|  |
| --- |
|  |
| |  |  | | --- | --- | | http://texnolog.ucoz.ua/dok/2.jpg | **Столові прилади: види, призначення, правила користування**  **Тема 4.2. Культура споживання їжі. Етикет за столом** |   Скільки разів у кіно кожен з нас бачив комічні (в основному) сцени, в яких героїв ставили в безвихідь такі, здавалося б, звичайні речі, як столові прилади? Вірніше, незнання їх призначення і невміння ними користуватися. Багато разів, чи не так? При цьому більшість з нас, посміявшись над зображують недотеп акторами, рідко замислюються про те, наскільки самі компетентні в цій сфері. А дарма - в житті все трапляється. Раптом ви опинитеся на прийомі, приміром, у іспанського короля! Або на діловому вечері з потенційними партнерами. Чи вас з подругами запросить на ланч Роберт Де Ніро ... Загалом, цей текст буде корисно прочитати всім. У ньому - подробиці про столових приладах.  Ніж  З чого ж іще почати розповідь про столові прилади, як не з ножа? Спочатку, ясна річ, ніж був предметом універсальним: його брали на війну, на полювання, ним же користувалися і за столом. Але час йшов, потреби і звички ставали більш витончені, людей (спочатку знаті) перестали влаштовувати такий стан речей - ножі стали відрізнятися один від одного своїм призначенням. З'явився окремий їх вид - столові ножі. Всі вони мали (і мають) овальний і тупий кінець леза. Пов'язано це, як неважко здогадатися, з досить жорсткими подіями минулого: гострий ніж на столі завжди міг стати зброєю. Власне, можна припустити, що холодною зброєю може стати і столовий ніж - все залежить від ситуації. Але все ж, треба думати, що заподіяти шкоду ним трохи складніше. Перевіряти не варто.  Ложка  Ложка хоч і з'явилася пізніше ножа - столовим приладом стала раніше. Так, наприклад, на Русі вона відома як мінімум з XII століття. Тоді як столові ножі увійшли в європейський побут не раніше XVI століття (до цього, як вже говорилося, їх в окрему категорію не виділяли). Ложки разом з ножами зазвичай носили за халявою чобіт. У тих, хто багатший, були спеціальні футляри. Загалом, столові прилади раніше було прийнято носити з собою - хіба мало де доведеться трапезувати. Складені навіть приказки з цього приводу: «Зі своєю ложкою по чужих обідах», або «Запасливий гість без ложки не ходить»  Виделка  Виделка увійшла в побут у Європі близько XV століття. Хоча «увійшла в ужиток » - сильно сказано: цей прилад з'явився в дуже обмежених кількостях і був привілеєм знаті. Поширення виделки «зверху вниз»відбувалося поступово. Що до Росії, то її в нашу державу привіз Петро I. Окремі спроби впровадити вилку в російську життя були, щоправда, й раніше, але безуспішні. Завдяки першому російському імператору все ж таки почалося її повільне, але в підсумку переможний хід по вітчизняних просторах. Спочатку виделки були плоскими, з двома зубцями. Але поступово їх форма ставала більш зручною, кількість зубців збільшилася до трьох, а потім і чотирьох. Простий люд у Росії визнав виделку і почав їй користуватися тільки в XIX столітті.  Призначення столових приладів  Кожен столовий прилад окремо, погодьтеся, ми використовуємо рідко. Ножем, наприклад, їсти взагалі неможливо - потрібна вилка. Хіба що ложка - річ, загалом, самодостатня, але і вона давно вже сприймається як один з досить численних представників сімейства столових приладів.  Починається трапеза, як правило, з закусок. На цей випадок є закусочні столові прилади. Зазвичай це ніж і вилка. Довжина закусочного ножа, як правило, дорівнює діаметру закусочної тарілки (вона теж спеціальна). Однак допускається, що він (ніж) буде трохи довший (на сантиметр-другий). Вилка може бути трохи менше. Подають закусочні прилади до холодних закусок всіх видів, а також до деяких гарячих: млинців, яєчні, смаженої шинки і інших.  Далі на столі, швидше за все, з'являться основні страви: перше, друге. Столові прибори необхідно змінити. Власне, ложка, виделка і ніж для основних гарячих страв так і називаються: «столові». Тут, як і в першому випадку, столовий ніж повинен бути рівний по довжині діаметру столової тарілки. Ложка і вилка можуть бути трохи коротші. У разі відсутності на столі спеціальних приладів (про які йтиметься нижче) столова ложка, виделка і ніж використовуються також для перекладання порції їжі із загальної тарілки в тарілку трапезувати.  Якщо обід чи вечеря передбачає рибну страву, то для того, щоб їх покуштувати, добре б використовувати спеціальні рибні прилади. Це ніж і виделка. Перший - тупий і зовнішнім виглядом нагадує лопатку. Рибна виделка - з чотирма зубцями, але коротшими, ніж у виделки «класичної». До речі, використовують рибні прилади для вживання, в основному, гарячих рибних страв. Існує також (правда рідко зустрічається) окремий допоміжний рибний прилад - виделка для шпротів. У неї широка основа лопаткою, п'ять зубців. Зубці на кінці з'єднані між собою перемичкою: щоб легше було брати виделкою ламку рибу, щоб вона не деформувалася. Зверніть увагу - виделка для шпротів призначена тільки для перекладання риби (не тільки шпротів, але і, наприклад, сардин) у свою тарілку.  Тепер десерт. До нього теж потрібні спеціальні прилади. Десертними бувають ніж, виделка і ложка. Довжина ножа, як багато хто, напевно, здогадалися, повинна приблизно відповідати діаметру десертної тарілки. Десертний ніж вужчий, чим ніж закусочний, з загостреним кінчиком (значить, не всі столові ножі мають затуплений кінець!). Ложка і виделка можуть бути трохи коротші ножа. Остання повинна мати три зубці.  Десертні ніж і виделка використовуються, якщо подані сир, деякі види тортів, солодкі пироги (в тому числі знаменита «шарлотка»), кавун, диня. Десертна ж ложка стане в нагоді для солодких страв, які не потрібно різати. Це можуть бути ягідні муси, ягоди з вершками або молоком, фруктово-ягідні компоти, морозиво, солодкі каші та інші види десертів. Трапляється, що десертну ложку подають також до бульйонів в чашках. Це поширена помилка. Якщо бульйон або легкий суп подається в чашці - його потрібно пити. Їсти з чашки ложкою, навіть десертною, просто незручно.  Фрукти - теж десерт, однак для них існують окремий вид приладів. Фруктові ніж і виделка розмірами менше десертних. У виделки лише два зубці.  Для чаю та кави використовуються окремі види ложок: чайна і кавова. Втім, не тільки для чаю і кави. Так, наприклад, чайна ложка стане в нагоді ще й для кави з молоком, какао, фруктових коктейлів, грейпфрутів, яєць, зварених некруто або «в мішечок». А ось маленьку кавову ложечку подають, в основному, тільки до кави: еспресо або звареному по-східному. Бувають також спеціальні ложки з довгою ручкою - їх, наприклад, подають до чаю або кави з льодом, іншим напоям у високих склянках.  Дерев'яні палички для їжі - також столові прилади. Прийшли вони до нас зі Східної Азії разом зі стравами китайської, корейської, японської та інших кухонь, вельми популярними в світі. Взагалі-то палички для їжі бувають не тільки дерев'яними, але і металевими, кістяними, пластиковими. Якщо трапеза відбувається за межами країн, де палички є традиційними столовими приладами, то разом з ними до страви зазвичай подаються і прилади європейські - на випадок, якщо хтось не вміє користуватися паличками. Втім, в тому ж Китаї, якщо ви трапезуєте не зовсім вже в дешевій забігайлівці (всяке буває) - вилку з ножем вам теж подадуть, якщо попросите, не кажучи вже про хороших ресторанах.  Допоміжні столові прилади  Крім основних столових приладів є ще й прилади допоміжні. Один з них (виделка для шпротів) вже згаданий вище. Тепер кілька слів про інших столових помічників.  Ножі. Крім вже описаних, існує ще як мінімум три види ножів. Перш за все - ніж для масла. Він потрібен, щоб відрізати і перекладати шматочки вершкового масла до себе на тарілку (якщо вона подана шматком). Характерна риса такого ножа - зігнуте напівдугою лезо.  Крім масляного ножа, є також і спеціальний ніж для поданого шматком сиру. Він називається ніж-виделка і має серповидну форму з зубцями на кінці. З його допомогою сир відрізається від великого шматка і кладеться на індивідуальну тарілку. Для нарізування лимонів існує ніж-пила. Після того як лимон нарізаний, скибочку його можна взяти спеціальною вилкою для лимона, що має два зубця.  Інші «допоміжні » виделки: для подачі оселедця (двохрожковий), в наборі приладів для крабів, раків, креветок - довга, з двома зубцями, для устриць, мідій, холодних рибних коктейлів - три зубці, один з них (лівий) поужніший інших, щоб зручніше було відокремлювати м'якоть молюсків від раковин. Кокільна виделка має три зубці, вони короткі й широкі - потрібна для гарячих рибних закусок.  Ложки. Вони теж бувають різні. Крім вищеописаних, є ще, наприклад, ложка для салату. Вона звичайно більша їдальні. Бувають салатні ложки з трьома невеликими зубцями на кінці. Призначення такої ложки - перекладання салату із загального блюда в порційну тарілку. Знайомий всім ополоник - теж ложка (розливна). Потрібен він, ясна річ, для розливання супів, а також молока, киселю, компотів. Розміри ополоників різняться в залежності від їх конкретного призначення. Зовсім маленька ложечка (діаметром близько сантиметра) - для солі. Вона кладеться в сільничку.  Щипці. Не хвилюйтеся і не згадуйте стоматологію: залишаємося в рамках кулінарії. Щипці - це теж допоміжні столові прилади. Так, великі кондитерські щипці служать для перекладання (знову ж із загального блюда в індивідуальну тарілку) борошняних кондитерських виробів. Малі кондитерські щипці використовуються для перекладання цукру, мармеладу, шоколадних цукерок (асорті, без обгортки), зефіру. Щипці для розколювання горіхів представляють собою дві з'єднані V-подібно рукоятки з зубчастими поглибленнями для горіхів. Лід теж потребує щипців - вони виконані у формі довгої U-подібної скоби, на кінцях якої з обох сторін зазубрені лопатки. Якщо ви любите спаржу, то напевно знаєте, що і для неї існують спеціальні щипці. Потрібні вони для того, щоб перекласти спаржу з решітки, на якій вона часто готується. Власне, щипці для спаржі завжди і продаються в комплекті з решіткою.  Далі приступимо до лопаток. До столових лопаток. Їх чимало: для ікри схожа на плоский совок, нею перекладають зернисту або китову ікру в тарілку з ікорниці. Так звана «прямокутна» лопатка служить для перекладання м'ясних і овочевих страв. Взагалі, для гарячих і холодних страв існує також фігурна лопатка з прорізами. А без малої фігурної лопатки нам з вами, ясна річ, ніяк не впоратися з паштетом. Тістечка з тортами (ті, що не візьмеш щипцями) треба перекладати великою фігурною лопаткою, такі бувають чотирикутної форми.  Зрозуміло, навряд чи у когось дома можна зустріти повну колекцію столових приладів. Навіть у ресторанах не завжди все є. Нині культура споживання їжі дещо спростилася, царюють фаст-фуди та інші закусочні: час економиться на всьому, навіть на їжі - жити квапимося. Правила використання столовими приборами  На закінчення - буквально кілька слів про те, як правильно користуватися столовими приборами. Власне, ніхто не сумнівається, що читачі чудово обізнані щодо цього. Але все ж таки не зашкодить закріпити знання.  Отже, ніколи не тримайте ніж в лівій руці. Це непорушне правило. Навіть для лівшів. Підносите до рота виделку (або ложку), а не навпаки. У процесі трапези, коли будете нести вилку або ложку до рота, тримайте її паралельно столу. Не скупіться, не наповнюйте ложку супом до країв - «по дорозі» ви можете випадково частину розплескати, заляпати скатертину або навіть когось із сусідів. Дути на гарячий суп - знову ж таки є небезпечно, якщо бризки долетять до інших учасників трапези. Та й виглядає це з боку не дуже красиво. Якщо будете нахиляти тарілку, щоб доїсти залишки смачного супу - нахиляйте її тільки від себе. Деякі фахівці з етикету, втім, взагалі не допускають можливість подібних «вільностей» в пристойному суспільстві: трапеза - це майже священнодійство.  Якщо ви взяли зі столу прилад - назад на скатертину класти його не варто. Не в тому сенсі, що варто класти в кишеню, а в тому, що, по-перше, можете скатертину забруднити, по-друге, до приладу можуть пристати порошинки з ворсинками, яким в рот дороги немає. Під час паузи в трапезі покладіть прилади на тарілку, поруч з їжею. Якщо це ніж і виделка, то кінці їх мають трохи перетинатися («малювати» повноцінний хрест в тарілці не варто). Коли прийом їжі закінчена - кладіть прилади на тарілку паралельно (ніж гострим кінцем до виделкиі): офіціант чи господар застілля зрозуміють, що тарілку можна прибирати. |