

LADISLAV ŠPAČEK

MODERNÍ ETIKETA PRO KAŽDÉHO

# ETIKA

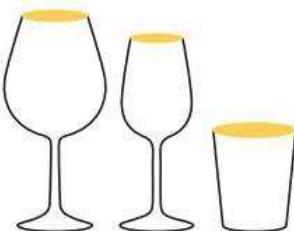
NEJVĚTŠÍ – NEJNOVĚJŠÍ – NEJOBSÁHLEJŠÍ



## DRESS CODE



Stůl prostíráme tak, aby talíř ležel uprostřed. Vlevo a vpravo kládeme maximálně tři sady příborů. Ty pak odeberáme z vnější strany směrem k talíři. Vlevo pokládáme talířek na pečivo s máslovým nožkem. Sklenice stojí po pravé ruce.



Sklenice stavíme k pravé ruce, a to buď do řady, nebo do trojúhelníka. Stavíme-li je do řady, pak zprava v pořadí, v kterém je budeme používat. Špička nože masového příboru (k hlavnímu chodu) míří na číslo červeným vínom.

Vhodné oblečení řešíme nejčastěji na základě své zkušenosti nebo se pokoušíme odhadnout, co budou mít na sobě ostatní nebo jaké je prostředí, kam se chystáme. Na pozvánkách na společenské akce bychom měli najít dress code, instrukci, co si obléci, abychom splynuli s okolím a cítili se dobře. Dress code bychom měli respektovat, pro hosty je závazný. Označení priměřeného oděvu se často uvádí v mezinárodních výrazech: *Black tie* znamená, že si máme vzít smoking a černý motýlek, žena jak krátké šaty, tak velkou večerní, *dark suit* je tmavý oblek, pro ženu jsou priměřené krátké šaty (s výjimkou plesu), *formal dress* požaduje společenský oděv, dáma může mít krátké šaty nebo kostým, *informal* nebo *casual* znamená neformální oblečení. Na méně formální akce, třeba odpolední, zve hostitel s pokynem *unofficial* nebo *lounge suit*. Muž si oblékne vycházkový oblek, nejlépe šedý, může být se vzorkem, žena si vezme kostým nebo koktejlky.

Někdy hostitel předeplíše *volný společenský oděv*. To znamená, že není předepsán černý oblek a krátké šaty, jak by bylo obvyklé (je-li to večer), ale že hostitel dává větší volnost. Tmavý oblek s kravatou je první volba, pak lze přibírat varianty: barevná košile, sako bez kravaty, pro ženy jsou nejvhodnější krátké šaty, kostým, i kalhotový, lodičky a punčochy. Hodně záleží na tom, kde se akce koná. Není vhodné, abychom byli oblečeni lépe nebo hůře než hostitel. V obou případech se dopouštěme faux pas.

Méně obvyklé je oblečení označené jako *smart casual*: módní neformální oblečení, např. košile se zajímavým límečkem, bez kravaty nebo se šátkem, v létě světlé nebo proužkované sako, skvělý je tmavě modrý blejzr se zlatými knoflíky, k němu se hodí světle šedé až bílé kalhoty, běžové nebo světle hnědé mokasíny bez ponožek. Ženy mají velmi široký repertoár, zde jsou namísto capri, značkové džíny, delší šortky nad kolena s puky doplněné kabátkem stejně barvy, minisukně. *Summer casual* může znamenat tričko do saka, lehké letní kalhoty a mokasíny, pro ženy lehké letní šaty nebo krátká sukňa s odvážným topem. *Festive casual* je slavnostní, leč neformální úbor: barevné nebo vzorované sako, šátek místo kravaty, světlé kalhoty, lehké šněrovací boty, ženy mohou mít koktejlky, sukni s topem nebo halenkou.

## STOLOVÁNÍ



Stůl prostíráme tak, aby talíř ležel uprostřed. Vlevo a vpravo kládeme maximálně tři sady příborů. Ty pak odeberáme z vnější strany směrem k talíři. Vlevo pokládáme talířek na pečivo s máslovým nožkem. Sklenice stojí po pravé ruce.

Stolování je nejsložitější složkou etikety. K chování u stolu si musíme totiž osvojit určité návyky, které na první pohled prozradí zkušeného znalce etikety, nebo začátečníka, který sedí u stolu poprvé a není si jist nicím, co ho obklopuje. Je toho hodně, co musíme zvládnout, abychom mohli působit u stolu suverénně, nemuseli si hlídat desítky zálužností a mohli se plně věnovat odlehčené konverzaci se spolustolovníky.

### Jak sedíme u stolu

Žena u stolu nesedí „na plný sed“, ale jen ve třetině židle. Jen tak bude u stolu sedět zpříma a vznosně. Tím má také vyřešen problém, co s kabelkou – dává si ji za sebe, na sedák židle. Dalším důležitým pravidlem je, že ruce máme položeny na stole. Všichni spolustolovníci musejí mít po celou dobu stolování ruce na stole, opírají se o hranu desky stolu v rozmezí od zápěstí po polovinu loketní kosti. Neopíráme se lokty o stůl a neukryváme ruce pod deskou stolu. Držíme-li v ruce příbor, tiskneme lokty k tělu.

### Prostřený stůl

Před sebou máme prostřený stůl, na něm talíř, talířek na pečivo, sklenice, ubrousek, příbory. *Ubrousek* je první věc, kterou vezmeme do ruky, když usedneme ke stolu. *Papírový ubrousek si na klín nedáváme*, ten zůstává na stole po celou dobu stolování. Složíme si ho do trojúhelníka a položíme na levou stranu talíře. *Látkový ubrousek si položíme na klín* (nikdy ne za límec košile), raději rubovou stranou dolů, aby tolík neklouzal. Ženy si ho dávají na klín složený napůl, otevřeným skladem k sobě, aby si mohly utírat ústa do vnitřní strany ubrousku. Ubrousek používáme jednak jako ochranu oděvu, jednak k utírání úst, to bychom měli dělat co nejčastěji, určitě před každým napitím.

Vedle talíře leží sady příborů. *Odebíráme je z vnější strany směrem k talíři*. Začínáme obvykle dezertním příborem, kterým jíme předkrm, pokračujeme masovým příborem, ten je určen na hlavní chod, a moučníkový příbor se obvykle zakládá nad talířem v pozici, v jaké si ho pak přesuneme vedle talíře, vidlička bude v levé ruce a lžíce v pravé. Budeme-li mít více chodů, bude příborů více, ale ne donekonečna, maximálně tři plus polévková lžíce. To proto, abychom se ve stolním inventáři spolehlivě orientovali. K dalším chodům by se příbory donášely před servírováním chodu.

*Vlevo je náš talířek na pečivo, talířek, který máme po pravici, patří našemu sousedovi vpravo. Pečivo nikdy neukusujeme*, můžeme ho jen ulamovat a jednotlivá sousta vkládáme do úst. Máme-li na stole máslo, ulomíme kousek pečiva, namažeme máslem a vložíme do úst. V italských restauracích nám nabídnu talířek na olej, opět si ulomíme pečivo, namočíme do oleje a vložíme do úst. Pečivem si můžeme pomáhat přisunovat sousto na vidličku, můžeme ho konzumovat během všech chodů jako přílohu vyjma moučníku.

Vpravo stojí sada sklenic. Jsou-li postaveny do řady, pak je bereme zprava, začínáme vodou, následuje bílé víno a poslední je sklenice na červené víno. Jsou-li postaveny do trojúhelníka, pak se rádí podle výšky, aby nejnižší byla u hosta a nejvyšší směrem ke středu stolu. V obou případech by měla špička nože masového příboru (největší příbor, leží nejbliž k talíři) mířit na číslo s červeným vínem. Chceme-li se napít, spolkneme sousto, otřeme si ústa, přiložíme sklenici ke rtům a zlehka se napijeme. Pak sledujeme okraj sklenice, zda jsme na něm nezanechali stopy rtěnky nebo jídla. Pokud ano, nenápadně skvrnu setřeme, a pokud by to nepomohlo, necháme si sklenici vyměnit.

### Chování u stolu

Jídla si objednáváme v pořadí společenské významnosti – nejdříve ženy, pak muži, naposledy hostitel. U menšího počtu osob (dva tři) tlumočí hostitel číšníkovi přání ostatních, u větší společnosti si objednává každý sám nebo partneri jedenají i za partnerky. První chod bývá obvykle předkrm. Při čekání na objednaná jídla můžeme jíst pečivo, pít vodu, a to bez ohledu na společenskou významnost, ale první servírovaný chod už začná jíst hostitelka nebo nejvýznamnější osoba u stolu. V dobrých restauracích zahajují oběd nebo večeři drobným pozdravem z kuchyně zvaným *amuse-bouche* – je to pozornost podniku, který nám chce předvést zručnost a fantazii kuchaře.

Jednotlivé chody musí obsluha servírovat najednou celému stolu, a teprve když mají všichni talíře před sebou, může hostitelka nebo hostitel vzít do ruky příbory a dát tím signál ostatním, že mohou začít jíst. Jíme tak, abychom ani nepředbíhali, ani se neopoždívali za ostatními. Tempo si hlídá především hostitel, ten zpomaluje, když vidí, že spolustolovníci kvůli živé konverzaci jedí pomaleji, a naopak. Nemělo by se stát, že někteří jedí a druzí se na ně dívají. Proto si objednáváme předkrm



Jako první se představuje muž ženě, mladší staršímu, podřízeným nadřízenému. Společensky významnější osoba se musí dozvědět jako první, s kým má tu čest. Ovšem ruku podává jako první žena, starší, nadřízený, klient, host.

