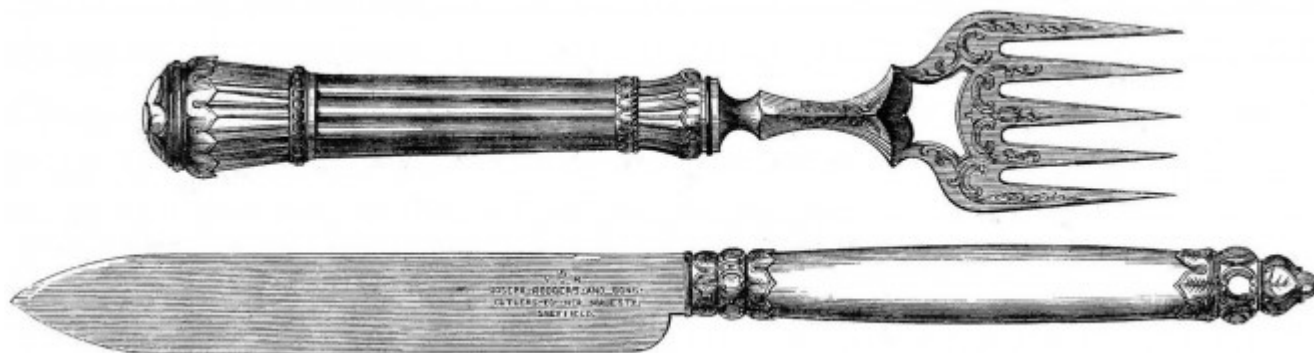


10 Dicas para usar Talheres:



Meu sócio Mário, que diz que para mim tudo parece simples porque já me acostumei com tanto detalhe. Pode ser. E pensando nisso fiz uma lista de 10 dicas essenciais que vão facilitar sua vida na hora de manusear talheres .

E elas valem igualmente qualquer situação: social, profissional, formal ou não.

- **Para cortar, use a faca na mão direita** – como a maior parte das pessoas é destra, essa é uma forma de garantir mais delicadeza no gesto de cortar ou trincar alimentos.
- **E se eu for canhoto?** segure a faca com a esquerda – feliz e sem culpa.
- **Empunhadura** – para dar mais firmeza, segure a faca com o dedo indicador apoiado sobre o seu cabo – mas nunca *em cima da lâmina*. Faz diferença...
- **Carne mais dura** – tá difícil de cortar? Respire fundo, concentre e faça o movimento apertando a lâmina com firmeza *em direção ao prato* mas nunca, nunca mesmo brigue com seu bife esgarçando a carne e espalhando tudo pelo prato...
- **Comer com a mão** – a mesa, durante uma refeição, não dá certo. Já, em um coquetel ou mesmo em um evento com *“finger food”* faz parte.
- **Pausa para conversa** – nesse momento apoie os talheres com os cabos sobre a mesa e os talheres no prato na

posição das 7.20 no relógio. Besteira? Pois experimente deixar a faca atravessada sobre o prato e vai ver que ela cai, mancha a toalha etc. Não rola, certo?

- **Pode empurrar a comida com a faca?** – ao contrário do que dizem alguns especialistas, pode sim. Porque não?
- **Misturar a comida no prato** – não rola. Aí, ajudando com a faca nem pensar. O prato deveria ficar com um aspecto organizado e não com gororoba aleatória.
- **Enrolar macarrão com ajuda da colher** – Esse é um hábito mal visto, principalmente entre italianos e descendentes.
- **Servir-se com o próprio talher** : nem pense!! Há talheres próprios para você se servir e, em geral estão junto as travessas ou sobre a mesa ou bufê. Procure-os e use.