



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BÜFEYE DAVET

Büfe usulü yemeklerde sofraya daveti ev sahibesi yapar, ilk davet en önemli mevki sahibi erkeğin eşine yapılır. Davetli diğer hanımlar onları izlerler. Ev sahibesi tabakların, çatal - bıçakların bulunduğu masanın başına geçer, içine çatal ve bıçakla kâğıt peçeteyi koyduğu tabakları konuklara teker teker verir. Onlar da sıra ile istedikleri yemeklerden yeteri kadarını tabaklarına alırlar.

BÜFEDE YEMEK:

Yemekler, tabağa, her yemeğin servis tabağının yanında ya da üzerinde bulunan servis çatal ve kaşıkları ile alınır. Servis çatal ve kaşıkları yemek alındıktan sonra eski yerine bırakılır. Her yemek, kendi servis tabağının yu.ruunda ve üzerindeki servis çatal ve kaşıkları ile alınır. Bir yemeğin servis çatal - kaşığı öteki yemeğine bulaştırılmaz.

Bazı yemekler yalnız çatala ya da kaşıkla alınabilir. O zaman tabağımızı bir elimizde tutup öteki elimizle servis çatal ya da kaşığını kullanarak yemeği tabağımıza almak mümkündür. Ancak, aynı zamanda çatal ve kaşık kullanılması zorunlu olan yemekleri alırken tabağımızı masanın bir kenarına bırakmak, çatal ve kaşıkla yemeğimizi alıp içine koymak gerekir. Çatal ve kaşığı, aynı zamanda, tek elle tutarak yemek alma gibi marifet gösterisine girişilmemelidir.

Resmi davetlerde önce hanımlar yemeklerini alır, onlar bitirdikten sonra erkekler yemeklerini almaya başlarlar.

BÜFEDE NASIL DAVRANMALIYIZ?

Bazı davetlerde büfe açılır açılmaz altına hücum havası içinde büfeye koşanlar, en iyi parçaları bir an önce kapabilmek için çaba gösteren insanlar görülür. Daha çok, büyük otellerde, davetli sayısının çok olduğu ve rastgele kimselerin çağrıldığı davetlerde görülebilen bu haller resmi davetlerde asla hoşgörülmez. Davetli, kişiliğine sahip bir insan olarak davranışlarını, tutumunu, hareketlerini düzenli olarak sürdürmek mecburiyetindedir.

Davetliler yemeklerini aldıktan sonra salonun öteki kısmında ayakta, birbirleriyle sohbet ederek yerler. Küçük davetlerde, alınan tabaklar elde iken salondaki koltuklar ve puflara oturularak sohbete devam edilir.

DAVET SAHİPLERİ:

Büfe yemeklerde ev sahiplerinin dikkat edecekleri noktalar vardır. En başta çatal - bıçak ve tabakların davetlilere yetecek sayıda olmasını sağlarlar. Masada gereğinden fazla yemek bulundurmaları, kayık tabaklar boşaldıkça yenileri getirilmelidir. Ev sahipleri konuklarla yakından meşgul olmalı, gruplar arasında dolaşarak tatlı dil' ve güler yüzleriyle hepsine yakın ilgi göstermelidirler.

Davetliler, tabaklarına yiyebileceklerinden fazla yemek almamaya itina göstermelidirler. Yemekler arasında bilmedikleri, ne olduğunu anlayamadıkları varsa, onlardan hiç almamak yerinde bir davranış olmaz. Ancak tadımlık, çok az bir miktar da olsa onlardan da alınmalıdır.

Yemek alınırken masa çevresinde fazla oyalanmamaya dikkat edilmelidir. Yemek almak için sırada bekleyenlere yer açmayı sağlamak amacıyla da etrafla meşgul olmak, başkalarını engellememeye çalışmak yerinde bir davranıştır.