**Правила при сервиране на масата**

**Приборите се подреждат строго симетри4но.** Местата на масата се разполагат на равни разстояния едно от друго. Чиниите и приборите се поставят по права линия, малко навътре от края на маса­та. **При обичайно сервиране пред всеки гост се поставя го­ляяяма плоска чиния, която слу­жи за постафка.** Върху нея се сер­ вира предястието или ако няма – супата. На чинията-поставка не се поставят салати и предястия – то­ва е проява на ло6 вкус.

**Отляво на поставката се нареждат вилиците, които трябва да лежат** зъбците нагоре. Тяхното коли4ество зависи от менюто. Крайната вилица е предназ­начена за предястието, следва­шата за рибните блюда, а тази до чинията за месните блюда.

Ножовете се поставят отдясно, с острата част към чини­ята. Най-крайният нош е за предяс­тието, следващият – къс и 6ирок, за рибните блюда, а този до чини­ята – за основното ястие.

**За да не изпада човек в неловко положение, трябва да знае прави­лото, че** първо се използва приборът, най-отдалечен от чинията, след това следващия и т.н. по ред. Задължително се поставя и с**алфетка (платнена или хартиена), обикновено в супената чиния или** отляво на чини­ята, а допълнителни салфетки е препоръчително да има **на поставка.**

**При закуска на масата се поставят само малки чинийки.** На тях се нареждат салфетки, от­дясно от чинията – нож, а отляво вилица. Диагонално от чинийка­та се поставя чаша с чинийка, ка­то дръжката е обърната надясно. За **всяка напитка се пос­тавя съответната чаша.** Кафе с мляко се налива в големи пурце­ланови чаши, експресото в мал­ки кафени чашки. След като се разбърка кафето или чаят, лъ­жичката се поставя на чиниика­та.

**Вода, сокове, биръ и вино по правило се пие само в стъклени чаши, чиято вмести­мост е до 300 мл. Чашите се подреждат вдясно от чиниите на една ли­ния една след друга, като се за­почва отляво с най-голямата.** Първата чаша, която се използ­ва, стои най-вдясно.

**Правила за поведение на масата**

**Като седнете на стола, обърнете внимание на своята осанка.** Не се отпускайте, но и не се напрягайте. Седете изправени, но свободно, опирайте се леко на облегалката на стола. Столът не трябва да е близу до масата, а по време на хранене може леко да се накланяте напред.

**Дръжте ръцете си по-далеч от лицето, не оправяйте непрестанно косата си, не тър­кайте челото.** На масъта поста­вете само китките, не и лактите.

**Салфетката, сгъната на две, се сла­га на коленете.** В този случай ще е удобно да изтривате пръстите си в горната й част. Попийте със салфетката устните си, преди да отпиете, за да не оставяте по стъклото мазни следи. Ставайки от масата, внимателно я сложе­те от дясната страна на чинията, а ако е отсервирано – в средата. Ако използвате хартиена салфет­ка, смачкайте я леко и я сложете в използваната чиния.

**Лажицата се държи меж­ду палеца и показалеца** така, че дръжката да се опира леко на средния пръст. Към устата се под­нася не с острата част, не наст­рани, а по диагонал. С лъжицата се загребва такова куличество супа, което може да се поднесе до устата, без да се разлее и кап­ка. **Ножът се държи в дясната ръка, а вилицата в лявата, със зъбците надолу.** Ако се използ­ва само вилица, тя се държи в дясната ръка. Дръжките на ножа и вилицата се държат с палеца, показалеч и средния пръст, ка­то краят им опира в дланта.

**Ако по време на обяда се налага да вземете хляп или чаша,** ножът и вилицъта се слагат в чинията на кръст, така че дръшката на ножа да сочи наля­во, острието  към центъра на чинията, вилицата наляво, с из­пъкналата част нагоре. В момен­та, когато дъвчете храната, а но­жът и вилицата бездействат, с краищата им докосвайте чиния­та. Когато приключите с хране­нето, ножът и вилицата се слагат в чинията успоредно един на друг, с дръжките надясно. Ако изпус­нете ножа или вилицата, не бър­зайте да ги вдигате. Помолете за друг прибор.

Печенуто или задушено месо се отрязва хапка по хапка, а не се надробява цялата порция на малки парченца. Ястията от кайма се режат само с вилица, докато птиците се ядат с нож и вилица. Ако на масата има поднесени купички за измиване на пръстите, можете да приемете това като покана да не се притеснявате да ядете с пръсти.

При ядене ан спагети, те се захващат с вилица и се навиват във вдлъбнатината на лъжицата или върху самата чиния, така че да се намотят около зъбците на вилицата.

Кафето и чаят не се съърбат, както и не се духат, за да изстинат. Не е прието да се бърка много продължително време, за да се разтвори захарта или друга добавка, а когато лъжичката няма да се полза повече, тя се оставя в чинийката и в никакъв случай в чашата.

При консумиране на плодове и зеленчуци също има установени правила. Ябълките и крушите трябва да се нарязват, портокалите се белят с нож аз плодове, а мандарините – с ръка. Гроздето се яде от чепката, като си късате зърно по зърно, а грейпфутът обикновено се сервира нарязан на две, като месестата му част се изгребва със специални лъжички. Прасковите и кайсиите е прието да се ядът с прибори, а костилките на дребните плодове се изплюва в лъжичката и след това се слага в чинията.