

Atsakyk į klausimus, rask teisingus atsakymus ir išbrauk juos šiomis kryptimis:



J	T	F	F	P	Y	N	C	S	S	T	W	Y	X	S	D	U	C	A	J	S	W	V	C	R
R	O	P	E	T	I	K	E	T	A	S	G	V	A	O	O	P	I	S	E	E	S	K	Q	M
Z	D	W	M	C	W	R	S	G	G	N	I	L	J	U	P	N	P	R	H	W	R	N	G	S
D	L	D	Q	A	V	B	P	I	U	L	A	D	S	N	V	R	V	E	Z	L	E	V	S	C
Y	T	P	T	I	H	B	D	R	B	T	R	I	N	S	H	E	D	L	Z	D	R	X	R	C
X	X	P	Z	R	H	V	X	É	S	E	I	T	L	A	T	S	P	H	R	Š	B	M	X	C
H	R	A	A	Z	G	F	F	S	S	C	S	A	T	É	K	N	A	B	A	Y	H	V	B	T
S	S	D	Q	Y	W	X	A	T	Y	E	F	P	L	Q	C	Ž	G	K	L	Q	V	K	S	U
V	I	I	R	E	F	K	W	O	C	U	R	É	A	W	G	R	U	B	Y	W	Y	A	C	P
Q	Q	O	L	K	Š	W	M	R	T	Y	B	T	P	O	J	T	O	L	R	Z	M	F	J	Z
F	A	D	N	I	N	Q	V	A	X	H	A	I	A	B	E	I	P	P	I	O	V	J	N	T
F	Y	B	D	P	E	K	F	N	U	Y	D	T	Y	S	D	S	R	C	Q	P	Y	T	Q	A
U	C	E	D	E	R	P	R	A	C	N	J	A	W	W	G	D	T	X	L	A	Z	Q	Y	L
F	V	V	Y	Y	F	U	R	S	E	T	A	S	M	X	M	K	A	Q	L	H	I	F	Q	F
Š	H	I	F	U	Y	T	I	R	X	X	W	B	S	X	Y	A	W	T	V	L	L	R	A	C

1. Anksčiau šis įrankis buvo naudotas tik maisto gamyboje, o jo pirmtaku yra laikomi dvišakiai mediniai pagaliai skirti kepti mėsai ant laužo.
2. Formalių taisyklių rinkinys apie visuotinai priimtino elgesio viešumoje normas. Jis taip pat nusako ir valgymo kultūros elgesį bei reikalavimus.
3. Lietuvoje šis daiktas buvo pradėtas naudoti XIV a. viduryje, kartais jį atstodavo audeklo rankšluostis, o be jo valgydavo tik prasčiokai.
4. Ši stalo priemonė higienos tikslais naudojama jau nuo XV a., tačiau pirminė jos paskirtis buvo nuvalyti įrankius po valgio prieš juos grąžinant.
5. Vienodo rašto ir formos indų rinkinys, skirtas 6–12 asmenims vaišinti ir stalui dengti.
6. Oficialios 4–5 val. truncančios vaišės, organizuojamos svarbaus žmogaus ar svečio iš užsienio garbei, bei kitomis svarbiomis progomis.
7. Iš Rytų kilusi keraminė medžiaga, iš kurios gaminami indai ir kuri yra laikoma viena vertingiausių keramikos rūšių.

8. Šaltas arba karštas patiekalas, patiekiamas prieš pagrindinį patiekalą.
9. Malonus pojūtis, susijęs su būsimu maisto vartojimu, noras valgyti, jaučiamas kaip alkis. Jį reguliuoja pogumburyje esantis alkio ir sotumo centras.
10. Įrankis, kurio tipai skirstomi pagal šoninį profilį ir įrankio nuolydį.
11. Patiekalas, kurio tiesioginis pavadinimo vertimas iš prancūzų kalbos reiškia „nurinkti stalą“, o lotyniškai – „būti vergu“, „būti naudingas“.
12. Aukštesnio lygio maitinimo įstaiga, kurioje galioja tam tikros elgesio taisyklės (pvz., aprangos kodas).
13. Skandinaviška maisto tiekimo tradicija (šved. *smörgåsbord*) XX a. paplitusi visame pasaulyje (du žodžiai).
14. Pobūvis, organizuojamas įvairiomis progomis: po seminarų, konferencijų, oficialių pasitarimų, jubiliejų ir kitų švenčių proga, o prancūziškai reiškia „šakutė“.