Vilnius, 2021 m. rugsėjo 27 d.

**Prancūziškas stalo etiketas: ką reikia žinoti, norint vakarieniauti kaip Paryžiuje**

**Prancūzija – elegancijos ir romantikos šalis, pasižyminti išskirtine maisto kultūra. Neatsiejama jos dalis – prancūzų suformuotos ir iki šiandien visame pasaulyje taikomos etiketo taisyklės, gimusios dar XVII a. Etiketo specialistė Indrė Sapagovaitė-Briedelienė pasakoja, kaip atsirado šie valgymo ir stalo dengimo įpročiai ir dalijasi patarimais, kaip savo namuose surengti autentika dvelkiančią prancūzišką vakarienę. Jai reikalingų produktų – skirtingų sūrių, varlių šlaunelių, įdarytų sraigių ir dar daugiau – rasite prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse Prancūzijos savaitės metu.**

Pasak I. Sapagovaitės-Briedelienės, pirmosios etiketo taisyklės, kurios buvo taikomos per puotas ir pokylius Versalio rūmuose, buvo užrašytos dar Liudviko XIV, t. y. Karaliaus Saulės valdymo periodu. Anot jos, šie dokumentai turėjo daug įtakos ne tik besiformuojančiai elgesio, bet ir šalies maisto kultūrai.

„Būtent tuo metu aktyviai keitėsi maisto serviravimo ir valgymo specifikos įpročiai, buvo kuriami nauji receptai. Šiuo laikotarpiu maisto gamybą prancūzai pradėjo tapatinti su tam tikro meno forma. Po Prancūzijos revoliucijos, daugybė gyvenimo sričių buvo supaprastinta, tačiau maistas, jo gamyba ir valgymas išliko ta veikla, kuri itin sustiprėjo ir tapo dar ryškesne šalies gyventojų identiteto ir kultūros dalimi. Galima sakyti, kad tai lėmė itin rimtą požiūrį į maistą ir iki šiandienos išlikusias griežtas etiketo taisykles“, – sako specialistė.

Nepaisant to, jog būtent Prancūzijoje buvo suformuotos pirmosios stalo etiketo taisyklės, šiandien jos yra tarptautinio etiketo norma, o milžiniškų skirtumų tarp to, kaip prie stalo elgiasi skirtingų šalių gyventojai, nėra.

„Kaip ir visur, valgant reikėtų laikytis šių pagrindinių taisyklių. Pirmiausia tik atsisėdus prie stalo derėtų ant kelių pasidėti medžiaginę servetėlę. Taip pat būtina taisyklingai laikyti įrankius, į stalą remtis tik riešais ir ant jo nedėti alkūnių. Be to, neskubėkite valgyti – pertrauko metu įrankius sudėkite į A raidės formą, o baigus valgyti – vieną šalia kito, 45 laipsnių kampu ties 5 valanda. Vyno ir šampano taures laikykite už kojelių, nepamirškite gerbti kitų valgančiųjų, aptarnaujančio personalo ar vakarienės organizatoriaus“, – teigia pašnekovė.

**Prancūzai unikalūs savo serviruote**

Vis dėlto kalbėdama apie prancūzų etiketo išskirtinumą, I. Sapagovaitė-Briedelienė išskiria serviruotę – stalo dengimą – kuri yra gerokai paprastesnė nei, pavyzdžiui, Jungtinėje Karalystėje ar JAV. Anot jos, tokia ji tapo po jau minėtos Prancūzijos revoliucijos.

„Dabar įprastoje prancūziškoje serviruotėje ant stalo yra dedama tik lėkštė, šakutė su peiliu, servetėlė ir taurės. Rečiau galima pamatyti duonos lėkštutę ar deserto įrankius – pastarieji dažniausiai atnešami kartu su pačiu desertu. Be to, prancūzų serviruotėje, priešingai nei kitur, šakutės ir šaukštai yra dedami užversti, išgaubimu į viršų, o taurės statomos centre, virš lėkštės, kai kitose šalyse – labiau dešinėje pusėje, virš peilių“, – teigia pašnekovė.

**Ant stalo – sūriai ir prancūziška duona**

Kalbėdama apie nuo Prancūzijos virtuvės neatsiejamus produktus, etiketo specialistė išskiria duoną ir gausų kiekį skirtingų prancūziškų sūrių, kurie yra patiekiami po valgio kaip desertas. Jos teigimu, pagrindiniam patiekalui galima paruošti ir vieną ar kelis ikoniškus prancūziškus valgius: prancūzišką svogūnų sriubą, įdarytas sraiges, midijas ar varlių šlauneles.

Namų sąlygomis vykdomiems prancūziškiems eksperimentams reikalingų produktų visą šią savaitę bus galima įsigyti prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse, kur karaliaus autentiški „Duc De Coeur“ prekės ženklo produktai. Prancūzijos savaitės asortimente bus galima rasti tiek skirtingų minkštųjų sūrių ar prancūziško sūrio „Camembert“, tiek įvairių trapios tešlos pyragų, saliamių bei tokių išskirtingių prancūzų virtuvės patiekalų, kaip įdaryto~~s~~ sraigės arbavarlių šlaunelės~~.~~Smaližiai desertui galės pasirinkti tikrą „Crème Brûlée“, profiterolių, ar net migdolinių sausainių „Macarons“ rinkinių.

**Ragina laikytis duonos etiketo**

Anot I. Sapagovaitės-Briedelienės, jei savo namuose norite surengti tikrą prancūzišką vakarienę, pasiruoškite įvairių sūrių lėkštę su šviežia prancūziška duona, pasirūpinkite geru vynu, muzika ir smagia kompanija – persistengti tikrai nereikėtų.

„Nusiteikite valgyti lėtai, mėgaukitės kiekvienu kąsneliu ir nuoširdžiais pokalbiais. Tiesa, nepamirškite laikytis duonos etiketo – jos taisyklingas valgymas turėtų atrodyti taip: pirmiausia rankomis atlaužkite kąsnio dydžio gabalėlį, ant jo užtepkite norimus priedus ir tik tada valgykite. Šį procesą kartokite su kiekvienu kąsniu – nereikėtų iškart pasiruošti viso sumuštinio ir jo kąsti“, – teigia specialistė.

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt