



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVETLER

Davetleri, daima ziyafet anlamının çok geniş sınırları içinde düşünmemek gerekir.

Davetler, amaca ve olaylara göre biçim alır ve ona göre uygulanır. Bu yönden bir fikire sahip olabilmek için davetlerin çeşitlerini ve amaçlarını kısaca gözden geçirmek gerekir.

Misafirleri kısa bir süre bir araya getiren davetler:

1. Doğum günleri (Doğum günü partisi),
2. Tanıştırmalar,
3. Belirli bir iş yerinden ayrılan tarafından veya ayrılanlara verilen partiler,
4. Nişan veya düğün partileri,
5. Evlenme yıldönümleri,
6. Görevlerinde aşama yapanların partileri.

Bu sayılanlar ve benzerleri için genellikle icecekler, pasta ve çerezleri kapsayan davet türü uygulandığı kadar, (cocktail partilerde verilmesi mümkündür).

Bu tür davetlerde, kişi adedi fazla ise, davetlilerin ayakta olması her yönden faydalı olduğu kadar bu günkü geçerli kurallara da uygundur. Bu tür daveti batı anlayışı şöyle izah etmektedir : «İnsan hoşlanamayacağı bir insanın yanından kurtulur, bir özgürlük içinde dolaşır, istediği kişi ile konuşur, aradığını bulur, yeni ilişkiler kurmaya fırsat bulur.

Süresi Uzun, Büyük Ölçüde İkram Amacı Olan Davetler:

Bu tür davetler, kişi adedi sınırlı bir aile yemeğinden, ziyafet anlamının geniş sınırlarına kadar dayanır.

Yukarıda açıkladığımız gibi amaç, büyük ölçüde bir ikram çabası ise, yukarıda sayılan kısa süreli davetlerde yemekli ve içkili olarak bu kapsama girer.

Aile daveti dışında kalan ziyafetlerin amaçlarını, belirli bir kaç örnekle şöylece sıralayabiliriz;

1. Siyasi, diplomatik misafirler için,
 2. Elçiler için,
 3. İl, İlçeleri ziyaret eden devlet büyükleri veya sanat, endüstriyel amaçlarla gelen yerli ve yabancı misafirler için,
 4. Ulusal yıl dönümleri,
 5. Sosyal, ekonomik, sportif ilişkilere güç verecek amaçlar için.
- Bu davetlerde açık büfe veya oturarak ziyafet türleri uygulanır.

Davetler ister resmi; isterse yarı resmi olsun bazı hususlar vardır ki bunları bilmek ve uygulamak gerekir.

1. Ev davetlerinde, gelen misafir çocukları ile davete katılmadıkça evin çocukları sofrada yer alamaz. Bütün partilerde bu kural uygulanır.

2. Davetliler içinde birbirini tanımayanlar olursa, tanıştırma hiç bir surette ihmal edilmemelidir.

3. Davette kişi adedi çok ise isim ve unvanları gösteren kartlar protokola göre masadaki yerlerine konulmalıdır. Ayrıca, bir masa plânı davetlilerin kolayca göreceği bir yerde bulunmalıdır.

4. Davet sahibi, söz açmada ilk rolü oynayabilir, fakat sürekli olarak konuşma gayreti misafirlerin neşelerini kaçırabilir; zira her insan için sırası, zamanı geldiğinde konuşmak bir ihtiyaçtır.

5. Mönünün zarif bir kartla sofraya konulması, böylece misafirin yemek sırasını ve cinsini bilmesi pek önemlidir. Bu tedbir bir çok faydaları yanında bazı kişilere zarar verecek bir yemeğin önüne konulmadan mazeret beyan etmesine fırsat verir.

6. Sofrada misafirler tarafından ev sahibesine davet ve yemeklerin nefaseti hakkında yapılacak komplimanlara çok kısa olar rak teşekkür edilmelidir. İltifatı fırsat bilip öğünme çabalarına dalmak pek ayıptır.

7. Yemek devam ederken misafirlerin azalan veya biten ikramları dikkatle tamamlanmalı, işi biten tabak çatal bıçak bir çok emsali zamanında değiştirilmelidir.

Büyük ve Kalabalık Davetlerde Bilinmesi Gereken Bazı Kurallar :

1. Büyük ziyafetlerde (Masada, Açık Büfe) misafirlerin tam davet saatinde geleceği düşünülemez. Bu bakımdan davet saatinden çok evvel gelenler için bir aperitif büfesi açılmalıdır.

2. Coctail party, açık büfe davet sahibi ve eşi, son misafire kadar giriş kapısına yakın bir yer alırlar. Misafirlerini burada karşılayarak hoş geldiniz derler. Bu durumda misafirleri bir birine tanıştırma çok az vaki olur.

3 Masaya ve Büfeye davet, davet sahibi tarafından yapılmalıdır.