

POZNÁMKY

**VOJENSKÁ ETIKETA
SPOLOČENSKÉ UDALOSTI**

pplk. Ing. Miloslav **ARNOLD**

ÚVOD

V živote je veľa situácií, kedy je dobré mať prehľad ako sa správať pri jednotlivých životných udalostiach. *Každá situácia je unikátna a neopakovateľná, opakujú sa len princípy.* Možno by stačilo povedať, že nám stačí naštudovať zopár pravidiel spoločenského správania sa a už sme odborníci na etiketu, ale nie je to tak. Také ľahké to naozaj nie je. Ani v iných životných profesiách nestačí len si veci naštudovať. Aby sme to dobre zvládli, musíme sa do situácie vložiť. Potrebujeme určitú prax a kreatívny prístup, lebo *každá spoločenská udalosť je iná.*

1 PRACOVNÉ SPOLOČENSKÉ UDALOSTI**Raňajky**

Raňajky sú menej formálne, umožňujú vytvoriť príjemné prostredie, časovo sú menej náročné a mávajú skôr pracovný ráz. Najčastejšie ich organizujeme o ôsmej hodine ráno.

Väčšinou sa pripravujú pre úzky počet osôb a zvykne sa sedieť podľa zasadacieho poriadku. Pri raňajkách sa podáva syr, šunka, zelenina, ovocie, jogurty, vajička, müsli, párky, klobása, pečivo, maslo, džemy, med, káva, mlieko, čaj, citrón, cukor, ovocné šťavy a iné.

Obed formou bufetu

Obed formou bufetu je menej formálny spôsob ako klasický obed s obsluhou. Organizuje sa pri rôznych príležitostiach (pracovné, spoločenské a politické). Všetky jedlá sú pripravené na stoloch v poradí ako sa zvyčajne podávajú, ale ich počtom nie sú hostia viazaní. Pokrmy si hostia naberajú sami a sami si ich prinášajú k stolom. Nie je tu určený zasadací poriadok.

Čaša vína

Toto podujatie sa organizuje v ktorúkoľvek hodinu. Čas podujatia je cca 30 minút. Organizuje sa zvyčajne pri formálnych aktoch ako je napríklad menovanie do funkcie, podpis zmluvy, uvítanie nového pracovníka vo významnej funkcii. Je to organizačne najjednoduchšia akcia a finančne nenáročná. Jej príprave treba však venovať dostatočnú pozornosť. Podáva sa víno, šampanské, ovocné šťavy a k nim sa servírujú chlebíčky, slané pečivo.

Koktail

Pri koktaile ide o formu menšieho spoločenského podniku, ktorý sa môže konať v popoludňajších hodinách alebo večer, napríklad pri otvorení výstavy, podpise zmluvy, po rokovaní, udelení medailí, pred začiatkom večerného programu a podobne. *Od recepcie sa líši väčšou neformálnosťou, ale aj oblečením.* Na koktail môžeme ísť aj v oblečení, ktoré nosíme do práce.

Pri príprave koktailu sa hlavný dôraz nekladie na jedlá, ale na nápoje, ktoré roznášajú čašníci medzi hosťami v priebehu akcie. Roznášajú sa však aj rôzne chuťovky, jednohubky, ovocie, kúsky syra, zákusky a pod. Každé takéto jedlo by malo mať svoje napichovadlo, ktorým sa jedlo z podnosu zoberie. Použité sa potom položí na vopred určený tanier.

Na koktail je možné prísť kedykoľvek a rovnako tak odísť. Hostitelia by mali byť neustále v blízkosti dverí, aby mohli hostí vítať a rozlúčiť sa s nimi.

2 SLÁVNOSTNÉ SPOLOČENSKÉ UDALOSTI

Obed a večera

Obed a večera sú nákladnejšími formami spoločenských podujatí. Na obed zvolíme menej formálne oblečenie, t. j. sivý oblek, v lete svetlý oblek, bielu košeľu s jemným prúžkom alebo jemne tónovanú. Topánky volíme najčastejšie čierne, v lete k svetlému obleku môžu byť aj spoločenské hnedé topánky. Ženy by si mali zvoliť vychádzkové šaty alebo spoločenský kostým. Nemali by použiť výrazný make-up, ani veľké ozdoby a šperky.

Pri stole *hostia sedia podľa zasadacieho poriadku.* Na oficiálne obedy a večere sa chodí včas, pretože ku stolu sa všetci pozvaní usádzajú naraz. Nepatrí sa, aby prítomní museli na niekoho čakať. Ak sa však stane, že pozvaný príde neskôr, podá ruku len hostiteľovi a ostatným sa ukloní. Dlhšie ako 15 minút sa čaká len na veľmi významnú osobu.



POZNÁMKY

Pri usádzaní páni pomôžu dámam a posadia sa až potom, keď sedí hostiteľka a ostatné dámy. Obed alebo večera sa začína aperitívom. Po ňom nasleduje studené predjedlo alebo polievka v prípade, že sa podáva teplé predjedlo. Po predjedle sa servíruje hlavné jedlo, zväčša mäsité s prílohou, po ktorom nasleduje dezert s kávou, ktorá je znakom skončenia večere alebo obeda. Počas konzumácie sa ponúka hosťom víno, pivo alebo nealkoholické nápoje.

Slávnostná večera

Už sa vám stalo, že ste pozvaný na slávnostnú hostinu, na ktorej sa bude podávať niekoľko chodov a vy sa bojíte, že nebudete poznať rôzne druhy príborov, či spôsob konzumácie exotických jedál a strápnite sa? Pri slávnostných príležitostiach sú pri stolovaní v lepšej spoločnosti isté zaužívané pravidlá. V prípade, že sa ocitnete na hostine v rozpakoch ako jedlo správne konzumovať, riadte sa jednoduchou zásadou – počkajte, ako sa bude správať hostiteľka. Pri používaní príboru tiež existuje jednoduché pravidlo – príbor sa berie vždy z kraja. Tak ako budú servírovať jednotlivé chody, bude smerom k tanieru príbor ubúdať.

V prípade, že vám prinesú ďalší chod a vy už nemáte príbor, nemusíte sa obávať. S novým chodom prinesú aj nový príbor. Medzi najproblematickejšie patria jedlá z hydiny a rýb. Mnohí z nás napríklad nevedia, že na jedenie rýb nepoužívame nožik alebo nevieme, či si môžeme pečené kuracie stehno chytiť do ruky. Ryby sa konzumujú so špeciálnym príborom, ktorý pozostáva z vidličky a lopatkového noža, ktorým sa jednoducho oddeluje mäso od kostičiek. V prípade, že sa takýto príbor pri tanieri nenachádza, je možné použiť dve vidličky alebo jednu vidličku a kúsok chleba. Pri konzumácii rýb nôž nie je potrebný, netreba ich krájať.

Názory na správnu konzumáciu hydiny sa líšia. Väčšina odborníkov odporúča jesť hydinu príborom, pri menej formálnych príležitostiach sa toleruje jedenie rukou. Kosť by sa však mala vziať do ruky pomocou obrúska. Niekedy sa napríklad stehno z hydiny servíruje s končekom kosti zabaleným v ozdobnom papieri. Veľmi dobrý spôsob ako vyriešiť dilemu jedenia alebo nejedenia hydiny rukou, je riadiť sa už spomenutým pravidlom číslo jeden – počkať, ako sa bude správať hostiteľka. Kosti z hydiny alebo rýb sa z úst nevyberajú rukou, ale vyplývajú na vidličku a kladú na tanierik určený na kosti.

Mäso pečené na ihle konzumujeme s príborom. Najskôr si však ľavou rukou pomocou obrúska chytíme ražeň, či špajdľu a pravou rukou nožom stiahneme mäso a zeleninu. Žabie stehienka si pridržame vidličkou na tanieri ľavou rukou, pravou rukou odlupujeme mäso. Medzi plody mora patria napríklad raky, langusty, homáre, kraby, ustrice, krevety, mušle, chobotnice a ďalšie. Často sú súčasťou menu na veľkých oslavách. Zvyčajne sa podávajú ako predjedlo. V našich končinách boli donedávna neznámymi delikatesami, v súčasnosti pomaly strácajú na exotickosti, preto sa s nimi môžeme na hostinách stretnúť čoraz častejšie. Zeleninový šalát sa obvykle podáva ako príloha alebo ako predjedlo. Má sa podávať už rozkrájaný (alebo roztrhaný) na menšie kúsky. Je absolútne nevhodné zeleninový šalát jesť s nožom. Špargľa sa zvyčajne jedáva s pomocou vidličky. V prípade, že sa podáva aj

s drevnatou časťou, môžeme ju jesť rukami. Artičoky konzumujeme kombinovane. Lístky chytáme do rúk, namáčame ich do omáčky (najčastejšie vínnej) a odhrýzame z nich. Srdiečko, teda stred artičoky, je mäkšie a krájame ho vidličkou. Kukurica sa jedáva viacerými spôsobmi. Na konzumáciu sa môžu použiť špeciálne držiaky, môže sa jesť aj rukou, či už zabalená v servítke alebo bez nej. Takisto nie je zakázané vylupovať zrnká na tanieri. Red'kovky sa zvyknú podávať aj s vňaťou, v tomto prípade ich jeme rukou a vňať odkladáme na tanierik. Môžeme ich však aj olúpať nožom a namočiť do soli.

Ovocie sa často podáva ako zdravý dezert na záver hostiny. U nás je na záver stolovania zaužívané podávať skôr koláče, sladké pečivo a torty. Melón a ananás sa servírujú nakrájané na plátky a konzumujú sa s pomocou lyžičky. Veľké kôstkové ovocie (slivky, broskyne...) sa jedáva rukou, kôstku však treba najskôr odstrániť. Z banánu najskôr odkrojíme nožom špičku, olúpeme ho a nakoniec odkrajujeme. Jahody a ríbezle oddeľujeme od stopky až v ústach. Pomaranč najskôr olúpeme rukami a jeme po mesiačikoch. Čerešne a bobuloviny sa servírujú aj so stopkami. Kôstky sa nevypĺvajú do tanierika, ale na „medzipristátie“ sa využíva lyžička. Z kompótu nikdy nedopijame šťavu, ale môžeme si ho pri dojedaní vziať zo stola a ľavou rukou prisunúť bližšie k ústam.

Špagety sa môžu jesť viacerými spôsobmi. Skúsení konzumenti špagiet ich dokážu jesť iba vidličkou v pravej ruke tak, že si ich natáčajú na vidličku o kraj taniera. Tým, ktorým to nejde, je dovolené pomáhať si lyžicou v ľavej ruke, na ktorú sa cestoviny natáčajú. Dokonca je tolerované aj krájanie špagiet nožom a ich následné naberanie na vidličku. Chlieb a pečivo sa nikdy nejedáva s príborom. Ak neskonzujeme celý krajec, rukou ho najskôr rozlomíme na polovicu a jeme rukou. Zemiaky nekrájame nožom, ale vidličkou. Omelety sa jedia pravou rukou, takisto vidličkou. Pri konzumácii praženice alebo volských ôk si môžeme pomáhať kúskom chleba, ktorý sa drží v ľavej ruke.

Recepcia

Recepcia je najčastejšou aj najobvyklejšou formou spoločenského podujatia. Najčastejšie sa začína po piatej popoludní. V prípade, že sa recepcia koná predpoludním je väčšinou spojená s ďalšou akciou (výstavou, prezentáciou firmy ...)

Hostia sa pozývajú pozvánkami. Na pozvánke je obyčajne uvedené, či je určená iba vám alebo aj vašej partnerke (partnerovi). Všeobecne platí, že ak prijíma hostiteľ s manželkou, môže si hosť priviesť partnerku. Ak je na pozvánke skratka R. S. V. P. znamená to, že pozvaný má odpovedať, či pozvanie prijíma. Ak sa nemôžete zúčastniť, ospravedlnenie sa nevyžaduje.

Hostiteľ víta hostí pri dverách pri ich príchode, rovnako sa s nimi lúči pri odchode. V posledných rokoch sa na pozvánke okrem začiatku recepcie uvádza aj čas jej skončenia. Pri plánovaní recepcie sa nesmie zabúdať na veľkosť miestnosti vzhľadom k počtu pozvaných hostí, umiestnenie šatne, dostatočný počet parkovacích miest, výzdobu miestnosti, vetranie a pod.

Na začiatku recepcie sa konzumujú len nápoje. Hostiteľ asi štvrt hodinu po stanovenom začiatku prednesie krátky príhovor s prípitkom. Po príhovore pozve hostí

POZNÁMKY

k stolu. Na recepcii sa jedlo a nápoje zvyčajne konzumujú postojacky, len výnimočne môžeme do miestnosti umiestniť vysoké recepčné stolíky. Súčasťou večernej recepcie býva často aj hudobné alebo tanečné predstavenie.

Pri vchode do miestnosti, kde sa recepcia koná umiestnime stôl so sektom. Pri ňom by mali stáť čašníci s podnosmi a s naliatym sektom. Studené jedlá sa dávajú na veľký stôl v strede miestnosti s prístupom zo všetkých strán. Nápojové stoly sú umiestnené po okrajoch miestnosti. Na menšie stoly pripravíme teplé jedlá v ohrievacích nádobách s pokrievkami. Teplé jedlá podávajú hostom kuchári oblečení v bielych kuchárskych odevoch s čiapkami.

Nesmie sa zabúdať ani na umiestnenie dostatočného počtu odkladacích stolíkov, aby hostia neboli nútení klásť použité poháre a tanierne na stoly s jedlom a nápojmi. Pri výbere jedál sa volia také jedlá, ktoré je možné bezpečne konzumovať postojacky s tanierom v ruke.

Banket

Banket je najformálnejšie a najslávnostnejšie podujatie s prísnyim zasadacím poriadkom, ktoré sa koná pri mimoriadnych, oficiálnych a slávnostných podujatiach. V hierarchii náročnosti, obradnosti a slávnostnosti recepcií má nárok na najvyššie ocenenie. Na banket je potrebné sa pripraviť, pretože sa na ňom sedí za stolom podľa zasadacieho poriadku dve až tri hodiny.

Bankety sa usporadúvajú spravidla v popoludňajších, ale najmä vo večerných hodinách, slávnostnejší v skorších nočných hodinách (približne okolo 21.00 hod). Banket trvá maximálne tri hodiny. *Patrí medzi najkrajšie formy stolovania.* Celkový dojem a atmosféru vytvára personál spoločnými nástupmi a odchodmi. Pri tomto podujatí je potrebný vyšší počet obsluhujúceho personálu, pretože obsluhujúci majú vymedzený počet hostí, ktorým počas celej akcie poskytujú servis. „Čestné miesto“ na čele je vyhradené najvýznamnejšiemu hostovi, oproti nemu sedí hostiteľ. Miesta pre dámy a pánov sa striedajú. Manželia by nemali sedieť vedľa seba. Rozprávať sa smie predovšetkým so svojimi susedmi. Cez stôl sa komunikuje len veľmi stručne, pri oslovení významnou osobou, alebo najvýznamnejšou osobou banketu s čestným miestom, oproti ktorej sedí hostiteľ banketu. Vstávať od stola počas banketu je neprijateľné.

Keďže ide o veľmi formálnu udalosť, zodpovedá k nej aj typ oblečenia. Pre pánov je vhodný večerný oblek (smoking alebo v angličtine známy výraz „black tie“), pre dámy elegantný kostým v tmavších farbách alebo večerná toaleta. S banketom je spojené aj stolovanie tými najvybranějšími spôsobmi. Pri bankete je veľmi dôležité presné dodržiavanie etikety. Slávnostné menu banketu je zostavené z viacerých chodov. Aperitív sa podáva v oddelenej inej miestnosti a vzhľadom na počet hostí môže trvať aj pol hodiny. Pri aperitíve sa hostia zdravia a zoznamujú. Pri aperitíve je vhodné nezabudnúť pozrieť si zasadací poriadok, aj nákras sály. Potom sa hostia odoberú do sály k prestretým stolom. Pri odchode k stolom, prvé idú dámy a hostiteľka ako posledná. Nasledujú muži a nakoniec vchádza hostiteľ s hlavným hostom. Svoje miesto pri stole si nájdeme podľa zasadacieho poriadku, ktorý sme si

naštudovali pri aperitíve. Na stole sú pripravené menovky, ktoré nikdy ľubovoľne nemeníme.

Po príchode k stolu si nesadáme. Ostaneme stáť za stoličkou a predstavíme sa ostatným. Po skončení víťania sa hostiteľ odoberie s hlavným hosťom k svojim miestam a sadnú si. Prvá sa usadí hostiteľka. Potom si sadajú ostatní. Najprv dámy pri našom stole, pričom susedke pomôžeme so stoličkou. Každý pán je garde dámy, ktorá sedí po jeho pravici. Ak sedí hostiteľka oproti hostiteľovi, potom má hostiteľka hlavného hosťa po svojej pravici. Tu robí potom muž garde dáme po jeho ľavici. Keď dáma odchádza od stola, nemusí vstávať všetci muži. Vstane len muž – garde. Ničoho sa nedotýkame, pokiaľ nezačne stolovať hostiteľ.

Stolovanie sa začína prípitkom hostiteľa (ak je prípitok adresovaný konkrétne mu hosťovi, obyčajne najvýznamnejšiemu, hosť prípitok opätuje). Hostiteľ následne pozdvihne pohár a symbolickým gestom si štrngne s ostatnými. To je znamením pre hostí, aby povstali a gesto opätovali smerom k hostiteľovi. Hostia si zľahka odpijú a zatlieskajú. Teraz nastáva priestor na reč pre hosťa. Prípitok však môže odložiť až na záver večere, pred dezertom. Hosť by sa mal poďakovať za prijatie a pohostinnosť, vyjadriť obdiv nad krajinou, ľuďmi a podobne. Potom opäť všetci vstanú, symbolicky sa napijú sektu a zatlieskajú. Prípitky by mali byť krátke a výstižné.

Pri bankete hostia jedia primerane rýchlo, tak aby nezdržovali ostatných, pretože zo stolov sa spratáva použitý riad naraz a čaká sa, kým doje posledný. Tempo viac-menej určuje hostiteľka. Ak je ponúkané jedlo z mís v druhom kole hlavného chodu, hostiteľka by si mala vziať, aby naznačila, že sa bude v jedení pokračovať. V prípade, že sa v menu objaví jedlo, ktoré nejedávame, nenechávame ho nedotknuté, neodstrkujeme ho. Bola by to urážka hostiteľa. Takéto jedlo aspoň narušíme príborom a predstierame tým, že sme ho aj konzumovali. Reklamovať jedlo je neprípustné a to platí nielen na bankete. S obsluhujúcim personálom sa zásadne nerozprávame. Pri bankete má byť poradie jedál, nápojov i starostlivosť o hosťa natoľko premyslené, že akákoľvek reč s personálom by sa mohla pokladať za nepriamu výčitku hostiteľovi. Na bankete si muž nikdy nevyzlieka sako, ani si neuvolňuje uzol kravaty a žena sa pod stolom nevyzúva. Len čo vstane hostiteľka a hostiteľ, vstávajú aj všetci ostatní, a tým sa končí večera. Ak náhodou ešte niekto nedojedol, musí sa situácii podriaďiť a tiež ukončiť večeru. Nasleduje rozlúčka so susedmi a odchod do vedľajšej miestnosti, kde sa podáva ešte káva a digestív. Po digestíve sa rozlúčime s hosťom a odchádzame.

Ples

Ples je vrcholné spoločenské podujatie, na ktoré je potrebné náležite sa pripraviť. Ak je na plesovej pozvánke uvedený odporúčaný odev, má sa želanie rešpektovať. Oblečenie na ples má byť zásadne spoločenské večerné. Páni tmavý oblek, smoking, prípadne frak. Dámy dlhé spoločenské šaty. Úprava celého zovňajšku (make-up, účes, doplnky) má korešpondovať s odevom. Tak ako všade, aj na plese sa dodržiavajú všetky bežné pravidlá spoločenského styku pri zdravení, podávaní rúk, predstavovaní.

POZNÁMKY

Pri príchode do sály sa hostia usádzajú podľa čísla stolov, prípadne podľa protokolárneho poriadku. Partner by mal najskôr usadiť svoju partnerku, ktorá by mala sedieť po jeho pravici. Ples je tanečná zábava, preto by hostia mali vedieť tancovať aspoň valčík. *Prvý tanec patrí vlastnej partnerke.*

Ak pán vyzve do tanca inú dámu, nemal by svoju partnerku nechávať opustenú, mal by sa ubezpečiť, že jej má kto robiť spoločnosť. Žena alebo muž môžu odmietnuť tanec, ale v tom prípade by mala nasledujúci tanec žena tancovať so svojím partnerom.

Na plese sa podáva jedlo väčšinou formou večere alebo rautu. Aromatické jedlá sa zväčša vynechávajú. Kto nemá k dispozícii stôl, konzumuje jedlo podobne ako na recepciách. Na plese si ani ten, kto sa cíti veľmi uvoľnene a veselo neodkladá sako. Ak má ples určenú záverečnú hodinu, je slušné, aby hostia odchádzali krátko po nej. Platí pravidlo, že z plesu by sme nemali odchádzať pred polnocou, ale ani nad ránom.

**Záhradná slávnosť**

Takáto slávnosť sa organizuje v záhrade, v prírode, na zámku a pod. Rovnakou akciou je party na lodi. Na tento účel by mala byť záhrada pripravená (tvrdší a pokosený trávnik), pretože hostia sú slávnostne oblečení – aj keď v dnešnej dobe oblečenie je menej formálne. Na záhradnej slávnosti sa okrem tradičnej studenej a teplej kuchyne aj griluje.

Čaj

Ide o spoločenskú udalosť, ktorá sa koná popoludní. Hostia sa pozývajú aj s manželkami. Čaj sa často organizuje aj pri príležitosti rôznych charitatívnych akcií. Servíruje sa čaj, káva, horká čokoláda, likéry, vína, chuťovky, koláčiky, slané pečivo a iné.

Vernisáž

Vernisáž má tri časti: prejavy, prehliadky a raut alebo koktail. Prejavy na vernisáži by mali byť krátke. Po hostiteľovi by mal vystúpiť odborník, ktorý predstaví dielo. Podobný program ako vernisáž má aj krst knihy, kde navyše „krstíme knihu sektom“.

Vianočné sviatky

POZNÁMKY

Pri sviatočných chvíľach nezáleží iba na druhu jedla a nápojov, ale dôležité je aj miesto a stolovanie. Vhodne prestretý stôl dodá dobrému jedlu aj príjemnú atmosféru a estetický zážitok najmä cez Vianoce. Na prípravu správneho prestierania máme dnes veľa možností, stačí len vybrať tú najvhodnejšiu. V obchodoch je široký výber obrusov najrozmanitejších farieb, riadu, ale aj doplnkov, ktoré dotvárajú sviatočnú atmosféru. Základom je všetky prvky farebne zladiť a premyslieť si, čo chceme na stôl umiestniť, aby nepôsobil gýčovo. Určite každého zaujme hneď pri vstupe do miestnosti pekne upravený stôl. Dôležitý je správny výber obrusu, pričom netreba pripomínať, že igelitové obrusy nepatria na slávnostný stôl. A to ani v prípade, že budú za ním malé deti.

Poškodené tanierne a poháre na slávnostne prestretý stôl nepatria. Pri prestieraní sa v súčasnosti uprednostňuje jednoduchosť. Aj biele tanierne a hladké sklo môžu pôsobiť noblesne, keď ich správne naaranžujeme a doplníme elegantnými drobnosťami. Netreba podceňovať výber servítok, či krúžkov na prestieranie, ale ani výber svietnika a sviečok. Ak sa do stredu stola umiestňujú kvety alebo vianočná iketana, nemala by byť prekážkou vo výhľade, aby sa zhovárajúci nemuseli nakláňať na stranu.

Nemenej dôležité ako prestieranie je oblečenie. Asi málokto si vie predstaviť, že by si za slávnostne prestretý stôl sadol v domácom úbore. Ale nájdú sa aj takí. Neobstojí ani výhovorka, že oblek či kostým sú pri jedle nepohodlné. Veď ani do reštaurácie sa nechodí v teplákoch. Etiketa je dokonca v tomto prípade veľkorysá, pretože nikto nepredpokladá, že v paneláku na mestskom sídlisku si bude muž sadať za stôl vo fraku s motýlikom a vyleštených lakovkách a žena v plesovej róbe a zlatých sandálkoch. To možno pokojne prenechať na britský dvor. Základným pravidlom je čistota a elegancia.

Na slávnostnom stole je dôležité aj umiestnenie príboru. Ak máte počas Vianoc doma hostí, je dôležitý aj zasadací poriadok. Aby ste sa vyhli dohadovaniu, umiestnite na stôl lístky s menami. A keďže vianočné stolovanie v mnohých domácnostiach ovplyvňujú rôzne zvyky, treba na ne pri prestieraní myslieť. Ak sa napríklad dodržiava tradícia, že počas štedrovečernej večere sa od stola nevstáva, malo by sa na ňom nachádzať všetko, čo sa počas večera bude konzumovať.

Vianočné stolovanie v mnohých domácnostiach sprevádzajú rôzne zvyky a vinšy. Najlepšie je ujasniť si ich vopred a v dobrej nálade napláňovať ako bude Štedrý večer u vás vyzeráť. Niekde môžu popustiť domáci, niekde hostia. A napriek tomu, že nie vždy je zosúladenie dvoch generácií s rozdielnymi zvykmi jednoduché, na ujasňovanie si rozdielov nie sú Vianoce vhodnou chvíľou.

Darčeky pod stromčekom by nemali byť zabalené v neforemných pokrčených papieroch z predajní alebo v igelitových taškách. Mali by byť vhodne zabalené vo vianočnom baliacom papieri alebo uložené v papierovej taške s vianočným motívom. Nie je namieste premýšľať nad tým, či nie je kúpa baliaceho materiálu zbytočnou investíciou, pretože ho vzápätí aj tak vyhodíme. Vianoce sú iba raz v roku. Ak hrozí, že by si členovia domácnosti mohli darčeky popliešť, je dobré dať na balíčky menovky, aby bolo zrejmé, komu je ktorý darček určený.

POZNÁMKY

3 ĎALŠIE SPOLOČENSKÉ UDALOSTI

Vyznamenávanie

Odovzdávanie vyznamenaní a ocenení je jedným z najslávnostnejších protokolárnych aktivít, pri ktorom záleží na každom kroku. Pre mnohých je to vyvrcholenie ich práce, preto je nevyhnutné venovať týmto slávnostným aktom veľkú pozornosť, či už ste oceňovaný alebo niekoho oceňujete.

Na samom začiatku, keď dostaneme zoznam ocenených, stanovíme dátum, hodinu a miesto konania tejto slávnostnej príležitosti. Dostatočnú pozornosť venujeme výberu miesta s ohľadom na počet pozvaných osôb, kapacitné možnosti miesta aktu, stravovacie možnosti, parkovacie a iné potreby, na ktoré je nevyhnutné brať ohľad.



Všetkých ocenených, ich rodinných príslušníkov, ale aj hostí pozývame písomne, pozvánkou alebo listom. Pozývame ich s dostatočným predstihom, tak aby nám pozvaní mohli potvrdiť alebo odmietnuť svoju účasť. Potvrdenie účasti je obzvlášť dôležité, nakoľko zoznamy ocenených sú už pripravené a v prípade neoznámenej účasti by sa mohlo stať, že počas slávnostného aktu ocenenia budú zamenené alebo inak spôsobíme nejakú nepríjemnosť. Taktiež, pokiaľ pripravujeme zasadací poriadok pre hostí potrebujeme vedieť s kým môžeme na slávnostnom akte počítať. Pozornosť pri potvrdzovaní účasti venujeme aj manželkám alebo manželom hostí, tak aby sme mohli vyčleniť dostatočný počet miest pre všetkých prítomných.

Každá takáto slávnosť má presne stanovený scenár, podľa ktorého by mal každý ocenený, ale aj ten kto bude oceňovať vedieť, kedy sa má pripraviť, kde sa má postaviť, čo sa od neho vyžaduje, kto mu podá ocenenie, atď. Osoba, ktorá oceňuje by mala vedieť, že najskôr sa oceňovanému podáva ruka, pretože on je spoločensky významnejší a až potom sa odovzdáva vyznamenanie alebo ocenenie.



Pred príchodom na scénu je potrebné sa upraviť. Muži si zapnú sako a utiahnu kravatu pri krku a ženy sa presvedčia že je „všetko v poriadku“.

Pred aktom oceňovania, by sme mali vedieť aký druh ocenenia sa bude odovzdávať, aké veľké je ocenenie, koľko váži a kto nám ho podá pri odovzdávaní cien. Rovnako tak pri prevzatí ocenenia by mala byť v blízkosti hosteska, ktorej ocenený môže podať ocenenie. Pred samotným aktom sa zvyčajne uskutočňuje malá generálka, pri ktorej sa všetkým zainteresovaným vysvetlia ich úlohy a program slávnostného aktu. Účasť na takejto „generálke“ nepodceňujeme, mohli by sme potom počas aktu spôsobiť nielen sebe, ale aj organizátorom vrásky na čele.

Po príchode hostí, keď sú už všetci usadení podľa protokolárneho poriadku, prichádza čestná jednotka so zástavou a následne hlavný predstaviteľ. Nasleduje uvítacie slovo moderátora a prejav hlavného predstaviteľa. Po skončení prejavu určený pracovník prečíta rozhodnutie o udelení vyznamenania alebo ocenenia. *Menovaní vystúpia na určené miesta a moderátor požiada hlavného predstaviteľa o odovzдание ocenení.* Na konci, po odovzdaní všetkých ocenení nasleduje poďakovanie jedného z ocenených. Pri takýchto príležitostiach nezabúdame ani na blízkych rodinných príslušníkov (manželky, manželov), lebo aj oni majú veľký podiel na úspechu partnera.

Takýto scenár je možné použiť aj pri organizácii ďalších protokolárnych aktivít ako sú napríklad ukončenie pôsobenia vo funkcii, menovanie do funkcie, ocenenie osôb, ktoré vykonali príkladný čin pri záchrane života atď.

Pietny akt kladenia vencov

Počas celého roka sa pri významných výročiach, spomienkových akciách, ale aj pri príležitosti významných zahraničných návštev organizujú pietne akty kladenia vencov na rôznych miestach Slovenska. Na ich organizácii sa väčšinou zúčastňujú profesionálni vojaci Ozbrojených síl Slovenskej republiky, či už z útvaru Čestnej stráže alebo Vojenskej hudby, ale aj z iných zložiek ozbrojených síl.

POZNÁMKY



Pred samotným začiatkom pietneho aktu je potrebné pripraviť rôzne dôležité úkony, ktoré sú nevyhnutné na plynulé zabezpečenie samotného aktu. Najskôr je potrebné zabezpečiť úpravu miesta pietneho aktu. V našej dobe by to malo byť samozrejmosťou a mala by sa tomu venovať zvýšená pozornosť už aj z toho dôvodu, že v jednotlivých mestách po celom Slovensku, akoby veľmi rýchlo zabúdali na tých, ktorým je venovaný pamätník. Je veľmi dôležité upraviť pamätník tak, aby prezentoval nielen jednotlivé mesto ale aj celé Slovensko.

Pred samotným aktom sa zabezpečí čestná jednotka, či už z profesionálov alebo z vybraných jednotlivcov. Rovnako dôležitá je účasť vojenskej hudby. V prípade, že takúto možnosť nemáme, snažíme sa zabezpečiť počas aktu reprodukovanosť hudby.

Rozposlanie pozvánok pre zúčastnených hostí zabezpečíme s predstihom. Súčasťou pozvánky by už mal byť dohodnutý program pietneho aktu, aby pozvaní hostia presne vedeli, kde sa uskutoční stretnutie a kde samotný akt kladenia vencov.

V súčasnej dobe je trendom veľké množstvo vencov a kytíc, ktoré prinesú pozvaní hostia. Preto je potrebné s pozvanými hosťami vopred dohodnúť formu kladenia vencov, aby sa samotné kladenie vencov veľmi nepredlžovalo. Na samotnom mieste kladenia vencov vyvesíme vlajku Slovenskej republiky, prípadne iné zahraničné vlajky, pokiaľ sa samotného aktu zúčastňujú aj zahraniční hostia.



V prípade, že sa na pietnom akte zúčastňujú aj starší občania, je vhodné zabezpečiť lekársku starostlivosť a stoličky na sedenie. Vhodné je aj občerstvenie pre pozvaných hostí.

Samotný pietny akt sa začína organizačnými pokynmi pre zúčastnených hostí. Pokračuje vlastným kladením vencov a potom nasleduje hymna Slovenskej republiky. Po hymne moderátor privíta pozvaných hostí a vyzve jednotlivých rečníkov k príhovorom. Súčasťou pietneho aktu môže byť aj prednes básne. Jednotlivé príhovory sa snažíme regulovať tak, aby neboli príliš dlhé, ale ani krátke.

Ak je pietny akt uskutočňovaný pri pripevnenej pamätnej tabuli, prinesieme podľa toho aj primeraný veniec alebo väčšiu kyticu. Vence vyberáme zásadne zo živých kvetov, umelé prinesieme len v krajnom prípade. Súčasťou venca by mala byť aj primeraná stuha s nápisom. Veniec, ale aj stuha by mali byť ladené do farieb Slovenskej republiky.

Smútočná udalosť

V posledných rokoch sa formy spoločenského správania menia v každej oblasti, teda menia sa aj smútočné zvyklosti a obyčaje. Hlavne v tejto oblasti nám zostali zdedené tradície, napr. čierna alebo aspoň tmavá farba pri pohrebe.

Práve v tomto jednom z najťažších období života je veľmi dôležité dodržiavať ohľaduplnosť k citom pozostalých a dodržiavať pravidlá nášho kultúrneho okruhu. V mnohých iných krajinách sveta platia iné formy vyjadrenia smútku, napr. nie čierna farba ale biela. My by sme však z tohto nemali odvodzovať právo na zmenu, t. j. prísť na smútočný obrad v krikľavom oblečení. V prípade, že nemáme v našom šatníku vhodné oblečenie na túto udalosť a nemôžeme si dovoliť zakúpiť vhodné oblečenie, tak radšej zvolíme zapožičanie si odevu. Prísť v nevhodnom oblečení je neprípustné. Profesionálni vojaci prichádzajú na pohreb v bielej košeli a s čiernou páskou na rukáve. Ako dlho budeme dávať najavo svoj smútok smútočným oblečením, je individuálne. Veľakrát nie je dôležité oblečenie, ale spôsob akým vyjadrujeme svoj vzťah k nebohému.



POZNÁMKY

Úmrtné oznámenia posielame všetkým pozostalým, príbuzným, priateľom a známym. Písomný prejav sústrasti sa považuje za ospravedlnenie, že pisateľ sa nemôže zúčastniť na smútočnom obrade. Sústrastné listy by nemali obsahovať iné oznámenia, ktoré nesúvisia so smutnou udalosťou. Dôležité je, aby v kondolenčných listoch neboli zbytočné slová alebo prehnaný pátos, pretože na príjemcu to pôsobí falošne a je mu to skôr na záťaž ako na útechu. Kondolenčné listy treba napísať čo najskôr po správe o úmrtí.

Vence a kvety by mal posielat' alebo prinášať na obrad každý, kto sa osobne stretol so zomrelým alebo jeho rodinou. Snažíme sa vyvarovať posielaniu vencov alebo kytíc priamo do domu smútku, pretože pre príslušníkov rodiny to znamená starosti navyše, nakoľko sa musia postarať ako ich prepraviť na cintorín.

Na pohrebe sa nesprávame hlučne a tlmíme prejavy radosti, aj keď sme sa po dlhšom čase stretli so starými známymi. Pozostalým kondolujeme stiskom ruky bez zbytočných fráz. Pred rakvou páni snímajú čiapky, pri kladení kvetín k rakve zdravíme drobným úklonom. Pri organizovaní vojenského pohrebu vopred dohodneme so smútiacou rodinou formu smútočnej udalosti. Pri výnimočných smútočných udalostiach sa pred klasickým pohrebom organizuje spoločná smútočná rozlúčka, zvyčajne v mieste pracovného zaradenia zosnulého.

Návšteva významnej osoby

Na príchod významnej osoby na návštevu, je potrebné sa na túto slávnostnú udalosť dôkladne pripraviť. Prípravu návštevy začneme včas, tak aby sme nezabudli na všetko nevyhnutné súvisiace s jej organizáciou. *Predovšetkým začneme pripravovať návrh programu, ktorý konzultujeme so spolupracovníkmi našej návštevy.* Prekonzultujeme každý jeho bod, najmä príhovor návštevy a ďalších osôb, ktoré by mali mať príhovor.

Všetky miesta, ktoré plánuje významná osoba navštíviť zabezpečíme tak, aby nás počas návštevy nič neprekvapilo. Vopred sa informujeme o všetkých skutočnostiach, o ktoré by mohla mať naša významná osoba záujem a s kým by sa chcela stretnúť. Vopred zistíme zoznam osôb, ktoré sa zúčastnia návštevy, aby sme mohli zostaviť protokolárne poradie. Taktiež pripravíme zoznam našich pracovníkov, ktorých zoradíme podľa protokolárneho poradia.

Po konzultáciách pripravený program vytlačíme a odovzdáme ho všetkým osobám, ktoré sa zúčastňujú na návšteve. Odovzdáme ho aj osobám zabezpečujúcim celú návštevu, aby boli všetci a včas informovaní. V prípade, že významná osoba prichádza na návštevu aj so svojou manželkou, pripravíme pre ňu samostatný program. Pri zostavovaní tohto programu dbáme na záujmy hosta. Určíme osoby na sprevádzanie významnej osoby, ale aj jej manželky alebo manžela.

Pred príchodom návštevy zvážime odovzdanie vhodného daru, ktorý by mal reprezentovať našu organizáciu. V prípade zahraničnej návštevy by mal dar reprezentovať našu krajinu, zvyky a tradície. Počas návštevy sa usilujeme dodržiavať dohodnutý časový harmonogram. Musíme myslieť aj na to, že významná osoba môže mať neskôr dohodnutú ďalšiu významnú návštevu, na ktorú nemôže meškať. Pri príchode

návštevy by sme hlavného hosťa mali privítať kyticou kvetov. Určite však privítame kyticou kvetov manželku, ak sa tiež zúčastňuje na návšteve. Ešte pred príchodom návštevy zväžíme, kde budeme návštevu vítať. Všetko však závisí od postavenia nášho významného hosťa.

Každá významná návšteva by pre nás mala byť slávnostnou udalosťou. Keď sa na významnú návštevu vopred dôkladne pripravíme, bude vhodne reprezentovať náš úrad a našu krajinu.

Keď prídu hostia

Pre bezchybný priebeh zahraničnej návštevy v Slovenskej republike musíme myslieť aj na výber ubytovania a stravovania. Ubytovanie vyberáme vždy podľa úrovne delegácie a našich možností. Mali by sme sa usilovať, aby ubytovanie a stravovanie bolo zabezpečené na požadovanej úrovni, napriek nie veľkým finančným možnostiam. Pri výbere zväžíme dostupnosť hotela (hostia radi po skončení oficiálneho programu ešte vo večerných hodinách navštívia mesto), parkovacie možnosti, možnosť poskytnutia salónika, bezpečnosť a ochranu hostí, ale aj ďalšie hotelové služby. Ubytovaciemu zariadeniu včas zašleme mená členov delegácie tak, aby nám oni mohli včas zaslať čísla pridelených izieb. Vyhneme sa zbytočnému čakaniu na recepcii alebo prípadným iným komplikáciami pri príchode návštevy do ubytovacieho zariadenia. Ubytovaným hosťom ešte pred ich príchodom oznámime, kde budú ubytovaní a aké sú čísla ich izieb. Usilujeme sa, aby naši hostia boli ubytovaní spolu v rovnakej časti ubytovacieho zariadenia, aby sme ich v prípade potreby nemuseli hľadať.

V rámci ubytovacích služieb je potrebné s ubytovacím zariadením dohodnúť, ktoré služby budeme platiť my a ktoré služby (telefonovanie, bar, žehlenie, wellness) budú platiť hostia. O všetkých detailoch platby informujeme organizačného pracovníka zahraničnej delegácie vopred, pri príchode do ubytovacieho zariadenia a nie pri odchode z dôvodu, aby sme predišli zbytočným nedorozumeniam na konci návštevy. Pri odchode z hotela v stanovený čas požiadame členov zahraničnej delegácie, aby svoju batožinu zhromaždili do jednej z izieb alebo v určenom priestore, aby ju pracovník hotela mohol presunúť do pripravených vozidiel určených na prepravu batožiny.

Stravovanie poskytujeme členom zahraničnej delegácie v Slovenskej republike počas celého programu návštevy. Pri výbere stravovacieho zariadenia dbáme na to, aby výber bol na požadovanej úrovni a aby vhodne reprezentoval aj našu krajinu. Pred príchodom do stravovacieho zariadenia je potrebné vopred dohodnúť menu pre našich hostí. Zaužívaným spôsobom je výber spoločného menu, ktoré sa vopred konzultuje a vyberá s pracovníkom stravovacieho zariadenia. Výber netreba nechať len na stravovacom zariadení, pretože často majú sklon ponúkať jedlá a nápoje len medzinárodnej kuchyne a medzinárodnej výroby. My sme však na Slovensku a naša kuchyňa je bohatá na rôzne špeciality, preto nie je dôvod ponúkať hosťom medzinárodnú kuchyňu. Pri výbere menu je potrebné myslieť aj na stravovacie návyky hostí (zdravotný stav, náboženstvo a iné). Rovnako sa zohľadňuje aj čas jedla podá-

POZNÁMKY

vaného v neskorších hodinách, neponúkajú sa jedlá veľmi masné alebo pikantné. Nie všetky krajiny sú zvyknuté konzumovať takto upravené jedlá v neskorších hodinách. Pred príchodom hostí do stravovacieho zariadenia spresníme s obsluhou protokolárny poriadok (správny čas naliatia aperitívu, založenia predjedla, ale aj časové prestávky medzi podávanými jedlami), správne vítanie hostí alebo správne oslovenie. Všetci pracovníci podieľajúci sa na obsluhu našej návštevy musia presne vedieť, čo majú robiť a čo sa od nich vyžaduje. Vyhneme sa tak prípadným nedorozumeniam

Dobry hostitel' a este lepsi host'

Na úvod si dovoľím poznamenať, že nie každému je dané byť dobrým hosťom, ale rovnako tak nie je každý dobrým hosťom. Aj tu platí, že mnohému sa môžeme naučiť a veľa nám dajú naše životné skúsenosti. Tak ako sa hovorí, že nie každé zlato sa blyští, je možné toto povedať aj o hosťovi. Hosta nestačí ohromiť strieborným príborom alebo drahým porcelánom, hosť sa musí cítiť naozaj príjemne.

Hostí, s ktorými rátame na popoludňajšiu alebo večernú aktivitu pozveme vopred tak, aby si vedeli nájsť čas v ich nabitom programe. Záleží na udalosti, či pozveme hostí písomne formou oficiálnej pozvánky alebo ide o neformálne stretnutie. V tomto prípade postačí pozvanie prostredníctvom telefonátu. Vždy treba hosťom oznámiť presný dátum, čas a miesto konania aktivity, ako aj pri akej príležitosti si ho dovoľujeme pozvať. V tomto prípade myslíme aj na žalúdok hosta, pretože takto sa vie zariadiť tak, aby neprišiel na našu aktivitu prejedeny alebo celkom hladný. Pri pozvaní nezabúdame informovať aj o predpokladanom oblečení. Je zbytočné, aby hosť prišiel sviatočne „nahodený“, keď stačí niečo neformálne.

Pri uvažovaní o organizovaní aktivity rozmýšľame aj nad tým, koľko hostí pozveme, aké sú naše priestorové kapacity a finančné možnosti. Pri detailoch našej aktivity sa zamyslíme aj nad zasadacím poriadkom. Pri neformálnej akcii sa usilujeme spolu usadiť ľudí s rovnakými alebo aspoň podobnými záujmami. Keď chystáme občerstvenie, myslíme najmä na studený bufet. Pozvaní hostia sa cítia voľnejšie, keď nemusia dodržiavať nemenný zasadací poriadok a radi privítajú možnosť vybrať si, s kým chcú konverzovať počas celej aktivity.

Dobří hostia vedia dodržať ohlásený začiatok aktivity, neprichádzajú ani veľmi skoro, ale ani neskoro. Ak sme pozvaní s partnerkou, nezabúdame hosťovke priniesť malú pozornosť. Počas celej aktivity sa usilujeme spoločensky konverzovať tak, aby sme sa počas celej aktivity cítili príjemne. A na záver nezabúdame, že nie je slušné predčasne odchádzať, ale nemali by sme odchádzať ani poslední.

4 ZÁVER

Príprava spoločenskej udalosti si vyžaduje veľkú starostlivosť. *Nedodržanie aj najmenšej maličkosti môže často spôsobiť zbytočné problémy.* Na prípravách spoločenských udalostí sa podieľa množstvo zainteresovaných osôb. Preto všetkým, ktorí sa na príprave zúčastňujú treba zdôrazniť, aký cieľ sa podujatím sleduje a čo sa od nich očakáva.

Tento článok má za úlohu pomôcť pri organizovaní rôznych spoločenských udalostí tak, aby každý získal teoretické znalosti pri organizovaní mnohých spoločenských akcií. *Je užitočné poradiť ako v spoločnosti žiť. Ako ovládať pravidlá spoločenského spolužitia, tak dobre ako svoju prácu.*

ZOZNAM BIBLIOGRAFICKÝCH ODKAZOV

ARNOLD, M.: Protokol v praxi (seriál). In: *Obrana*, rok 2006 – 2012, č. 1 až 12. ISSN 1336-1910.

CHORVÁT, F. - ORLÍK J.: *Lexikón slušného správania*. Bratislava : Matys, 1997. 215 s. ISBN 80-96783-80-7.

SCHNEIDER-FLAIG, S. : *Lexikón slušného správania a foriem spoločenského styku*.

Bratislava : Aktuell, 2005. 238 s. ISBN 80-89153-17-8.

SMEJKAL, V. - SCHELOVÁ BACHRACHOVÁ , H.: *Lexikon spoločenského chování*. Praha : Grada, 2011. 272 s. ISBN 978-80-247-3649-5.

ŠPAČEK, L.: *Velká kniha etikety*. Praha : Mladá Fronta, 2005. 232 s. ISBN 80-204-1333-2.

TÉMY NA VEDENIE ZÁVEREČNEJ DISKUSIE

1. Definujte základné rozdiely medzi koktailom a recepciou.
2. Vymenujte hlavné znaky banketu.
3. Aké sú zásady tanca na plese.
4. Ktoré hlavné body musíme pripraviť pre úspešný priebeh pietneho aktu kladenia vencov.
5. Aké je vhodné oblečenie na pohrebe.