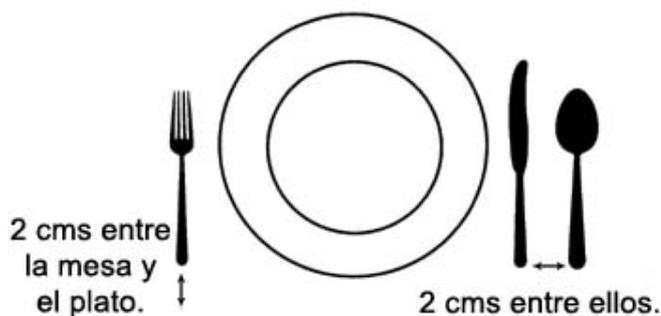


# ¿Qué cubiertos ponemos en la mesa? Su colocación. Distancias. Consejos.

- *Los cubiertos deben estar limpios y en buen estado.*

Al igual que suele pasar en los grandes banquetes, en Navidad, nos esmeramos más y solemos sacar nuestra mejor cubertería, haciendo un amplio despliegue de cubiertos para componer una mesa en toda regla y bastante formal. Esto puede despistarnos; pero que no cunda el pánico, porque es muy sencillo utilizar los cubiertos.

La regla básica para aplicar en este (y en cualquier otro caso) es la utilización de los cubiertos desde el exterior hacia el interior. Es decir, los cubiertos más alejados del plato son los que primero se utilizan (obviando el caso de que el plato acompañe su propio cubierto; por ejemplo una pieza de marisco, que viene acompañado de su tenaza, un plato de caracoles que viene acompañado de su "ganchito", etc.).



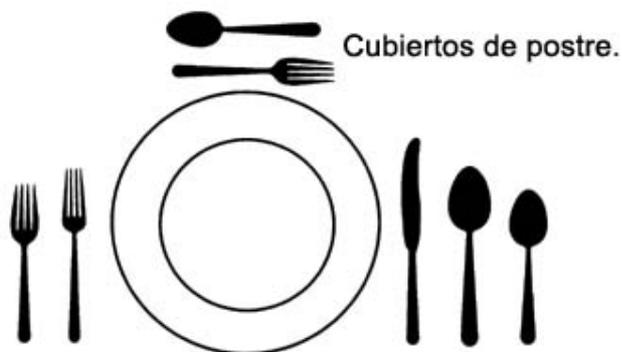
Pe

¿ Qué cubiertos ponemos en la mesa ?. Su colocación. Distancias. Consejos.

ro además de tener en cuenta la regla básica dada anteriormente hay otras dos formas, totalmente correctas, de aprender a utilizar los cubiertos: la

primera es observar como lo hacen el resto de los comensales; y como segunda opción está preguntar, algo a lo que no estamos acostumbrados porque pensamos que vamos a quedar como unos "tontos". Grave error; el que pregunta aprende. Es mejor preguntar que hacer el ridículo o pasarnos de listos.

Los cubiertos deben estar limpios y en buen estado. (Hacemos este comentario, porque en estas fechas se suelen sacar esas cuberterías que no se utilizan en todo el año y pueden estar sucias o, como en el caso de la plata, pueden tener esas feas manchas negras; hay que tener cuidado).



¿ Qué cubiertos ponemos en la mesa ?. Su colocación. Distancias. Consejos.

El cuchillo y la cuchara se ponen a la derecha del plato y el tenedor a la izquierda. Siempre con el mango hacia abajo y el filo del cuchillo mirando al

plato. En el caso de disponer de más cubiertos (los de pescado, por ejemplo), la disposición sigue las mismas reglas anteriores teniendo en cuenta el orden de servicio de los platos. Es decir, si hay un pescado antes de la carne, estos cubiertos deben estar más hacia el exterior que los cubiertos de la carne. Y lo mismo nos ocurre si tenemos más de una cuchara.

Si hay cubiertos "extraños", éstos se suelen situar siempre a la derecha del comensal (tal y como hemos nombrado anteriormente, unas pinzas para el marisco, un "ganchito" para los caracoles, etc.).

En el caso de disponer de los cubiertos de postre en la composición inicial de la mesa, se ponen en la mesa frente al plato, entre los platos y las copas, en sentido perpendicular. Se pone una cucharilla, un tenedor y un cuchillo de postre. La cucharilla y el cuchillo con el mango

hacia la derecha y el tenedor con el mango hacia la izquierda.