**O zachowaniu przy stole i nie tylko - porady kulinarne na każdą okazję**

**Regularne przygotowywanie posiłków to codzienna rzeczywistość większości osób. Dotyczy to w szczególności śniadań, ale i pozostałych posiłków, o ile oczywiście nie są one zastępowane częstymi wizytami w restauracjach. Każdy spożywany posiłek musi spełniać zazwyczaj dwa warunki. Ważne jest oczywiście aby był smaczny i pozwolił zaspokoić głód. Druga sprawa to czas. Niezależnie od tego, czy jedzenie jest przygotowane osobiście, czy też zamawiane w punkcie gastronomicznym, musi się ono znaleźć na talerzu po jak najkrótszy okresie czasu. Stąd właśnie niesłabnąca popularność wszelkiego rodzaju fast foodów. Czasem jednak zachodzi konieczność przygotowania czegoś specjalnego, dedykowanego wyjątkowej okazji. W takim przypadku warto mieć w zanadrzu kilka trików i sztuczek, okraszonych odrobiną kulinarnej wiedzy.**

Osobom dbającym o zdrową i zbilansowaną dietę, nie można odmówić zaangażowania w przygotowywanie codziennych posiłków. Nawet jednak w takim przypadku, cała uwaga poświęcana jest zazwyczaj na skomponowanie optymalnego składu spożywanych dań. Znacznie mniej, jeżeli w ogóle, zwraca się uwagę na oprawę samego posiłku. Ostatecznie, w codziennym natłoku obowiązków, liczy się każda zaoszczędzona minuta.

Opisana powyżej sytuacja nie dotyczy przypadków, gdy posiłek ma być kluczowym elementem ważnego spotkania, rodzinnej uroczystości lub innego znaczącego wydarzenia. W takich okolicznościach, ogromnego znaczenia nabierają wszystkie, pomijane w codziennych posiłkach, elementy.

**Zasady savoir-vivre’u, czyli jak zachować się przy stole**

Savoir-vivre, tłumaczone jako “sztuka życia” to zbiór zasad, reguł i zwyczajów obowiązujących w towarzystwie. Jednym z filarów tego zagadnienia, obok norm dotyczących ubioru, czy komunikacji, jest etykieta obowiązująca przy stole.

Niuansów związanych z zachowaniem się w trakcie posiłku jest całe mnóstwo. Dotyczą one zarówno sposobu ułożenia jak i korzystania ze sztućców, tego w jaki sposób korzysta się z naczyń oraz w jaki sposób spożywa się konkretne potrawy.

Nie mniej ważne są aspekty związane z usadzeniem gości, wznoszeniem toastów, czy wygłaszaniem przemowy. Im bardziej uroczyste wydarzenie, tym większy nacisk powinien być kładziony na formalne elementy związane z etykietą i ich zgodnością z zasadami savoir-vivre’u. Dzięki temu można wyrazić swój szacunek dla zaproszonych osób i podkreślić znaczenie ich obecności.

Zasady savoir-vivre’u obowiązują nie tylko w przypadku oficjalnych spotkań, czy dużych uroczystości. Ich znajomość jest szczególnie przydatna, gdy pragnie się zrobić wyjątkowo dobre wrażenie, na przykład podczas randki. Wiedząc jak zachować się podczas zamawiania posiłku, czy w trakcie wręczania napiwku, co samo z siebie stanowi problem dla bardzo wielu osób, można zyskać bardzo wiele na atrakcyjności.

**Maniery to jeszcze nie wszystko**

Każdemu, kto chce przygotować elegancki posiłek, przyda się spora wiedza. W zmaganiach z kulinarnymi wyzwaniami, dobrze jest móc wykorzystać sprawdzoną wiedzę i skuteczne metody.

Specjalny posiłek wymaga specjalnych efektów. Stąd też, tak pożądane i efektowne dekoracje, zdobiące potrawy i desery. Ich wykonanie może wydawać się bardzo skomplikowane, jednak przy wykorzystaniu odpowiednich narzędzi i przy odrobinie praktyki, możliwym jest przygotowanie dań, których wygląd będzie przypominał specjały serwowane przez najlepsze restauracje. A wszystko to w zasięgu ręki, do wykonania w zaciszu domowej kuchni.

Na koniec, warto wspomnieć o metodach radzenia sobie z typowymi kuchennymi problemami, jakimi są przypalone garnki i inne naczynia. Okazuje się, że stosując proste zabiegi, można uratować niejedną potrawę, a garnek, który wydaje się stracony, może być jeszcze uratowany i przywrócony do stanu używalności.

*Wszystkie wspomniane zagadnienia, a także wiele innych ciekawych artykułów można znaleźć w dziale “*[*Porady kulinarne*](https://kalkuluj.pl/euslugi/rozrywka_i_kulinaria/porady_kulinarne)*” na Kalkuluj.pl. Lektura tych materiałów będzie z całą pewnością okazją do uzupełnienia wiedzy i sposobem na poznanie niejednej ciekawostki ze świata kulinarnych zwyczajów i obyczajów.*