

Pracovní list

Správné stolování

Jdeme do restaurace

- první vchází muž nebo mladší osoba → zajišťuje šatnu

V restauraci

- žena má právo na výběr míst u stolu → ke stolu si sedá jako první
- žena nebo nejméně váženější osoba u stolu začíná jíst první
- muž pomáhá při usednutí → jedná s obsluhou → vyřizuje účet
- platí-li žena, vždy diskrétně
- při stolování se opíráme jen o zápěstí



Ubrousek

Papírový:

- během jídla leží na stole → levá strana
- ústa si host utírá před napitím, po jídle...
- po použití odkládáme složený na talíř pod příbor

Plátěný ubrousek:

- během jídla ohnutý vrchní stranou na klíně
- po konzumaci otřeme ústa, složíme a odložíme na levou stranu od talíře

Pečivo

Suché:

- na pečivovém talíři vlevo
- v košíčku pod plátěným ubrouskem
- odlamujeme sousta, nekoušeme!

Namazané: možno ukusovat

Příbory

- u prostřených postupujeme od vnější strany směrem k talíři
- příbory založené nad talířem používáme jako poslední
- speciální příbory používáme na speciální druhy pokrmů – kaviár, ustřice...
- velikost příboru musí odpovídat velikosti talíře, porci a druhu pokrmu



Úprava pokrmu na talíři

klasika



moderní



Sklo → nápoje

- bereme za stopku, ucho nebo spodní část
- nápoje servírujeme na pravou stranu
- 1 cm nad špičku nože, nebo k pravé ruce
- znak na skle a viněta na lahvi směřují k hostovi



Teplé nápoje

- v silnostěnném skle se stopkou
- v tenkostěnném s objímkou
- v šálcích
- vše na podšálcích s rozetkou a lžičkou
- zvedá se šálek i s podšálkem
- speciální podšálek na sáček od čaje
- nápoj zamícháme, lžičku odložíme, nikdy ji neolizujeme
- při pití teplého nápoje nikdy nenecháváme lžičku v šálku, ale odkládáme na podšálek



Kosti

- dezertní talíř na odpad → na levé straně
- rybí kosti → nebrat do rukou
- kosti od kuřete, kotlety → možno vzít do rukou → oplachovač prstů /finger bowle/ = teplá voda s citrónem



Citrón

- měsíček → k rybě → napíchnout vidličku do středu a vymačkat
- polovina → vidličku do středu a otáčíme
- lis na citron kleště
- pecky přes lžičku na talíř



Pokrm

- pokrmy na jehle → vytahujeme jehlu z masa
- saláty se zakládají na levou stranu k vidličce
- kompoty se zakládají na pravou stranu s kávovou lžičkou
- přílohy se zakládají na levou stranu s překládacím příborem /lžící/
- ke špagetám vpravo masovou vidličku, vlevo polévkovou lžící