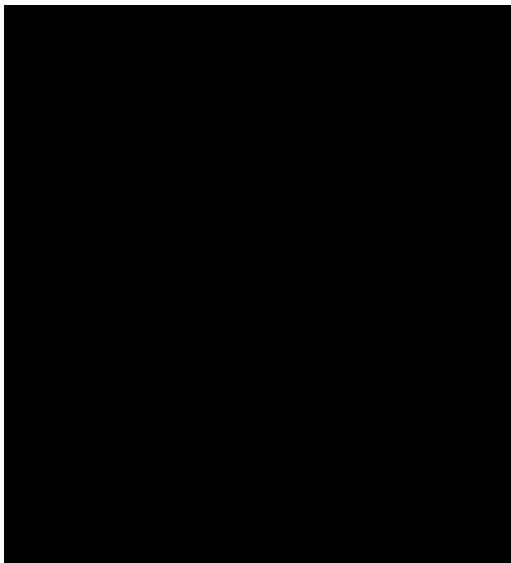


## **Come si mangiano i cibi difficili**

**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.