

Учреждение образования
«Витебская ордена «Знак Почета» государственная
академия ветеринарной медицины»

Л. В. Лукина, Н. Д. Лаберко, Г. М. Ромашков

КУЛЬТУРА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ
Рекомендации, советы для студентов



ВИТЕБСК
ВГАВМ
2009

УДК 395
ББК 87.717.7
Л 84

Рекомендовано в качестве методического пособия
редакционно-издательским советом УО «Витебская ордена
«Знак Почета» государственная академия ветеринарной
медицины» от 2009 г. (протокол № 2)

Авторы:

канд. ист. наук, доц. *Л. В. Лукина*, ст. препод. *Н. Д. Лаберко*, ст.
препод. *Г. М. Ромашков*

Рецензент:

канд. филос. наук, доц., зав. кафедрой социально-гуманитарных наук
УО ВГМУ *С.П. Кулик*

Лукина Л.В.

Л84
Культура поведения за столом. Рекомендации, советы для
студентов: методическое / Л. В. Лукина, Н. Д. Лаберко, Г. М.
Ромашков
– Витебск : ВГАВМ, 2009. – 34 с.
ISBN

В методическом пособии в краткой форме ведется речь о
правилах поведения за столом, предлагаются рекомендации и советы
по сервировке стола, пользованию столовыми приборами, приему
гостей, ведению беседы, культуры семейного быта.

Издание рассчитано на студентов, а также всех, стремящихся к
культуре поведения за столом.

Рассмотрено и рекомендовано к печати Советом
кафедр социально-гуманитарного цикла УО
«Витебская ордена «Знак Почета» государственная
академия ветеринарной медицины» 22.04. 2009 г. (протокол № 4)

УДК 395
ББК 87.717.7
Л 84

ISBN

© Лукина Л.В. и др., 2009.

© УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная
академия ветеринарной медицины, 2009

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	
Аппетит приходит во время еды.....	
Поведение за столом	
Как сервировать стол	
Что чем едят	
Правила сервировки	
Гость на пороге	
Рекомендации и советы	
Идем в гости	
Подарки	
Нож и вилка	
Беседуем за столом	
Семья	
Заключение	
Тест	
Вопросы и задания	

ВВЕДЕНИЕ

Немыслимо представить общество без разнообразного взаимоотношения людей. Необходимость и умение соответственно вести себя в различных жизненных ситуациях – это целое искусство. Поведение человека должно быть таким, чтобы и мы сами, и окружающие чувствовали себя комфортно. Поведение и речь, манеры и стиль одежды, умение держаться с окружающими свидетельствуют об уровне культуры человеческих отношений, культуры общения людей.

Стержень, на котором крепится человеческая цивилизация это этикет. И не признавать норм и правил этикета, означает вносить элементы хаоса. Правила этикета имеют характер универсальности и всеобщности. Но заучить и использовать от случая к случаю правила этикета еще недостаточно, чтобы считать себя человеком вежливым и воспитанным – необходимо соблюдать их и следовать им в жизни, а попадая в незнакомую страну, придерживаться тех правил, которые там приняты.

Этикет берет начало со времен французского короля Людовика XIV, когда на дворцовых приемах гостям вручались карточки – «этикетки», содержащие правила поведения. Это и положило начало явлению, которое со временем трансформировалось в учение и науку о межличностных отношениях. Время, народы и страны вносили изменения и дополнения, опираясь на исторический опыт, традиции, национальные особенности.

Культура поведения за столом - это часть общей культуры человека. Существуют строгие правила поведения во время еды. Эти правила продиктованы жизненным опытом. Большинство из них возникло из уважения к тем, с кем вы сидите за столом. Попробуйте проследить, что получится, если взять вилку и нож не пальцами, как рекомендуется, а зажать их в кулак и начать резать лежащее на тарелке, например, мясо. Локти неминуемо поднимутся и разойдутся в стороны. Это приведет к тому, что окажется в опасности щека, сидящего рядом соседа. А локти, положенные на стол? Они занимают место, где должна стоять тарелка соседа.

Или, к примеру, почему принято брать кусковой сахар щипчиками, а если их нет – просто пальцами, а не своей чайной ложкой? Это вполне объяснимо. Ложка, только что была у вас во рту, и вероятно, не будет приятно, если она «прогуляется» по общей сахарнице. По той же причине соль из солонки нужно брать не щепотью и не своей ложкой, а кончиком ножа или специальной ложечкой. Но пирожки, печенье, хлеб из общей тарелки берут рукой, стараясь не касаться соседних ломтиков.

А почему не приняты резать рыбу ножом? Да только потому, что в рыбе встречаются мелкие тонкие косточки. Разрезая кусок рыбы, можно, не заметив, разрезать и косточки, проглатывая которые, поцарапать горло.

Авторы учебно-методического пособия рекомендуют, советуют студентам усовершенствовать свои манеры, овладеть новыми сторонами

вежливого поведения, без соблюдения которых сложно представить жизнь современного молодого человека.

АППЕТИТ ПРИХОДИТ ВО ВРЕМЯ ЕДЫ

Немного истории...

Книга, по которой юноши и девушки могли учиться правильно вести себя за столом, появилась в России еще в XVIII веке. Называлась она «Юности честное зерцало, или Показание к житейскому обхождению» и составлена была Академией наук. Вот какое значение придавали правилам поведения.



«Аппетит приходит во время еды» как и большинство народных поговорок, она основана на жизненном опыте: запах и вид вкусной пищи действительно усиливают аппетит. Великий русский ученый Иван Петрович Павлов объяснил, почему это происходит. Каждый знает по себе, как текут «слюнки» при виде лакомого кусочка или блюда. Это начинают работать слюнные железы, чтобы смочить пищу, которую сейчас будете жевать. Точно так же вид и запах пищи действует на железы желудка. Они тоже начинают выделять особый «запальный» сок. Этот сок помогает желудку переваривать пищу. Раздражая окончания нервов, заложенных в стенках желудка, он вызывает чувство аппетита. Но не всякая пища действует на организм одинаково. Чем красивее, аппетитнее выглядит тарелка с едой, чем ароматнее запах пищи, тем сильнее выделяется сок, тем лучше будет переварено то, что вы съедите.

И забота об этом также нашла отражение в правилах поведения за столом. Так, почему не следует крошить на куски котлету или сырник? Не только потому, что раскрошенная пища быстро стынет и делается невкусной. Вид размазанной по тарелке котлеты или сырника не вызывает аппетит. Почему не принято выплевывать что-либо, даже косточки от компота, прямо на блюде? Почему не полагается критиковать поданное блюдо и говорить, что, по-вашему, оно невкусно? Почему надо доесть все положенное до конца и не оставлять на тарелке? Потому, что это не только обижает хозяйку, но и может отбить желание принимать пищу у соседей по столу.

Не следует также разглядывать слишком внимательно или ковырять вилкой в тарелке то, что вам предложили. Это невежливо по отношению к хозяйке, словно вы сомневаетесь в качестве угощения. Воспитанный человек не будет отказываться от блюд, предложенных хозяином.

ПОВЕДЕНИЕ ЗА СТОЛОМ

Немного истории...

Когда французы основали первую колонию в Северной Америке, французский губернатор пригласил на званый ужин двух вождей индейского племени ирокезов. Он предполагал, что после обеда ему будет легче уговорить вождей отдать задешево обширные степи, где индейцы издавна охотились на оленей и бизонов. Зная благородную доверчивость индейцев, еще не успевших распознать лицемерие и жестокость завоевателей, адъютант губернатора, злобный и хитрый бездельник, решил посмеяться своих, приятелей и поиздеваться над гостями. На их глазах он густо намазал горчицей кусок хлеба и сделал вид, что с наслаждением проглотил его. Индейцы подумали, что это любимая пища белых, и намазали горчицей свой хлеб. Но от первого же кусочка у них перехватило дыхание и на глазах выступили слезы. Однако, ирокезы ничем не выдали своего отвращения и мужественно доели предложенный хлеб. Они не хотели обидеть хозяина отказом от предложенного угощения. Так, «дикие» индейцы преподнесли урок вежливости и выдержки.



- ✚ Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков – это некрасиво.
- ✚ Не разговаривай с полным ртом еды. Если вам задали вопрос, сначала проглотите пищу, а потом предложите ответ.
- ✚ Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайтесь есть беззвучно.
- ✚ Мясо отрезают небольшими кусочками. Съев один кусок, отрезайте следующий. Не следует нарезать на кусочки всю порцию сразу: от этого тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.
- ✚ Жареную или вареную птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать будет уже трудно, можно взять пальцами косточку и доесть оставшееся на косточке мясо.
- ✚ Косточки из рыбы можно вынимать вилкой и пальцами. Но пальцы при этом не облизывают, а вытирают салфеткой.
- ✚ Гарнир – овощи, картофель, каши, макароны – набирают на вилку с помощью корочки хлеба.
- ✚ Не ешьте ложкой то, что отлично можно есть вилкой.
- ✚ Не ешьте с ножа – это некрасиво, да и легко можно порезать рот.
- ✚ Рыбу, сырники, котлету, заливное, яичницу ножом резать не надо – их легко разломить вилкой.
- ✚ Когда пользуетесь ножом, держите его в правой руке, а вилку в левой. Не перекладывайте их из руки в руку, пока не съели все блюдо.

- ✚ Косточки от компота не выплевывайте прямо на блюдец. Поднесите ложку ко рту, выплюньте на нее косточку и из ложки положите косточку на блюдец.
- ✚ Если нужно что-нибудь достать, не тянитесь через весь стол, а вежливо попросите передать.
- ✚ Из общего блюда берите крайний кусок, не выбирая. Ведь, выбрав получше, вы оставляете соседу кусок похуже, а это невежливо.
- ✚ Не подбирайте хлебом остатки соуса с тарелки. Не допивайте прямо с блюдца сок от компота.
- ✚ Окончив еду, ложку не облизывают. Грязные нож и вилку на стол не складывают.
- ✚ Не ставьте свою грязную тарелку на грязную тарелку соседа без его разрешения и не отодвигайте свою грязную посуду в его сторону.
- ✚ Когда пьете чай, не оставляйте чайную ложку в стакане. Размешав сахар, положите ложку на блюдец.
- ✚ Не сидите боком к столу или положив ногу на ногу – это некрасиво и невежливо.
- ✚ За едой не читают - это не только невежливо по отношению к окружающим (мол, книжка тебе интереснее, чем они), но и вредно.

О гостях

Для того, чтобы прием гостей прошел удачно, хозяевам следует продумать заранее ряд вопросов: кого пригласить; на какой день назначить прием, чтобы это было удобно всем; как всех рассадить; что подать к столу и т.д. и т.п.

Гостей приглашают лично на: юбилеи, свадьбы и другие торжества письменно, а на обычные домашние праздники – по телефону. На свадьбу или юбилей гостей приглашают за месяц, на маленькие семейные праздники – не позже, чем за неделю. В письменном приглашении необходимо указать число, время и место (адрес) приема, а также стиль приема (обед, чай, ужин).

Уважать вкусы, привычки другого – одна из первейших обязанностей человека в обществе. Объявлять свой вкус самым безупречным – свидетельство бескультурья и невежества.

Почетным считается место во главе стола. Это место «героя дня». Если гости собрались не в день рождения, а, например, на Новый год, почетное место предоставляется хозяину дома или особо уважаемому гостю. Бабушку, дедушку устройте поудобнее, не забывая за ними ухаживать. Хозяйка дома, как правило, садится так, чтобы легко можно было выйти из-за стола, принести или унести блюда.

Составляем меню

Готовьте только те блюда, которые, вы уверены, получатся у вас великолепно. Не стоит экспериментировать с новыми кулинарными рецептами на гостях.

Обратите внимание на сочетание предлагаемых блюд. Если у вас рыбная закуска, то не следует подавать рыбу в качестве основного блюда. Важно и то, как сочетается гарнир, и не только с тем блюдом, с которым он подается, но и с другими. Например, вы подаете пасту с грибным соусом к вырезке. В этом случае не стоит в качестве десерта предлагать пирог – слишком много будет мучного. Лучше включите в меню свежие фрукты.

Есть люди, которые придерживаются различных диет. Не забудьте о них, составляя меню.

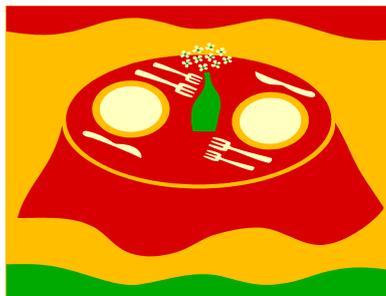
Если вы знаете, что среди приглашенных гостей будут вегетарианцы, позаботьтесь о том, чтобы на столе были соответствующие блюда.

Многие сегодня следят за тем, чтобы пища была малокалорийной, с пониженным содержанием холестерина, сахара и соли, избегают употреблять кофеин. Для них некоторые блюда русской кухни, такие, как наваристые щи или борщ, а также мясо, тушенное в горшочках, будут нежелательны.

Исповедующие иудаизм, не употребляют в пищу креветок, лобстеров, свинину, дичь. Мясо, предназначенное для готовки, не должно содержать крови. Нельзя готовить вместе или одновременно подавать мясную и молочную пищу. По этой причине исключается, например, бефстроганов.

Некоторые люди не употребляют алкоголь, поэтому в наличии всегда должны иметься безалкогольные напитки. Хорошо иметь в запасе кроме обычной кока-колы еще и диетическую (с пониженным содержанием сахара) и бескофеиновую, а также минеральную воду, соки.

КАК СЕРВИРОВАТЬ СТОЛ



Скатерти

Скатерти могут быть из различной ткани. В особо торжественных случаях стол обычно покрывают белой скатертью. А вот для небольшого званого вечера, при сервировке стола на 4–8 персоны, можно постелить две подходящие по цвету скатерти. Основная скатерть свешивается с края стола примерно на 35 см, верхняя может покрывать только поверхность стола или свешиваться с него на 10–12 см. Верхнюю скатерть можно положить на основную так, чтобы последняя была видна на всех четырех углах стола. Основная скатерть может быть яркой, цветной, а верхняя – белой. Салфетки в этом случае следует подобрать в тон основной скатерти. Можно также покрыть стол яркой одноцветной (например, зеленая)

скатертью, а под столовые приборы для каждого гостя уголком положить белые или подходящие по тону салфетки. Так, например, оформляют стол для фуршета. По стилю и цвету скатерть должна подходить к посуде. Клетчатые, полосатые и пестрые скатерти употребляют на дачах, в саду и на пикниках.

Салфетки

Салфетки больших размеров (35x35- 45x45) подают к завтраку, обеду и ужину. Салфетки меньших размеров (25x25 – 35x35) – к кофейному, чайному, десертному столам, а также к столу для коктейля, фуршета. Салфетки должны подходить к скатерти и посуде. Они могут быть одного цвета со скатертью, но отличаться тоном или иметь контрастную окраску (синяя скатерть и желтые салфетки). Если стол покрывают двумя скатертями, то салфетки должны быть того же цвета, что и основная скатерть. Сложенные салфетки кладут на тарелку или слева от них. Если салфетки кладут слева от тарелок, то их можно вдеть в металлическое или плетеное кольца. При сервировке стола керамической посудой и кольца для салфеток должны быть керамическими.

Цветы

Цветы, как правило, ставят в центре стола. Для украшения стола следует выбирать низкие вазы различной формы и из разного материала. Большие высокие вазы лучше всего подходят к столу для фуршета. Цветы надо ставить в вазы, подходящие им по цвету и форме. В одну вазу помещают не более 9 цветов, и высота их не должна превышать уровня глаз сидящих за столом. Не рекомендуется ставить на стол цветы с ярко выраженным запахом, а также высокие цветы (например, гладиолусы).



Столовые приборы бывают индивидуальными и общими. К индивидуальным относят: закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый, чайный и кофейный приборы.

Столовый прибор – ложка, вилка и нож – используются при сервировке для подачи первых и вторых блюд.

Закусочный прибор – вилка и нож – меньше размером, чем обычный столовый. Подается к холодным блюдам и закускам всех видов и к некоторым горячим закускам (жареной ветчине, блинам и др.).

Рыбный прибор – вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в

виде лопаточки. Подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного ножа, то к горячему блюду из рыбы можно подавать рыбные или столовые вилки.

Десертный прибор – ложка, вилка с тремя зубцами и нож. По размеру вилка и нож несколько меньше закусочных. Десертные нож и вилку используют, когда на стол подают торты, сладкие пироги и др. Десертную ложку подают к пудингу, муссу, ягодам с молоком или сливками, фруктам в сиропе.

Фруктовый прибор – вилка с двумя зубцами и нож по размеру меньше десертного, с заостренным концом. Этот прибор используется для сервировки, когда к столу подаются различные фрукты (яблоки, груши, ананасы, апельсины, арбузы, дыни и др.). Для консервированных фруктов и фруктовых салатов достаточно одной вилки. Для мороженого используется специальная ложечка в виде лопатки с едва изогнутыми краями.

Чайный прибор – чайная ложка, щипцы для сахара, нож с зигзагообразным острием для нарезки лимона и маленькая, изящной формы вилка с двумя зубцами (тоже для лимона).

Кофейный прибор – кофейная ложка, такая же, как и чайная, но поменьше размером.



Тарелки с нарезанным хлебом ставят в разных частях стола. Хлеб берут из хлебницы рукой, а не вилкой, и кладут на тарелку (блюде) для хлеба. От целого куска не откусывают, едят маленькими кусочками, отламывая над своей тарелкой. Лишь отломанные кусочки можно намазывать маслом, которое берется ножом для масла из масленки и помещается на край своей тарелки. С помощью ножа для масла кладут на тарелку паштет, а икру берут с помощью специальной лопатки. На хлеб не кладут колбасу, ветчину, сыр (исключение – завтрак), им не макают в соус и его не крошат в суп. Холодные закуски едят малым прибором, салат – вилкой (при разрезании больших кусков или листьев). Вилкой пользуются кушая омлет, солянку, макароны, пудинг, желе, овощи, легко разрезаемые мясные блюда. На официальных приемах бутерброды за столом едят только с помощью вилки и ножа.

Сыр подают либо уже нарезанным, либо на специальной подставке цельным куском, от которого десертным ножом каждый отрезает нужное себе количество.

Если колбаса подана в оболочке, то освобождают ее от оболочки при помощи ножа и вилки.

Суп обычно подается к обеду. Если он подан в тарелке, его едят не с конца столовой ложки, а с ее середины. Клецки, крупный картофель и т.п. нужно размельчить краем ложки. Ложка во время еды на стол не кладется. Тарелку не наклоняют ни от себя, ни к себе. Бульон или прозрачные супы можно подавать в чашке с одной либо двумя ручками. Съев две-три ложки, можете – если не боитесь обжечься – выпить бульон, взяв чашку за обе ручки, или продолжать есть ложкой.

Раков едят руками.

Ножом не пользуются, если кушанье подано в горшочке.

Жюльен едят ложечкой.

Горячее накладывают либо порционно, либо в общее блюдо. Принята следующая практика подачи блюд: официант (или хозяйка) с блюдом-горячим подходит к человеку с левой стороны, гостю нужно воспользоваться раздаточными вилкой и ложкой, чтобы положить порцию себе в тарелку, при этом ложка должна находиться в левой руке, а вилка в правой. Пользоваться чужими приборами строго запрещено. Если вы хотите горячего, нужно сказать об этом. Отказ типа «спасибо, попозже» обременителен для хозяйки, так как ей специально для вас придется еще разогреть горячее. Следует брать только одну порцию, количество порций часто строго соответствует числу гостей.

Существуют разные мнения по поводу того, как есть птицу. Одни требуют применять вилку и нож. Другие считают, что птицу следует есть только руками. Есть сторонники и того мнения, что необходимо пользоваться одновременно руками и ножом с вилкой. Нужно заметить, что все эти взгляды так или иначе сводятся к одному – птицу нужно и можно есть при помощи рук. Но в соответствии с основным правилом этикета нужно придерживаться способа, принятого хозяевами, чьим гостем вы являетесь.

Как известно, еда – это наслаждение. Спагетти не исключение. Пусть вас не смущает трудоемкий процесс поглощения этого блюда, потому что существует несколько способов справиться с этой задачей. Однако не стоит экспериментировать прямо в гостях. Первый способ предусматривает пользование вилкой и ложкой. Ложку держат в левой руке, а зубчики вилки прижимают к ложке, после чего делают вращательные движения, наматывая спагетти на вилку. Набрав немного макарон, отрезаем их ложкой от основной порции. Если ложки нет, зубчики вилки прижимают к борту тарелки. При втором способе пользуются только вилкой. Держим ее в правой руке, как нож, приготовленный для разрезания чего-либо. Вилку опускаем в макаронную массу, захватываем часть ее, поднимаем вверх и отделяем небольшую порцию. Затем опять опускаем вилку, наматываем макароны и быстро отправляем в рот. Третий способ: накалываем на вертикально

поставленную вилку макароны, наматываем приемлемую для себя порцию. Желательно не захватывать более двух-трех нитей макарон одновременно.

Соль, горчицу, перец берут своим ножом для масла (если нет специальной ложечки), если такового нет - любим, который есть. Нож должен быть чистым.

Жаркое, бифштекс, шницель и т.п. едят с помощью большого прибора. Когда закончите, нож с вилкой положите тарелку: нож лезвием вправо, вилками зубцами вверх, ручки параллельно.

Перед подачей десерта убирается использованная до этого посуда, а также спиртные напитки и остальные кушанья. На стол ставят хлебобулочные и кондитерские изделия, нарезанный тонкими ломтиками лимон, молоко или сливки, сахар, варенье и различные сладости.

Перед каждым гостем ставят десертную тарелку, справа от нее кладут десертную ложку, нож, а слева – десертную вилку. Если среди угощения есть варенье, ставятся розетки и располагают их слева от десертной тарелки.

Возле хозяйки должны стоять чайники с заваркой, кипятком и кофейник. Она разливает напитки по чашкам и подает гостям.

Чашки с чаем и кофе должны находиться на блюдцах. Чашку держат в правой руке, блюдце – в левой, его можно оставлять и на столе. Не принято наливать напитки в блюдце и пить из него.

Вначале в чашку кладут сахар: песок – ложечкой, рафинад берут щипцами, если их нет – рукой. Растворяя сахар, старайтесь не стучать о края чашки. Размешав, ложку вынимают и кладут на блюдце.

Для мороженого используют либо чайную, либо десертную ложку. Воздушные пирожные, бисквиты едят десертной ложкой. Пряники, коврижку, пирожки, песочные и слоеные пирожные берут руками. Для других пирожных используют десертную вилку, для джемов и желе – ложечки, на хлеб джем и желе намазывают ножом. Конфеты, цукаты и т.п. берут руками.

Фрукты употребляют с помощью специальных приборов. Апельсины, мандарины ножом очищают от кожуры, разделяют на дольки и берут руками. Косточки из фруктов аккуратно сплевывают на ложечку, поднесенную ко рту, и отставляют на тарелке. Очищенные от кожуры бананы нарезают кружочками и едят при помощи ножа и вилки.

Грейпфрут вместе с кожурой делят наполовину. Мякоть вдоль и поперек нарезают ножом, посыпают сахаром или сахарной пудрой по вкусу и едят ложечкой.

Яблоки и груши режут наполовину или на четыре части, берут руками. Их можно также есть с помощью ножа и вилки. При желании чистят от кожуры. Персики, абрикосы разрезают ножом пополам, отделяют косточку, берут руками.

Арбузы и дыни к столу подают нарезанными, используют при еде ножи и вилки. Черешню берут за черенок и кладут в рот. Виноград

съедают вместе с косточкой. Если не любите семечки и кожуру, аккуратно ложечкой складывайте на свою тарелку.

Случается, столовые приборы падают. Не «тушуйтесь», попросите новые.

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ



Посуда, находящаяся на столе, должна располагаться на одной линии. Края основных тарелок, а также ножей и вилок ставятся на кромку стола или отстоят от нее на 1-2 см. Столовые приборы располагаются следующим образом - те предметы, которые понадобятся раньше, находятся дальше от тарелки, откуда их удобнее брать. Хлебную тарелку ставят от основной. Ножи кладут справа от основной тарелки лезвием к ней, вилки – слева, острием вверх (чтобы не испортить скатерть). Рыбный нож кладут справа от ножа для мясных блюд. Ножей и вилок никогда не кладут на стол более трех пар. Ножи и вилки кладут на расстоянии 1 см друг от друга. Ложки кладут на стол выпуклостью вниз. Суповая ложка может быть положена справа от тарелки рядом с ножом (правее последнего). Ко всем блюдам, которые не сервируются порциями, подают ложку, вилку, совочек, щипчики и т.д. Масло сервируют со специальным ножом так же, как соль и горчицу – с соответствующими ложечками. Блюда с гарниром и жарким подают с ложкой и вилкой.

Посуда для напитков

Рюмки ставят в ряд справа или полукругом. Важно только, чтобы они располагались в соответствии с порядком употребления напитков, т.е. тот бокал, который понадобится раньше, должен стоять крайним справа и т.д. Если на столе различные напитки, то и рюмки должны быть разными. Бокалы для вина выбирают в соответствии с сортом вина. Для сладких и десертных вин – тюльпанообразные на ножке, для красных – тоже в форме тюльпана, но большего размера и с более широкой верхней частью. Бокал для белого вина должен быть еще больше и на более высокой ножке. Для шампанского больше подойдут узкие фужеры продолговатой формы. В бокалах, сделанных в виде чаши, вино растекается, пена не держится, и букет быстро рассеивается. Для водки и ликера предназначены маленькие рюмки. Водочные рюмки могут быть как толстостенными без ножки, так и тонкими на ножке. Если они без ножки, под них кладут маленькие салфетки. Для коньяка подают особый бокал, «сниффер». По виду он напоминает тюльпан – удлиненный и чуть зауженный кверху. Существуют также рюмки для коньяка на короткой ножке. «Снифферы» заполняют на

1/4 объема, а коньячные рюмки – на 1/3. Бокалы для грога и пунша должны быть высокими, широкими и сделанными из толстого стекла, чтобы стекло не лопнуло от высокой температуры. Существуют также специальные чаши для пунша. Для безалкогольных напитков существуют бокалы в виде высоких стаканов, либо тюльпанообразные бокалы. Место стакана – справа, позади прибора.

Внимание! Чем крепче напиток, тем меньше рюмка.

Сочетания блюд

Выбирая вино, обычно руководствуются правилом: «К мясу – красное, а к рыбе – белое». Но специалисты и гурманы, знающие толк в вине могут лишь посмеяться над таким утверждением. По их мнению, решающую роль играет способ приготовления блюда и вкусовые качества подаваемого вина.

К закуске подается водка и пиво.

К членистоногим подается (крабы, лобстеры и др.) – сухое белое вино.

К холодной рыбе – сухое или полусухое, белое или шипучее вино.

К холодному мясу – плотное сухое белое, розовое или красное сухое вино.

К супу – сухое или полусухое шерри или мадера, красное, розовое или белое вино.

К рыбному горячему блюду – сухое или полусухое, белое или шипучее вино, к жареной рыбе также подается легкое красное вино.

К отварной телятине, молодому барашку, поросенку – сухое или полусухое белое, розовое, красное вино.

К жареному светлому мясу – легкое сухое красное, к темному мясу и дичи – плотные, терпкие красные сухие вина.

К отварной птице – сухое или полусухое белое или розовое вино.

К цыпленку – сухое или полусухое белое, розовое или легкое красное вино.

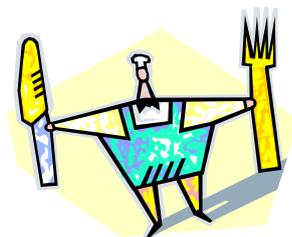
К жареной курице или индейке – легкое сухое красное вино.

К гусю или глухарю – крепкое, насыщенное сухое красное вино.

К легкому сыру – красное, белое или розовое сухое вино.

К твердому сыру – плотное, насыщенное сухое красное вино, портвейн, шерри.

ГОСТЬ НА ПОРОГЕ



Ко времени прихода гостей все приготовления должны быть закончены. Хозяин дома и взрослые члены семьи должны встретить

гостей, помочь им раздеться, аккуратно повесить их верхнюю одежду. Для этого заранее привести в порядок прихожую: вынести лишнюю одежду, освободить вешалки и запастись лишними плечиками под верхнюю одежду.

На видном месте следует положить щетку для обуви, в ванной комнате повесить несколько чистых полотенец.

Приглашая гостей в комнату, не стоит предлагать им свои тапочки. Гостям позволяют не переобуваться.

После того как гости привели себя в порядок, хозяин или хозяйка приглашают их в гостиную, где накрыт стол, или, если позволяет помещение, всех гостей вначале собирают в отдельной комнате и знакомят друг с другом.

Прописные истины: *мужчину первым представляют женщине, молодого человека – более старшему. Женщине во время приветствия этикет позволяет сидеть, мужчина же обязательно должен встать. Молодые девушки также должны встать, если они здороваются с пожилым человеком.*

Как долго следует ждать запаздывающих гостей? Если они – единственные приглашенные, то до их прихода. Гости могут опоздать даже на два часа, что вовсе не дает хозяевам права уйти из дома. Если предварительная договоренность была не точной, а предположительной («заглянем»), то через полтора часа можно считать себя свободным от обязанности ждать.

В **обязанности хозяев**, кроме традиционного угощения, входит многое другое.

Так, хозяйка не должна все время быть на кухне. Об угощении следует позаботиться заранее, чтобы с приходом гостей можно было посидеть со всеми за столом. После ужина хозяйка должна быть с гостями, оставив мытье посуды на «потом».

Совершенно недопустимо заставлять гостей пить. Это дурной тон. Хозяин заботится о том, чтобы у гостей не пустовали рюмки, но гость опорожняет их в таком темпе, в каком пожелает. Нельзя доливать в рюмку, в которой остается спиртное. Недопустимо критиковать блюда, которые приготовила жена или кто-то из родственников. Даже если что-то не удалось, муж не должен этого подчеркивать, только сама хозяйка самокритично может отметить, что жаркое жестковато или пирог не пропекся.

Рассаживаем гостей

Гости садятся за стол только после приглашения хозяев. На небольших праздниках хозяйка сама предлагает каждому гостю занять то или иное место. Хозяйка садится так, чтобы хорошо видеть весь стол, гостей и в любой момент, никого не беспокоя, встать. Во время большого торжества справа от хозяйки дома садится наиболее уважаемый гость – мужчина. Напротив или за другим концом стола садится хозяин, а справа от него – самая почетная гостья – женщина. Если хозяева сидят рядом, то

уважаемая гостья садится по правую руку от хозяина, а уважаемый гость – по левую руку от хозяйки.



РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

Так поступать не следует

Не следует поддерживать и развивать неблагоприятные отзывы об отсутствующих общих знакомых. Подобные случаи надо прекращать в самом начале их возникновения какой-нибудь шуткой, отвлекающим замечанием.

Нельзя обмениваться «понимающими» взглядами в случае какой-либо неловкости, оплошности, допущенной кем-либо из гостей.

Не обменивайтесь репликами на иностранном языке, если гости его не знают. Это особенно оскорбительно для них: всем известно, что так поступали дворяне, при слугах, чтобы не быть понятыми ими.

Не следует рассказывать о «замечательном вечере», проведенном вами у кого-нибудь из знакомых, в присутствии тех, кто также и знаком с ними, но не был приглашен.

Если вы получили подарки, не нужно демонстрировать их всем, называя имена дарителей. И уж тем более не следует восхищаться каким-то одним из подарков.

Как следует поступать

Готовых рецептов предложить сложно – это дело вашего такта и опыта. Но:

- разговоры при приеме гостей нужно стараться сделать общими, поддерживать обстановку участия в них всех приглашенных, однако насильно «втягивать» в разговор никого не следует. Если вы замечаете, что возникает опасность разговора на нежелательную для кого-то из присутствующих тему – постарайтесь придать беседе другое направление.
- если вам преподнесли подарок, его следует открыть сразу, в присутствии подарившего. Если вам не особенно понравился подарок, сделайте все возможное, чтобы разочарование не отразилось на вашем лице.

ИДЕМ В ГОСТИ



Золотое правило: В гости нужно ходить только по приглашению.

Даже если вам говорят: «Мы вам всегда рады», нельзя приходить в гости, не согласовав заранее день и час своего визита.

Придя неожиданно, вы можете поставить своих друзей в неловкое положение.

Без предварительной договоренности нельзя также приводить с собой в гости других своих знакомых или детей.

Не берут с собой в гости и своих «четвероногих друзей».

Если у вас безнадежно подавленное настроение, лучше извиниться и не пойти, чтобы не портить настроение другим.

Если вы заранее знаете, что не сможете присутствовать на торжестве, сообщите об этом заранее. Хозяевам необходимо знать, сколько к ним придет в гости человек, ведь им нужно заранее закупить продукты и продумать, как разместить гостей за столом.

ПОДАРКИ



Вспомните, что больше всего любит человек, к которому вы идете в гости. Чем индивидуальнее подарок, тем больше он доставит радости. Если же вы не настолько хорошо знаете вкусы человека, к которому приглашены, то есть и более общие подарки – цветы, конфеты, сувениры, письменные принадлежности, изделия из керамики и пр. Что бы вы не подарили, добавьте к подарку теплое, неформальное поздравление.

Культура преподнесения подарка начинается с его оформления, упаковки. Сегодня в магазинах продается огромное количество упаковочных пакетиков, сумочек, коробочек и пр. Вы можете выбрать понравившуюся вам упаковку – главное, чтобы она подходила к подарку и соответствовала торжеству. Например, Новый год – один из самых

веселых и радостных праздников, а значит, и упаковка новогодних подарков должна быть яркой и красочной. Особо торжественной должна быть упаковка свадебных подарков – с лентами, бантами и подписью дарителя. Старайтесь не дарить слишком дорогие подарки, это обязывает. Старайтесь не забывать – что вы дарили раньше, чтобы не преподнести повторно (кроме, разумеется, цветов).

Итак, вы пришли...

Нетактично являться в гости задолго до назначенного часа. Лучше опоздать минут на пятнадцать, но не больше. Придя в гости, не жмите руку каждому из присутствующих. Обязательно поздоровайтесь за руку с хозяином и хозяйкой дома (если она первой протянет вам руку). Остальным достаточно только поклониться.

Не торопитесь присесть, подождите, пока вас пригласят или когда хозяин и хозяйка сядут сами.

Не следует пристально разглядывать мебель, картины, другие предметы, находящиеся в комнате.

Если в дверь необходимо войти двум людям одного возраста и положения в обществе, то первым проходит тот, кто находится ближе к двери.

Разговаривая с кем-то, следите за тем, чтобы не повернуться спиной к кому-либо, кто находится поблизости.

Не смотрите часто на часы, находясь в гостях. Если действительно необходимо уйти до того, как начнут расходиться другие гости, это следует сделать незаметно для окружающих, предварительно извинившись перед хозяином дома.

Нетактично злоупотреблять гостеприимством хозяев слишком долгим пребыванием.

Если в доме, куда вы пришли, есть дети, не делайте им замечаний в присутствии их родителей.

Вы уходите из гостей

Лучше всего просто сказать: «Мне было очень приятно повидать Вас, но мне, к сожалению, надо идти». С легким поклоном и улыбкой попрощайтесь с теми, кто в эту минуту смотрит на вас. Не пытайтесь привлечь внимание тех, кто занят разговором и не знает, что вы уходите.

Если вам необходимо рано уйти из гостей, следует найти хозяина и (или хозяйку) дома и попрощаться с ними, стараясь, чтобы это было не очень заметно. В противном случае другие гости подумают, что им пора уходить, и вечер будет испорчен.

Хозяину следует позаботиться о том, чтобы все женщины имели провожатых. Мужчины должны помочь дамам одеться и по возможности проводить их до дома. Когда часть гостей уже ушла, оставшимся не следует обсуждать ушедших. Люди справедливо могут подумать, что их ждет та же участь.

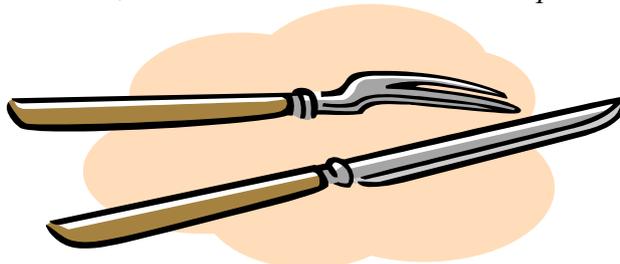
НОЖ И ВИЛКА

Немного истории...

Историки утверждают, что прародительницу современной вилки – двузубое серебряное изделие увидела за столом венецианского дома Доменико Сильвио, приехавшая погостить к нему византийская принцесса. Было это на исходе второго десятилетия XI века. Принцессу вилка поразила: тогда в Византии, да и в лучших домах Европы, единственным столовым прибором индивидуального пользования была собственная рука. Впрочем, нечто «вилкоподобное» знали со времен древних римлян, но то было приспособление, которым куски мяса извлекали из горшка или жаровни. Просвещенной Европе понадобилось примерно семьсот лет, чтобы вилка вошла в народный обиход. Триста лет спустя после упомянутого обеда у Доменико Сильвио супруга Людовика X (Франция, начало XIV века) владела лишь одной вилкой; куда богаче был Карл V (конец XIV века): в его инвентаре значилось несколько серебряных вилок. При этом не следует забывать, что пища европейцев в те далекие времена была преимущественно твердой и подавалась к столу нарезанной на куски, которые брали руками. Вилка по-прежнему была в основном предметом кухонным, ею куски мяса, например, доставали из общего котла. Столовая же вилка долго стояла в предметах роскоши, ее считали прихотью богатых и извращенных людей.

Общественное мнение, писатели дружно бичевали тлетворное нововведение. Духовенство видело в нем воплощение дьявола и его нечистых каверз. В монастырях до XVIII века строго-настрого запрещалось пользоваться вилкой. Вилка при дворе французского короля Генриха III (1552-1589) укрепила молву о его распущенности; истинные патриоты считали ее недостойной могучего и храброго народа. «Король-солнце» Людовик X долго не находил проку в вилках, но к концу своего правления милостиво признал ее полезной.

В XVI-XVII веках правила хорошего тона настоятельно рекомендовали не брать мясо всей рукой, а только тремя пальцами; не полагалось погружать руки в мясо и подносить его ко рту обеими руками. Большим изыском считалось надевать к обеду перчатки: руки оставались чистыми, не надо было обжигаться горячими кусками. Один мемуарист тех времен в назидание современникам и потомкам ссылаясь на своего знакомого, которому только раз за двенадцать лет пришлось есть салат без перчаток. Существует мнение, что всеобщему признанию вилки будто бы помогли ...жернова – огромные кружевные воротники, вошедшие в моду в последней четверти XVI века. Вилка понадобилась, чтобы за едой не пачкать дорогих воротников.



У наших далеких предков были своеобразные представления о гигиене вообще и гигиене застольной в частности. Поэтому и нож долго не мог прижиться за столом, хотя каждый носил его за поясом.

История ножа восходит к античности, когда он был медным или железным. Древние римляне знали ножи из мягкой стали. Были уже ножевых дел мастера: знаменитый древнегреческий поэт-драматург Софокл и столь же знаменитый древнегреческий политический деятель оратор Демосфен были детьми ножовщиков. До XVII века ножи были остроконечными. В ущерб «хорошему тону» ими нередко ковыряли в

зубах. Вмешался кардинал Ришелье и, если верить молве, распорядился закруглить их концы, чтобы ножами нельзя было пользоваться как зубочистками (по другим источникам это сделал Наполеон). Так появился столовый нож.

На Руси первые серебряные ложки видели за столом князя Владимира в Киеве в X веке. Дружинники будто бы роптали, что им приходится есть деревянными ложками, и князь велел «изковать» им ложки из серебра. Простой народ, да и не только он, многие бояре, дворяне, купеческое сословие обходились деревянными ложками. Во второй половине XIX века в Семеновском уезде красили и лакировали до трех миллионов деревянных ложек в год. Их делили на виды: баская, полубаская, тонкая, рыбка и грубоватая с крупным черенком – межеумок.

В большом году и у нас, и в Западной Европе были оловянные ложки. Металлические ложки, вилки, ножи до XVII века получали в основном ковкой, потом перешли на литье, и только в XIX веке Крупп первым организовал по-настоящему промышленное их производство.

Тарелками средневековому едоку служили внушительных размеров ломти хлеба, которые иногда клали на деревянные кружки. Это, кстати, была первая посуда «разового пользования»; пропитанный мясным соком хлеб бросали после еды собакам, непременно сотрапезникам хозяев в любом замке. Позже люди «низкого» сословия пользовались глиняными и деревянными тарелками; в богатых домах в обиходе было олово и серебро. Дерево и глина впитывали жир и поэтому всегда имели прогорклый запах; оловянная и серебряная посуда тускнела и быстро царапалась. С конца XV века их начинает теснить фаянс, а с начала XVIII века и фарфор.

На Руси тарелки (называвшиеся тогда тарелями) появились на обеденных столах знати не ранее XVI века. Они были далеко не в каждом доме. В течение всей трапезы тарелей не меняли. Царские пиры в допетровской Руси были важным общественным действием. Царю прислуживали сотни слуг, многие из них были знатных боярских родов. Они «государю есть отпускали, пред великого государя пить носили, за государственным столом стояли». Дворцовому слуге стряпчему поручалось проследить, чтобы повар сам отведал приготовленное им кушанье. Ключник забирал блюдо и под дозором стряпчего нес его из кухни через весь двор. Его встречал дворецкий, ведавший царским столом, и тоже брал пробу. Убедившись, что еда не отравлена, он передавал блюдо очень важному чину стольнику, которому доверялась самая почетная роль на пиру: стоять за спиной у государя. Стольник состоял у царя в полном доверии, надзирал за войском, руководил кремлевскими приказами и многочисленными царскими вотчинами. И, наконец, стольник передавал блюдо крайничему, ставившему кушанье перед царем, - разумеется, отдавая его.

Царским питием за столом заведовал чашник. Этот заслуженный дворянин держал наготове царский кубок. Царю он подавал вино не раньше, чем отлив из кубка в свой ковш и пригубив из него. Кубок он

передавал в руки царю. И принимал его, как только царь выпьет, ибо не подобало царскому кубку оставаться на столе. Все эти предосторожности были средством избежать отравления, столь обычного для средневековых нравов.

Начиная со средних веков, обязательной принадлежностью стола была солонка. Почетные места за столом размещались ближе к солонке. Высокие западноевропейские солонки напоминали песочные часы, только без перехвата. Во время еды одной такой солонкой пользовалось сразу несколько человек – обычай, сохранившийся и в наше время. Старинные солонки сейчас – большая редкость, экземпляры XV, XVI веков насчитываются единицами, и на международных аукционах им назначают фантастически высокие цены.

И в деревне солонка была среди предметов высоко почитаемых – ведь хлеб-соль были символом благополучия и гостеприимства. Без деревянных солонок не обходились праздничные торжества и свадебные обряды. Делали их в виде уточек или коробочек с резными коньками, главками церковей, двуглавыми орлами.

Скатертей не знала даже античность. Лишь на заре средневековья столы власть имущих обретают кожаные покровы. Первое упоминание о скатертях на Руси относится к 1150 году (так называемая Смоленская грамота). Слово «скатерть» древнерусское, возможно, образовалось от «екать» и «терть» по типу «рукотерть» (старое русское название полотенца). Уже в средние века в обиходе были браные (с узором) скатерти. В богатых домах среди слуг держали скатертника, на ответственности которого были застолье, забота о столовом белье и приборах.

Салфетки появились в Европе в XV веке. Но еще долго и рот, и руки вытирали краем скатерти. Для России пора салфеток пришла после реформ Петра I, в начале XVIII века.

БЕСЕДУЕМ ЗА СТОЛОМ

Немного истории...

В Древней Руси в XII веке в «Поучении к детям князь Владимир Мономах учил вести беседу так: «При старших молчать, мудрых слушать, без лукавого умысла беседовать, побольше вдумываться, а не неистовствовать словом, не осуждать речью, не много смеяться».

Императрица Екатерина II заставляла придворных соблюдать правила: «Эрмитажного Устава». Один из параграфов призывал говорить умеренно и не очень громко, «дабы у прочих там находящихся уши и голова не заболели».

В старину самой большой честью для ученого в Иране считалось стать членом академии молчания. Только сто мудрецов одновременно могли быть «Молчаливыми» академиками. Их девиз стоит запомнить: «Много думай и мало говори!» Один болтун остановил на улице философа Аристотеля и рассказывал ему много вздора, все время приговаривая: «Не чудно ли?» - Это не так чудно, ответил философ, - как то, что человек, имеющий ноги, может стоять и слушать твое пустословие. Может, и не очень вежливо поступил философ. Но что поделаешь? «Искусство любезно и галантно вести разговор» - такая книга была издана в Англии в 1713 году. Вот что там

написано: «Нужно начинать беседу умело. Самой обычной темой разговора является погода: она либо хороша, либо плоха. Если с вами согласятся, начало разговору положено».



Вот некоторые **общие правила** для ведения беседы, которые помогут вам быть приятным собеседником за столом.

✓ Определим для начала, о чем говорить не следует. Старайтесь не говорить о вещах, которые могут неприятно задеть собеседника. Не говорите пренебрежительно о, например, актере маленького роста: «метр в прыжке», если тот, с кем вы его обсуждаете, и сам невысок ростом. Не расхваливайте своего пса при товарище, собака которого недавно попала под машину. Не описывайте красот отдыха в Пальма де Майорка, если вам известно, что родители вашего собеседника не в состоянии вывезти его даже для отдыха в ближайшую деревню.

✓ Не унижайте других. Не задевайте чувств своего собеседника, не старайтесь его подколоть, обидеть, возвыситься за его счет.

✓ Не сплетничайте. Об отсутствующих говорите только хорошо. Мало того, что сплетничать вообще не красиво, ваши слова могут передать «по назначению» да еще и добавят своего. Как вы будете смотреть в глаза тому, на чей счет вы пару дней назад «невинно прошелся» в беседе тет-а-тет.

✓ Не затрагивайте слишком узких проблем, которые, кроме вас, никому не интересны.

✓ Каждому собеседнику – свою тему. С однокурсником можно обсудить проблемы новой учебной дисциплины и особенности ее преподавания.

✓ На улице и в общественном месте не надо разговаривать слишком громко, чтобы это слышали посторонние.

✓ Вообще не следует говорить слишком громко. Если на ваши слова не обращают внимания, то это, скорее всего, не потому, что вы говорите слишком тихо, а потому, что вы говорите неинтересно или путано. А может быть, ваш собеседник не умеет слушать? Тогда не стоит тратить на него голосовые связки.

✓ Не говорите и слишком тихо, чтобы люди не были вынуждены изо всех сил напрягать слух. Не бормочите под нос. Не говорите слишком быстро, но и не растягивайте фразы. Если не уверены в своем артистизме, не произносите слов с излишней аффектацией.

✓ Бестактно не отвечайте и не реагируйте на вопросы с подтекстом.

✓ В компании следует вовлекать в разговор разных людей, особенно тех, кто новичок и чувствует себя неловко.

✓ Если вы чего-то недопоняли или недослышали, то не переспрашивайте, как на базаре, «Что?» (а тем более «Шо?»). Скажи: «Извините, я не расслышал».

✓ В споре не стремитесь быть во всем правым, не демонстрируйте оскорбленность, если ваша точка зрения не принята всеми. Примите к сведению аргументы других. Это вовсе не значит, что вы должны отказаться от своей точки зрения. Просто форма несогласия должна быть корректной.

✓ Во многих старинных руководствах об искусстве быть приятным в обществе советуют избегать тем, которые могли бы расколоть присутствующих на два лагеря. Особенно остры политические и национальные темы. Если вы хотите мира и покоя, найдите тему, интересную всем, но не вызывающую острых разногласий: любовь к домашним животным, будущая профессия, наука, литература, спорт.

✓ Есть, однако, такие компании, где собираются именно поспорить. Ведь и новая книжка, и перспективы развития нанотехнологий, ветеринарной науки могут стать предметом для спора. В такой компании не стоит сводить разговор к общепринятым истинам. Можно не бояться своей оригинальности. Но не забывайте о культуре спора.

✓ Допустим, что вы – замечательный оратор. Вы умеете завладеть вниманием всех, вы остроумны, вы раньше всех узнаете сенсационные новости, вы с блеском подражаете известным актерам, вы блестящий эрудит..., но чтобы стать по-настоящему непревзойденным собеседником, нужно вовремя дать возможность высказываться и другому. Настоящий собеседник не тот, кто исполняет «соло», а тот, кто дирижирует оркестром.

✓ Если к двум беседующим присоединился третий, подыщите тему, которая будет интересна всем троим.

✓ Если вас пригласили на вечеринку, где вы почти никого не знаете, можно поступить так: выберите из всей компании такого же явного «одиночку», как и вы, и смело обратитесь к нему со словами: «Привет! Меня зовут ...». Далее можно, например, попросить: «Я в этой компании первый раз и почти никого не знаю. Может быть, вы (ты) поможете (поможешь) мне разобраться, кто есть кто». Познакомившись, можно обменяться и другой информацией – об учебе или работе, семье, друзьях и т.п.

✓ В людном месте хорошее начало разговора – просьба о чем-либо. В библиотеке можно спросить об интересующей вас книге, в магазине – расспросить о товарах, в картинной галерее – о той или иной картине, на улице – попросить показать дорогу или рассказать, как добраться до того или иного места.

Несколько советов

❖ Чтобы быть интересным собеседником, нужно стать «хорошо информированным»: иметь представление о последних новостях в политике, разбираться в музыке, фильмах, спорте. Хорошо, если вы сумеете интересно рассказать и о том необычном, что произошло лично с вами.

❖ Человеку всегда интереснее общаться с тем, кто умеет хорошо слушать, ведь любому, как правило, интереснее рассказывать, чем слушать. Если вы научитесь внимательно, не перебивая, слушать рассказ, к месту показывая свою заинтересованность вопросами: «И то же было дальше?», «Невероятно! Как такое могло быть?», «И как же вам удалось справиться?», то с вами приятно будет побеседовать.

❖ Не стремитесь подавить собеседника своей эрудицией. Никому не хочется чувствовать себя глупее другого! Поэтому если вы постоянно станете перебивать собеседника фразами: «Да я это давно уже знаю!» или «Подумаешь, удивили! После этого он написал еще семь романов!», не удивляйтесь, если больше не захотят общаться с вами.

❖ А вот если вы чего-нибудь не знаете, не стесняйтесь спросить об этом. Большинству людей нравится рассказать о чем-то, чего не знает их собеседник. Поэтому фраза: «Надо же, я первый раз об этом слышу! Не могли бы рассказать поподробнее?» – хорошая заявка к продолжению беседы.

Завершаем беседу

Хорошо завершить беседу – тоже важно для дальнейшего продолжения знакомства. Сделать это надо решительно, но вежливо, чтобы не обидеть собеседника. Если беседа исчерпана, не нужно судорожно искать новые темы, пытаясь удержать собеседника, лучше постараться закрепить произведенное хорошее впечатление, с достоинством попрощавшись. Здесь уместны будут: «Было приятно познакомиться!», «Надеюсь на продолжение знакомства», «Нам непременно нужно еще встретиться и поболтать!», «Было очень приятно побеседовать с вами!»

Если у вас нет времени продолжать разговор, нужно мягко, но решительно дать понять это собеседнику, поглядывая на часы, приподнимаясь с кресла. Чтобы уход не выглядел невежливым, можно завершить беседу, высказавшись по последней фразе собеседника: «Иначе и не могло быть!», «Уверен, что вы справитесь! Но, к сожалению, мне пора. Нам обязательно нужно продолжить этот разговор в следующий раз!»

В разговоре избегайте

Воспитанный человек говорит о себе в последнюю очередь. Если даже вас об этом попросили, то вскоре разговор следует перевести на другую тему.

Собственные заботы и невзгоды обсуждаются в семейном кругу или в кругу друзей; в общество выходят для того, чтобы отдохнуть и развлечься.

Домашние дела и болезни пусть в подробностях обсуждает тот, кто не может найти лучшей темы для разговора.

С врачом нужно консультироваться в приемные часы, а не расспрашивать его в компании или на улице о том, какие средства принимать против желудочно-кишечных заболеваний.

Не следует делать темой разговора – по крайней мере, в присутствии посторонних – личные дела, обсуждение которых было бы неприятно другому («Ну и как ты пережил нагоняй шефа?»).

Если вы пишете стихи, то убажайте ими сначала самого себя; если ими заинтересуется издатель, тем лучше. Но требовать от других, чтобы они выслушивали плохие стихи, а потом еще и любезно расхваливали их как «исключительно талантливые», весьма бестактно.

Доверительной информацией делиться не стоит, так же как и намекать на вещи деликатного характера. Излишняя откровенность может быть легко истолкована как болтливость, а болтливый человек быстро теряет доверие.

Говорить о слабостях других отнюдь не похвальное занятие. Тот, кто старается повесить свои акции за счет других, ведет себя непорядочно. Настоящие люди считаются с человеческими слабостями других и не обсуждают их в обществе.

Беседа должна быть занимательной. Обсуждение кулинарных или приемов игры в теннис может лишь ненадолго заинтересовать собеседника, да и то не каждого. Если кто-то из гостей весь вечер изрекает нравоучения или высказывается на узкоспециальные темы, это утомляет остальных. Не надо заниматься и пустой болтовней, от которой другим ни пользы, ни удовольствия.

Прервите беседу, если почувствуете, что собеседники слушают вас без внимания; поступайте так тогда, когда не уверены, что разговор должен быть непременно интересен.

Не поддавайтесь настроению. Истинная обходительность требует, чтобы в беседе вы были не только берущей, но и дающей стороной. Неприлично, а для многих, вероятно, и тягостно, когда вас развлекают, а сами вы молчите как рыба.

Не отдаляйтесь с группой собеседников от остального общества. Если хотите открыть свой собственный клуб, то пригласите гостей, с которыми желаете провести время, к себе домой.

Ждите, когда люди, занимающие высокий пост и пользующиеся большим уважением, обратятся к вам. Не покидайте собеседника, пока он не кончил говорить.

Не горячитесь и не раздражайтесь, если собеседник станет возражать, иначе симпатии остальных присутствующих, которые не очень внимательно следили за темой, будут не на вашей стороне, даже если речь идет о самых интересных вещах.

Не шепчитесь. Если вам надо шепнуть кому-либо из собеседников что-то на ухо, скажем, обратить его внимание на какое-либо упущение в туалете и т.п., отведите его в сторонку.

Говорите медленно и внятно и смотрите при этом собеседнику в глаза. Смотреть во время разговора на пуговицу костюма собеседника и тем более вертеть ее в руках весьма неприлично.

Указывать на других пальцем недопустимо. Во время разговора руки не должны находиться в карманах или покоиться на плечах собеседника.

Если гости говорят на родном языке, то не вступайте с другими в разговор на иностранном языке; ни в коем случае не делайте этого, если говорите о ком-либо из присутствующих, не владеющим этим языком.

За столом внимание должно быть сосредоточено – хотя и не целиком и полностью, но в первую очередь – на сидящей справа от вас даме. Не мешайте общей беседе за столом, громко переговариваясь с сидящими от вас в отдалении.

Не вступайте в разговор на улице со своими знакомыми, если он спешит или ждет даму. Если знакомый идет в сопровождении незнакомой дамы, то обратиться к нему можно лишь в случае крайней необходимости.

И последнее. Не судите о своих знакомых только по разговорам с ними. Важны не их слова, а, прежде всего, их дела.

СЕМЬЯ



В семье выполнение основных требований вежливости обязательно не меньше, чем вне дома. Тот, кто соблюдает вежливость «на вынос», а дома груб, менее всего достоин уважения.

Слова: «спасибо», «прости», «пожалуйста» в семейной жизни абсолютно необходимы, хотя и условны. Иногда жена жалуется (подруге или еще кому-то), что муж обращается к ней: «Налей чаю» или «Сдай пальто в химчистку», не прибавляя слова «пожалуйста». Если речь идет о вещах повседневных, которые, как правило, находятся в компетенции жены, муж не обязательно должен всякий раз «просить». Он обязан просить об одолжении, например: «Пожалуйста, принеси газеты, не хочу прерывать работу».

Если жена ежедневно ставит на стол перед мужем обед, он не обязан всякий раз за это благодарить. Или если муж всегда дома подает жене пальто, она может и не произносить: «Спасибо». Но зато удовлетворение просьбы: «Принеси, пожалуйста, из ванной мой халат» – требует слова благодарности.

Кроме всего, не мешает помнить: в общении между людьми большую роль играет интонация. Краткое обращение: «Налей мне чаю» – может прозвучать тепло и мило, в то же время в обращении: «Очень прошу, налей мне чаю» – может содержаться категорический приказ.

Бывает, что супруги придумывают друг для друга ласкательные, уменьшительные имена. В этом нет ничего дурного, если диалог состоится не в присутствии третьих лиц. Обращение типа: «Котик», «Малышка» допустимы наедине, говоря же о своей «Малышке» с посторонним, лучше сказать «моя жена» или просто назвать ее имя.

Редко восхищает тещу обращение к ней зятя: «Бабушка». Она же не его бабушка! Это обращение, исходящее от взрослого мужчины, обидно ей и старит ее. Если в данной семье не привилась форма обращения к родителям супруга или супруги «мама», «папа», вполне приемлемо обращение по имени и отчеству.

Для всех домашних обязательны чистота и опрятность одежды.

Личная гигиена – важный атрибут не только внимания к себе, но и уважения к окружающим. Чистота дома очень зависит от правильной организации быта. Чистка обуви или одежды не должна происходить на кухне во время приготовления пищи. Для этой необходимой процедуры нужно выделить определенное место, например, в прихожей или на балконе.

Уборка ванной, раковины после умывания является обязанностью каждого, кто только что ими воспользовался. Чистить зубы над раковиной, в которой моют посуду и продукты, решительно не следует.

Сохранение чистоты и порядка в доме не может лежать на плечах одной хозяйки, это дело всех домашних.

Чистота и опрятный вид родителей – одно из средств сохранения их авторитета у детей. Небритый отец, мать в грязном халате – дети невольно отмечают эти детали. Мать, забирая ребенка, например, из детского сада, должна позаботиться о своем внешнем виде. Дети склонны к сравнениям. Их наблюдательность значительно острее, чем обычно кажется родителям.

Соблюдение чистоты в доме входит и в обязанность детей. Только чистые руки и свежая кофточка дают право сесть ребенку за общий стол. Чистота не может быть предметом «на вынос», поэтому важно приучать к ней малышей с самого раннего возраста.

Помощь детей в домашних делах не должна быть предметом торговли: «Подмети кухню, тогда будешь смотреть видеофильм». Вместо обещания награды лучше похвалить ребенка и подчеркнуть при этом, что его помощь была полезной и нужной.

Но все эти воспитательные меры не дадут положительных результатов, если дети заметят, что домашние дела отец полностью перекладывает на мать. Несомненно, в разделении домашних обязанностей между членами семьи нет общих правил и законов, как их нет в понимании «женской» и «мужской» домашней работы. Но каждому члену семьи следует иметь свои обязанности и помнить о них.

Семейные праздники – дело каждой семьи в отдельности. Одно совершенно очевидно, что день рождения члена семьи должен быть днем полного согласия.

Опыт показывает, что жены обычно болезненно переживают забывчивость мужа о дне свадьбы. Мужья! Постарайтесь не огорчать этим своих спутниц жизни. Женам же хочется напомнить, что даже если муж и забудет об этом значительном для обоих событии, то это не всегда является признаком его невнимания. Особенно люди творческие, активные, поглощенные собственными мыслями, имеют склонность к некоторой рассеянности. Будьте великодушны по отношению друг к другу.

Молодым полагается наносить визит по случаю праздника членам семьи старшего поколения, если они живут в разных домах. Живущим в другой местности обычно высылают письменные поздравления. Младшим и ровесникам можно высылать открытки, старшим – лучше поздравления в конверте.

Совместное проживание со свекровью часто бывает источником семейных конфликтов. В доме оказываются две хозяйки. Какие у кого при этом права, как разделить домашние обязанности? В данной ситуации невозможно дать универсальный совет на все случаи жизни. Но есть некоторые общие правила. Во-первых, право на звание хозяйки имеют обе женщины. Невестка может оказаться настолько занятой на работе или на учебе, что почти не имеет возможности участвовать в ведении хозяйства, тем не менее, она тоже хозяйка дома. С другой стороны, свекровь или мать по причине нездоровья может быть вовсе не занята по дому, однако она тоже является хозяйкой – старшей, почетной. Она занимает главное место за столом, с ней нужно посоветоваться по вопросу домашних нововведений. Она присутствует на всех семейных торжествах, годовщинах, когда приходят гости.

Мать может не принимать участия в вечеринках, если приходят только ровесники дочери, зятя или их сослуживцы. Но может также появиться на несколько минут. В равной степени, когда приходят ровесники свекрови, матери, представителям младшего поколения не обязательно все время сидеть в их обществе, разве только мать специально попросит их об этом. Вежливость требует приветствовать гостя, пришедшего к одному из членов семьи, но если приходит человек малознакомый, остальные члены семьи не обязаны весь вечер разделять его общество.

Следует обратить внимание, что люди старшего поколения особенно чувствительны к проявлениям вежливости со стороны младших. Есть, конечно, семьи, в которых такие проблемы не возникают вовсе. Вместе с тем и такое, казалось бы, устоявшееся благополучие не должно усыплять вашего чувства вежливости и деликатности.

Особенно не следует: внушать свекрови, что она устала, и ей лучше прилечь в тот момент, когда веселье за столом достигло зенита и свекровь приятно развлекается; прекращать разговор, когда в комнате появляется свекровь; внушать детям, что у бабушки возрастные странности; в присутствии свекрови говорить о других: «Ну, да это же старый человек»; употреблять аргумент: «В вашем возрасте...»; принимать как должное, что

именно домашние дела – ее удел; покупать ей в подарок вещи, вызывающие ассоциации траура; в ее присутствии часто сетовать, что вот квартира мала.

В свою очередь, свекрови стоит: несколько ограничить свою заинтересованность подробностями жизни молодых; не допытываться о том, что ей говорили; не позволять себе энергично проявлять свои капризы и недовольство; не требовать от младших, чтобы они как можно реже отлучались из дома; не злоупотреблять выражением: «В мое время...»; не осуждать зятя перед дочерью, невестку перед сыном; не слишком часто и много рассказывать о своем прошлом.

Стоит напомнить о подарках, которые теще или свекрови было бы приятно получить к празднику или ко дню рождения: парфюмерную продукцию, бижутерию, шарфик перчатки, художественное или иллюстрированное издания и, безусловно, цветы.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Ускорился ритм нашей жизни. Вопрос о том, как поступить, как себя вести и как относиться к поведению другого человека в том или ином случае, приобретает особую остроту ввиду огромного многообразия характеров, мнений, взглядов, эстетических вкусов. Чтобы найти правильное решение, позволяющее сохранить свое достоинство, свои убеждения и не обидеть другого человека, нужно учесть многие обстоятельства, проявить такт, сдержанность, настойчивость, желание понять собеседника.

Поведение за столом составляет внешнюю культуру личности, которая тесно связана с внутренней культурой и подчинена ей. По тому, как человек держится, как он входит, садится, как он держит руки, какие первые слова он произносит, судят об уровне культуры, о нравственных и интеллектуальных достоинствах личности. От первого впечатления зависит часто принятие важных решений в деловых и личных отношениях, а, следовательно, осуществление или неосуществление ваших целей и желаний, ваш успех и ваше удовлетворение жизнью.

Этикет - это язык, с помощью которого можно многое сказать и многое понять, подсказывает человеку, что в данных обстоятельствах можно, а чего нельзя делать, что и в какой форме можно сказать.

В издании указаны лишь некоторые необходимые условия, соблюдение которых поможет избежать неловкости, конфликтов.



ТЕСТ

ЭТИКЕТ И КУЛЬТУРА ВАШЕГО ОБЩЕНИЯ

Выберите ответы, которые более всего соответствуют манере Вашего поведения, и запишите их индексы (например, 1а, 2в, 3б и т. д.)

1. Если Вас приглашает в гости человек, которому Вы не симпатизируете, примите ли вы его приглашение?
 - а) да;
 - б) только в исключительном случае;
 - в) нет.
2. Представьте, что в гостях Вы вынуждены сидеть около человека, которого считаете своим врагом. Как Вы себя поведете?
 - а) не будете обращать на него внимания;
 - б) будете отвечать только на его вопросы;
 - в) попытаетесь завязать с ним непринужденный разговор.
3. Вы собрались позвонить в одну квартиру. Внезапно слышите, что за дверью возник семейный спор. Что Вы делаете?
 - а) все-таки звоните;
 - б) подождете, пока спор прекратится;
 - в) уйдете.
4. Что Вы сделаете, если Вам в гостях предложат нелюбимое блюдо?
 - а) несмотря на отвращение, съедите его;
 - б) скажете хозяевам, что не можете этого сделать;
 - в) пожалуетесь на отсутствие аппетита.
5. Какой бутерброд со стола Вы обычно выбираете?
 - а) самый лучший;
 - б) самый маленький;
 - в) ближайший к вам.
6. Что Вы предпримете, если в компании внезапно наступит перерыв в разговоре?
 - а) подождете, пока кто-нибудь начнет разговор;
 - б) сами найдете какую-нибудь тему.
7. Представьте, что Вы попали в неприятную ситуацию. Расскажете ли Вы об этом своим знакомым?
 - а) обязательно;
 - б) только друзьям;
 - в) ни одному человеку.
8. Добавляете ли Вы что-либо от себя, пересказывая чужую историю?
 - а) да;
 - б) с незначительными «улучшениями»;
 - в) нет.
9. Носите ли Вы с собой фотографию любимого человека и показываете ли ее окружающим?

- а) да;
б) нет;
в) никогда.
10. Что Вы делаете, если не поняли рассказанной в компании шутки?
а) смеетесь вместе с остальными;
б) остаетесь серьезным;
в) просите, чтобы кто-нибудь объяснил смысл этой шутки.
11. Что Вы предпримите, если, находясь в компании, почувствовали резкую головную боль?
а) тихо терпите;
б) просите таблетку от головной боли;
в) идете домой.
12. Что Вы делаете, если, находясь в гостях, узнаете, что по телевидению должны начать интересующую вас программу?
а) просите, чтобы хозяин включил телевизор;
б) начинаете смотреть телевизор в соседней комнате, чтобы не помешать остальным гостям;
в) отказываетесь от интересующей вас передачи.
13. Вы находитесь в гостях. Когда Вы чувствуете себя лучше?
а) когда развлекаете гостей;
б) когда Вас развлекают другие.
14. Решаете ли Вы заранее, как долго будете оставаться в гостях?
а) нет;
б) иногда;
в) да.
15. Корреспондент газеты берет у Вас интервью.
а) Вам льстит, что интервью с Вами напечатают в газете;
б) Вы хотели бы, чтобы это было уже в прошлом;
в) Вам это совершенно безразлично.
16. Можете ли Вы объективно оценивать людей, которых не можете терпеть?
а) безусловно;
б) только в виде исключения;
в) не задумывались над таким вопросом.
17. Соглашаетесь ли Вы с мнением других людей, даже если оно справедливо, но для вас неблагоприятно?
а) не всегда;
б) если оно подтверждает Ваше мнение;
в) а, собственно говоря, зачем я должен это делать?
18. Когда Вы обычно прекращаете спорить?
а) чем скорее, тем лучше;
б) когда спор не имеет никакого смысла;
в) после того, как Вы сумеете убедить своего оппонента.
19. Если Вы знаете стихи, то будете ли читать их в обществе?

- а) с удовольствием;
- б) если об этом попросят;
- в) ни в коем случае.

20. Представьте, что Вы живете во времена графа Монте Кристо, сидите в подземной тюрьме и внезапно узнаете, что в соседней камере заключен Ваш самый злейший враг. Когда Вы начнете с ним перестукиваться?

- а) как можно скорее;
- б) когда не сможете больше терпеть одиночества;
- в) никогда.

21. Есть ли у Вас обыкновение встречать Новый год на главной площади города?

- а) да;
- б) нет;
- в) под Новый год я всегда сплю.

Оценка. Выставьте себе баллы в соответствии с выбранными Вами пунктами и их оценкой в таблице.

	а	б	в		а	б	в
1.	20	5	10	11.	5	10	0
2.	0	5	25	12.	0	5	10
3.	5	10	0	13.	20	5	0
4.	10	0	5	14.	0	5	15
5.	0	5	10	15.	10	0	5
6.	5	15	0	16.	15	5	0
7.	30	5	0	17.	25	5	0
8.	15	5	0	18.	0	5	10
9.	0	5	10	19.	0	5	10
10.	0	5	10	20.	20	5	0
				21.	5	0	10

Подведение итогов. Суммируйте полученные баллы.

280-300 баллов. Возникает подозрение, что Вы не всегда искренне отвечали. Проверьте себя еще раз.

200-280 баллов. Вы должно быть довольны собой. По меньшей мере, это относится к Вашим коммуникативным способностям. Вы охотно проводите свободное время среди людей и в любом обществе являетесь желанным участником. Вы обладаете живым умом, впечатлительны, хороший слушатель и рассказчик. Эти и некоторые другие способности приводят к тому, что Вы часто становитесь душой общества.

100-200 баллов. Ваше отношение к общению нелегко определить. С одной стороны, Вы обладаете свойствами и

наклонностями, которые делают Вас приятным членом общества. С другой стороны, прочие качества вашего характера как бы тормозят первые. В целом в компании Вы можете чувствовать себя вполне удовлетворительно. Однако Вам нелегко удастся приспособиться к любому окружению. Это зависит так же и от вашего настроения. Но среди людей, которым Вы симпатизируете, Вы чувствуете себя довольно комфортно.

50-100 баллов. Как правило, Вы любите одиночество. В узком семейном кругу Вы чувствуете себя значительно лучше, чем в большой компании. Кстати, многие знаменитые личности, вошедшие в историю, нередко принадлежали к этой категории людей.

50 баллов и меньше. Вам нужно стараться быть пообщительней. И еще одно: постарайтесь отнестись к своему результату с юмором.

ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

1. Предлагаем Вашему вниманию высказывания известных людей по поводу этикета. Одно из них принадлежит французскому философу Вольтеру: «Этикет – это разум для тех, кто его не имеет»; другое – английскому писателю О. Уайльду: «Хорошие манеры важнее добродетели». Согласны ли Вы с их мнением?
2. Какие особенности и черты этикета прошлого должны, на Ваш взгляд, окончательно уйти «в небытие», а какие желательно сохранить или возродить? Насколько история этикета подтверждает его условно-согласительный характер?
3. На примере Беларуси проиллюстрируйте такие свойства этикета, как его связь с национально-культурными особенностями, его исторический и условно-согласительный характер.
4. В чем конкретно проявляются такие основополагающие принципы этикета, как вежливость, тактичность и чуткость? Дайте оценку роли и места в общении людей таким формам этикета, как деликатность, скромность, чувство меры. Какие формы бестактности встречаются Вам чаще всего?
5. Как правильно сказать: *класть* или *ложить*; *покласть* или *положить*; *сажать* или *садить*; «*я одел пальто*» или «*я надел пальто*»?
6. Вы приглашены в гости. Что вы подарите:
 - любимой девушке;
 - ее родителям;
 - своему другу;
 - просто знакомому человеку (мужчине, женщине, ребенку).
7. Вы в гостях: кто первый садится за стол и встает – гости или хозяева?
 - за кем Вы будете «ухаживать» - за соседкой, сидящей слева или справа?

КАФЕДРА ФИЛОСОФИИ и ПОЛИТОЛОГИИ

Кафедрой был пройден долгий путь становления и развития. Кафедра постоянно работала и работает на перспективу, ищет новые подходы к решению задач развития и совершенствования системы социально-гуманитарной подготовки высококвалифицированных специалистов для агропромышленного комплекса страны, воспитания личности, гражданина, патриота.

Преподаватели кафедры проводят занятия со студентами по учебным курсам: культурология, политология, философия, социология, логика, основы идеологии белорусского государства, религиоведение, эстетика, этика. По дистанционной форме обучения в рамках факультета заочного обучения по специальности «Государственное управление и экономика» студенты также изучают учебные дисциплины: риторика и логика, экономическая социология, синергетические концепции управления, белорусские традиции и культура профессиональной деятельности. На кафедре осуществляется подготовка магистрантов, аспирантов и соискателей ученых степеней для сдачи экзамена кандидатского минимума по дисциплине «Философия и методология науки».

Одним из основных направлений деятельности профессорско-преподавательского состава кафедры является проведение научно-исследовательской работы. В сфере внимания преподавателей исследование проблематики: Аксиологические ориентиры и представления студенческой молодежи ветеринарной академии в период социальной трансформации; Политическое и культурное развитие Беларуси на современном этапе; Интегративные проблемы социализации студенческой молодежи в современном социуме Беларуси (2006-2010 гг.).

Важнейшая составляющая научно-исследовательской деятельности кафедры – студенческая учебно-исследовательская и научно-исследовательская работа. К настоящему времени сформирована правовая база и действует студенческая научно-исследовательская лаборатория. Приоритетом практической реализации учебной деятельности преподавательского состава кафедры, позволяющей совершенствовать методику чтения лекций и проведения семинарских занятий, создание информационного банка это подготовка и издание методических пособий, рекомендаций, советов, материалов.

Воспитательная работа это неотъемлемый компонент деятельности преподавательского состава кафедры. Усилиями многих поколений преподавателей велась и проводится плодотворная профориентационная работа среди выпускников школ, училищ, техникумов и колледжей по привлечению их на учебу в академию. Преподаватели проводят значительную воспитательную работу со студентами, проживающими в студенческих общежитиях, являются кураторами студенческих групп, потоков. В составе информационно-пропагандистских групп академии преподаватели кафедры встречаются со студентами, участвуют в организации и проведении торжественных, культурно-массовых мероприятий академии, посвященных знаменательным датам в жизни нашего народа.

Учебное издание

Лукина Лариса Васильевна,
Лаберко Наталья Дмитриевна,
Ромашков Геннадий Михайлович

КУЛЬТУРА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ
Рекомендации, советы для студентов

Методическое пособие

Ответственный за выпуск	Л. В. Лукина
Технический редактор	Р. И. Тихонова
Компьютерный набор и верстка	А.Н. Полоник
Корректор	Л. С. Пименова

Подписано в печать 2009 г. Формат 60х90 1/16. Бумага писчая.
Усл. п.л. 2,13. Уч. изд. л. 1.87. Тираж экз. Заказ №

Издатель и полиграфическое исполнение УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»
ЛИ №: 02330/0494345 от 16.03.2009 г.
210026, г. Витебск, ул. 1-я Доватора, 7 / 11,
тел. 8 (0212) 35-99-82.