



ETIKETA PO ITALSKU

JAK ŘÍKÁ PŘÍSLOVÍ, JINÝ KRAJ, JINÝ MRAV. PODOBNĚ JAKO JAZYK, MENTALITA NEBO KULINÁŘSKÉ ZVYKLOSTI I ZPŮSOBY CHOVÁNÍ A ETIKETA SE LIŠÍ V KAŽDÉ ZEMI, A TO I V RÁMCI EVROPY. ČÍM DÁLE NA JIH, TÍM VÍCE PATŘÍ K VAŘENÍ A HODOVÁNÍ I POSPOLITOST A POHOSTINNOST. ZÁKLADNÍ ZNALOSTI (A ODLIŠNOSTI) ETIKETY SE MILOVNÍKŮM ITALSKÉ A STŘEDOZEMNÍ KUCHYNĚ A ŽIVOTNÍHO STYLU MOHOU JISTĚ HODIT. A PRÁVĚ JIM JE URČENA NAŠE RUBRIKA ETIKETA PO ITALSKU (PO STŘEDOMOŘSKU).

Návštěva restaurace

TEXT MONIKA MICHÁLKOVÁ, LUIGI VALENZANO ILUSTRACE MARKÉTA MICHÁLKOVÁ

Pozoruhodně vysoká návštěvnost a živost restaurací v Itálii a středozezemních oblastech patří neodlučně k tamnímu životnímu stylu, neboť jižanskou mentalitu si bez života venku, na ulici a v pohostinských zařízeních lze jen sotva představit. Útrata v restauraci má své pevné místo v rozpočtu a přednost před výdaji, kterých se lidé na severu ve prospěch hodování jen sotva vzdají (např. nové auto, cestování či sport). Pobývat v restauraci, v trattorii, baru či pizzerii je tak nedílnou součástí jižanského života, z čehož plyne i značná neformálnost a nenucenost chování v jejich prostorách. Nicméně existují zásady, které je dobře mít na paměti míra použití záležitosti na úrovni restaurace, společnosti i druhu příležitosti.

Zaměříme se dnes na návštěvu v restauraci určité úrovně a ve společnosti dámy.



1 NA SCHŮZKU V RESTAURACI se dostaví gentleman v předstihu, do restaurace vstupuje jako první a podrží dámě dveře. Pomůže jí z kabátu, který pověsí na věšák, pokud tak neučiní číšník. Potom doprovodí dámu ke stolu a přidrží jí židli, než se usadí.

2 MÍSTO PRO DÁMU by mělo být vždy příjemné a pohodlné, nejlépe zády ke zdi a s výhledem do sálu. Muž si sedne po pravici dámy, aby jí mohl dolévat nápoje. Pokud se jedná o větší společnost, muži se rozsadí mezi ženy, pokud možno tak, aby vedle sebe neseděli manželé.

3 Po přečtení menu se muž (nebo ten, kdo zve) zeptá dámy (či pozvaného), co si vybrala, a poté **OBJEDNÁ NÁPOJE A JÍDLA**. V případě, že se jedná o dlouhý výčet objednávaného, může si objednávat každý za sebe.

5 Při **SERVÍROVÁNÍ VÍNA** nalije číšník nejprve malé množství muži (předpokládá se, že se vyzná), který víno ochutná a vyjádří své mínění. Toto ochutnání by mělo být především krátké ověření, že víno není cítit korkem, bez zbytečného exhibicionismu, nasávání a předvádění sofistikované degustace.

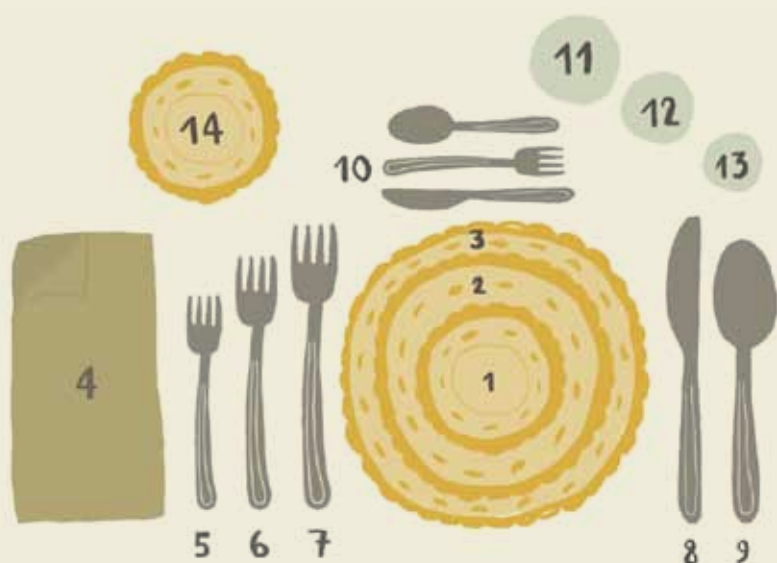
4 Než donese číšník objednané, je dobře tento čas využít a **UMÝT SI PŘED JÍDLEM RUCE**. Což je i elegantní udání důvodu, proč se vzdálit na toaletu.

6 Chod se **ZAČNE JÍST** v okamžiku, kdy mají všichni jídlo na stole. Páni počkají, až začne jíst dáma. Samotné hodování je dobrou příležitostí ke konverzaci. Ta by měla probíhat diskrétně v tónu, který neruší u vedlejšího stolu. Ze stejného důvodu je vhodné vypnout mobilní telefon (či stáhnout na tiché vyzvánění), telefonování během jídla je nezdvorné.

Singl v kuchyni

7 Při jídle je vhodné dbát na **DOBŘE ZPŮSOBY**, jako vzpřímený způsob sezení, neopírání loktů o stůl, nýbrž pouze zápěstí, nemluvení s plnými ústy, vyvarování se srkání a mlaskání, správně používat příbory, nést jídlo do úst, nikoli ústa k jídlu, nejíst drůbež rukama, párátko používat diskretně, nejlépe na toaletě... Ústa si otíráme pouze ubrouskem, raději častěji než vůbec, a vždy delikátně. Ubrousek je možno rozprostřít na klíně, abychom chránili oblečení, nikoli na hrud' (za sako či do výstřihu), po použití ho odkládáme opět na klíně (na levé noze), nikoli na stůl.

8 **PROSTŘENÝ STŮL MÁ SVÁ PRAVIDLA**, která je dobře znát a v dobré restauraci je jistě respektují. Používáme postupně prostřené příbory od vnějších směrů k talíři, náš talířek na pečivo je vlevo a sklenice vpravo od našeho talíře. Znamením pro číšníka, že jsme dojedli, je položení příborů na talíři k sobě – poté může odklidit talíř ze stolu.



Klasické prostírání

1. hluboký talíř 2. mělký talíř 3. podtalíř 4. ubrousek 5. vidlička na předkrm 6. vidlička na první chod 7. vidlička na druhý chod 8. nůž 9. lžice na polévku 10. příbor na dezert 11. sklenice na vodu 12. sklenice na červené víno 13. sklenice na bílé víno 14. talířek na pečivo

9 **NA KONCI JÍDLA** se muž (nebo ten, kdo zve) ujistí, že si dáma (či pozvaný) již nic dalšího nepřeje, a vyžádá si účet. Pokud neplatí kartou, je elegantní vyřídít účet u pokladny, aby se vyvaroval manipulaci s penězi u stolu. Podle míry spokojenosti se číšníkovi nechá spropitné, obvykle ve výši 10 %. Zatímco muž vyřizuje platbu, žena se drží zpět či se může popřipadě vzdálit na toaletu, aby se upravila, což není vhodné provádět u stolu.

Na závěr ještě několik rad pro dámy: Navzdory pokročilé emancipaci je vhodné nechat prostor gentlemanství a s emancipací to u stolu nepřehánět tj. nechat pány, ať se chovají galantně, jak předepisuje etiketa. Pozor na otisky rtěnky na sklenici či na ubrousku, které nejsou

žádoucí. Oblečení v poledne má být střizlivě elegantní stejně jako líčení a šperky, večer může být výstřednější, vždy odpovídající typu restaurace a příležitosti. Skutečná dáma se chová u stolu (jako ostatně vždy ve společnosti) zdrženlivě a důstojně.

10 **PŘI ODCHODU** z restaurace muž opět pomůže dámě do kabátu a přidrží jí dveře.



Pokud i po vánočních svátcích máte chuť na sladké, dejte si pralinky. Jejich přípravu zvládne i úplný začátečník a dají se připravit do zásoby i několik dní předem. Můžete experimentovat s různými chutěmi, já jsem si zamilovala pralinky s chilli.

PRALINKY S CHILLI

Ingredience na 15 pralinek - 1 silikonová forma

- 2 tabulky chilli čokolády Lindt (2 x 100 g)
- mleté chilli koření
- 15 oloupaných lískových oříšků



Rozlámeme čokoládu a rozpustíme ve vodní lázni, mícháme nejlépe silikonovou stěrkou, trvá to pár minut. Do silikonové formy na 15 pralinek nasypeme do každé pralinkové formičky špetku chilli, zalijeme rozpuštěnou čokoládou asi do třetiny a přidáme lískový oříšek. Dolijeme čokoládou po okraj a dáme do lednice, necháme ztuhnout alespoň tři hodiny. Vyloupneme z formy až před podáváním, servírujeme hned, aby se pralinky neroztopily.

Rada paní Singlíkové:

Oříšky neklademe hned na chilli, protože se pak čokoláda nemusí dostat vždy až na dno formičky při vyloupení by pralinka měla na vrchu nehezky otvor a chilli by mohlo zůstat sypké.

Vychytávka:

Silikonová forma je vratká, proto ji položíme hned na začátku přípravy na prkýnko nebo táč a i s ním pak přendáme do lednice. Dbáme, aby stálo rovně, aby pralinky nestekly.

Chilli pralinky jsou tak dobré, že si zaslouží silikonovou formu srdíčkovou. Pokud se chcete dozvědět více a vyzkoušet jiné příchutě i tvary, klikněte na www.singlvkuchyni.cz.

Vaše Singlíková