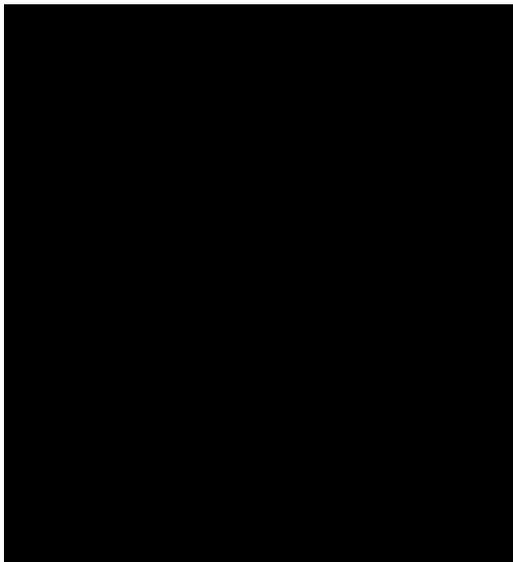


Come si mangiano i cibi difficili

Categoria : **GALATEO ON LINE**

Pubblicato da [Giuseppe Ricci](#) in 25/4/2011

Il Galateo prevede che si imparino ad usare le posate con abilità, evitando il più possibile di portare il cibo alla bocca con le dita.



E' infatti concesso mangiare con le mani solo:

I tocchetti di grana

Il pane, senza fare troppe briciole, facendo piccoli bocconi.

I pasticcini

I piccoli grappoli d'uva tenendoli con la sinistra mentre la destra stacca singoli acini e li porta alla bocca.

Sono invece da mangiarsi con le posate tutte le altre portate.

Ricordate: gli antipasti vanno mangiati usando la sola forchetta, e utilizzando il coltello quasi esclusivamente come appoggio.

Ad esempio, il paté richiede la sola forchetta.

Sono da mangiarsi con le posate apposite:

Il pesce con lisca.

L'aragosta, utilizzando anche lo specifico schiaccianoci per rompere le parti più dure della corazza.

I crostacei, che di norma vengono serviti in tavola già spolpati e ricomposti nelle loro corazze, ricordando sempre che le chele non si mangiano.

Le Ostriche e molluschi (puliti e aperti) usando l'apposita forchettina.

Le lumache, servite nel guscio, utilizzando pinza e forchetta a due punte (la pinza tiene fermo il guscio, la forchetta tira fuori la lumaca).

Gli asparagi interi usando le apposite pinze (in mancanza di queste i padroni di casa faranno servire le sole punte di asparago).

Per il formaggio.

Di norma il formaggio va servito su un piatto o un tagliere con alcune fette tagliate precedentemente se a pasta dura o intero se a pasta molle.

Per mangiarlo dovete:

se si tratta di un formaggio a pasta dura usare il coltello e la forchetta per tagliarne un pezzetto e portarlo alla bocca facendolo seguire da un pezzetto di pane.

se si tratta di un formaggio a pasta molle usare la forchetta, adagiandone su un pezzo di pane una piccola quantità, e portando alla bocca solo il pezzo di pane.

I dessert.

Anche per i dessert il Galateo differenzia l'atteggiamento a seconda della consistenza:

per i dolci cremosi usate il cucchiaino posto tra il piatto e il centro della tavola.

per le torte ed in generale i dolci a pasta dura utilizzate la forchetta da dessert a tre punte.

Frutta

Per la frutta bisogna procedere in modi differenti a seconda di cosa ci viene servito:

Pere, mele e pesche, si tagliano in quattro parti sul piatto con il coltello e la forchetta. Le parti si infilzano con la forchetta e con il coltello si eliminano prima la buccia e poi il torsolo. Si tagliano in pezzi più piccoli e si mangiano con la forchetta.

L'arancia si tiene con la mano sinistra e si sbuccia con il coltello. Le mani separano gli spicchi e li portano alla bocca.

La banana si tiene con la sinistra e si sbuccia con l'aiuto del coltello. Il frutto, sbucciato con la destra, si taglia nel piatto con forchetta e coltello lasciando la buccia a margine del piatto.

I fichi si tengono con la sinistra e si incidono profondamente a croce. Si posizionano nel piatto e si mangiano con la forchetta, usando il coltello per separare la polpa dalla buccia.

Consigli:

E' indicato servire l'aragosta già preparata e ricomposta sotto la corazza. In tal caso si può gustare utilizzando la forchetta e il coltello da pesce.

Per evitare spiacevoli imbarazzi con la frutta, può essere adeguato servire una macedonia.