

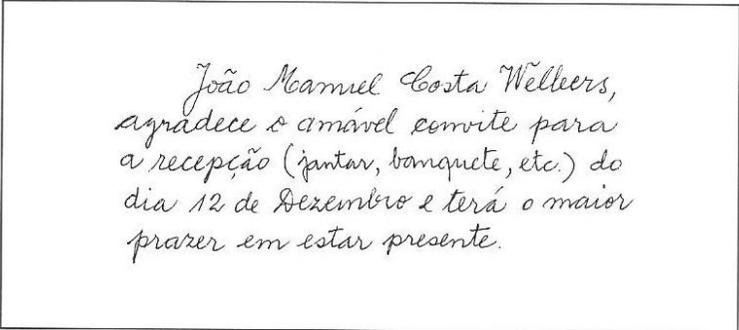
Os convites

Os convites para almoços e jantares oficiais, ou para recepções, fazem-se sempre em cartão impresso. Poderão ser feitos em nome duma pessoa ou entidade, neles se indicará o nome do convidado precedido da sua categoria ou títulos, o acto para o qual é convidado, bem como o local, a data e a hora a que terá lugar. Estes convites trazem a sempre a indicação R.S.F.F. (Responda Se Faz Favor), ou R.S.V.P. (Répondez S'il Vous Plaît) tratando-se dum convite duma Embaixada.

Resposta ao convite

Quando se recebeu o convite deverá responder-se prontamente, podendo a resposta ser dada telefonicamente caso debaixo das iniciais R.S.F.F. venha indicado um número de telefone. Por vezes, a seguir à menção R.S.F.F. poderá vir a indicação «Negativas», o que significa que apenas será necessário responder caso não se possa aceitar o convite.

Se bem que hoje, em princípio, seja geralmente aceite que se responde telefonicamente a um convite, poderá haver circunstâncias em que seja necessário responder por escrito. Neste caso, não se deverá responder com cartão de visita, mas sim usando um cartão branco de formato um pouco maior do que aquele. As respostas a um convite deverão ser dirigidas à pessoa ou entidade que o enviou, e escreve-se na terceira pessoa, usando uma fórmula como a seguinte:

A rectangular box containing a handwritten note in cursive script. The text is an acceptance of an invitation.

*João Manuel Costa Willeers,
agradece o amável convite para
a recepção (jantar, banquete, etc.) do
dia 12 de Dezembro e terá o maior
prazer em estar presente.*

- Resposta de aceitação a um convite para uma recepção

Para se recusar um convite, escrever-se-à:

*João Manuel Costa Wélbers,
agradece o amável convite para assistir
à recepção (jantar, banquete, etc.) do dia
12 de Dezembro e lamenta não poder
aceitar devido à ausência no estrangeiro.*

- Resposta negativa a um convite para recepção

O facto de um convite ser enviado com alguma antecedência não significa que não seja necessário responder-lhe com brevidade, pois não devemos esquecer que saber o número de convidados com que se irá contar é um elemento indispensável para a organização de qualquer função. Se ao recebermos um convite não tivermos a certeza de o poder aceitar, a atitude correcta será decliná-lo imediatamente e não deixar a resposta para o último momento.

No caso de convites de carácter particular feitos verbalmente, com bastante antecedência, haverá toda a conveniência em mandar um *pro memoria* cerca de

uma semana depois do convite verbal, confirmando o dia, hora e local da função. O objectivo deste *pro memoria* é garantir que o convidado não se esquecerá do convite que lhe foi feito verbalmente, e caso se trate de uma pessoa que é convidada pela primeira vez para casa de alguém, evitará que tenha de procurar a morada na lista telefónica.

Sr. e Sr.^a Rodrigues

Contamos com a vossa presença no
bufet de Domingo, 5 de Maio.

Alvaro, espero que vambas ao meu
aniversário,
Quarta-feira dia 19 de Outubro,
às 15:00h.

Sofia



Quintela de Várzea



Quarta-feira, 30 de
Abril o Palhaço Bozzo convida-vos
a partilhar o bolo de aniversário
da Manuela



*É nosso convidado para jantar
no dia 30 de Maio*



Vem à minha festa de anos
na próxima Quinta-Feira

Conto com a tua presença às
15:00 horas

Arranjo da mesa

A vida actual exige a simplificação do trabalho de casa. Todavia, simplificação não significa desleixo mas sim bom-senso modernização com o aproveitamento de toda a variedade de artigos e materiais de que dispomos hoje.

O bom gosto, o amor que devemos por nos arranjos domésticos, esse é de todos os tempos.

No dia a dia familiar

Pôr a mesa

Use toalhas simples, mas graciosas, coloridas, sobre um funde de esponja ou flanela.

Pode também usar panos individuais sobre uma mesa polida. Nunca convêm as toalhas de plástico (são desagradáveis e pouco limpas).

Como estamos na intimidade de uma refeição familiar bastará um garfo à esquerda, faca e colher à

direita. O guardanapo poderá estar à esquerda ou à direita. À frente um copo ou dois (água e vinho).

Sobre a mesa distribuem-se pratinhos para a jarra da água a garrafa ou o jarro de vinho.

O pão inteiro ou cortado em fatias pode colocar-se num cestinho próprio.

Ao lado da dona de casa, deverá ficar um tabuleiro rolante tão útil no serviço de mesa, ou uma mesinha de apoio sobre a qual se colocam os pratinhos e talheres de sobremesa, as travessas, ...

As travessas também podem colocar-se na mesa, sobre placas de cortiça ou panos de "crochet" em ráfia.

As louças e talheres das refeições familiares, podem ser as mais finas ou as mais práticas, desde a porcelana aos coloridos serviços de plástico-porcelana, passando pelas louças regionais e os serviços de pirex. (São muito práticos os utensílios de pirex, de ir ao forno e à mesa, com tampa)

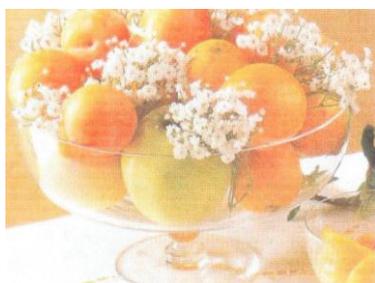
Os talheres serão sempre de aço inoxidável, dado seu baixo preço actual, que os torna comparativamente a quaisquer outros muito económicos e práticos.

A decoração da mesa

Simple ou mais requintada, a decoração da mesa deve ser composta por flores baixas ou uns simples verdes compostos com graciosidade, os recipientes também devem ser baixos.



Um prato de frutas a que se põe a nota de frescura com umas folhas (também se pode colocar, com um toque feminino, uns bonequinhos de barro, sobre um espelho ou um prato bonito).



Servir e levantar a mesa

O serviço de mesa deve fazer-se com toda a correcção possível, mas com a simplicidade exigida. Não se sobrecarregam demasiado as travessas. Servem-se os molhos em molheiras, tacinhas ou mesmo chávenas. Os galheteiros e saleiros devem ser bonitos e bem limpos. Os jarros e garrafas não se enchem demais e terão coberturas graciosas ou rolhas decorativas.

Haverá talheres próprios para as travessas e saladeiras.

- As sopas vêm da cozinha para a mesa já nos pratos ou tacinhas. Porém, em família, consente-se o uso da terrina.

- O «prato» ou «pratos» seguintes servem-se colocando as travessas ou prato de mesa ao lado esquerdo das pessoas. Se é uma pessoa a apresentar as travessas e molhos, deve segurar a travessa sobre a mão esquerda e apresenta-la sem a assentar sobre a mesa. Pode ainda trazer, na mão direita, uma molheira ou uma saladeira. Mesmo em família, deve servir-se cada pessoa correctamente, usando em geral, uma colher e um garfo grandes e retirando a

comida cautelosamente (sem a empurrar da travessa para fora). Também não será correcto bater com os talheres no prato próprio para aí «descarregar» o acepipe.

- Comer sem fazer barulho é uma regra de educação também necessária em família. A refeição deve ser aproveitada para a família trocar impressões, conviver e não apenas comer (não será uma refeição de convívio se a televisão estiver ligada).

- Os pratos retiram-se também sem ruído e empilham-se na tal mesa rolante ou tabuleiros auxiliares.



A mesa de cerimónia



O espaço a ocupar por cada conviva à mesa deve ser, mais ou menos, 60 cm.

À esquerda, do lado de fora, o garfo de peixe e a seguir o de carne, ambos com os dentes voltados para baixo. À direita, e também de fora para dentro, a colher de sopa, a faca de peixe e a faca de carne.

À frente e um pouco à direita, dispostos por alturas, o copo de água, o copo de vinho branco, o copo de vinho tinto.

Copos necessários



1 - Água; 2 - Vinho Branco; 3 - Vinho Tinto; 4 - Vinho do Porto; 5 - Licor.

Outros copos



1 - Martini / Coktails / Espumante; 2 - Flute para vinho espumante Gin tónico / refrigerantes / bebidas misturadas com refrigerantes ou com sumos; 3 - Whisky com ou sem água; 4 - Aguardente / Cognac.

O guardanapo coloca-se sobre o prato, ao lado direito ou ao lado esquerdo.

O pão poderá colocar-se num pratinho individual, à esquerda de cada convidado.

Os pratinhos e talheres de sobremesa (fruta e doce) estarão dispostos numa mesa auxiliar. Assim, o prato maior, de fruta, por cima um pratinho de doce, e sobre este uma tacinha com água com uma rodinha de limão, para lavar os dedos.



Sobre o pratinho e ao lado da taça «cruzam-se» o garfo, faca e colher de sobremesa, segundo a ordem em que se colocaram os talheres de mesa.

Pode ainda, se o espaço da mesa o consentir, colocar-se este serviço de sobremesa sobre o prato de mesa e cada conviva o colocará à sua frente, antes de lhe ser servida a sopa ou a entrada.

As flores, os castiçais com velas, os pratinhos de «petit-fours» e bombons, são elementos decorativos, indispensáveis numa mesa de cerimónia.

Toalhas, serviços de mesa e talheres

As toalhas de maior cerimónia são brancas, com bordados, ou ainda com aplicações de renda, «filet», crivo, etc., sempre em branco ou de cores suaves. Porém, as toalhas bordadas a cores usam-se actualmente e são aceites para se harmonizar com bonitas louças modernas.

As louças variam extraordinariamente, desde as riquíssimas porcelanas antigas (portuguesas ou estrangeiras) às mais modernas porcelanas do nosso tempo, de concepção e desenhos leves e graciosos, os moderníssimos serviços de «pirex» (menos decorativos).



Os copos serão sempre de cristal ou meio cristal e brancos. Todavia, há lindíssimos serviços de vidro, que fogem inteiramente ao clássico. São levemente fumados ou de feitios arrojados, diferentes do habitual copo de pé.

Os talheres serão de aço inoxidável ou de prata.

	<i>Colher de sobremesa</i>
	<i>Garfo de fruta ou sobremesa</i>
	<i>Faca de fruta ou sobremesa</i>
	<i>Colher de gelado</i>
	<i>Colher de chá</i>
	<i>Colher de café</i>

	<i>Faca de manteiga</i>
	<i>Colher de sopa</i>
	<i>Garfo de Peixe</i>
	<i>Faca de Peixe</i>
	<i>Garfo de Carne</i>
	<i>Faca de Carne</i>

	<i>Concha para sopa</i>
	<i>Faca para servir peixe</i>
	<i>Garfo para servir peixe</i>
	<i>Colher para servir salada</i>
	<i>Garfo para servir salada</i>
	<i>Colher para servir</i>
	<i>Garfo para servir</i>

	<i>Garfo para trincar</i>
	<i>Faca para -trincar</i>
	<i>Espátula cortante para tarte ou gelado</i>
	<i>Colher para servir doce</i>
	<i>Colher de açucareiro</i>

Algumas regras de serviço em mesa de cerimónia

- Quinze minutos antes da refeição servem-se os aperitivos, constituídos por amêndoa torrada e salgada, bolachinhas de queijo, fritos de ananás e caju, acompanhados de vinho do Porto ou Madeira, uísque, Martini, scherry, ...

- Serve-se a sopa ou acepipes (ao almoço). Estes acompanham-se com vinho branco ou tinto, segundo o gosto dos convivas.

- O prato seguinte é, em regra, o prato de peixe. Serve-se acompanhado de vinho branco, fresco ou gelado. Na ocasião precisa, retiram-se os pratos servidos, pela direita, com o respectivo talher e coloca-se o novo prato pela esquerda, discretamente e sem incomodar as pessoas.

- De seguida, vem o prato de carnes ou assado. Acompanha-se com vinho tinto, maduro, servido à temperatura ambiente ou, no Inverno, levemente aquecido em banho-maria (num jantar de grande cerimónia pode servir-se champanhe com o assado, sempre muito fresco ou gelado).

- Os convidados começarão a comer quando a dona de casa o fizer, e esta esperará que todos

estejam servidos. Se houver um grande número de convidados, e a dona de casa indicar que devem começar a comer, estes poderão fazê-lo, pois é seu dever respeitar os desejos da dona de casa que não deverá ser obrigada a repetir este pedido com insistência como tantas se vê acontecer. Quando não há empregados a servir à mesa, os convidados poderão oferecer a sua ajuda, mas se esta não for aceite não devem insistir.

Recusar um prato

Embora, dum modo geral, seja indelicado recusar um prato poderá haver situações em que seja inevitável. Porém, é sempre preferível que o convidado se sirva dum pequena quantidade, deixando-a no prato sem fazer qualquer observação. Num caso destes, a atitude correcta por parte da dona de casa será não fazer quaisquer perguntas ao conviva em causa de modo a não lhe causar embaraço. O vinho pode sempre recusar-se com uma palavra ou com um gesto discreto. Tapar o copo com a mão, ou mesmo com as pontas dos dedos, é incorrecto além de que há o risco de a pessoa está a

servir o vinho não se aperceber disso a tempo e entorna-lo por cima da mão que aparece inesperadamente por cima do copo.

Repetir um prato

Aceitar repetir um prato não só não é incorrecto como poderá ser entendido como um elogio. Por outro lado, quando não se tem vontade de repetir, não se é obrigado a fazê-lo. Aceitar, recusar ou até pedir é sempre possível desde que isso seja feito com educação e naturalidade. Caberia aqui uma palavra aos anfitriões, que não deverão em caso algum insistir com o convidado para que repita seja o que for se o convidado se recusa a repetir por timidez, por exemplo só irão causar-lhe mais embaraço insistindo, e a primeira obrigação dos anfitriões é manterem um ambiente em que os seus convidados se sintam à vontade. Aliás, quaisquer que sejam as circunstâncias, é sempre indicado insistir com uma pessoa para que faça uma coisa que não tenha vontade de fazer, quaisquer que sejam os seus motivos.

- É a altura da sobremesa. Retiram-se os pratos servidos e o pão, podendo limpar-se as migalhas com uma escova e pazinha próprios. Serve-se o queijo e os doces, acompanhados de vinho do Porto ou licores e, finalmente a fruta.

- Todos os vinhos e água natural ou mineral servem-se pela direita. Os jarros ou garrafas devem ser envolvidos com um guardanapo ou «naperon» bonito, para evitar que escorram pingos na toalha.

- O café serve-se na sala de jantar, num cantinho confortável, ou noutra sala, se possível. É a dona de casa ou pessoa de família quem o serve. Pode oferecer-se com o café, cigarros e charutos.

Agradecimentos do jantar

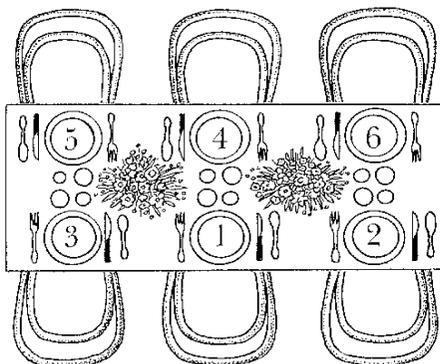
Quando os convidados começam a retirar-se, os anfitriões devem acompanhá-los à porta e é nessa altura que os primeiros fazem os seus agradecimentos. Por mais informal que seja um jantar, é de bom-tom telefonar dentro de poucos dias a agradecê-lo.

Os lugares à mesa

Dispor os convidados é muitas vezes um quebra-cabeças para quem recebe. Seguindo estas regras elementares, você solucionará esse problema delicado. Duas possibilidades: o saber-viver à Francesa (ou à Portuguesa), ou os que adoptaram os Britânicos.

À Francesa

À
francesa



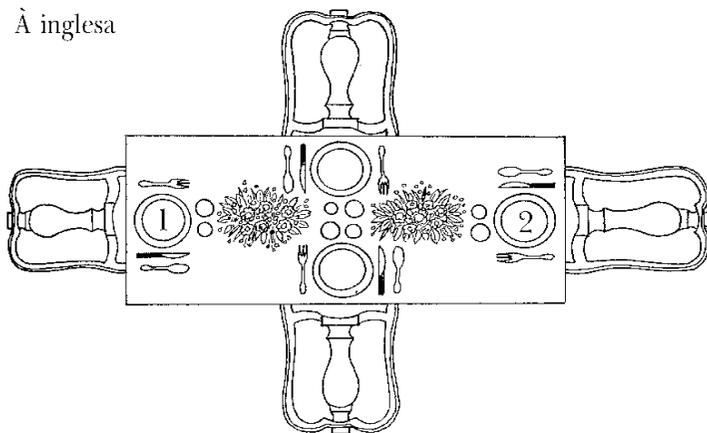
- A dona de casa (1) ocupa o centro de um dos lados compridos da mesa. À sua direita o homem que se pretende homenagear (2) ou o mais importante na hierarquia social ou familiar, pode ser um homem de idade, um eclesiástico, um estrangeiro que se recebe pela primeira vez (qualquer que seja a sua idade), o

sogra da dona de casa... À sua esquerda, toma lugar o segundo homem a homenagear (3).

- O dono da casa (4) senta-se diante da sua mulher, tendo, à sua direita a mulher mais importante (que não pode ser a do homem que se encontra à direita da dona de casa) e, à sua esquerda, a segunda mulher (6). Vêm a seguir os outros convivas alternando homens e mulheres, ficando os mais novos nas extremidades da mesa.

À Inglesa

À inglesa



Os donos da casa (1 e 2) ficam frente a frente nas extremidades da mesa. As pessoas a homenagear presidem ao centro dos lados compridos da mesa segundo critérios idênticos aos de «à Francesa»,

repartindo-se os outros convivas entre eles e o casal que convida.

Bibliografia

Dalbard, Sophie, "Receber bem sem gastar dinheiro",
Círculo de Leitores, 2000.

Moreira, Irene Branco Marado, "Economia Doméstica",
Editora Pax.

Gião, Ana São; " Etiqueta e Boas Maneiras", Edições
70, 1992.