



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELERİN SERVİS VE YEME ŞEKİLLERİ

Sofraya geniş, yemişlik denilen, ayaklı kristal tabaklar içinde konulması gereken meyveleri sofranın orta yerine, konuk sayısına göre hesaplayarak koymak gerekir. Konuklar meyveleri, zamanı gelince, kendileri almalıdırlar. Bu alma işinde basit nezaket kurallarını gözönünde bulundurmak gerekir. Hiç bir davetli meyveler içinden en büyüğünü seçme çabasında görünmemelidir. En tepedeki mostradan sonraki ikinci sıradan başlayarak ve yeteri kadar alınmalıdır. Bir meyve, yenmeden ötekini almak da doğru değildir. Tabağa her meyveden bir tane almanın gereği yoktur, önce hangisinden yenmek isteniyorsa o, bitirildikten sonra öteki alınır.

Resmi sofralarda meyve yenildikten sonra meyveye bulaşan parmak uçlarını yıkamak (ıslatma derecesinde yıkamak) için küçük kâse içinde her konuğun önüne su konulur. Ancak, samimi sofralarda ıslak bez ya da peçete usûlü uygulanırsa da, bez veya peçeteler ne kadar temiz olursa olsun, bunu uygulamak doğru değildir.

Meyvelerin Yenilme şekilleri:

Kiraz, erik, vişne gibi taneleri küçük meyvalar elle ağıza alınmak suretiyle yenir. Ancak, çekirdeklerini ağızdan bir kaşığa almak ve sonra da tabağın kenarına koymak gerekir. Çekirdekler ağızdan elle alınmamalıdır.

Hele, vişne çekirdeğinin elle alınması hiç doğru olmaz. Vişne boyayıcı nitelikte olduğu, için elimizi sileceğimiz peçeteyi gereksiz yere lekelemekten kaçınmak gerekir.

Elma, armut, ise çatal tutularak bıçakla ortadan dörde bölünerek yenir. Yine çatal batırılarak, önce iç kısmı temizlenir, sonra yine çatal batırılarak kabukları soyulur ve çatala ağıza götürülür. Taneler, dolayısıyla dörde bölünen büyük olduğu takdirde bu dilimleri de çatal ve bıçak yardımı ile daha küçük, ağıza uygun dilimlere ayırıp yemek gerekir.

Şeftali ve kayısı, çatal batırılıp bıçakla ortasından ikiye bölündükten sonra çekirdeği bıçağın ucu ile alınır ve tabakta kesilerek yenir.

Çilek, küçük kaşıkla yenmelidir. Üzerine krema ya da pudra şekeri dökülmüş olan çilekler bazan çatal batırılarak yenmekte ise de sulu olmaları halinde muhallebi kaşığı kullanmak normaldir.

Karpuz, kabuklu dilim halinde servis yapılır. Sağ ucundan başlanmak suretiyle ağıza alınacak büyüklükte kesilir, çekirdekleri bıçağın ucu ile temizlenip tabağın kenarına bırakıldıktan sonra ağıza alınır. Böylece, lokma lokma dilimin sol ucuna doğru gidilir. Lokmaları büyük almamak, suyunu ağıza alırken ya da aldıktan sonra akıtmamak gerekir.

Kavun da, karpuz gibi, kabuklu dilim halinde servis yapılır. Karpuz gibi yenir. Çekirdekleri dilim halinde sofraya gelmeden temizlenmiş olduğu için yenmesi daha rahat ve daha kolaydır.

İncir, sap kısmı yukarı gelecek şekilde sol yanından batırılan çatala tutularak önce sapı kesilir, sonra yukardan aşağıya doğru soyulur. Soyma bittikten sonra ortadan ikiye ya da dörde kesilerek yenir. Kabuğu ile içi rahat ayrılabilen cins incirler dışındakilerin, elle soyularak yenmesi mümkündür.

Muz, uçları kesildikten sonra ortadan uzunlamasına yalnız kabuğu kesilerek yarılar, sağ taraftan bıçak, sol taraftan çatal kabuklu meyvenin arasına sokularak bütün halinde kabuğun içinden çıkarılır. Bıçak ve çatala yuvarlak dilimler halinde kesilerek ağıza alınır.

Portakal çeşitli biçimlerde yenilir

a) Portakal, kabuğu ile birlikte batırılan çatalın yardımı ile ortadan dörde bölünür, kabukları elle soyularak yenir.

b) Sol ele alınan portakalın kabuğu çizgi çizgi kesilerek elle soyulur, kendi dilimlerine ayrılarak yenir.

c) Sol elle tutulan portakalın kabuğu helezoni şekilde soyulur. Soyma bittikten sonra yine elle tutularak bıçakla küçük parçalar halinde kesilerek ağıza alınır. Portakalın hepsi birden parçalara ayrılmaz. Bir parça yendikten sonra öteki parça kesilir.

Mandalina, kabuğu zayıf olduğu için doğrudan doğruya elle soyularak yenir.

Greyfurt sofraya portakal gibi bütün halde getirildiği takdirde portakalda yapıldığı şekillerde soyularak yenir.

Ancak, tadının ekşiliği dolayı-siyie greyfurt bulunan sofralarda pudra şekeri de verilmelidir.

Portakal, mandalina ve greyfurt sofraya evvelce soyulmuş ve dilimlere ayrılmış olarak da servis yapılır. Bu, bir bakıma, daha pratik, yeme bakımından daha kolay bir şekildir.