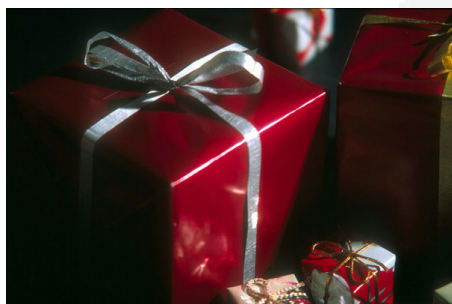




Editorial

Comenzamos una nueva andadura con un número especial para Navidad. Hace 10 años creamos el proyecto protocolo.org y ahora queremos continuarlo y ampliarlo con esta nueva revista gratuita, con un claro objetivo: difundir los conocimientos sobre buenos modales, buenas maneras y, en general, sobre cualquier tema referente al comportamiento personal y social. Las personas educadas hacen una sociedad más tolerante.

Veo las luces de Navidad en la calle donde vivo. Los escaparates hacen tiempo que muestran su imagen más navideña. Comienzo a ver las primeras bolsas y compras de regalos. Hasta los precios se visten de



Navidad y suben en su mayoría. Pero en medio de esta marabunta comercial que son las fechas navideñas, hay algo más. Hay algo que solo se logra con años de aprendizaje, teniendo unos buenos padres dando ejemplo, la educación. Es muy triste contemplar, no solo en estas fechas, comportamientos deplorables por todos los lados. En los establecimientos comerciales, cuando tratamos de forma irrespetuosa a los dependientes, teniendo un comportamiento tan incívico como saltarse una cola o un turno, discutir

airadamente por un producto o artículo del que solo queda una unidad ... por no hacer referencia a esa costumbre tan nuestra de hablar a voces. Saludos a voces de acera a acera, o bien de extremo a extremo de un supermercado. Pasar como una exhalación por delante de una puerta sin importarnos si hay un niño o una persona mayor. O atropellar, literalmente, a otras personas porque llevamos prisa. Luchamos por el dinero, necesario para vivir, pero es mucho más importante la educación; dinero y educación, en muchos casos, no suelen ir parejos. En Navidad también hay tiempo de compartir una comida. La mesa es uno de los mejores lugares donde podemos demostrar la buena educación que hemos aprendido. Manejar los cubiertos de forma correcta, saber utilizar la servilleta, tomar un sorbo de vino, ejercitar el arte de conversar ... tantos y tantos pequeños detalles que se dan a lo largo de una velada. Pero no solo la Navidad es una época ideal para demostrar nuestro civismo y buena educación, dando lo mejor de nosotros. Este comportamiento debe ser generalizado durante todo el año. Felices Fiestas.

Número 0, 2006

En este número

Indice

Página 1
Editorial.

Página 2
En la mesa, el aire de la Navidad.

Página 3
Poner la mesa: principales elementos.

Página 4
El uso correcto de los cubiertos.

Página 5
Mamá, ¿Y yo dónde me siento?

Página 6
Turrón y brindis. Fin de fiesta.

Productos de limpieza para hostelería y colectividades. Fabricantes de Lejía y productos para piscinas. Calidad y profesionalidad.



PRODUCTOS REBECA, S.A.
Antonio Machado, s/n
24012-Navatejera (León)
Tfnos: 987 28 50 04 - 54
www.prebeca.com

Aire de Navidad

E n l a m e s a

A r t e y e s t i l o

La mesa dice mucho de nuestros anfitriones. Una mesa bien puesta, bien adornada y elegante habla por sí sola del buen hacer de sus dueños. Objetos caros no es sinónimo de elegancia. Una buena mesa no tiene más valor por el precio de los objetos dispuestos sino por la composición adecuada de sus elementos. En Navidad se pueden hacer excepciones y utilizar elementos más llamativos y coloristas para la decoración.

El mantel, es el vestido de la mesa; debe cubrir por completo la mesa, y colgar como mucho, por sus lados, un tercio de la distancia que hay entre la mesa y el suelo. No hay que poner nunca un mantel pequeño que no cubra toda la mesa, o uno que llegue hasta el suelo o cerca de él, por sus lados (si es muy grande podemos doblarlo para conseguir un tamaño adecuado). Para proteger la mesa de golpes (y amortiguar el ruido de los platos y los cubiertos), proteger la mesa de objetos calientes o del derrame de algún líquido es conveniente colocar entre la mesa y el mantel algún tipo de protector o muletón que será de mucha utilidad. El mantel debe estar

perfectamente limpio, en buen estado de conservación (sin roturas, hilos sueltos, etc.) y debe guardar cierta sintonía con el resto de elementos que van a conformar la mesa. Las servilletas, deben ser de la misma mantelería, para guardar cierta sintonía con todo el conjunto. Las servilletas deben ser grandes, de al menos 50 cms. de lado (si son mayores mejor), evitando las servilletas pequeñas ha que utilizarlas en mesas de comedor. Las servilletas pequeñas se suelen reservar para los juegos de café o té, para una merienda, etc. pero no para mesas formales.

La servilleta en la mesa se suele colocar tanto al lado derecho como al izquierdo del plato, indistintamente, e incluso, doblada encima del plato. En ocasiones especiales, como en Navidad, podemos optar por hacer algún doblado especial a la servilleta para lucir tanto encima del plato e incluso dentro de la copa (nunca meta la servilleta en la copa para una comida formal). El doblado artístico de la servilleta solo debe hacerse en ocasiones especiales, como Navidad, y en reuniones familiares o íntimas.



Decoración de la mesa. Para adornar la mesa los elementos más utilizados son los centros de mesa y los candelabros. El centro de mesa, en este caso, puede estar compuesto de piñas y otros elementos navideños. El centro acorde a la forma y tamaño de la mesa y que no moleste a los comensales. Si ponemos candelabros con velas, estas deben ser encendidas justo al empezar la comida, cuando los invitados están en la mesa y apagarlas al terminar la velada. Calcule bien el espacio disponible.

Consejos

- 1.- El mantel elegido para vestir la mesa debe ser de calidad: algodón, hilo o un tejido noble.
- 2.- Los centros de mesa no deben crear barreras: entorpecer la vista o conversación entre los comensales.
- 3.- Hay que tratar de guardar una relación forma de la mesa, forma del centro: a una mesa cuadrada un centro cuadrado, un centro redondo para una mesa redonda y uno ovalado para una mesa ovalada.
- 4.- Las mesas pequeñas admiten pocos complementos. La mesa no debe estar recargada ni debe faltar espacio para las fuentes, salseras y otros elementos necesarios en una comida.
- 5.- La sencillez, en muchos casos, es mucho más elegante que una mesa abarrotada.

Poner la mesa

E n N a v i d a d

E l e m e n t o s

Vestida la mesa, con un elegante mantel, vamos con los cubiertos, la cristalería y la vajilla, elementos indispensables para cualquier comida.

Para una mesa de Navidad, hay que tratar de ser muy elegantes y un buen punto de partida es colocar un bajo plato como base. Puede ser de cristal, porcelana, alpaca, plata, etc. Sobre el bajo-plato un plato llano y sobre este uno hondo (no es obligatorio). Nunca se coloca un plato hondo directamente sobre la mesa o el bajo-plato. Siempre debe llevar como base un plato llano. Ni el bajo-plato ni los platos deben sobresalir del contorno de la mesa. Si los platos llevan algún tipo de logo o escudo este debe situarse frente al comensal en la parte alta (junto a las copas).

En cuanto a los cubiertos éstos deben colocarse: el cuchillo (con el filo "mirando al plato" y la cuchara (con la concavidad hacia arriba) a la derecha del plato, y el tenedor (con las púas hacia arriba) en el lado izquierdo del plato. Si se van a servir muchos platos, puede que no sea conveniente colocarlos todos los cubiertos al principio y colocarlos a medida que se cambian los platos. Colocar más de seis cubiertos por comensal puede ser relativamente incómodo para los comensales (además de requerir más espacio en la mesa). Dependiendo del tamaño de la mesa y del espacio con el que contamos, los cubiertos de postre se pueden disponer en la parte superior del plato, entre las copas y el plato (cuchillo y cuchara con el

mango hacia la derecha y el tenedor con el mango hacia la izquierda). Si no se colocan en la mesa al principio de la comida, debemos colocarlos a la hora de servir los postres.

La colocación de la cristalería, al igual que los cubiertos, no debe ser una exposición de copas. Hay que poner las justas para no recargar la mesa y no complicar la "vida" a nuestros invitados. Las copas se colocan en la parte superior del plato perpendicular a estos. Las

se coloca copa de agua, de vino tinto, de blanco y de cava. No obstante los manuales de hostelería y los de protocolo no se suelen poner de acuerdo, en muchas ocasiones. El diseño de las copas puede complicar la elección de la copa correcta en cada caso, debido a la similitud de las formas y tamaños de las mismas.

Resumen, todos los elementos que componen la mesa deben estar perfectamente limpios y en buen estado, sin manchas, sin



copas que se suelen colocar son: copa de agua, de vino blanco, de vino tinto y de cava (champán). Se colocan en línea recta aunque hay quienes apuntan hacerlo en un ligero arco. El orden de las copas puede ser diverso atendiendo a su tamaño o a su uso. Atendiendo al tamaño, se ordenan de más alta a más baja para facilitar el servicio de reposición de la bebida. En el caso del orden por uso,

roturas o saltones, rayones o cualquier otro desperfecto. Deben pertenecer todos del mismo juego evitando combinar cubiertos, platos o copas de distintas cuberterías, vajillas o cristalerías. Recuerde que a mayor elegancia de la mesa, mayor debe ser la calidad de los elementos elegidos para conformar la mesa. Porcelanas, cristales y metales de calidad aportan distinción a la mesa.

Uso de los cubiertos

C o m o u t i l i z a r l o s

C u a n d o y c o m o

Los modales son muy importantes en todos los ámbitos de nuestra vida, social, laboral, familiar ... Pero si hay un sitio donde podemos comprobar gran parte de la educación de una persona ese lugar es la mesa. Cuando compartimos mesa con otras personas hay que demostrar una cierta "habilidad" social no solo en el manejo de los cubiertos sino en el de la conversación, la prudencia, la discreción ... la mesa es un verdadero examen de las buenas maneras y el saber estar.

En Navidad la mesa es una parte importante de las celebraciones, y por ello vamos a centrarnos en el manejo de los cubiertos, Salvo en restaurantes y otros establecimientos públicos, donde pueden disponer los cubiertos a medida que los necesita cada plato, lo habitual es colocar la mayor parte de los cubiertos a utilizar durante la comida, bien sea un almuerzo o una cena, lo que nos puede dar alguna pista del menú; también sirve de ayuda para dar un rápido vistazo a los cubiertos, por si tenemos alguna duda. Siempre podemos estar a tiempo para preguntar, si desconocemos para que sirven o como deben utilizarse.

Una vez sentados a la mesa, lo primero es poner la servilleta, desdoblada, en el regazo, antes de tocar ni un solo cubierto. Los cubiertos no se tocan hasta que la comida no está servida. No se manosean ni se enseñan a otros comensales para comentar su diseño, su tamaño o cualquier otra característica. Todos los cubiertos, sin excepción, se toman por el mango o empuñadura, y debemos tomarlos cerca de la parte inferior de los mismos (no al lado del filo en el caso del cuchillo, de las púas en el caso del tenedor o de la concavidad, en el caso de la cuchara). Los dedos utilizados para el manejo de los cubiertos son el pulgar, el corazón y el índice.

El cuchillo es el cubierto de corte y de apoyo al tenedor. No se lleva a la boca ni se chupa. El tenedor es el cubierto de "carga" con el que se llevan los alimentos a la boca, bien "cargados" o bien pinchados. Para alimentos blandos (huevos, verduras, etc.) es también un cubierto de corte. La cuchara, es simplemente un cubierto de "carga" para llevar a la boca alimentos líquidos (consomé, sopas, etc.), así como alimentos



espesos o pastosos, como por ejemplo, cremas, purés, etc. así como platos de legumbres. En casos excepcionales puede servir para trocear un pequeño alimento como una verdura cocida, una patata cocida, etc. u otro elemento encontrado en una sopa o plato similar. Recuerde, que los cubiertos no se limpian con la servilleta o con la boca, para aprovecharlos para otro plato. Los cubiertos se cambian, a cada nuevo de plato. Si caen el suelo también se cambian no se limpian con la servilleta y se utilizan.



Regla de Oro

En la mesa, no siempre es fácil reconocer los cubiertos a utilizar (sobre todo cuando son de diseño moderno). No olvide este consejo: "Los cubiertos se utilizan siempre de fuera hacia adentro. Los más alejados del plato son los primeros que se utilizan". A continuación solo hay que seguir el orden de colocación de los mismos en la mesa. Al retirar los ya utilizados, de nuevo debe utilizar los más alejados del plato.

Colocar invitados

Mamá, y yo ¿dónde me siento?. Esta es la típica pregunta que se repite todas las Navidades cuando tenemos la casa llena de invitados y a Carlitos le han quitado su sitio de todos los días. Pero no solo los niños, sino también los mayores no saben donde sentarse en muchas ocasiones cuando toca pasar al comedor. Vamos a dar alguna ideas.

Estamos organizando una comida de Navidad (la cena de Nochebuena o de Nochevieja, por ejemplo) y ya sabemos el número de invitados que vamos a tener. Como se trata de una reunión familiar no vamos a hablar de sistemas de colocar invitados, que si francés, que si



anglosajón ... vamos con algo más casero. Las cabeceras de la mesa las podemos dejar para los anfitriones de la casa o bien lo abuelos o invitados de mayor edad. Si presiden los anfitriones, entonces deben situar a los abuelos (o mayores) a su derecha e izquierda. Siendo funcionales, en vez de mezclar hombres y mujeres trataremos de hacer más "práctica" la colocación. Los más pequeños al lado, al menos, de uno de sus padres para tenerles mejor controlados. Los mayores sin niños, podemos colocarles por razones de cercanía o amistad. Los que mejor se lleven juntos, y los que peor se lleven, lo más separados posibles. Hay que tener la fiesta en paz, que con dos copitas de más se pueden decir muchas tonterías y provocar una buena riña que no viene

al caso, y menos en fechas tan señaladas como la Navidad.

Invitados especiales. En el caso de contar con algún invitado especial, no habitual en otras fiestas, se puede tener un detalle con el colocándole cerca de los anfitriones e incluso a su derecha, en el lugar de honor. Si el invitado no habla nuestro idioma, lo mejor es situarle cerca de las personas que si hablan su idioma, para que no quede un poco aislado en las conversaciones.

En función del número de invitados podemos optar por confeccionar unas tarjetas de mesa que indican con claridad cual es el sitio de cada uno (si no quiere gastar más dinero, unos trocitos de cartulina doblados y escritos con el nombre de cada invitado, será más que suficiente). Esta cartulina o tarjeta se pone delante de los platos con el nombre mirando hacia el comensal. Si el número de invitados no es muy elevado, lo mejor es que alguno de los anfitriones esté atento al momento de pasar al comedor y será el mismo quien vaya distribuyendo los asientos tal y como habían previsto con anterioridad. Los invitados deberán acatar las decisiones, al menos en un primer momento, para evitar confusiones mientras todos los invitados toman sus asientos. Luego se "puede" negociar algún cambio de última hora, que no debe ser la nota común.

Ante la ausencia de algún invitado, un sitio vacío podemos: esperar al invitado, o bien retirar el servicio y mover a los comensales un puesto o hacer un leve desplazamiento de los sitios que cubra esta ausencia.

Vamos a tomar el "pulso" de sus conocimientos básicos en cuanto al saber estar en la mesa. Preguntas sencillas que cualquier persona con unos mínimos conocimientos puede responder sin dificultad alguna. Solamente tiene que responder correcto o incorrecto. Suerte !.

M o d a l e s Test

- 1 La crema de queso está riquísima. El cuchillo se puede llevar a la boca, e incluso chupar.
- 2 Cruzo el brazo por delante de un invitado para coger una salsera u otro objeto.
- 3 ! Qué hambre tengo ¡, empiezo a comer en cuanto me sirven.
- 4 Ayudo a mi compañero de mesa a sentarse, y trato de acercarle la silla.
- 5 Me limpio los labios antes de beber, bien sea de un vaso o de una copa.

Turrón y brindis

Fin de fiesta

El postre navideño que no puede faltar en una mesa es el turrón (además de otros dulces típicos). Y que mejor acompañamiento que una copita de champán.



Llega a hora de sacar el turrón y otros dulces a la mesa. ¿Cómo lo presentamos?. Es muy fácil, aquí tienes algunas ideas:

1. Preparar una bandeja (o varias, dependiendo del número de invitados) con un mantelito de papel o tela con una blonda u otro bordado vistoso.
2. Trocear las tabletas de turrón en porciones de unos cuatro centímetros de largo por dos de ancho. Y colocar en la bandeja en forma de marco (alrededor del perímetro de la misma) dejando para el último momento la colocación de los turrónes más grasos, como el blando o de yema que pueden "manchar" el mantel con su grasa.
3. Aprovechar el centro de la bandeja para colocar un surtido de polvorones, frutas escarchadas, peladillas, nueces, pasas y cualquier otro dulce que quiera presentar en

la mesa. Cualquier dulce de pequeño tamaño. Un panetone o un tronco de navidad, por ejemplo, deben presentarse de forma individual.

4. Tenemos que retirar de la mesa todos los platos, cubiertos, salseras, etc. Antes de servir el postre y presentar los turrónes y dulces. ¡Cuidado con retirar las copas!, hay personas a las que les gusta seguir paladeando el buen vino de la comida.

La hora del champán (cava). ¿Cómo descorchar la botella de forma correcta?. Hay que mover la botella lo menos posible (nada de agitarla). Quitamos con cuidado el alambre y la capucha de metal, y girando el corcho bien a mano o ayudados por una servilleta o paño, hacemos girar el corcho, y abrimos la botella, sin soltar el corcho (prohibidas las "bromas": apuntar a alguien con el corcho o dejarlo saltar sin control). Es bueno contar con alguna copa cerca o bien un cuenco para evitar derramar el champán sobre la mesa o el suelo. Sirva en primer lugar a los abuelos o personas de más edad y luego puede ir por orden descendente de edad, o bien, por simple comodidad, por el orden en el que están sentados los invitados.

El brindis puede hacerse tanto al principio de la comida como al final (mejor hacerlo a los postres). En ambos casos hay que ser breves, si dice unas palabras. Si se hace un brindis en honor de un invitado, éste debe devolver el brindis. Recuerde, que las copas no deben chocar (aunque nos guste). El simple

Consejos

Ideas

- 1 Utilice un mantelito de encaje o con blonda para sus bandejas de dulces.
- 2 Corte el turrón del tamaño adecuado para tomar de un bocado.
- 3 No suelte el corcho del champán. Debe sujetarlo con la mano.
- 4 En el brindis, las copas no deben chocarse unas con otras.



gesto de levantar la copa y acercarla a otra es suficiente. Aunque no nos guste beber, no es correcto brindar con agua (salvo por alguna razón importante; médica o religiosa, por ejemplo). Sirvase un poco de cava y moje los labios para acompañar el brindis.

Modales y Maneras

Cronis On Line, S.L. & Jenred Multimedia Entertainment
Correspondencia Postal: Apdo. Correos 1.438 - 24080-LEON (España)
Arte: Opeixe & Charles Rou - Técnico: Marius Jensen - Contenidos: Carlos J. Redondo
revista@modalesymaneras.com
www.modalesymaneras.com

Impresión y difusión gratuita permitida siempre que se haga sin fines comerciales. Prohibida su venta.