



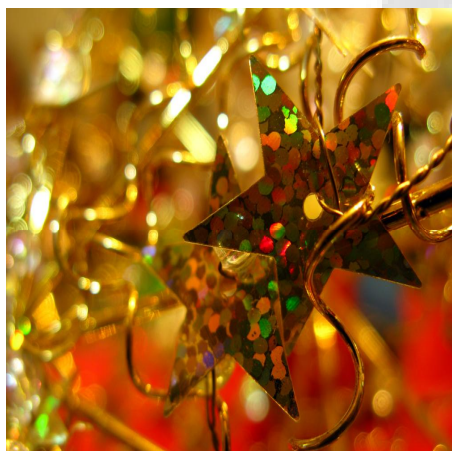
Modales & Maneras

Revista de cultura social

Editorial

Es tiempo de Navidad. Es tiempo de compartir con amigos y familiares un poco de nuestro tiempo. Es tiempo de ser generosos, solidarios, amables, comprensivos... es el tiempo para hacer cosas que deberíamos hacer todo el año, pero que no hacemos por alguna razón inexplicable. La Navidad nos da una oportunidad para cambiar. Tenemos que aprovechar esta gran ocasión y pensar, que todo el año puede ser Navidad.

De nuevo es tiempo de Navidad. No nos hemos dado ni cuenta pero ya está aquí de nuevo la Navidad. Las calles se engalanan, las luces brillan en la oscuridad de la noche, los comercios se visten de gala. La televisión hace tiempo que nos avisa



de la llegada de otra Navidad. Son tiempos difíciles para muchas personas que pasan por dificultades.

Por esta razón queremos que esta Navidad, si cabe, sea más generosa, más solidaria, más comprensiva, más cercana, más sentimental... No quiere decir que no debamos gastar

dinero en hacer algunas compras; pobre comercio, no tiene que pagar los platos rotos de esta crisis que se antoja demasiado larga. Solo queremos lanzar una llamada de atención para reservar una pequeña parte del presupuesto para ayudar a que todo el mundo tenga su Navidad. Unos con más, otros con menos, pero todo el mundo tiene derecho a tener su Navidad.

La generosidad no es cuestión de cantidades sino de gestos. Una pequeña aportación puede hacer mucho más de lo que creemos. No hay que tener mucho para dar un poco; solo hay que tener voluntad y ganas de compartir, aunque solo sea una moneda. Una gota de agua no llena un pantano; pero una intensa lluvia sí; miles de gotas de agua si lo llenan. Seamos esa lluvia que en el tiempo de la Navidad llena los corazones de alegría, los hogares de esperanza y los rostros de sonrisas.

La Navidad está aquí. Hagamos que la ilusión vuelva a nuestras casas y nuestros corazones. Seamos generosos con los demás.

Especial Navidad 2013

En este número

Índice

Página 1
Editorial.

Página 2
Felicitación la Navidad.
Postales o Christmas

Página 3
Una mesa elegante y sencilla

Página 4
Recibir de forma correcta a los invitados

Página 5
Qué vestuario elegir para estas fiestas

Página 6
Los invitados y su ubicación en la mesa

Página 7
Decorar la mesa de Navidad. Estilo propio

Página 8
Abrir la botella de cava y servir las bebidas

Hostelería y comunidades.
Mantenimiento industrial. Hogar.
Una amplia gama de productos y soluciones para su negocio.
Estamos a su disposición.



PRODUCTOS REBECA, S.A.
Antonio Machado, s/n
24193 - Navatejera (León)
Tfnos: 987 28 50 04 - 54
www.prebeca.com

Los christmas - postales de Navidad

Felicitar la Navidad

Las postales de Navidad, en inglés Christmas Cards, al igual que las postales turísticas, no requieren de largos textos para cumplir su principal función: felicitar las fiestas navideñas y el Año Nuevo. Felicitar la Navidad es una costumbre muy extendida en casi todo el mundo.

Si algo es característico de una postal de Navidad son los motivos con los que se ilustra. Escenas religiosas, como un portal de Belén, un niño Dios en la cuna, etc. También las escenas con nieve, con ilustraciones de Papá Noël, estrellas, renos, árboles de Navidad, etc.

Si es bueno tener en cuenta a quién vamos a felicitar. Las escenas religiosas pueden ser bonitas y adecuadas para algunas personas pero no para otras. Por eso, las ilustraciones más neutras son las mejores para felicitar cuando no conocemos bien las creencias del destinatario de la felicitación.

Una postal de Navidad no es una carta, un relato o una novela. Hay que ser breves y firmar siempre la postal. Aunque compremos postales de esas en las que ya viene impreso un texto del tipo: "Feliz Navidad", "Felices Fiestas y Próspero Año Nuevo", etc., la postal hay que firmarla. Dice muy poco de una persona enviar una postal sin firmar o sin escribir unas palabras de puño y letra del remitente.

Dependiendo de las costumbres de cada lugar, la felicitación de Navidad la podemos aprovechar para adjuntar un detalle para los destinatarios de la misma. Este obsequio puede ser desde un décimo de lotería de Navidad hasta una cesta de Navidad, pasando por una botella de cava o champán, un lote de turrónes o dulces, etc. Los regalos en Navidad se han convertido en una tradición y, en algunos casos, hasta en un compromiso.

¿Cuándo se envía una tarjeta de Navidad? Lo mejor es hacerlo con tres o cuatro semanas de antelación, como mínimo. Lo servicios postales se ven,

en muchos casos, desbordados por la gran avalancha de correo y paquetería que tienen en esas fechas y es posible que el reparto sufra alguna demora. Por eso, es conveniente enviar las postales de Navidad - christmas- con cierta antelación para que lleguen antes de las fechas navideñas.

Las nuevas tecnologías nos permiten felicitar por correo electrónico. Es admitido enviar felicitaciones por este medio. Pero sin abusar, ni tampoco hacer envíos a personas que sabemos que no utilizan de forma regular este medio.

¿Qué escribir en una felicitación? Los textos, como hemos dicho, breves. Frases del tipo "Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo", "Felices Fiestas", "Con los mejores deseos de paz y felicidad...", etc. No se nos debe olvidar firmar la felicitación.

Si no se compran tarjetas impresas lo mejor es escribir a mano la felicitación. No queda muy elegante utilizar la máquina de escribir.



Consejos

Postales Navidad

- 1 Elegir un motivo lo más "neutro" posible para no molestar o incomodar al destinatario de la postal
- 2 Enviar con el suficiente tiempo de antelación para evitar que la postal no llegue a tiempo
- 3 Brevedad. Recuerde es una felicitación no una carta o un relato
- 4 Con regalo o sin regalo. Depende de la cotumbre de cada lugar
- 5 Contestar. Las felicitaciones se envían sin esperar contestación, aunque si es correcto agradecerlo
- 6 Firma. Siempre hay que firmar las postales, aunque se compren con el texto de felicitación ya impreso

Poner la mesa de Navidad

Una mesa elegante y sencilla

En Navidad tenemos la costumbre de colocar en la mesa nuestra mejor vajilla, nuestra mejor cristalería, nuestra mejor cubertería... pero no debemos convertir la mesa en una exposición de elementos. Tratamos de impresionar a nuestros invitados... pero solo hacemos que confundirlos.

Una mesa de Navidad no tiene porque ser una mesa compleja, ni demasiado saturada. Podemos lucir nuestras mejores piezas sin tener que hacer un gran despliegue de elementos. Lo más importante es que todo lo que pongamos en la mesa tenga su utilidad y esté bien colocado.

Hablando del orden en la mesa vamos a comenzar con el orden de los distintos elementos a disponer sobre la mesa.

Los cubiertos. Los tenedores los debemos colocar en lado izquierdo del plato, por orden de utilización. El más alejado del plato será el tenedor que vamos a utilizar primero. Los cuchillos los colocamos en el lado derecho del plato, más cerca del plato que la cuchara, que también la colocaremos a la derecha del plato, a la derecha, a su vez, de los cuchillos. Los cubiertos los debemos separar entre ellos un poco para evitar que tropiecen entre ellos al utilizarlos. Los cubiertos se utilizan de fuera hacia adentro. Es decir, primero debemos utilizar los cubiertos que se encuentran más alejados del plato.

Los cubiertos "diferentes", para platos especiales, cosa bastante habitual en estas comidas navideñas, se suelen colocar a la derecha del plato -cubiertos para el marisco, etc.-. Los cubiertos de postre los podemos colocar al principio de la comida, entre los platos y las copas, o bien los ponemos colocar a la hora de servir el postre.

La vajilla. Los platos se colocan sobre un bajo-plato (plato presentación o de sitio) o bien directamente sobre el mantel. El primer plato que colocaremos será un plato llano. No debemos colocar un plato hondo directamente sobre el mantel. La colocación más habitual es un plato llano y encima un plato hondo. Podemos colocar un tercer plato más pequeño para los entrantes.

Cristalería. Debemos poner en la mesa solo las copas que vayamos a utilizar. No debemos "exponer" toda nuestra cristalería para presumir ante la familia. Las copas que se suelen poner en estos casos son: copa de

agua, copa de vino tinto, copa de vino blanco y copa de champán/cava. Las debemos colocar frente a los platos, y separados de ellos unos cinco o seis centímetros. Ni muy lejos que nos cueste acceder a ellas, ni muy cerca de los platos que podamos tropezar con ellos. Si la mesa no es muy grande, podemos colocar solamente las copas que se vayan a utilizar con cada plato, para no llenar la mesa con demasiados elementos. La fila de copas puede ir frente a nosotros, los comensales, o bien ligeramente



descentrada la fila de copas hacia la derecha.

El pan lo debemos poner a la izquierda de cada comensal; si hay un platito para el pan lo tenemos que colocar a la izquierda del plato, a la misma altura que las copas. Si hay una porción de mantequilla, también.

El mantel, en estos casos, puede ser algo más atrevido que en otras comidas. No está mal visto utilizar manteles con motivos navideños, de colores fuertes, como el rojo o el verde, e incluso de grandes contrastes como el negro y la plata, o el oro y el rojo, entre las muchas posibles combinaciones que podemos elegir.

En la mesa debemos pensar más en lo práctico que en lo estético, sin olvidar que la sencillez también puede ser elegante. La abundancia de elementos no es una garantía para darle distinción a una mesa.

Reglas de cortesía con los invitados

Recibir a los invitados

El perfecto anfitrión para estas fiestas

Los buenos anfitriones son aquellos que se preocupan por sus invitados desde que entran por la puerta hasta que salen por ella.

Un buen anfitrión debe tener la casa preparada para este tipo de celebraciones. Limpia, con todo en su sitio, retirando cualquier objeto que pueda molestar o que se pueda romper sin querer. Las estancias que vayan utilizar bien preparadas: toallas limpias, papel en el baño, jabón en el lavabo, etc.

Nuestra primera tarea como buenos anfitriones es recibir a nuestros invitados. Mejor en la puerta; recibimos con un breve saludo y les hacemos pasar al salón o estancia donde vayamos a reunirnos. Si ya han llegado más invitados y no se conocen -cosa poco probable en estas fiestas, pues casi siempre los invitados son familiares-, haremos las correspondientes presentaciones.

Cuando han llegado todos los invitados nos debemos mover entre los grupos para charlar o abrir temas de conversación, así como para comprobar que no falta de nada. Si no hay personal de servicio



podemos solicitar la ayuda de algún amigo o familiar de confianza. No hay que aprovecharse de los invitados.

En la mesa, actuaremos de igual forma que en el aperitivo previo. Conversar con los invitados y comprobar que todo el mundo está bien servido y que no falta nada.

Si surge cualquier tipo de discusión acalorada, como anfitriones debemos ser los "diplomáticos" que tratemos de calmar los ánimos.

También tendremos cuidado con los excesos con la bebida de alguno de nuestros invitados, para evitar este tipo de incidentes que suelen ser causados por un elevado consumo de bebidas alcohólicas.

Cuando todo termina, el anfitrión despide a los invitados; si puede, les acompaña hasta la puerta.

Despedida, breve, para no "atascar" la puerta. Recordemos que un buen anfitrión, recibe, atiende, modera y despide.



Sugerencia

Preparar un aperitivo para nuestros invitados es una buena estrategia para darnos tiempo a rematar cualquier detalle de última hora, además de servir para que los invitados charlen entre ellos y se le haga más amena la espera. El aperitivo tiene que ser ligero, para evitar que los invitados puedan perder el apetito.

Qué ponerse para estas fiestas

Elegir vestuario adecuado

El vestuario para estas fiestas suele ser bastante elegante, sobre todo en la noche de Fin de Año -Nochevieja-. Muchas familias celebran esa noche fuera de casa, en clubs, hoteles y otros establecimientos de hostelería. Incluso, en muchos de estos hoteles, clubs y sociedades recreativas es una norma obligatoria vestir de etiqueta esa noche.

Las fiestas de Navidad son una buena ocasión para lucir nuestro mejor vestuario. Aunque la celebremos en casa podemos vestir de forma elegante para darle mayor realce a ese día de fiesta.

Hay dos fechas importantes en las fiestas navideñas, aunque no son las únicas: la Nochebuena y la Nochevieja -noche de Fin de Año-.

La Nochebuena es más sobria, elegante, pero más discreta. Los hombres pueden vestir de chaqueta, sin corbata, o con un vestuario algo más informal todavía, con un pantalón clásico, camisa y jersey. Zapatos de cordones o de hebilla. Las mujeres pueden elegir un traje de noche sencillo, o un vestido de cóctel, también puede ser una buena elección. Si optan por algo más informal, un conjunto de falda o pantalón, blusa o camisa, y una chaqueta o jersey. Los zapatos de medio tacón o tacón alto, a gusto de cada mujer. Joyas, pocas pero de calidad; también se admiten las joyas de fantasía. La familia en su conjunto decide la "etiqueta" que desean lucir para esa noche tan

especial. Por favor, no sentarse a la mesa en pijama, en bata o batín, en camiseta o con un vestuario "demasiado casero".

La noche de Fin de Año es más festiva, más desenfadada. El vestuario por excelencia de los hombres para esa noche es el esmoquin -smoking-. Para las mujeres el vestido largo o traje de noche. El esmoquin para los hombres puede ser algo más atrevido que para una celebración más formal. La chaqueta puede ser con algún adorno brillante, de un color más atrevido que el negro o con las solapas de color. El mercado ofrece muchas posibilidades. El esmoquin clásico es una elección segura. Camisa cuello de pajarita, chaqueta negra con solapas de raso, pantalón negro con raya lateral en raso, zapatos negros de charol y cordones, corbata de pajarita, fajín. Como complementos, como ocurre siempre con el vestuario de los hombres reloj, anillo, gemelos y poco más. Aunque cada vez los hombres lucen más joyas como pendientes, pulseras, collares, etc.



Las mujeres para la Nochevieja -noche de Fin de Año- tienen una enorme variedad de modelos a elegir. De hecho, los escaparates de las tiendas de moda lucen decenas de vestidos especiales para esa ocasión. Los brillos, las lentejuelas, los brocados... son los preferidos por la mayoría de las mujeres. El negro sigue siendo uno de los favoritos, combinado con el dorado y/o el plateado. Las joyas, fantasía a raudales. Los zapatos de tacón alto y cerrados -sobre todo en los lugares donde la Navidad coincide con el invierno-. La cartera o bolso de mano, de pequeño tamaño y muy elegante. Los hay de carey, de tela, de metal... Si vestimos un abrigo, largo, de corte moderno o clásico acorde al resto del vestuario. El pelo, moño o suelto dependiendo de lo que nos favorezca más, uno u otro. Los tocados no son tendencia para esa noche.



Un sitio en la mesa para cada invitado

Dónde me siento

Un lugar para cada persona

Las fiestas familiares no suelen ser demasiado protocolarias, pero eso no quiere decir que no haya que guardar un cierto orden y unas mínimas reglas de cortesía.

Establecer un orden y un sitio para cada invitado nos va a facilitar mucho el evitar el "revuelo" que se arma a la hora de ir a sentarse a la mesa. Además, los anfitriones pueden establecer un orden en función de criterios más prácticos que protocolarios. Como por ejemplo, colocar a los niños pequeños al lado de sus padres para que estén más controlados, para darles de comer, etc.

En casa, para fiestas familiares como estas, no hay distinciones por razones de cargo o rango. Un Ministro, un General, un Marqués... en casa, es papá o mamá, es el tío Francisco o es un amigo. Por eso, el criterio más utilizado por los anfitriones para ordenar a sus invitados suele ser el criterio de la edad. Presiden la mesa los abuelos, o ese tío mayor que vive con nosotros. Si no hay familiares viejecitos, deben presidir la mesa los padres. A su lado los invitados de mayor edad de todo el grupo. O



bien, los más pequeños de la casa para tenerlos controlados. Se va siguiendo este orden a derecha e izquierda, alternativamente hasta que todos los invitados estén bien situados en la mesa.

La alternancia de hombres y mujeres se deja a criterio de los anfitriones. Una costumbre en muchas casas es montar dos mesas. Una para los adultos y otras para los más pequeños de la casa. Esta opción se suele hacer cuando hay muchos niños en la familia. Incluso, el menú, puede ser diferente para los niños, pues

hay productos que comemos en Navidad que no son muy aptos para los peques.

Como en muchas otras ocasiones, si alguien no está conforme con su sitio, puede "negociar" un cambio con otra persona. No es educado ocupar un sitio que no le corresponde sin antes haber pedido el correspondiente permiso.

Si los anfitriones optan por dejar libertad a los invitados para elegir dónde sentarse, debemos dejar elegir primero a los más mayores.



Una buena idea

Si tenemos muchos invitados en Navidad, para evitar que cada uno se siente donde mejor le parezca, podemos hacer una pequeña lista con los comensales, e imprimir o escribir a mano, un cartelito con el nombre de cada invitado y colocarlo en la mesa en el sitio elegido para él.

Estilo propio y sencillez

Decorar la mesa de Navidad

Una vez que tenemos elegido el sitio donde colocar la mesa, hay que vestirla y decorarla. El mantel, la vajilla, la cristalería, la cubertería... pero hay que hacer algo más. La mesa de Navidad necesita que la adornemos como se merece, sin excesos, pero con gusto.

El mantel es el vestido principal de una mesa. Por eso el mantel debe ser la base o el soporte del resto de los elementos ornamentales y decorativos de la mesa. En Navidad podemos utilizar colores vivos para el mantel como verdes, rojos, e incluso combinaciones como negro con plata

Los centros de mesa. Pueden ser de flores, de frutas frescas, velas, etc. Lo importante es no crear un centro con flores de mucho aroma que puedan interferir con los aromas de la bebida y de la comida. Incluso, pueden molestar o causar alergias. El tamaño, bajo, no más de diez o quince



o dorados. Los manteles con motivos navideños también son bastante comunes en estas fechas. El mantel debe cubrir perfectamente la mesa, sin que por los lados llegue al suelo.

Una vez que hemos colocado en la mesa la vajilla, los cubiertos y la cristalería -tema tratado en un artículo anterior de esta revista- tenemos una visión completa de los espacios que tenemos en la mesa para colocar nuestros elementos decorativos.

Candelabros. Solo debemos colocarlos si son para una cena. Para los almuerzos no se deben colocar.

centímetros para evitar crear barreras entre los invitados. La forma de los centros de mesa suelen ser redondos o alargados, generalmente, proporcionales al tamaño de la mesa. Los centros de mesa, salvo por alguna circunstancia especial, no se retiran de la mesa.

Opcional. Las revistas de hogar y decoración nos muestran muchas ideas para decorar una mesa de Navidad: conchas, bolas de navidad en diversos colores, guirnaldas, flores, cintas, estrellas, etc. Todos estos elementos, si se utilizan, con moderación, sin recargar la mesa y sin que molesten a los invitados.

Vamos a daros algunos trucos para decorar de forma elegante la mesa de Navidad.

Sugerencias

- 1 Los centros de mesa bajos para no crear barreras entre los invitados y de tamaño proporcionado.
- 2 Candelabros con velas. Solo están permitidos para las cenas, no para los almuerzos.
- 3 Servilleteros. Se admiten los servilleteros de fantasía para estas fiestas.
- 4 Servilleta. La servilleta se puede presentar con algún tipo de doblez artístico.
- 5 Mantel. Los colores fuertes, los estampados navideños son admitidos en Navidad.
- 6 Los centros de mesa y los demás adornos de la mesa no se retiran, salvo que haya un motivo importante.

Abrir la botella de cava

I deas

El cava, o el champán lo tenemos que abrir con cierto cuidado por que las bebidas gaseosas de este tipo, pueden resultar peligrosas si no se abren correctamente.

Cuando tengamos la botella en nuestras manos hay que moverla lo menos posible para evitar que aumente la presión en su interior. Retiraremos el papel que envuelve el corcho, dejando ver el alambre que sujeta el tapón. Retirado el alambre con cuidado, sujetaremos el corcho, porque cabe la posibilidad de que salga disparado si la presión interior es alta.

Terminamos de abrir la botella, sujetando con fuerza el corcho y girando lentamente hasta que salga de la boca de la botella. No hay que ser tan gracioso -o inconsciente- de agitar la botella para que el corcho salga disparado; mucho menos, apuntar a nadie con la botella.

Si no servimos todo el contenido de la botella, lo mejor es tapanla y guardarla en un sitio fresco. Si al abrir la botella vemos que no tiene "fuerza" -que no tiene el suficiente gas-, lo mejor es desecharla y optar por abrir otra. Tanto el cava, como el champán o la sidra achampañada, las debemos servir muy frías, sobre unos 6-8°.

Las bebidas gaseosas de este tipo, sidra, champán, cava... se deben servir en una copa alta, aflautada. No se llena hasta el borde. Dos tercios de su contenido es más que suficiente.

Las bebidas que debemos servir frías hay que servir las en poca cantidad, aunque haya que servir más veces, para evitar que pierdan su temperatura óptima de consumo.

1 El tapón de las bebidas gaseosas se sujeta con la mano no se suelta al aire.

2 La sidra achampañada, el cava, el champán... Se sirve frío, entre 6 a 8°.

3 Un buen vino tinto hay que servirlo a una temperatura de 16-18°.

4 Los licores mientras más dulces, más frescos hay que servirlos.

El resto de bebidas que se suelen servir en comidas tan importantes como las que se hacen en estas fechas podrían resumirse en:

Zumos, agua, refrescos. Podemos llenar el vaso prácticamente en su totalidad, es decir, algo más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Vinos. El tamaño de la copa es determinante para evaluar la cantidad de vino a servir. En una copa de vino clásica, hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad es una buena medida para el vino tinto. Para el vino blanco, un poco menos.

Licores. Los licores, Oporto, coñac, vino dulce, etc. Depende. Los llamados "chupitos" están muy de moda. El resto de licores depende del tipo de licor y cómo se tome, solo, con hielo, combinado con otra bebida.



Modales y Maneras

Cronis On Line, S.L. & Jenred Multimedia Entertainment
Correspondencia Postal: Apdo. Correos 1.438 - 24080-LEON (España)
Arte: Opeixe & Charls Rou - Técnico: Marius Jensen - Contenidos: Carlos J. Redondo
revista@modalesymaneras.com - www.modalesymaneras.com
Autores fotos Flickr: Joe Buckingham, Stephane Mignon, Jack berry, eperales, derekskey, ShardsOfBlue, Fimb, Nick Webb, RAYANDBEE, torbakhopper, foec kannilc, Renée Suen
Impresión y difusión gratuita permitida, siempre que se haga sin fines comerciales. Prohibida su venta.