

Правила этикета: как правильно подавать и есть фрукты

Правила этикета за столом распространяются не только на основные блюда и напитки, но даже и на фрукты и ягоды. Их тоже нужно уметь подать красиво и не менее красиво съесть.

6666 ПРОСМОТРОВ



Гостям предлагают специальные столовые приборы - нож для фруктов, самый маленький из столовых ножей, с узким лезвием и вилку с такой же рукояткой, как и нож. При отсутствии ножа и вилки для фруктов во время домашних застолий можно подать десертные приборы. А теперь расскажем подробнее, как правильно подавать и есть тот или иной фрукт.

Читай также: [Есть, что перенять: как сервируют стол в разных странах](#)
Яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет. Яблоки сначала очищают ножом. Фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали. Когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину. Левую руку вытирают салфеткой.

Яблоко разрезают сначала пополам. Затем на дольки, из которых вырезают сердцевину и кладут к кожуре. Порезанные и очищенные дольки едят вилкой. В кругу близких друзей дольки можно брать пальцами. Грушу разрезают фруктовым ножом на тарелке вдоль на четыре или восемь частей. Затем удаляют сердцевину. Эти куски больше не режут, а откусывают от них.



Персики, абрикосы и сливы также подают целыми. Крупный персик сначала очищают ножом от кожицы, затем берут в левую руку, надрезают по кругу до косточки и разламывают. Косточку удаляют ножом. При еде отрезают от половинок кусочки. Абрикос и сливы гораздо меньше персика, поэтому их не разрезают на куски, а кладут по половинке сразу в рот. Чтобы удалить косточку, плоды не разрезают, а разламывают. Очень мелкую сливу сжимают с концов так, чтобы она лопнула, и ножом удаляют косточку. **Вишню и черешню** принято подавать с веточками, чтобы за них можно было легко взяться и сначала переложить нужное количество плодов на тарелку, а потом съесть по одной ягодке. Если же они без черешков, их сервируют в креманках и едят ложкой. В обоих случаях косточки незаметно выплевывают на ложку и кладут на край тарелки.



Ягоды обычно подают в вазе или уже разложенными на тарелочки порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Их посыпают сахаром и едят чайной ложкой. В более торжественных случаях ягоды подают со взбитыми сливками.

Читай также: [Правила столового этикета разных стран, которые удивят любого](#)

Ананас разрешается подавать целым лишь в качестве украшения. А когда им угощают гостей, очищенный фрукт режут кружками, полукружками или кубиками. Едят вилок и ножом, если это кружки, квадратики – просто вилок. Консервированный ананас едят чайной ложкой.

Бананы принято подавать целиком в кожуре, со срезанными кончиками. Ножом и вилкой банан извлекают из кожуры, кладут на тарелку и едят, отрезая кружочки. При отсутствии острого прибора банан можно съесть вилкой или десертной ложкой. Кожуру банана складывают на тарелку.



Виноград чаще всего подают кистью, тогда можно взять рукой, положить перед собой в тарелку и отрывать каждую ягодку пальцами. Если виноград подают отдельными ягодами в креманке, то едят с помощью чайной ложки по одной ягоде. Подавать на стол можно только сорта с тонкой кожицей и мелкими семечками.

Арбузы и дыни подают нарезанными долями сектора с кожурой. Дольку кладут на тарелку зеленой шкуркой от себя. Мякоть отрезают ножом по кусочку, сразу отделяя от семечек. Если семечка попала в рот, ее следует незаметно выплюнуть на вилку и положить на край тарелки.

Манго полагается подавать целиком. В тарелке плод разрезают вдоль на две или четыре части, переворачивают кожурой вверх, придерживая вилкой, снимают ножом кожицу, а затем едят с помощью ножа и вилки.



Целый **грейпфрут** при подаче разрезают пополам, посыпают сахаром и дополнительно подают на стол сахар. Лучше всего подавать со специальной «фруктовой» ложечкой (изогнутой и глубокой) Едят, вычищая мякоть из кожуры, посыпая сахаром.

Читай также: [Как есть фаршированные блюда: 4 правила](#)

Апельсины и мандарины можно есть двумя способами. Первый способ применим на официальных мероприятиях. Их очищают ножом, держа плод в руке и нарезая кожуру спиралью. Затем мякоть режут на дольки и едят их с помощью ножа и вилки. Для очистки апельсинов в престижных ресторанах

иногда предлагают специальные ножи с коротким лезвием, похожим на лезвие финского ножа.

Второй способ более демократичный, он подходит для мероприятий в кругу друзей и родственников. Кожуру срезают сверху кружком, делают продольные разрезы сверху вниз, вынимают из получившейся розетки плод, делят ее на дольки руками и едят очищенные дольки при помощи ножа и вилки, разделяя их пополам.



Лимон подают как приправу к кушаньям и напиткам. Ломтик лимона кладут в чашку с чаем, ложкой выдавливают сок, остатки извлекают и кладут на край блюдечка. Если лимон подан на стол разделенным на дольки, «чесночком», сок выжимают над стаканом указательным и большим пальцами правой руки.

Гранат, несмотря на все его преимущества, – нежелательный гость на праздничном столе. Этот фрукт в принципе невозможно красиво и аккуратно почистить и съесть в присутствии гостей.

Существуют также и общие правила «фруктового» этикета

1. Если с кем-либо хотят поделиться каким-нибудь плодом, его разрезают пополам и предлагают лучшую половину. Себе оставляют половину с хвостиком, сердцевинной или косточкой.
2. отведав фрукт, вытирают руки бумажной салфеткой и кладут ее на фруктовую тарелку.
3. При сервировке фруктового стола, обязательно ставьте на стол чашки с водой для ополаскивания пальцев или влажные салфетки, так как многие плоды очень красятся.