

Jadą goście jada... czyli poradnik Gospodarza

Przekazując niniejszą informację ku życzliwej uwadze koleżanek i kolegów, członków SLD i nie tylko, mam nadzieję, iż będzie ona pomocna obecnym i przyszłym kandydatom w najbliższych wyborach samorządowych i parlamentarnych.

Jak wicie porzekadło „jak cię widzą tak cię piszą” póki co nie straciło na swej aktualności. W kontaktach krajowych na ogół każde z nas posiada wiele cennych własnych doświadczeń, tak w przypadku wizyt delegacji zagranicznych podjęcie w terenie np. grupy socjalistów z Francji czy innego kraju może napotkać na problemy wynikające z różnic kulturowych, obyczajowych itp. Nie trzeba nikogo przekonywać iż lokalne media obserwują bacznie takie wizyty i od wykreowanej na nasz temat opinii zależy na ogół nasz wizerunek w oczach miejscowej opinii publicznej a tym samym i głosy przyszłych wyborców. Oddzielnym problemem jest zaproszenie do relacjonowania takiej wizyty miejscowej prasy ,która np. zawsze o nas pisze źle. Ten dylemat zostawiamy do decyzji kierownictwa lokalnych struktur SLD.

Trochę historii...

Formy działalności dyplomatycznej kształtowały się na przestrzeni dziejów bardzo powoli biorąc się z doświadczeń różnych państw. Ta szczególna rola przypadła historycznie Wenecji, Bizancjum, dworowi papieża i Francji zwłaszcza za panowania Ludwika XIV. W praktyce dyplomatycznej Wenecji i państw wschodnich wyraźnie zaznaczyły się wpływy Bizancjum, natomiast w państwach zachodnich dominowały wpływy dworu papieskiego i francuskiego. Państwa te w głównej mierze przyczyniły się do powstania zbioru zasad nazywanych od czasu Kongresu Wiedeńskiego w 1815 r. protokołem dyplomatycznym. Obecna współpraca państw, obejmująca różne dziedziny życia wymaga współdziałania przedstawicieli rządów, parlamentów ,misji dyplomatycznych, organizacji międzynarodowych, instytucji gospodarczych, naukowych, kulturalnych, partii politycznych itp. W czasie oficjalnych spotkań tych właśnie ludzi obowiązują określone zasady postępowania zwane jak wyżej protokołem dyplomatycznym.

Co to za jedni...

Kiedy otrzymamy potwierdzenie przyjazdu gości zagranicznych, niejeden gospodarz zastanawia się jak z nimi gadać no i o czym? W najnowszym wydaniu książki „Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje” C. Ikanowicza i J. Piekarskiego autorzy jak wyżej piszą o tym tak: „W kontaktach z cudzoziemcami należy być otwartym na różnorodność symboli kulturowych i rozumieć ich znaczenie. Ważna jest ogólna postawa ciała, gesty jakie wykonujemy, mimika twarzy, a więc sposób wyrażania emocji, nad którymi zawsze należy panować. W Azji, gdzie są silne wpływy konfucjańskiej idei powściągliwości, nadmierna ekspresja emocji może być uznana za brak dobrych manier, a nawet napastliwość. Bardzo różnie jest traktowany sposób patrzenia w oczy rozmówcy. Spokojne, otwarte, pogodne spojrzenie budzi zaufanie i buduje wzajemną więź. Natomiast oczy rozbiegane, stale spuszczone lub błędzące, nie stwarzają dobrego wrażenia i mogą budzić nieufność. Nie należy także patrzeć zbyt natarczywie. Na dalekim Wschodzie głębokie spojrzenie w oczy może zostać potraktowane jako brak delikatności. Formy powitania, pożegnania, sposób okazywania zainteresowania wynikają z różnych kultur. W kulturze europejskiej osoba starsza pierwsza wyciąga rękę do młodszej, a kobieta do mężczyzny. Uścisk dłoni jest przyjęty w kulturze zachodniej, choć różnie traktowany. Amerykanie energicznie i mocno uściskną naszą dłoń, co u Europejczyka może wywoływać zdziwienie. Anglicy zazwyczaj witają się bez podawania ręki. Mieszkańcy krajów południowej Europy są bardziej spontaniczni, lubią długo potrząsać ręką lub nawet poklepywać się po plecach, co u Anglików i Francuzów spotyka się z dezaprobatą. Obejmowanie się rękami przez mężczyzn przy powitaniu jest przyjęte w Ameryce Południowej, lecz dla Azjatów, czy mieszkańców Ameryki Północnej jest nazbyt dużym spoufalaniem się. W krajach azjatyckich stosowany jest niski ukłon, którego głębokość uzależniona jest od hierarchii witanych osób. W Tajlandii natomiast przy powitaniu składa się ręce jak do modlitwy, lekko pochylając głowę.

Ważne są gesty, jakie wykonujemy dłońmi. Powszechny zwyczaj w Japonii nakazuje, aby dowolny przedmiot (np. upominek) wręczać obiema rękami. Jest to oznaką dobrych manier i szacunku. W krajach arabskich z kolei podanie czegokolwiek lewą ręką uważane jest za obraźliwe, ponieważ jest ona traktowana jako nieczysta. Podobny zwyczaj panuje w Indiach. Witamy się i podajemy przedmioty wyłącznie prawą ręką.

Machanie na pożegnanie, pozdrawianie lub przywoływanie kogoś ręką jest popularne w Europie i USA. W Japonii podobny gest będzie traktowany jako obraźliwy, a wskazanie kogoś palcem zostanie uznane jako szczególnie niegrzeczne. Należy być bardzo ostrożnym w wykonywaniu gestów, jeśli dokładnie nie wiemy co one oznaczają w danej kulturze. W krajach zachodnich rozpowszechniony jest tzw. gest OK wykonany za pomocą kciuka i palca wskazującego sygnalizujący, że wszystko jest w porządku. Natomiast w wielu krajach latynoskich gest ten oznacza „ ty idioto”. W Japonii wyrazem najwyższej uwagi, skupienia i kontemplowania treści przemówienia są zamknięte oczy i pochylone głowy słuchaczy. Takie zachowanie w Europie oznaczałoby znudzenie i lekceważenie. W kulturze zachodniej czas ma wymierną wartość nie należy go zatem marnować. Bardzo ceniona i wręcz wymagana jest punktualność. Od osób spóźnionych wymaga się usprawiedliwienia i przeprosin. Oczekuje się także szybkiego podejmowania decyzji a jej odwlekanie uważa się za nieuzasadnione. Kultura azjatycka uznaje punktualność, lecz nie lubi pośpiechu. Obowiązuje konfucjańska zasada – nie spiesz się i pomyśl trzy razy zanim coś zrobisz. Chińczycy bardzo pielęgnują kontakt z drugą osobą, a wstępne rozmowy o niczym są wyrazem szacunku dla partnera. W kontaktach z cudzoziemcami warto pamiętać o zachowaniu zdrowego rozsądku i dystansu wobec przejawów innej kultury. Nie należy się z nimi bezwzględnie utożsamiać, bo może to zostać źle przyjęte przez otoczenie. Równocześnie jednak nie należy podkreślać swojej odrębności czy inności, lecz każdemu okazywać szacunek, niezależnie od kultury jaką prezentuje.”

Witajcie drodzy goście...

Punktualność i słowność powinny być wyróżniającymi się cechami każdego działacza centralnych czy też lokalnych struktur administracji państwowej i samorządowej, biznesmena jak również osoby myślącej o karierze polityka. Są one bowiem fundamentem wiarygodności i pozyskania zaufania drugiej strony. Co do tej kwestii zgodne są wszelkie aktualne publikacje dotyczące stosownych manier. Wspomniani wyżej autorzy ostatniego wydania „Protokołu dyplomatycznego i dobrych obyczajów” piszą na tą okoliczność tak: „Niezwyczajnie przydatna jest także umiejętność opanowania niechęci, uprzedzeń, złego humoru, zachowania dyskrecji, umiejętność słuchania innych,

uszanowanie poglądów drugiej strony, niepodnoszenie głosu w dyskusji oraz unikanie w polemikach emocjonalnego zaangażowania... Sposób witania świadczy o kulturze i dobrym wychowaniu. Zwyczaj podawania rąk przy powitaniu pochodzi z najdawniejszych czasów. Zwyczaj ten ukształtował się jako symbol zaufania i wzajemnej życzliwości. Jednak nie we wszystkich krajach jest on dziś powszechnie stosowany. W Anglii bardzo często wita się i żegna bez podawania rąk a jedynie skinieniem głowy. Przy powitaniu pierwsza wyciąga rękę osoba starsza do młodszej, kobieta do mężczyzny. W zimie możemy się witać w rękawiczkach, lecz na ogół nie podajemy sobie rąk w rękawicach narciarskich. Na Zachodzie panowie nie mają zwyczaju całowania pań w rękę przy powitaniu. Panie przyzwyczajone do takiego gestu powinny powstrzymać się od mimowolnego podnoszenia ręki przy powitaniu z mężczyzną. Mężczyzna kłaniając się zdejmuje nakrycie głowy. Wyjątek stanowi beret lub czapka narciarska, wówczas wystarczy tylko pochylenie głowy.

Bezwzględnie powinniśmy dbać o własny estetyczny wygląd. Kostium czy garnitur powinien być zawsze dopasowany i wyglądający świeżo. Strój powinien być dobrany kolorystycznie, raczej stonowany harmonizujący z dodatkami: krawatem, obuwem, torebką, parasolką czy nakryciem głowy. Kapelusz jest w wielu sytuacjach niezbędnym uzupełnieniem stroju pań. Elegancja ubioru jest nie tylko sprawą mody. Strój zawsze powinien być dostosowany do sylwetki osoby, która go nosi, jej walorów zewnętrznych, wieku a także okoliczności. Inaczej będziemy ubrani w czasie weekendu, na wycieczce, a inaczej do biura, na spotkanie towarzyskie czy oficjalne przyjęcie. Także pora dnia i pora roku decyduje o naszym ubiorze i wyglądzie. Należy o tym pamiętać, że zarówno pełniona funkcja jak i zajmowane stanowisko wymagają stosownego stroju. Nie należy wyróżniać się swoim wyglądem. Elegancja w stroju – to także dobry smak, wygoda i pewien indywidualizm wynikający z osobowości.

Dobre maniery, których oczekuje się od ludzi biznesu (i polityki – *przyp. aut.*) nie uznają nonszalancji w sposobie bycia a w ubiorze ekstrawagancji. W biurze zawsze należy być zadbanym, schludnym i eleganckim, pamiętając, że swoim wyglądem zewnętrznym budujemy nie tylko autorytet osobisty lecz także firmy, którą reprezentujemy. W biurze, w dzień, podczas konferencji, spotkań, rozmów czy lunchu, mężczyźni noszą klasyczny garnitur w różnych odcieniach

granatowego i szarego. Panie zazwyczaj suknię, garsonkę lub kostium. Niezależnie od funkcji – sekretarki, asystentki czy szefowej – kobieta powinna budzić sympatię i szacunek zarówno swoim wyglądem jak i zachowaniem”. Jeśli mamy do czynienia z zaproszeniem na wieczorową imprezę z udziałem oficjalnych delegacji zagranicznej, niezwykle ważna jest informacja zawarta na karcie zaproszenia. Jeśli zaznaczono, że obowiązuje **black tie** należy przybyć w smokingu a panie w długich sukniach. Jest to strój ,który zakładamy wieczorem podczas oficjalnych bankietów. Jeśli natomiast w karcie zaznaczono **white tie** co oznacza zaproszenie na bal lub koncert, ubieramy frak a panie długą balową suknię.

Wiele publikacji poświęcono symbolice kolorów. Kolor biały w kulturze azjatyckiej kojarzy się z żałobą i smutkiem, w Europie z kolei jest to kolor czarny. Kolor czerwony oznaczać może energię i miłość. Żywa zieleń to spokój i pogoda ducha. Kolor granatowy i niebieski symbolizują najczęściej silną osobowość i efektywność a osoby ubrane w granat budzą szacunek i wiarygodność. Jest to najczęściej spotykany kolor w ubiorach ludzi biznesu i menadżerów. Brąz czy beż są oznaką bezpośredniości. Ubrania w tej kolorystyce są zwykle noszone w dzień.

Problemy z ubiorem potrafią zaskakiwać nawet w najbardziej oczywistych sytuacjach. Przed laty prowadziłem wykład w Akademii Lotniczej w Libii i z uwagi na upał a było ok. 42⁰ C, przyszedłem na zajęcia odpowiednio ubrany ale założyłem sandały. Na przerwie podeszli do mnie studenci zwracając mi uwagę, iż noszenie w ich kraju obuwia z odkrytymi palcami u nóg jest uznawane jako niestosowne. No cóż, co kraj to obyczaj i zanim ruszymy z rewizytą do któregoś z krajów orientu ,upewnijmy się wcześniej co na siebie założyć. Ten problem dotyczy szczególnie pań. W krajach muzułmańskich w sprawach ubioru trzeba być szczególnie ostrożnym.

Co i jak podać i połać...

No i mamy problem, bo jeśli nasi goście podejmowani są przez nas w terenie, a najbliższy najlepszy lokal to gospoda ze zdecydowaną przewagą mocnych trunków i dań staropolskich jak bigos, pierogi i flaki, to musimy wcześniej zadbać o odpowiedni lokal i menu. Wizyty delegacji zagranicznych z reguły zapowiadane są z wyprzedzeniem i jest trochę czasu aby zapewnić bardziej wszechstronny jadłospis. W przypadku wizyt delegacji biznesowych,

przedstawicieli zaprzyjaźnionych regionów czy partii politycznych, kolejny problem to możliwa wielokulturowość członków delegacji. Jeśli ustalimy menu na dania mięsne i z wieprzowiny, obecni na przyjęciu wegetarianie lub muzułmanie czy też praktykujący religijnie izraelici, wyjdą z przyjęcia głodni i prawdopodobnie urażeni. Jeśli nie mamy możliwości ustalenia preferencji kulinarnych gości, musimy uwrażliwić na tą okoliczność właściciela lokalu, w którym organizujemy taką imprezę aby zapewnił odpowiedni wybór potraw. Należy się również upewnić czy obsługa lokalu zna podstawowe zasady podawania dań i trunków a w razie potrzeby przeprowadzić krótki instruktaż. Aby uniknąć niezamierzonych pomyłek, możemy uprzedzić gości, iż kolejność potraw będzie podawana zgodnie z polską tradycją (tj. przystawka, zupa, drugie danie i deser). Kilka lat temu uczestniczyłem w obiedzie biznesowym w Szwajcarii, gdzie gospodarz uprzedził nas o kolejności podawania potraw zgodnie z miejscową tradycją. Była to przystawka złożona z wędlin, zestaw surówek, 2 razy drugie danie i słodki deser. Zupy nie było, ale dwa razy drugie w swej obfitości dało się nam we znaki bo nie wypadało nie zjeść. Kolację mieliśmy z głowy. Pamiętam również pewien osobliwy obyczaj, którego doświadczyłem podczas przyjęcia z oficjalną południowokoreańską delegacją przemysłowców w restauracji sejmowej w Warszawie. Rolę gospodarzy pełnili Koreańczycy, ale jakież było nasze zdziwienie, kiedy po pierwszym toaście zaczęli bić brawo, po drugim też, a po czwartym i nam też się ten obyczaj spodobał. Przy ustalaniu menu należy kierować się powszechnie przyjętą kolejnością podawania potraw tj.: przystawka, zupa, danie rybne, danie mięsne, sery, deser, owoce, kawa. Należy szczególnie pamiętać o tym iż sery podaje się po daniu mięsnym. Kolejność podawania uwzględnia pierwszeństwo gości. Najpierw przewodniczący delegacji, potem goście starsi i młodszy a na końcu gospodarze.

Nie będę zanudzał zbyt długą historią powstawania kolejnych rodzajów win i innych trunków, bo w większości są stare jak świat, ale jak wiecie w czasie przyjęcia dobrze jest mieć niezbędną wiedzę o każdym z nich. Taka pogawędka z gośćmi świetnie wypełnia lukę w rozmowach przy stole. Wina stołowe i deserowe. Podczas przyjęć podajemy różnego rodzaju napoje, wśród których poczesne miejsce zajmuje wino. Wino wytrawne powstaje na skutek przekształcenia możliwie największej ilości cukru w alkohol. Wino

półwytrawne otrzymuje się poprzez przerwanie fermentacji ,tak aby część cukru jeszcze nie zdołała się przekształcić w alkohol. Wina wytrawne i półwytrawne nazywamy winami stołowymi. Ponieważ wina te zawierają małą ilość cukru i alkoholu, przy dostępie tlenu ulegają fermentacji i można je przechowywać po otwarciu butelki tylko kilka dni. Wina słodkie, zwane deserowymi otrzymujemy w wyniku przerwania fermentacji zanim cukier gronowy przekształci się w alkohol. Są to wina zasobne w glukozę.

Szampan i wina musujące. Szampan został wynaleziony w końcu XVII w. Produkuje się ten trunek ze specjalnego gatunku winogron. Szampan dojrzewa dłuży czas , następnie dolewa się doń mieszankę składającą się ze starego wina i cukru trzcinowego. Ilość mieszaniny zależna jest od tego , jakiego rodzaju szampan chcemy otrzymać – mocno wytrawny (brut), wytrawny (sec), półwytrawny (demi sec), półsłodki (demi doux) i słodki (doux). Nazwa szampan jest prawnie zastrzeżona dla win musujących produkowanych wg ustalonych metod z określonych gatunków winogron pochodzących z francuskiej Szampanii. Zawartość alkoholu w winach musujących wynosi 8 – 11%.

Wina ziołowe (wermuty). Ojczyznę win ziołowych są Włochy. Z tego kraju pochodzą najlepsze gatunki wermutów – cinzano i martini. Do win ziołowych należą również – cora, istra, alpini, campari, cynar. Są one serwowane w czystej formie lub z tonikiem w czasie aperitifów, coctaili i innych spotkań towarzyskich. Wina ziołowe bywają słodkie, słodko-gorzkie, i wytrawne .Dwa ostatnie są traktowane przede wszystkim jako napoje pobudzające apetyt. Co do smaku wina związanego z jego wiekiem, opinie w tym względzie są mocno podzielone. Konsultowałem się w tym temacie z zaprzyjaźnionym Francuzem, który był zdania, iż najsmaczniejsze są wina 4-ro i 5-cio letnie. Jego zdaniem wina bardzo stare nie dość, że są bardzo drogie to ich koneserom przypisuje się na ogół snobizm. Krótko mówiąc ich konsumpcja jest to zajęcie dla bogatych.

Miód pitny. Produkuje się go z miodu pszczelego rozcieńczonego wodą oraz chmielu i przypraw składających się z korzeni, soków owocowych i kwiatów. Miody możemy podzielić na mocniejsze (Klasztorny-24%) i słabsze – dwójniaki, trójniaki i czwórniaki. W dwójniaku stosunek miodu do wody wynosi 1 : 1 a zawartość alkoholu wynosi 15-18%. Trójniak ma jedną część miodu i dwie części

wody. Zawartość alkoholu w tym miodzie wynosi 12-15%. Czwórniak ma jedną część miodu i trzy części wody, jest napojem słabym (9-12% alkoholu) i rzadko w Polsce produkowanym. Takie miody jak Wawel, Kaszubski, Staropolski, Hetman czy Koronny nadają się do spożycia w ciągu 12 miesięcy od daty wyprodukowania. Miody przechowuje się w pozycji leżącej. Informację o tych trunkach polecam szczególnie gospodarzom polskiej strony z uwagi na nasze wiekowe tradycje w produkcji tegoż napitku a jeśli jeden z tych miodów znajdzie się w menu, zainteresowanie zagranicznych gości skąd się wziął ten trunek i z czego – macie jak w banku.

Koniak, brandy, winiak, armaniak. Ojczyzną koniaku jest Francja. Nazwa tego trunku wzięta została od miejscowości Cognac. W czasie wojny stuletniej między Anglią i Francją (1337-1453) francuska miejscowość Cognac została oblężona przez Anglików. Plantatorzy winogron znaleźli się w trudnej sytuacji, gdyż nie mieli dostatecznej liczby beczek potrzebnych do przechowywania wina. Rozpoczęli więc destylację wina i w ten oto niezamierzony sposób „wynaleźli” najbardziej ceniony trunek.

Koniak produkowany jest z najlepszych gatunków białego wina, przy czym z 8-miu jego litrów otrzymuje się tylko 1 litr koniaku. Dalszej swej wartości nabiera dopiero w wyniku długiego przechowywania w dużych beczkach z bardzo starych dębów. Okres przechowywania nie powinien być dłuższy niż 50 lat, gdyż w następnych latach jego wartość zaczyna się obniżać. Wiek koniaku jest oznaczony na etykietach butelek. Umieszczenie na etykiecie trzech gwiazdek oznacza, że napój ma 4-5 lat a pięć gwiazdek 8-9 lat. Skrót na etykiecie butelki „S.O.”- „Superior Old” powinny oznaczać koniak 25-letni a „X.O.” – „Extra Old” – 40-letni. W rzeczywistości koniaki oznaczone w ten sposób nie mają tak długiego wieku. Zdecydowana ich większość stanowi koniak znacznie młodszy ale oznaczając go w ten sposób firma daje gwarancję, że znajdująca się w butelce zawartość jest dobrej jakości. Najczęściej dobre koniaki mają na etykietach oznaczenia „V.O.P” – „Very Old Product” lub „V.S.O.P” – „Very Superior Old Pale”. Nazwa koniak jest prawnie zastrzeżona dla napoju wyrabianego w niektórych rejonach Francji z określonych gatunków winogron i przy zastosowaniu ustalonych metod. Wszystkie inne napoje tego typu produkowane we Francji i innych krajach nie odpowiadające tym wymaganiom najczęściej otrzymują nazwę – brandy lub winiak. Armaniak to

winiak destylowany z białych winogron pochodzących z francuskiego regionu o tej samej nazwie. Główna różnica pomiędzy koniakiem a armaniakiem polega na tym iż armaniak poddawany jest pojedynczej destylacji a koniak powstaje w wyniku destylacji podwójnej. Armaniak jest starszy od koniaku o ok. 150 lat co czyni go jednym z najstarszych mocnych alkoholi. Mimo to nie osiągnął popularności koniaku. Nie oznacza to że ustępuje koniakowi jakością i powodzeniem wśród prawdziwych koneserów. Zawartość alkoholu w w/w trunkach wynosi 35-40%.

Whisky. Ojczyzną whisky jest Anglia. Najlepsze gatunki tego trunku pochodzą ze Szkocji i Irlandii. Whisky można pić wtedy, gdy jest zarówno ciepło jak i zimno. Stąd też zrodziło się angielskie powiedzenie „whisky time any time”. Whisky możemy podawać w czasie aperitifów, cocktaili i na zakończenie obiadu. Często w czasie urządzania cocktaili urządzamy bufety na których umieszczamy whisky, wodę sodową i lód. Wtedy goście przygotowują sobie napój wg indywidualnych upodobań. Jeśli gość siedzący przy stole poprosi o szklaneczkę whisky, należy spytać z czym ją sobie życzy. Whisky jest alkoholem mocnym i zawiera go do 50%. Bardziej konserwatywni Brytyjczycy uznają podawanie whisky z lodem za „jankesowskie barbarzyństwo”, u Amerykanów natomiast to prawie standard.

Gin. Gin w formie czystej pijemy raczej rzadko używając w tym wypadku małych kieliszków do wódki. Najczęściej podajemy go jako long drink z sokiem grejfrutowym lub tonikiem i plasterkiem cytryny. Proporcje mogą być różne i zależą od indywidualnych upodobań. Gin jest również jednym z ważniejszych składników cocktaili. Zawartość alkoholu w ginie wynosi 38-45%.

Człowiek w ciągu wieków wynalazł wiele napojów alkoholowych różniących się kolorem, smakiem, zawartością cukru i alkoholu. Dylematem gospodarza jest jakie trunki pasują do poszczególnych dań. Urządzając śniadanie lub obiad powinniśmy zacząć od ustalenia menu a potem dobrać napoje.

Jeśli posiłek zaczyna się od zupy, zazwyczaj nie podaje się napojów alkoholowych. Jeśli jednak naszymi gośćmi będą Hiszpanie, w ich kraju rozpowszechniony jest zwyczaj podawania do zupy hiszpańskiego wina wytrawnego sherry. Jeśli przyjęcie rozpoczynamy od przystawek, do zupy nie podajemy żadnego alkoholu.

Do poszczególnych potraw najbardziej pasują:

- * przystawki - wina wytrawne lub wódka;
- * ryby i dania z jaj - białe wino wytrawne;
- * ostrygi i raki – białe wino wytrawne;
- * kawior - wódka lub szampan;
- * potrawy z grzybów – czerwone wino wytrawne;
- * mięsa – czerwone wino wytrawne;
- * sery tłuste – czerwone wino wytrawne;
- * sery chude – białe wino wytrawne lub piwo;
- * deser – szampan, miód pitny, portwajn, węgierski tokaj, portugalska madera oraz inne wina słodkie lub półsłodkie;
- * do kawy - koniak, winiak, brandy i likiery;

Jeśli podejmujemy gości w terenie i mamy problem z wyborem i dostępem do właściwych trunków, możemy ostatecznie uprzedzić współbiesiadników, iż do wszelakich dań, zgodnie z lokalną tradycją będzie serwowana wyłącznie wódka. Tego trunku jak znam życie, w naszym kraju nie powinno zabraknąć „do końca świata i jeden dzień dłużej”. Pamiętajmy jednak aby na stole nie zabrakło soków przeznaczonych dla osób, które z jakichkolwiek przyczyn nie mogą pić napojów alkoholowych.

Jeśli chodzi o dobór napojów alkoholowych do poszczególnych dań, w niektórych krajach, w tym również w Polsce wino białe podaje się do białego mięsa a czerwone do mięsa ciemnego. Anglicy i Francuzi mają nieco inne zwyczaje i przywiązują większą wagę do różnicy między winami ciężkimi a lekkimi.

Dobierając alkohole kierujemy się następującymi zasadami:

- * napoi podawanych podczas aperitifów mających na celu pobudzenie apetytu nie powtarzamy później podczas konsumpcji potraw oraz przy deserze i

kawie. Dotyczy to win ziołowych, ginu z tonikiem, whisky z wodą sodową i cocktaili ;

* nie podajemy win słodkich przed wytrawnymi i ciężkich przed lekkimi;

*szampan podajemy przed winami, zamiast win lub po winach ale nigdy między nimi;

Jeśli stać nas będzie na urządzenie przyjęcia dla gości w renomowanej restauracji z dużym wyborem dań, dobrym rozwiązaniem wszelakich dylematów jest zaproponowanie każdemu z gości wyboru dania z karty i indywidualnego doboru trunków. Problemem może być tylko bariera językowa no bo trzeba np. gościom z Niemiec przetłumaczyć co to znaczy po ichniemu szczawiowa lub schaboszczak. Kto z was widział film „Jak rozpętałem drugą wojnę światową” to zapewne pamięta zabawną scenę z powtórzeniem nazwiska „Brzęczyszczkiewicz”.

Pamiętajmy również, że nawet najlepszy napój traci na wartości jeśli nie będzie podany w odpowiedniej temperaturze, która ma decydujący wpływ na zapach i smak. Wg koneserów i znawców tematu najodpowiedniejsza temperatura trunków i napojów powinna być następująca:

- białe wino wytrawne	8-10 ⁰ C
- czerwone wino wytrawne	16-18 ⁰ C
- wino deserowe	14-16 ⁰ C
- wino ziołowe (wermut)	12-14 ⁰ C
- szampan i wina musujące	6-8 ⁰ C
- miód pitny	12-18 ⁰ C
- wódka	8-10 ⁰ C
- gin	8-10 ⁰ C
- likier	temperatura pokojowa
- koniak ,winiak, brandy	temperatura pokojowa

- piwo 8-10⁰C
- woda mineralna oziębiona
- soki oziębione.

Nie możemy zapominać , iż wino nie lubi gwałtownej zmiany temperatur i nie można wina czerwonego przyniesionego z piwnicy ogrzać umieszczając go w naczyniu z gorącą wodą. Podajemy wino o odpowiedniej temperaturze, ale doprowadzamy do niej stopniowo .

W czasie przyjęć podajemy napoje w odpowiednio dostosowanych kieliszkach i szklankach.

Kieliszki:

- mały- do wódki i likieru;
- duży o wysokiej nóżce – do białego wina;
- nieco niższy o bardziej owalnym kielichu – do wina czerwonego;
- średniej wielkości rozszerzający się ku górze – cocktaile, wina deserowe i ziołowe, miody pitne;
- szeroki płtyki o wysokiej nóżce lub wąski i wysoki w kształcie tulipana – do szampana i win musujących;
- średniej wielkości o zwężonym w górnej części kielichu i niskiej nóżce – do koniaku i winiaku;

Szklanki:

- małe – do wody mineralnej i soków;
- duże – do drinków i piwa;

Dla osób pragnących lepiej zgłębić ten temat zapraszam do odwiedzenia stron internetowych gdzie znajdziecie wiele informacji na tą okoliczność.

Rozsadzanie gości przy stole to ważne i zarazem niełatwe zadanie. Prawidłowe rozsadzanie wymaga przestrzegania zasady pierwszeństwa wyrażającego szacunek dla zaproszonych gości. Przystępując do rozsadzania ustalamy przede

wszystkim miejsce honorowe. Znajduje się ono zawsze naprzeciwko głównych drzwi wejściowych. Jeśli jednak drzwi wejściowe znajdują się z boku, to miejsce honorowe będzie naprzeciwko okien wychodzących na zewnątrz. Główny gość będzie więc siedzieć twarzą w kierunku okien. Istnieje kilka sposobów rozsadzania. W Polsce szeroko rozpowszechniony jest sposób sadzania gospodarzy naprzeciwko siebie pośrodku dłuższych boków stołu. Zaletą tego jest to, że najstarsi rangą uczestnicy przyjęcia siedzą w pobliżu siebie i mogą prowadzić swobodną rozmowę. Uczestniczyłem swego czasu w obiedzie wydanym przez Premiera L. Millera na cześć przebywającej w Polsce delegacji pod przewodnictwem premiera Malezji. Na sali bankietowej było wiele pojedynczych okrągłych imiennie oznaczonych sześciuosobowych stolików gdzie Polacy i Malezyjczycy byli przy każdym ze stołów „dobrani tematycznie” tj z jednej branży, bądź reprezentujący analogiczny lub podobny resort. Mnie osobiście trafił się sympatyczny Malaj, który co prawda kierował u siebie dużym zakładem związanym z elektroniką wojskową, ale jego angielski bardziej przypominał narzecze miejscowego dorzecza niż język Zjednoczonego Królestwa. Nie pogadaliśmy za bardzo.

Jedziemy z rewizytą

„W kontaktach z cudzoziemcami warto pamiętać o zachowaniu zdrowego rozsądku i dystansu wobec przejawów innej kultury.

W **Anglii** znana jest powściągliwość jej mieszkańców w wyrażaniu uczuć i sympatii, która rzutuje na ich sposób bycia. Nie należy więc oczekiwać od niedawno poznanych osób wylewności i serdeczności, nawet w sytuacjach, kiedy je nimi obdarzamy. Dlatego też zaproszenie do angielskiego domu jest wyróżnieniem. Anglicy nie nadużywają tytułów, ale też nie uznają poufałości. W Wielkiej Brytanii, kraju o tradycyjnie bogatej kulturze, zachowanie form towarzyskich oraz grzeczność i uprzejmość wobec każdego jest szczególnie ceniona. Angielscy rozmówcy cenią powściągliwość i opanowanie emocji, a także powstrzymywanie się podczas rozmowy od gestykulacji i nadmiernej mimiki. Nie tylko w rozmowie ale także w sposobie bycia i ubiorze powściągliwość budzi sympatię i jest dobrze przyjmowana przez otoczenie. Za nietaktowne uważa się głośną rozmowę w miejscach publicznych, jak również natarczywe spoglądanie na kogoś.

Niemcy są bardziej otwarci. Zarówno w Niemczech, Szwajcarii jak i w Austrii powszechnie używane są tytuły naukowe i zawodowe. Gdy zwracamy się do drugiej osoby , po słowie pan lub pani obowiązkowo należy wymienić nazwisko bądź w przypadku bliższej znajomości – imię rozmówcy. W Niemczech nie ma powszechnego zwyczaju całowania pań w rękę. Witamy się podając rękę i lekko pochylając głowę. Przejście w rozmowie na ty nie oznacza jeszcze zaprzyjaźnienia się, a jedynie ma na celu ułatwienie kontaktów w pracy. Obowiązuje punktualność , dotrzymywanie obietnic i danego słowa. Niemcy z natury są gościnni i hałaśliwi ,często rubaszni, w czym nie musimy ich naśladować. Bardzo dbają o porządek i czystość otoczenia, domów i ulic. Nie wolno więc bezmyślnie rzucać śmieci. Należy też ściśle przestrzegać przepisów drogowych.

Francuzi są bardziej swobodni i bliżsi nam sposobem bycia. Wiele zwyczajów, np. całowanie pań w rękę, jest tam stosowane. Trzeba jednak pamiętać, że wylewność i serdeczność Francuzów bywa często wyrazem uprzejmości i wcale nie oznacza, że pozyskaliśmy ich sympatię. Francuzi są bardzo wrażliwi na punkcie znaczenia swojego kraju, wkładu w rozwój kultury i cywilizacji europejskiej, a także najnowszej historii. We Francji tradycyjny jest sentyment do Rosjan, natomiast mniej lubiani są Anglicy.

Na południu Europy, w Hiszpanii, Włoszech czy Grecji można oczekiwać powszechnej gościnności i serdeczności tubylców. Chętnie będą tu przyjmowane komplementy i spontaniczny sposób bycia. Należy jednak pamiętać aby zachowaniem nie urazić uczuć religijnych mieszkańców.

Dla Greka potakiwanie głową oznacza „nie” , a ruch głową na boki „tak” podobnie jak w Bułgarii.

Hiszpania i jej mieszkańcy przeszli ogromną transformację po upadku reżimu Franko i wyjściu z izolacji a szczególnie po przystąpieniu do Unii Europejskiej. Nie mniej bogate tradycje tego kraju zostały zachowane. Dom i rodzina stanowią podstawę społeczeństwa i są chronione przed obcymi wpływami. Mężowie nie lubią nadmiernej uprzejmości okazywanej ich małżonkom przez obcokrajowców. Należy więc być ostrożnym w zachowaniu i żartach, by niepotrzebnie nie budzić podejrzliwości i zazdrości.

We **Włoszech** obserwujemy wiele podobieństw do Hiszpanii, w szczególności w sferze postrzegania tradycji i przywiązania do życia rodzinnego, domu i religii. Goszcząc w tym kraju spotkamy się z powszechną gościnnością i spontanicznością co nie zawsze oznacza przyjaźń i zażyłość. Ta serdeczność wynika z życzliwości i temperamentu charakterystycznego dla mieszkańców Południa. Warto pamiętać, że współczesne Włochy były przez wieki podzielone na szereg państw o różnym rozwoju cywilizacyjnym, a poszczególne prowincje zachowały do dziś odmienne tradycje i obyczaje.

Szwajcaria ,kraj obszarowo niewielki, podobnie jak Włochy jest zróżnicowana kulturowo i przestrzega tradycji oraz lokalnych obyczajów. W kantonach o przewadze ludności protestanckiej i języku niemieckim, surowo przestrzegane są regionalne obyczaje i poszanowanie godności .W zachowaniu i rozmowach należy być powściągliwym. Nie wypada też popisywać się bogactwem i ubierać się ekstrawagancko. Szwajcarzy słyną z wyjątkowej czystości, której należy wszędzie bezwzględnie przestrzegać. Do obcokrajowców odnoszą się z rezerwą i dopiero po dłuższej znajomości można pozyskać ich sympatię i zaufanie. Lokalne władze, na ogół wybierane cieszą się powszechnym szacunkiem i autorytetem. Wszystkie trzy języki, francuski ,niemiecki i włoski, są językami urzędowymi, a angielski – w miastach dość popularny.

Skandynawowie są znani z gościnności i serdecznego traktowania cudzoziemców przy równoczesnym oczekiwaniu z ich strony poszanowania miejscowych zwyczajów i tradycji. Surowy klimat i historia narodów skandynawskich, do których zaliczamy Szwedów, Norwegów, Finów i Duńczyków, nauczyły je stawiania wymagań zarówno sobie jak i innym. Dotyczy to w pierwszym rzędzie pracowitości, uczciwości oraz życzliwości wobec każdego, bez względu na religię, poglądy czy pochodzenie. Poszanowanie prywatności przy jednoczesnej swobodzie obyczajowej jest powszechne w Szwecji. Matki samotnie wychowujące dzieci nie budzą zdziwienia, są one otoczone opieką i szacunkiem. Poszanowanie związków rodzinnych należy też do tradycji w Norwegii. Pomimo, że w krajach skandynawskich przeważa religia protestancka, panuje tu powszechna tolerancja wobec innych wyznań.

W **krajach arabskich** warto pamiętać, iż różnią się kulturowo i cywilizacyjnie od krajów europejskich a naruszenie obowiązujących norm obyczajowych wynikających z religii muzułmańskiej i tradycji może mieć poważne

konsekwencje , także prawne. Dotyczy to szczególnie Libii, Iranu, Arabii Saudyjskiej czy Emiratów gdzie surowo są przestrzegane zasady Koranu. Zasadniczo inny jest stosunek do kobiet, które nie uczestniczą w życiu publicznym. Kobiecie w przestrzeni publicznej zawsze powinien towarzyszyć mężczyzna. Publiczne wyrażanie swoich uczuć wobec partnerki czy małżonki jest niedopuszczalne. W ortodoksyjnych krajach muzułmańskich można trafić z tego powodu do więzienia za publiczną obrazę moralności. Należy również zachować szczególną ostrożność wobec kobiet arabskich, zarówno w kontaktach zawodowych jak i towarzyskich, bowiem nawet zwykły uprzejmy gest może wywołać nieoczekiwaną reakcję.

Azjatycki system wartości dotyczy religii, autorytetów i zachowania jest różny od europejskiego. Dlatego nie należy krytykować religii, kontrolować emocje i pamiętać, że przejawy czułości nie są mile widziane w miejscach publicznych. Zawsze trzeba być uprzejmym, uśmiechniętym i zapomnieć o pośpiechu. W przeciwnym razie szansa na porozumienie z miejscowym partnerem będzie niewielka.”

O tej inności w miejscowych obyczajach przekonał się swego czasu mój bliski krewny, który podczas dłuższego pobytu w **Gruzji** , pewnego dnia został zaproszony na...stypę. Prowadzący uroczystość zwany w miejscowym języku „tamada” miał w obowiązku wzniesienia 24 toastów w intencji zmarłego. Jeden toast to ok. 150 ml gruzińskiego wina. Mój krewny dotrwał tylko do 14-go.

Z kolei na **Słowacji** mogą wystąpić nieporozumienia, jeśli uroczą Słowaczka zaproponuje, abyśmy zostali jej „frajerem”. I tu nie należy się obrażać bo to znaczy w języku słowackim „narzeczony”.

Podobne problemy mogą wystąpić u naszych drugich południowych sąsiadów. **Czesi** widząc u siebie naszych zmotoryzowanych rodaków z rejestracją samochodów zaczynając się na KRK i BLB od razu wpadają w dobry humor, bo pierwsze po czesku oznacza „czkawka” a drugie „głupek”.

O wiele bardziej miłych wrażeń doświadczył mój znajomy z Gdyni ,który z rejestracją samochodu GAY udał się do Holandii. Po powrocie opowiadał, że definitywnie zmienia zdanie o naszych zachodnich sąsiadach. Wiele mijających go niemieckich samochodów , tak kierowcy jak i pasażerowie pozdrawiali go serdecznie. Dziwił się tylko trochę, czemu to byli sami mężczyźni.

Dalsze współredagowanie poradnika przekazuję w zacne ręce Czytelników. Będę wdzięczny za nadsyłanie na adres świętokrzyskiego SLD Waszych informacji o ciekawych zwyczajach i osobliwościach, które spotkaliście podczas licznych podróży, tak aby poznało je możliwie szerokie grono zainteresowanych. Pełny tekst „Jadą goście jadą... czyli poradnik Gospodarza” jest dostępny w wersji elektronicznej w świętokrzyskim SLD.

Wyboru tekstów i doświadczeń własnych dokonał

Tadeusz Łęcki-Orłowski

Bibliografia:

1.C.Ikanowicz, Jan W. Piekarski. Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje. Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa 2009;

2.E.Pietkiewicz. Protokół dyplomatyczny. Wyd. Prawnicze. Warszawa 1990