FOTO: THINKSTOCK / EL PAÍS

OPINIÓN

UNA DAMA en la mesa

El correcto desenvolvimiento en el área social y profesional tiene que ver mucho con la etiqueta en la mesa. **Pecados.**

FOTO: BERNARDO PEÑA / EL PAÍS

Ángela Uribe dicta cursos teóricos-prácticos de etiqueta de mesa para niñas, adolescentes, chefs y empleadas domésticas. También enseña montajes de mesa, según el tema elegido. Manejo de cubiertos y cristalería.
Información: 3206814674- 5564441. angelauribe@yahoo.com

Por Redacción de El País

La creatividad es la primera invitada a la mesa cuando de montajes se trata. Y la pulcritud y los buenos modales, cuando la etiqueta se sienta a la mesa. "Después de tener definido el menú seleccionado, el número de invitados y el lugar donde se llevará a cabo la comida, la persona dispone de su gusto para organizar la mesa", asegura Ángela Uribe, experta en etiqueta de mesa.

La vajilla es uno de los elementos que ponen la moda en la mesa. Los platos redondos y cuadrados hacen buena combinación siempre y cuando no se produzca contraste entre colores. Las flores son, por excelencia, los adornos más utilizados en la mesa. Las más apropiadas son las de poco olor para que no interfieran con la comida, y de tamaño pequeño para permitir la visibilidad entre los comensales.

En casa, si el número de invitados es igual a la cantidad de asientos del comedor, la experta recomienda servir el plato desde la cocina. Si, por el contrario, son más personas y se deben acomodar fuera de la mesa, lo ideal es presentar la comida tipo bufé.

Una vez en la mesa, la etiqueta dice que los platos se sirven por la parte izquierda del invitado y se retiran por la derecha. La servilleta puede ubicarse al lado izquierdo o centro del plato, dependiendo del gusto de la persona. Al dejar de utilizarla, se deposita al lado derecho.

ELEMENTOS INDISPENSABLES
De izquierda a derecha: cuchara para el café, cuchara para toronja, cuchara para fruta, cuchillo para el pescado, tenedor para pescado, tenedor de fruta y tenedor para pastel.

ARTHUR PRICE CUTLERY

"No es apto para la vida social quien no conoce las reglas de la mesa".

ÁNGELA URIBE, experta en etiqueta de mesa.

Tenga en cuenta

No repita
Es de mal gusto solicitar repetición de un plato, a menos que el anfitrión lo ofrezca o éste sea de mucha confianza para hacer la solicitud.

No rechace la comida
Si un plato no le gusta, no revuelva los ingredientes para dar la impresión de que lo ha comido. Lo más indicado es probar un poco y dejar el resto igual como lo sirvieron. Un anfitrión educado no le hará ninguna pregunta.

Bocados
Los pedazos que se introducen en la boca deben ser pequeños, para que al masticar no se hagan gestos excesivos.

Si algún ingrediente tiene mal sabor, retire este bocado de la forma más discreta posible, dejándolo a un lado del plato. Expertos recomiendan no dar excusas, ya que llamaría la atención de los otros.

Formas de comer
Americano: tenedor en la mano izquierda, cuchillo en la derecha, trinchar, partir, descargar el cuchillo diagonalmente en el plato y pasar de mano el tenedor con la carne ya trinchada.
Europeo: trinchar, partir y llevar el tenedor con la comida a la boca con la mano izquierda.

Buen uso: cubiertos

Los cubiertos se organizan cerca al plato, de tal manera que los comensales los usen de afuera hacia dentro. Es así como los primeros (más lejos del plato) serán los cubiertos de la entrada, luego los del plato fuerte y arriba del plato estará el tenedor o la cuchara para el postre. La forma correcta de descansar los cubiertos mientras se bebe un poco de agua o vino, es dejarlos sobre la parte superior del plato en forma diagonal, el cuchillo con los dientes hacia dentro, y el tenedor en el tercio inferior del plato. Los cubiertos nunca deben tocar el mantel mientras no se utilizan. La terminar se deben dejar juntos y de forma vertical en el centro del plato. (similitud a las agujas de un reloj cuando dan las 6:30 p.m.) El cuchillo nunca se lleva a la boca, ni se chupa, ni se limpia con la servilleta. No es bien visto utilizar la cuchara para enrollar correctamente la pasta. Lo mejor es pedir pasta corta.

LÍNEA FASTON DE ONEIDA

Al comer: mariscos y comida típica

Existen ciertos alimentos como las ostras y los caracoles, que requieren cubiertos especiales (tienen forma de pinza y los tenedores de dos trinchos). Las primeras se abren con un cuchillo especial, y una vez abiertas se despega el molusco con el tenedor. En cuento a los caracoles, hay que utilizar un cubierto especial para sujetar el caracol y otro tenedor de dos largos dientes, para extraer la parte comestible.

Como es costumbre en Colombia que algunos ingredientes de platos típicos como la bandeja paisa se mezclen, la etiqueta de mesa acepta que se haga cuchara por cuchara, pero nunca completamente.

En el caso del sancocho de gallina o de pescado, es de mal gusto que la presa se saque del plato del caldo a otro, delante de los demás comensales. Para evitar esta situación, se debe solicitar con anticipación al mesero que la sirva en un plato aparte.

EN LA MESA

No lo hagas

Estos son los errores más comunes que cometen los colombianos en la mesa:
1. Los sobremanteles de colores puestos indistintamente, sin un concepto claro.
2. La servilleta ubicada en las copas de agua, y las 'exóticas' figuras que se hacen con ellas.
3. No todos los tenedores tienen que ir a la izquierda. Cuando el tenedor va sin cuchillo compañero, se ubica sólo a la derecha, porque nos informa que se puede comer algo sencillo de entrada sólo con el tenedor y con la mano derecha. Con la cuchara también existe confusión. Cuando se toma sopa se usa cuchara puntuda y se lleva de frente hacia los labios. Cuando es crema, se come con cuchara redonda y se vierte sobre la boca llevándola de lado.
4. El agua que acompaña las comidas debe ser fresca, pero sin hielo. La razón es que el hielo es un agregado, como decir la sal o la pimienta.
5. Mucha gente sirve la verdura caliente en un plato aparte, y es un error, pues debe ir en el mismo plato llano. La ensalada sólo va en platico aparte cuando tiene vinagreta.
6. Es de mala educación pedir gaseosa cuando se ofrece vino y agua.
7. El postre se debe comer con cucharita y tenedor. En caso de que sólo haya un cubierto, entonces con tenedor. No queda bien servirlo con cucharita sola.
8. Hay que aprender a comer los espaguetis sólo con tenedor. No se debe montar la mesa con cuchara sino que ésta se pide.
9. En una comida, es un error beber agua o vino sin antes limpiarse los labios con servilleta, abrir demasiado los brazos al comer, partir el pan con los dientes, usar palillo y secar el sudor con la servilleta.
10. Las señoras que tengan el pelo demasiado largo, deben atarlo para que no lo tengan delante de su cuerpo, pues causa mala impresión que el pelo esté a punto de meterse al plato.

-PIEDAD MAYA, COMUNICADORA SOCIAL Y ESPECIALISTA EN PROTOCOLO.

Aniversario

Una idea que pega

POST-IT, EL CUADRADITO ADHESIVO PARA NOTAS DESARROLLADO POR LA FIRMA 3M, CUMPLE 30 AÑOS EN EL MERCADO. AHORA, COMO PARTE DE SU DESARROLLO Y EVOLUCIÓN, LA FIRMA HA CREADOS POST-IT AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE, FABRICADOS CON 30% DE PAPEL RECICLADO.

Exposici

Icesi smuestra

Desde hoy sta el sábado se realizará en Universidad Icesi la versión 1² 'Innovación', espacio donde se exen los trabajos de estudiantes programa de Diseño Industrial. E muestra se podrán apreciar préstas para las áreas de creatividmétodos y procesos, factores humos, estética, manufacturiseño ambiental y mobiliariotre otros.