

Juhlavan ruokailun etiketti

Etikettiä on syytä tuntea ainakin jonkin verran, jotta voisi tuntea olonsa varmaksi hienommissakin juhlissa. Muuten juhlatunnelmasta nauttiminen voi jäädä puolittiehen, kun epätietoisuus käytössäännöistä tekee olon vaivautuneeksi. Seuraavassa yleisimpiä ohjeita, joita noudattamalla selviää kiperistäkin tilanteista kunnialla.

Kutsu

Kirjallinen päivällis- tai muu juhlakutsu lähetetään kaksi - kolme viikkoa ennen tilaisuutta. Kutsun voi toki esittää henkilökohtaisesti tai puhelimitsekin, mutta arvokkaiden juhlien kutsut on tyylikkäämpää lähettää kirjallisina. Kutsuun on vastattava viipymättä, vaikka itse tilaisuuteen ei voisi ottaa osaa. Näin tarjoilun ja muun suunnittelu on isäntäväelle helpompaa.

Juhliin pukeudutaan toisin kuin arkena. Pukeutuminen viestii itsestäsi ja siitä kuinka paljon arvostat juhlan isäntiä. Juhlapukeutumisessa tärkeintä on huomioida tilaisuuden luonne. Jos päivänankari tahtoo järjestää verkkarikkekerit kesämökillä, on epäkohteliasta saapua paikalle puku päällä. Toisaalta alipukeutuminen hienoissa juhlissa kertoo, ettei arvosta juhlan järjestäjiä. Pukeutumiseen vaikuttavat myös juhlapaikka ja kellonaika. Kello kuuden jälkeen alkaviin tilaisuuksiin edellytetään juhlavampaa pukeutumista kuin päiväjuhliin.

Vieraiden saapuessa

Kun vieraat saapuvat, isäntäväki ottaa heidät vastaan eteisessä ja voi kohottaa tervetuliaismaljan. Juhlat alkavat kättelystä. Kättelyn kautta vieraat tutustuvat toisiinsa ja juhliin saadaan syntymään rentoa puheensorinaa. Pienemmissä juhlapaikoissa, kuten kotona, juhliin saapujan tehtävä on kätellä koko juhlakansa. Suurissa juhlissa riittää kun kätelee pöytäseurueen.

Suomalaisessa kulttuurissa nimi ja nimen kertominen eivät ole yhtä arvostettuja kuin muualla maailmassa. Nimen kertominen on kuitenkin tärkeä osa esittäytymistä. Nimi tulee kertoa selvällä ja kuuluvalla äänellä jokaiselle käteltävälle. Katsekontakti on myös oleellinen, tämä osoittaa, että arvostat käteltävää.

Emännän tehtävä on toivottaa vieraat tervetulleeksi ruokapöytään ja ohjata heidät oikealle paikalle. Katteisiin ei kosketa ennen kuin kaikki ovat istumassa paikallaan, ja istuutuminen tapahtuu yhtä aikaa. Ruokailijat asettavat lautasliinan kaksin kerroin polvilleen, taite polviin päin. Lapsille lautasliinan voi pukea kaulaankin.

Ruokailu

Juhla-aterioilla tarjoillaan 3-6 ruokalajia. Kolmen ruokalajin ateria alkaa alkuruoalla tai keitolla. Sen jälkeen tarjotaan pääruoka ja lopuksi jälkiruoka. Neljän ruokalajin ateria voi alkaa kylmällä alkuruoalla. Sitä seuraavat keitto, pääruoka ja jälkiruoka.

Kun pöytään on asettauduttu, vesilasista voi juoda heti alkuun, mutta viinin kanssa odotetaan, kunnes isäntä kohottaa maljansa. Se joka ei juo viiniä, voi kohottaa vesilasina.

Silloin kun tarjoilija huolehtii ruokien pöytään tuomisesta, hän laittaa valmiit annokset ruokailijoiden eteen oikealta puolelta; vasemmalta hän tarjoilee lajit, joita kukin ottaa vadeilta sen verran kuin haluaa. Vadilta otetaan ruokaa tarjoilulusikalla ja tuetaan sitä tarjoiluhaarukalla. Silloin kun ruoka-astiat tuodaan pöytään, ne kiertävät vieraalta toiselle. Naapuri voi auttaa kohteliaasti pitelemällä tarjoiluastiaa, varsinkin jos se on painava.

Ensin kaadetaan alkuruoan juoma, esimerkiksi valkoviini. Viinin kanssa on tarjolla aina myös vettä, jota muutenkin tarjotaan koko ruokailun ajan. Vesi voi myös olla jo valmiina laseissa. Juoman kaatamisen jälkeen tuodaan alkuruoka. Isännän oikealla puolella olevalle henkilölle tarjoillaan ensimmäiseksi, seuraavaksi isännän vasemmalla puolella olevalle. Isäntä saa ruokansa viimeisenä. Ruokailu alkaa, kun emäntä ottaa ruokailuvälineet käteensä ja toivottaa hyvää ruokahalua. Kylmän alkuruoan, kuten myös jälkiruoan, kaikki aloittavat yhtä aikaa. Tätä ennen voidaan pitää tervetuliaispuhe. Viinilaseihin ei tällöin kosketa ennen kuin isäntä kohottaa tervetuliaismaljan katsahtamalla vieressään istuvia ja sen jälkeen koko pöytäseuruetta.

Maljoja voidaan kohottaa juhlan aikana useampiakin. Maljaa kohotetaan hieman, luodaan katse vierustovereihin ja muihin pöydässä istuviin, juodaan siemaisu ja tervehditään muita katseella. Laseja ei kilistetä. Tämän jälkeen lasi lasketaan pöydälle. Naisille, hääparille, juhlittavalle henkilölle, kunniviieraalle ja isänmaalle kohotettava malja juodaan seisten, joskin maljan kohde voi istua. Entä miten lasiin tartutaan? Jos tarjolla on valkoviiniä tai kuohuviiniä, lasia pidellään jalasta niin, että juoma pysyy viileänä.

Alkuruoan yhteydessä, viinin kaatamisen jälkeen, tarjoillaan myös leipä, joka laitetaan leipälautaselle. Pöydässä kiertää voiasetelma, josta otetaan omalla veitsellä voipala. Voi pannaan leipälautaselle kello yhden kohdalle. Leivästä murretaan suuhun mahtuva pala kerrallaan leipälautasen päällä, ja sen päälle sipaistaan voita. Leipä ja voi korjataan yleensä pois samalla, kun alkuruokakin korjataan.

Alkuruoka nautitaan uloimmilla aterimilla, jotka ovat usein pienikokoiset. Ennen viinin maistamista huulet tulisi pyyhkiä lautasliinaan, muuten lasin reunaan voi jäädä jälkiä. Ruoan maku on myös hyvä huuhdella suusta vesitilkalla aina ennen viinin maistamista.

Ruokajuoma kaadetaan ennen pääruoan tarjoilua. Ruokajuomaksi sopivat esimerkiksi punaviini ja olut. Pienessä seurueessa odotetaan kaikkien saavan lämpimän ruoan eteensä ennen kuin ruokailu aloitetaan. Suuressa seurueessa riittää, että vierustoverille on tarjoiltu. Lopetettuaan syömisen ruokailija laskee ruokailuvälineet lautaselle kello viiden asentoon haarukan piikit ylöspäin ja veitsen terä haarukkaa kohti. Myös keskusteltaessa pöytäseurueen kanssa ruokailun aikana haarukkaa ja veistä pidetään lepoasennossa lautasella haarukan piikit ylöspäin.

Aterian lopetus

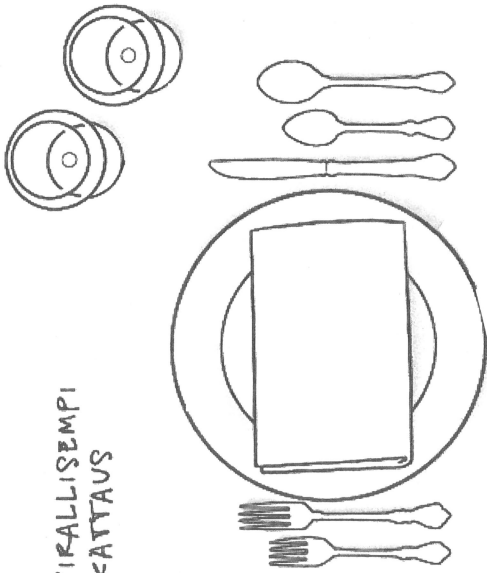
Alkuruoan juoma viedään pois viimeistään pääruoan nauttimisen jälkeen. Jälkiruoka nautitaan omana kokonaisuutenaan, ja kahvi sekä konjakki tarjoillaan vasta jälkiruoan jälkeen. Jälkiruokalusikkaa pidetään oikeassa kädessä ja haarukkaa tarvittaessa vasemmassa kädessä auttamassa esimerkiksi jäädykkeen pysymistä paikallaan.

Syömisen jälkeen ruokailuvälineet asetetaan lautaselle kello viiden asentoon. Sylissä oleva lautasliina taitetaan siististi puhtas sivu päällimmäiseksi kattauksen vasemmalle puolelle. Hammastikkuja ei käytetä pöydässä. Emäntä nousee pöydästä ensimmäisenä osoittaakseen ruokailun päättyneen. Tämän jälkeen isäntäväkeä on kohteliasta kiittää ateriasta. Juhlan päättyessä isäntäväki saattaa vieraat ovelle.

Kauniita pöytätapoja

- Muista sääntö: ota aina oikealta, tarjoa vasemmalta. Juomat kaadetaan oikealta puolelta. Lautaset kerätään pois myös oikealta puolelta.
- Kynärpäitä ei pidetä pöydällä.
- Ruokaa ei hotkita, maikuteta eikä ryyistetä. Ruoka suussa ei puhuta, eikä syödä ja juoda yhtä aikaa.
- Veistä ei viedä suuhun.
- Suuta ei ole syytä ahtaa kerralla liian täyteen, eikä ruokaa myöskään oteta enempää kuin jaksaa syödä.
- Nenää ei pyyhitä lautasliinaan.
- Vierustoverin yli tai ohi ei pidä kurkotella vaan pyydetään kauniisti muita ojentamaan, jos halutaan jotain.
- Muita ihmisiä tai ruokaa päin ei luonnollisestikaan yskitä, vaan suu peitetään nenäliinalla ja pää käännetään pois päin.
- Jalkalaisista pidetään kiinni jalkaosasta. Lasi lasketaan aina samalle kohdalle pöytää, jossa se alun perinkin oli. Keittoa syödessä lautasta kallistetaan itsestä pois päin.
- Muista keskustella tasapuolisesti molempien pöytänaapuriesi kanssa. Älä istu tuppisuuna, ja ota ruokaa suuhun vain sen verran kerrallaan, että pystyt osallistumaan keskusteluun. Keskustelunaiheeksi kannattaa valita kepeä ja mukava teema. Omien sairauksien ja vaivojen valittelu kannattaa jättää juhlissa sanomatta. Myös kärjekkäät mielipiteet politiikasta tai uskonnosta saattavat jäykistää ilmapiiriä.
- Älä hermostu, jos et tiedä, miten toimia: katso isäntäväkeä ja pöytänaapureitasi, tai kysy naapuriltasi, miten pitää menetellä.
- Muista, että emännän ja isännän tärkein tehtävä on huolehtia vieraiden tuntevan olonsa tervetulleiksi!

EPÄVIRALLISEMPI
KATTAUS



VIRALLISEMPI
KATTAUS



- vesilasi
- punaviiniilasi
- salaattihaarukka
- pääruokaveitsi
- keittolusikka
- jälkiruokalusikka
- lautanen
- ruokaliina (servietti)
- valkoviiniilasi
- aluslautanen (katelautanen)
- leipäveitsi
- kakku- tai jälkiruokahaarukka
- salaattilautanen
- kahvikuppi ja asetti (muun kattauksen jälkeen)
- viiniilasi
- kalaveitsi
- leipälautanen
- paikkakortti (plaseeraus kortti)
- samppanjalasi/jälkiruokaviiniilasi
- pääruokahaarukka

Etikettitesti Oikein/väärin?

1. Juhlien alussa on kohteliasta esittäytyä kuuluvasti yhdellä kertaa koko pöytäseurueelle.
2. Lautasliina asetetaan ruokailun alussa siististi kaulaan.
3. Ruokajuomia voi ja kannattaa nauttia vapaasti ennen varsinaisen ruokailun aloittamista.
4. Maljan voi kohottaa ainoastaan juhlien isäntä tai emäntä.
5. Lautasliinaan ei saa niistää.
6. Vain vasemmanpuoleisen pöytänaapurin kanssa on pakko keskustella.
7. Keskustelun aiheeksi sopii hyvin esim. oma umpisuolenleikkaus.
8. Ruokailun lopuksi aterimet asetetaan kymmentä vaille kaksi –asentoon.