

1000

ЛУЧШИХ ИДЕЙ ДОМАШНЕГО ПРАЗДНИКА

- ОРИГИНАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ
- СЕРВИРОВКА СТОЛА
И ПРАВИЛА ЭТИКЕТА
- СЦЕНАРИИ, ТОСТЫ,
ПОЗДРАВЛЕНИЯ
- ПОДАРКИ — ИДЕИ,
ВЫБОР И УПАКОВКА



УДК 64
ББК 36.997
Т936

Серия основана в 2010 году

1000 лучших идей домашнего праздника. —
Т936 Минск : Харвест, 2011. — 480 с. : ил. — (Карман-
ная иллюстрированная библиотека).

ISBN 978-985-18-0209-4.

Эта книга для вас, если вы решили отметить какое-либо событие дома. На ее страницах вы найдете всё: и сценарии праздников, и варианты оформления помещения, и советы по сервировке стола, и рецепты оригинальных блюд, тосты, поздравления, ну и конечно же, рекомендации по выбору подарков.

Домашний праздник — дело непростое, требующее тщательной подготовки и больших затрат сил и энергии. Но всё это с лихвой компенсируется счастливыми лицами друзей и приятными воспоминаниями о празднике, который удался.

УДК 64
ББК 36.997

ISBN 978-985-18-0209-4

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2011

Домашние праздники: от фуршета до романтического ужина

Праздники сменяют друг друга, словно дни недели. Именины, дни рождения, свадьбы, юбилеи, религиозные застолья. Устраивая домашний праздник, необходимо помнить, что для гостей важна радость общения, настроение веселья и отдыха. Чтобы добиться совершенства праздника, изыс-

канности и в то же время домашней, располагающей обстановки, все детали приема необходимо продумать заранее, начиная от подбора столового белья и блюд и заканчивая рассадкой гостей. Для сервировки праздничного стола можно использовать приведенные рецептуры блюд.





Новый год и Рождество — любимые домашние праздники

Пожалуй, Рождество и Новый год — самые любимые и веселые праздники зимы. На Русь Рождество Христово пришло вместе с христианством. Датой рождения Христа определен день 25 декабря у католиков и протестантов, а 7 января — у православных. Связано это с введением Папой Римским Григорием в 1582 г. нового календаря — григорианского; православие не приняло это

нововведение и по сегодняшний день придерживается календаря юлианского.

Как и все праздники, Рождество Христово имеет определенные традиции, включая и кулинарные. На этот светлый праздник во все времена готовилось большое количество мясных изделий: гусь, индейка, домашние колбаски, а также всевозможные рулеты и сладкие пироги.



▲ Свечи на праздничном столе — неперенный атрибут. Новогоднее пиршество уже немыслимо без горящих красавиц, ведь именно

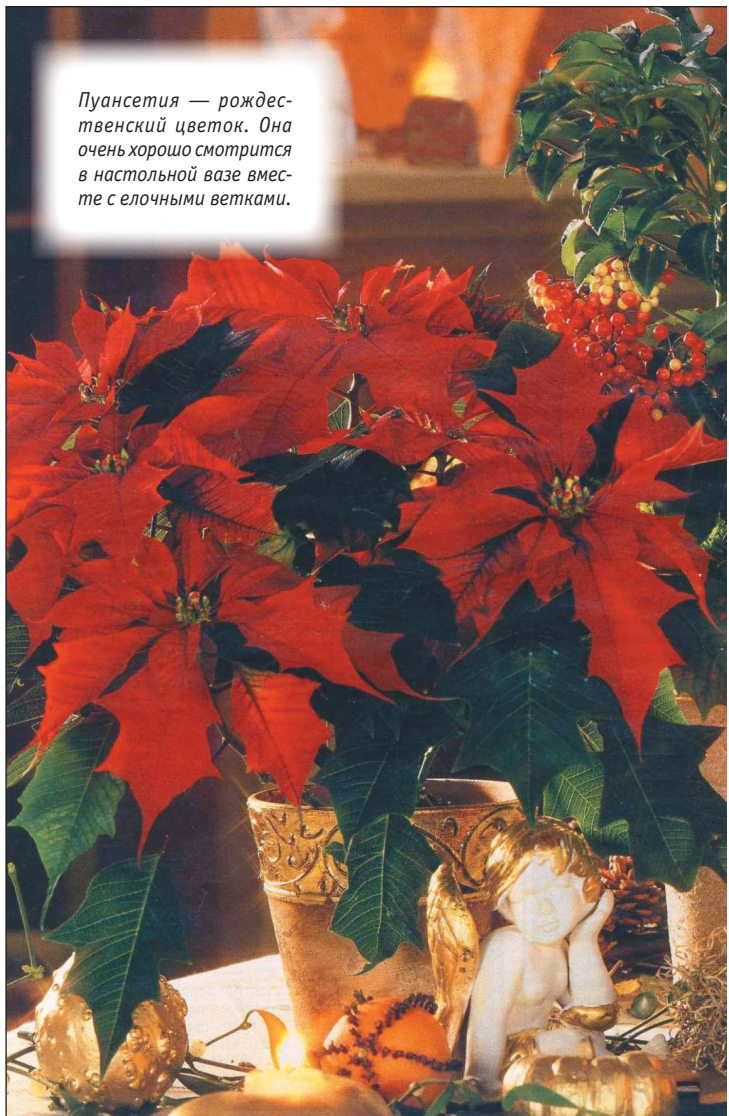
свечи на различных подставках, в подсвечниках погружают нас в атмосферу таинственности и рождественской сказки.



▲ Рождественский венок на дверь легко сделать своими руками. Вам необязательно нести из лесу еловые ветки и шишки, после которых остается много мусора. Все, что вам надо, — это проволока, загнутая в круг, и длинная и очень пушистая мишура, которую

надо накрутить на проволоку. Укрепить и заодно украсить венок помогут всевозможные ленты и банты. Дополнить новогоднее украшение можно шарами и различными игрушками, которые очень просто привязать к проволоке нитками.

Пуансетия — рождественский цветок. Она очень хорошо смотрится в настольной вазе вместе с елочными ветками.







Такую удивительную новогоднюю композицию-украшение можно легко сделать своими руками. Главное — подобрать подходящие свечи.



У католиков традиционным блюдом был и остается бигос — тушеная капуста. На стол обязательно ставили водку, вино, горькие и сладкие настойки. В эти праздничные дни ходили в гости и принимали друзей, соседей, родственников. Многие из этих традиций живы и по сей день.

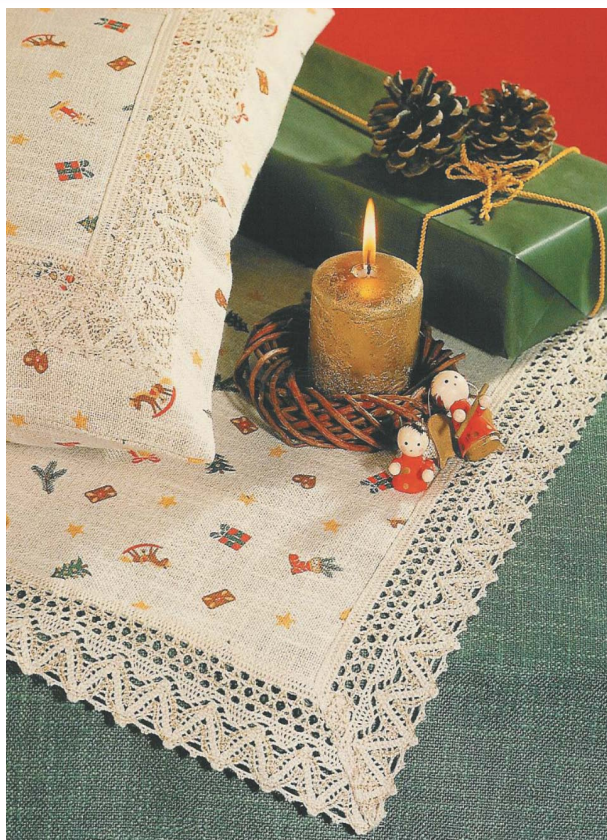
Современные обычаи встречи Нового года и Рождества неотделимы от традиции наряжать дом, ставить и украшать ель или сосну, вешать светящиеся гирлянды, фонарики.

Устраивая новогодние праздники дома, не поленитесь на-

рядить рождественское дерево, украсить дом, а также накрыть богатый стол. Пусть тема зимней сказки, таинства и загадок пройдет основной линией в вашем доме. Свечи, ветки ели, банты, гирлянды, новогодние шары существенно помогут вам. Сделайте своими руками еловый венок, развесьте мишуру по дому, а на стол застелите красную салфетку — и настроение всех обитателей дома поднимется, а ощущение чуда долго вас не покинет.

Новогодний праздник — это праздник изобилия.





▲ Об украшении рождественского или новогоднего стола хозяйке стоит позаботиться заранее. Очень красиво смотрится комплект из скатерти с салфеткой, украшенной новогодними картинками. Пусть

ваша скатерть будет зеленого оттенка — в цвет ели, сосны, а салфетка — натурального бежевого цвета. Дополнение в виде кружева наполнит композицию домашним уютом и изыском ручной работы.

Рецепты блюд к рождественскому и новогоднему столу

Салаты

САЛАТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

3 тушки рыбы средней
величины (хека, минтая,
трески),
300 г шампиньонов,
4 средние моркови,
4 луковицы,
200 г майонеза,
2—3 ст. ложки растительного
масла,
соль и специи.

1. Рыбу отварить и нарезать кусочками.
2. Шампиньоны слегка отварить, обжарить и нарезать ломтиками.
3. Мелко нарезать лук и морковь и запассеровать на растительном масле.
4. Все компоненты салата смешать, пока они не остыли.
5. Когда салат остынет, посолить его, заправить специями по вкусу и майонезом.



На Рождество наши предки в центре стола непременно ставили сочиво (блюдо из зерен, мака, ядер грецких орехов и меда), а затем и другие кушанья, общее количество которых было двенадцать: блины, заливное рыбное блюдо, студень из свиных и говяжьих ножек, молочный поросенок, начиненный кашей, свиная голова с хреном, домашняя свиная

колбаса, жаркое, колядки, медовые пряники, ломаны с маком и медом, взвар. Сегодня некоторые верующие на Рождество поверх скатерти кладут соломенные салфетки, гирлянды и соломенные косы. Другие даже предпочитают соломенные звезды и соломенные фигурки ангелов металлическим, керамическим или тряпичным игрушкам.



САЛАТ С ТУНЦОМ И СПАРЖЕВОЙ ФАСОЛЬЮ

300 г стручков зеленой фасоли,
200 г соленого тунца
(или другой соленой рыбы),
1 помидор,
75 г шляпок любых грибов,
25 г тертого мускатного
ореха.

Для соуса: 4 ст. ложки
растительного масла,
2 ст. ложки винного уксуса,
1 ст. ложка горчицы,
специи.

1. Фасоль нарезать по диагонали на кусочки по 4 см.
2. Довести до кипения воду и бланшировать нарезанные стручки фасоли в течение 3 минут, слить воду и обдать холодной водой.
3. Рыбу вынуть из рассола, обсушить, разделить на мелкие кусочки.
4. Положить фасоль в салатницу и смешать с кусочками рыбы, помидора, нарезанного кружочками, отварными грибами и мускатным орехом.
5. Приготовить соус: смешать масло, уксус, горчицу, добавить специи, взбить венчиком.
6. Полить соусом салат, слегка размешать и разложить готовое блюдо по маленьким салатницам.





В Германии еще в начале декабря дома украшают венками из хвойных ветвей с четырьмя свечами. Что до праздничных застолий, то здесь немцы очень оригинальны. 25 декабря они готовят рождественское жаркое из зайца с красным винным или сливочным соусом или знаменитого немецкого

жареного гуся, фаршированного яблоками с черносливом или изюмом. И на гарнир — рождественский салат из 12 компонентов: вареного картофеля, сельдешки, шпика, вареной моркови, репчатого лука, яблок, маринованных огурцов, соли, перца, растительного масла, уксуса, горчицы.



САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

*1 банка печени трески,
1 небольшая луковица,
1 яблоко,
3—4 картофелины,
3 яйца,
200 г майонеза,
зелень.*

1. Отварить в подсоленной воде картофель и яйца.
2. Салат готовить слоями, которые промазываются майонезом:

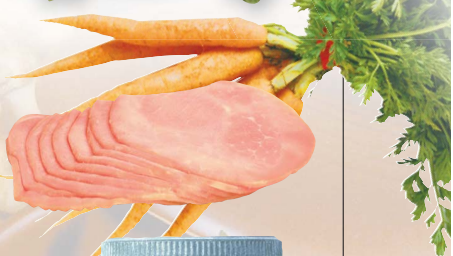
- 1-й: печень трески (аккуратно размять вилкой);
 - 2-й: мелко нарезанный лук;
 - 3-й: яблоко, натертое на крупной терке;
 - 4-й: картофель, натертый на крупной терке;
 - 5-й: яйцо, натертое на крупной терке.
3. Готовый салат украсить зеленью.



САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

200 г вареной колбасы,
4 отваренные в мундире
картофелины,
2 отварные моркови,
3 маринованных огурчика,
4 отваренных вкрутую яйца,
100 г зеленого горошка,
1 луковица,
250—300 г майонеза,
соль,
перец.

1. Вареную колбасу нарезать мелкими кубиками.
2. Картофель и морковь очистить и нарезать мелкими кубиками.
3. Маринованные огурчики нарезать кубиками.
4. Яйца очистить и мелко нарезать.
5. Консервированный горошек откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь.
6. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками.
7. Салат посолить, поперчить, обильно заправить майонезом и все тщательно перемешать.



Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ 3

СЕРВИРОВКА СТОЛА ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ 4

Столовое белье — украшение стола 6

Цвет и аксессуары в сервировке стола..... 26

Посуда и столовые приборы..... 37

ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ И НА СТОЛЕ 58

Поведение во время трапезы 60

«Салфеточный» этикет 71

Непредвиденная ситуация за столом..... 75

Порядок подачи блюд..... 78

Сочетание блюд и напитков 82

Правила употребления различных
блюд110

Напитки: культура употребления.....150

**ДОМАШНИЕ ПРАЗДНИКИ:
ОТ ФУРШЕТА ДО РОМАНТИЧЕСКОГО
УЖИНА194**

Новый год и Рождество —
любимые домашние праздники196

День святого Валентина — праздник
для двоих242

День защитников Отечества.....266

Масленица в лучших традициях.....283





8 Марта — женский день298

День светлой Пасхи отмечаем дома.....323

Спас — яблочный праздник338

Детский День рождения.....349

Если у вас дома прием а-ля фуршет375

ПОДАРКИ: ЧТО, КОМУ И КАК ДАРИТЬ424

Подарочный этикет.....427

Идеи подарков к праздникам436

