Sé

Pecados de anfitrión

En vísperas a la Navidad, Lily de Jensen, experta en etiqueta, nos habla de siete errores para no cometer.

1 Estar de mal humor

El buen ambiente en una reunión social lo ponen los anfitriones. Hay reuniones o fiestas que se convierten en verdaderas batallas campales, debido al mal humor de sus organizadores. Hay que ser consciente de que los invitados no tienen por qué sufrir los efectos de una pelea entre esposos o entre padres e hijos.

Y si hay riñas familiares, se deben limar las asperezas antes de que lleguen los asistentes a la reunión. Sino se puede, es mejor cancelar el encuentro o aplazarlo, porque es una regla de oro hacer sentir bien a los invitados.

No hay nada más deplorable que obligar a quien se invita a pasar un rato ameno a hacer el papel de árbitro en una pelea que no es la suya, pero de la que seguramente no saldrá bien librado.

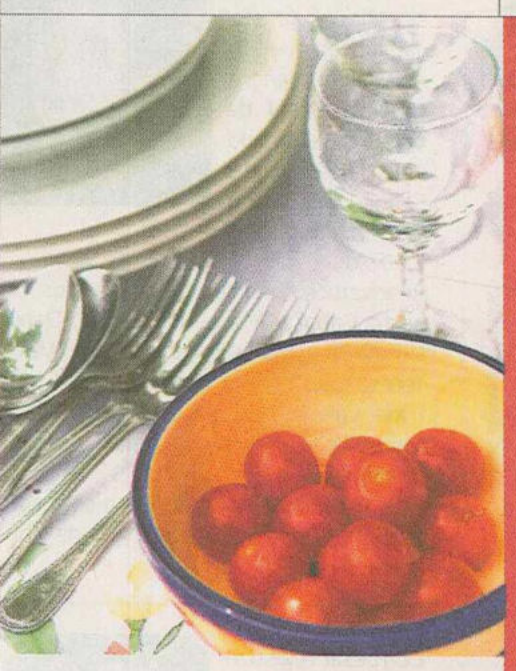
2 No estar listo a tiempo

No estar listo cuando lleguen los invitados es uno de los peores atentados a las normas de etiqueta y glamour. Un anfitrión debe salir a recibirlos, en la entrada del lugar con una sonrisa y una bienvenida espontánea. No dude en alistarse una hora antes de haber citado a sus invitados con un vestuario apropiado para la ocasión (nunca demasiado ostentoso).

Tras saludar a los invitados el anfitrión no debe dejarlos para ocuparse de los preparativos, sino dedicarles toda su atención.

Es de mal gusto mandar a la empleada con la dudosa excusa: "Por favor, siéntense, que los señores ya vienen". Todo el mundo sabe que eso significa todo lo contrario: "Los señores tardarán más de lo pensado". No falta el niño precoz que delate a sus padres y diga lo que realmente está pasando, que sus papis están peleando en la alcoba.

En el caso de que sea el invitado quien se retrase, se le dará un tiempo de cortesía entre 10 y 15 minutos. Si llega una vez comenzado el segundo plato, se le servirá éste y nunca el primero. Se le puede ofrecer más cantidad a la hora de servirle. Si llega a la hora del postre se le invitará a éste y al final, a la comida.



3 No disponer de la comida necesaria

Parece increíble, pero pasa. En muchas reuniones sociales los anfitriones se ven en apuros al ver que los pasabocas y el plato principal se acaban y aún falta una buena parte de los invitados por pasar a la mesa.

Y jamás, pero jamás, se le debe ir a los invitados con la excusa de que "este plato no salió como yo quería", es preferible decirles una mentira piadosa para no predisponerlos con el menú: "Lleva una salsa deliciosa, les va a encantar". Ese mensaje subliminal llegará al cerebro y al paladar y hará que los invitados queden, como por arte de magia, muy conformes con los pasabocas y el menú.

También es un pecado venial servir demasiado tarde. Siempre hay fallas en ese aspecto. Hay que servir a una hora congruente con la que se citó a la gente. Si los invitados llegan tarde, eso es otro problema.

Tips de etiqueta

INVITACIONES
Deben enviarse con ocho días de antelación, en el caso de que sea un grupo reducido de invitados. Si son muchos, se enviarán 15 días antes de la reunión.

UBICACIÓN EN LA MESA
El anfitrión debe situarse en la posición presidencial. Debe estar en frente de la puerta de entrada al comedor, y a su derecha debe estar la persona de mayor representación.

LA CHARLA
En las conversaciones con los invitados se debe hablar de temas de actualidad, nunca de trabajo.

ZONA PARA EL CAFÉ
El café se tomará en otra sala, aparte del comedor. Será el anfitrión el que ofrezca a los invitados cambiar de sala.

DAR LAS GRACIAS
El anfitrión agradecerá los regalos con una llamada o una tarjeta.

4 Mantener bajo secuestro a los invitados

Presionar a los invitados para que se queden "un ratico más" es deplorable. Más aún cuando ellos se quieren ir y los anfitriones piden que no les abran la puerta para que no escapen. Eso no se hace ni en chiste, por más informal que sea la reunión. Hay invitados que se sienten secuestrados y emprenden la fuga en el primer descuido de sus anfitriones y cuando estos últimos se percatan, están solos preguntándose a qué hora se fue todo el mundo. Si la mayoría de invitados se esfuma antes de lo esperado, hay que revisar en qué se falló.

5 Contradecir las tradiciones alimentarias

Tenga en cuenta elegir alimentos acordes con las tradiciones alimentarias de la mayoría de sus invitados. Su menú puede ir en contra de ciertas costumbres de algunos de ellos, respete la diferencia y ofrézcales otra alternativa. Cuide también que los platos que sirva que sean equivalentes a la ocasión y al sitio donde va a servir. No es lo mismo un comedor que una terraza o campo abierto, en éste último la etiqueta da ciertas licencias. ¡Los chuzos son para la terraza y el patio, no para la mesa!

6 Servir en los platos sucios

Parecerá increíble, pero no falta el ama de casa que saca sus copas para ocasiones especiales y las pone en la mesa sin percatarse siquiera de que están cubiertas de polvo. Y así, sin pasarles un trapo por encima, lavarlas o desinfectarlas, les sirven allí a los desprevenidos comensales.

A veces los propios invitados se percatan de ello y a hurtadillas se van a la cocina a cambiar la copa sucia, haciéndole pasar la vergüenza al anfitrión.

Por eso, hay que estar completamente seguros de que vajilla, copas y cubiertos estén totalmente limpios, impecables.

También es muy importante fijarse en la decoración de la mesa. Hay personas muy simplonas que no se toman la molestia de arreglar el centro de mesa, que puede ser un frutero con granadillas o limones naturales, un follaje llamativo del jardín o unas rosas.

Eso sí, hay que cuidar que el centro de mesa no sea tan alto que termine tapando la visibilidad entre un invitado y otro, ni tan ostentoso que pueda pasar por vulgar.

7 Insistirles que repitan

No hay nada peor para un invitado que tener que sufrir a la dueña de casa insistiéndole que repita su menú. Y más si a riesgo de ser tildado de maleducado, no se atreve a decir que no. Por favor, señoras y señores anfitriones, no insistan, los pasabocas y la comida pueden estar exquisitos, pero cuando el invitado dice no es no. Además, tenga un poco de consideración con ellos, procure que los alimentos sean fáciles de servir y de comer, que no requieran una instrumentación digna más de un quirófano que de una mesa, eso, claro está, si no quiere espantarlos.

armor
glamou
traves
espaci
gourm
tecn
est

OPINIÓN

ETIQUETA

El encanto de recibir

El anfitrión es el qu
invita, recibe y atie
de a sus invitados.
Por lo tanto, está
atento a su llegada
para darles la bien
venida y conversar
les un poco.
El anfitrión ideal es
natural y cordial. E
ta las exageracion
en todo sentido. Ti
ne la comida, la be
bida y el personal
apoyo previstos, d
acuerdo con el nú
mero de invitados,
sus preferencias y
sus limitaciones ali
menticias. Quien re
cibe instruye a sus
proveedores sobre
motivo, los horario
y el estilo que quie
imprimir en el serv
cio.
Parte del encanto
buen anfitrión es s
ber integrar bien a
los invitados de
acuerdo con sus g
tos e intereses. I
mente da a cada
personalidad el l
que le correspon
También prograr
con suficiente ar
pación la distribu
del aperitivo, la
mida, el brindis y
música, de acue
con el desarrollo
la reunión. Evita
improvisación.
Su regla de oro
que está siempr
"servicio" en la f
ta. Va de un gru
otro y anima la
versación. Tiene
detector especia
ra saber si un in
tado está siendo
aburrido por otr
lo salva de la sit
ción. Acude al in
do que se pasó
copas para trata
que no vaya a d
escándalo y para
pide a un amigo
lo vigile de cerca
después de darl
taza de café. Es
atento con la bu
marcha de la ilu
nación, la ventila
el volumen de la
sica, la comodid
la limpieza de lo
ños. El buen anfi
evita a toda cos
sistir a en que b
o coman más de
debido o que pr
guen más su est
Permanece hast
que se vaya el ú
de sus invitados
querer despedir
antes de tiempo
peta el deseo na
de cada uno de
tirarse y los des
en la puerta, per
evita cerrar de i
diato. Agradece
asistencia.

-PIEDAD M
ESPECIALIS
PROTO
U. COMPLUTEN
MA