

EN LA MESA

La costumbre de muchas familias de bendecir la mesa y dar gracias a Dios al terminar es un buen exponente de lo significativo del momento.

Es una ocasión de ejercer el control de la razón y el espíritu sobre lo material, biológico.

- Guerra al capricho.
- Si procede, ayudar a poner la mesa.
- Manos lavadas y peinados **y vestidos**
- Postura erguida. Son los cubiertos los que tienen que ir a la boca y no la boca a los cubiertos; los codos fuera de la mesa.
- Comentar lo buena que está la comida; valorar la dedicación de quien la ha hecho.
- La servilleta es para usarla.
- Evitar la elección de lo más apetitoso por definición; los demás también cuentan.
- El cuchillo sólo se usa para la carne y similares **y para ayudarse en algún tipo de**

alimentos. Para el pescado hay una pala especial.

- Con el tenedor también se pueden cortar alimentos blandos, tales como tortilla, croquetas, etc. **Huevo**

- No se debe accionar con los cubiertos en la mano. **Ni Jugar ni señalar**

- Al terminar un plato se dejan los cubiertos juntos, y paralelos, en el plato.

- Al cortar se pincha el trocito que se va a separar y luego se corta con el cuchillo. No es correcto trocear toda la comida y luego ir comiendo los pedacitos. **En EEUU se cortan tres trozos y se van pinchando después en España de uno en uno**

- No se debe llevar el cuchillo a la boca.

También la pala no se mete en la boca según

algunos manuales pero según otros si que puedes dependiendo de lo que sea

- Hay frutas como la mandarina y el plátano que se toman con la mano. Incorrecto el plátano si quieres se toma con la mano en casa pero cuando sales debes cortarlo con cuchillo y tenedor de postre. Para no equivocarte hazlo siempre en casa y así lo harás fuera