

"Gdzie z tymi paluchami"...czyli o tym, co wolno nam jeść rękami

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: niedziela, 17, marzec 2013 23:00

Dawid Kulpa

Odłony: 7798

Są takie potrawy, których jedzenie jest bardzo skomplikowane i wymaga perfekcyjnego posługiwania się sztucami. Podczas krojenia potrawy powinno dotykać się jej tylko sztucami. Jednak co zrobić, gdy postawione przed nami danie wydaje się niemożliwym do pokrojenia? Czy możemy pomóc sobie rękami?

Ogólnie rzecz biorąc spożywanie większości potraw rękami jest zakazane przez etykietę, aczkolwiek ze względu na ich chrupkość, konsystencję lub wielkość dopuszcza się zjedzenia w ten sposób następujących produktów:

- krewetki serwowane w skorupkach,
- udka kurczaka lub żabie,
- pieczone żeberka lub ostrygi w muszlach,
- kukurydza podawana w kolbach,
- karczochy,
- chleb (kromki chleba rozrywa się na mniejsze, a potem bierze się do ust) Nie jemy rękoma kanapek, chyba, że są one złożone. Otwarte kanapki jemy nożem i widelcem!
- orzechy i migdały,
- rzodkiewki,
- winogrona (po odcięciu gałązki winogron, przekłada się ją na talerz i odrywa palcami)
- mandarynki i pomarańcze (po usunięciu skóry za pomocą noża i rąk, owoce dzieli się na części i te spożywa się palcami)
- gruszki i jabłka (po przekrojeniu na mniejsze kawałki dopuszcza się jedzenie rękami, a także nożem i widelcem - wybór należy do konsumenta).
- sushi (mimo iż generalnie je się pałeczkami, ale etykieta dopuszcza również spożycie za pomocą rąk)
- pizza (pokrojona na kawałki)
- niektóre dania azjatyckie oraz afrykańskie.

Po skończeniu spożywania posiłku rękami/palcami najlepiej skorzystać z pachnącej, cytrynowej wody podawanej w specjalnej miseczce i serwetki. Palce należy umyć i wytrzeć w serwetkę.

Źródło: gotowanie.v9.pl, spec.pl oraz dobre-wychowanie.blogspot.com