странах одни и те же цветы могут иметь разное значение, так же как и цветовая палитра. Даже количество цветов, как, например, в нашей стране, может содержать определенный смысл. Приобретая букет, нужно обязательно учитывать, кому предназначается этот букет и по какому случаю.

Букет не обязательно должен состоять из цветов. Тем более не все благосклонны к срезанным растениям. Они быстро вянут, требуют ухода, от них может быть аллергия. Роскошные букеты могут быть созданы из конфет, овощей и фруктов, из мягких игрушек. Одно из преимуществ такого букета - он не требует заботы. Ему не нужна ваза, как флористической композиции, им также можно украсить сервированный стол. Он будет прекрасно смотреться на любой поверхности как Арт-объект. И конечно, это можно сделать самим, проявив бесконечную фантазию. Помните, удивительное рядом. Букет, сделанный своими руками, не только удивит, но и не оставит равнодушным. Ведь вы вложили в эту работу частичку своей души.

Деньги как подарок. В нашей стране это распространенный вариант. Особенно для масштабных торжеств, требующих серьезных финансовых затрат, таких как свадьбы и юбилеи. Также это может быть очень своевременным подарком другу, попавшему в затруднительное финансовое положение. Это и подарок и, одновременно, безвозмездная финансовая помощь. В определенных ситуациях это лучше, чем очередной чайный сервиз. Преподносить деньги нужно в красивом специальном конверте. Если это хороший Hand Made, то будет приятно вдвойне.

Продукты или Сертификат. Продукты в подарок - хорошо продумайте все за и против. В первую очередь нужно учитывать главное - продукты имеют срок годности. Такой вариант, может иметь место для определенной, а точнее возрастной группы. Может быть лучше подарить подарочный сертификат сети магазинов?

Любой подарок должен быть в подарочной упаковке. Для этого и существует термин – подарочная упаковка, подарочный пакет. Упаковка должна быть эстетичной, без следов использования, не мятой, если это не часть концепции и дизайна. В качестве подарочной упаковки недопустимо использовать обертку со следами использования или, как часто бывает, выдавшими виды пакетами от брендов. Надпись на пакете должна соответствовать внутреннему содержанию. Если вы преподносите подарок в пакете Шанель, то там должны

быть духи «Шанель», бижутерия или шарфик этого же бренда, а не духи «Мечта туристки». В пакетах от нижнего белья, не преподносят мягкую игрушку, алкоголь и т.д.

Как преподнести подарок. Не стоит затягивать с вручением подарка. Долго произнося прекрасно подготовленную речь, вы можете поставить человека в неловкое положение. У того, кому предназначается подарок, может инстинктивно протянутся рука. И он так и останется с протянутой рукой, пока вы будете блистать ораторским искусством, наслаждаясь звуками собственного голоса. Не затягивайте с вручением - достали, вручили, произнесли.

Как принимать подарок. Когда подарок преподнесен, он не должен остаться без внимания. Обязательно нужно при вручении открыть подарок и поблагодарить. Если есть возможность, то подарок лучше не демонстрировать, чтобы не вызывать конкуренцию. Гости должны вести себя деликатно. Нельзя вмешиваться в процесс вручения и, тем более, настаивать на том, чтобы вам показали подарок. Проявляйте дипломатию.

Как поступать с ненужными подарками. Если подаренных цветов очень много, и они не только заняли вашу жилплощадь, но и любимую ванну, поделитесь ими с соседями, отнесите в Храм.

Если у вас в доме пять фондю и три блинницы, вряд ли вы будете ими пользоваться одновременно. И хранить такие объемные вещи не имеет смысла. Если эти предметы без следов использования, почему бы их не подарить или не отдать тому, у кого их нет. Единственное что не стоит делать, так это передаривать подарки от близкого человека.



Как приглашать гостей

Если вы планируете свое торжество заранее, то и приглашение должно быть сделано заранее. Это может быть комбинированный вариант и для каждого гостя свой: бумажные приглашения, электронные или просто телефонный звонок.

Спонтанным приглашением можно поставить в неловкое положение. Для того, чтобы подготовиться и приобрести подарок нужно время. Время визита также нужно определить заранее. Оно должно быть конкретным, с указанием места встречи и времени.

Если у вас планируют остановиться родственники или друзья, заранее поинтересуйтесь, на какой срок запланирована поездка. Это поможет избежать недопонимания. Так же, если вы планируете свой визит с проживанием, обсудите те же самые вопросы. У всех могут быть свои планы.

Обратите внимание, что время встречи назначает приглашающая сторона. Даже если фраза построена в вежливой форме: «Удобно ли, если мы приедем к вам в 10 утра?» - это псевдо-вежливый формат, так как вы уже сами утвердили свой сценарий. Построенный таким образом вопрос - уже заявка, что вам удобно именно это время, и существенного компромисса не предполагается. Если предложение принимают, то идут вам на встречу, чаще всего это дань вежливости. Вежливый вопрос должен звучать так: «Когда, в какое время вам удобно, чтобы мы приехали?»

У приглашающей стороны определено должно быть преимущество, но и в этом случае должны быть учтены общие интересы. Если вас приглашают к 10 утра, объясняя, что вторая половина дня занята, и это время неудобно, то лучше отказаться от такого приглашения или перенести встречу.

По собственной инициативе не приглашайте в чужой дом своих и даже общих знакомых. Если вам этого не предложили, значит не сочли нужным. Можно упомянуть в разговоре об общих знакомых, но не более того. Приглашать гостей можно только к себе. Если вам пошли навстречу и согласились то только из вежливости.

Готовя комнату для гостя, позаботьтесь, чтобы он ни в чем не нуждался. Это легко сделать, представив на месте гостя себя во время путешествия. Поинтересуйтесь и пожеланиями гостя. Если вы живете в стесненных условиях, то не стоит настаивать, чтобы остановились у вас, и что отказ вас обидит. Проявить широту души и, тем более, заботу будет уместнее, если заказать и оплатить ближайшую гостиницу или квартиру. Также, если ваши знакомые или родственники живут в стесненных условиях, подумайте, прежде чем обращаться к ним с просьбой погостить. Может быть уместнее будет снять жилье.

Приглашая на праздничный обед, не забудьте учесть, то, что гостей не должно быть больше, чем вы можете принять с учетом посадочных мест, чтобы не поставить себя и приглашенную сторону в неловкое положение. Безусловно, если это не фуршет. Также, если пригласили только вас, поинтересуйтесь заранее, можно ли вам прийти не одному. Перечислить нужно всех, кого вы хотите с собой захватить: друзей, знакомых, родственников, включая и любимую собаку. Чувство меры должно присутствовать во всем и не должно зависеть только от ваших желаний. Вам или из-за вас элементарно может не хватить места, не говоря уже об угощении.

Отклоняя приглашение, не обязательно озвучивать причину, по которой вы не можете его принять. Если вы задерживаетесь, обязательно предупредите об этом.

Побывав в гостях, невежливо не пригласить к себе. Если ваше жилье не соответствует по вашим понятиям и стандартам приема гостей, пригласите в кафе. Предложение должно быть конкретным, с указанием места, даты и времени. Предлагать: «Где то пересечься» или «Встретиться на остановке» - это за гранью приличия. Приглашение, которое звучит так: «Заезжайте когда будете в наших краях» - великолепный пример вежливой невежливости.



Как встречать гостей

Не гони пришедшего, не задерживай уходящего.

Японская пословица

Каждого гостя нужно встречать с улыбкой и добрыми словами. Если к вам приходят те, кого вы приглашали, недопустимы фразы: «Ой, как вас много», «Вы все идете и идете», «Куда же вас сажать?» Не удивляйтесь, если после таких слов гость вручит подарок и покинет ваш дом.

Проявляя заботу о гостях, вы можете заранее положить дополнительный мокрый коврик при входе и подготовить одноразовые тапочки, на случай если гость попросит. У нас в стране, приходя в дом, принято снимать уличную обувь. Но лучше предоставить право выбора гостю, если вам больше важен комфорт гостей, чем ваш дискомфорт. Не предлагайте тапочки, бывшие в употреблении. Никогда не вынуждайте даму снимать каблуки. Такое поведение уж точно не в вашу пользу, и, в первую очередь, показывает вашу невежливость, а не вашу чистоплотность. Какой ущерб может нанести вашему дому модельная туфелька? Для коротких деловых посещений сантехника или слесаря заранее приобретите бахилы.

Если в вашей компании появляется новый человек, его может представить всем гостям тот, кто его привел. Если приходит новая пара или одинокий гость - представляет хозяин. Женщине представляют мужчину. Старшему поколению представляют младшее. На банкетах, где многолюдно, такая форма представления проблематична для всех. Поэтому допускается знакомиться самим, но с учетом того, в каком обществе вы находитесь.

Если встреча была запланирована заранее, то приготовление еды и сервировка стола должны быть завершены до прихода гостей. Начинать готовить, нарезать в присутствии гостей недопустимо. Не пытайтесь удивить гастрономическим разнообразием: может

сложиться впечатление, что для вас процесс готовки важнее гостей. Умейте вовремя остановиться, или начинайте раньше. Если вы непременно хотите поразить гастрономическим размахом, наймите сотрудника из ресторана.

Недопустимо привлекать гостей к процессу готовки. Гость может не понять и испортить блюдо или испортить свой наряд. И все-таки к вам пришли отдыхать. А также вспомним, что две хозяйки не уживаются на одной кухне.

Гостей не оставляют надолго без внимания, нужно стараться уделять внимание всем гостям. Здесь не должно быть привилегий. Хозяева не должны «развлекать» гостей рассказами, о том, что и за сколько приобрели. Поделиться такой информацией можно, только если вас спросят.

При гостях нельзя начинать мыть посуду, безусловно, если вы не испытываете в ней дефицита. Вежливое поведение и уважение к людям, должно быть выше ваших привычек. Иначе это будет выглядеть как намек: «Всем спасибо, до свидания».



Досуг. Развлечения для гостей

Можно устроить тематический вечер. Национальные блюда разных стран, музыка, просмотр кинофильма после еды. Это могут быть интеллектуальные настольные игры. Прогулка перед десертом. Танцы, но без принудительно-добровольного участия. Если вы в чем-то преуспеваете, то можете устроить мастер класс. На детских праздниках - давно полюбившееся во всем мире латиноамериканское развлечение Пиньята. Небольшой совет: вместо фигурок животных лучше приобретать фигуры геометрических форм.

Если у мужчин образовалась своя компания, то женщинам не обязательно принимать участие в их дискуссии. Хозяйке нетрудно будет создать свой клуб по интересам. Можно развлечь дам своей коллекцией бижутерии.

Участие в развлечениях должны быть добровольными, нельзя никого уговаривать и тем более настаивать.



Как вести себя в гостях

Уходить нужно так, чтобы можно было вернуться.

Приезжать в гости заранее не принято. Приехав задолго до назначенного времени, не стоит сообщать, что вы подъехали. Безусловно, вас пригласят, но вы можете поставить хозяев не только в неловкое положение, но и нарушить их планы по подготовке к встрече гостей. Лучше просто прогуляться и дожидаться назначенного часа. Опоздание на десять минут допустимо. Возможно, это будет бонусом хозяйке, но все по-разному относятся даже к незначительному опозданию. В любом случае, если приглашенных много, будет не очень удобно, когда все придут одновременно, особенно в зимний период.

Не злоупотребляйте гостеприимством. Не засиживайтесь до ночи. Если вы остаётесь в гостях с ночевкой, то перед тем как покинуть гостеприимный дом, заранее спланируйте время своего отъезда так, чтобы не создавать проблем. Бестактно спрашивать: «Удобно ли вам, если мы уедем в шесть утра?» Сначала поинтересуйтесь, во сколько у людей начинается утро. Недопустимо рассчитывать, что вас подвезут к вашему рейсу. Если рейс в шесть утра не единственный, выберите другой. Если единственный - закажите такси. Статус гостя не позволяет устанавливать свои правила и свой режим в чужом доме. Всегда ставьте себя на место хозяина.

Проживая в чужом доме, нужно вести себя скромно. Если скромность это не ваш формат поведения, лучше останавливаться в гостиницах или на съёмном жилье. Если вы мерзнете и боитесь сквозняков, то продумывайте свой костюм так, чтобы не требовать закрыть окно в помещении. Если хозяева не курят, крайне бестактно спрашивать разрешения закурить в чужом доме.

Недопустимо открывать холодильник, шкафы и что-то брать без разрешения, даже если вы у родственников. Относитесь ко всему бережно: не ставьте на незащищенную поверхность горячую посуду, не раскачивайтесь на стульях, не сидите на подлокотниках. Садитесь только на те предметы, которые предназначены для этих целей. После каждого посещения туалета обязательно нужно пользоваться ершиком.

В гостях не стоит блистать поварскими талантами, предъявляя список необходимых покупок для ваших кулинарных шедевров. Далеко не каждой хозяйке нравится, когда распоряжаются на ее кухне. И никто не должен бежать в магазин за тем продуктом, без которого ваше выдающееся творение не получится.

Не задавайте вопрос: «Можно ли приехать в гости с собакой?», тем более, если ваш любимец не относится к декоративным породам (до 2,5 кг). Если вам этого не предлагали,

значит ваш вопрос будет неуместным. Этим вопросом вы можете поставить и себя, и того, кому он задан, в неловкое положение.

В гостях старайтесь не проявлять брезгливость по отношению к чужим домашним питомцам. Они полноправные члены семьи, их любят ими гордятся. Не снимайте демонстративно с себя шерстинки, сделайте это в туалетной комнате. Не все животные дружелюбны и контактны с гостями. Если вы боитесь, обязательно предупредите хозяина. Внимательный хозяин возьмет ситуацию под контроль.

Ваши предпочтения и желания не должны нарушать планы и привычную жизнь людей, у которых вы в гостях. Если вас просят помочь, помогите, но не навязывайте своих услуг. Не делайте того, что может раздражать, не переходите грань приличия. Одна из самых возмутительных просьб, это когда просят предоставить жилье по дружбе для randevu, романтических свиданий. Такую просьбу никто и никогда не должен поощрять. Гостиницы и посуточное жильё доступны для всех.

Как благодарить за прием. Уходя, нужно благодарить не только за теплый прием, но и похвалить угощения. Добравшись до своего дома, необходимо поблагодарить еще раз. Но это можно сделать и на следующий день, если это поздний вечер или кроме вас было много гостей. Можно написать сообщение. Достаточно ограничиться короткими фразами благодарности и комплиментами. Если вы были принимающей стороной, обязательно нужно отреагировать на сообщение. Недопустимо оставлять без внимания любые адресованные вам послания. Это элементарная вежливость. Безусловно, если вы планируете дальнейшее общение.

Встречи должны приносить радость, а не проблемы и головную боль.



Комплименты и анти-комплименты

Комплименты повышают самооценку. Любая форма неприятия комплиментов говорит о неуверенности в себе. Начните с комплиментов своим близким. Посмотрите на их реакцию, что они отвечают и как?

Обязательно обменивайтесь комплиментами, если вы пришли в гости или гости пришли к вам. Все готовились к этой встрече, и это не должно остаться незамеченным. Только комплименты должны быть искренними, от всей души и без подтекста. Важно, делая комплимент костюму или украшению, не забыть про человека. Избегайте комплиментов,

таких как: «Какое красивое платье». Продолжите его словами: «Как оно тебе идет»! Правильно комплимент будет звучать так: «Вы великолепны в этом изумительном платье». Воздержитесь от комплиментов одному в присутствии другого, будьте дипломатичнее. Такой вариант возможен, когда комплимент предназначается женщине в присутствии ее мужчины. Комплименты внешнему виду предназначаются в основном представительницам прекрасного пола. Но и представители сильного пола нуждаются в них не меньше. Адресуя комплимент мужчине, не удостоив комплиментом его спутницу, невежливо. Женщина, делая комплименты мужчине по поводу внешнего вида, должна учитывать обстоятельства и не путать комплимент с лестью. В некоторых случаях с комплиментами нужно быть осторожнее.

Находясь в гостях, комплименты делают не только хозяевам дома, но и самому дому, интерьеру, сервировке стола, домашним питомцам. В каждом доме можно увидеть что-нибудь заслуживающее внимания. Для хозяина дома эти комплименты нектар, который ласкает слух.

Поблагодарить за комплимент нужно обязательно. И это не для того, чтобы слышать их вновь и вновь при каждой встрече – это элементарная вежливость. Благодарить нужно с улыбкой, не смущаясь, не углубляясь в тему, не посвящая в подробности, не оправдываясь.

При встрече, если вы не можете сказать комплимент, не говорите участливо: «Ой, ты все худеешь и худеешь», «Куда же ты толстеешь», «Что у тебя с лицом».

В гостях воздержитесь делать какие-либо замечания и сравнения. Золотое правило - никогда не указывайте, особенно в присутствии кого-либо, на несовершенство внешнего вида вашего собеседника. Даже с благородными намерениями этого делать нельзя, если хотите сохранить добрые отношения. Критика и советы в такие моменты недопустимы, так как могут испортить настроение надолго. Не указывайте и не находите недостатки, если планируете сюда вернуться. Просто не восторгайтесь тем, что вам не нравится. И, в конце концов, о вкусах не спорят. Фразы – «чистенько» или «уютненько» лучше не использовать.

Покидая гостеприимный дом, не забудьте поблагодарить за угощение и радушный прием. Хозяин, в свою очередь, должен поблагодарить за визит. Будьте всегда прекрасны и вежливы!

Сама по себе конструктивная критика это неплохо. Критика заставляет нас совершенствоваться, идти вперед и не останавливаться на достигнутом. В то время как комплименты и, особенно, не всегда уместные, могут тормозить развитие.



Жестикуляция. Объятия. Поцелуи

Как говорят англичане:

«Иногда полезно знать больше, чем ничего».

Жесты и мимика, одним словом невербальное общение, могут рассказать о нас гораздо больше, чем мы сами. Если вы злоупотребляете жестами, то проанализируйте почему. Может быть, вам не хватает словарного запаса? Итальянцы про себя говорят: «Если итальянцу связать руки, он перестанет разговаривать». Если вы не принадлежите к экспрессивной итальянской нации - не злоупотребляйте жестами. Используя язык жестов, старайтесь, чтобы он представлял вас в выгодном свете.

С осторожностью используйте привычные жесты в чужой стране и с иностранцами. Так, например, привычный нам жест «фига», в Японии и Турции означает нечто другое.

Лучше избегать таких жестов как:

1. Средний палец

2. Когда сгибаются и разгибаются одновременно указательный и средний палец. Для усиления впечатления, это делаю двумя руками одновременно. Непонятный сигнал. Кажется, что после этого вам покажут язык.

3. Большой палец вниз. Таким жестом часто пользуются блогеры (подпишись). Судя по всему, мало кто из них знает, что этот жест использовался зрителями в древнем Риме на боях гладиаторов. Этим жестом зритель давала сигнал добить побежденного.

В царские времена, в аристократических семьях, гувернантки одевали своим маленьким воспитанницам на пальчики кольца на несколько размеров больше. Таким способом у барышни вырабатывалась привычка сдерживать эмоциональные жесты.

Есть большое количество литературы на тему жестов. В каких ситуациях что использовать, чтобы не попасть в неловкое положение? Рассмотрим только некоторые из них.

1. Мужчина не должен протягивать первым руку женщине для рукопожатия.
2. Старший первым протягивает руку, начальник - подчиненному.
3. Женщина не должна подавать мужчине руку явно для поцелуя.
4. Мужчина должен помнить, что женское рукопожатие ограничиваетсяжатием пальцев.
5. Мужчина не должен фамильярно постукивать женщину по плечу как делового партнера. Правила хорошего тона подобное не допускают.

6. До чужого лица ни в коем случае нельзя дотрагиваться руками, и, тем более, до лица ребенка - это привилегия близких людей.
7. Не стоит прикасаться к собеседнику во время разговора, как бы переключая на себя внимание. Это выглядит беспомощно. Любое прикосновение это нарушение личного пространства.
8. Во время беседы не нарушайте личного пространства собеседника. Соблюдайте дистанцию на расстоянии вытянутой руки.
9. Не держите руки в карманах во время беседы. Стильно это может выглядеть только на фотосессии.
10. Не закрывайте рот рукой во время смеха. Лучше быть сдержаннее, и громко не смеяться.
11. За столом допускаются запястья на ребре стола, локти на столе во время беседы привилегия дам (см. «Поведение за столом»).
12. Не указывайте пальцем на объект и, тем более, на человека. Можно указывать на объект ручкой, указкой, рукой. На человека или в сторону человека можно указывать только рукой, ладонью вверх, например, представляя собеседнику для знакомства.
13. Садиться или присаживаться на стол, недопустимо ни при каких обстоятельствах. Такое поведение говорит о недостатках в воспитании.

Если вы не смогли сдержать чихание, и у вас не оказалось салфетки, чихайте в локоть, отвернувшись. После этого лучше выйти и привести себя в порядок. Не нужно заострять внимание на чихнувшем человеке, а тем более высказываться с пожеланиями здоровья. Правильнее всего оставить это незамеченным.

Кашлять нужно в одноразовую салфетку, если таковая отсутствует, то в кулак. После этого руку нужно помыть.

В случае икоты может помочь кусочек сахара или конфета. Так как затянувшаяся икота может быть не безопасна, то того кто долго икает, нужно испугать, как во время анафилактического шока. Недопустимо шумно зевать с открытым ртом.

Объятия. Объятия, а тем более поцелуи при встрече и прощании говорят о дружбе, о расположенности. С малознакомыми людьми от такой формы общения лучше воздержаться. Во время объятия не стоит виснуть как ребенок. Если без поцелуев не обойтись, то при дружеских поцелуях, губами лучше не дотрагиваться. Поцелуй посылается в воздух, как и прикосновение. Щека к щеке лучше сделать дистанционно. Не все принимают тактильный

контакт. От женских поцелуев могут остаться следы губной помады. Поцелуи и бурные объятия между собой в гостях не приветствуются, даже если вы и молодая пара.

Осанка. Красивая осанка – это в первую очередь прямая спина. Если у вас с этим проблемы, и вы заинтересованы это исправить, то старайтесь себя контролировать. Просите своих близких обращать на это внимание. Красивая осанка это труд, чем старше, тем труднее. Существуют устройства для коррекции осанки. На просторах интернета можно найти подходящий для себя вариант. Так как эти устройства финансово доступны, то лучше приобрести несколько разных и чередовать. Эффект сильнее и результат быстрее. Лучше приобрести те корректоры, которые оснащены датчиками со звуковыми и вибрирующими сигналами. Как только ваша спина начнет вести себя подозрительно, корректор сразу сообщит вам об этом.

Походка. Семенящая или шаркающая походка с сутулой спиной говорит о неуверенности и очень прибавляет возраст. Если у женщины широкий шаг, то в этой ситуации поможет высокий каблук. Инфантильная косолапость не украшает ни чью походку. Контролируйте свою походку, пока это не войдет в привычку.

Позиция ног. В общественных местах лучше не сидеть нога на ногу, этим вы можете затруднять проход другим, как например, в метро или в очереди у кабинета.

Любая женщина может придумать или подобрать для себя элегантную позу. Нужно только захотеть. Можно рассмотреть разные варианты: прижатые друг к другу колени и ступни, прижатые друг к другу щиколотки, скрещенные и слегка отведенные в одну сторону ноги, одна ножка отведена под сиденье стула. Возможны и другие позы. Но лучше подобрать свой вариант, руководствуясь правилами приличия, особенностями вашего туалета, эстетики и ситуации. И не забывайте при этом и о руках. Также нужно помнить, что жеманность, инфантильное поведение и манеры юной прелестницы не украсят взрослую женщину, как и подростковый сленг.

Мужчины также должны уделять внимание походке и тому, как они сидят и как стоят. Когда мужчина всем своим видом пытается захватить побольше пространства вокруг себя, по максимуму разведя колени или поставив ноги шире плеч, то это сразу привлекает внимание. И не важно, сидит он или стоит. В общественных местах при большом скоплении народа такие манеры создают проблемы окружающим и говорят о серьезных недостатках в

воспитании. Поза со спины, в позиции стоя с широко расставленными ногами, выглядит не только не эстетично, но и комично.

Благодаря безграничному информационному полю доступно любое видео. Попробуйте понаблюдать за членами европейских королевских семей на свадебных церемониях, на официальных торжественных приемах. Как они сидят, как здороваются, как держат бокалы, во что одеты, куда кладут сумочки. Английское и французское классическое кино могут рассказать об этих тонкостях гораздо больше, чем захватывающий сюжет.



Беседы и темы в гостях и за столом

Дипломатия - это особый вид искусства. И как в любом виде искусства здесь также нужно обладать талантом. Если природа не наградила вас таким даром, то при желании его можно развивать. Так давайте же прикоснемся к этому удивительному, не всегда сразу приметному, но очень важному для человечества искусству. Главное правило - не выходить за рамки дозволенного, не переходя грань светской беседы.

Запретные темы в гостях. Табу. Недостойное поведение

*Можно вытащить человека из грязи,
но нельзя вытащить грязь из человека.*

Харпер Ли

Политика, религия, финансы, медицина, диета, анатомические и физиологические подробности - все эти темы находятся в зоне риска. Всегда нужно думать о последствиях с учетом круга собравшихся. Бурные обсуждения, испорченный аппетит не могут не отразиться на настроении. За столом не принято обсуждать поданные блюда и критиковать сервировку. Категорически исключена ненормативная лексика. Следите за тоном и темпом речи. Не касаются тем интимного характера, возраста, частной жизни. Чрезмерное любопытство недопустимо в деликатных вопросах. Недопустимо за кем-то из присутствующих повторять и копировать акцент или говор. Все это может обидеть и ранить. Не превращайте праздничную встречу в допрос с пристрастием, пытайтесь выяснить у хозяев или гостей, кто может помочь в том или ином вопросе. Во время праздничного застолья дела не решают. Вопросы: «Где купили?», «Сколько стоит?» при всех неуместны. Перенесите их на другой день.

Правила хорошего тона не допускают, чтобы мужчина начал флиртовать с другой дамой при своей спутнице. Так же как и женщина не должна принимать знаки внимания и флиртовать со сторонним мужчиной при спутнике. Подобным вызывающим поведением вы унижаете не только своего спутника, но и себя. Ухаживая за одной женщиной, мужчина не должен стряхивать пылинки с одной дамы, сбрасывая их на другую.

Если вы находитесь в компании малознакомых людей или в деловых кругах, то недопустимы фамильярные обращения, такие как: «девочки», «девчонки», «мальчишки», «ребята». К взрослым людям такое обращение - моветон. Подобное допустимо только в компании старых друзей. Также избегайте в разговоре обращения «Ну слушайте» или «Послушайте». Научитесь слушать собеседника не перебивая.

Тосты

Тост должен быть уместным и корректным, таким, чтобы никого не обидеть. Если вы хотите произнести тост, никого не перебивайте, дождитесь, пока представится шанс. Во время тоста никто не разговаривает.

Не стоит настаивать, уговаривая гостей выступить с речами и тостами. А тем более предоставлять слово тогда, когда человек этого совершенно не ожидает. Лучше заранее обговаривать эти моменты. Не забывайте, люди пришли к вам отдыхать, а не выполнять роль и функции тамады. Это ваша задача развлекать своих гостей и заботиться о том, чтобы всем было комфортно, интересно и чтобы никто не остался голодным.

Бестактные вопросы и как на них реагировать

Чрезмерная откровенность граничит с глупостью.

Японская мудрость

Недостатки воспитания видны в любом возрасте, и чем старше человек, тем они заметнее. Бестактные вопросы о возрасте, о личной жизни, о зарплате может задать человек, которого вы и видите то в первый и, возможно, в последний раз. Бесцеремонность и неожиданность любого может застать врасплох. Основное, что нужно понять, вопрос был задан потому, что человек не умеет себя вести или преследует другие цели. Хамство и бестактность вещи разные. Кто-то делает это не понимая, с последующим угрызением совести. Кто-то понимает, но делает это по разным причинам и разными способами. Самый циничный и изощренный способ - ранить, унижить, задеть исподтишка, иногда дистанционно, но главное тихо и «миролюбиво». Человек делает это осознано, со стерильной

вежливостью. По мнению самого обидчика, так хитро, что никто, конечно, не догадается, что этот вопрос, фото или предмет с подтекстом появились в данный момент совершенно случайно. Таким достаточно проследить за реакцией, и уже от этого получить наслаждение. Некоторым даже и реакция не нужна, сказал - и уже доволен.

Никому нельзя позволять вторгаться в ваше личное пространство, как бы доброжелательно и участливо не выглядел собеседник. Возможно, человек нашел единственный способ повысить свою самооценку. Дать отпор безнравственности - это в первую очередь защитить себя. Поэтому нужно научиться отстаивать свои границы. Всем нравиться невозможно - разная среда, разный менталитет. Не бойтесь обидеть, оставив бестактный вопрос без ответа. Извлекайте уроки из любого общения.

Человеческий фактор никто не отменял. В любой среде, в любом обществе могут встретиться беспринципные люди, люди с дурными манерами и плохим воспитанием, а так же и с нездоровой психикой. Кто-то занимается саморазвитием, самовоспитанием. У кого-то чувство меры, чувство прекрасного, тактичность на генетическом уровне. Кому то повезло с воспитателями. А у кого-то нет ни того ни другого, и он прекрасно себя при этом чувствует, выбрав низкий способ самоутверждения. Но это не значит, что вы должны обращать внимание на этого человека и устранять пробелы и недостатки в чужом воспитании, тем более, если это не в вашем характере. Зачем объяснять, если нужно что-то объяснять. И вряд ли вам нужна подобная эмоциональная гигиена. Про такого человека лучше забыть, даже если он является вашим другом. Если, конечно, вы не являетесь коллекционером «друзей» для подсчета количества звонков в день рождения. Порцию катарсиса можно получить, сходя в театр на хорошую классическую постановку.

Совершенно недопустимы вопросы, обращенные к детям, ответы на которые могут скомпрометировать их родителей. Если сам ребенок затронул тему, которая может не в выгодном свете представить его семью, нужно незамедлительно перевезти разговор на другую.

Так как же реагировать на бесцеремонное вторжение и фальшивую доброжелательность? Как парировать вопросы, которые переходят грань светской беседы, затрагивая порой даже самые деликатные темы? В экстремальной ситуации не все могут проявить тонкую игру интеллекта и легкой иронии, но главное - не начать оправдываться.

1. Можно вообще никак не реагировать. Вы просто не обязаны это делать. Игнорируйте недостойные вопросы, и это уже будет отпор безнравственности.
2. Можно лукаво улыбнуться. Для не некоторых это уже будет сигналом СТОП.

3. Строгий, многозначительный взгляд со словами «Не очень понятен вопрос?» так же может отрезвить, и желание повторить вопрос уже не появится.
4. Можно ответить вопросом на вопрос: «С какой целью вы интересуетесь?» или «Что вы будете делать с этой информацией?», «Вы действительно хотите об этом поговорить?»

Так же вы можете физически дистанцироваться от нежелательного собеседника. Возможно, в конкретной ситуации, это может быть единственно правильным решением, чтобы не выяснять отношения публично, так как это может испортить настроение окружающим. Хотя порой бывают ситуации, когда очень трудно проявлять аристократическую сдержанность.

Если нет возможности дистанцироваться, к примеру, это коллега с работы, минимизируйте свое общение с ним. Очертите границы дозволенного, чтобы коммуницировать только строго в рамках служебных отношений. Никаких вопросов и ответов на личные темы. Совет от руководителя: если вы не хотите, чтобы ваш руководитель знал, о вас то, что ему знать не нужно, не говорите об этом никому. «Сказать одному - сказать всем». Одна из главных ошибок - сказать тому, кто является не только коллегой, но и перешел в категорию друзей. Почему ошибка? Есть две причины. Первая, руководители с большим стажем люди не ординарные. Как правило, хороший руководитель - хороший психолог. Догадался руководитель или получил информацию из других источников - об этом вы можете никогда не узнать. Но при огласке у вас не только возникнет подозрение, но и затаится обида на того, кому вы доверились. Так вы можете потерять действительно хорошие отношения, незаслуженно обвинив человека. Вторая причина, как часто случается, ваш доверитель может действительно все передать руководству из корыстных побуждений. Дружба на работе тема очень непростая, а порой и опасная.

Золотое правило делового этикета - строгое соблюдение субординации. Вопросы личного характера исключаются. Даже безобидный на первый взгляд вопрос о самочувствии, заданный руководителю, может быть расценен как бесцеремонность и может иметь фатальные последствия для работника, вплоть до увольнения.

Понимание и соблюдение этикета поможет избежать многих ошибок. Как-то известный советский режиссер сказал: «Некоторые встают на труп товарища, чтобы стать выше». Если обратиться к истории – Брут, был другом самого Цезаря.



Хамство - это не бестактность

Кто хочет мира, пусть готовится к войне.

Флавий Вегетий

Злобные, язвительные шуточки и выражения - это одна из разновидностей хамства. Если за вами водится такой грех, подумайте, по какой причине вы это делаете, и какую цель преследуете. Что происходит с вашей психикой? Что с вами не так? Если вы пытаетесь таким образом обесценить собеседника, то со стороны ваше поведение выглядит беспомощным и жалким. Такое поведение характерно для людей мало чего добившиеся в жизни или с низкой самооценкой. Умный хорошо воспитанный человек не будет вступать с вами в дискуссии. Со временем он минимизирует общение с вами и, во многом благодаря таким как вы, добьется успехов, а вашу сторону даже не обернется.

Хамы чаще всего люди агрессивные, им нужен скандал. И главная цель хама - вывести собеседника из равновесия. Он не допускает мысли, что его могут игнорировать, он всегда рвется в бой. Обидеть его практически невозможно, он никогда не останется в долгу, переходя на повышенные тона, на ненормативную лексику и оскорбления, не стесняясь в выражениях. Под влиянием алкоголя хам становится неуправляемым.

Несмотря на то, что подобные персонажи понимают только тот язык, на котором разговаривают сами, не старайтесь удивить хама подобным. У вас это вряд ли это получится. Именно поэтому не стоит опускаться до площадной брани. Нельзя показывать экзальтированного состояния. Важно сохранять самообладание.

Есть простые рабочие способы - изолироваться и юмор. Возможны другие варианты:

1. Дистанцироваться по золотому правилу автомобилистов «три Д». Как сказано в Библии: «Отойди от человека, в котором не видишь разума».
2. Прекрасно работает фраза, сказанная с доброй улыбкой в ответ на оскорбления: «Вы тоже нам нравитесь». Она обезоруживает хама. Это пошло не по его сценарию. Улыбка и комплимент - на это он точно не рассчитывает.
3. В ситуации на повышенных тонах можно сделать так. Если вам необходимо прояснить некоторые моменты, задайте два вопроса.

1) «Можно задать вам вопрос?» пауза

2) «Почему вы так кричите?»

Собеседник будет обескуражен вопросом, а вы получите карт-бланш и сможете направить разговор в нужное русло.

Эти нехитрые способы могут помочь вам выйти из непростой ситуации.

ТЫ или ВЫ? Как обращаться?

Это очень тонкий момент, напрямую связанный с воспитанием и манерами. Обращение на «ВЫ» русском языке говорит об элементарной вежливости. Это дань уважению. В первую очередь учитываются возрастные границы. Затем - занимаемое положение, статус и различные ситуации. Заняв высокое положение, для некоторых это уже сигнал к тому, что к людям, занимающим положение ниже, можно обращаться на «ТЫ». Яркий пример этому можно заметить в медицинской среде, но это уже скорее традиция. Врач - по имени отчеству, медсестра независимо от возраста - по имени. Иногда врачи или преподаватели переходят дозволенные рамки и начинают переходить на «ТЫ». Пациенты или учащиеся не всегда могут воспротивиться и постоять за себя, так как чувствуют зависимость. В любом месте можно встретить людей с недостатками воспитания. Пользуясь служебным положением нельзя позволять себе подобное поведение.

Если вы хотите сохранить дистанцию, то не спешите переходить на «ТЫ». Если к вам продолжают обращаться на «ТЫ», задайте вопрос: «Как я, могу к вам обращаться?» В ответ, назовите свое имя и отчество.

Не допускайте обращения к собеседнику – «Слушайте!», «Да ладно», «Милочка», «Моя дорогая», «Мой хороший», «Мой золотой». Подобная фамильярность не только указывает на пробелы в воспитании, но и говорит об их отсутствии.

Практически для любого человека, его имя, услышанное от визави, ласкает слух. Не злоупотребляйте уменьшительно-ласкательным вариантом. Для взрослого это не всегда приемлемо, особенно в рабочей обстановке. Всегда нужно учитывать возрастные границы, а также должностные и стараться их соблюдать, а не пренебрегать. В нашей стране в некоторых случаях имя и отчество неразделимы.



Советы и замечания

Советы мы принимаем каплями, зато раздаём — ведрами.

Конфуций

Очень хорошо подумайте, прежде чем давать совет. Уместен ли он будет? Даже если вы преуспевающий профессионал по конкретной теме и, тем более, если таковым не являетесь.

Умный, вовремя данный совет, это подарок. Но порой даже нелепый совет может преподнести гениальную идею.

Нужно ли делать замечания? Как указать на ошибки и не обидеть собеседника? Многое зависит от того, в какой форме сделано замечание. Безусловно, замечания никого не делают счастливее, особенно если они сделаны в резкой форме и задевают человеческое достоинство. Помните – слово ранит. Академик Д.С.Лихачев как-то заметил, что можно быть злым, а притвориться добрым, можно быть жадным, а притвориться щедрым, интеллигентным притвориться нельзя.

Прежде чем делать замечание, оцените обстановку. Кто перед вами, и каковы ваши шансы на успех. Если силы не равны, а в некоторых случаях это может быть фатально, десять раз подумайте к какому варианту лучше прибегнуть. Может быть лучше обратиться за помощью к общественности или правоохранителям.

Самый странный совет - это когда вам предлагают, советуют действовать по ситуации. Пусть приведут примеры этих ситуаций. Так как без примеров это не только псевдо-совет, но и пустой звук. Нет непредсказуемых ситуаций, есть неожиданные, то есть те, которые застали врасплох. И, если проанализировать обстановку, тогда и реакция будет предсказуемой. Например, курение в лифте. Бессмысленно делать замечание данному индивидууму. И вежливая форма вряд ли поможет. Тот, кто это делает, будет делать это всегда. Лучше не заходить с таким человеком в лифт или демонстративно выйти из зоны дискомфорта. Если курят в запрещенном месте и его физически невозможно покинуть, вежливо попросите этого не делать. Тем более, если вы будете в данной ситуации не одни. И вас услышат.

Недопустимо оставлять без внимания, если на ваших глазах издеваются над кем-либо, и тем более над ребенком. И не имеет значения, что это ваши хорошие знакомые, и это их ребенок. В Латинской Америке говорят: «Если хочешь счастья своему ребенку, дуй ему в спину, а не плюй в лицо».

Конечно, только вам решать, делать замечание или нет. Это зависит и от характера и от того, какие цели вы преследуете и от того, какую цель хотите достигнуть. Например, когда человек сидит на столе перед вами, очень сложно удержаться и не сделать замечание.

Если малознакомый человек начинает посвящать вас в подробности своей личной жизни, о чём он может и пожалеть в дальнейшем, попробуйте остановить его подобной фразой: «Я боюсь, что сказанное может нарушить ваше равновесие». Если эти слова не остановят рассказчика, предложите обратиться к психологу. Именно к психологу, а не к психиатру - это большая разница.

Можно ли делать замечание собеседнику, малознакомому человеку услышав речевые ошибки? Недопустимо передразнивать, но поправить можно, особенно с разрешения! Если есть возможность, не делайте это прилюдно, если нет - то так, чтобы никто не услышал. Например, если человек постоянно «ложит», обязательно поправьте его, так как это не только грубейшая ошибка, но и оскорбление для слуха. Можно подсказать, как легче запомнить: «Ложит собака за углом, человек всегда Кладет». «ЗвОнит» колокол церковный телефон всегда «звонИт». «КаталОг»-потолок. «Кушают» дети, взрослые «Едят».

Если вам тактично указали на ошибку, то обязательно поблагодарите. И уж точно не стоит затаивать обиду. Научитесь отличать плохое от хорошего. Мы все несовершенны, не всегда знаем, чего мы не знаем. И хорошо когда есть тот, кто может нам подсказать. Это так же, как указать на развязанный шнурок. Обратив на это внимание, значит уберечь от падения.

Иногда нужно быть снисходительнее, толерантнее. Но и нельзя забывать, что снисходительность может порождать безнаказанность, а безнаказанность ведет к вседозволенности.

Если вам говорят: «Стыдно это не знать», то можно ответить: «Стыдно воровать, а знания приобретаются в течение всей жизни». Или «Век живи, век учись». Поинтересуйтесь, знает ли этот человек хоть одно стихотворение Пушкина и может ли его рассказать наизусть так красиво как вы? Может ли он так ловко водить машину как вы и устранить неполадку? Умеет ли он играть в теннис? Разбирается ли в живописи и классической музыке? Катается ли на горных лыжах? Может ли руководить организацией? Знает ли иностранные языки? И так далее. Все знать и все уметь невозможно. «Никто не может вызвать в вас чувство собственной неполноценности без вашего согласия»,- высказалась по этому поводу Элеонора Рузвельт. Будьте лояльнее к тому, кто не знает того, что знаете и умеете вы.

Если замечание было сделано не тактично и тем более прилюдно, можно просто уйти без объяснения. Можно подключить юмор и уходя сказать: «У меня утюг остался включенным».

Интеллигентность это генетика, она либо есть, либо ее нет. Присмотритесь, прислушайтесь к себе, к тому, как вы говорите, как едите, как размешиваете сахар в чашке. Спросите об этом у близких. Может быть они не решаются вам сделать замечание. Безусловно, вы прекрасны! Но нет предела совершенству. Обязательно спросите, вы можете узнать много интересного о себе.



Поведение за столом

За столом в ресторане, за столом в гостях, за рабочим столом - в чем разница?

В гостях не принято сразу садиться за стол, показывая всем видом, что вы голодны. Нужно время для знакомства, обмена информацией и, безусловно, комплиментами. Пока все соберутся, можно предложить аперитив. Легкие закуски, канапе, напитки - это все можно разместить на маленьком столике или жардиньерке.

Рассаживаясь за стол, соблюдайте следующее правила: хозяин и хозяйка садятся во главе стола напротив друг друга. И далее мужчина – женщина, чередуясь. Юбилейные пары, как и свадебные пары не делятся. На свадебных торжествах и свадебных юбилеях такие пары неразделимы и являются центром всеобщего внимания. Мужья садятся рядом с женами, но схема женщина слева, мужчина справа соблюдается. Почему слева, потому что так, мужчине будет удобнее ухаживать за женщиной. Локти на столе во время беседы - это женская привилегия, но только после основной трапезы. В остальных случаях, как женщинам так и мужчинам, положить на стол можно только запястья.

На банкетах принято семейные пары рассаживать отдельно для коммуникативности. Для рассадки столы нумеруются и рядом с приборами раскладываются персонализированные кувертные карточки. По собственному желанию приглашенные их не перекладывают, чтобы занять другое место.

Во Франции в средние века при дворе сложилось правило – кисти рук на краю стола опираются на запястья и должны быть видны. Пошло это от того, чтобы всем было видно, что против короля ничего не замышляют. В Англии напротив, руки на столе этикет не допускал. Руки должны быть на коленях ладонями вверх или рука на руке.

Приступают к еде после приглашения хозяйки. Знаком могут служить её слова «Прошу» или «Приятного аппетита», или когда хозяйка разложила свою салфетку на колени. Начинать еду до приглашения хозяйки не принято.

Рабочий стол это стол, за которым не едят. Не едят за рабочим столом по нескольким причинам: это не гигиенично, это может навредить вашей работе, может вывести из строя технику. Чашки, стаканы, бутылки остатки пищи, косметика за рабочим столом это моветон. Везде можно обустроить небольшое отдельное место для перекуса.

Нужно отучаться есть и пить где попало и как попало. Как не вспомнить слова Гиппократы: «Пища должна быть лекарством, что бы лекарство не стало пищей».



Что нельзя делать за столом

Хозяева первыми к трапезе не приступают. Последние кусочки не берут. Стараются есть медленно. Пробовать угощения не уговаривают.

На стол нельзя класть то, что не является столовыми приборами. В ресторане клатч со спрятанной ручкой - исключение. Не следует злоупотреблять алкоголем. Соседу еду не накладывают, ухаживают только за дамой и только с её разрешения. Недопустимо пользоваться зубочистками, даже прикрывая рот. Это также неприлично, как стричь ногти прилюдно. За столом недопустимо полоскать рот, говорить причавкивая и причмокивая. Не жуйте, широко открывая рот. Не поправляйте прическу и макияж, все это нужно сделать в специальной комнате. Не оставляйте следы губной помады и жирных отпечатков на бокалах. Не оставляйте следы помады на салфетке из текстиля.

Старайтесь не просить, чтобы вам что-нибудь передали. Если без этого не обойтись, то существует правило - из рук в руки не передают. Передавать предметы следует только предварительно поставив на стол.

Не обращайтесь с вопросом: «Почему вы не едите?» Старайтесь не отвечать на подобные вопросы, тем более не углубляться в подробности. Такой вопрос может задать только хозяйка, не привлекая всеобщего внимания. За столом не говорят и не заостряют общее внимание на не любимых продуктах. Избегайте указывать и жонглировать столовыми приборами, ставить их ручками на стол. Не жестикулируйте за столом. Держите осанку и старайтесь не наклоняться к тарелке.

Не поднимайте упавший прибор. В ресторане пригласите официанта к вам подойти, и вам его заменят. Даже если вы поднимите прибор, на стол его положить уже нельзя. Во время перерыва или когда трапеза закончена, приборы лежат только на тарелке, не касаясь стола.

«Нож справа вилка слева - буду есть как королева». Но такое бывает не всегда. Если вы левша, самостоятельно переберите приборы под себя. Основные приборы большего размера. Столовые приборы не перекладывают из руки в руку. Если нож присутствует в сервировке, его не игнорируют. Даже для мягкой пищи, такой как рыбное филе и котлеты, нож используют в качестве вспомогательного прибора. Американский инфантилизм - есть все руками, без помощи ножа или нарезать все сразу на маленькие кусочки, как говорят сами американцы, не должен служить примером. Во время еды пальцами лезвия ножа не касаются. Зубчики вилки должны быть обращены вниз (исключение салат типа винегрет). Об

вилку нож не чистят и не вытирают. Также не вытирают столовые приборы салфетками. Тарелку не крутят для того, чтобы было удобнее отрезать.

Не принято просить за столом, чтобы вам принесли какие-либо дополнительные соусы. Этим вы даете понять, что еда далека от совершенства. Не кладите на тарелку все подряд из того, что вам понравилось. Вряд ли смесь из абсолютно разных блюд на тарелке будет выглядеть эстетично. Тогда вы будете не только есть, но и наслаждаться, а вид вашей тарелки не испортит аппетит другим. Не выбирайте с общего блюда лучшие кусочки. За столом не принято говорить о стоимости продуктов. Если вам принесли блюдо, и в нем оказалось что-то не относящееся к еде, корректно попросите чтобы вам его заменили, не привлекая общего внимания.

Все что накалывается - накалывают, все, что можно резать режут, что можно сложить складывают (листья салата). Оставшийся на тарелке соус и крошки не подбирают. Избегайте того, что может испортить аппетит и настроение другим. Оставлять на тарелке большое количество нетронутой еды - это неуважение к продуктам и к тому, кто готовил. Поэтому с незнакомыми блюдами нужно быть осторожными, брать на пробу понемногу. Одно из золотых правил этикета - недопустимо говорить хозяйке, что вам невкусно и оставить угощение недоеденным.

Телефон за столом. Телефон в руке - это очень острая тема. Немало конфликтов возникает среди друзей, родственников и просто знакомых из-за лидирующего положения этого коварного предмета. Жизнь в современном мире уже невозможно себе представить без этого маленького очень умного, вредного и небезобидного чуда. Может быть, уже раз и навсегда стоит определить ему место, как домашнему питомцу.

Телефон на обеденном столе может находиться, только в двух случаях: когда вы всем даете понять, что пренебрегаете данным обществом, или вам необходимо показать всем только что приобретенную последнюю модель. На столе, за которым едят, могут быть только столовые приборы, и, как исключение, клатч. Телефоны, сигареты, зажигалки, очки никогда не должны появляться на столе. Что может случиться за то время, пока вы обедаете? Если телефон так необходим, то поставьте его на беззвучный режим. Если телефонный разговор невозможно отложить, постарайтесь уединиться. Не доставайте телефон за столом для того, чтобы поделиться фото или забавными роликами. Попробуйте найти интересные темы для поддержания беседы без телефона.

В гостях, в театре, в ресторане телефон не должен присутствовать, а тем более занимать лидирующие позиции. Начните с собственного дома. Возьмите за правило не класть телефон на обеденный стол. Помимо того, что это не уважение к окружающим и к себе, это крайне не гигиенично!

Для того, чтобы во время еды вести себя правильно за столом, наслаждаясь беседой и угощениями одновременно, этот процесс должен стать нормой. Практикуйтесь в повседневной жизни и тогда вы всегда будете чувствовать себя уверенно.



Глава 2. Праздничный стол

Сервировка стола. История и этикет. Столовые приборы

Этикет (от фр. *étiquette* — этикетка, надпись) это свод правил поведения в обществе, который со временем стал синонимом правил приличия.

Изначально этикет был введен как вынужденная мера во Франции при короле Людовике XIV для того, чтобы сильные мира сего могли проявлять свое превосходство над остальными. Таким образом были установлены границы, разделявшие общество, особенно там, где процветает монархия. Простолудин не сможет с легкостью внедриться в высшее общество, чтобы сойти за своего. Нужно отдать должное и оценить по праву это наследие, накопленное веками. Если все проанализировать, то легко понять, что следовать этикету - это следовать здравому смыслу. В первую очередь, это уважение к себе и к окружающим. Это не только эстетика, но и прежде всего удобство. Например, в ресторане, благодаря знаниям по расположению столовых приборов, можно выстроить невербальное общение с официантом: закончили трапезу, не закончили, понравилось, не понравилось.

Как понять, кто пред вами - специалист по этикету или дилетант-любитель? Специалист - это грамотная речь, эрудиция, интеллигентность и тщательно подобранный гардероб. Эксперт по этикету не может использовать такие слова как – «ложить», «садить», «красивЕе», «спотыкнуться» и ряд других, которые рассматриваются далее. Тем более, он никогда не будет перебивать собеседника, опускаться до вульгарных сравнений и оскорблений. И уж точно специалист по этикету не будет вводить в заблуждение, утверждая, что положение ложки в руке зависит от типа супа! Этикет предусматривает соблюдение правил не только в своей области. Специалист по этикету никогда не будет использовать чужой материал в коммерческих целях без разрешения и указания автора, так как нарушение авторских прав является не только нарушением закона, но и этики.

В наше время этикет это общепринятые европейские правила и нормы, но существуют некие незначительные технические различия. Англичане и французы объясняют их по-разному, и правилам этикета они не противоречат. Эти различия в положении рук за столом и в положении столовых приборов при сервировке стола.

Чем они обусловлены? Например, вилка и ложка: французский способ выпуклой стороной вверх, английский - вниз. Это сложилось исторически и объясняется достаточно просто. Аристократы и обеспеченные люди заказывали столовые приборы с гербом своей семьи или монограммой, вензелем. Отсюда пошло и определение - фамильное столовое

серебро. Во Франции герб ставили на обратной стороне прибора, в то время как в Англии на лицевой. Присутствие фамильного герба на предметах было предметом гордости, так как указывало на статус владельца. Так и образовалась традиция раскладывать приборы гравировкой наверх. Не удивляйтесь, если в парижском кафе вы увидите сервировку по английскому принципу. Но на французском дипломатическом приеме обязательно будет использован именно французский вариант.

В России столовые приборы дизайна Фаберже для массового потребителя стали изготавливать с двухсторонним орнаментом похожим на вензель. Так, не нарушая традиций и этикета, столовые приборы можно было адаптировать под любые традиции.



*1-кофейная ложечка; 2-чайная ложка; 3-десертная ложка; 4-столовая ложка;
5-десертная вилка; 6-вилка для салата; 7-вилка для горячих блюд;
8-нож для десерта и масла; 9-нож для закусок; 10-нож для горячих блюд;
11-половник для супа; 12-ложка для салата*

Приборы раскладываются в соответствии с меню. Количество комплектов приборов соответствует количеству перемен блюд на приеме. Общие блюда должны быть сервированы дополнительными приборами. Сервируя банкетные столы для дипломатических приемов, педантично используют специальную линейку для одинакового симметричного

расположения. Основные приборы большего размера. Нож всегда кладется лезвием к тарелке, для безопасности. За сервировочной тарелкой раскладываются приборы для десерта.

К трапезе приступают, начиная с крайних приборов, которые изначально сервируются в соответствии с переменной блюд. И использованные приборы уносятся вместе с освободившейся тарелкой. С каждым последующим блюдом используют также крайние приборы. Почему так? Все просто, потому что не нужно запоминать какой прибор для какого блюда.



а-сахарница; б-солонка; в-перечница; г-солонка;

1-ситечко для чая; 2-универсальные ножи-лопатки для джема или масла; 3-вилочка для лимона; 4-ложка для сахарного песка в форме ракушки; 5-ложечка для икры в форме ракушки с отверстиями; 6-щипцы универсальные; 7-щипчики для сахара; 8-лопатка для торта; 9-десертная вилка для торта; 10-ложка для варки кофе в джезве

Но не всегда приборы разложены в каноническом порядке. Иногда, можно заметить вольное, а не классическое расположение - все приборы лежат вместе. Но пугаться не нужно, количество приборов обычно не более трех привычных: ложка, вилка, нож. А если вы левша, то даже перебирать под себя ничего не нужно. Такой же вариант из трех предметов может быть и на подставке под приборы ПОРТ-КУТО (PORTE COUTEAU). Очень эффектно, а порой и загадочно, смотрится сервировка с полным набором столовых приборов.



Три вида порт-куто: оникс, дерево и металл, щеточка XIX века для сметания крошек со скатерти



Икорница с ложкой

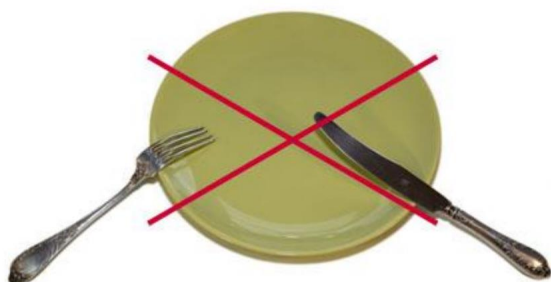
Если вдруг вы столкнулись со сложностями и не знаете с чего начать, не спешите. Первое - начинайте с крайних приборов. И второе - повторяйте за окружением. Но всегда нужно помнить основные правила:

1. Острые части столовых приборов не должны быть в вертикальном положении. И, тем более, недопустимо ставить их ручками на стол или жестикулировать. Столовые приборы нужно держать либо параллельно тарелке, либо с наклоном к тарелке.

2. Столовые приборы на стол во время трапезы не возвращаются. И опять вопрос - почему? И опять все просто - чтобы не испачкать скатерть и не уронить, случайно задев! Самая распространенная ошибка - положить приборы как раскрытые крылья птицы в полете, часть на тарелку, часть на стол. Поэтому, если вы по каким-либо причинам прервали трапезу, приборы кладутся на тарелку в форме клюва птицы, острым углом, направленным в центр стола, не касаясь ручками стола. Вилка кладется зубцами вниз.

Для того, чтобы показать официанту, что вы закончили трапезу, достаточно оставить приборы, положив их на тарелке вместе параллельно друг другу ручками перед собой или правее от себя. Одни специалисты по этикету утверждают вилка только зубцами вверх, другие только зубцами вниз. По положению ножа споров не возникает - только лезвием к вилке. Основные сигналы столовыми приборами для невербального общения с официантом показаны на фото.

Неправильное положение



Пауза



Не понравилось



Трапеза закончена



Трапеза закончена



Понравилось

Да, сначала это кажется непривычным и даже неудобным. К этому правилу нужно относиться с уважением, пониманием, и первое время придется себя контролировать. Но как мы уже знаем, существует изящное исключение - специальная подставка порт-куто. Такой вариант становится возможен, когда смена приборов не предусмотрена. Порт-куто могут быть из разных материалов, разного дизайна: металл, стекло, камень, дерево экзотически формы. Популярность этот предмет приобрел в России в середине XVII века, когда роскошные дворцовые обеды достигли небывалых размахов. К середине XX века он стал забываться. В наше время этот изящный прибор снова набирает популярность, но скорее для домашнего использования. В ресторанах и кафе порт-куто могут использовать во время бизнес-ланча, который не предусматривает смену приборов. В ресторанах японской кухни существует аналог этой подставки Хасиоки, которая используется для палочек под азиатские блюда.

Даже если вас очень привлекает эстетика сервировки, не пытайтесь собрать полную коллекцию столовых приборов с одним рисунком. Во-первых, это непросто, во-вторых, для домашних приемов полностью это никогда не пригодится. Не обязательно покупать дорогие столовые или чайные сервизы. Присмотритесь к тому, что у вас уже есть, под другим ракурсом. Главное условие - все должно быть органично составлено и оформлено. Не страшно, если у вас не будет вилки для спагетти, рыбного ножа, венчика для шампанского или вилки для мороженого. Все это можно заменить и привычными приборами. Вилки и

ножи для основного блюда можно разложить попарно с такими же вилками и ножами для салата, сдвинув на пару сантиметров, один прибор выше другого.



*Классическая торжественная сервировка для празднования золотого юбилея.
Скатерть дополнительно декорирована салфеткой из парчи*

Почему у столового ножа скругленный кончик? Конечно, для безопасности. На этот счет есть легенда. И опять мы возвращаемся во Францию XVII века. Ее приписывают кардиналу Ришелье, который будучи новатором многих идей при дворе Людовика XIII, придумал такую форму ножа в целях безопасности короля. Также тупой нож трудно использовать в качестве зубочистки, чем часто злоупотребляли вельможи. Эта идея со скругленным кончиком быстро распространилась по всему миру. Острый кончик остался только у рыбного ножа.

В перерывах между переменой в хороших ресторанах официанты используют специальную щеточку, совочек для сбора крошек со стола.

Как пользоваться столовыми приборами, рассмотрим в разделе подачи блюд.





Основные правила сервировки стола. Куверт

Сервировка стола не должна превратиться в паноптикум.

Секрет грамотной сервировки стола заключается в следующем: общая концепция, оригинальное оформление, соблюдения геометрии.

Эстетический лейтмотив. Как должна выглядеть идеальная сервировка? К приходу гостей на столе должна быть только сервировка. Угощения ставят на стол после того, когда все гости соберутся, познакомятся, обменяются приветствиями. В первую очередь это нужно для того, чтобы продукты не испортились и не заветрелись.



Кувертом называется полный набор предметов для одной персоны в зависимости от подаваемых блюд. Скатерть и салфетки должны идеально сочетаться друг с другом. Как правило, один сервиз и столовые приборы из одного набора или одного дизайна - все тщательно подобрано в одном стиле. Начинать сервировку удобнее всего с подстановочного блюда (оно же сервировочная тарелка). Оно используется не только для декора, как может показаться на первый взгляд, но и для того, чтобы защитить стол и скатерть. Далее, в классическом варианте, справа и слева от него раскладывают столовые приборы на одинаковом расстоянии друг от друга. Левее ставят пирожковую (десертную) тарелку. На нее кладут нож для масла. Затем идут бокалы. Расстановка бокалов в одну линию начинается слева направо от большего к меньшему. Если участвуют пять бокалов, то их удобнее расставить по росту. Три бокала можно сгруппировать в треугольник, четыре бокала - в ромб, квадрат. Более трех бокалов ставить на стол перед одной персоной не всегда целесообразно. В любой компоновке бокалы ставят за сервировочной тарелкой, иногда чуть правее. В идеальной сервировке все бокалы одной серии, разной высоты и, как правило, разных форм. Обратите внимание, что бокалы с широким орнаментальным краем, золотым напылением прекрасно маскируют такие нюансы как отпечатки губ. Сервировать стол лучше в специальных перчатках, чтобы на предметах не оставались отпечатки от пальцев. Повторим это в теме напитки.

Если на приеме заранее предполагается определенная рассадка гостей, удобнее всего использовать кувертные карточки с именем гостя. Именные кувертные карточки изготавливают из очень качественной бумаги, с учетом дизайна и сервировки стола. Их сгибают для того, чтобы поставить. Также их можно положить на самый высокий бокал.



Пластик в сервировке праздничного стола участвовать не должен ни в каком виде! Не место на столе и посуде с трещинами и сколами. Пакетированное вино, соки, газированные напитки не нужно ставить на праздничный стол в упаковке. Для эстета такая сервировка тяжелое испытание. Такая подача возможна только для пикника. Соки и домашнее вино подаются в кувшинах, графинах, декантерах из прозрачного стекла. Сосуды не наполняют полностью, желательно наполнять на $\frac{3}{4}$ от общего объема, чтобы удобнее было наливать. Для декантеров можно приобрести таблички с указанием названия напитка. Алкоголь, не соответствующий меню и блюдам, на стол не выставляют. Каждый напиток подается к конкретным блюдам. Для каждого напитка используется свой бокал. Подробнее можно познакомиться в разделе «Напитки».

Зубочистки на торжественный стол не ставят. Их присутствие провоцирует людей, незнакомых с правилами поведения за столом. Соль можно подавать в открытых солонках с маленькими ложечками или в закрытых солонках. Солонок должно быть такое количество, чтобы никого не беспокоить, так как любая просьба за столом не приветствуется.

Никогда не ставьте на праздничный стол посуду, в которой готовили или размешивали. Блюда, подобные жульену в кокотницах или жаркою в горшочках, являются исключением.

Для рыбных блюд на общий стол лучше использовать овальную посуду. Так они будут лучше узнаваемы.

Для классической подачи хлеба используют корзиночки, застеленные салфеткой.

Молоко и сливки подают на стол в молочнике или кувшине. Производственная упаковка на обеденном столе - это не только не эстетично, но и не гигиенично.

Если вы хотите запечатлеть счастливые моменты за праздничным столом, подберите момент, когда сервировка не будет нарушена. Фото и видео лучше делать либо в начале торжества, либо перед чаепитием. Тарелки и блюда с остатками пищи выглядят как следы былой роскоши, и ничего общего не имеют с чувством прекрасного.

Скатерть

Комплект скатерти и салфеток - это неотъемлемая часть этикета на торжественном мероприятии. Их участие в сервировке задает тон всей предстоящей праздничной, пафосной атмосфере.

Выбирая скатерть, учитывайте, что цвет и фактура не должны спорить с текстилем на окнах. И это касается не только торжественных приемов. Самый простой и беспроегрешный вариант - приобрести комплект целиком. Если скатерть и салфетки не из одного комплекта, то они должны между собой гармонировать. Ткань, используемая для салфеток и скатерти, не должна скользить. По плотности и фактуре лучше всего подходит лен. Салфетки и скатерть можно украсить монограммой. Скатерть не должна быть одноразовой, такой вариант допустим только для пикника. Скатерть в пятнах - непростительная халатность, но поправимая. Можно иметь в запасе маленькую белую скатерть и перекрыть ей поверхность. Расположить ее можно по-разному, в том числе и по диагонали. Для того чтобы обезопасить антикварный стол, скатерть пленкой не застилают, достаточно положить ее под скатерть.

Скатерть должна быть хорошо отглажена. Своего рода помятость может присутствовать, если это является дизайнерским приемом, например стилей «Прованс», «Кантри». Но тогда и все остальное должно соответствовать этому слегка «небрежному» стилю: не идеальных форм керамическая и деревянная посуда в стиле эко, сухоцветы в оформлении стола.

Основная скатерть должна подходить по размеру. Она не должна быть слишком длинной, иначе на нее можно наступить, и все что на столе, может оказаться на полу. Она не должна быть короткой – это выглядит не эстетично. Подходящий размер - когда ножки стола скрыты чуть больше чем наполовину. На торжественных мероприятиях обычно используют скатерти белого цвета. Также возможны и цветные скатерти, если это часть дизайна. Рисунок - орнамент должен быть строго набивным, не путайте с цветным рисунком. Цветные скатерти могут быть тематическими, как например Рождественские праздники. Для официальных приемов скатерть и салфетки должны быть только белые и без набивного орнамента. Орнамент состоит из символов, а любой символ может иметь значение.

Возможна ли респектабельная сервировка без скатерти? Да, возможна, если сервируется дорогой красивый стол. Под подстановочное блюдо можно положить тканые салфетки. Эти салфетки могут быть меньшего формата, чем те, которые кладут на колени, и любой формы. А могут проходить через весь стол сразу для двух подстановочных блюд, установленных напротив друг друга. Но при условии - весь текстиль и материалы, участвующий в сервировке стола, должны сочетаться.

Пластиковые салфетки, как и пластиковая посуда для приемов не подходят.

Текстильная салфетка

Участвуя в сервировке стола, тканая салфетка придает торжественный вид и статусность. Как положить салфетку из текстиля? Самый простой и элегантный способ это свернуть салфетку в трубочку, закрепив салфеточным кольцом и положив на тарелку. Но организаторы деловых приемов называют этот способ архаичным, так как кольцо может соскользнуть и укатиться. Так же кольцо может мешать в дальнейшем обслуживании. Поэтому используют приемы без дополнительных предметов. Если салфетка в кольце, то куда положить снятое кольцо? На свободное место на столе, где оно не будет никому мешать, как правило, за тарелкой, слева от бокалов.

Обращение с салфетками из текстиля это своего рода ритуал, поэтому нужно учиться правильному обращению с ней. Не пренебрегайте салфеткой, в официальной обстановке она является неотъемлемой частью этикета. И одно из правил - салфетка не должна быть заправлена за воротник, как у Дэвида Суше в роли Пуаро. Это осталось в прошлом. Салфетку кладут на колени не выше уровня стола, но ее положение зависит от времени суток и обстоятельств. В вечерние часы и в торжественных случаях салфетку обычно раскладывают полностью. Это обусловлено тем, что вечерний наряд более дорогой, и его нужно защитить по максимуму. Взяв салфетку со стола, ее не нужно поднимать и

стряхивать. Класть ее нужно, в первую очередь, с учетом того, как она была сложена. Если салфетка сложена треугольником, ее и нужно положить на колени, разложив в большой треугольник. При необходимости, например, вечером, можно раскрыть полностью. Если салфетка сложена прямоугольником, оставляют прямоугольник, и далее по необходимости. Как положить салфетку на колени ребром к себе или ребром от себя? Одни специалисты утверждают, что только ребром к себе, другие только ребром от себя. Единого мнения в этом вопросе нет. Как и не существует ни английского, ни французского варианта. А когда нет единого мнения, в гостях работает правило - повторяйте за хозяином. Но у сложенной на коленях салфетки ребром от себя есть логическое объяснение. К губам удобнее подносить внутреннюю часть салфетки. Но это в случае, если салфетка сложена прямоугольником. А как быть в случае, если салфетка сложена треугольником? Так же, ее можно положить как ребром к себе, так и ребром от себя.

Тканой салфеткой не вытирают бокалы и руки. Ей в первую очередь нужно промокнуть уголки губ, затем губы и кончики пальцев. Чтобы не оставлять жирных следов на бокале, салфетку прикладывают к губам после еды. На салфетке из текстиля не оставляют следы от губной помады. К салфетке не наклоняются.

Салфетка из текстиля предмет не однозначный. Она, как и все, используется в языке жестов. Так складывается невербальное общение в ресторане между вами и персоналом. Если возникла необходимость выйти, салфетку принято оставлять на сиденье стула - это знак официанту, что вы вернетесь. Другой вопрос, захотите ли вы поднести ее после этого к лицу. Поэтому перед тем, как встать и положить на стул, сложите ее внутрь той частью, которой будете пользоваться. Упавшую салфетку, как и столовые приборы, поднимать не нужно. Если такое произошло, просят официанта заменить. Ногами упавшие предметы трогать нельзя. По окончании трапезы использованную салфетку кладут на стол, как правило, слева. При этом не нужно стараться придавать ей первоначальный вид. Положить салфетку в тарелку с остатками еды это неуважение к персоналу, и говорит о недостатках воспитания.

Выходные в семейном кругу можно сделать праздником, использовав за обедом или ужином салфетки из текстиля. И совсем не обязательно, чтобы текстиль был светлым и однотонным. Он может быть темным, цветным, в клетку в полоску, но таким, чтобы подходить под стилистику вашего дома.

Теплые влажные полотенца приносят в ресторанах на подносе перед началом трапезы, чтобы освежить пальцы, ладони. Полностью кисти рук не вытирают. Их возвращают официанту, не путайте их с обычными салфетками. Такой сервис возможен в ресторанах, в кафе ресторанного типа, в самолетах.

Существует легенда, что в Турции во времена правления султанов функцию салфетки выполняла особая порода котов Белая Ангора.

Бумажная одноразовая салфетка. Виды бумажных салфеток

Здесь также существуют свои правила, и этот предмет заслуживает отдельной темы. В торжественной сервировке обычная бумажная салфетка, как правило, не участвует. Но если такое встречается, то и здесь есть некоторые нюансы. Салфетки должны быть только белого цвета, среднего формата и не стоять на подставке, а стопкой лежать на столе. Так же для Afternoon tea (послеобеденного чая), где допускается есть руками, могут быть для удобства одновременно предложены два вида салфеток - бумажные и тканые.

Привычные для всех маленькие салфетки предназначены для чайной сервировки, и их ставят на подставку. Также есть отдельный вид бумажных ажурных салфеток разных размеров. Их используют в качестве подложки для оформления тортов и пирожных. Но, несмотря на свою декоративность, они обладают рядом функциональных качеств. Так, например, ее можно использовать в торжественной сервировке в качестве впитывающей подложки для чайной пары. Далее эти моменты подробнее будут рассмотрены в теме чаепитие.

Бумажная салфетка на колени не кладется, правильное ее местоположение с края от тарелки. Почему ее не кладут на колени? Потому что она может слететь даже от легкого движения воздуха. Бумажной салфеткой можно промокнуть губную помаду с губ, затем сложив ее пополам. Хотя лучше это заранее сделать в специальной комнате. В бумажные салфетки косточки и жвачку не складывают, кораблики не делают, шарики не катают, под тарелку не кладут. За все время трапезы стараются использовать не более двух салфеток. Люди, знакомые с правилами этикета, не оставляют салфетки скомканными и, тем более, в тарелке с остатками пищи. Положить салфетку в тарелку и, тем более, салфетку из текстиля, это тоже, что и положить ноги на стол. Используемую бумажную салфетку нужно оставлять на столе сложенную пополам сбоку от тарелки.

Если жидкость оказалась на блюде под чашкой, то можно положить салфетку под чашечку. Таким простым способом можно обезопасить свою одежду.



Варианты подачи блюд

Tempora mutantur, et nos mutamur in illis.(лат.)

Времена меняются, и мы меняемся вместе с ними.

В эпоху абсолютизма французские приемы славились пышными застольями от которых ломились столы. При Петре I эту эстафету с энтузиазмом подхватили и полюбили в России. Со временем этикет внес свои коррективы, и интерес к пышным беспорядочным застольям стал угасать. Одной из тех, кто серьезно затронул тему столового этикета в России, была княгиня Дашкова. Она давала подробную, для того времени, инструкцию поведения за столом, описывая это в своих мемуарах. К середине XIX века торжественные и дипломатические приемы начали приобретать минималистичность в гастрономическом плане, а сервировка стола стала изысканнее. Устанавливалась все большая организованность и выверенность в расстановке столовых приборов и сервизов. На фотографиях Дома Романовых во времена Николая II можно увидеть идеальную сервировку.

Почему подача блюд осуществляется слева? Сложилось это исторически, когда хозяину или гостю подносили общее блюдо. Таким образом, сидящий сам мог взять себе необходимое количество, а это удобнее делать правой рукой. При обслуживании бокалы наполняют справа. Это делается опять же из соображения удобства, так как бокалы ставятся под правую руку. Рассмотрим несколько современных вариантов подачи блюд в домашней обстановке.

1. **Французский.** Подача на выкатном столике или на отдельном сервировочном столе. Либо обход с блюдом - когда каждому гостю подносят общее блюдо максимально близко к его тарелке. Как правило, это горячие блюда. Количество и предпочтение гость может скорректировать. Подача блюда происходит слева. Также гость может самостоятельно положить угощение себе на тарелку. Другой вариант - когда на стол ставится общее блюдо с горячим. На столе обычно минимум продуктов, только то, что можно сразу разложить: общее блюдо с горячим, овощной салат, соленья, различные виды хлеба, минеральная вода. Скоропортящиеся продукты, закуски в большом количестве, нарезки, которые быстро заветриваются, не выставляют. Алкоголь зависит от подачи блюд. Предметы, участвующие в сервировке, как правило из одного сервиза. Тоже относится и к бокалам. Столовые приборы для одной персоны, как правило, не ограничиваются тремя привычными предметами – ложка, вилка, нож.

2. **Английский.** В основных моментах совпадает с французским вариантом. Подача может происходить с обходом гостей, или блюда ставят на сервировочный стол. Выкатной столик не используется. Есть еще одна особенность, которая отличает английский завтрак от французского. Во время английского завтрака хозяева и гости самостоятельно берут еду с сервировочного стола.
3. **Европейский.** Это чаще всего ресторанный способ подачи. Порционная подача каждому гостю одинаково. Как и принято, подача слева, напитки справа. Остальное - как во французском и английском варианте.
4. **Русский.** Принцип подачи в домашней обстановке заключается в следующем. К приходу гостей стол уже оформлен разными видами нарезки, холодными закусками, салатами, алкоголем. Алкоголь выставляется весь и сразу, ассортимент не классифицируется по принципу аперитив, столовое, десертное, джистив. Возможны соки. Минеральная вода, как правило, не подается. Главное в такой сервировке не оставить свободного места на столе, поразив обилием и разнообразием блюд. Как правило, на стол выставляется большое количество абсолютно разных блюд, не сбалансированных между собой. Единый стиль в сервировке не выдерживается - с хрусталем могут соседствовать вино и соки в пакетах. После того, когда все закуски испробованы, хозяйка предлагает подавать горячее. С всеобщего одобрения выносят горячее. Если стол небольшой, то на одном общем блюде. Каждый гость накладывает угощение сам себе или спутнице, возможно и соседу, соблюдая очередность. В течение всего застолья стол, как правило, не пустует. Мясные и сырные нарезки часто остаются на столе для чаепития.

Культура питания

Мы то, что мы едим.

Гиппократ

Говоря о питании, хочется сказать: «Не забывайте о здоровье». Хотя с каждым годом это становится делать все сложнее и сложнее, учитывая развитие химической промышленности.

Покупая продукты, обязательно смотрите на срок годности. Если вам трудно обойтись без промышленных полуфабрикатов, то обращайтесь внимание на их состав. Иногда лучше отказаться, как бы ни привлекательна была упаковка. Прежде чем выбрать заведение общепита, если есть возможность, будет правильнее предварительно почитать отзывы.

Старайтесь есть только свежеприготовленное. Не заготавливайте еду впрок. Еда должна быть съедена в тот день, когда была приготовлена. Если по-другому не получается, замораживайте излишки и обязательно датируйте. Никакие салаты впрок не делают. Не пейте кофе натощак. Не увлекайтесь фастфудом и копченостями. Если делаете в дорогу сэндвич, положите все ингредиенты отдельно. Лучше собрать их непосредственно перед употреблением. Будьте гуманнее, не употребляйте такие продукты как чеснок, если планируете встречу. Если такое случилось, примите меры: попейте воды, почистите зубы и язык, положите в рот бутончик гвоздичной приправы. В дополнении можно воспользоваться жвачкой.

Не делайте культа из еды - она не должна занимать все ваши мысли. Нутрициология познакомит вас с тем, что такое сбалансированное меню. Умеренное питание, пилатес – это здоровье и красота. Как говорят в народе - «завтракай как король, обедай как принц, ужинай как нищий».

Праздничное Меню

Ваш дом - ваши правила.

Грамотно составленное меню является одним из основных составляющих успеха званого ужина или обеда. И для этого совершенно не обязательно блистать поварским искусством или использовать самые дорогие продукты. Учитывая медицинские, национальные, религиозные ограничения и мотивы, а также эстетическую подачу и сервировку, вы никогда не попадете в неловкую ситуацию.

Что нужно знать при подготовке праздничного меню? Лучше всего заранее поинтересоваться о предпочтениях приглашенных или согласовать меню. Составляя меню, нужно также обратить внимание на время года. В жаркий сезон лучше уменьшить количество горячих блюд, в холодное время года - увеличить.

На серьезных мероприятиях, таких как дипломатические приемы, меню рассылается заранее и согласовывается. Эти правила имеют давнюю историю. В музеях быта, в исторических музеях можно увидеть меню, оставшиеся от приемов. Гости всегда знали, что

их ждет. Иногда меню корректировали под конкретного гостя. Это незаслуженно забытые элементарные знаки уважения.



Среди гостей могут быть люди разного вероисповедания, могут быть вегетарианцы и люди, по каким-либо причинам соблюдающие диету. У кого-то может быть пищевая аллергия. Например, это достаточно распространенное явление, связанное с морепродуктами. В ваших интересах сделать так, чтобы праздник закончился хорошо.

За стол, где сидят мусульмане не подают свинину. За стол, где сидят англичане не подают конину, при индусах не подают говядину. Если вы хотите поразить гостей экзотическими блюдами, обратите особое внимание на мясные деликатесы. Некоторые из них могут остаться неоцененными гостями. Будьте осторожны с такими деликатесами как бычья яйца из арабской кухни, лягушачьи лапки - французский деликатес, морская свинка - латиноамериканский, морские гады, медвежатина. Не все могут есть баранину, мясо нутрии или кролика. Целиковая тушка молочного поросенка, с дальнейшими не для всех приятными манипуляциями, может оказаться не к месту. Удивить гостей хочет каждая хозяйка, но

главная ее задача - их не испугать. Сервируя стол, не забывайте, что еда должна быть сбалансированная и только свежеприготовленная. Подсохшая нарезка не должна стоять на столе весь вечер. Ее должны сразу убрать, как только она потеряла вид. И уж точно, чего нельзя допускать, так это пытаться придать ей первоначальный вид, раздвигая пальцами остатки на тарелке. Парад салатов с жирными заправками - это тяжелое гастрономическое испытание, и заставленная ими поверхность уж точно не сделает ваш стол изысканным.

Если вы приглашаете хороших знакомых, друзей, то меню можно сделать тематическим, плавно переходящим в досуг с национальным акцентом и колоритом. Например, обед в китайском или средиземноморском стиле. Это может быть не только еда, но и интерьер с оригинальным оформлением, интересная экзотическая посуда, дрифтвуд, музыка и фильм, сопровождающиеся интересным рассказом из вашего путешествия. А далее все то, что подскажет вам ваша фантазия.



Немного о спиртных напитках

Для формирования вкуса нужна культура.

Существует жесткое правило: несовершеннолетним алкогольные напитки не наливают. Это правило закреплено законодательно.

Алкоголь может как улучшить настроение, так и испортить его, причем всей компании. Например, юные гости, достигшие совершеннолетия, могут не понимать, насколько опасен крепкий алкоголь. Также, не все взрослые люди могут себя контролировать в состоянии алкогольного опьянения. Поэтому, лучше соблюдать правило: на особо торжественных мероприятиях, таких как свадебное торжество, дипломатический прием, крепкие спиртные напитки не подают. В таких случаях уместно легкое вино и шампанское. Если планируются крепкие алкогольные напитки, то подавать их лучше в конце, чтобы не пришлось все время держать ситуацию под контролем.

Немного о винном этикете. Фужеры, бокалы, стаканы, рюмки должны соответствовать напиткам и тематике мероприятия. В идеальной сервировке все бокалы из одной коллекции (это мы уже рассматривали в теме «Сервировка стола»). Расстановка бокалов в одну линию начинается слева направо. Если участвуют пять бокалов, то их удобнее расставить по росту. Классическая сервировка бокал-фужер для шампанского самый высокий, за ним бокал для красного вина, бокал для белого, рюмка для водки. Так же три бокала можно сгруппировать в треугольник, четыре бокала - в ромб, квадрат. Более трех бокалов ставить на стол перед одним гостем не всегда целесообразно, особенно если на столе не так много свободного пространства. Если в сервировке пять бокалов, то это не для того, чтобы обязательно наполнять все пять. В любой компоновке по правилам этикета бокалы ставят за сервировочным блюдом посередине, или, чаще всего, правее, так как напитки разливают справа. Каждый бокал предназначается для определенного напитка. Так официант всегда знает, в какой бокал долить напиток. В бокал, в котором был уже один напиток, другой не наливают.

Для такого аристократического напитка как шампанское подойдут бокалы Креманка, самый распространенный - Флют-флейта или бокал Тюльпан. Заблуждение, что бокал для шампанского и вина нужно держать только за ножку. Это зависит и от формы чаши, от толщины ножки и от самого напитка. Существует мнение, что придерживая за чашу, бокал нагреется, и это повлияет на вкус напитка. Столовое вино подается практически комнатной температуры. Сколько нужно держать бокал, чтобы нагреть напиток хотя бы на градус? А охлажденное шампанское получит больше тепла от воздуха, чем от руки. Тем более, что этот

напиток, долго находясь в фужере, теряет перлаж (пузырьки), а с ним свою актуальность и привлекательность. Держа за высокую ножку, можно не удержать равновесия бокала. И печальные последствия не заставят себя ждать. Удобнее и, главное, безопаснее держать бокал одновременно за ножку и за низ чаши, чтобы в дальнейшем не видно было отпечатков от пальцев. Придерживать бокал за основание также не противоречит этикету. Например, коньячный бокал, бокал для мартини и даже бокал для пива будет проблематично взять только за ножку.

Вино, как уже говорилось ранее, особенно домашнее, может подаваться в прозрачных сосудах, декантерах. Декантер это сосуд не только для изысканной подачи. Он также способствует аэрации напитка и очистке от возможного осадка. Сосуды не наполняют полностью. Желательно наполнять на $\frac{3}{4}$ от общего объема, чтобы удобнее было наливать.

Все напитки на столе должны сочетаться с продуктами. Также важна и последовательность употребления, а это уже наука. Существует стереотип, что к рыбе подают только белое вино, но это заблуждение. В хорошем винном бутике вас проконсультирует и поможет вам с выбором кавист.

Дорогое коллекционное вино обычно подают на специальных декоративных подставках, в винных корзинках с наклоном под 40°. Даже историческую пыль с бутылки не вытирают, ее сдувают перед тем, как вынести к гостям. Вино стараются не взбалтывать.

В ресторане официант или сомелье приносят к столу бутылку нераспечатанной. Сначала бутылку презентуют, показав всем этикетку. Как правило, сомелье сопровождает весь ритуал рассказом об этом напитке. Подзывать официанта, для того чтобы он наполнил бокал, словами или жестами не допускается, так как это некорректное поведение. Напитки подливают и наливают с разрешения гостя. Закрывать бокал рукой, как сигнал «стоп», не допускается. Для того, чтобы вам не подливали, достаточно оставлять часть напитка на дне бокала. Доливать в бокал, где есть напиток, значит принуждать. Если вы не употребляете спиртное, то не должны никому объяснять причину. В присутствии мужчин, женщины самостоятельно напитки не наливают.

Подача вина может сопровождаться такими аксессуарами как закрывалка, гейзер-насадка для розлива, нож для разрезания фольги. При необходимости, что бы сгладить перлаж, используют венчик для шампанского. Открывают бутылку осторожно, так, чтобы не пробить пробку насквозь. Иначе крошки от пробки могут попасть в бутылку с вином, а затем и в бокал. Разливая вино, бутылку нужно держать этикеткой вверх, демонстрируя название напитка. Для гостей хозяин может украсить этот завораживающий процесс рассказом об этом вине. Вино наливают не более чем наполовину бокала, а очень большие бокалы лучше

на четверть. Так легче держать и удобнее вращать для полного раскрытия вкусовых качеств напитка. Изысканный способ налить вино - это не напрямую на дно бокала, а сначала на стенку, если это не креманка. Для этого бокал держат под наклоном. Но такой элегантный способ, возможен либо при дегустации, либо в очень узком кругу, и при высоком уровне ресторанного сервиса.

Охлажденное шампанское обычно подают в ведре с колотым льдом и небольшим количеством воды. Подавая шампанское в ведре, в отсутствие сервировочного столика этот изысканный предмет можно оставить на краю стола. Ведро ставится на тарелочку, на поднос, на дополнительную салфетку. Или можно использовать микс из перечисленного. Идеальная температура этого аристократического напитка 7-9 градусов. Салфетка-полотенце может висеть на бортике ведра, на горлышке бутылки или на руке того, кто открывает бутылку. Используют ее при открывании бутылки в защитных целях. Открывать бутылку с шампанским стараются с осторожностью, без выстрелов и фонтанов. Разливать шампанское можно в два-три приема, не доливая до края примерно на пару сантиметров. Наблюдая за пеной, лучше всего контролировать объем. Как только пена почти достигла края фужера, нужно остановиться. Если наливать шампанское не на дно, а на стенки фужера, то пенится напиток, будет меньше. У игристого вина сначала наслаждаются игрой перлажа и только потом приступают к дегустации этого божественного напитка. После разлива любого вина не забывайте закрывать бутылку.

С шоколадом шампанское, как и любой другой алкоголь, не подают. Такое сочетание - серьезная нагрузка на поджелудочную. Не совпадает и температурный режим у этих продуктов. Также шампанское не подают с цитрусовыми.

Почти любой напиток пьют небольшими глотками, но есть и всем известное исключение - водка.

Чокаясь, бокал не стараются поднять высоко. В данном ритуале женщины отвечают, а не проявляют инициативу. После каждого тоста чокаются не стоит, через стол не нужно тянуться, особенно если стол украшен свечами. Чокаются, глядя в глаза, и только с рядом сидящим. Через человека не чокаются, приветствуют только кивком головы. С мест не вскакивают. Исключением является тот, к кому непосредственно адресована речь. Он может подойти к выступающему и поблагодарить. Но также будет достаточно слегка приподнять бокал, кивнуть и поблагодарить со своего места. Если в бокалах не алкоголь, ритуал не нарушают. Также как и со спиртными напитками, соблюдают все условности церемонии. На траурных церемониях чокаются не допускается. Принуждение в виде штрафной рюмки, сопровождающееся словами «пей до дна» - это проявление дурных манер.

На официальных приемах такая коммуникативная форма как чоканье не частое явление, но все же встречается. Так, например, можно увидеть, как держат свои бокалы и чокаются Королева Елизавета II и президент Франсуа Олланд на приеме в Елисейском дворце. Мы можем наблюдать это на встрече Короля Карл III и президента Эммануэль Макрона на приеме в Париже. Так же можно обратить внимание на цвет мужских костюмов, с кем за столом сидят их дамы, где лежат клатчи.

Для минеральной воды существует свой стакан, фужер. Но, по необходимости, её можно наливать в любой свободный бокал, чтобы не нарушать общую сервировку и не загромождать стол. Так как алкоголь обезвоживает, вода позволит восполнить баланс и не даст быстро опьянеть.

Аперитив. Дижестив

Аперитив - это напиток, подаваемый перед едой. Происходит от латинского *aperitivus* - «открывающий», от глагола *aperire* «открывать, отворять». Для чего нужен аперитив? Для того чтобы занять гостей перед ожиданием застолья, и чтобы пробудить аппетит. Такой формат способствует непринужденному общению, особенно с малознакомыми людьми. Для аперитива используют легкие светлые вина, ликеры. Аперитив может состоять не только из алкогольных напитков. Так же подаются тарталетки, канапе, фрукты, соки. При



составлении аперитива нужно учитывать состав приглашенных и их предпочтения. По разным причинам люди могут не употреблять алкоголь. Среди приглашенных могут быть

гости, соблюдающие религиозные традиции, где алкоголь совершенно исключен. Аперитив - это не обязательная часть программы.

Дижестив - это завершающая часть праздничной программы, его кульминация, и, также как аперитив, не обязательная. Дижестив (от лат. *digestivus*, фр. *digestif* «средство, способствующее пищеварению») — общее название напитков, которые подают после еды. Это не просто алкоголь, это эстетическое наслаждение. Дижестив в основном сугубо мужская тема, поэтому, в отличие от аперитива, состоит из крепкого темного алкоголя и сопровождается одним из основных атрибутов наслаждения многих эстетов - сигарами. Дижестив обычно устраивают в кабинете, возможно в бильярдной. Такие напитки как кофе и чай в эту программу не входят.

Лед для напитков

Лед подают в специальных ведерках небольшого размера со щипцами. Лед не только понижает температуру напитка, но и снижает его крепость. Он может быть колотым или формованным. К каким напиткам подают лед? Это вода, соки, коктейли, ром, джин, виски. Лед не принято употреблять с такими напитками как коньяк, водка. В шампанское и вино лед не кладут.

Соки, нектары, минеральная вода

Никогда не ставьте на стол безалкогольные напитки в упаковке, кроме минеральной воды в стеклянной бутылке. Такой вариант возможен только на природе. Как уже упоминалось ранее, пластику не место на торжественном столе. В зависимости от оформления стола и стиля, используйте сосуды из стекла или керамики. И не забывайте, что для удобства использования лучше не наливать сосуд доверху. На праздничном столе наливать соки нужно в бокалы соответствующие цвету вина: в бокал для белого вина светлые соки, для красного - темные. Минеральная вода может быть в любом бокале.

Чай и кофе

Если нет отдельного столика для чаепития, то чай подают после того, когда праздничный стол заново сервируют. Крошки со стола убирают специальной щеточкой или скребком с совочком или используют небольшой красивый поднос.



*Чайная классическая торжественная сервировка для празднования золотого юбилея.
Винтаж: тончайший фарфоровый сервиз, кувшин и стаканы.
Скатерть дополнительно декорирована салфеткой из парчи.*

Чай в пакетике в Англии не считается чем-то крамольным и не заслуживает презрения. Хороший чай в пакетике - это чай, приготовленный на скорую руку.

Безусловно, такая подача, как чай в пакетиках, в России в хорошем ресторане или в кафе ресторанного типа исключена. Но в таких местах как фастфуд это стандартный и удобный формат. Опустив пакетик с чаем в чашку, после заваривания его нужно обязательно извлечь. Пить чай из чашки, в которой остался пакетик, не допускается. Пакетик не отжимают, его кладут на ложку и аккуратно переносят на отдельную розеточку. Если розеточка не была предложена сервисом, ее можно попросить или положить пакетик на край блюда, предварительно положив под чашку бумажную салфетку. На тарелочку с десертом мокрый пакетик лучше не класть, так как десерт может пострадать.



Чайная сервировка в стиле Прованс с бумажными салфетками для чая

Свежезаваренный чайный напиток подают в чайнике и разбавляют водой только по просьбе. Это более высокий уровень сервиса. Перед заваркой чайные листья лучше обдать кипятком, слив первую воду. Таким образом, вы не только промоете листья от пыли и грибка, но и прогреете чайник. От этого вкус чая раскроется лучше. Кружки (бокалы) ни в ресторанах ни на торжественных мероприятиях не используют. Чайник с чаем лучше ставить на десертную тарелку-подставку или поднос, чтобы не испортить скатерть и стол. Наливая чай из чайника, нельзя забывать про крышечку, ее нужно обязательно придерживать. Присутствие на столе удобного ситечка на подставке для листового чая будет не лишним.

Чайные пары ставят на стол так, чтобы ручки всех чашек были повернуты в одну сторону - правую. Почему так? Чашку обычно берут правой рукой, поэтому и ставят под правую руку, правее от десертной тарелки. Подача должна осуществляться так, чтобы не приходилось делать лишние манипуляции. Но не беда, если тот, кто не знаком с правилами подачи, поставил перед вами чашку под левую руку, просто поверните ее не задумываясь над

тем, против часовой стрелки или по часовой. Внимательная хозяйка, зная, что кто-то из гостей левша, поставит для этого гостя чашку под левую руку. Не лишним будет положить на блюдце под чашку одноразовую ажурную салфетку. Она выполняет несколько задач: впитывает возможные капли, исключает звон чашки о блюдце и чашка не скользит. Наливают напиток в чашки, оставляя от края примерно полтора сантиметра.

Лимон, порезанный на дольки, подают на тарелочке с щипчиками, шпажками или вилочкой с двумя зубчиками. В чашке лимон придавливают, в ней не оставляют и не съедают. Его переносят на розетку или край блюдца, предварительно положив под чашку бумажную салфетку, или на тарелочку с десертом.

Кусковой сахар берут щипчиками и кладут в чашку. Если нет щипчиков для сахара, правильнее будет взять кусочек рукой, не дотрагиваясь до остальных. Ложкой кусочки сахара брать не принято. Сахарницу подают с дополнительной ложечкой, обычно в форме плоской ракушки или совочка. Эта ложечка отличается от обычной чайной для того, чтобы не перепутать со своей. Если в вашем наборе нет специальной ложечки, подайте обычную чайную, но лучше из другого набора. В сахарницу с сахарным песком свою ложку не опускают.

Как размешивать сахар в чашке? Этикет рекомендует размешивать по траектории маятника от шести к двенадцати, так меньше вероятности задеть стенки чашки. Можно размешивать по часовой стрелке, можно против, так образуется воронка, и сахар растворится быстро и без вашего участия. Но главное золотое правило - стараться делать это аккуратно, не касаясь стенок чашки, чтобы не было звона и не расплескивалось содержимое. Если есть необходимость придерживать чашку при размешивании, придерживайте. Но при этом, старайтесь не касаться пальцами ободка. В чашке ложку не оставляют. Ложкой над чашкой не трясут и об край чашки не стучат. Капельку с ложечки снимают о внутренний край чашки. Дуть в чашку, облизывать ложку, пить из ложки или из блюдца, крутить блюдце не допустимо. Размешав сахар, ложку кладут на блюдце за чашку - так будет удобнее. Держать чашку за ручку, отведя в сторону мизинец, не комильфо. Обычно уделяют внимание положению мизинца, но никогда не обращают внимание на большой палец. Если он торчит над ручкой подушечкой вверх, то такое положение так же далеко от совершенства.

Ручка у чашки сделана таким образом, что бы в неё можно было продеть палец. Этот способ более безопасен от опрокидывания, таким образом, чашка более крепко зафиксирована пальцами. Но всегда нужно учитывать размер чашки, материал и конструкцию ручки. Плоская большая ручка даже у небольшой фаянсовой чашечки сделана с учетом того, чтобы продеть палец. В изящную маленькую ручку легкой фарфоровой

чашечки палец лучше не продевать, так как может возникнуть вероятность, что палец застрянет. В таком случае ручку лучше зажать пальцами. С учетом всего перечисленного нужно выбирать самый безобидный способ. Фанатизм здесь не уместен. Если вы обольете себя или кого то, будет гораздо хуже, чем вы проденете или не проденете палец в ручку.

В чашку с напитком не нужно макать печенье и булочки, так как содержимое такой чашки и вид размоченного кондитерского изделия может испортить аппетит другим.

Чай с молоком. Что наливать первым: чай в молоко или наоборот? Общих правил в очередности нет, а мнения, особенно в Англии, очень противоречивы. Но есть и историческое объяснение, которое по одной из легенд пришло из Франции XVII века. Когда чай с молоком был статусным напитком, соответственно его подавали в чашках из тончайшего дорогого фарфора. Так вот, чтобы фарфор не лопнул, наливали сначала молоко, а затем чай. И перемешивается при таком варианте напиток без участия ложки. Но чаще всего наливают сначала чай, а затем молоко, так как это удобнее при сервировке и подаче. На вкус, безусловно, это не влияет. Но, если следовать правилам, то в гостях лучше повторять за хозяином. В отличие от кофе, сливки к чаю не подают.

Чайную пару, как правило, не разделяют. Если чашка держится в руке не над столом, то в другой руке - блюдце. Обычно так поступают за низким чайным столиком или когда перед вами нет столика. Если чай пьют за высоким обеденным столом, то держать на весу блюдце с чашкой нет необходимости. Передают чашку только с блюдцем. Всегда нужно помнить: на бортике чашки не должно оставаться следов помады и отпечатков жирных губ.

Как правило, чай или кофе подают обжигающими. Чтобы не оказаться в неловком положении, не приступайте к напитку сразу, подождите. Можно всегда определить комфортную для себя температуру, дотронувшись пальцем до стенки чашки.

Для кофе действуют те же правила, что и при чаепитии. Эспрессо подается в специальной маленькой чашечке. Если подаются маленькие кофейные чашки, то будет удобнее ложечка меньшего размера, чем чайная.

Перед тем, как подать кофе, можно подать стакан с чистой водой, чтобы лучше ощутить вкус кофе. Кофе лучше наливать в подогретые чашки, так аромат и вкус напитка раскрываются сильнее. Капучино в Италии считается утренним напитком.

В Англии AFTERNOON TEA (послеобеденный чай) считается полноценным перекусом.



Классическая сервировка для Afternoon Tea

Как и что едят

*С королем по-королевски,
с крестьянином по-крестьянски!?*

Для того, чтобы есть правильно, не концентрируясь только на этом процессе, а получая удовольствие от еды и, одновременно, с легкостью поддерживая светскую беседу, необходимо чтобы это вошло в привычку. Возьмите за правило есть правильно дома. Но и до абсурда и фанатизма доводить не нужно - пользуйтесь проверенными данными. Золотое правило - не делать того, что может навредить или испортить аппетит окружающим.

Хлеб. Нарезанный ломтиками хлеб подают в корзиночке с защищенным салфеткой дном и накрывают салфеткой. Защищенный со всех сторон текстильной салфеткой, хлеб надолго сохранится свежим. Толщина нарезанных ломтиков должна быть такой, чтобы в случае необходимости отломленный от него кусочек легко можно было намазать маслом или

джемом. Если стол большой, то будет правильно поставить корзиночки по разным концам стола.

Нарезанный хлеб не режут, не накалывают, не берут вилкой, не откусывают, не отламывают на весу. Хлеб берут рукой, кладут на пирожковую (десертную) тарелку и, не поднимая с тарелки, отламывают по порционному кусочку. Время завтрака - это неформальная обстановка, и с хлебом допускаются некоторые вольности. Можно целиком намазать кусок маслом и так есть. Намазанный маслом кусок уже не режут.

В ресторанах подают маленькую круглую булочку, которую можно разломить вдоль на две половинки. Движение должны быть такими как будто откручиваешь крышку. Намазанные маслом или джемом половинки не соединяют, едят откусывая. В крайнем случае, булочку разрезают. Масло и джем кладут общим ножом или ложечкой сначала на край своей тарелки и только потом своим ножом или ложечкой на булочку. На весу булочку не намазывают, только на тарелке. Если масло и джем подали порционно на индивидуальных тарелках в розеточках, то на свою тарелку уже перекладывать не нужно. Первым намазывают булочку маслом, а затем кладут джем. Без джема и масла половинку булочку отламывают и едят по кусочку.

Гамбургер, поданный со шпажкой, едят с ножом и вилкой. Именно шпажка задает такой формат.

Круассаны. Слоеное тесто круассана очень мягкое, и разрезать его столовым ножом трудно. Круассан удобнее отламывать двумя руками по кусочку, который можно сразу положить в рот. Кусочек можно намазать маслом или джемом. Отламывая, над тарелкой круассан стараются не приподнимать, чтобы не засыпать все вокруг крошками.

Масло. Нож для масла и джема даже в столовых наборах не часто встречающийся предмет. Можно использовать столовый нож, в некоторых случаях можно использовать ложечку. Ложечка используется для кремообразного масла, которое подают в Англии. Масленку ставят на тарелку, на ней и оставляют нож или ложечку. Если она без тарелки, то нож, ложечку оставляют в масленке или в джеме. Из общей масленки масло кладут сначала на край своей тарелки и только потом намазывают. Индивидуальным столовым ножом масло из масленки не берут.

Картофель. Картофель разламывают, накалывают, но ножом не режут.

Пюре. Пюре может быть картофельное, гороховое, овощное. Если консистенция позволяет, если это не суп-пюре, а гарнир, то пюре едят вилкой с ножом (см. стейк).

Стейк, отбивная. В статусных ресторанах обычно стейк выносят накрытым специальной купольной крышкой для подачи - клош, клоше, баранчик. Порционная тарелка,

перед тем как положить в нее угощение, обычно подогревается. Не принято нарезать весь кусок на мелкие кусочки, положено отрезать только по одному порционному кусочку. Нарезают все сразу только для детей, чтобы остудить. Такой способ получил название американский.

Если вы едите пюре, овощи с отбивной или стейком, то в таком случае подойдет способ - мини порция. Сначала отрезается и накалывается на вилку кусочек стейка. Затем вы зачерпываете пюре этим кусочком на выгнутую сторону вилки, создавая тем самым мини порцию. Вилку держат в руке зубцами вниз. Нож при этом используется не только в качестве упора, им помогают накладывать на вилку. Это самый правильный вариант. При таком способе у вас не возникает необходимость постоянно перекручивать вилку на выгнутое и вогнутое положение. Иначе вы будете постоянно сосредоточены на еде.

Снимать остатки пюре, как и остатки другой еды, вытирая нож об вилку нужно не привлекая внимания, не создавая звуков. Собирать мелкие остатки пищи ножом или ребром вилки не следует. Выглядит это не очень привлекательно, и создаются лишние звуки. Что осталось на тарелке, то осталось.

Котлета мясная - рубленое мясо едят по тем же правилам с помощью ножа и вилки. Её не обязательно резать ножом, если можно разломить вилкой. Если котлета в панировке, то без ножа не обойтись. Нож в качестве вспомогательного инструмента игнорировать нельзя, так как котлеты обычно подаются с гарниром.

Птица. Птицу принято есть руками. Для того, чтобы было удобно есть, в местах общественного питания обычно готовят голени. Голень можно свободно взять за косточку. Для официальных торжественных приемов, кроме фуршета, не подают блюда, которые можно есть руками.

Рыба. Рыбу обычно подают в овальных блюдах, так она легко узнаваема. Дополнительно в индивидуальном порядке подается рыбный нож. Его легко узнать по хищно заостренному кончику (для более удобного освобождения от костей и кожи). Рыбный нож держат как ручку. Если рыбного ножа нет, то используют две вилки - опять же для удобства обнаружения и освобождения от костей. Если в рот попала кость, постарайтесь, не открывая рта, кончиками пальцев снять ее с губ и положить на край тарелки. Делайте это не привлекая внимания, как будто вы сняли волосок с губы. Не пытайтесь это сделать при помощи вилки или ножа - рыбные косточки очень коварные. Даже если вам удастся незаметно пристроить кость на вилку, виртуозно не попав между зубцами, то стряхнуть ее с вилки на край тарелки может оказаться целым испытанием. И это уж точно не останется незамеченным.

Безусловно, рыбные блюда таят некую опасность. Если косточек попадает много, это не про этикет - в данной ситуации главное не проиграть сражение. И может быть от такого блюда будет лучше отказаться. Удобнее всего заказывать рыбное филе, но и в данном случае ножом не пренебрегают. Рыбное филе можно не разрезать ножом, а разламывать вилкой, нож используют в качестве вспомогательного инструмента.

Паста – спагетти. Spago - по-итальянски шпагат. Пасту подают в глубокой суповой тарелке. Широкие или высокие края являются защитой от попадания «непослушной» пасты на стол. Не пытайтесь скручивать пасту на общей массе. Небольшую порцию пасты цепляют вилкой, слегка приподняв, переносят на заранее освобожденное с краю дно тарелки и начинают скручивать в клубочек. Удобная позиция вилки при скручивании, вертикальная. Нож в этой теме не участвует. Ложка подается туристам и детям, в данном варианте порцию накручивают на дне ложки. Пасту не режут ножом, не ломают вилкой, ее не откусывают и не втягивают. Если изо рта повисла спагеттинка, ее аккуратно подбирают губами, помогая вилкой. Старайтесь, чтобы откушенная часть не падала изо рта в тарелку, но если такое случилось, лучше подставить вилку.



Пицца. Если вы не в фастфуде, пиццу едят при помощи ножа и вилки. В фастфуде пиццу едят руками. Отрезанный сектор пиццы для удобства сгибают по круглой части внутрь и начинают есть с тонкого уголка.

Яйцо. Вареное яйцо очищают, скорлупу складывают на край тарелки. Золотое правило - из общей солонки соль насыпают сначала на свою тарелку, а затем, на кончике ножа, на продукт. Очищенное яйцо разрезают пополам ножом, придерживая рукой, далее едят ножом и вилкой, соль накладывают ножом. Не будет нарушением, если есть яйцо руками, откусывая, так как яйцо подают в основном на завтрак. А во время завтрака, как

известно, допустимы некоторые вольности. Также поступают с маленьким перепелиным яйцом.

Яйцо всмятку подается только в горячем виде, на специальной подставке - рюмке подъячнице, которая ставится на тарелку. Яйцо ставится острым концом вверх. Придерживают яйцо одной рукой, а другой рукой лезвием ножа в горизонтальном положении ударяют по скорлупе сбоку, как будто срезая крышечку. Едят ложкой, соль насыпают на кончике ножа. В советском фильме Приключения Шерлока Холмса и Доктора Ватсона, Виталий Соломин в роли Ватсона виртуозно справляется с этой задачей за завтраком. Существуют и специальное приспособление, с помощью которого можно без труда и тренировок срезать верхнюю часть яйца со скорлупой. Абсолютно допустим способ, когда очищают руками, как вареное яйцо.

Глазунью с сырым желтком едят с помощью ложки. Первым съедают желток, подцепив его ложкой и помогая ножом. Ложку откладывают на тарелку. По сложившимся правилам она не должна касаться стола. Продолжают есть вилкой с ножом.

Блинчики. Блинчики, поданные конвертиком, едят, отрезая по кусочку, стараясь не затрагивать соседний блинчик. Несвернутые тонкие блинчики сворачивают в рулетик, накрутив на вилку, зацепив между зубчиками край. Сделанный рулетик отрезают по кусочку.

Джем. С джемом поступают так же как и с маслом. Густой джем намазывают ножом, и только на отрезанный кусочек. Нож для джема и масла можно заменить столовым ножом или ложечкой.

Соусы. Порционный ломтик обмакивают в соусе.

Овощной этикет. Овощные салаты едят согласно общему правилу - с ножом и вилкой. В США не всегда к салату подают нож, но по вашей просьбе его принесут. Если овощи или кусочки курицы крупно нарезаны, отрезают порционно по одному кусочку. На вилку можно наколоть сразу два продукта. Крупные листики салата складывают в несколько раз и накалывают на вилку при помощи ножа. Мягкие, небольшие листики накручивают на вилку как спагетти. Если листик не накручивается, оставляют на тарелке. Листики салата не режут и не пытаются собрать остатки. В кафе на террасе непослушный листик можно взять и рукой.

Салат типа Оливье можно есть простым привычным способом - нож в правой руке, вилка в левой, зубцами вверх. Едят, зачерпывая вилкой.

Элегантный способ. Так как все ингредиенты связаны и скреплены между собой соусом, на выпуклую часть вилки (зубцами вниз) набирают порцию, помогая при этом

ножом. Зеленый горошек, если он скатывается, слегка придавливают вилкой. Остатки соуса не пытаются собрать ребром вилки.

Винегрет - салат сложный, поэтому элегантный способ для него не подходит. Есть его удобнее всего привычным способом, зачерпывая вилкой.

Оливки – маслины для торжественных приемов подаются без косточек. Грамотная хозяйка позаботится о наличии в блюде с оливками дополнительного прибора. С общего блюда оливки своим прибором не берут. Оливки не разрезают. На фуршетах к оливкам подаются шпажки.

Суп. Когда суп подается на стол в супнице, это выглядит очень торжественно и аристократично. Благодаря такой подаче даже простой обед может выглядеть изысканно.

Суповую глубокую тарелку в торжественной обстановке ставят на плоское подстановочное (сервировочное) блюдо. Это блюдо большего диаметра, чем тарелка. Служит в качестве защитной функции, предохраняет скатерть. Еду на подстановочное блюдо не накладывают. В обычной обстановке можно ограничиться большой столовой тарелкой для закусок или горячих блюд. Под крем-суп или суп-пюре подойдут глубокие тарелки с широким краем. Под обычный суп можно подать тарелку в форме чаши. Во время еды тарелки не двигают и не наклоняют. Перед подачей десерта подстановочное блюдо убирают или меняют под десертную тарелку для пирожного.

Суп всегда должен подаваться обжигающим. Но это не значит, что пробуя нужно дуть на ложку. Суп в тарелке не размешивают для того, чтобы остудить. Нужно дождаться комфортной температуры. Для этого достаточно опустить ложку в суп и попробовать ее кончиками губ. Ложка из чистого серебра нагревается быстро, и уже по самой ручке можно определить для себя комфортную температуру супа. Зачерпывают суп ложкой от себя для безопасности или кончиком ложки в бок. Широко рот не открывают. К тарелке сильно не наклоняются.

Внимание, ложка! Как подносить ложку к губам зависит от формы самой ложки, и никак не может зависеть от вида супа! Некоторые заблуждаются, считая, что ложку нужно подносить только боковой стороной. Если форма удлиненная и зауженная, то уже сама форма вам подсказывает, что подносить нужно зауженный кончик ложки к губам. Английская классическая форма ложки круглая. Безусловно, при такой форме есть можно с любой стороны. Но все дело в локте! Принцип заключается в следующем. Если подносить ложку ко рту боковой стороной, то локоть остается неподвижным, но это возможно только в случае с круглой английской ложкой. С ложкой любой формы главное соблюдать правило: локоть стараться не поднимать и не отводить в сторону. Движения должны быть кистью, а не

всей рукой. Чтобы с ложки не капало, излишки снимают о внутренний край тарелки. Во время еды не хлюпают и стараются не стучать ложкой по тарелке. Главное правило - есть нужно так, чтобы не мешать и не портить аппетит другим, но при этом должно быть удобно и вам.

Ложка используется не только для супа, но и для каш, мороженого, десертов (кроме торта). Взятая ложкой порция должна быть только на один прием.

Над тарелкой во время еды слегка наклоняются. Каждая хозяйка должна знать, если суп планируется с тефтельками или кусочками мяса, то они должны быть на один прием, а овощи мелко нарезаны. Если тефтелька крупная ее при необходимости делят в супе. Следуя правилам, весь суп вычерпать невозможно. Поэтому, по правилам хорошего тона, что не вычерпывается, то остается. После окончания еды ложка остается только в суповой тарелке, на подстановочное блюдо она не попадает. Если тарелка высокая, типа чаши, ее могут принести на дополнительной тарелке. Тогда ложку лучше положить на нее, что бы случайно не зацепить.

Для удобства гостей в торжественных случаях суп пюрируют. Так, на дипломатических приемах в Кремле, для удобства гостей пюрировали традиционный борщ.

Бульон. Для подачи бульона используют бульонную пару: большую чашу с ручкой (бульонницу) на тарелочке. В торжественной обстановке пару дополнительно ставят на подстановочное блюдо. Так как бульонница большая и тяжелая, то под нее можно положить салфетку. Это убережет от нежелательных капель и сгладит звонкий стук чашки о тарелку. Бульон едят ложкой, остатки бульона допивают, держа бульонницу за ручку как кружку. Ложку оставляют на тарелочке. Если суповая чаша с двумя ручками, то едят только ложкой.

Конфеты, торт, пирожное, мороженное. Десерт это не насыщение, а наслаждение.

Помня о том, что десерт является завершающим этапом вечера, растяните это удовольствие! В качестве декора для праздничного чаепития под пирожковую десертную тарелку можно поставить подстановочную тарелку. Бумажная ажурная салфетка между тарелками, подчеркнет, что она для десерта. Десертная тарелка ставится слева от чайной пары.

Конфеты из подарочных коробок не выкладывают, подают в коробках и берут руками. Если к шоколадным конфетам ручной работы подаются шпажки, значит они очень нежные, и руками такие конфеты лучше не брать. Конфету сначала кладут на десертную тарелку, и только потом в рот. Если конфеты в обертке, развернув конфету, обертку оставляют на своей тарелочке. Откусывать, рассматривать начинку, облизывать пальцы не допускается. Конфету в рот кладут целиком, за щеку не прячут. Чтобы получить истинное удовольствие конфета

должна таять во рту. Алкогольные напитки с шоколадом не подают. Конфеты подают к чаю или к кофе.

Торты, кексы едят при помощи десертной вилки, но ее отсутствие можно заменить обычной. Ложкой торт не едят, исключение - жидкий крем. Наколотый на вилку кусочек гарантированно не упадет, что гораздо удобнее в отличие от ложки. Если порция торта подается треугольником, кусочек удобнее начинать отламывать с острого угла. Высокий сектор будет удобнее положить на бок. Столовые приборы не облизывают. Использованные приборы на стол не возвращаются, как и в остальных случаях.

Эклер - пирожное липкое и коварное. Если его подали на бумажной розеточке, то его едят руками, удерживая за розеточку. Удостоверившись, что крем не жидкий, эклер держат прямо. Если жидкий, то наклоняют в сторону запечатанного конца. В остальных случаях эклер едят при помощи ножа и вилки.

Мягкие десерты едят ложкой. Маффины, особенно крупные, перед тем как есть лучше разрезать пополам. Печенье конечно едят руками, откусывая.

Ориентируйтесь на то, какой прибор вам подадут. Не стоит заострять внимание и демонстрировать свои знания по этикету, требуя, чтобы вам принесли правильный, по вашему мнению, прибор. Если вам действительно неудобно есть тем, что вам принесли, вежливо попросите замену.

Мороженное. Обычно мороженное подают в креманке, которую ставят на десертную тарелочку. Мороженое едят специальной вилкой или десертной ложечкой, предварительно размяв отломленный кусочек. Приборы стараются не облизывать и в рот целиком не кладут.

Арбуз подают порционно и только мякоть. Едят с помощью ножа и вилки. Ножом, помимо его прямого назначения, освобождают кусочек от косточек.

Фрукты. Подача фруктов может осуществляться в красивых широких вазах, на этажерках для десертов и закусок. Такие фрукты, как яблоки и груши, едят с помощью ножа, отрезая по порционному ломтику. Такой ломтик можно положить рукой в рот. Откусывать от целого плода не допускается. В официальной обстановке фрукты подают нарезкой. Нарезанные ломтики едят с помощью ножа и вилки. Состоящий из нескольких видов фруктовый салат прекрасный десерт, особенно после плотного ужина. Но подавать его нужно сразу, после того как приготовили. Виноград с кисточки едят руками. Если ягода лежит в креманке или на торте, едят тем инструментом, который подан - ложкой или вилкой. Если попадаются косточки, их аккуратно берут пальцами и кладут на край тарелки. В кулак, на вилку или ложку, никакие косточки не сплевывают. Виноградные косточки такие маленькие и полезные, что ничего не случится, если их проглотить. Банан, предварительно

очистив, едят с помощью ножа и вилки, отрезая по кусочку. Очищают банан на своей тарелке. Начинают с того, что отрезают кончик, надрезают для удобства и очищают. Кожуру оставляют на краю своей тарелки. Как правило, к столу бананы подают уже с двумя отрезанными кончиками и продольным надрезом (или надрезами) кожуры.

Тарталетки и канапе. Закуски одного вида больше одной штуки не берут, в тарелку кладут не более трех разных. В руки берут только одну.

Этажерка для десертов и закусок - очень эргономичный и эстетичный предмет сервировки стола. Этажерки могут быть разных форм и с несколькими ярусами. Она может состоять только из сладких угощений, а может быть подача одновременно с закусками. Существует правило подачи при смешанном варианте: нижний ярус - это тосты и соус в розеточке, средний - булочки и джем в розеточке, верхний - сладости. Как правило, этажерка основной предмет сервировки для Afternoon Tea.

Если вам предлагают коварное блюдо, которое вы не знаете как есть, то лучше от него воздержаться.

Сырная тарелка плато

Для сырного плато используют деликатесные сыры, которые относятся к сортам высшей категории. Каждый сорт это отдельная палитра вкусов. Для сырного этикета менее трех видов сыра в сервировке не используют. Индивидуальная подача - исключение. Число сортов всегда должно быть нечетным. Для истинных гурманов сырная тарелка должна быть богата ассортиментом. Благородные сыры должны быть не только разного сорта, но и разных категорий – мягкие, полутвердые, твердые. Исключением могут быть крафтовые сыры с их уникальным вкусом.

В разных странах сырная тарелка подается по-разному. Может подаваться в качестве аперитива, десерта, перед десертом, после него или отдельным блюдом. В Италии насчитывают более 400 сортов сыра. Сырная тарелка в Италии называется антипасто (antipasta - закуска), но к завтраку сыр подавать не принято. Во Франции количество сортов сыра не меньше чем в Италии. В качестве перекуса он может быть на столе в любое время, а вот на званых обедах и в ресторанах его подают после основного блюда. В Англии сырная подача схожа с французской. Также сырная нарезка может подаваться и как отдельное блюдо (cheese board).



Плато из дерева и оникса

Как составить сырное плато? Плато может быть любой формы - от простой до экзотической. Для сервировочного блюда используется керамика, камень, дерево. Главное - оно должно быть удобным для отрезания сыра. Раскладывают сырное ассорти по часовой стрелке. Приступают к блюду так же по часовой стрелке, начиная с нежных сортов и заканчивая пикантными. На каждый сорт можно поставить шпажки с названием и номером. Таким образом, можно задать направление, так будет легко понять с чего начинать. Особенно удобно это будет для тех, кто не знаком с такой подачей. Но это не значит, что нужно слепо следовать пошаговой инструкции. Вы можете выбрать тот сорт, который вы предпочитаете.

Общее плато должно быть такого размера, чтобы все участники беспрепятственно могли взять любой кусочек. При необходимости, чтобы никто не тянулся, лучше сделать пару плато. В дополнение к плато подаются специальные приборы. Эти инструменты предназначены для всех участников застолья, и лежат только на плато, не касаясь стола. Из рук в руки их не передают. Сырный нож легко определить по раздвоенному кончику. Если стол большой, и участников застолья много, используют индивидуальную подачу. Подача может быть порционной на десертной тарелке, с учетом предпочтения каждого гостя. Это может быть один сорт и более. Как правило, индивидуальная подача предполагает не более трех видов деликатесного сыра. Индивидуальную порцию на десертной тарелке будет уместно украсить гроздью бескостного винограда и орехами. Едят сыры с помощью ножа и вилки. Исключение - фуршет. Как и большинство блюд, сыр на фуршете допускается брать руками. Виноград в такой подаче едят руками, как миндаль и орехи.



Сырная подача в классическом варианте

Для нарезки твердых сортов используют специальные ножи или подогревают лезвие большого ножа. Сыры разных сортов, разной структуры и плотности одним ножом резать не просто. Чтобы вкус не перемешался, нож моют после каждого сорта. Исключение - нарезка непосредственно на плато. Некоторые виды сыров удобнее подавать со шпажками. Такие сыры, как Пармезан, делят на порционные кусочки примерно по 2 см. Голубые сыры разламывают или режут. Мягкий сыр круглой формы режут на сектора, если форма прямоугольная - на брусочки. Так сама форма может подсказать, как лучше нарезать. Кусочки должны быть примерно по 200 граммов. Лучшая нарезка - когда виден край и сердцевина кусочка. Гурманы считают, что кусочки должны быть толщиной не менее 5 мм, так вкус сыра раскрывается лучше. Ломтики раскладывают так, чтобы они не соприкасались, дабы не оттенить вкус соседнего сорта. Для того, чтобы это не произошло, можно применить декоративный прием - между кусочками сыра разложить ассорти из орешков, сухофруктов, винограда. По этой же причине рассольные сыры подают отдельно. Но и в этом случае

можно применить декоративный и практичный вариант: установить на плато розеточки и в них положить целые шарики моцареллы или нарезку кружочками.

Отрезанный ломтик переносят на свою тарелку общим инструментом. Если общий инструмент не подан, то можно взять кончиком своего ножа. Брать сыр вилкой не приветствуется. Нарезанные тонкими слайсами сыры группируют в брикет. Иначе они быстро заветриваются и теряют вид.

Холодными сыры не подают, выдерживают до комнатной температуры с учетом сортов. Например, Камамбер и Бри могут подтаять. Поэтому их можно подложить на плато к другим сырам минут за 10 перед непосредственной подачей.

Привычные бутерброды при подаче сырной тарелки не делают. Так как сыр продукт жирный, его можно положить на отломленный для одной порции ломтик хлеба. Хлеб используют с хрустящей корочкой. Например, французский багет, итальянская чиабатта. Так же можно подавать с хлебными палочками гриссини, английским маленьким крекером.

Для фуршетов можно сделать сырные блюда, поделив их по классификациям: на одном плато мягкие сыры, на другом твердые.

В одной посуде разные сорта сыра не хранят. На домашнем приеме придется сделать нарезку заранее. Готовое и оформленное блюдо необходимо накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник. Доставать из холодильника нужно минут за двадцать, чтобы к подаче нарезка стала комнатной температуры. Так вкус сыра раскроется лучше.

Орехи заранее нужно помыть и дать просохнуть. Миндаль лучше вымочить и слегка обжарить. Руками орехи с общего блюда не берут, используют инструменты - лопаточку, щипчики. Орехи руками не трогают, если это не фуршет. Оливки и корнишоны лучше подавать отдельно, как и рассольный продукт. Большую кисть винограда лучше поделить на маленькие веточки по 3-4 ягодки. Джем, жидкий мед, соус ставят в розетках. Так как сырные деликатесы это наслаждение, а не насыщение, то с общего плато берут по одному порционному кусочку или отрезают небольшой от общего. Другой кусочек берут только после того, как продегустируют первый. Понравившийся сыр нарезать весь для себя невежливо, оставьте возможность познакомиться с ним другим участникам застолья.

Как оформить сырное плато и порционную тарелку? Подачу сыра можно превратить в искусство. Главное - это эстетика, сочетание и гармония. Ко всем сырам подходит бескостный виноград, оливки, орехи и миндаль. Это классическое сочетание. Также подают нарезку из груш и яблок, клубнику, инжир, сухофрукты, оливки, корнишоны. И веточка розмарина для декора.



*Порционная подача сырного плато с учетом предпочтений в стиле Прованс
с бумажными салфетками.*

*Одна порция состоит из одного вида сыра, вторая – из трех. Общая подача рассольного
сыра Моцарелла*

Натуральное вино, шампанское, деликатесные сорта сыра - эта сервировка для истинных гурманов. Подключив фантазию, подачу можно сделать эксклюзивной. Например, Рождественскую атмосферу можно передать, посыпав перед подачей клубнику, сухофрукты и виноград сахарной пудрой.

Модным вызовом сырной тарелке является шаркутери борд (charcuterie bord). Это ассорти из сыров, бекона, вяленого мяса и салями.



Следуя этим правилам, вы получите не только истинное наслаждение от дегустации, но и почувствуете себя эстетическим гурманом. На первый взгляд такая подача может показаться непростой задачей, но это не так. Достаточно сделать один раз, и сразу все станет понятно.



Глава 3. Поведение в общественных местах

Приглашение в театр, на концерт, в ресторан или кафе

Как dandy лондонский одет —

И наконец увидел свет.

А.С. Пушкин

В первую очередь, если вы приняли приглашение, обратите внимание на свой внешний вид. Соответствует ли он заданному мероприятию? Не каждый день вы получаете такие приглашения, поэтому и внешний вид должен соответствовать случаю.

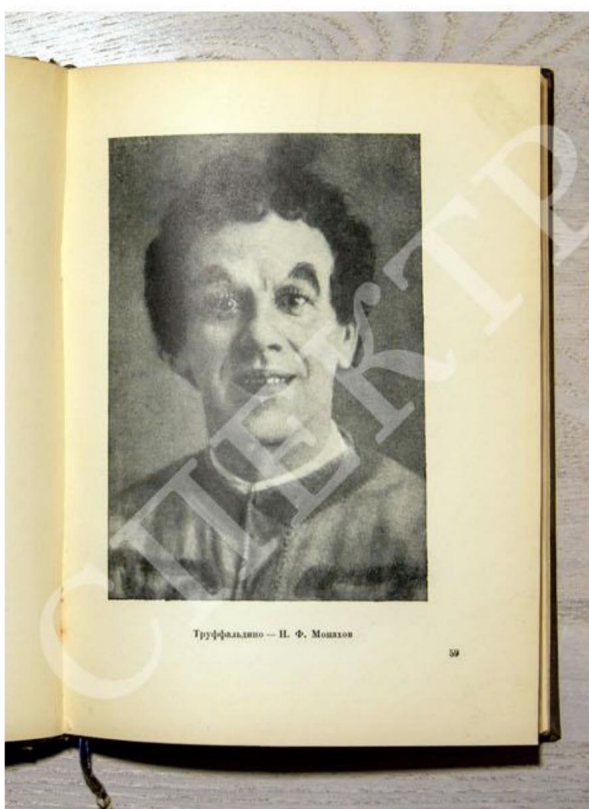
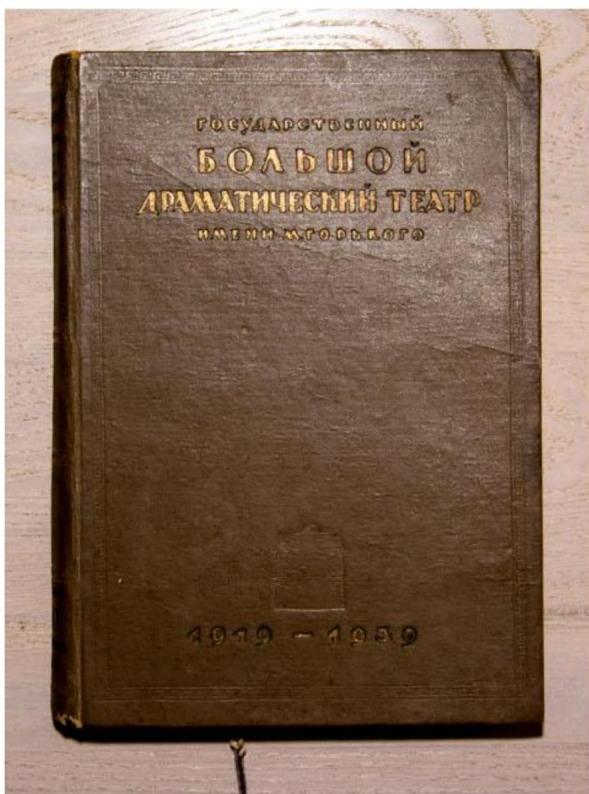
Если вас пригласили на концерт или в ресторан, и, по каким-либо причинам, спектакль или кухня не оправдали ожиданий, не спешите давать отрицательную оценку. Избегайте резких характеристик. Тот, кто вас пригласил, может принять это на свой счет, испытать чувство вины из-за того, что не очень ответственно подошел к выбору. Если ваши мнения совпали, также не стоит торопиться с выводами. Подождите, пока оценку даст приглашающая сторона. Если не хотите, чтобы вас приняли за человека без вкуса и собственного мнения, поддержите беседу, но в корректной форме. Самое лучшее отнестись к этому с юмором и обменяться парой добрых фраз. Например: «Мы встретились, и это уже приятное событие» или «Нашу встречу ничто не может омрачить».

В любом случае слова благодарности должны быть завершением вашей встречи. Добрые слова и юмор это то, что не может не улучшить настроения. Если приглашающей стороной были Вы, то будет правильно, если Вы возьмете инициативу в свои руки. Но при условии, если это стало всем очевидно, и вы не хотите, чтобы вечер, на который возможно возлагались надежды, превратился в фарс. Всегда можно что-то придумать, чтобы исправить ситуацию.

Кто оплачивает билеты и счет? Оплачивает тот, кто пригласил, если прозвучало слово «Приглашаю». В нашей стране это очевидный факт.

Театральный этикет

Театр - это особое место. Театральная культура имеет большое значение в воспитании любого человека независимо от возраста. Не зря театр называют Храмом Искусства.



Книга «Большой Драматический театр», Ленинград, 1939 (из личной библиотеки автора)

Будем говорить о поведении в классическом театре, но концертные залы и другие площадки с подобными мероприятиями не являются исключением.

Никто не заставляет вас выполнять правила этикета в театре, так как это не свод законов. Безусловно, если это не нарушает общепринятые нормы. В первую очередь, правильное поведение - это уважения к себе и окружению.

Первое нарушение, которым вы проявляете свое неуважение, это опоздание. Безусловно, разные бывают ситуации. Возможно независимое от вас стечение обстоятельств. В таких случаях нужно вести себя так, что бы никому не причинять беспокойства. Не стремитесь в зал во время действия, а обратитесь к капельдинеру, и он проводит вас на ближайшее свободное место от входа. Опоздав, постарайтесь быть максимально незаметными для окружающих в такой ситуации. Недопустимо протискиваться во время спектакля сквозь ряды, пытаюсь разыскать свое место.

В театр лучше приходить заранее, чтобы насладиться праздничной обстановкой. Театры открывают свои двери для зрителей примерно за час до начала спектакля. Это время можно провести с пользой: привести в порядок внешний вид, приобрести программку и ознакомиться с ней, прогуляться по кулуарам театра, окунуться и вкусить особую, порой сказочную атмосферу. Как и к любому празднику, к походу в театр нужно готовиться заранее - это выход в свет. Любое светское мероприятие подразумевает дресс-код, и недопустимо это игнорировать. Заранее продумайте свой образ, чтобы получить удовольствие не только от постановки, но и от себя. При этом следите за чувством меры. Слишком яркие и декольтированные туалеты поберегите для закрытых вечеринок. Прошли те времена, когда дамы ходили в театр со сменной обувью. Но и грань приличия переходить не стоит: спортивные костюмы, мужчины в шортах, своеобразный флер одежды в стиле Гранж и даже полюбившиеся всеми джинсы будут не к месту. Дачный стиль это то, в чем люди выглядят нелепо, посещая театр. Не обязательно посещать театр в деловом костюме или смокинге, если только вы не идете в оперу. Но одни приличные брюки может себе позволить купить любой человек, тем более тот, у кого возникает мысль посетить театр. В южных городах в сезон летних отпусков можно встретить зрителей на вечерних спектаклях чуть ли не в пляжной одежде. Если спектакль проходит в здании театра, а не на площадке под открытым небом, то такой формат одежды недопустим вдвойне. В вечернее время, даже под южным небом, шорты для мужчин - моветон. Уважайте себя и окружающих. Следите не только за внешним видом, но и за гигиеной и не увлекайтесь парфюмом. Человек, оказавшийся вашим соседом во время представления, не должен испытывать дискомфорт. Будьте гуманистом.

С поведением в гардеробе можно ознакомиться в отдельной теме.

Программка это своего рода путеводитель по спектаклю, как либретто в опере. Она познакомит вас с создателями. Поможет вам разобраться в запутанных семейных узах и других ситуациях, в которых оказываются герои пьесы или оперы. Некоторые программки являются образцом полиграфического искусства: прекрасный дизайн, великолепное полиграфическое исполнение, такие жалко отправлять в утиль. Программки нередко являются предметом коллекционирования, на которых можно оставлять заметки с ностальгическими воспоминаниями.

Как вести себя в зале. К своему месту проходить нужно только лицом к тому, кто уступает вам дорогу. Это правило действует не только в театре. Пропускать и уступать дорогу нужно обязательно встав с кресла. Благодарите каждого, кто вас пропустил, и отвечайте на благодарность. Мужчина всегда идет первым. Если места крайние, мужчина садится на крайнее место, предоставляя спутнице лучшее или право выбора. Перед входом в зал телефоны выключают заранее, не стоит дожидаться, когда они сами о себе напомнят. Помните о том, что яркий экран телефона, особенно в темном зале, может ослеплять несколько рядов. Сумочку лучше держать на коленях, так как сиденья откидные. Оставив ее на сиденье, вы рискуете ее уронить. Если вы простужены, у вас кашель и другие признаки ОРВИ, то от посещения необходимо воздержаться, чтобы не мешать и не заразить других. И не забывайте, услышите вы - услышит весь зал, в зале отличная акустика.

В театральном зале не едят, не пьют, не причесываются (даже во время антракта). В зале не разговаривают во время спектакля. Не делают фото и видео на вытянутой руке, перекрывая обзор задним рядам, тем более, если это запрещено. Не занимают все подлокотники. Людям, которые себя так ведут, нужно сделать замечание, так как это неуважение к тем, кто пришел сюда наслаждаться постановкой, музыкальным произведением. Несмотря ни на что, замечание делается в корректной форме. Не ведите себя так, чтобы получать замечания, и тем более, чтобы к вам приглашали администратора.

Как быть, если спектакль не понравился и оказался не тем, что было заявлено? Например, вы идете на известное классическое произведение. А по факту вы получаете совершенно другой продукт, который никакого отношения не имеет к тому, на что вы шли. И не нравится вам даже не то, что произведение оказалось в современном прочтении. А то, что вам претят оскорбительные выражения и непристойное поведение героев, не имеющие ничего общего с оригиналом. К сожалению, сейчас это нередко встречается, и такое может надолго отбить желание посещать театр. Поэтому, приобретая билеты, внимательно почитайте отзывы и обязательно оставьте свой после спектакля. И все-таки, как поступить,

если вы столкнулись с вышеперечисленным? По правилам хорошего тона не принято покидать зал во время действия, но и в правилах бывают исключения. И о вкусах трудно поспорить. Если выставку современного искусства можно беспрепятственно покинуть, то в театре это сделать непросто. Как себя вести в непростой ситуации можно почувствовать и понять по реакции зала и принять верное решение.

Безусловно, мы живем в непростое, непредсказуемое, но в очень интересное время. Новая эпоха диктует свои условия, расставляя свои приоритеты и, порой, забывает о нравственности. В нашем многогранном обществе стали нормой члены союза художников, не умеющие рисовать, члены союза писателей, не имеющие никакого отношения к литературе, стилисты, одетые как клоуны, известные повара, не умеющие готовить, ведущие на ТВ, незнакомые с правилами русского языка и хорошими манерами. Почему режиссеры должны оставаться в стороне? Почему нельзя, когда все можно? Ничто не стоит на месте, все меняется. Но изменения должны быть только в лучшую сторону. В обратную сторону, это не изменения это деградация.

Антракт. Антракт это не только перерыв, но и момент когда можно беспрепятственно покинуть непонравившуюся постановку. При объявлении антракта не вскакивайте с места, выходите из зала с достоинством. Если вы планируете посетить буфет, то лучше пойти в него сразу, чтобы потом звонок не застал вас врасплох. В некоторых театральных кафе есть услуга предварительного заказа столика на антракт. Если вы заранее до начала спектакля сделали заказ, вам резервируют столик и приносят ваш предварительный заказ блюд и напитков. Если вы хотите погулять по зданию театра, познакомиться с фотографиями труппы на стенах легендарного заведения, перечитать программку, сделать фотосессию в кулуарах, то рассчитывайте время так, чтобы все успеть и вовремя попасть в зал.

Аплодисменты - это дань уважения и благодарность не только актерам, но и всем тем, кто принимал участие в создании спектакля. Поэтому по окончании не стремитесь сразу к выходу, подождите, пока стихнут аплодисменты. А тем более, если вам понравилось, проявите признательность, не скупитесь. Наградите аплодисментами тех, кто для вас старался. Высокая оценка мастерства, выражение личной симпатии - это аплодисменты стоя и, конечно, букеты.

Поведение в гардеробе. В гардеробе, мужчина сначала помогает снять одежду спутнице и только потом раздевается сам. Уходя, правило работает наоборот: сначала мужчина одевается сам, затем одевает женщину. Помогая одевать длинную одежду, нужно

стараться, чтобы одежда не касалась пола. Чтобы этого не произошло, лучше каждый рукав подавать по очереди. Не страшно, если вы сразу не попадете в рукав, хуже, если вам придется отдавать вещь в химчистку. Головной убор мужчина снимает при входе и надевает при выходе. В зимнее время можно позаботиться о том, чтобы взять для теплых вещей дополнительный пакет, чтобы не рассыпать их по рукавам верхней одежды, из которой они могут выпасть. Все номерки хранятся у мужчины. Если вам помогал одеваться гардеробщик, нужно оставить чаевые.

Зеркала в фойе для того, чтобы окинуть взглядом свой образ. Не принято задерживаться у зеркал в фойе для того чтобы поправлять причёску, макияж и одежду. Для этого есть отдельные специальные комнаты.



Поведение в ресторане

Пообедай со мной, и Я скажу кто ТЫ.

Небольшой экскурс в историю. В России до 1861 года представительницам прекрасного пола запрещалось посещать рестораны. По статье 59 «Положения о трактирных заведениях» от 1835 года дамам вход воспрещался. Владелец, нарушавший эти правила, совершал преступление, называвшееся бесчинством, и подвергался серьезным штрафам. Но в мемуарах Анны Керн упоминается её посещение ресторана французской кухни «У Дюме» в Санкт-Петербурге с Александром Пушкиным, которое состоялось до исключения этой статьи в 1835 году. После вступления в силу нового Положения от 1861 года, в ресторациях и кондитерских дамы уже могли лакомиться угощениями в отдельных комнатах, не нарушая общепринятые нормы, но при условии - представительницы прекрасного пола должны быть в сопровождении кавалера и их должны связывать семейные отношения. Позднее приглашение дам в ресторан быстро превратилось в моду, и некоторыми условностями, а затем и приличиями стали пренебрегать.

Заходя в любое заведение, мужчина должен пропустить спутницу. В дверь женщина проходит первая, мужчина открывает и придерживает дверь. Но здесь есть нюансы. Если дверь открывается внутрь, то мужчина открывает дверь, переступает через порог, развернувшись лицом к спутнице, и придерживает дверь, пропуская даму в помещение. Главное не вставать в проходе, не перекрывать его и по минимуму быть спиной к спутнице. Если дверь открывается наружу, то мужчина открывает дверь и пропускает даму, не

переступая порога. Не простая ситуация может возникнуть в тамбуре с двумя дверьми - здесь главное никого не травмировать.

По узкой лестнице мужчина поднимается за женщиной и первым спускается, чтобы подхватить в случае падения. По широкой лестнице спутники идут вместе, мужчина может придерживать свою даму под локоть.

Подходя к столику, не нужно сразу падать на стул. Сначала нужно оценить обстановку, слегка окинув взглядом место, для того чтобы понять, куда лучше поставить свою сумку. Мужчина обычно придерживает стул, помогая своей даме присесть или встать. И привстает, если встает женщина. В ресторанах быстрого питания этого делать не обязательно. Если ваш спутник не знаком с правилами, не нужно впадать в панику и тем более говорить об этом.

Обычно стулья в ресторанах устанавливают так, чтобы не было необходимости их передвигать, чтобы присесть. Как сидеть на стуле? Конечно с прямой спиной, но так чтобы было удобно. Сложно просидеть несколько часов в одной позе опасаясь прижаться к спинке стула. Стул не табурет, спинка у стула существует для того, чтобы поддерживать спину.

Куда ставить сумку? Занимать свободный стул своей сумкой не принято. Вам могут предложить банкетку. Можно поставить на сиденье за своей спиной. Сумочку лучше держать закрытой, чтобы в случае ее падения вам не пришлось собирать ее содержимое. Сумку мягкой формы можно поставить за спину, зацепив ремешок на спинку стула. На колени сумку в ресторане не кладут, так как во время еды это будет не очень удобно. Но если вам так удобно, то это не под запретом. Если в ресторане стул с подлокотниками или кресло, сумку можно поставить сбоку на сидение. Обратите внимание, что у некоторых сумок особенно брендовых моделей, предусмотрены ножки как раз для того, чтобы поставить сумку на пол. В отличие от Европы и Англии, в России такое размещение дамской сумочки не распространено. Но если вам удобнее оставить сумку на полу, то не ставьте ее на пути официанта. Портфель или кейс принято ставить на пол.

Особое внимание заслуживает клатч. Клатчи могут быть разных размеров. Куда его можно положить, зависит от обстоятельств и самого клатча. Если на столе достаточно свободно, то маленький клатч можно положить на стол, но при этом цепочку нужно убрать внутрь клатча. Да, сумка на столе это не гигиенично, но если это возможно на дипломатических или королевских приемах, то возможно и на частных. А теперь внимание! Королевский прием в честь восемнадцатилетия норвежской принцессы Александры Ингрид: плотная сервировка стола и плотная посадка. Если сесть нога на ногу, то маленький клатч

можно положить на сиденье стула в образовавшееся пространство под приподнятой ногой. Так поступают настоящие принцессы.

В зале хорошего ресторана раздеваться не принято, верхняя одежда остается в гардеробе. Пиджаки, жакеты можно расстегнуть, если жарко, но снимать и вешать на спинку стула любую одежду - моветон. Очки, зажигалки, сигареты, косметика и телефон никогда не должны присутствовать на столе.

Обычно меню, карту вин приносят для каждого гостя. Если принесли в одном экземпляре, то мужчина обычно предлагает даме первой ознакомиться и сделать выбор. Так же женщина может положиться на вкус своего спутника, заранее предупредив о своих предпочтениях. Один из критериев высокого уровня ресторанного сервиса - это когда отдельно для дамы, которая пришла со спутником, приносят меню без цен. После обсуждения меню, заказ делает мужчина. Женщина не делает заказ напрямую официанту. Прежде чем делать заказ, его нужно продумать так, чтобы не заказывать по несколько раз, создавая суету и постоянно подзывая к себе официанта. Хотя и такой вариант не под запретом, тем более, если вам понравилось блюдо, и вы хотите повторить заказ. Делая заказ, смотрят не только на меню, но и на официанта. Не забывают о словах: «Благодарю», «Пожалуйста», «Будьте любезны». В современном мире с официантом не только допускается, но и приветствуется Small talk. Но ни в коем случае нельзя переходить грань светской беседы. Если у официанта есть бейдж, то к нему можно обращаться по имени. Будьте корректны, не задавайте вопросов частного характера, фамильярность недопустима. Соль и предметы сервировки с соседних столов не берут, обращаются к официанту. Подзывать официанта словами или активными жестами не допускается. Нужно поймать взгляд, слегка кивнуть. И не торопитесь, пусть не сразу, но вас заметят.

В ресторанах дамам нужно забыть про феминизм и помнить о правиле - поведение женщины пассивно. Эксцентричное поведение в ресторане недопустимо. Все разговоры ведутся приглушенно.

Гостей и блюда за соседними столиками не рассматривают и не обсуждают. Когда заказ приносят, в первую очередь смотрят на официанта, благодарят и только потом оценивают принесенное блюдо. Подавать угощения, как в ресторанах, так и на частной вечеринке, начинают с дам. Приступают к трапезе только тогда, когда принесут еду всем участникам застолья. Квалифицированный персонал организует одновременную подачу для всего стола, несмотря на разные заказы, чтобы никому не пришлось есть остывшее.

В статусном ресторане, обслуживающий вас официант не может не пожелать вам приятного аппетита. Так же пожелание «Приятного аппетита» может произнести

приглашающий, старший по возрасту или по должности, в принципе любой из участников застолья. И не имеет значения, что это было приготовлено не лично. «Приятного аппетита» - это не только нормальное пожелание между участниками застолья, но и одновременно вежливая форма приглашения приступить к угощению. Если пожелание произнести на французский манер «Bon appétit», то это добавит шарма в обстановку. Если подходят со стороны с таким пожеланием, кроме официанта, обслуживающего вас, то это выглядит как вмешательство в личное пространство.

Если вы, покидая ресторан, хотите забрать еду, что осталась, то нужно сказать о своем желании официанту, и вам упакует. Самому этого делать не нужно. Если у вас первое свидание, то от этого лучше воздержаться, исключение - коллекционный алкоголь. Получив счет на оплату, не забывают про чаевые. В нашей стране это 10-20% от общего счета. Сумма зависит от качества обслуживания. Чаевые в руку не дают.

В нашей стране, как уже говорилось, обычно оплачивает счет тот, кто пригласил. Если планируется раздельная оплата, то нужно обязательно заранее предупредить официанта. Если не было договоренности, счет оплачивают пополам.

В ресторанах по типу «шведский стол» вынос продуктов из зала не допускается. Но здесь есть исключение, которое предусмотрено гостиничным сервисом. Если вы проживаете в гостинице, и ваш спутник по уважительной причине не может прийти в ресторан, подойдите к метрдотелю ресторана и объясните ситуацию. Метрдотель даст указание официанту, и вам все упакует.

В ресторанах формата «Шведский стол» к продуктовым раздачам подходят только с чистой посудой. Набирать продукты, а затем оставлять тарелки наполненные едой, это крайнее неуважение к тому, кто готовил, к продуктам. Англичане говорят, что в гостях лучше умереть, чем не доест. В любом случае это недостойное поведение.

Эти рекомендации помогут вам всегда чувствовать себя комфортно и выглядеть достойно в глазах окружающих.



Поведение в такси

Садясь в такси, в первую очередь нужно подумать о безопасности. И это не только ремни, которыми необходимо пристегнуться. Водитель - не гид, подумайте о том, сколько пассажиров было до вас, прежде чем забрасывать его вопросами. Если водитель расположен

к разговору или сам начал его, и если вам интересно, то поддержите диалог, не нарушая личных границ.

Пассажиры, если это пара, садятся вместе на заднее сиденье. Мужчина всегда помогает своей спутнице сесть в машину и подает руку, чтобы помочь выйти. Так же он открывает и закрывает дверцу авто. Дама садиться на пассажирское сиденье рядом с водителем только в тех крайних случаях, когда остальные места заняты детьми, подругами. Если женщина одна, она садится на заднее сидение. Женщине нужно знать, что в авто нужно сначала присесть, и только потом одновременно занести обе ноги в салон. Перед дверью машины коврик вам никто не расстелет. Поэтому, даже несмотря на прекрасные погодные условия, будет не лишним, пред тем как занести ноги, обстучать обувь. Сидя это очень легко сделать, на весу ударить несколько раз ребром подошвы об ребро. Поверьте, это не останется незамеченным ни одним автовладельцем. К этой хорошей привычке можно легко себя приучить. Делайте это, садясь в любую машину, независимо от погоды. Выходить из салона нужно поставив одновременно обе ноги. Выходя, не забудьте поблагодарить водителя.

Что нельзя делать в такси.

1. Если вы торопитесь, предупредите водителя перед поездкой. Во время движения не допускается подгонять водителя, требуя увеличить скорость.
2. Недопустимо обращаться к водителю на «Ты».
3. Нельзя требовать от водителя выполнять работу грузчика или носильщика. В его обязанности это не входит. Если вам необходима подобная помощь, то она оговаривается заранее и оплачивается как отдельная услуга.
4. Не разговаривайте громко по телефону. Ваш резкий разговор может нервировать водителя. Если вам важен этот разговор, попросите остановить машину. Выйдите, и только закончив разговор, продолжите поездку.
5. Не занимайтесь в салоне страстными объятиями.
6. Недопустимо курить в салоне, так же как и спрашивать на это разрешение.
7. В салоне чужого автомобиля не едят.
8. Недопустимо самостоятельно включать или выключать магнитолу.
9. Нельзя оставлять мусор.
10. Нельзя переодеваться и причесываться.
11. Нехорошо заглядывать в окна чужих автомобилей.
12. Нельзя принимать от водителя никаких угощений, даже если они предусмотрены как комплимент от фирмы.
13. Если машина подъехала уже с другим пассажиром, от поездки лучше отказаться.

14. О своей поездке в такси лучше предупредить близких, знакомых.

Если у вас проблемы с вестибулярным аппаратом, заранее позаботьтесь о специальных пакетах.

О чем можно попросить водителя. Если вы не готовы разделить музыкальные предпочтения водителя, можно заранее сказать, что у вас сильная головная боль. Если вы боитесь быстрой езды, заранее предупредите, что у вас фобия.

Водитель не должен курить в салоне, поэтому его можно попросить воздержаться от курения на время вашей поездки.

Чаевые в такси, как и любая благодарность, приветствуются.

Если вас подвозит знакомый, никогда не садитесь на заднее сиденье автомобиля по собственной инициативе, если свободно впереди. Здесь нет гендерного разделения как в такси. Выбрав заднее сидение, вы даёте понять, что вас обслуживают или вы не расположены к общению. В данном случае вы гость, и лучше поинтересоваться, какое место вам можно занять.

Если вы собираетесь в отпуск, приобретая билеты на самолет или поезд, планируйте бюджет так, что бы остались средства на такси. Не стоит обращаться к кому-либо, с просьбой подвезти «по-дружески». Путешествия должны включать и эту строку расходов. На чужой личный транспорт рассчитывать нельзя.



Общественный транспорт

Поведение в общественном транспорте – это, прежде всего, взаимоуважение. Не ведите себя так, чтобы на вас обращали внимание, и, тем более, делали замечание. Здесь, в основном, действуют те же правила, что и в такси.

В общественном транспорте старайтесь, чтобы ваши вещи, сумки не мешали другим пассажирам. Если у вас даже небольшой рюкзачок, то лучше его держать в руках. Это безопаснее. Не занимайте своими сумками и краями одежды свободные места. Полы вашей одежды не должны накрывать колени рядом сидящего, их лучше подвернуть под себя. О том, кто и кому должен уступать места в общественном транспорте, все знают все с детства. Воспитанным людям это объяснять не нужно, а люди, не желающие соблюдать эти правила, вряд ли изменятся. А вот если вам уступили место, то не отказывайтесь, уважайте благородные порывы того, кто их проявляет.

От вашего поведения на борту авиалайнера зависит не только ваше здоровье, но и безопасность. Авиакомпании советуют перед полетом и во время него воздержаться от употребления спиртных напитков и использовать компрессионное белье. При пониженном давлении на борту возникает обезвоживание организма, сгущается кровь и возрастает риск образования тромбов.

Главная задача экипажа сделать ваше пребывание не только комфортным, но и максимально безопасным. Если бортпроводник сделал вам замечание, вы должны незамедлительно подчиниться, независимо от того, каким классом вы летите. Если попутчик не расположен к беседе с вами, нельзя его принуждать. Подлокотников на всех не хватает, поэтому будьте взаимовежливы.

Собираясь в путешествие, ознакомьтесь заранее с правилами транспортных компаний по перевозке багажа, ручной клади, животных. Это поможет вам избежать проблем и отрицательных эмоций.



Как вести себя в гостинице и на съемном жилье

*Бедняки не умеют жить в приличных домах;
они их через неделю обратят в развалины.*

Бернард Шоу

Чужой труд нужно уважать. Разговор пойдет не только о чаевых, но и о том, как сделать свое пребывание приятным, и не испортить свою репутацию. Удивительно, что в наше время взрослым людям нужно говорить о том, что за собой нужно убирать, что к вещам, особенно чужим, нужно относиться бережно, что воровство это порок. Некоторые воришки не только не скрывают свое нездоровое пристрастие, но и гордятся этим как великим достижением.

В гостинице чаевые приветствуются. Если при заселении вам предлагают услугу по доставке багажа в номер, не отказывайтесь. Расходы мизерные, а для персонала – заработок. Выходя из номера, оставляйте на кровати небольшую купюру в знак благодарности за уборку. Так персонал поймет, что это чаевые.

Если вы планируете путешествие с питомцем, заранее поинтересуйтесь, предоставляется ли такая возможность. Обязательно укажите вес своего питомца - это поможет избежать лишних проблем. Бронируя номер, заранее поинтересуйтесь о том, какие

еще услуги входят в стоимость номера кроме проживания. Уточните стоимость мини бара, наличие завтрака: роскошный английский, шведский стол или скудный континентальный.

Нужно ли убираться в номере перед отъездом? Безусловно, мыть полы и вытирать пыль проживающие в гостинице не должны. Но убрать за собой мусор, положив его в корзину, это норма любого человека. Во-первых, это несложно, а во-вторых, вы оставите хорошее впечатление не только о себе и своем городе, но и о своей стране.

Многие гости, арендаторы предъявляют высокие требования. Почти все хотят получить при заселении новое, чистое и красивое, а лучше всего дизайнерское. Но не все хотят соблюдать правила, заселяясь в гостиницу или арендуя жилье. Не все хотят понимать, что к чужому имуществу нужно относиться бережно. Часто происходит наоборот. Иногда складывается впечатление, что разгромив чужое, люди получают удовольствие не только от самого процесса, но и от его последствий. Возможно, родители вовремя не пресекли детский вандализм, и он так и остался внутри взрослого человека. Чем больше они нанесут урон, тем большее удовлетворение получают, не задумываясь о том, что будет, если этот вид гостиничного сервиса исчезнет. Уверенные в безнаказанности, такие «гости» даже не маскируют свое «творчество», напротив, они им гордятся. Откровенное воровство порой кажется мелочью по сравнению с вандализмом или антисанитарией. Не все понимают, сколько труда и затрат требуется для того, чтобы сохранить все в достойном виде. И не все отельеры и владельцы жилья могут справиться с ситуацией. Взяв хороший старт, у многих опускаются руки, оценив масштабы бедствия после некоторых постояльцев. Но у любого бизнеса есть две стороны медали. Сдавать жилье со следами пребывания и бытования предыдущих гостей – арендаторов, недопустимо. Делайте бизнес красиво!

К какой категории принадлежат «горе-арендаторы» и можно ли их распознать? К сожалению, порой даже приличная наружность не является гарантом безопасности в этом вопросе. Безусловно, психически нормальный человек не будет проявлять вандализм, а тем более жить в условиях антисанитарии. Отели подключают к решению таких проблем собственную службу безопасности, полицию. Владельцам жилья при долгосрочной аренде нужно заранее позаботиться не только об обязательном договоре, но и о санкциях за его нарушение с ценником. Страховой депозит может дисциплинировать арендатора и решить многие вопросы порчи имущества. Помните, заключенный договор не должен нарушать законодательства.

При заселении вместе с арендатором нужно сделать фото, прописав все недочеты, сколы и царапины или отсутствие таковых. Все недостатки указываются в акте сдачи-

приемки и подтверждаются подписями сторон. Если помещение сдается в идеальном состоянии после клининга, оставьте копию договора с клининговой компанией.

По истечении срока пребывания, в случае сдачи квартиры в худшем состоянии, чем при подписании Договора, из страхового депозита вычитается стоимость соответствующих работ. Составьте свой прайс-лист, укажите в нем стоимость на все, что считаете необходимым: испорченная мебель, техника, сантехника - стоимость ремонта или замены на равноценную новую.

Понятие чистоты у всех разное, поэтому лучше заранее договариваться о том, что помещение принимается и передается после профессионального клининга. Копии договора с телефоном компании должны быть у всех сторон. Если помещение сдается без клининга или уборка была поверхностной, это тоже должно быть отражено в акте.

Будущий арендатор, прежде чем вносить оплату за аренду, должен обязательно ознакомиться с правоустанавливающими документами на собственность. Так, удостоверившись, что заключается договор с собственником, риски будут минимальны.

Очень распространенная ошибка - сдавать или снимать жилье по знакомству.

Соблюдение данных рекомендаций поможет всем сторонам понимать ответственность и избежать конфликтной ситуации.



Поведение вне дома, на природе. Этикет и менталитет

Тот, кто уважает себя, тот уважает других.

Относитесь к окружающим так, как хотели бы, чтобы относились к вам. Интеллигентный человек везде ведет себя одинаково. Нужно быть, а не казаться. Критерий - собственная совесть и воспитание.

Воспитанный человек никогда не оставит после себя мусор. Человек, бросающий окурок, заявляет об отсутствии своего воспитания. Эстет никогда не сядет в окружении мусора, он его соберет, чтобы в дальнейшем вывезти. Такому человеку никогда не придет в голову украсить авторскими рисунками и гравировками деревья и скалы. Для тех, кому очень тяжело вывезти свой мусор, ставят контейнеры. Если контейнеры переполнены, воспитанный человек увезет свой мусор с собой. Недопустимо складывать мусор на стихийную свалку. Воспитанные люди заберут не только свой мусор, но и заранее запасутся

пакетами и перчатками, чтобы собрать чужой. Человек, которому свойственно чувство прекрасного, никогда не замусорит подъезд или территорию за своим участком.

Не ставьте свое авто, перекрывая вход всем жителям подъезда. Не претендуйте на общую, чужую территорию. На своем участке обязательно предусмотрите место для своей машины. Не позволяйте себе вести себя так, чтобы мешать другим. «Меломаны» не должны принуждать окружающих разделять их предпочтения. Кто-то любит индустриальный шум, а кто-то звуки природы. Музыка на природе, на садовом участке допустима только в наушниках. Очень нелепо выглядит компания вокруг машины с открытыми дверьми и льющейся из нее музыки. Обычно именно этот контингент оставляет после себя мусор и разбирает беседки на дрова. Такое поведение указывает на низкое социальное происхождение. Тот, кто это делает, будет делать это всегда. Неважно, сколько им лет - 15 или 50. У этой категории людей нет национального, гендерного и возрастного различия. Эти люди не плохие и не хорошие, просто их уровень развития остановился подростковым уровне. Это особый менталитет, другой генетический код. Им бесполезно делать замечания - они не понимают, у них другие приоритеты, у них другая речь и выражения: «Я не парюсь», «Мне фиолетово».

Собаки на улице должны быть под строгим контролем и в намордниках. Это не только поможет избежать трагедии и конфликта, но и убережет здоровье вашего питомца. Собак не выгуливают на детских площадках. Перед входом в дом, у подъезда, перед калиткой не устраивают собачий туалет. Если вы находитесь в городском парке, сквере, то заранее позаботьтесь о бутылочке с водой, о совочке, чтобы залить, закопать, убрать за своим питомцем. Или воспользуйтесь специальными пакетиками. Хорошо воспитанные собаки бывают только у хорошо воспитанных хозяев. К сожалению, не все собаководы это понимают.

Если в свой автомобиль вы положите пакет с кормом для бездомных животных, то это может сохранить не одну жизнь, особенно в зимний период. Сытая собака, получающая корм из рук человека, вряд ли в дальнейшем будет вести себя агрессивно.

Делать замечание нужно всегда в вежливой форме. Если вам сделали замечание, нужно извиниться, а не кивать на других, которые «ведут себя еще хуже». Это мы уже рассматривали в теме Замечания.

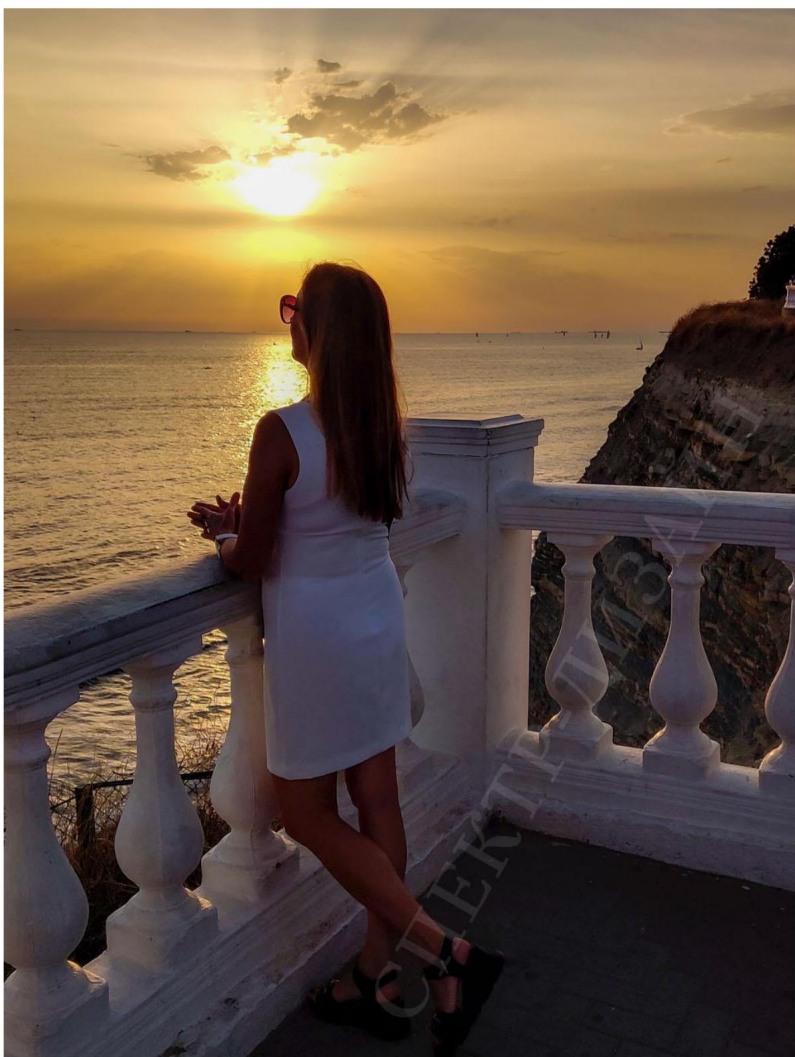
Костры могут превратить целый регион в стихийное бедствие. Собираясь на пикник, подумайте о том, чтобы приобрести походный газовый прибор. Он займет меньше места, чем мангал с углями, а еда на природе, сделанная на сковороде, будет безопасной и не менее вкусной. Так же все эти предметы останутся с вами на долгие годы. Не подъезжайте на

автомобиле непосредственно к водоему. Это не только нарушение закона, но безнравственно по отношению к природе. В море, на озере не отталкиваете проплывающий мимо вас пластик. Выловив его, вы спасете не одну рыбу и птицу. Культура поведения - это в первую очередь внутренняя культура. К заботе о природе и ее сохранению, как и хорошим манерам, нужно приучать с детства. Не уничтожайте природу, не портите настроение окружающим и, в первую очередь, себе. По поведению на улице, на природе легко можно определить какой человек перед вами. Можно сказать, невербальное знакомство состоится вопреки вашей воле.

На ходу не едят, не курят, не сморкаются на тротуар и газон, громко не разговаривают, не мусорят. Если вы до сих пор курите, может быть стоит задуматься, о том чтобы расстаться с этой пагубной привычкой. В жаркий день очень хочется полакомиться мороженым, но сделать это лучше в кафе или в сквере на скамейке.

Мужчина не должен носить сумочку своей спутницы. Если с вами поздоровались на улице, то нужно ответить сразу, а не вспоминать, кто это с вами поздоровался. Если встречный уступает вам дорогу на узкой тропинке, пройдя, нужно обязательно поблагодарить.

Для чего человек стремится на природу? Для того, что бы наслаждаться умиротворенным созерцанием. Вдыхать волшебные ароматы цветов, луговых трав, запах моря. Слушать ее удивительную, неповторимую и восхитительную музыку. Вслушиваться в голоса птиц, шелест листвы и шум прибоя. И ничто не должно омрачать эти прекрасные, а для многих и редкие моменты. И давайте не будем забывать один из самых ценных афоризмов: «Красота спасет мир».



Глава 4. Как стать стилистом. Одежда и образ

Спортивные штаны – это признак поражения. Если вы приобрели их не для спорта, значит, вы потеряли контроль над собственной жизнью.

Карл Лагерфельд

В дизайне интерьера в декоре есть стиль «Шебби Шик». Так не допускайте, чтобы ваш внешний вид можно было, перефразировав, назвать «Ужас Шик». Поэтому никогда не приобретайте вещи только по критерию «скидка» или «очень нравится, потому что дорого». Как говорят англичане - «Любовь к себе это роман, который длится всю жизнь».

Элегантно можно выглядеть и в стиле оверсайз, и даже в спортивном костюме, если учитывать время и место. Прогулки на природе, спортивные залы - это те места, в которых появление в классическом костюме будет выглядеть более чем странно, а элегантно нужно стараться выглядеть всегда. Прежде всего, одежда должна быть чистой, сезонной, ситуативной, с учетом вашей фигуры, вашего телосложения. Культура гигиены важна не только для вашего тела, но и для вашей одежды. Одежда впитывает не только запахи тела, но и запахи извне, поэтому ее нужно менять каждый день. Сами вы можете этого не чувствовать, а окружающим это может доставлять дискомфорт. Нижнее белье, как и одежду, второй раз не надевают.

Не каждый может позволить себе стилиста. Но и далеко не каждый, кто о себе заявляет как о стилисте, таковым является. И именно это мы вынуждены часто наблюдать. Почему волна безвкусицы захлестывает как цунами даже высокопоставленных особ европейских государств? Почему, чем больше финансовые возможности, тем хуже человек одевается? А ведь порой даже уверенный в себе человек нуждается в консультации в том или ином вопросе. Преподаватели, учителя и, тем более, люди, рассуждающие о культуре, эстетике, манере поведения, всегда должны выглядеть безупречно, тем самым подавая пример своей аудитории. Бегите от «стилиста», который заявляет, что цвет и цветосочетание это последнее, на что нужно обращать внимание. Стилист, который пытается одеть вас по своему образу и подобию, не стилист. Довольно часто весь образ стилиста говорит о том, что стилисту самому нужен стилист. Как показывает практика, Дизайнером не становятся – Дизайнером рождаются.

Одежда - это как концептуальное искусство. С одной лишь разницей, концептуализм остается в стороне, а одежда на вас. Поэтому, как и в любом искусстве, и здесь не обойтись без таланта. Модно - не значит вызывающе. «Принято считать, что роскошь -

противоположность нищеты. Нет, роскошь - противоположность вульгарности», - говорила Коко Шанель. «Тихая роскошь» это то, что всегда в моде. Если самостоятельно у вас не получается разобраться, обратите внимание на такой формат, как Аутфит (Outfit). На витринах магазинов можно увидеть профессионально подобранные и очень удачные комбинации - аутфит. Это не только поможет вам в развитии образного мышления, но и даст шанс попробовать себя в роли стилиста. Совершенно не обязательно сразу все покупать, можно сделать фото. Проанализировать, что понравилось, и постараться следовать тем же принципам. Если вы приобрели понравившуюся вещь, а в вашем гардеробе она ни с кем не подружилась, пройдите с ней по салонам. Ее даже не обязательно примерять, достаточно приложить. Так будет гораздо легче справиться с задачей. Этот вариант работает на 100%. В примерочной нужно быть аккуратным, что бы не испортить вещь и не оставить на ней следов косметики.

Аксессуары, украшения должны дополнять образ, а не портить его. Учитывайте место и время. Мужчины, особенно представители творческих профессий, использующие ювелирные украшения, бижутерию, должны чувствовать меру и оценивать, в каком обществе им придется общаться.

Брюкам или джинсам ремень придаст законченный вид. Исключением являются дамские брюки без шлёвок. Находясь в другой стране, подбирают одежду, отталкиваясь от местных обычаев и менталитета. Конечно, вопрос не идет о национальной одежде, которую вы непременно должны одеть на себя. Уважать местные традиции необходимо, порой даже в целях безопасности. Поэтому перед поездкой, лучше заранее поинтересоваться такими немаловажными нюансами как цветовая гамма одежды, длина юбки, брюк, рукавов. Те же правила работают в храмах, кирхах, мечетях. Нательный крестик украшением не является - это религиозный символ. Относитесь к нему уважительно, не выставляйте крестик напоказ.

Женский гардероб

*Женщина, лишенная хорошего вкуса, даже
в стильном платье будет выглядеть безвкусно.*

Карл Лагерфельд

Подбирая гардероб, подчеркивайте свои достоинства и маскируйте недостатки. Если проблемная зона в районе подмышек (независимо от возраста и комплекции), исключайте наряды с открытыми плечами. Если красивая шея, подчеркните это при выборе гардероба.

Если вы не планируете участвовать в карнавале, избегайте цветовых какофоний, вульгарных вырезов и разрезов. Клееные ресницы и накладные ногти - все это относится к сценическому гриму. В обычной жизни этого лучше избегать. Макияж, так же как и одежда, должен быть уместным и умеренным. Вечерний макияж может отличаться от дневного более насыщенными тонами, и это совершенно естественно. Праздничный вариант одежды не должен походить на строгий офисный, но и деловой костюм можно обыграть аксессуарами. Деловой костюм не надевают с босоножками, только с туфлями. Об обуви также нужно позаботиться заранее. Даже хорошо подобранный костюм будет выглядеть неполноценным, если вам в гостях предложат тапочки. А такой вариант не исключен.

Никогда не надевайте обувь со сбитыми набойками. Классические туфли не надевают на голые ноги: либо с чулками, либо с колготками. Цвет колготок, если не был заявлен дресс-кодом, это ваш выбор. Главное, чтобы подходило под весь образ и не выглядело вызывающе. Босоножки с колготками выглядит не эстетично: на пальцах всегда видны соединительные швы и другая плотность материала. Открытый мыс босоножек всегда подразумевают педикюр.

Для обтягивающей одежды, такой как брюки, юбка футляр, белье нужно подбирать так, что бы оно не выделялось под одеждой, например стринги. Для коктейльных платьев с открытой спиной, можно воспользоваться тейпами.

Аксессуары: очки, ремни, украшения могут полностью изменить образ. Не пренебрегайте и не злоупотребляйте этими предметами. Их коллаборация должна создавать гармонию, а не дисгармонию. Совершенно не обязательно, чтобы все аксессуары были из драгоценных металлов. Хорошая бижутерия порой смотрится лучше. Кольца лучше надевать подряд, а не через один или два пальца. Это выглядит гармоничнее. Более двух пальцев на одной руке украшать не стоит. Не пытайтесь надеть все кольца, которые у вас есть. Если очень хочется, лучше использовать наборный вариант типа «неделяка».

Сумка неотъемлемая часть женского гардероба. В элегантный образ не вписывается сумка-рюкзачок. Для особо торжественных случаев используют маленькую сумочку-клатч. В остальных случаях обращают внимание на размер и эргономику. Крупная офисная сумка не подходит для торжественных случаев. Но если вас после работы пригласили в театр или в ресторан, то и такая сумка будет выглядеть элегантно на руке согнутой в локте, ладонью вверх, при условии, что сумка не переполнена. Любая переполненная сумка выглядит неряшливо.

Красота – это инструмент, и им нужно уметь управлять.



Мужской гардероб

В человеке должно быть всё прекрасно:

и лицо, и одежда, и душа, и мысли.

А.П. Чехов

Мы не будем рассуждать о фраках и смокингах, только немного вспомним о последнем. Мужчины также должны соблюдать общепринятые правила, с которыми можно ознакомиться в начале темы «Одежда». Не забывайте, главное - это соответствие одежды и обуви событию, ее состояние, сезонность.

Костюм для деловых и торжественных мероприятий должен быть однотонным. Фактура, материал, цвет должны соответствовать событию, времени года и уровню мероприятия. Намек на инфантилизм в гардеробе взрослого мужчины неуместен: маленький размер, «веселенькая» расцветка - это первые признаки. Но это не значит, что у мужчин не должно ничего быть в цветочек. Это может быть прекрасный вариант для летнего отдыха.

Костюм черного цвета подойдет для любого торжественного мероприятия, подчеркивая тем самым его значимость. В жаркое дневное время удобнее будет в костюмах светлых тонов, если дресс-код или протокол допускают такой формат. Черный смокинг предназначен только для торжественных вечерних мероприятий, королевских приемов и королевских свадебных церемоний. Так, например, на церемонии открытия красной дорожки в Каннах дресс-код для участников мужской аудитории - смокинги или черные костюмы. Для гостей и прессы - черные костюмы, черные галстуки, белые рубашки. Но встречаются и импровизации, особенно в наше время, с учетом нового американско-европейского прочтения семейных ценностей. Некоторые из дам тоже пытаются не отставать, пренебрегая высокими каблуками, нарушая тем самым протокол «Красной дорожки».

Для торжественных случаев мужчинам обязательно нужно обратить внимание на следующее:

1. Личная гигиена и обязательное использование таких средств гигиены как дезодорант.
2. Стрижка.
3. Маникюр.
4. Чаще всего сорочка должна быть светлой. Если есть орнамент, то только набивной. К смокингу - только белая сорочка с запонками.
5. Правильный размер пиджака.
6. Длина и ширина брюк, идеальные стрелки.

7. Длина и цвет носков. Из брюк не должны быть видны открытые ноги, так же как и цвет носков не должен привлекать внимание. Лучше, когда носки совпадают по цвету с брюками, особенно если цвет брюк черный.
8. Состояние обуви, сезонность и конечно классификация: классический костюм - соответствующие туфли. Обувь не обязательно должна быть новой, но она обязательно должна выглядеть как новая. Иногда нужно рассмотреть вариант со сменной обувью. Обувь к смокингу – туфли черный лак.
9. Аксессуары: ремень, галстук и аксессуары к галстуку, очки, шарф. К смокингу вместо ремня камербанд, вместо галстука бабочка.
10. Часы.

Этот маленький список может висеть на вешалке вместе с костюмом. Освежите его в памяти не позднее, чем за пару дней до события.

Чем отличается сорочка от рубашки? Сорочка всегда однотонная, из тонкой дорогой ткани, как правило, сдержанных тонов с жестким воротником и манжетами, возможен набивной орнамент. Рубашки могут быть из различных материалов, комбинированные, любого цвета и рисунка, с мягким воротником и манжетами. Джинса, вельвет это материалы, из которых так же могут быть сшиты рубашки. Для торжественных случаев как правило используют сорочки. Сорочка для смокинга особого покроя.

Галстук или бабочка всегда должны подходить под весь образ по стилю, цвету и рисунку. Со смокингом традиционно только бабочка. Для костюма, в отличие от смокинга, возможен и тот и другой вариант. Бабочка придает виду особую торжественность, и, как правило, сочетают ее с сорочкой. Но уж если использовали бабочку с рубашкой, то лучше с однотонной. В случае с бабочкой нужно чувствовать тонкую грань, подбирая ее под цветную одежду. Иначе есть вероятность, что ваш костюм будет походить на костюм клоуна.

К выбору галстука нужно подходить ответственно. Он не должен быть случайным, чтобы не испортить весь образ. Завязывая галстук, всегда обращайте внимание на его длину и узел. Узел должен быть ровным, длина должна доходить до ремня. Аксессуары для галстука - платок, булавка, зажим, запонки должны если и не быть из одной коллекции, то гармонировать друг с другом. Зажим для галстука это не только красивый аксессуар. С ним ваш галстук не попадет в тарелку. Булавка для традиционного галстука в наше время не актуальна. Запонки вещь очень элегантная, их наличие уже говорит о многом. Если у подходящей вам сорочки отсутствуют петлицы для запонок, их всегда можно сделать в

ближайшем ремонте одежды или ателье за символическую плату. Бутоньерка в петлице пиджака жениха, укажет на его статус.

Верхняя одежда для мужчины в классическом костюме должна соответствовать этому стилю. Когда на классический костюм надевают спортивную куртку, это выглядит нелепо, а если из-под куртки виден пиджак - комично. Поэтому нужно заранее позаботиться о том, чтобы приобрести пальто, полупальто или плащ. Выбирая шарф и головной убор, также не забудьте о том, что они должны соответствовать всему гардеробу. Если для вас это сложная задача, не забудьте про аутфит в салонах.

Шляпа - это заявка на роскошь, как в женском, так и в мужском гардеробе. В классическом изысканном мужском варианте шляпа, ремень и обувь должны быть одного цвета. Если хотите произвести респектабельное впечатление, не забудьте про парфюм и улыбку. Имейте в виду, для шикарного мужчины «брутальный» - это не комплимент, это антикомплимент!



Дресс-код

*У вас не будет второго шанса
произвести первое впечатление.*

Коко Шанель

Выделяют три основных вида дресс-кода: «Белый галстук» (White tie), «Черный галстук» (Black tie) и «Коктейль» (Cocktail). Основным акцентом каждого вида является мужской образ. «Белый галстук» это строгий классический формат с соблюдением всех требований протокола светских мероприятий. Обязательное условие это фрак для мужчин. Для дам – вечерние платья без глубоких декольте, сдержанная цветовая гамма. «Черный галстук» - это так же формат для официальных мероприятий. Основа мужского образа – смокинг и бабочка. Для дам – вечерне туалеты. Цветовая гамма имеет некоторые послабления как в мужском, так и в женском гардеробе. «Коктейль» - это стиль, который подходит для светских раутов, посещения театров, ресторанов, деловых встреч. Для мужчин – костюм с галстуком или бабочкой. Цветовая гамма зависит от времени суток. Для женщин - цветовая палитра разнообразна, но должно присутствовать чувство меры, как в цвете, так и в фасонах.

Заявка на дресс-код говорит о серьезной подготовке принимающей стороны. Задача дресс-кода не испортить праздник, не обидеть, а наоборот не дать попасть в неловкое положение, помочь избежать нежелательных сюрпризов для всех участников. Если дресс-код не был заявлен организатором, принимается самостоятельное решение. В первую очередь нужно определить формат мероприятия, поинтересоваться, в каком обществе вам придется общаться, на природе или в помещении. А может быть лучше всего посоветоваться с приглашающей стороной, чтобы не попасть в неудобное положение. Так, например, в Англии для королевских приемов Елизаветой II были введены обязательные шляпки для дам.

Цвет в дресс-коде имеет важное значение, и пренебрегать этим нельзя. Так, например, на императорских приемах в Японии в желтый цвет могут облачаться только члены императорской семьи. В Милане в театре Ла Скала для посетителей существуют запретные цвета: красный, фукси и фиолетовый. Белый цвет в Индии считается траурным.

Можно ли игнорировать дресс-код? Вряд ли можно не считаться с офисным дресс-кодом. Если вы приглашены на торжество заранее, и данный формат не унижает человеческое достоинство, его можно проигнорировать только в двух случаях: у вас нет финансовой возможности или вы не желаете считаться с теми, кто вас пригласил.



Одежда для природы, отпуска и дома

*Правильно выбранная одежда это
в первую очередь показатель культуры.*

Одежда, в первую очередь, должна соответствовать случаю и погоде. Она должна быть не только красивой, но и удобной. Женщинам лучше воздержаться от футболок с любым крупным рисунком, особенно с таким, как Мики Маус. Остерегайтесь инфантилизма в одежде. Футболки с мелким регулярным рисунком по всей ткани, особенно на светлом фоне, могут напоминать пижаму. Для прогулок на природе большое значение имеет обувь. Никогда не надевайте новую обувь для таких случаев, только проверенную. Дополнить образ поможет рюкзачок. Он не только уместен, но и будет гораздо удобнее любой сумки. Украшения в стиле БОХО очень подойдут для пляжного костюма.

Купальный костюм. Каждая женщина в состоянии оценить физические достоинства и фигуру не только проходящей мимо дамы, но и своей. Поэтому, приобретая купальный костюм, обращайте внимание не только на его модный фасон и известный бренд, но и на то,

как он будет на вас смотреться, а вы в нем. Учитывайте особенности своей фигуры, и обращайтесь внимание на то, для каких целей купальник приобретается: для спорта или для отдыха на пляже. В любом случае он должен подчеркивать ваши достоинства и, по возможности, маскировать недостатки, если таковые имеются. Купальный костюм должен быть по размеру. Независимо от того, как хорош ваш купальник и как великолепна ваша фигура, лучше не заходить в таком виде даже в кафе на пляже. В купальном костюме плавают и принимают солнечные ванны. Вы прекрасны, но будет несложно повязать парео.

Мужские плавки не должны походить на бикини или нижнее белье. Самый оптимальный вариант, когда их нельзя отличить от шорт. Не разгуливайте в плавках за пределами пляжа. В зону кафе на пляже нужно обязательно надевать футболку или накидывать рубашку. Внешний вид не должен портить аппетит окружающим и вызывать недоумение. Мужские шорты это только дневной формат. Для вечернего времени допускаются бриджи.

Для дальних поездок, отпуска прекрасно подойдет капсульный гардероб. Это минимум вещей, идеально сочетающихся по стилю, цвету, фактуре. В такой коллекции любая вещь, обувь, аксессуар комбинируется между собой. Это позволит не брать с собой лишнего. Так вы полностью посвятите себя отпуску, не тратя время, задумываясь над тем, что надеть.

Домашняя одежда, так же как и повседневная для офиса, должна быть всегда свежей, ежедневно меняться. Также она должна быть опрятной. Если очень трудно отказаться от любимой удобной блузочки, на которой неистребимое пятно, приклейте на пятно подходящую термоаппликацию. В век тотального Потребления, вещам, тем более любимым, можно и нужно давать второе дыхание. Домашняя обувь, тапочки должны быть удобными, но не выглядеть заношенными. Стирайте их раз в месяц. Ваша домашняя обувь должна быть такой, чтобы не беспокоить соседей снизу. Халаты и пижамы предназначены только для ванной комнаты и спальни. В них не выходят на кухню и не садятся за стол.

В одежде для дома, которая выглядит эстетично, вы будете не только чувствовать себя красивым человеком, но и быть таким. Не забывайте, что как только вы наденете всеми любимый домашний бренд всемирно-известной марки «Чопопалло», к вам обязательно зайдет за солью хорошо одетый сосед.



Одежда для праздников

Одежда и внешний вид могут не вызывать восхищения, но не должны вызывать отвращение.

Встречают по одежке, провожают по уму. Старая истина, и невозможно с этим поспорить, но дополнить можно. Хорошо одетый человек не может чувствовать себя неуверенно. Но как бы уверенно вы себя не чувствовали, приходить в гости, на торжества в повседневной, затертой и несвежей одежде это, в первую очередь, неуважение к самому себе. Не питайте иллюзий, что этого никто не заметит.

Мода – это бизнес. Используя маркетинг, можно заставить людей купить залежалый товар, заявив, что это в тренде. Собираясь в гости, вы не должны выглядеть так, как будто только что вернулись из недельного похода. Street Stile, Гранж и Дача Stile поберегите для других случаев. Свитеры и джемперы, мужские рубашки с принтом оставьте для повседневного использования. Если это не пижамная вечеринка, избегайте «нарядов» в подобном стиле. Иначе вам придется повесить табличку – «это не пижама». Слепое подражание моде может сыграть злую шутку. Даже если вы не видите себя в вечернем платье, не привыкли к галстуку, то в некоторых случаях можно и поступиться своими принципами. Попробуйте, успех может превзойти ожидания. Удивите, в хорошем смысле, своих знакомых. А вдруг и вам понравится!!!

Очень многое при составлении гардероба зависит от настроения, поэтому продумывать и готовить его лучше заранее. Почему одежду лучше готовить заранее и не только для особенных случаев? Потому что выбор одежды зависит не только от погоды. Плохое настроение, внутренний дисбаланс, экзальтированное состояние - все это может помешать сделать правильный выбор. А неудачный образ может послужить катализатором плохого настроения.

Если вы часто посещаете мероприятия, сложно запомнить, что было на вас несколько месяцев назад. Чтобы не повторяться, делайте перед выходом селфи, заведите для этого отдельную папку с личным фотоматериалом. Попросите близких сделать вашу фотографию. Она поможет оценить образ со стороны гораздо лучше, чем просто отражение в зеркале. А для нового образа всегда лучше сделать «test drive» в домашних условиях.

Если пара, мужчина и женщина, одета в одну цветовую гамму, или одна цветовая гамма переходит и дополняет другую, и все это подходит по стилю, то это выглядит очень гармонично и изыскано.

Собираясь в гости, не забывайте про сменную обувь, если не хотите что бы ваш образ был испорчен одноразовыми тапочками.

Логомания. Наличие на одежде логотипов известных брендов стало модным течением. Как бы это не было в тренде, не стоит этим злоупотреблять. Крупный размер и разнообразие логотипов брендов, используемых одновременно, говорит о безвкусице. Лучше всего ограничиться не более чем двумя слегка заметными. И помните, нарядно - не значит вызывающе.

Все старания могут быть тщетны, если забыть о личной гигиене, маникюре и причёске. Длина и форма ногтей не должна привлекать все внимание к себе, и, тем более, портить настроение и аппетит окружающим. Не допускайте, чтобы ногтевой дизайн выходил за рамки приличия. Именно поэтому, цвет лака для маникюра, разрешенного в королевских семьях, телесно розовый. Одним из изысканных и беспроигрышных вариантов, как для женщин, так и для мужчин, является японский маникюр.

Часы заслуживают отдельного внимания, как в женском, так и в мужском гардеробе. Часами, как и любым аксессуаром, можно удачно завершить свой гардероб, но также его и испортить. Говоря о статусе этого предмета, не нужно забывать о его главном предназначении. В отличие от телефона, который неуместен за столом, на часы всегда можно посмотреть, не привлекая внимания и не пренебрегая обществом. Обратите внимание: умные или спортивные часы к классическому образу не подходят.

И как финальная история - парфюм. Правильно составленный парфюм это афродизиак. Парфюм, это как дорогое украшение, как поэзия. С идеально подобранным ароматом вы будете чувствовать себя увереннее, счастливее. Используя парфюм, не теряйте чувство меры. Для дезодоранта, как и для духов, можно приобрести небольшие дозаторы, которые не займут много места.

Особое внимание уделите своему образу для фотосессии. Детали тоже имеют немаловажное значение. Например, фото со стаканчиком из фастфуда дешевит образ.

С учетом всего перечисленного ваш внешний вид будет безупречен. Приятно слышать слова в свой адрес: «Ухоженная, роскошная женщина!» или «Импозантный мужчина!»



Свадебное торжество

*Если вам кажется, что что-то не так –
значит вам не кажется.*

Свадебная церемония - это знаковое событие. И не только для жениха и невесты, но и для всех приглашенных. Поэтому к нему готовятся заранее. Нужно учесть все нюансы: от гардероба до места проведения и сувениров гостям. Здесь не может быть мелочей.

Сценарий должен быть продуман так, чтобы свадебное торжество не стало для гостей бегом с препятствиями от одной достопримечательности к другой. Конечно, если вы хотите, чтобы ваши гости приехали к торжественному столу свежими и красивыми, а не приползли, изнемогая от усталости. Обратите внимание, что подъезды многоквартирных домов чаще всего не соответствует торжественности мероприятия.

Выездная регистрация может не только решить многие проблемы, но и выглядит респектабельно.

Во время застолья ведущий не должен терроризировать гостей непрерывно льющимся водопадом сомнительных шуток. Он должен вести мероприятие, а не быть главным персонажем на нём. Довольно часто отсутствие ведущего, гораздо лучше, чем его присутствие.

Планируя свою свадьбу не в традиционном классическом стиле, молодожены должны тщательно отнестись к выбору гардероба, иначе они рискуют потеряться среди приглашенных. Чтобы этого не произошло, предупредите об этом своих гостей. Это ваш праздник - смело диктуйте условия. Ни один итальянец не позволит себе прийти на свадебную церемонию в старом костюме и стоптанной обуви, даже к дальнему родственнику. Не допускайте, чтобы ваша свадебная церемония превратилась в карнавал или отряд походников. Конечно, если это не было предусмотрено сценарием.

Если вы приглашены на свадебную церемонию, вы можете быть красивее невесты. В природе такое возможно. Но вы не должны выглядеть как невеста.

В качестве гостя тщательно продумывайте гардероб и подбирайте аксессуары для такого торжества, чтобы никого не обидеть. Одежда должна соответствовать случаю. Вас будут представлять, вы будете знакомиться. И, в конце концов, вы будете представителем той или иной стороны. Никому не должно быть за вас стыдно. Если вы фитнес-тренер, то не стоит приходить на торжество в своей рабочей одежде. Уместной футболка может быть только в спортивном зале, на шопинге или на природе. Представьте, если на торжество в

своей рабочей одежде начнут приходить врачи, повара, сварщики. Дресс-код существует и для тех, кто это не понимает.



Одежда для траурной церемонии

Несколько слов хочется посвятить и этому печальному мероприятию. В первую очередь это большое испытание для всех участников. Как физическое, так и моральное. Многим приходится добираться издалека, бросая все запланированные ранее дела.

Если затрагивать тему гардероба, то не все так однозначно. Абсолютно все знают, что траурный цвет в одежде это черный. Но как ни странно, по факту мы сталкиваемся с совершенно другим. Поэтому очень хочется поставить точку в этом вопросе - цвет всей одежды и обуви должен быть только черным. Никакие цветовые комбинации не допускаются. Это должен быть строгий классический вариант без исключений, даже в жаркую погоду. Поэтому черные предметы всегда лучше заранее иметь в гардеробе. Чёрная широкая лента, повязанная выше локтя на рукаве пиджака мужского костюма, подчеркнет скорбь. Использование парфюма и косметики должно быть очень и очень деликатным, корректными. От сладких, пряных ароматов нужно отказаться.



Личная гигиена

Вопрос о личной гигиене мы затрагивали в теме о подарках. Такие блага цивилизации, как вода и средства гигиены доступны всем читающим эту книгу. Человек, пренебрегающий этим, рискует оказаться в зоне отчуждения. Не обесценивайте сами себя. Уважайте себя и окружающих. Очень сложно сказать человеку напрямую о такой деликатной проблеме. Не допускайте по отношению к себе намеков, таких как средства гигиены в качестве подарков. Пользуйтесь дезодорантом после каждой водных процедур и после вечернего душа.

В некоторых странах в школах уделяют большое внимание гигиене полости рта. После еды, после любой сладости или фруктов детей приучают ополаскивать рот. Это и здоровая щелочная среда, и чистое дыхание. Уже довольно давно существует такой аппарат как ирригатор. Такой способ гигиены полости рта надолго сохранит ваши зубы и поможет

хорошо сэкономить на лечении. Ирригаторы бывают разных видов: стационарный для дома и аккумуляторный для поездок.

Возьмите за правило мыть голову хотя бы через день. И длина волос в этом вопросе значения не имеет. Как и тело, голова так же потеет, оставляя вокруг себя ореол с характерным запахом. Также мытье головы это отличный массаж. А массаж, тем более с водными процедурами, одновременно улучшает кровообращение и подтягивает кожу лица.

Очень полезная вещь, и для здоровья в том числе, гигиенический душ. Тот, кто им пользуется, не страдает такой серьезной проблемой как геморрой. Вещь эта сложно-техническая, и не достаточно его только захотеть. Но при желании, всегда можно найти выход из положения.



Глава 5. Взаимоотношения с домашним персоналом

Доброта может быть расценена как слабость.

В таких отношениях очень сложно найти золотую середину. Очень многое зависит от характера человека от ментальности. Если вы не можете обойтись без помощника по хозяйству, постарайтесь понять главный принцип. Вы работодатель. Выстраивайте свои отношения так, как если бы вы были руководителем организации. По сути это так и есть, вы руководите, даете задания, их выполняют, перед вами отчитываются, вы оплачиваете работу. Принимая на работу, обязательно попросите заполнить анкету. Безусловно, что вопросы на личные темы в анкете допустимы, но не переходите грань приличия. Если вы человек опытный в этом вопросе, вам не составит труда составить ее самому с учетом прошлых ошибок. Обязательно заключите письменный договор. Работник должен следовать должностным инструкциям, прописанным в договоре. Если он этого не делает или не справляется, вы вправе поступать так, как указано в вашем договоре. Экземпляр договора должна быть у работника. Обратите внимание, что любой договор не должен нарушать законодательство. Все существенные моменты должны быть отражены в договоре. Например, если вы ставите в доме видеонаблюдение, об этом должны быть предупреждены все. Любой руководитель должен вести себя с достоинством, не должен злоупотреблять властью.

Соблюдать деловой этикет в доме намного сложнее, чем в организации. Много на виду, особенно личная жизнь. Но главное, не нужно пытаться выстраивать отношения по принципу родственников. Это частая ошибка, свойственная как одним, так и другим. Во-первых, вы не родственники и скорее всего никогда ими не будете. Во-вторых, даже родственники не всегда могут найти общий язык. Никто не знает, как поведет себя человек в той или иной ситуации. Жизнь порой вносит свои коррективы. Под влиянием обстоятельств люди меняются. И не всегда в лучшую сторону. В-третьих, чаще всего разный менталитет, который не замедлит о себе напомнить. В старые времена прислуга была из людей в основном простых, малообразованных. Такие отношения складывались столетиями, и несмотря ни на что, это были люди, преданные своим хозяевам. Они жили поколениями друг с другом. Исключением были гувернеры и гувернантки: образованные, с хорошими манерами. Они пользовались особым положением в доме. В отличие от другой прислуги, у них всегда было место за хозяйским столом. Гувернеров брали для воспитания и обучения

детей, срок проживания в доме у них был ограничен. Когда дети выросли, хороших гувернеров всегда рекомендовали знакомым.

В наше время в помощники по хозяйству и даже в няни порой идут люди грамотные, образованные нуждающиеся в хорошем заработке. Часто хозяин или хозяйка могут не только уступать в образовании и в воспитании своему персоналу, но и могут многому у него поучиться. Рекомендации в таких случаях не всегда оправдывают ожидания. У того, кто вам рекомендовал конкретного работника, могут быть совершенно другие стандарты, а соответственно и требования. В таких ситуациях нужно четко понимать, с чем каждый готов мириться. Лучше всего не торопиться с выводами. Почитать разную литературу на эту тему, рассмотреть все за и против. Только вам решать, продолжать ли работать с неотесанным, но добрым, отзывчивым и тихим человеком? Или выбрать высокомерного, с хорошей речью, занимающего собой все пространство, всезнайку? Для тех, кто устраивается на работу, в основном работают те же правила.



Глава 6. Брать в Долг!? Одалживать!?

If you want to keep your friend, neve borrow neve land.

Если не хотите потерять друга, никогда не берите и не давайте в долг

Английская пословица

Каждый, хоть раз в жизни сталкивался с подобным, находясь по разные стороны. И всегда тот, кто дает, обычно находится в зоне риска. Так все-таки, брать или не брать, давать или не давать? Случаи могут быть разными. Можно но ли, попросив в долг, сделать это элегантно? Все можно сделать красиво, было бы желание. Первое, что нужно сделать, сразу указать сумму, которая вам необходима, а затем озвучить на какой срок. При этом совершенно необязательно указывать причину, а тем более ее придумывать.

В каждом доме, в каждой семье есть нечто ценное, сакральное, то, что можно оставить в качестве залога. И когда наступит день возврата, не забудьте о маленьком презенте в знак благодарности. Этим вы проявите свое уважение и признательность к тому, кто вас выручил. Всякое может случиться, и человек, выручивший вас, не должен пострадать ни морально, ни финансово. Безусловно, можно обратиться и к общепринятому деловому варианту с распиской, но и в этом случае не стоит дожидаться, чтобы вам напомнили о долге. Лучше когда это работает на опережение.

Не возвращать долг недопустимо. Нельзя допускать, и чтобы вам об этом напоминали. Постарайтесь вести себя так, чтобы английская поговорка не стала пророчеством, а была только напоминанием.

Если мужчина просит в долг у женщины, то такой мужчина не заслуживает уважения. Мужчина, уважающий женщину, никогда не позволит себе этого. Если женщина сталкивается с такой ситуацией, ей в первую очередь стоит серьезно задуматься. Отказ будет не только уместным, но и напомнит такому мужчине о правилах приличия. Детям с детства нужно объяснять такие моменты.

Не ставьте себя в затруднительное положение просьбой, одолжить какие-либо предметы обихода. Если вам откажут вряд ли это будет приятно. Если у вас просят технику, объясните, что она не новая и в любой момент может сломаться. Обращаться с просьбой, одолжить одежду - это не только не гигиенично, но и неприлично. В наше время все можно купить, технику взять напрокат, книгу взять в библиотеке.



Глава 7. Речевые особенности и ошибки. Социальная лестница

*Речь - удивительно сильное средство,
но нужно иметь много ума, чтобы пользоваться им.*

Георг Гегель

Никакое знание этикета, прекрасно подобранный гардероб, ухоженная внешность и даже изысканные манеры не сделают из вас утонченного светского человека, если вы не умеете красиво излагать свои мысли и грамотно произносить слова. Нас узнают по тому, что мы о себе говорим, потому что, говоря о себе, мы себя презентуем. Поступками мы дополняем свой образ.

Существует термин - низкое социальное происхождение. Безусловно, в этом нет ничего постыдного. Но звучит такая формулировка не очень корректно и очень обидно. Так не создавайте предпосылок для насмешек, чтобы не опускаться на самую низкую ступень социальной лестницы. Избавляйтесь от слов и выражений, употребление которых определяет социальный уровень. Позвольте себе говорить правильно. Перед вами две колонки, попробуйте разобраться какая из колонок с правильными словами.

Нет	нетУ
ПозвонИт	ПозвОнит
Класть, положить	Ложить, наложить
ЛазАть	ЛазИть
ТеЧет	ТеКет
ПеЧет	ПеКет
Жжет	ЖГет
Сосиска	СосисЬка
СвЁкла	СвеклА
Споткнулся	СпотЫкнулся
ТОрты	ТортЫ
Крёмы, крёмами	КремА, кремАми
КрасИвее	КрасивЕе
В ту́флях , с ту́флями	В туфлЯх, с туфлЯми
КаталОг	КатАлог
ДеньгАми	ДЕньгами

Сажать	Садить
Езжай, поезжай	Едь, ехай
Прийти	Придти
НагиБаться	НагиНаться
КрАны	КранЫ
Есть	Кушать
СОусы	СоусА
Одевалась	Одевалася
Улыбалась	Улыбалася
Из города, из деревни	С города, с деревни
Зал, гостиная, салон	Зала
ХозЯева	ХозяевА
Сзади	Взади
ПОРты	ПортЫ
МусоропровОд	МусоропрОвод
Жвачка	Жевачка, жувачка

Так же обратите внимание:

СвИтеры, шАрфы, джЕмперы.

Одевают Надежду, **надевают** одежду.

Заканчивают работу, **оканчивают** учебу.

Избегайте слов-паразитов и сленга подростков из неблагополучных семей: «Эээээ», «Вот», «Это самое», «Типа», «Как бы».

Слова, которые нужно полностью исключить из своего лексикона:

Тачка
Погнали
Мобильник
Блин
Жрать
Хрень, охренеть
Фигня, афигеть
Видос, видосик
Зашло, не зашло

Лимон (миллион), бабки (деньги)
Тусовка
Прикинь
Пипец, капец
Пацан, мужик, альфа-самец, баба, тетка, телка.
Да ты, гонишь
Уважуха
Косячить
Клёво

«Круто» и «Прикольно» – эта липкая парочка как спрут охватила все слои общества. Посчитайте, сколько раз вы слышали их за один день. Только представьте, сколько красивых слов можно подобрать, чтобы их заменить.

Если вы не относитесь к московской патриархальной семье, то лучше не использовать старого московского диалекта. Например: булоШная, скуШно. Все равно вы будете забывать и, время от времени, спотыкаться, возвращаясь на привычную речь.

Синоним глагола «тошнит» звучит более чем отвратительно. Такое же впечатление производят слова «воняет», «жрать» и парочка других не менее выразительных и скверных слов, натурализм и непосредственность которых не только портит настроение окружающим, но и создает о вас определенное впечатление. Не все слова, которые вы знаете, нужно употреблять, особенно малоприятные слуху и указывающие на физиологические особенности.

Прислушивайтесь к себе. Следите за лексикой, корректируйте и улучшайте словарный запас. Систематизировать знания помогут записи.



Заключение

И в заключении хочется отметить, что тот, кто знаком с правилами, никогда не будет их нарушать. Грамотный, хорошо воспитанный человек не будет демонстрировать свое невежество. Зачем облизывать ложку? Зачем задавать бестактные вопросы? Зачем Ложить, если нужно Класть? Для чего спускаться вниз тому, кто уверенно стоит на высокой социальной ступени?

Умение разбираться в искусстве в живописи, литературе и музыке это наслаждение. И со временем интерес только усиливается. Это как стремление к победе в спорте, как коллекционирование - единожды начав, не захочется останавливаться.

Мы с вами затронули только основные моменты, но все эти темы неисчерпаемы и увлекательны. Совершенствуйтесь, не останавливайтесь на достигнутом! Сохраняйте душевную чистоту, веру в себя и веру в людей. Открывая в себе новые таланты, помните, без развития и интеллекта любой талант может погибнуть!

