

O que fazer com a espinha de peixe?



É preciso paciência para comer peixe. Há aqueles com mais espinhas e com menos. Uma boa anfitriã escolhe aqueles que tem menos mas você, convidado, deve tomar cuidado e separar delicadamente a pele do peixe – para evitar armadilhas...

Se acontecer de encontrar alguma espinha aja naturalmente: tire rápido a espinha da boca (com os dedos mesmo) e discretamente e coloque-a em um canto do prato.



Sem cuspir! Nem pense em cuspir o o pedaço inteiro no prato: além de muito feio, vai ficar à vista de todo mundo aquele bocado mastigado nada elegante... Você não vai pagar esse mico vai?