



Curso de Etiqueta Social

O que você irá aprender:

1. Apresentação	03
2. Casamentos	
3. Regras de Etiquetas	04
4. Como comportar-se à mesa	05
5. Receber amigos em casa	09
6. Coquetel	10
7. Jantar informal	10
8. Jantar americano	12
9. Jantar formal	13
10. Serviço à francesa	15
11. Almoço informal	17
12. Chá das cinco	18
13. Organizar festas	24
14. Convites	27
15. Como se vestir	32
16. Dicas de presentes	33
17. Como preparar um buffet – receitas	35
18. Outras dicas	43

1. Apresentação

1. Sempre se apresenta o homem à mulher. Todavia, tratando-se de um religioso, a mulher deverá ser apresentada.
2. Apresenta-se uma pessoa mais moça a uma mais idosa, e a solteira à casada.
3. A mulher deverá estender a mão, antes que o faça o homem que lhe foi apresentado. No entanto, se a pessoa apresentada se limitar a um outro cumprimento, deverá ser correspondido do mesmo modo (exemplo: ligeira inclinação de cabeça).
4. A mulher, em sociedade, nunca se levanta ao ser apresentada a outra mulher, com exceção se esta for a anfitriã ou uma senhora de idade.
5. Os anfitriões não necessitam apresentar todos os convidados entre si, no caso de uma recepção de grandes proporções. Basta apresentar alguns à chegada. E num coquetel usa-se a mesma praxe.
6. O convidado de honra, numa recepção de cerimônia, é apresentado a todos os convidados e deverá ficar ao lado da anfitriã, à entrada e de pé.

2. CASAMENTOS

Os **convites** - impressos em cartões de formato grande, duplo ou simples, conforme a elegância da cerimônia o exigir – são distribuídos com trinta dias de antecedência, para que os convidados não assumam outros compromissos. Atenção: as frases como “os noivos receberão os cumprimentos na igreja” são inteiramente indelicadas. Se a recepção é só para alguns convidados após a cerimônia na igreja, estes receberão um convite especial que deve ser colocado no envelope.

A **cerimônia** do casamento tradicional se mantém, com poucas variações, embora com alguns modismos. Permanece, por exemplo, a presença de duas meninas, ou de um menino, ou de um menino e uma menina, que procedem a noiva na entrada da igreja.

Na **sacristia**, os noivos, ao receberem os cumprimentos, colocam-se entre seus pais e avós. Os convidados devem limitar suas palavras, evitando efusões por demais cansativas. Cumprimentam-se os membros da família quando não conhecidos, com uma ligeira inclinação de cabeça.

Na **recepção**, os noivos ou seus pais agradecem a cada convidado os presentes ou flores recebidos, Isto não dispensa o casal de manifestar os agradecimentos por escrito, logo ao chegar da viagem de núpcias. A decoração das mesas deve ser requintada, reservando-se um lugar especial para o bolo clássico. Evitar os enfeites de noivinhos, bonequinhos ou pombinhos, de gosto mais do que duvidoso.

Uma inovação: tornou-se costume elegante convidar dois, três ou mais casais de padrinhos de cada noivo. É uma forma simpática de homenagear um maior número de familiares ou amigos.

3. REGRAS DE ETIQUETA

Fale baixo - a tendência das pessoas é elevar o tom de voz.

Evite assuntos particulares em público - a conversa pode deixar as pessoas constrangidas.

Dê preferência à conversa ao vivo - valorize aquele que está na sua frente e deixe para conversar pelo celular depois.

Nos restaurantes, não fique papeando - há pessoas que desejam fazer a refeição em paz.

Retorne as ligações - se alguém deixar recado na caixa postal, não se esqueça de ligar de volta.

Escolha bem a campainha - os ringtones(toques de celular) refletem seu estado de espírito. Portanto, escolha bem. E cuidado com os tons engraçadinhos.

Atenção ao horário - só ligue de madrugada para alguém se for algo muito urgente.

Desligue o aparelho nas reuniões de negócio - se tiver esperando uma ligação urgente, avise os participantes e deixe o aparelho no modo vibratório.

Respeite a platéia e o artista - nas salas de cinema, teatro, espetáculos nunca atenda o telefone.

Preserve o silêncio nas bibliotecas e museus - as pessoas precisam se concentrar.

Não atrapalhe médicos e enfermos - evite usar o celular nos consultórios e nos hospitais.

Nas ocasiões fúnebres e ambientes religiosos, esqueça o celular - Respeite a fé e a dor alheia.

Espere desembarcar do avião - só ligue o celular no saguão.

Procure guardar o celular no bolso ou na bolsa - é melhor que deixar o aparelho à mostra.

Pergunte se a pessoa pode atender - antes de começar a falar, veja se a pessoa pode falar.

Peça autorização para fotografar - os celulares com câmera embutida são populares, mas não se esqueça de pedir para clicar. **K.A.**

4. À MESA

Serviço: pode-se começar a comer após algumas pessoas terem sido servidas, se o serviço for lento.

Guardanapo: colocar no colo, durante a refeição, aberto totalmente ou não, conforme o tamanho. Usá-lo sempre antes de levar o copo ou o cálice à boca. No final, colocá-lo ao lado do prato, sem dobrar mas também sem o amarrotar.

Talheres: os que estão mais longe do prato são os primeiros a usar e, naturalmente, os últimos são os mais próximos do prato. Não se limpam os talheres com o guardanapo, antes de serem usados. Ao parar de usar os talheres, estes devem ser colocados sobre o prato (a faca na borda) e os cabos nunca apoiados na mesa. Acabando de comer, colocam-se sobre o prato, no sentido perpendicular à borda da mesa.

Garfo e faca: no Brasil usa-se mais a regra de usar o garfo sempre na mão esquerda, à maneira européia. Usando-se a faca e o garfo ao mesmo tempo, seguram-se ambos da mesma maneira, isto é, a extremidade dos cabos na palma da mão, apoiando-se o índice pouco aquém da lâmina da faca ou dos dentes do garfo.

Colher: deve encher-se a colher num movimento contrário à direção da borda da mesa, sempre de lado, posição esta em que deverá ser levada à boca.

A disposição dos talheres obedece à ordem seguinte:
À esquerda do prato de fora para dentro:

1. Garfo para peixe;
2. Garfo para carne;
3. Garfo para salada; se for servida;

À direita do prato de fora para dentro:

1. Garfo para "hors- d'œuvre";
2. Colher para sopa;
3. Faca para peixe;
4. Faca para carne (a que fica sempre junto ao prato).

Copos: são colocados na mesa de acordo com o tamanho do copo e não pela ordem em que vão ser utilizados, para que uns não escondam os outros. É correto arrumá-los da maneira seguinte:

1. Copo para água, à direita do prato e acima das facas;
2. Taça de champanhe, a pequena distância do primeiro;
3. Copo para vinho branco, haste longa, colocado em frente e entre os dois primeiros;
4. Copo para Porto ou Xerex, diante do terceiro um pouco à direita.

Esta ordem, no entanto, não é obrigatória, mas deve respeitar-se a harmonia entre tamanho e a precedência das bebidas.

Salada: antes de se servir, reparar se há prato e talheres especiais para a mesma, normalmente colocados ao lado do prato de jantar.

Porções: não é exigido que se coma tudo que se põe no prato, nem obrigatório deixar um resto de comida.

Pão: parte-se com as mãos em pedaços pequenos, passa-se a manteiga e leva-se à boca com a mão.

Sal e pimenta: é correto usar estes ingredientes, mesmo num jantar de cerimônia.

Espinhas, ossos, azeitonas, etc.: a mesma colher que levou o alimento à boca deverá devolver os restos ao prato, como no caso de caroços de frutas em calda. Se for usada a mão (azeitonas ou uvas, entre outras) pode a mesma retorná-los ao prato. Espinhas e ossinhos, de modo discreto, voltam na mão para o prato.

Outras regras: todos sabem que não se deve colocar os cotovelos sobre a mesa, mas também não é bom assumir uma posição de estátua. Ao aceitar um prato, nada se diz, mas quando se o declina é de bom tom dizer: não, muito obrigado. Os copos levam-se à boca segurando-se pela base de seu arqueado e nunca pelas bordas. Não é correto elogiar a comida ou a maneira como foi preparada. Também uma conversa não deverá provocar discussões sobre assuntos políticos, religiosos ou de qualquer natureza que possam de algum modo suscetibilizar algum dos presentes e, muito menos, gesticular com o talher quando se fala. Se mastigar com a boca fechada é preciso lembrar, é de bom tom, no entanto, que se coma devagar, mastigando bem os alimentos, até porque é feio mesmo, usar palitos que, aliás não devem existir em qualquer recipiente sobre a mesa.

Ao levantar da mesa: o prato não deve ser empurrado, depois de arrumados os talheres sobre ele.

Maçã – uma curiosidade sobre esta fruta: por tradição histórica, nas mais refinadas mesas ou ambientes, a maçã é motivo de decoração, por aliar suas belas cores ao seu aroma delicioso. E por lembrar o fruto proibido que Eva, seduzida pela serpente, colher da árvore da sabedoria. Mas nem todos sabem que é chamada, também, de fruta-pão. Assim, numa refeição

de cerimônia, a maçã deverá ser saboreada, pois quem o fizer demonstrará que ficou satisfeito com as iguarias que foram servidas.

Postura Correta À Mesa

- * sente-se com elegância mantendo a coluna ereta
- * não cole as costas no encosto da cadeira
- * evite cruzar ou esticar as pernas para não atrapalhar as pessoas a sua frente
- * mantenha as mãos sobre a mesa apoiando somente os punhos
- * nunca apóie os cotovelos nem abra muito os braços para não incomodar as pessoas ao lado
- * ao sentar-se coloque o guardanapo (de tecido) sobre o colo
- * use-o sempre que necessário e sempre depois de tomar qualquer líquido

Talheres

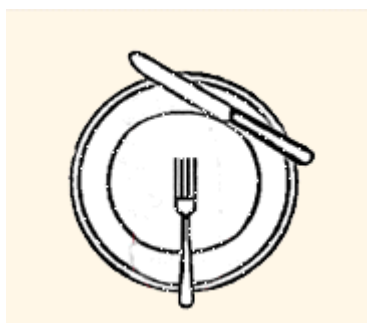
- * use a faca comum para cortar carnes e aves, partindo-se um pouco de cada vez
- * você não precisa ficar segurando os talheres o tempo todo descanse-os sobre o prato
- * ao levar comida a boca o grafo nunca deve estar muito cheio
- * ao terminar, coloque a faca e o garfo paralelos, com os cabos voltados para o lado.

PS: usar palitos de dente em qualquer jantar é super brega e inadmissível na regra da etiqueta.

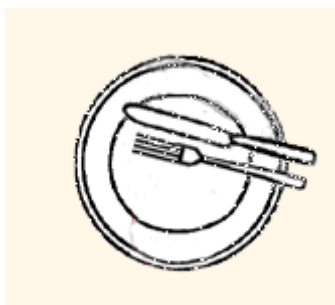




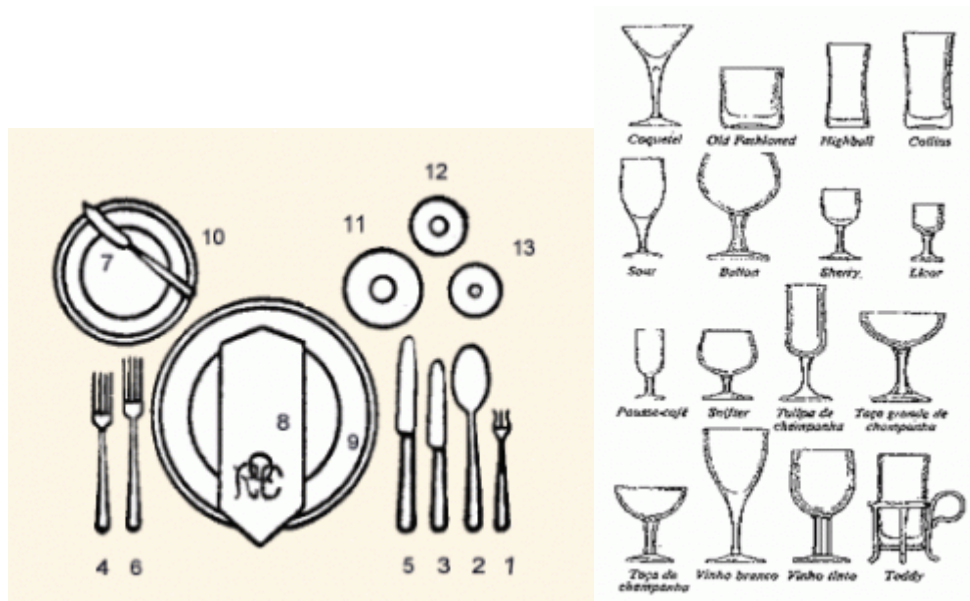
Forma correta de arrumar os talheres.(10 talheres no total).



Dando intervalo com a comida (sempre deixando a faca virada para o seu lado, e o garfo como se mostra na figura).



Esta posição do garfo e da faca se chama "cruzar os talheres", significa que você já terminou de comer.



Para ficar mais fácil de arrumar a mesa, siga como se mostra no desenho.

5. RECEBENDO OS AMIGOS EM CASA

Suponhamos que você vai receber visitas em sua casa. Mesmo que você não seja dada a formalidades, chegará um dia em que circunstâncias alheias à sua vontade irão obrigá-la a programar um jantar de cerimônia. É melhor, então, saber agora o que fazer e como fazê-lo, para que a eventualidade não a encontre completamente desprevenida.

Para que tudo corra bem, desde a véspera comece a tomar algumas providências. Escolha o menu. Faça, então, uma lista dos ingredientes que serão utilizados, a fim de que, à última hora, nada lhe falte. O mesmo critério deverá ser observado quanto aos vinhos e outras bebidas que serão servidas durante a refeição. Sobremesas geladas podem ser preparadas de véspera, diminuindo o seu trabalho no dia da reunião.

A arrumação da mesa vem a seguir. Para cada ocasião a arrumação da mesa é diferente. Para um almoço, por exemplo, um serviço americano ficará muito bem. Louças rústicas e talheres modernos farão uma mesa linda. Para um jantar formal, a escolha deve ser mais cuidadosa, tanto no que diz respeito à toalha da mesa quanto aos cristais, talheres e porcelanas. Um jantar americano permitirá maiores liberdades.

O que colocar então como centro de mesa? Suas cores devem harmonizar-se com a toalha, com a porcelana e com o próprio ambiente da sala. Velas e flores são ideais para um centro de jantar. Flores e frutas alegrem as mesas de almoço, enquanto que um arranjo mais leve cabe muito bem numa mesa de chá.

6. COQUETEL

Coquetel não é uma festa de arromba. Deve-se servir canapés, coxinhas, e pequenos salgadinhos (todos os salgadinhos devem ser pequenos). Os coquetéis são ótimas ocasiões para conhecer pessoas em um ambiente descontraído.

- Se for a um coquetel, forre o estômago antes de sair de casa, num coquetel geralmente você irá comer cinco ou pouco mais salgadinhos. Beba pouco, justamente por ser informal, as pessoas tendem a extrapolar, e também para não morrer de arrependimento no dia seguinte. Use e abuse dos guardanapos, mais desagradável do que apertar uma mão molhada só mesmo uma mão engordurada.
- Localize o cinzeiro antes de acender o cigarro, os cinzeiros nesses eventos ficam quase invisíveis. Saiba quem é o homenageado, se for um lançamento de um livro ou uma abertura de mostra de arte, um mínimo de informação sobre o autor ou artista em questão é recomendável. Faça as apresentações, sempre que uma pessoa se junta a um grupo, convém apresentá-la. Com nome e sobrenome, cargos estão dispensados, a não ser que seja evento de trabalho.
- Troque cartões só no final da conversa, é mais delicado. E só faça isso quando sentir que é necessário. Não é o caso de sair pelo salão distribuindo cartões. Vá embora cedo, coquetéis por definição terminam lá pelas 9 e meia da noite.
- Se você for o anfitrião do coquetel, deixe tudo preparado e contate um garçom para cuidar de servir tudo, para que você possa dar atenção necessária aos convidados. Deixe as bebidas expostas para que cada um se sirva, mas lembre-se só as bebidas deverão ficar expostas, os salgadinhos ficam por conta do garçom.

7. JANTAR INFORMAL

Um jantar informal não pode e nem deve ser mal servido. Dispensa, apenas, o formalismo de um serviço à francesa que requer alguém capacitado para executá-lo. Você deverá contar com a ajuda de uma copeira, apenas para colocar e retirar os pratos, nada além do que isso.

Eis os pontos importantes que devem ser levados em consideração:

1. Não servir mais que quatro pratos, incluídos queijos e sobremesas.
2. Alternar pratos frios e quentes para que não haja o problema de se manter uma quantidade enorme de alimento previamente aquecida.

3. O primeiro prato (entrada), seja ele frio ou quente, já deverá estar servido quando os convidados se dirigirem à sala de jantar, o que evitará um trabalho extra para a copeira.
4. Programar a sobremesa de modo a que possa ser servida em pratos individuais, os quais já estarão arrumados na cozinha aguardando o fim do jantar.
5. Sirva o café e os licores na sala (hall). É mais simpático e mais interessante, pois evita que os convidados permaneçam à mesa, esperando que a copeira retire os pratos da sobremesa. Entretanto, não constituirá qualquer deslize da boa etiqueta se o café for servido à mesa, ficando ao seu critério a adoção de qualquer das duas formas.

O arranjo de mesa requer, naturalmente, uma atenção especial, embora seja dispensado o requinte que se exige para um jantar formal.

A toalha pode ser um linho cru, um tecido adamascado ou mesmo um alegre estampado. Este último, no entanto, ficará melhor para um almoço. Serviços americanos mais finos também vão bem.

A colocação dos pratos e talheres é a normal, ou seja, os pratos de serviço deverão ficar a 2,5cm da borda da mesa. Colocam-se, então, os talheres com a faca e a colher de sopa à direita e o garfo à esquerda. O garfo e a colher de sobremesa serão colocados acima do prato ou poderá vir da cozinha, quando a sobremesa for servida.

Se você vai apresentar, além da sopa, um prato de peixe e outro de carne, não deverá esquecer de colocar os talheres para o peixe. Nesse caso, a disposição será a seguinte: à direita, colher de sopa, faca de peixe e faca de carne. À esquerda, de dentro para fora, garfo de carne e garfo de peixe. A lógica nessa disposição é que os talheres são apresentados na ordem em que serão usados.

No caso de servir uma salada para acompanhar ou depois do prato principal, coloque um pratinho para a mesma à esquerda do prato de serviço, com o do pão um pouco mais acima. Nesse último, deve-se colocar uma faca pequena para servir a manteiga.

A sopa pode ser servida em pratos ou em xícaras próprias para caldos. No último caso, esta deverá vir acompanhada de um pires, sendo colocada sobre o prato de serviço. Coquetéis de fruta ou de camarão serão servidos em taças especiais, sobre pratinhos, também colocados sobre o prato de serviço.

Onde colocar e como dobrar guardanapos? Já houve tempo em que era de bom tom dobrar-se o guardanapo cuidadosamente, em forma de flor ou quantas outras figurações o engenho da dona da casa pudesse conceber. Hoje, você precisa apenas dobrá-lo retangularmente e colocá-lo centro do

prato. Se a sopa ou outra entrada qualquer já estiver posta, o guardanapo, então, será colocado à esquerda do prato, logo depois dos talheres.

Os copos ficarão acima do prato, ligeiramente à direita, também na ordem de sua utilização, com o da água um pouco mais para dentro e o do vinho mais para fora.

Se é você e seu marido que irão servir, pode ser adotada a maneira americana pela qual é o anfitrião que se encarrega de trincar (pouco provável, uma vez que a comida, em geral, já vem cortada da cozinha) e servir o prato principal e seu acompanhamento, enquanto que a dona da casa passa a salada, serve as bebidas e a sobremesa. O carrinho de chá, ou a mesa auxiliar, deverá estar à sua direita e sobre ele ficarão o prato de salada, a sobremesa, as xícaras e o bule de café (se este vai ser servido à mesa).

O anfitrião serve o prato que está na sua frente, passando-o para a dona da casa que o substitui pelo seu, que está vazio. O prato servido é apresentado ao convidado que lhe fica à direita, do qual recebe um prato não utilizado. Repete-se a operação, servindo sempre à direita.

Achamos, no entanto, que inverter os papéis é de toda a conveniência, deixando ao anfitrião apenas o trabalho de servir as bebidas e passar a salada. O trabalho da copeira, nesse caso, se resume em retirar os pratos servidos e trazer da cozinha as travessas com os alimentos.

Existe, ainda, a possibilidade de usar a copeira para servir o prato principal, que já vem da cozinha devidamente trinchado e arrumado em uma bandeja ou travessa. Ela, então, o apresentará, pelo lado esquerdo, ao convidado que está sentado à direita da dona da casa, continuando a servir nessa direção.

Quanto aos lugares à mesa, um jantar informal dispensa uma colocação rígida à mesa, elaborada de acordo com a importância dos convidados. Apenas, se houver uma pessoa mais idosa, devemos fazê-la sentar à direita dos anfitriões, numa deferência perfeitamente compreensível.

Como se vê, um jantar informal pode ser servido corretamente de diversas maneiras, bastando selecionar entre elas a que mais se adapta ao seu caso particular.

8. JANTAR AMERICANO (Self- Service)

Receber mais de oito pessoas para um jantar é praticamente impossível para quem vive em apartamentos de living conjugado com a sala de jantar, onde o espaço destinado à mesa é reduzido. Além disso, servir dez ou doze pessoas requer o auxílio de um garçom treinado, o que nem sempre é fácil de se obter.

O jantar americano é, como o próprio nome indica, uma invenção informal dos nossos práticos vizinhos, hoje universalmente adotada. Em princípio, você precisa ter apenas uma mesa que poderá ser substituída pelo aparador de sua sala de jantar. Nela serão colocados, na ordem de utilização:

1. Guardanapos
2. Pratos para o serviço
3. Alimentos frios
4. Alimentos quentes
5. Saladas (se for o caso)
6. Pão
7. Talheres

As bebidas e os copos ficarão numa mesa auxiliar, onde todos se servirão, quando o desejarem.

O convidado encontrará sobre a mesa (que está encostada à parede), numa ordem funcional, guardanapo e os diversos itens do serviço, tudo devidamente alinhado de maneira a que, quando atingir a extremidade oposta, já se tenha servido de tudo, podendo, então sentar-se para saborear a refeição.

Se os convidados forem muitos, coloque a mesa no centro da sala e duplique o serviço, ou seja, reproduza, do outro lado da mesa, arrumação idêntica (guardanapos, pratos, etc.), com o que duas pessoas poderão servir-se simultaneamente.

Não aconselhamos, em jantares americanos, alimentos que necessitem ser cortados, pois, em geral, não há muito lugar para colocar o prato e os talheres enquanto se faz isso, e cortar a carne vai requerer de seus convidados verdadeiros prodígios de equilíbrio. Cuidado, então, ao planejar o cardápio: um strogonoff ou um salpicão de galinha são bem mais indicados do que um rosbife.

9. JANTAR FORMAL

Em primeiro lugar, falemos sobre a mesa. Para vesti-la, toalhas de linho adamascado em tons pastel, organdi ou linho bordado. Serviços americanos, somente os de renda fina ou organdi.

Os guardanapos são dobrados ao comprido e colocados sobre o prato de serviço ou ao lado esquerdo do garfo, se o primeiro prato já estiver servido.

O prato de serviço é colocado a 2,5 cm da borda da mesa. Pratinhos para pão e manteiga, em geral, não são usados. Mas se forem, ocuparão o lugar normal, à esquerda do prato de serviço. A colocação dos talheres obedecerá

o planejamento do cardápio, ou seja, serão arrumados de fora para dentro, na seqüência em que serão utilizados.

Regra geral: À direita coloca-se a colher de sopa, a faca de peixe e a faca de carne. À esquerda, também de fora para dentro, põe-se o garfo de peixe, o garfo de carne e o garfo de salada. Se forem servidas ostras (que deverão ser sempre o primeiro prato), deverá ser colocado, à direita da colher de sopa, um garfinho especial para esse tipo de marisco.

O copo para água e um ou dois para vinhos serão colocados acima do prato, ligeiramente à direita, com o copo para água mais para dentro. O de vinho tinto vem a seguir, ficando o de vinho branco na extremidade. Taças de champanhe ocupam um segundo plano, uma vez que esta bebida é servida por último. Em algumas ocasiões, no entanto, serve-se champanhe durante toda a refeição. Nesse caso, não haverá copos para vinho. Apenas um copo para água acompanhará a taça.

Os talheres de sobremesa serão colocados na mesa quando esta for servida.

Fumar à mesa, prejudica o paladar das iguarias que vão ser servidas. Portanto, os verdadeiros mestres da cozinha não admitem essa liberdade. Mas fumar é, atualmente, um hábito muito generalizado, sendo muitos os anfitriões que não se incomodam com o fato dos convidados fumarem à mesa. Se for este o seu caso, coloque cinzeiros individuais em cada lugar ou coloque-os entre cada dois convidados. Isto colocará os convidados à vontade para fumar.

10. SERVIÇO À FRANCESA

Se você pretende fazer um jantar formal com um serviço à francesa, é indispensável que você possa contar com uma ou duas pessoas (duas, se você tiver que servir mais de oito pessoas) habilitadas para o serviço.

Eis as regras gerais que não devem ser esquecidas:

1. O garçom serve primeiro a convidada à direita do anfitrião, continuando sempre à direita, atendendo as senhoras. Chegando a vez dos convidados, começará pelo que estiver à direita da dona da casa, continuando o serviço à direita. Alguns exigem que os anfitriões sejam servidos em último lugar. No entanto, é perfeitamente normal que eles sejam atendidos pelo garçom à medida que o mesmo faz a volta à mesa. Este serviço ficará melhor se for executado por dois garçons, os quais, partindo cada um da direita dos donos da casa, servem convidados e convidadas, terminando nos anfitriões.

2. Colocar e oferecer pratos sempre pelo lado esquerdo do convidado. Pela direita, servem-se as bebidas e removem-se os pratos servidos, evitando tomar a frente de quem estiver sentado.
3. Para oferecer a comida, o garçom deve segurar a travessa na palma da mão esquerda, apresentando-a lateralmente ao convidado. Se a travessa estiver muito pesada, é perfeitamente próprio usar a mão direita para dar apoio. Os talheres de servir devem estar sempre com os cabos para o convidado. Se necessário, deve-se corrigir a posição dos mesmos depois que cada pessoa se serve. A travessa deve ser apresentada a um nível que facilite ao convidado servir-se sem maiores problemas.
4. Todas as travessas devem ser apresentadas sempre com uma toalha de serviço (um guardanapo grande também é apropriado), dobrada em quatro, sob as mesmas. Ela protege a mão do garçom do calor dos alimentos e oculta-a, se estes últimos estiverem sendo servidos em pratos de vidro. Para colocar e retirar pratos, ela não precisa ser usada.
5. Deve-se a encher os copos de água ou vinho sempre que estiverem vazios, sem retirá-los da mesa. O garçom deve conservar o guardanapo na mão esquerda para enxugar pingos ocasionais.
6. É indispensável a quem serve, que se movimente sem barulho e sem incomodar os convidados, que não devem ser tocados.
7. Os copos devem ser manuseados apenas em sua parte inferior, nunca pela boca. Outro ponto importante é evitar que o polegar apareça na borda do prato que se está colocando ou retirando.
8. Nunca se deve começar a retirar os pratos antes que todos os convidados já tenham acabado.
9. Quando chegar a hora de retirar, fazer primeiro com as travessas, depois os pratos e talheres usados, os copos e, por último, os talheres limpos, saleiros etc. Para recolher esses dois últimos itens, utilize uma bandeja.

Antes do jantar ser servido, algumas providências devem ser tomadas:

1. Os copos de água deverão ser cheios até 3/4 de sua capacidade.
2. Se forem usados pratinhos para pão e manteiga, em cada um deles deverá ser colocada uma porção de manteiga.
3. A cadeira deve ser disposta em frente a cada lugar, com a parte de frente do assento na direção da borda da mesa.
4. Se houver velas, deverão ser acesas.
5. No caso de ser servida alguma entrada (ostras, coquetéis de fruta ou de camarão, sopa, etc.) esta deverá ser colocada à mesa antes dos convidados sentarem.
6. Com a entrada, se for o caso, servem-se fatias de pão torrado ou bolachinhas.

Servindo o prato principal:

Depois que todos já tiverem se servido da entrada, o garçom retira os pratos servidos e, no caso de sopa, o prato raso de serviço também. Os coquetéis já devem vir em recipientes próprios sob os quais se colocam pires que protegem o prato de serviço. No caso da sopa, o prato da mesma pode não estar muito limpo embaixo, sujando o prato de serviço. Se este estiver limpo, poderá voltar à mesa para servir o prato principal.

Em seguida, devem vir da cozinha, um a um, os pratos que substituirão os usados, colocando-os pela esquerda, na ordem em que vão ser servidos. Se, para facilitar o trabalho, for melhor trazer os pratos dois a dois, um deles ficará esperando na mesa auxiliar. Passa-se, então, ao serviço propriamente dito, com as normas já devidamente estabelecidas acima.

O vinho, se houver, vem depois de servido o prato, com o garçom enchendo primeiro o copo do dono da casa (o que evita que algum pedaço de rolha venha a cair no copo de algum convidado, propiciando, também, ao anfitrião, um exame antecipado da bebida que poderá ser recusada, se não estiver satisfatória). A senhora à direita do dono da casa será a próxima e assim por diante.

O procedimento para servir um segundo prato é idêntico, havendo, naturalmente, a necessidade de se remover os pratos usados.

Há quem goste de servir saladas com ou após o prato principal. Nesse caso, é melhor usar saladeiras pequenas, já servidas da cozinha, colocando-as ao lado esquerdo ou sobre o prato de serviço, conforme for o caso. Não esquecer, então, de colocar à mesa o garfo para salada, à esquerda do prato, antes do garfo de carne.

Servindo a sobremesa:

Removem-se os pratos de cada lugar com a mão esquerda ou, se houver pratos para pão, retira-se o prato de serviço com a direita e o do pão com a esquerda.

Saleiros, pimenteiros e talheres não utilizados são retirados com o auxílio de uma bandeja pequena. Se necessário, limpa-se ligeiramente a mesa com um guardanapo, enchendo-se em seguida os copos de água.

Em cada lugar serão colocados pratos e talheres para a sobremesa, passando-a, então, para que os convidados dela se sirvam.

Se a sobremesa for do tipo individual, pode vir servida da cozinha, com o talher colocado no próprio prato.

No caso de serem adotadas lavandas, encha os recipientes com água morna e limão. Se foi servido algo que o convidado tocou com os dedos (aspargos, alcachofra), água fria com pétalas de rosa ou uma flor pequenina são

indicados. As lavandas vêm da cozinha colocadas no prato em que se vai servir a sobremesa, sobre toalhas pequeninas de linho. Os talheres de sobremesa a acompanham. O convidado retira os talheres e a lavanda, colocando-a, ainda sobre a toalhinha, à esquerda do lugar, e dispendo a colher à direita e o garfo à esquerda de seu prato.

A ordem dos últimos pratos de um jantar é a seguinte: queijo, sobremesa e frutas. Os queijos são servidos com pequenos pedaços de pão ou bolachas. As únicas sobremesas que podem ser apresentadas depois das frutas são os sorvetes. Mas isto não quer dizer que você precise servir estes três itens. Basta uma boa sobremesa e o seu jantar terá o êxito assegurado.

Apenas mais um lembrete. Se você pretende adotar o uso da lavanda e vai servir, além da sobremesa, frutas, a lavanda só deve aparecer quando o prato para as frutas vier substituir o de sobremesa.

11. ALMOÇO INFORMAL

Almoços não precisam de muita etiqueta. Um almoço deve ser uma refeição alegre e bem servida, mas com pouca formalidade.

Na arrumação da mesa tudo se permite: toalhas estampadas ou xadrez, cores únicas bem vivas, serviços americanos em linho cru, rafia, madeira e até mesmo plástico, se forem originais e de boa qualidade.

A fantasia se estende à louça. É a hora ideal para usar serviços pintados à mão, pratos de barro vidrado e as tão úteis louças plásticas, em cores vivas e padrões diferentes.

Talheres de linhas modernas ficam melhor em mesas assim concebidas. Os copos podem ser grossos, em cores vivas.

Os centros de mesa podem ser frutas e flores das mais variadas.

A colocação dos pratos, copos e talheres é a comum, determinada pelo que se vai servir. O prato para pão poderá ser usado para a salada, também.

Nada de velas, a menos que seja inverno e o aposento esteja escuro, o que não é comum. Os talheres de sobremesa virão com o prato servido ou por servir. Café à mesa ou fora dela, é indiferente.

Os almoços formais não são comuns. Umhas poucas senhoras ainda usam convidar apenas mulheres para almoços formais, costume que vem desaparecendo. Para servi-los, as regras que regem um jantar formal são as mais indicadas.

12. CHÁ DAS CINCO

Esse costume é muito britânico. Porém, um grupo de amigos reunidos e um chá, à tardinha, tem um encanto especial.

Se não são muitos os convidados, ele poderá ser servido no living, com o auxílio do tradicional carrinho de chá e de uma mesinha que poderá ser uma das mesas laterais do sofá. Se não há carrinho de chá, a mesa de centro da sala de estar pode ser utilizada.

Coloca-se o carrinho de chá ou a mesa auxiliar perto de uma poltrona ou sofá, de modo que a dona da casa possa sentar-se confortavelmente para servir. Ele não deve, também, estar muito longe da porta de entrada, pois poderá existir a necessidade de atender convidados retardatários. Sobre ele repousarão: o bule com chá quente, um jarro com água aquecida, uma leiteira com leite ou creme de leite fino, o açucareiro, um prato com rodela de limão sobre o qual haverá um garfinho, xícaras, colheres e guardanapos. Se ainda houver lugar, um pequeno jarro com rosas dará um toque elegante.

O bule de chá, a jarra com água quente e a leiteira deverão estar do lado direito da bandeja, com suas asas viradas para quem serve. Se não há muito lugar, as xícaras poderão ser arrumadas duas a duas, com os pratinhos empilhados.

A dona da casa toma um guardanapo, a xícara com a respectiva colher e serve o açúcar, chá, leite ou limão, conforme o gosto do convidado, passando-lhe, então, a xícara já servida colocada sobre o guardanapo.

O convidado a recebe e dirige-se à outra mesa onde estarão dispostos os sanduíches, salgadinhos, torradas, docinhos e bolos. Aí empilhados haverá pratos de sobremesa com os respectivos talheres para o serviço.

No verão, pode-se servir chá quente ou gelado. Coloca-se, então, próximo à mesa ou ao carrinho de chá, uma bandeja com copos altos, colheres compridas, folhas de hortelã e rodela de limão em pratinhos, um recipiente com cubos de gelo, uma pinça para retirá-los e um açucareiro. Se a dona da casa estiver servindo chá quente para outros convidados, sua filha ou amiga mais íntima se encarregará de servir o gelado, que nada mais é que chá quente colocado sobre os cubos de gelo, num copo apropriado. Açúcar, limão ou hortelã, são a gosto do convidado.

O chocolate pode ser servido como opção para os que não gostam de chá. Basta incluir um bule da bebida na bandeja e oferecê-la aos convidados.

Em todo jantar requintado que oferecemos em casa nos sentimos como se estivéssemos prontos para fazer um exame. Não se sinta um réu caso aconteça algo de errado pois isto só irá piorar as coisas. Nunca deixe de agendar e planejar tudo, porque o resultado pode ser desastroso se fizer do modo "à la brésilienne", tudo na última hora!

Seja pontual – Os convidados podem se atrasar, com tolerância de 30 minutos, mas você sendo o(a) anfitrião(ã) jamais poderá se atrasar, pois não será nada agradável para os convidados pontuais. Portanto, na hora marcada, você já deve estar pronto e com tudo arrumado.

Comece servindo os drinks e os salgadinhos quando chegarem os primeiros convidados e espalhe tigelinhas de petiscos. Quanto à bebida, sirva, whiskie escocês, e para pessoas mais jovens e/ou pessoas que não bebam álcool, sirva refrigerantes, sucos, etc.

Se você tem cachorro, prenda-o. Muitos têm medo de cães e a maioria não gosta de ser cheirado e lambido. É muito constrangedor para o visitante quando um cão suja a roupa, ou deixe repleto de pêlos, e nota zero para os donos dos cães que dizem "Pode entrar, esse pitbull é manso!!".

Evite demorar a servir o jantar para prolongar a festa, pois quando servi-lo, a maioria já terá perdido a fome com os salgadinhos e o estado etílico elevado de outros poderá ser desastroso. Se já ocorreu de convidados saírem logo após o jantar, evite fazer jantares em dia de semana como em plena segunda-feira. Procure ficar atento a esses detalhes e outros que possam desagradar o convidado.

A hora mais apropriada para servir o jantar é aproximadamente uma hora depois do horário marcado para a chegada, ou até uma hora e meia depois.

Quantidade e Qualidade

Para um jantar de mesa, o ideal é o mínimo de um casal e o máximo de 15 pessoas, dependendo do tamanho da mesa. Uma alternativa é então acomodá-los em mesas separadas, com 4 pessoas em cada.

Porém, no jantar americano, certifique-se que há assentos suficientes para todos os convidados, mesmo para aqueles que preferem ficar de pé.

Escolha pessoas que se dão bem e evite aquelas que gostam de fazer propaganda vendendo seus produtos de limpeza, jóias e bijuterias, o que pode ser embaraçoso para os outros convidados. Convide pessoas que gostam de conversar e evite chamar aquelas que já deram vexames com bebida, brigas ou outros.

Faça convites com antecedência porque chamando em cima da hora você corre o risco de perder muitos convidados e frustrar os seus planos. Ligue para as pessoas com um dia de antecedência, lembrando do evento.

Para jantares muito formais, manda-se convite impresso no qual consta o famoso R.S.P.V., que significa Répondez s'il vous plaît (Responda, por favor), mas para não complicar a cabeça de quem vai receber o convite, coloque em parênteses na nossa língua portuguesa mesmo.

Apresentação

Certamente haverá convidados que não se conhecem e cabe a você apresentá-los e ambientá-los na festa.

Apresenta-se sempre a pessoa menos à mais importante. A jovem, à mais velha. O homem, à mulher.

Use o sobrenome, menos para os mais jovens, pois o sobrenome poder ser um bom ponto de referência. Pronuncie claramente o nome e o sobrenome.

Cabe à pessoa mais importante, àquela que "recebe" a apresentação, fazer o primeiro gesto. Estender a mão, fazer um aceno, tudo isso vale.

Se você esqueceu o nome da pessoa, perguntar e pedir desculpas é o mais correto, mas poderá magoar o convidado. Procure decorar os nomes das pessoas que você convidou e nem cogite dar "crachás" para as pessoas.

O momento crucial, a mesa

Toalha de mesa é válida, mas evite toalhas com cores "escandalosas" ou com desenhos chamativos.

Sobre um prato raso, coloque um menor para a entrada e sobre esse prato, coloque um guardanapo dobrado sem muito exagero nas dobras. O guardanapo não é origami (dobraduras).

É você quem estabelece os lugares de um jantar sentado. À sua direita deve ficar o convidado de maior importância (parece frescura, mas é assim mesmo) e à sua esquerda, o segundo mais importante. Idem para as mulheres, em relação ao dono de casa. Os donos da casa podem sentar-se indiferentemente às cabeceiras, ou nas cadeiras mais ao centro, um de frente do outro.

Inicialmente, sirva vinho branco seco e gelado, acompanhando a entrada e o peixe (caso for servido peixe). O tinto sempre deve ser à

temperatura do ambiente e é ideal para acompanhar as carnes. O champagne é usado como acompanhante da sobremesa ou vinho.

Para jantares americanos, ofereça o tinto e o branco, deixando que cada um escolha o que preferir.

Acrescentar frutas ao menu é uma delicadeza para aqueles que fazem regime, pois sempre há alguém fazendo regime.

Jamais repita os ingredientes, usando-o em mais de um prato, por exemplo creme de leite na sopa e no prato principal.

Evite repetir as receitas que tenham o mesmo princípio, como mousse salgado e na sobremesa mousse de frutas.

Leve em conta a temperatura. Sopa gelada no verão e pratos quentes no inverno.

O jantar americano é mais prático, pois você poderá fazer pratos diferentes e os convidados se servirão do que mais lhe agrada. Não esqueça a salada, mesmo que você não goste. O convidado é o mais importante.

Faça mais de um tipo de sobremesa, como mousses e saladas de frutas.

Os últimos arremates

O cafezinho é adequado para dar o ponto final no jantar e seria ideal tomá-lo na sala. A dona da casa deve servir o café em jantar de poucos convidados. Os licores são servidos pelo dono da casa, que atenderá primeiro as convidadas e depois os homens. Jamais ofereça café já servido e adoçado. Se quiser, sirva bombons juntamente com o café.

Se você perceber que numa roda a conversa está caindo, aproxime-se e puxe um assunto polêmico, será que falar de corrupção ajuda? Depende de quem estiver na rodinha. Nem pense em comentar sobre novela numa roda de pessoas de alto nível, pois não é rodinha de comadres.

Não dê atenção apenas para as mesmas pessoas, procure conversar um pouco com todas, cumprimentando e acenando. Sorria sempre para mostrar aos convidados que está muito satisfeito com a vinda de todos.

Jamais coloque música de fundo em volume alto demais. Isso poderá prejudicar a conversa entre os convidados. O mais acertado é deixar em volume suficiente para todos ouvirem, nem alto e nem baixo demais. E nada de pauleira! Se você comprou o novo cd de uma banda de heavy metal, deixe de lado!

Tente não demonstrar o cansaço. O que você pode fazer é não insistir no contrário, quando os convidados disserem que está na hora de ir embora.

Um dos detalhes mais importantes de um jantar ou almoço formal é a arrumação da mesa, além do que será servido.

É lógico que não convém você servir um sanduíche numa mesa com arrumação para um jantar formal, portanto, prepare a mesa de acordo com o que for servir.

Os copos, sempre à direita do prato principal, na ordem, a partir do copo mais próximo do prato: água, vinho tinto, vinho branco (para o jantar). O tamanho é decrescente e a disposição, em diagonal. Champagne, a taça ou flute deve ficar à direita do copo de água e um pouco mais adiante

Um arranjo de flores e velas sempre dá um ar mais festivo a sua mesa, mas utilize flores não muito chamativas para não roubar a atenção, pois o astro da noite é a mesa e a comida, use-os apenas para dar um toque.

A sopa, se houver, deve já estar servida quando os convidados se sentarem à mesa. O mesmo para a água. Um forro debaixo da toalha evita que escorregue; convém que seja da mesma cor, ou de cor semelhante.

No jantar americano, a comida já deverá estar na mesa quando os convidados começarem a se servir. Coloque do lado da mesa, pilhas de pratos, talheres lado a lado, guardanapos, para que o convidado possa pegar para se servir, e não deixe que falem pratos.

Disposição Da Mesa

Os lugares podem ser marcados com um pequeno cartão com o nome da pessoa e colocado logo acima do prato. Não havendo cartão, é a dona da casa que distribui os lugares.

Talheres

A ordem dos talheres segue a ordem dos pratos a serem servidos.

Anfitriões E Convidados

Os anfitriões devem ficar atentos, pois enquanto um dos convidados estiver comendo, eles devem acompanhá-lo, isto é, somente param de comer depois que todos já tenham terminado.

Guardanapos

Os guardanapos não devem estar muito engomados, pois dificulta o manuseio, mas muito bem passados.

Bebidas

A bebida a ser servida deve combinar com os pratos que serão servidos. Considerando-se que este conhecimento é prévio, os copos serão colocados de acordo com a necessidade, isto é, se for servido peixe, como prato único, não há necessidade de colocar o copo para vinho tinto.

Toalha De Mesa

A toalha da mesa deve estar bem passada e sem vincos. Observar a combinação da cor da toalha e da louça. Se a toalha for estampada, usar lousa lisa. Se for lisa, a louça pode ser desenhada. Porém, para uma recepção mais requintada, evite toalha estampada.

Disposição Da Mesa

Os lugares podem ser marcados com um pequeno cartão com o nome da pessoa e colocado logo acima do prato. Não havendo cartão, é a dona da casa que distribui os lugares.

Talheres

A ordem dos talheres segue a ordem dos pratos a serem servidos.

Anfitriões E Convidados

Os anfitriões devem ficar atentos, pois enquanto um dos convidados estiver comendo, eles devem acompanhá-lo, isto é, somente param de comer depois que todos já tenham terminado.

Guardanapos

Os guardanapos não devem estar muito engomados, pois dificulta o manuseio, mas muito bem passados.

Bebidas

A bebida a ser servida deve combinar com os pratos que serão servidos. Considerando-se que este conhecimento é prévio, os copos serão colocados de acordo com a necessidade, isto é, se for servido peixe, como prato único, não há necessidade de colocar o copo para vinho tinto.

Toalha De Mesa

A toalha da mesa deve estar bem passada e sem vincos. Observar a combinação da cor da toalha e da louça. Se a toalha for estampada, usar lousa lisa. Se for lisa, a louça pode ser desenhada. Porém, para uma recepção mais requintada, evite toalha estampada.

Taças

Quanto maior for a haste de uma taça, mais formal ela é considerada. E as taças com haste alta são usadas em festas a rigor.

Repetir O Prato

É falta de educação repetir um prato durante um jantar? Depende muito da ocasião: Em jantares formais, ou ainda, com serviço à francesa (como bodas e casamentos por exemplo) não devemos repetir o prato. Pois isso, atrapalharia na organização do evento. Em jantares informais, na casa de amigos não há problema algum em repetir o prato, aliás é até um elogio à anfitriã e a quem preparou o prato.

13. COMO ORGANIZAR FESTAS DE ANIVERSÁRIO

Você pode preparar uma linda mesa de festa para acolher sua família e seus amigos. Para isso dê uma olhadinha nestas dicas.

O cálculo do bolo para um jantar com sobremesa é de mais ou menos 60grs. Por pessoa, já para um evento sem sobremesa é de 100grs por pessoa.

Quando servimos somente coquetel, deve-se contar de 15 a 18 salgados por pessoa; se servimos um prato quente com o coquetel, esta quantidade diminui para 12 a 15 salgados por pessoa, e se houver jantar completo, calcula-se uma média de 6 a 8 salgados por pessoa.(Essas quantidades são para eventos bem servidos).

Para os docinhos quando são servidos depois da sobremesa, calcula-se três por pessoa; sem sobremesa calcula-se de 5 a 6 docinhos por pessoa. Os vinhos são servidos durante a refeição.

Os brancos acompanham peixe e pratos que tenham sido preparados com vinho branco. Alguns combinam com as sobremesas e as frutas e, nesse caso, substituem os vinhos do Porto e os tipo Moscatel que são usados para encerrar as refeições). Os vinhos brancos são servidos frescos ou gelados mas quando são de grande classe não devem estar muito gelados para que não percam o sabor.

Os vinhos tintos acompanham carnes, ovos, queijos e aves e são servidos em temperatura ambiente.

Atenção: Nunca se bebe vinho com salada!

O vinho rosado deve ser servido bem fresco e nos dias quentes, podendo ser servido do começo ao fim da refeição. Se não for de grande classe, sirva bem gelado.

Se quiser servir champanha, ela deve ser seca e pode ser servida também como aperitivo.

O conhaque, as aguardentes e os licores são bebidas depois do café, ao final de qualquer das refeições.

Se a opção for por um almoço ou jantar com comida típica, procure usar decoração adequada criando todo um clima especial.

TEMAS PARA FESTAS

FESTA DO FAROL

Esta festa é ótima para quem gosta de muita paquera e divertimento. é o seguinte : compre adesivos ou fitinhas amarelo, verde e vermelho, quando os convidados entrarem deixa-os escolher sua cor correspondentes as intenções pessoais(amarelo=quem pensa antes de beijar;verde=quem beija de qualquer jeito; vermelho=quem não quer nada) ai é só caprichar na decoração

Bodas

01 Ano Bodas de Papel; 02 Anos Bodas de Algodão; 03 Anos Bodas de Couro; 04 Anos Bodas de Flores; 05 Anos Bodas de Madeira; 06 Anos Bodas de Ferro; 07 Anos Bodas de Latão; 08 Anos Bodas de Cobre; 09 Anos Bodas de Bronze; 10 Anos Bodas de Estanho; 11 Anos Bodas de Seda; 12 Anos Bodas de Renda; 14 Anos Bodas de Marfim; 15 Anos Bodas de Cristal; 20 Anos Bodas de Porcelana; 25 Anos Bodas de Prata; 30 Anos Bodas de Pérola; 35 Anos Bodas de Coral; 40 Anos Bodas de Rubi; 45 Anos Bodas de Safira; 50 Anos Bodas de Ouro; 55 Anos Bodas de Esmeralda; 60 Anos Bodas de Diamante;

Várias Festas

Festas Diversas. Promova festas com o cardápio como tema. A decoração e as roupas dos garçons poderão ser de acordo também: – do sorvete (sirva casquinha, sunday, milkshake, banana-split, etc.. Decore o espaço como uma lanchonete dos anos 1950) – do cachorro-quente (tente molhos e acompanhamentos diversos) – da pipoca (doce, salgada, com queijo, com bacon... Observe como os pipoqueiros se vestem e tente conseguir um carrinho de pipoca, destes que se alugam para festas.) – do milho (ofereça polenta, canjica, broa, pamonha... Todo mundo vestido de espantalho? Decoração como um milharal, com palha espalhada no chão.) – da esfiha (carne, queijo, acelga... Árabes, turbantes, lenços coloridos.) – churrasco (nem precisa dizer...)

Faça um Carnalloween

Carnalloween: festa que mistura Halloween com Carnaval! Inove! Faça um Carnalloween, uma festa que mistura as assombrações americanas com o ziriguidum típico do carnaval brasileiro. Por êxtase do carnaval, coloque atrações tão típicas como mulatas do Plataforma, djs de música baiana e grupos de dança que misturam axé com salsa. A comida da festa, como não poderia deixar de ser, deve ter, salgadinhos brasileiros estarão disponíveis durante toda a festa, e os convidados poderão escolher entre três pratos típicos: moqueca de peixe, risoto de frango e beringela recheada com carne moída e mussarela.

Chá da Amizade

Chá da amizade. O convite pode ter o formato de xícara, de uma fatia de bolo, com data e local. O objetivo do encontro deve ser reencontrar os amigos. A idéia é realizar no inverno. No verão pode-se fazer o "Suco da Amizade". Deve-se ter um devocional sobre a amizade, corinhos sobre tema, sorteio de pequenos brindes (debaixo das xícaras cole com durex alguns vales-brindes). Faça correio da amizade.

Dia dos Namorados

Dia dos Namorados – 12 de junho ou data próxima. Fazer um jantar do amor. Pensar na decoração do ambiente, fundo musical. Pode-se premiar a carta mais romântica, mais antiga, a melhor foto do casal, etc. Pode-se também programar o "Dia dos Solitários". Seria um encontro entre aqueles que não namoram. Pode ser na casa de alguém (cada um leva um pratinho) ou numa pizzaria ou algo do tipo.

Dicas de festas americana

Outra forma

Outra forma de fazer uma festa estilo americana é reunir os amigos e pedir pizzas rachando com eles o valor! Ou ainda, comprar tudo antes e rachar o importe que vai ser gasto.

Quem leva o que?

Homens levam bebidas , mulheres comidas. Sempre deixe expresso no convite. Se quiser organizar mais coloque especificamente o que é para levar: salgado, doce, refrigerante ou cerveja (se for o caso).

14. CONVITES

A idéia é não gastar: Pode fazer os convites no computador...quer uma idéia legal? Faça com aqueles programinhas que imprimem cartões de visita , em um papel mais grosso. Fica bem legal!

Como Funciona?

Na festa americana, cada um ajuda um pouco com a comida. É uma boa forma de economizar, mas podendo comemorar!

Convites

Convite para Festa Infantil

Façam juntos a lista dos convidados, de acordo com o seu planejamento. Não se esqueça que os convites devem ser entregues com no mínimo uma semana de antecedência. Caso o seu filho já saiba escrever, estimule-o a preencher ou assinar os convites (se não forem muitos...). Se for possível, evite os convites comprados prontos, dê preferência àqueles personalizados ou artesanais. O seu bom gosto e criatividade já devem começar por aí.

Por Telefone Ou Impresso

Os convites para festas com até trinta pessoas, podem ser feitos por telefone. Para maior número de convidados há necessidade de um convite impresso.

Impossibilidade

Na impossibilidade de entregar pessoalmente os convites para os convidados de sua cidade, é aceitável que vocês enviem pelo correio ou contrate um empresa prestadora de serviços tipo moto – boy, desde de que antes do despacho, telefonem informando sobre a cerimonia, sutilmente solicitando desculpas e transparecendo a importância da presença dos convidados .

Envelope Plástico

Nunca use envelope de plástico para entregar um convite em mãos.

Não Use

Não se usa mais as expressões Ilustríssimo, Excelentíssimo exceto quando o protocolo exigir. É o caso de príncipes, sacerdotes, chefes de estado. Para bispo use Sua Excelência Reverendíssima, no caso de chefe de Estado, use Sua Excelência; para um príncipe, Sua Alteza; para um juiz, Meritíssimo. Em qualquer um dos casos, deve-se escrever por extenso. Para uma senhora quando se usa o nome de batismo, diz-se Dona, Exemplo: Dona Anita Melo, e nunca Senhora Anita Melo. Ou então, quando se dirige ao casal. Senhor Luiz Silva e Senhora; Senhor Luiz Silva e família.

Convite De Casamento

Deve ser simples, folha única ou dupla, variando a qualidade do papel (opaline, tela, linho, vergê) nacional ou importado de acordo com o gosto, de e preferência branco ou creme. Deve constar impresso, geralmente em tinta preta e manuscrito, em cima à esquerda o nome do pai e logo abaixo o da mãe da noiva. Na mesma direção a direita o nome do pai e da mãe do noivo.

Idéias de convite p/ festa de aniversário:



Sonho

Hoje em dia não são todas as adolescentes que sonham com seu baile de debutante, muitas trocam por outros presentes e principalmente por viagens ; mas as que ainda conservam esse sonho, vale a pena realizá-lo, pois a vida ainda é capaz de brilhar por uma noite nessa idade.

Buffet

O buffet se encarregará de ter alguém para lhe indicar durante a festa cada passo e hora das pompas habituais de uma festa de debutante para que você não precise se preocupar com relógio e possa recepcionar seus convidados tranquilamente.

Escolha do Buffet

os convidados falarão bem ou mal da festa conforme a qualidade do serviço e dos pratos. visite os buffets, vá à 1 recepção deles. faça no mínimo 3 degustações completas: a qualidade muda muito de 1 lugar para outro. Não se iluda com preços baixos: a qualidade será inferior! garçons por convidado: 1 garçon p/ 18 convidados (franco-americano) e 1 p/ 12-15 convidados (inglês ou francês), se não o prato e ou salgados não chegarão em seu convidado. forma de pagamento: alguns parcelam em 18x c/ taxa baixíssimas, outros em 10x s/ juros e outros cobram juros altos! quem pagará os 10% a + ? quantidade de salgados, canapés e doces por convidados, o que está incluso no serviço e etc. estou à disposição.

Veja o quanto vai gastar

Decida o tipo de festa , faça o orçamento.Ponha as contas no papel e veja até que ponto é possível comprometer seu bolso sem ter dor de cabeça depois.

Cuidados aos escolher um buffet

Se a comemoração será realizada em um buffet especializado , tome alguns cuidados:1- Busque recomendação com os amigos e parentes. Caso contrário, verifique a possibilidade de degustação. Na hora da festa não haverá mais chance de mudar nada que o desagrade.2- Verifique as variedades e quantidades de bebidas e alimentos que serão oferecidos e, principalmente, que tudo o que foi combinado conste por escrito no contrato 3- Pergunte no buffet sobre alguma restrição quanto a decoração , utilização de fontes de energia (para fotos e filmagens) bem como os horários para montagem e desmontagem.

Mais dicas para festa infantil

Após a escolha do tema, compre o material descartável: copinhos, pratinhos, garfinhos e guardanapos. Com tudo bem planejado você vai poder curtir com muita tranquilidade cada minuto da festa. Para evitar

qualquer transtorno, prepare aproximadamente 10% a mais de lembrancinhas, além das crianças convidadas. Decidam sobre os salgados, doces e bebidas. Não se esqueça de que trata-se de uma festa infantil e que por isso, os refrigerantes também merecem um lugarzinho no freezer.

Como organizar a Festa da Criançada I

Festa exige alegria, imaginação e muita disposição. Por isso mesmo, saiba organizar a sua festinha infantil: o trabalho fica menor e o cansaço irrelevante. Para começar, a criança tem que participar da organização e sentir-se útil e responsável por alguns detalhes, o que irá depender, é claro, da sua idade.

Como organizar a Festa da Criançada II

Escolham juntos o tema da festa e as brincadeiras que serão organizadas no dia, o que naturalmente depende da idade da criança. Tenha o cuidado de pesquisar os preços e opções de temas e animações antes de conversar com o seu filho e, principalmente, antes de levá-lo a qualquer casa de festas. Isto para evitar desapontá-lo ao dizer que mamãe não pode lhe dar de presente esta magnífica e caríssima festa do Hércules que você escolheu. Deixe-o escolher sim, mas dentro do seu orçamento. Uma idéia é alugar cama-elástica, ou se a criançada for menor de 5 anos contratar um animador de festas, vestido de palhaço para fazer mágicas, palhaçadas, etc.

Recepção

Outra dica importante é sobre a quantidade de convidados. No convite você pode colocar um lembrete dizendo para confirmar presença com 1 hora de antecedência e não esquecendo de deixar o seu telefone de contato para a confirmação da presença, e não esquecendo também de colocar em anexo no convite grande, convites individuais de acordo com tanto de pessoas que você pretende convidar. Isso evita que a mãe de uma criança leve a tia com os sobrinhos que chegaram do interior. E jamais fique na portaria com os seguranças recebendo os convidados, pois isso evita de chegar alguém te pedindo para entrar e você será obrigada a deixar, para não ficar sem graça. E também nunca fique atendendo os telefones de confirmação de presença pois pode acontecer o mesmo de alguém te pedir para levar alguém a mais. Mais se você ver que a festa vai ser um fracasso e que a maior parte dos convidados arrumaram uma desculpa de ultima hora para não comparecer à festa, aí você libera para tias, sobrinhos, avós, avôs... pelo menos não sobra aquele mundo de comidas e a festa não fica vazia.

Não se esqueça da recepcionista e a fantasia que ela irá vestir. Tipo sua filha quer a festa no estilo "Branca de neve", ou seu filho quer do "Super-Homem" que aí no caso será um recepcionista homem que irá se vestir de Super-Homem, e não se esqueça do caderno de presença que os convidados devem assinar e quem cuidará do caderno é a recepcionista, se

for uma festa grande em clube ou um salão de festas não se esqueça que o segurança é importantíssimo para evitar que algum bêbedo tente entrar na festa e atrapalhar a festa.

Caso Não Possa

Se você não puder contratar um buffet, procure um espaço que você tenha certeza que irá acomodar seus convidados ou convide apenas o número de pessoas que ficarão bem acomodados no espaço que você já possui e então poderá alugar mesas e cadeiras e até mesmo toalha e todo material necessário para poder servir seus convidados. Deverá então procurar um decorador e também contratar alguém para fazer os salgados bolos e doces ou encomendar de pessoas especializadas.

Decoração Delicada

Na decoração use de preferência flores delicadas que podem variar do branco ao marfim, champagne ou salmão isto serve para as toalhas também.

O Que Servir

Você poderá servir somente um coquetel ou um coquetel com prato quente, isso dependerá de sua disponibilidade financeira.

Decoração de festas

Cada evento tem o seu propósito e deve ser decorado com arranjos adequados a ele. No caso de um almoço, prefira um arranjo em tons claros, que pode ser sofisticado ou casual. Para reuniões, ou encontros mais sérios prefira arranjos que transmitam calma, sendo discretos e de forma elaborada com um toque de elegância, tornando o ambiente mais propício a comunicação. No caso de um arranjo para mesa de buffet, as flores podem e devem ter uma certa fragrância que dissipe do ar o cheiro característico de ambientes fechados para que não se perca o aroma dos pratos servidos. Em todos os casos é importante que o cliente tenha uma certa cumplicidade com o arranjo solicitado, pois as flores demonstram as características de quem as compra. Ou seja, nada de flores coloridas ou muito exageradas.

Enfeitando a mesa

Você pode colocar algumas velas para enfeitar (só em casos em que a festa de noite). Mas cuidado, a mesa não pode ter muitos objetos, pois além de ficar com uma aparência carregada, faltará espaço para os objetos mais importantes.

Bom senso

Você pode receber muito bem os convidados usando aquilo que se tem, o importante é ter bom senso, na arrumação de uma mesa o importante não

é a ostentação e o luxo e sim saber o que combina, preparar os alimentos com qualidade, optar pelo serviço dependendo de cada ocasião. Um exemplo de deselegância é misturar louças, metais e cristais diferentes, o bom senso é a solução. Um exemplo de elegância: Porcelanas lisas e brancas caem muito bem com toalhas estampadas e vice-versa. Guardanapos de papel só pega bem em recepções descontraídas

Garçons

È muito importante que os garçons estejam vestidos todos iguais e de acordo com o tema da festa, e que sejam profissionais. Mesmo que o buffet seja preparado por você, não adianta pagar uma gorjeta para seu vizinho ou sobrinho que nunca servirão nada em uma bandeja, e também não é tão caro estes serviços de garçons. E para que você não preocupe com nada no dia da festa deixe pelo menos duas mulheres na cozinha para enxerem as bandejas, para os garçons servirem.

15. CADA OCASIÃO UMA ROUPA

Como se vestir

Jeans e casamento não se casam

Gente por favor não cometam a gafe de ir em um casamento por mais simples que ele seja de jeans, fica até constrangedor para os demais convidados.

Brilhos E Rendas No Natal

Como todo ano, os vestidos são a grande pedida da moda, mas cada um no seu estilo. O comprimento dos modelos não ultrapassam os joelhos e as rendas e brilhos vão ser o que há. As cores que pegam são o tradicional vermelho e o dourado e nesse ano, o azul, preto, branco e as cores cítricas estão com tudo. Lembrando que os pés vão estar à mostra e bem cuidados, não é?

Confortável

Vista o que vestir, garanta que fica confortável nas suas roupas. Se não sabe como comportar-se numa mini-saia e sapatos de salto alto, escolha calça. Se ficar doido quando usa gravata, deixe-a na gaveta e use uma boa camisa.

Traje esporte

Para os homens, significa sem gravata. Dependendo do caso, dá até pra usar jeans, tênis ou caprichar um pouco, dispensando a gravata, mas não o blazer e a camisa. Para as mulheres, esporte significa tecidos mais rústicos,

sapatos baixos (ou não), saia e blusa, calças compridas liberadas- ou até um pretinho mais caprichado, com uma bijuteria descolada.

Traje Passeio

Para os homens, um blazer com calça social, camisas em cores muito claras, gravatas mais divertidas (é a gravata em sua versão informal). Para as mulheres, vestido ou tailleur, sapatos de salto entre médio e alto, bolsas médias (nada de sacolas ou mochilas) e um visual mais cuidado. Em tempo: traje passeio é o que no Brasil, erradamente, algumas pessoas insistem em chamar de "esporte fino". Isso não existe! Para que inventar?

Passeio Completo

Para os homens, quer dizer terno escuro e mais formal (de preferencia azul-marinho bem, escuro ou grafite, mas nada de preto), com camisa social branca ou azul muito clara, e uma gravata de estampas discretas. As mulheres devem usar tecidos mais nobres, como crepe, seda, veludo e brocado, mas com discricão. Brilhos, bordados e transparências devem ser usados com parcimônia e dependendo da ocasião.

A Rigor (Ou Black- Tie)

Para os homens: smoking e, como diz o nome, gravata- borboleta preta, sem ceder as tentações de faixa e gravata em cetim violeta, azul ou prata. O black- tie para mulheres, ao contrario do que se pensa, não as obriga a sair em busca de um vestido longo. Dá até pra usar, mas não é obrigatório. Porém, os modelos devem ser mais trabalhados, podem ter brilhos, transparências, decotes e fendas mais pronunciadas. Pantalonas largas, de tecidos nobres, também são corretíssimas nessas ocasiões.

Gala

Para os homens, casaca- paletó preto com cauda bipartida, gravata- borboleta branca e camisa de colarinho alto com as pontas viradas. Para as mulheres, vestidos longos, abaixo do tornozelo, e nada de conjuntos de saia e blusa, por mais elaborados que seja o tecido.

16. DICAS DE PRESENTE

Dúvida Cruel

Levar um presente quando somos convidados é sempre um gesto amável e necessário. Na dúvida sobre o que levar, escolha presentes mais universais, como flores, bombons e livros. De acordo com o grau de intimidade, os presentes podem variar de objetos para uso doméstico (como cinzeiro ou vasos) ou até alguma raridade gastronômica. Que amante da boa mesa não gostaria de ganhar um vidro de tartufo?

Escolhendo

Escolha o presente mesclando o seu gosto com o gosto da pessoa que vai ser presenteada. O tipo de presente também vai variar conforme a sua intimidade com o presenteado.

Roupas

Em caso de presentear com roupas, certifique-se do tamanho exato e cor preferida. Trocar um presente não é das tarefas mais agradáveis.

Não Force A Barra

Presenteie com consciência de suas possibilidades financeiras. Não pense que só presentes caros podem expressar o quanto você gosta da pessoa. As vezes pequenas lembranças são mais recordadas do que grandes presentes.

Troca

Em caso de necessidade de troca disponha-se para ir na loja do presente comprado para efetuar a substituição.

17. QUANDO O BUFFET É VOCÊ QUEM PREPARA (PREPARE A COMIDA SEGUINDO NOSSAS RECEITAS)

Receitas De Bebidas

Pinã Colada

Ingredientes:2 de rum escuro,3 de suco de abacaxi,2 de leite de coco,pedaços de abacaxi. Modo de Fazer:Bata todas as doses no liquidificador com 2 rodela de abacaxi. Sirva com gelo.

Amarulla

300 ml de conhaque,1 lata de creme de leite com o soro,1 lata de leite condensado,3 colheres de sopa de chocolate do padre (nao use outro !!!) ,gotas de essencia de baunilha. Jogue tudo num liquidificador , bata muito bem, e coloque para gelar. Sirva com gelo. PS: as gotas de baunilha devem ser colocadas aos poucos , e sem exageros !

Beijo De Anjo

Ingredientes:½ dose de licor de cacau,½ dose de licor de ameixas,½ dose de licor de violetas,½ dose de creme de leite fresco. Instruções:Ponha os

ingredientes num cálice alto, cuidadosamente, para que se não misturem e sirva em seguida.

Batida De Amendoim

INGREDIENTES: 01 xícara (chá) de Amendoim Moído AGTAL 01 lata de leite condensado 150ml de vodka 50ml de licor de cacau 1/2 forma de gelo (forma de geladeira doméstica) **MODO DE PREPARO:** Bater tudo no liquidificador e servir a deliciosa batida tropical de Amendoim.

Taça Ideal

Para o champagne, a taça ideal é do tipo flûte (= flauta), longa e de boca estreita.

Bebida Básicas De Um Bar:

BEBIDA BÁSICAS DE UM BAR: – Vodka nacional e importada; – Gin nacional e importado; – Whisky nacional e importado; – Rum nacional e importado; – Conhaque nacional e importado; – Brandies; Licor nacional e importado; – Vermute nacional e importado; – Cachaça de boa qualidade; – Vinho nacional e importado; – Vinhos espumantes e – Champagne.

Mimosa

Quer servir uma bebida barata , deliciosa e chique? Coloque em uma bandeja , dois dedos de suco de laranja em vários copos. Ao lado deixe uma garrafa de espumante aberta no gelo. As pessoas devem pegar os copos com o suco e completar com o espumante na hora. É um drink chamado mimosa! Delicioso!

Receitas De Docinhos, Bolos E Sobrimesas

Beijinho de Abacaxi

Tempo de Preparo: 20 min / Pronto: 40 min

Rendimento: 40 porções

Ingredientes: 1 abacaxi moído, 1 pacote de coco ralado, 1 colher de sopa de margarina, 3 ovos, 3 xícaras de chá de açúcar, açúcar cristal para envolver.

Modo de Preparo: Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Espere esfriar, enrole e passe no açúcar cristal.

Beijinho de Coco**Tempo de Preparo:** 20 min**Rendimento:** 40 porções**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 pacote de côco ralado, 2 colheres de sopa de margarina**Modo de Preparo:** Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo brando. Vá mexendo, sempre, até desgrudar do fundo da panela. Espere esfriar, enrole e passe no açúcar cristal. Enfeite com um cravo da índia.**Brigadeiro****Tempo de Preparo:** 40 min**Rendimento:** 30 porções**Ingredientes:** 4 colheres de sopa de chocolate em pó, 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga.**Modo de Preparo:** Coloque os ingredientes num refratário grande e fundo e misture. Leve ao microondas em potência alta por 3 minutos. Retire e mexa bem e coloque de volta no microondas por mais 7 minutos mexendo na metade do tempo para não derramar. Verifique o ponto, pois cada aparelho tem um tempo diferente de cozimento. Estará no ponto quando se soltar do fundo do recipiente. Deixe esfriar, enrole e passe no granulado de chocolate.**Cajuzinho****Tempo de Preparo:** 20 min**Rendimento:** 30 porções**Ingredientes:** 2 xícaras de chá de amendoim torrado e moído, 2 xícaras de chá de açúcar, 4 claras em neve**Modo de Preparo:** Misture todos os ingredientes com as mãos. Enrole como cajuzinho e passe no açúcar.**Profiteróles com Sorvete****Tempo de Preparo:** 30 min**Pronto:** 50**Rendimento:** 65 porções**Ingredientes:** Massa – 1/2 xícara de margarina, 1 xícara de água, 1 xícara de farinha de trigo, 4 ovos.**Recheio** – 1 1/2 xícara do sorvete de sua preferência, 100g chocolate meio amargo picado.**Modo de Preparo:** Massa – Coloque margarina numa panela e leve ao fogo até levantar fervura. Acrescente a farinha de uma só vez e mexa com uma

colher de pau até formar uma bola que se solte dos lados da panela. Retire do fogo e junte os ovos mexendo muito bem. Coloque o creme num saco de confeitar com bico tipo pitanga e faça profiteroles de uns 3 cm de diâmetro em assadeiras untadas. Leve ao forno quente pré-aquecido (200° C) entre 15 a 20 minutos até que cresçam e dourem. Retire do forno e deixe esfriar.
Recheio – Corte uma tampinha em cada profiterole e recheie com 1 colher de chá de sorvete. Derreta o chocolate em banho-maria e sirva morno com os profiteroles.

Trufas de Chocolate

Tempo de Preparo: 20 min

Pronto: 2 horas

Rendimento: 5 porções

Ingredientes: 200g de chocolate meio-amargo, 200g de creme de leite fresco, chocolate em pó.

Modo de Preparo: Aqueça o creme de leite, Quando começar a ferver, retire do fogo e acrescente o chocolate em pedaços. Misture até o chocolate ficar completamente derretido. Leve a mistura à geladeira por 2 horas. Com as mãos untadas com manteiga, faça bolinhas com a mistura de chocolate e passe pelo chocolate em pó. Coloque em forminhas de papel.

Bolo Capricho

1 xícara (chá) de manteiga, 1 1/4 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1/2 xícara de suco de laranja, 1 colher de chá de raspas de laranja, 100 gramas de passas sem sementes.

Bata em creme a manteiga e o açúcar. Junte os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Peneire a farinha e o fermento e junte ao creme. Adicione o suco de laranja e as raspas. Polvilhe as passas com farinha e misture levemente à massa. Asse numa fôrma de 25 cm de diâmetro em forno moderado (180°C) por 40 minutos.

Bolo Capricho Italiano

150 gramas de manteiga, 1 1/3 xícara (chá) de açúcar, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 pitada de sal, 1/2 colher (chá) de baunilha, 1 xícara (chá) de leite, 4 claras, 2 gemas, 50 gramas de chocolate meio amargo, 2 colheres (sopa) de castanhas-do-pará picadas grosseiramente. Glacê: 50 gramas de chocolate meio amargo, 3/4 xícara (chá) de açúcar, 3 colheres (sopa) de água, 2 gemas, 1 colher (sopa) de manteiga, 1/2 colher (chá) de baunilha.

Bata a manteiga com o açúcar até que fique cremosa. Misture a farinha, o fermento e o sal e acrescente à massa alternadamente com o leite. Adicione a baunilha e as claras batidas em neve firme. misturando-as

cuidadosamente à massa para que esta fique bem leve e fofa. Despeje a metade da mistura numa assadeira redonda de 24 cm de diâmetro, untada e polvilhada com farinha de trigo.

Rale o chocolate por cima e polvilhe com as castanhas-do-pará picadas. Despeje o restante da massa por cima e asse em forno pré-aquecido quente (200°C) por 50 minutos.

Caso comece a dourar muito, cubra-o com papel alumínio. Glacê: numa panela, misture o açúcar, a água, a manteiga e o chocolate e deixe-os dissolverem em fogo lento, mexendo sempre. Retire do fogo e bata com uma colher de pau até amornar. Junte as gemas e continue a bater até esfriar completamente e a mistura adquira uma consistência cremosa.

Aromatize com a baunilha e espalhe esse creme o bolo e dos lados. Polvilhe com castanhas-do-pará picadas. Obs: pode substituir as castanhas por nozes. O efeito é o mesmo.

Bolo com Cobertura de Chocolate

200 gramas de açúcar, 3 ovos, 4 colheres (sopa) de açúcar, 150 gramas de farinha de trigo, 50 gramas de amido de milho, baunilha, 2 colheres (chá) de fermento em pó.

Bata muito bem as gemas, o açúcar, a baunilha e a água (até dar consistência de massa de pão de ló). Junte então a farinha, o amido de milho e o fermento em pó. Por último as claras batidas em neve.

O bolo, depois de pronto e frio, é cortado ao meio e confeitado com o seguinte glacê, que servirá também de cobertura: Leve ao fogo (banho-maria) 2 claras de ovos, 100 gramas de açúcar e um pouquinho de baunilha. Bata até que o creme esteja morno. Tire então do fogo e junte aos poucos, batendo bem, 100 gramas de manteiga. Quando estiver bem batido, junte 3 ou mais colheres de chocolate.

Bolo com Chocolate

1 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento para pão, 1/2 xícara (chá) de leite, 1/4 xícara (chá) de manteiga ou margarina, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1/2 colher (chá) de sal, 1 ovo, 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado. Glacê: 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro, 1/4 colher (chá) de baunilha, 1 1/2 colher (sopa) de leite.

Coloque na tigela grande da batedeira 1 xícara de farinha de trigo e o fermento esmigalhado. Aqueça o leite, a manteiga ou margarina, o açúcar e o sal, mexendo sem parar para derreter a manteiga. Adicione a farinha com o fermento. Junte o ovo e bata na batedeira em velocidade baixa por 30 segundos, raspando todos os lados da tigela. Bata por mais 3 minutos em alta velocidade. Junte a farinha restante, mexendo com uma colher de pau.

Adicione os pedacinhos de chocolate. Misture bem. Coloque numa fôrma pequena de buraco no meio bem untada. Deixe crescer durante 50 minutos. Asse em forno quente por 12 a 15 minutos. Glacê: misture o açúcar de confeiteiro, a baunilha e o leite. Retire o bolo da fôrma ainda morno e respingue com o glacê. Sirva morno ou frio.

Bolo com Pedacinhos de Chocolate

6 colheres (sopa) de açúcar, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 1/2 colher (sopa) de água, 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 ovos, 1 colher (chá) de baunilha, 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1/2 xícara (chá) de leite, 1/2 xícara (chá) de pedacinhos de chocolate meio amargo.

Misture o açúcar e o chocolate em pó numa panela pequena. Junte a água. Deixe levantar fervura mexendo até que fique liso e cremoso. Deixe esfriar completamente. Aqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte e polvilhe com farinha uma fôrma de bolo inglês de uns 24cm x 10 cm. Bata a manteiga ou margarina até que fique cremosa. Aos poucos junte o açúcar batendo bem. Adicione os ovos um de cada vez, batendo muito bem após cada adição. Acrescente a baunilha, a farinha e o fermento à massa, alternadamente com o leite. Junte os pedacinhos de chocolate. Despeje 1/3 da massa preparada na fôrma untada levantando-a um pouco nos lados.

Divida a massa restante ao meio. Misture um parte com o creme de chocolate em pó já frio. Coloque as colheradas sobre a massa na fôrma, deixando as bordas em volta de mais ou menos 1 cm. Cubra a massa branca restante. Asse por uns 90 minutos, ou até que enfiando um palito ou garfo, estes saiam limpos. Deixe esfriar por 10 minutos na fôrma. Desenforme e deixe esfriar completamente. Pode ser servido com chantilly à parte. Rendimento: 16 porções.

Bolo de Aniversário (para 08 pessoas)

140 gramas de chocolate ao leite, 140 gramas de açúcar, 80 gramas de farinha de trigo, 80 gramas de manteiga, 6 ovos, Glacê de chocolate: 100 gramas de chocolate ao leite, 100 gramas de creme de leite. Glacê de limão: 1 limão (suco), 400 gramas de açúcar de confeiteiro.

Ligue o forno. Derreta o chocolate em banho-maria, junto com a manteiga. Separe as claras das gemas. Numa tigela grande, misture as gemas com o açúcar e bata as claras em neve, bem firme. Junte o chocolate e a manteiga, derretidos com a mistura de gemas e açúcar, depois a farinha, em seguida as claras em neve, bem devagar. Unte bem uma fôrma de bolo redonda (22 cm de diâmetro). Coloque a massa e leve ao forno por uma hora. Durante o cozimento, prepare os glacês. Misture o suco de limão e o açúcar de confeiteiro. Derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite. Leve ao refrigerador por meia hora. Quando o bolo estiver cozido e frio, retire da fôrma e ponha num prato redondo, decorado com papel

prateado ou dourado. Cubra os lados do bolo com glacê branco e a parte de cima com o glacê marrom.

Bolo de Cenoura

3 cenouras tamanho médio limpas e cortadas em pedaços, 1 xícara (chá) de óleo, 2 xícaras (chá) de açúcar, 1 pitada de sal, 3 ovos inteiros, 3 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Leve ao liquidificador a cenoura, o óleo, o açúcar, o sal e os ovos e bata bem. Despeje numa tigela e acrescente a farinha e o fermento. Misture bem. Leve para assar em fôrma untada e forno quente.

Bolo de Chocolate

3 colheres (sopa) de manteiga, 2 xícaras (chá) de açúcar, 3 ovos, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 xícara (chá) de leite, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó. Cobertura: 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite, 4 gemas, 1 vidro pequeno de leite de coco, 1 colher (chá) de baunilha, 1 pacote de coco ralado.

Bata bem a manteiga, com o açúcar. Junte as 3 gemas e o chocolate em pó, alternadamente com o leite e a farinha de trigo e o fermento. Por último acrescente as claras em neve, misturando levemente. Despeje numa fôrma retangular untada e leve ao forno médio (175°C), por aproximadamente 40 minutos. Fure com um garfo o bolo ainda quente, despejando a cobertura na própria fôrma. Cobertura: Leve ao fogo em banho-maria todos os ingredientes, tomando o cuidado de passar as gemas numa peneira, mexendo sempre até obter consistência (cerca de 30 minutos).

Rendimento: 15 a 20 pedaços.

Bolo de Chocolate com Laranja

1 xícara (chá) de manteiga, 2 xícaras (chá) de açúcar, 3 ovos, 1 xícara (chá) de chocolate em pó, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de leite. Recheio: 3 ovos batidos, 1/2 xícara (chá) açúcar, 2 tabletes de chocolate meio amargo (40 gramas cada), 3 colheres (sopa) de manteiga, 1/2 xícara (chá) de suco de laranja, 1 lata de creme de leite gelado e sem soro.

Bata bem a manteiga e o açúcar, coloque as gemas e continue a bater. Então junte o chocolate e bata mais um pouco. Reserve. Peneire a farinha com o fermento e vá juntando à mistura reservada, assim como o leite. Acrescente as claras em neve, apenas misturando. Unte uma fôrma redonda com manteiga, despeje a massa e leve ao forno moderado por 30 minutos. Desenforme e deixe esfriar. Recheio: leve ao fogo brando os ovos batidos com o açúcar. Junte o chocolate, mexa sem parar até obter uma massa homogênea e cremosa. Deixe esfriar. Adicione a seguir a manteiga, previamente batida em creme. Acrescente o suco de laranja e o creme de

leite. Mexa tudo muito bem e deixe esfriar. Recheie e cubra o bolo com essa mistura. Polvilhe com chocolate granulado.

Bolo de Coco

1/2 coco ralado, 2 xícaras (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de amido de milho, 1 xícara (chá) de leite, 200 gramas de manteiga, 3 ovos, 1 colher rasa de fermento em pó.

Bata-se muito bem a manteiga com o açúcar. Juntam-se, batendo sempre, os ovos um a um. Adicione a farinha, o fermento em pó e o amido de milho, alternando com o leite. Por último o coco ralado. Depois de pronto, o bolo é coberto de suspiro e enfeitado com a outra metade do coco ralado.

Bolo Especial de Aniversário

450 gramas de açúcar refinado, 5 ovos, 250 gramas de farinha de trigo, 45 gramas de amido de milho, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 copo (americano) de leite, 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina.

Bata o açúcar com os ovos até dobrar de volume. Esquente o leite com a margarina ou manteiga e vá misturando na massa, alternando com a farinha, o amido de milho e o fermento, mexendo sem bater. Asse em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno pré-aquecido. Temperatura moderada (175°C), por 30 a 40 minutos.

Doce de Abacaxi: 2 abacaxis descascados e picados, 2 copos (americano) de água, 500 gramas de açúcar granulado. Cozinhe tudo junto até obter um doce sem muito caldo.

Licor de Abacaxi: as cascas dos abacaxis, 1/2 litro de água, 250 gramas de açúcar granulado, 2 copos (americano) de aguardente. Ferva as cascas com a água até murçarem. Coe e ferva com o açúcar até obter uma calda em ponto de fio fraco. Retire do fogo e junte a aguardente.

Creme: 2 latas de leite condensado, 2 latas de leite (a mesma medida da lata de leite condensado), 4 gemas. Junte e deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sempre.

Glacê: 500 gramas de margarina, 200 gramas de gordura hidrogenada, 2 latas de leite condensado, 1 colher (sopa) de baunilha. Bata a manteiga com a gordura hidrogenada até ficarem cremosas e ligadas. Continue batendo e vá acrescentando o leite condensado. Aromatize com a baunilha e reserve fora da geladeira.

Calda espelhada: 320 gramas de açúcar granulado, 1 copo (americano) de água, 1 colher (café) de suco de limão. Ferva a água com o açúcar. Quando formar fio grosso, acrescente o limão e aguarde o ponto de quebrar, que se reconhece jogando algumas gotas num copo com água fria.

Se estar, está no ponto. Passe nas frutas e deixe esfriar, colocando-as numa superfície untada.

Montagem: Umedeça a primeira camada do bolo com o licor, passe uma camada de creme, cubra com uma porção de doce e repita a operação com as massas restantes. Cubra todo o bolo com o glacê, trabalhando-o com um saco de confeitar. Enfeite com as frutas espelhadas.

Sorvete De Chocolate

Ingredientes: 1 tablete de Chocolate Meio Amargo, 1 lata de Leite condensado a mesma medida (da lata) de leite, raspas de chocolate ou chocolate granulado para decorar. **MODO DE PREPARO:** Derreta o Chocolate Meio Amargo em banho-maria. Coloque no liquidificador o Chocolate derretido, o Leite condensado, o leite e bata bem. Despeje a mistura em fôrma de gelo ou em recipiente refratário raso e leve ao congelador por aproximadamente 3 horas. Sirva em taças, decoradas com raspas de chocolate ou chocolate granulado. **DICAS:** Querendo, substitua o Chocolate Meio Amargo pela mesma quantidade de Cobertura Chocolate com Leite. Se preferir, acrescente à mistura meia xícara (chá) de castanhas-de-caju torradas e picadas.

Sorvete De Abacaxi

Ingredientes: 1 lata de Leite condensado, 1 garrafa de suco de abacaxi concentrado, 1 lata de Creme de Leite, 2 colheres (sopa) de suco de limão, 2 fatias de abacaxi para decorar, folha de hortelã para decorar. **MODO DE PREPARO:** Bata no liquidificador, o Leite Moça, o suco de abacaxi, o Creme de Leite e o suco de limão. Coloque em um recipiente refratário e leve ao freezer por cerca de 6 horas. Sirva a seguir, decorado com fatias de abacaxi e folhas de hortelã. **DICA:** Se desejar, utilize suco de abacaxi natural. Neste caso cozinhe o abacaxi com um pouco de água e açúcar antes de bater no liquidificador.

Receita de Pão caseiro delicioso! (Ótimo para festas infantis servido com patê).

PÃO CASEIRO INGREDIENTES: 400g de farinha Rilla 100g de maisena 01 tablete (7g) de fermento biológico instantâneo Oetker 2 colheres (sopa) de açúcar 01 colher (chá) de sal 450ml de água morna 02 colheres (sopa) de óleo **MODO DE FAZER** Misturar os ingredientes secos, acrescentar a água morna com o óleo e bater até a massa ficar cremosa. Colocar na forma de pão (tamanho grande) ou retangular (para bolo). Pincelar com óleo, cobrir a forma com pano e deixar fermentar por vinte minutos. Assar em forno médio pré-aquecido, até ficar levemente dourado (30 minutos).

18. OUTRA DICAS IMPORTANTES NA HORA DE UM ALMOÇO OU JANTAR

Os talheres, as facas ficam à direita, com o guardanapo virado para o prato, e os garfos, à esquerda (com os dentes para cima com mostra as figuras abaixo), na ordem de uso. O lugar da colher é à direita, por fora das facas. E os talheres de sobremesa devem ser colocados acima do prato.

Almoço

Um dos detalhes mais importantes de um jantar ou almoço formal é a arrumação da mesa, além do que será servido.

É lógico que não convém você servir um sanduíche numa mesa com arrumação para um jantar formal, portanto, prepare a mesa de acordo com o que for servir.

Os copos, sempre à direita do prato principal, na ordem, a partir do copo mais próximo do prato: água, vinho tinto, vinho branco (para o jantar). O tamanho é decrescente e a disposição, em diagonal. Champagne, a taça ou flute deve ficar à direita do copo de água e um pouco mais adiante

Um arranjo de flores e velas sempre dá um ar mais festivo a sua mesa, mas utilize flores não muito chamativas para não roubar a atenção, pois o astro da noite é a mesa e a comida, use-os apenas para dar um toque.

A sopa, se houver, deve já estar servida quando os convidados se sentarem à mesa. O mesmo para a água. Um forro debaixo da toalha evita que escorregue; convém que seja da mesma cor, ou de cor semelhante.

No jantar americano, a comida já deverá estar na mesa quando os convidados começarem a se servir. Coloque do lado da mesa, pilhas de pratos, talheres lado a lado, guardanapos, para que o convidado possa pegar para se servir, e não deixe que falem pratos.

Caviar

O Caviar são os ovos do esturjão, um peixe encontrado na região dos mares da Europa Oriental. Apesar de ser peixe de água salgada, ele desova nos rios que deságuam no mar. E chega desovar cerca de 3 a 5 milhões de ovos, ou o que chamamos de Caviar. Há também caviar de outras espécies de peixes marinho, como o de Salmão, o que chamamos de caviar rosa, e do esturjão é conhecido como caviar preto.

A maneira mais comum de servir o caviar é com torradas, ou au blinis (tipo de uma panqueca), sempre como aperitivo ou entrada e jamais como um jantar. Uma boa dica é servir com torradas coberta com manteiga e com limão cortadas bem finas para não prejudicar o sabor do Caviar, afinal de contas, você está servindo caviar e não limão.

Você só encontra caviar importado, em potes e para manter bem conservado coloque na geladeira com a tampa bem vedada para que não perca o gosto ou pegue o gosto de outros alimentos contidos na geladeira.

Alcachofra

A alcachofra é uma flor, mas é comida enquanto botão. Tem folhas entre o verde e o lilás, muito ricas em vitaminas C, usadas também na preparação de remédios. A colheita começa quando acaba o frio e pode ser encontrada, nessa época, em qualquer feira livre.

A parte comestível é a base da folha que se gruda ao pé, onde há um espécie de "carninha" macia e muito saborosa. Mas a parte nobre é o fundo da alcachofra, de sabor mais requintado. Serve-se cozida, como entrada, com um molho à base de vinagre ou de manteiga (conforme o gosto pessoal).

As folhas são retiradas com a mão, uma a uma, e a ponta macia é mergulhada no molho (que deve estar em pequenos recipientes individuais, junto ao prato) e retirada com a ponta dos dentes. Depois, a folha é colocada na beira do prato. Para chegar ao fundo da alcachofra, é necessário retirar delicadamente os pêlos amargos que o recobrem, com o garfo e faca, cuidado para que ele não se desmanche.

Regado com um pouco de molho, é uma verdadeira delícia. Como se come as folhas com a mão, a lavanda deve acompanhar. Pode-se, no entanto, preparar também só o fundo da alcachofra, cozido com vinho branco, óleo e hortelã, por exemplo, como recomenda uma antiga receita romana.

Fondue

Fondue significa Fondre que em francês é derreter, esse prato já comum no Brasil principalmente na época do inverno. Há vários tipos de fondue, e os mais comuns são, de queijo, (Tradicional suíço), e o de carne, (Borgonha- França).

Os elementos básicos para o preparo são simples, mas é necessário um equipamento especial: fogareiro com uma pequena panela e garfos de cabo longo com dois dentes. Este equipamento é fácil de encontrar até em supermercados. Os materiais são muitos (da ágata, aço inoxidável, cobre, à prata). O preparo do fondue de queijo, usa-se o de tipo suíço ou do tipo prato, na proporção de 200 gramas por pessoa, procure não arriscar fazer no dia em que há os amigos em casa, faça experimentos para evitar constrangimento e ter que chamar pizzas.

Corte o queijo em cubinhos e aqueça no fogão com um pouco de leite, até derreter. Acrescente vinho branco e kirsch (licor extraído de cereja). Depois, a mistura é despejada na panelinha que está na mesa sobre um fogareiro aceso, utilize álcool para aquece-lo, jamais use outros combustível

como querosene, etc.. Cada pessoa espeta um cubinho de pão francês, ou qualquer outro tipo de pão a seu gosto, mas sempre cortado com um lado com a casca, pois só o miolo não há como o garfinho segurar por muito tempo, mergulhe no queijo antes de comer . Use com acompanhamento um bom vinho tinto.

O founde de carne, usa-se filé mignon fresco e cortado em cubos e mergulhe no óleo bem quente que está na panela. Depois de frita, a carne é passada em diversos molhos (maionese, sauce tartar, mostarda, pickles, etc.), que devem estar espalhados na mesa, em pequenos potinhos. Use como um bom vinho tinto e pão branco.

Cuidados: Nunca coloque a panela sobre uma mesa na qual as pernas não estão firmadas no chão, pois não se esqueça que há óleo quente, ou queijo derretido e o álcool nessa panela. E mantenha distante de criança;

-Cuidado para não levar à boca o queijo derretido muito quente. **Fique atento para que o óleo** não fique quente demais e cuidado para não colocar os garfinhos molhado com água, seque bem antes de utiliza-los. **Fique atento se o queijo** não está queimando no fundo, caso você perceba através do cheiro, apague o fogo sem assoprar, utilize o utensílio apropriado.

É divertido comer fondue, servir para uma roda de amigos em torno de uma única panela no centro da mesa. Antigamente era considerado um utensílio sofisticado e caro, hoje em dia você poderá encontrar em qualquer lojas por um preço acessível. Normalmente vem a receita na embalagem da panela.

Ostras

É um molusco que vive no interior de uma concha acinzentada, que se fixa em rochedos da orla marítima.É considerado muito nutritivo e é afrodisíaco.

Servidas como entrada e abertas sobre gelo picado, e em pratos individuais juntamente com limão cortado em gomos. Para comer, espreme-se o limão, segura-se a concha com a mão esquerda e retira-se o molusco com um garfo específico e de três dentes, mas informalmente você poderá usar garfos comuns de sobremesa, ou então levar diretamente à boca. Neste caso, o prato vem acompanhado de lavanda que é um cumbuca de vidro ou de outro material com água morna com gotinhas de alfavaca ou limão para limpar a ponta dos dedos ao término da alimentação. Que tal uma bebida? Um vinho branco gelado é uma ótima idéia.

Não é muito difícil encontrar ostras, mas procure em um peixarias de confiança, porque é importante que estejam absolutamente frescas e jamais guarde esse alimento. As conchas normalmente vêm fechadas e no preparo deverão ser abertas com a ponta da faca. O molusco que está

dentro contrai quando tocado. Comer em excesso poderá ser desastroso, o mesmo para ostras não muito frescas, evite arriscar-se.

Escargot

Molusco terrestre, é encontrado nos bosques franceses, de muito valor é raramente consumido no Brasil por ser muito caro, e com certeza importados. Normalmente vem em latas que vem apenas a carne do escargot e são colocados dentro do próprio caracol para o preparo e servir. Prepare um molho à base de alho, salsa, manteiga, noz-moscada e ervas aromáticas importadas (de Provence) estragão, tomilho, segurelha e outras.

Coloque um pouco de molho. Em seguida, eles serão arrumados com a boca para cima em um prato especial, antes de ir ao forno. Este prato tem pequenas cavidades próprias para acomodar o caracol, e é refratário. Se o caracol vazio não for encontrado, podem-se acomodar a carne e o molho em cogumelos grandes, com o talo cortado, virados com a parte côncava para cima. Depois de 7 minutos no forno bem quente, vai direto para a mesa, arrumando como está. Para comê-lo, há talheres especiais: uma pequena pinça na mão esquerda segura o caracol enquanto a carne é retirada com um garfo de dois dentes. A quantidade mínima por pessoa é de meia dúzia.

Acompanha pão branco (a tradição francesa manda limpar o molho do prato com o pão) e o vinho tinto, mais próprio para acompanhar um molho tão ativo e aromático.

Talvez o maior problema em comer escargot esteja no equipamento especial que exige quando se quer servir dentro dos padrões de etiqueta tradicionais. Um jogo de pratos e pinças custa caro e é difícil de encontrar. Mas isso não deve ser impedimento: com a imaginação e vontade de provar o escargot, esses "tropeços" técnicos podem ser driblados com o que você tem em casa.

Lagosta

Apesar de não ser um prato muito barato, em restaurantes principalmente, é um dos crustáceos mais conhecidos e apreciados no Brasil. Habitantes das costas atlânticas e mediterrâneas, ela aqui é pescada intensamente na plataforma continental de Pernambuco e Rio Grande do Norte. As lagostas atingem o tamanho máximo de 40 centímetros de comprimentos, têm cor vermelho-acastanhada, carapaça grande e espinhosa, e carne muito branca. Mas é sempre melhor optar pelas de menor tamanho, de sabor mais pronunciado, facilmente encontradas congeladas em peixarias. Sempre que possível, recomendam os conhecedores que sejam compradas vivas.

Há muitas maneiras de preparar a lagosta: uma das melhores é cozinhando em um caldo temperado com louro, limão, cebola e cenoura. Depois de pronta, tira-se a casca, corta-se a carne em rodela e serve-se fria com maionese. Outra maneira gostosa de comer é cortada ao meio, no

sentido do comprimento e assada na grelha (mas não muito:quanto mais cozinha, mais fibrosa fica). Depois, serve-se dentro da casca, regando com manteiga derretida e suco de limão. Se solta a carne da casca com a ponta da faca, pelas bordas. Em seguida, coloca-se a faca sob a cauda para levantá-la. Na cabeça, a mesma coisa, tirando a parte verde que está grudada na carne. O talher usado é o próprio para peixes que vem no faqueiro tradicional. Acompanha vinho branco gelado ou Dry Martini com gim.

Sushi & Sashimi

Comida de origem japonesa, atualmente é comum encontrar restaurantes japoneses no Brasil e muito apreciados por causa do seu baixo teor de calorias além do seu delicioso sabor. Qual o sabor do sashimi? (Peixe cru) O sabor bem leve de peixe, talvez bem menos que peixes cozido e muito pouco enjoativo. Hoje em dia é muito comum restaurantes e rodízios de sushi, atualmente o sushi e sashimi é considerado por "ocidentais" um alimento saudável , leve e com poucas calorias.

Peixes mais utilizados para o preparo do sashimi são: Atum e o Salmão; e o mais raro e mais caro é o sashimi de baiacu, que só deverá ser preparado por especialistas com certificações, porque o baiacu possui uma glândula que deve ser removido por sushi-man's(homens especializados em preparar este tipo de comida) especialistas, pois o líquido contido nessa glândula , é altamente venenoso, ou melhor mortal, um descuido qualquer, uma gota seria suficiente para matar uma pessoa.

Tipos de alimentos classificados por seções:

1 – Aperitivo: Azeitonas, Canapês, Talos de aipo, Biscoitos salgados, Amendoim torrado Castanha de cajú, Cubinhos de queijo, Camarão frito, Frios em cubos. Polenta.

2 – Tira Gosto: Croquetes Empadas, Sanduíches, Quibe, Coxinhas de galinha Bolinho de bacalhau, Bolinho de camarão, Salsichão, Linguíça, Torresmo,Sardinha Minipizza, Batata frita, Mandioca frita.

3 – Entradas: Frios sortidos, Mousses salgadas, Ostras, Coquetel de camarão, coquetel de Lagosta, Casquinhas de siri, Saladas de maionese, Melão com presunto, Caviar.

4 – Sopas: Caldo Frio, Quente, Cremes de legumes, Creme de tomate, Creme de ervilha, Creme de Ervilha com bacon, etc.

5 – 1º Prato: Peixe, Bacalhau, Camarão, Escabeche, Lagosta, Mariscos, Siri, Codornas, Frango, Pato, Peru, Strogonoff de frango.

6 – 2º Prato: Carne assada, Roast beef, Grelhados, Vitela, Bifes empanados, Strogonoff de carne, Pernil, Bistecas, lombinho de porco, Coelho. Presunto, Carneiro,

7 – Guarnições: Arroz, Batata, Farofa, Polenta, Frituras, Refogados, Legumes, Saladas cozidas, saladas cruas, Banana frita, Ameixa seca, batata frita.

8 – Prato Único: Feijoada, Mocotó, Angú, Cozido, Bacalhoda, Macarronada, Churrasco, Galeto Bobó de camarão, Pastas, Pizza, etc.

9 – Sobremesas: Frutas, Cremes de frutas, Sorvete, Gelatina, Compotas, Mousse doce, Pudim, Bolo, Torta, etc.

Tabela de composição:

Almoço ao Ar Livre: 1 – 6 – 9

Almoço Formal: 1 – 3 – 5 – 6 – 9

Almoço Informal: 4 – 5 – 9 ou 3 – 6 – 9 ou 1 – 8 – 9

Buffet: 2 – 3 – 5 – 8 – 9

Ceia: 4 – 2 ou 5 – 9 ou 4 – 3 – 9 ou 6 – 9

Chopada com Amigos: 1 – 2

Coquetel Simples: 1

Coquetel Semi-Formal: 2 – 3

Coquetel Formal: 2 – 3 – 5 – 6 – 9

Jantar Simples: 1 – 3 – 6 – 9

Jantar Semi-Formal: 1 – 3 – 4 – 5 – 6 – 9 ou 1 – 3 – 4 – 5 – 9

Jantar Formal: 1 – 3 – 4 – 5 – 6 – 9

Alface e folhas em geral

Não se deve cortar folhas de alface ou de quaisquer outros tipos de folhas, mas se necessário você poderá rasgar a folha, para em seguida dobrá-la em forma de “trouxinha”.

Azeitonas

Se fizer parte do couvert, come-se com a mão, devolvendo o caroço à mão em forma de concha. Quando a azeitona fizer parte do prato que foi servido, você devolverá o caroço no garfo, mas em ambos os casos você depositará o caroço no canto do prato, ou na caroçadeira que estiver a sua frente.

Batatas

As batatas cozidas, fritas e/ou “sautés”, devem ser comidas com o auxílio do garfo; já as batatas “chips” podem ser comidas com o auxílio das mãos.

Pão

Na hora de comer o seu pedacinho de pão à mesa, saiba que não poderá cortá-lo com a faca e sim com a ajuda das mãos.

Sanduíches grandes

Deverão ser comidos com auxílio do garfo, os pequenos poderão ser comidos com as mãos.

Consommé ou Soupé

O consommé ou soupé é servido em um recipiente que tem duas alças, parecendo com uma xícara. A forma correta de tomar consommé ou soupé é com o auxílio da colher de sopa. Há pessoas que costumam tomá-lo segurando a "consomeira" pela duas asas.

Frango

Não se deve comer frango com as mãos, por mais descontraída que seja a ocasião. Se o frango estiver sendo servido à mesa, você o comerá com garfo e faca, mas para não deixar outras pessoas constrangidas você poderá segurá-lo com as mãos, protegendo-as com um guardanapo de papel.

Macarrão (spaghetti, taglierini)

Deve ser enrolado no garfo e comido com o auxílio de uma colher, segura pela mão esquerda. Não se deve cortar o macarrão para comê-lo.

Mexilhões

Retira-se o mexilhão de dentro da casca com ajuda de um garfo próprio para comer mexilhões. Se ele for servido fora da casca, você usará o garfo de peixe.

Frutas

Frutas frescas na mesa é um hábito saudável, e para torná-lo mais saudável e agradável, vamos aprender como comer essas frutas (Obs.: É necessário que se coloque um tigelinha acima do prato da fruta e do lado esquerdo; dentro desta tigela estará a lavanda que deverá ser usada logo após você terminar de comer a fruta.):

Abacaxi

É apresentado em rodela. Com o garfo e a faca você come aos pedaços, deixando a parte rija.

Abacate

Em reuniões íntimas, você deve comê-lo com a colher de sobremesa. Mas se for apresentado inteiro, com a ajuda da faca você deve cortá-lo ao meio, tirando o caroço com a ajuda da colher e acrescentando açúcar se desejar.

Laranja

Quando servida inteira e já descascada, come-se de garfo e faca, tirando os gomos. Se a laranja vier inteira, mas sem estar descascada, o procedimento correto é : fixa-se o garfo no alto da fruta, e com o garfo vai-se descascando a fruta em pedaços, de cima para baixo.

Morangos

Morangos graúdos necessitam de garfo e colher para que não escorreguem no prato. Quando servidos sem cobertura de chantilly, deverão estar à mesa em uma bonita travessa, sob raspas de gelo.

Manga

É cortada nos quatros lados do caroço, e comida com ajuda do garfo e da faca : raspa-se a polpa da fruta com a faca para comer com o garfo.

Uvas

São comidas com os dedos. Com a mão em concha, retire as sementes da boca e deposite-as na beira do prato. Ameixas, cerejas, amoras e jabuticabas comem-se da mesma forma.

DICAS DE SUCESSO

"Convidar é uma das artes de saber receber. "

O primeiro passo antes de formular um convite seja ele formal ou não, social ou para jantares de negócios, tome como regra básica: comece pela lista de convidados, ou seja não sai por aí formulando convites só para fazer volume na sua recepção. Faça a distribuição correta dos convidados, quem fará parceria com quem, tente reunir pessoas do mesmo nível intelectual.

Não se convida um casal que tenha acabado de se separar, mesmo que cada um já esteja em outros planos, pode parecer provocação, principalmente se você for mais amiga de um do que do outro.

Se o jantar foi elaborado para se tratar de negócios, os homens formulam o convite e as suas senhoras acertam os detalhes;

No caso de convites apenas sociais, repete-se o item acima, já o convite entre casais o de costume é a mulher formular o convite através da mulher do outro casal;

Não se deve formular convites na frente de terceiros;

Antes de entregar convites formais ligue e marque uma hora para que a pessoa possa te receber com a mesma atenção que você está tendo, em entregar-lhe o convite pessoalmente;

Só mande convites pelo correio, para pessoas que moram em outras cidades e que você não possa entregar pessoalmente; Convites formulados pelo telefone, podem ser feito com uma semana de antecedência e confirmado pelo conviva até 48 horas antes do evento;

Entende-se por convites formais, todos os convites que forem feitos por escrito, e devem ser entregues:

casamentos: 30 a 15 dias de antecedência, os convites de casamentos com mandados pelo correio deve ser confirmado por telefone;

aniversário/debutante: 20 à 15 dias de antecedência;

jantares formais: 15 à 10 dias de antecedência;

batizados: 15 à 10 dias de antecedência (os convidados para esta ocasião deve ser restrito a familiares e pessoas muito íntimas da família);

chás beneficentes, a hostes deverá entregar essa tarefa para a patronesse do chá, onde a mesma deverá entregar com uma antecedência mínima de 10 dias;

Dica: É de bom tom o que o organizador do evento, recepção etc., coloque no convite formal o traje a ser usados pelos convivas e em alguns casos até mesmo a sigla RSVP em português "Responda, por favor,", caso seja do interesse do organizador saber o numero exato de seus convidados.

As regras básicas são as seguintes:

O vinho branco, sempre servido bem gelado, acompanha os peixes e ostras. O tinto, servido à temperatura ambiente, acompanha a carne, caças, etc.

A seguir, um roteiro de como e com qual vinho se servem os seguintes pratos:

Sopa: – Xerez ou vinho madeira

Mariscos E Outros Crustáceos: – Vinho branco seco, verde ou ainda vinho branco doce

Carnes: – Conforme o tipo de carne serve-se vinho tinto mais encorpado ou mais leve

À Sobremesa: – Vinho do porto

Ao Café: – Brandy (aguardente velha) e licores.

Nunca use palavras que você não esteja acostumado ou que não faça parte do seu vocabulário. Evite gafes, que lhe deixará constrangido (a).