

# Como fazer para manusear os talheres



Não complique indo atrás de orientações que não fazem muito sentido pois é muito mais fácil do que parece! Veja algumas dicas:

**Faca na mão direita ou esquerda?** – a faca, em geral, fica na direita para cortar, e o garfo quando cortamos, pode ser usado com a esquerda para não haver um troca troca. Mas não é tão rigoroso: o importante é manusear os talheres com delicadeza e sem abrir demais os braços. Em tempo: evite gesticular a mesa – nem com e nem sem talher na mão...



**Qual a forma correta de comer espaguete?** usa-se apenas o garfo em pé, na perpendicular sobre o prato e enrolando delicadamente poucos fios, puxando para a borda do prato – para não embolar. Porque, se embolar, pouca gente encara uma bocada dessas como a foto abaixo...



**Colher para ajudar a enrolar o espaguete** – na verdade não é necessária a colher, que mais atrapalha que ajuda. Basta olhar a carinha linda da **Marilyn Monroe** tentando administrar essa colher... Firmar o garfo para enrolar é mais do que suficiente.



**Onde ficam os talheres em descanso, quando não estamos usando?** – a posição mais segura, evitando pequenos desastres, é com o cabo apoiado na mesa na posição 25 para as 5 do relógio. É melhor do que equilibrar a faca atravessada na borda – pois pode cair, sujar toalha etc. Finalmente, se estiver muito na dúvida, espere, observe e faça o que o bom senso mandar.