



De Oude  
Theepot

## THEE ETIQUETTE

### > kleding

*laat je spijkerbroek, navelshirt en gypies maar thuis*

meestal is de dresscode 'smart casual'

(= informeel gekleed met een chique accent ofwel netjes en verzorgd maar niet overdressed)

- je hoeft niet in feestkleding te gaan
- voor vrouwen is een jurk of rok (net over de knie) of een stijlvolle bloes met pantalon geschikt
- voor mannen is een overhemd met kraag en een pantalon geschikt (een jasje en stropdas zijn meestal niet vereist)

› begroeten

*geen geknuffel*

bij een eerste ontmoeting geef je een korte handdruk en vraag je 'hoe gaat het met je?'

- bij een vrouw wacht je totdat zij haar hand uitsteekt en bewaar je de nodige fysieke afstand
- het uitgebreid tonen van emoties is niet gebruikelijk

› persoonlijke spullen

*veilige plek*

telefoons, brillen, make-up en andere persoonlijke of waardevolle spullen mogen niet op de tafel terecht komen

- berg ze op in je handtas of leg ze op de stoel links of rechts van je

› thee schenken

*wie is de theesommelier*

thee wordt door de gastheer ingeschonken

- de gastheer zal de theekopjes voor circa driekwart vullen zodat er ruimte overblijft voor suiker, citroen en/of melk
  - de theepot blijft op de tafel staan met de tuit richting de gastheer

› theekopje en pink  
*trek geen aandacht*

je mag het theekopje alleen vasthouden bij het handvat  
(dus nooit je handen rondom het theekopje leggen) én  
je pink houd je ten alle tijde naar beneden

- het handvat van je theekopje staat volgens de klok op 3 uur op het schoteltje
- steek je vinger niet door het handvat (vaak zijn ze toch te klein) maar plaats je wijs- en middelvinger op de achterkant van het handvat en plaats je duim aan de voorkant van het handvat
- ondersteun je theekopje met je ringvinger en pink (en houd de pink omlaag!!)

› theekopje en schoteltje  
*een hecht stelletje*

zet na het nemen van een slok thee het theekopje weer terug op het schoteltje

› suiker, citroen en melk  
*zoet, zuur en romig*

om te voorkomen dat het zachte en kwetsbare porseleinen theekopje barst, schonk men vroeger eerst de melk in het theekopje en daarna de thee; tegenwoordig zijn de theeserviezen gemaakt van hoogwaardig én sterk porselein waardoor deze regel niet meer van toepassing is

- nadat de thee is ingeschonken, voeg je eerst wat suiker toe óf een schijfje citroen

- daarna kun je bepalen hoeveel melk je nog wilt toevoegen (voeg nooit melk én citroen toe aan de thee omdat het zuur van de citroen de melk kan laten schiften)
- in groene, witte, oolong of kruidenthee hoort geen suiker, citroen of melk thuis
- gebruik alleen volle melk om de natuurlijke smaken van zwarte thee naar voren te halen; alle andere melksoorten verdunnen de thee en laten de thee verwateren wat een zwakke smaak zal veroorzaken; room is ook geen optie want dit overheerst de delicate smaak van zwarte thee

› gebruik theelepels  
*maak geen draaikolk*

beweeg de theelepels 3x heen en weer volgens de klok van 6 naar 12 uur en roer zo de suiker en/of melk voorzichtig door de thee

- lawaai maken met je theelepels wordt afgekeurd dus zorg dat je theelepels de zijkant van het theekopje niet raakt
- met je theelepels tegen de zijkant van je theekopje tikken wordt als ordinair gezien én kan schade veroorzaken aan het theeservies

› plek theelepels  
*niet in je mond*

de theelepels is er alleen om de thee te mengen als je suiker en/of melk toevoegt aan de thee

- drink nooit thee uit je theekopje als je theelepels er nog in zit
- nadat je de thee hebt gemengd, leg je je theelepels aan de rechterkant van het theekopje op het schoteltje of achter het theekopje op het schoteltje

> **plek schoteltje**

*handig*

als je aan tafel zit, til je het schoteltje niet op om uit je theekopje te drinken

- alleen als je je stoel verlaat en meer dan 30 cm van de tafel bent verwijderd is het gebruikelijk om het schoteltje mee te nemen
- houd het schoteltje in je linkerhand en het theekopje in je rechterhand

> **thee afkoelen**

*wees geduldig*

laat de thee vanzelf afkoelen als deze te heet is

- blaas nooit op de thee om het afkoelen te bespoedigen

> **thee drinken**

*het is geen wijn*

neem rustig kleine slokjes thee en maak geen luide slurpende geluiden als je je thee drinkt

- de thee is geen mondspoeling dus laat de thee niet rond gaan in je mond (ook niet als je het rustig doet)
- de thee is ook niet bedoeld om je eten mee weg te spoelen
  - het is onbeleefd om ergens anders naar te kijken dan in je theekopje als je aan het drinken bent
- één kopje thee is te weinig en vier kopjes thee is teveel;  
2 of 3 kopjes thee is perfect
- vrouwen die lippenstift dragen moeten steeds van hetzelfde plekje van het theekopje drinken

> hapjes eten

*lekker met je handen eten*

tenzij de gastheer zegt dat je niet hoeft te wachten,  
wacht je tot iedereen is voorzien van eten

- bij een high tea, afternoon tea of cream tea hoor je met je vingers te eten dus schaam je niet om met je handen te eten
- leg een passende hoeveelheid clotted cream en jam op je eigen bord met de opscheplepels en gebruik je eigen mes om clotted cream en jam op de stukjes scone te smeren
- scones of sandwiches zijn geen biscotti dus dompel ze nooit in je thee; het is onbeleefd én het laat ook kruimels achter in je theekopje
  - lik ook niet aan je vingers.....gewoon niet doen, daar heb je een servet voor
  - alleen voor gebak van grotere omvang gebruik je een dessertvorkje of dessertlepeltje
  - zolang je nog aan het eten bent, plaats je je bestek volgens de klok op 20 minuten over 8  
(mes op 20 minuten met het mesblad naar jezelf gericht en de vork op 8 met de tanden naar beneden)

› volgorde 3-gangen menu

*val niet gelijk het dessert aan*

alle hapjes worden tegelijk geserveerd op een etagère

- gebruik je vork om de hapjes van de etagère te pakken  
(vermijd hier het gebruik van je vingers)
  - eet eerst de sandwiches (middelste laag),  
daarna de scones met clotted cream en jam (bovenste laag)  
en als laatste de petit fours, desserts en  
andere zoetigheden (onderste laag)
- stop niet de hele sandwich in je mond maar  
doe dit in 2 à 3 hapjes
- breek een hapklaar stuk van de scone en besmeer  
deze met clotted cream en jam en het stop het in je mond  
(herhaal dit)
- maak nooit een scone-sandwich
- gebruik nooit een mes om de scone doormidden te snijden

› servet

*het is geen vaatdoekje*

bij aanvang is het gebruikelijk dat je op het bord een servet aantreft; schuif het servet niet opzij maar leg het meteen op je schoot met de gevouwen kant naar je toe om vervelende lekkages te voorkomen

- met het servet op je schoot kan je onopvallend en subtiel  
je vingers afvegen aan het servet
- voor het schoonmaken van je mond breng je voorzichtig  
een rand van het servet naar je mond en dep je zachtjes  
je lippen schoon
- leg het servet daarna weer terug op je schoot

> feest is voorbij  
*wie ruimt er af*

leg gebruikt bestek nooit op tafel en deponeer het gebruikte servet niet op je stoel of op je bord

- als je klaar bent met eten plaats je je bestek op het bord volgens de klok op 20 minuten over 4 (mes aan de buitenkant met het mesblad naar jezelf gericht en de vork aan de binnenkant met de tanden omhoog); de bediening weet dan dat je niets meer gaat nuttigen en neemt je eetgerei mee
  - bij het weggaan leg je je gebruikte servet aan de linkerkant van je bord (met de gevouwen kant van het bord af en de open kant naar het bord toe)
  - door het servet netjes met een vouw op te vouwen en terug te leggen aan de linkerkant van je bord, laat je de gastheer weten dat je nog weleens een uitnodiging wil ontvangen
- het is niet gebruikelijk om te vragen of je overgebleven hapjes mee naar huis mag nemen, tenzij het wordt aangeboden