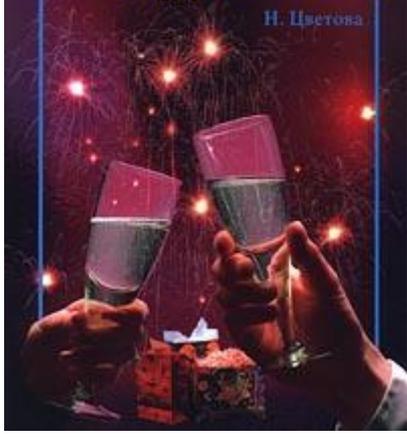


**ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЛЮБИМЫХ
ПРАЗДНИКОВ**

Н. Цветова



Наталья Витальевна Цветкова

Энциклопедия любимых праздников

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=177639
Энциклопедия любимых праздников: Рипол Классик; Москва; 2000
ISBN 5-7905-0801-4

Аннотация

Какой скучной и однообразной была бы наша жизнь без праздников! Казалось бы, чего проще, взять, да созвать друзей или родных, наготовить вкусной еды, заготовить идеями для конкурсов и шарад. Ан нет!.. Еще и повод нужен... Так пусть хотя бы с этим у вас больше никогда не возникает проблем. Поверьте, на самом деле праздников гораздо больше, чем вы думаете, даже если не все они отмечены красным цветом в календаре. Выбирайте любой и зовите гостей!

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
Глава 1	6
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ	6
Примерное меню ко дню рождения	21
Чайные напитки «Фантази»	26
Меню вегетарианского дня рождения	27
Круглые даты	31
Совершеннолетие	32
День рождения ребенка	33
Меню детского дня рождения	35
НОВЫЙ ГОД	41
Украшения праздничного стола	45
Меню для новогоднего стола	49
ДЕНЬ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА	75
Праздничное меню к 23 февраля	89
8 МАРТА	101
Где встречать 8 марта	103
Подарки	104
Конец ознакомительного фрагмента.	105

Наталья Цветкова

Энциклопедия любимых праздников

ВВЕДЕНИЕ



В последнее время вы чувствуете апатию и усталость, отказываетесь от встреч с близкими друзьями и родственниками, потеряли интерес к еде, музыке, одежде и даже горячо любимому телевизору? Кажется, мы знаем, в чем причина вашей усталости и отрешенности от радостей жизни. Просто вы давно не собирались шумной компанией и не отмечали веселых праздников.

Конечно, вы попробуете возражать и станете ссылаться на банкет в честь Дня независимости России, устроенный по просьбе жизнерадостных друзей, когда вы легли спать только под утро, так как всю ночь отмывали кучу посуды и укладывали спать разбушевавшихся гостей.

Однако такое времяпрепровождение назвать праздником можно с большой, просто с огромной натяжкой. Ведь ваше участие в нем ограничивалось ролью повара-уборщика-официанта, тогда как остальные присутствующие на торжестве веселились по мере сил и возможностей.

Чтобы излечиться от всех своих недугов, советуем устроить праздник для себя. Для компании можно пригласить парочку проверенных друзей. Только нужно заранее удостовериться в том, что они не станут гонять вас по квартире в поисках хлеба или закуски, не будут заставлять вас мыть посуду и выполнять прочие малопривлекательные обязанности.

Здоровье каждого человека начинается с хорошего настроения, поднятию которого на должный уровень может способствовать только праздничное застолье, с огромным столом, покрытым скатертью-самобранкой, искрометными шутками, замечательными тостами, морем подарков и поздравлений и полным отсутствием хлопот по уборке квартиры.

Однако, скажете вы, как отмечать праздник, если до ближайшего более или менее приличного повода нужно ждать не менее шести месяцев? Так могут говорить только те, кто из всех знаменательных дат знаком разве что с собственным днем рождения и Новым годом.

Специально для вас мы расскажем о таких праздниках, о которых вы наверняка слышали, но не знали их истории и традиций. Надеемся, что как только вы познакомитесь с ними, у вас тут же возникнет желание накрывать на стол и созывать гостей. Однако не сове-

туем торопиться. Ведь если отмечать каждый из существующих праздников (а сколько их на Земле – до сих пор не удалось подсчитать), то можно оказаться в довольно затруднительном положении, когда нет ни средств, ни сил к встрече очередного торжества. В таких случаях обычно не остается ничего иного, как уходить в профессиональные тамады, делаясь с окружающими своим счастливым опытом в этой области и зарабатывая на жизнь декламацией популярных тостов и организацией викторин.

Известно, что все хорошо в меру и хорошо организованный праздник, которого пришлось какое-то время ждать, доставит вам намного больше радости, чем частые вечеринки, давно потерявшие прелесть новизны и превратившиеся в явление обыденное и скучное. Поэтому перелистывайте скорее страничку и окунайтесь в веселую атмосферу популярных в настоящее время и возрождаемых праздников.

Глава 1

ВЕСЕЛО, ВЕСЕЛО ОТМЕТИМ ПРАЗДНИК МЫ

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ



«К сожаленью, день рожденья только раз в году», – так пел известный персонаж в мультфильме. А раз в год свой день нужно отпраздновать так, чтобы вспоминать до следующего дня рождения, как минимум.

День рождения – прекрасный праздник. Кто же его не любит? Пожалуй, это один из самых главных личных праздников человека, в который весь мир принадлежит только «новорожденному». Настоящие новорожденные не осознают этого – родители и так всегда с ребенком, все их внимание принадлежит младенцу, а в обществе сверстников он пока не нуждается. Но мы растем, и вот уже устраиваем в свой день рождения банкеты, ждем особенных подарков. Мы помним, какие подарки нам дарили, какая музыка играла... Помимо приятных, есть, наверное, и неприятные воспоминания. То с утра испортили настроение, то подарок пришелся не по вкусу...

Вероятно, праздник этот родился, когда люди поняли, что жизнь – это величайшее чудо на земле, которое нуждается в радости и интересном времяпрепровождении. Никогда еще этот праздник не был столь важен, как в наши дни. Раньше гораздо большим почтением пользовались праздники религиозной направленности. Именно в религиозные праздники дарились подарки.

Важным днем считались именины – день крещения ребенка. День памяти святого, в честь которого ребенку давалось имя, и считался днем именин. Крещение и символическое вхождение в духовный мир – это, конечно, хорошо. Но ведь само то, что мы родились на свет, – величайшая радость. Мы получили интереснейший подарок от жизни, любопытнейшую головоломку – саму жизнь. Пусть все идет не так, как нам бы хотелось, но мы живем! И это главное. Это стоит отметить хоть раз в год. Как гласит народная «мудрость» – «опять нет повода не выпить!»

В наши дни религия не играет столь важной роли в жизни людей, как раньше. Сама жизнь человека – ценность, которая не нуждается в подтверждении. Но внимание, как говорится, и кошке приятно. Заметьте, если вас поздравляет (просто поздравит!) в день вашего рождения почти незнакомый человек, у вас сразу поднимается настроение. А все потому, что самые любимые человечки каждого из нас – мы сами. О нас помнят, мы нужны кому-то – и это приятно. Примите к сведению: поздравьте человека с днем рождения, и он почувствует к вам симпатию. Вы помните о нем, и он будет помнить о вас.

До недавнего времени в Японии не было обычая праздновать дату своего рождения. Сто восьмой удар колокола в новогоднюю полночь добавлял единицу сразу ко всем возрастам – даже младенца, родившегося накануне, считали годовалым. Люди получали подарки в Новый год, который считался и днем рождения. Обидно, правда? Кто родился в один из наших многочисленных праздников, тот поймет. Собираются люди, и не понимаешь, что же они отмечают. То ли день рождения, то ли государственный праздник.

Но несмотря ни на что, день рождения – самый любимый праздник, особенно в юности. Ведь этот день добавляет еще один год к слишком юному, как мы думаем, возрасту. В юности мы торопим время, стремимся повзрослеть, и жизнь кажется бесконечной. К закату жизни люди начинают понимать, что век наш не так уж долгод. С каждым годом прибавляется морщинка на лбу или седой волос. Но праздник этот любим всеми нами. Немного найдется людей в мире, которые бы не любили свой день рождения, не ждали бы его с надеждой и радостным волнением.

Каждый человек хочет, чтобы именно его выделили из толпы, именно на него обратили внимание. День рождения – праздник одного человека, его день. И день этот должен быть особенным.

Но организовать праздник, который доставит удовольствие и радость и вам, и всем гостям, – это настоящая наука, которая постигается годами. Пригласить гостей и с надеждой ожидать подарков – это еще не все. Надо сделать так, чтобы праздник запомнился надолго. А значит, нужно умело организовать его.

Прежде всего нужно загодя подготовиться самому к этому торжеству. Доказано, что в период, близкий ко дню рождения, человек чувствует себя хуже всего – и в моральном, и в физическом смысле. Замечено, что люди чаще всего болеют именно в это время. Это связано с тем, что все энергетические характеристики в момент рождения равны нулю. Затем они начинают возрастать, а потом снова уменьшаться – к следующему дню рождения. Наши силы развиваются по синусоиде в течение года, и наибольшим здоровьем мы обладаем в период, который находится в противоположной «точке» года: то есть если вы родились летом, то лучше всего во всех смыслах вы себя чувствуете зимой.

Не забывайте об этих наших особенностях, чтобы не поддаться в свой день рождения упадническим настроениям. Замечено, что настроение юбиляра в его главный день оставляет желать лучшего. В этом виноват также особый настрой, который изначально провоцирует недовольство именинника всем вокруг.

Помните ослика Иа в мультфильме про Винни-Пуха? Как ни странно, именно этому персонажу уподобляется каждый виновник торжества. Потому что в этот день каждому человеку хочется, чтобы весь мир радовался его празднику и он был всегда в центре внимания. Каждый юбиляр чувствует себя немного одиноким: если, справляя все традиционные праздники, люди разделяют свою радость со всеми, то ваш день рождения – обычно будничным днем для всех остальных. Поэтому близким людям нужно позаботиться о том, чтобы все желания и капризы (а их будет немало) именинника выполнялись немедленно и неукоснительно.

Еще одного нельзя позволять себе родственникам и друзьям юбиляра. Если день рождения совпадает с каким-нибудь праздником или находится от него в непосредственной бли-

зости, ни в коем случае нельзя дарить один подарок за два праздника. Вы, конечно, сэкономите, но человек почувствует себя несправедливо обиженным.

Организация праздника – дело рук виновника торжества. Сначала стоит решить, где вы намерены отмечать свой день рождения и на какое количество гостей рассчитываете. По этикету рекомендуется приглашать гостей на время после четырех вечера. Считается, что праздник должен длиться не более трех часов. Но во всем следовать этикету ужасно скучно. Согласуйте время начала праздника со своими гостями.

Праздник этот можно отмечать в кругу семьи и друзей или в кругу только друзей. Это зависит от вашего личного желания. Замечена такая закономерность: в молодости мы предпочитаем отмечать дни рождения с друзьями, любим заводить новые знакомства, тогда как в более зрелом возрасте тянемся к семейному кругу – родственники, друзья дома и семьи... Но, конечно, вы не пригласите людей, внушающих вам неприязнь. В этот день можно обойтись без несимпатичных вам знакомых.

Нельзя отмечать день рождения заранее – это считается плохой приметой. Если вы заняты в свой день рождения, лучше отпраздновать позднее.

Кстати, о приглашениях. Вы можете пригласить друзей устно при встрече или по телефону, можете послать открытки. Но можно и самим сделать приглашительные билеты. На них следует указать дату, время, на которое назначено торжество, адрес (даже если друзья найдут ваш дом с закрытыми глазами). Лучше всего, конечно, личное приглашение, которое можно дополнить открыткой, чтобы человек не забыл. Открытка, естественно, должна быть красивой и праздничной. Если вы приглашаете гостей по телефону, не забудьте позвонить еще раз за день до намечаемого праздника и повторить приглашение. Жизнь у нас сложная, не только чей-то день рождения, но и себя самого как бы не забыть. Поэтому лучше перестраховаться, не хотите же вы оказаться на празднике единственным гостем и хозяином в одном лице?

Приглашают на день рождения за пять-семь дней до условленной даты, на юбилеи – за полторы-две недели. Не стоит приглашать в дом лиц, которые уже дважды отказались от приглашения. Это только в Китае вам семь раз предложат зайти на чай, и лишь на седьмой раз вы должны согласиться, чтобы не обидеть хозяев. Крайний срок отказа от приглашения – за два дня до условленной даты.

Если вы приглашены на праздник, но не можете посетить его по каким-либо причинам, необходимо известить об этом хозяев заранее. Так же следует поступить, если вы немного задержитесь, – не нужно заставлять вас дожидаться. Если вы хотите прихватить с собой супруга или друга (подругу), нужно спросить разрешения у хозяев. Что касается детей, то их можно брать с собой только с разрешения именинника и только при том условии, что в доме будут другие дети, чтобы ваш ребенок не сидел за общим столом и не мешал взрослым.

Кроме того, нужно знать, кого приглашать на праздник.

Конечно, если вы собираете всех своих старых друзей, с которыми съеден ни один пуд соли и от каждого из которых вы знаете, чего ожидать в той или иной ситуации, у вас не возникнет никаких проблем.

Но если вы приглашаете большое количество гостей и компания обещает быть довольно пестрой, вам придется принять некоторые меры предосторожности, чтобы избежать неприятных ситуаций.

Во-первых, нужно помнить о том, что обычно приглашенные молодые друзья неуютно и скованно чувствуют себя в присутствии ваших родственников. Поэтому, если вы не мыслите себе праздника без папы, мамы и любимой бабушки, придется смириться с тем, что торжество будет чисто семейным, либо ограничиться компанией тех друзей, которые вхожи к вам в дом уже давно и чувствуют себя среди ваших родных, как рыба в воде. Некото-

рые выходят из подобного затруднения, разбивая торжество на два дня – для родственников, которых просто нельзя обидеть, и отдельно – для всех остальных.

Если вы – человек общительный, у вас очень широкий круг знакомых. Нередко бывает так, что у вас есть несколько сфер, где вы обращаетесь, и все ваши знакомые просто незнакомы друг с другом. Может случиться, что в каждом кругу общения найдутся люди, без которых праздник будет для вас не в радость. Конечно, лучше бы избежать экспериментирования со смешиванием ваших коллег по работе с вашими знакомыми по театральной студии.

Представьте себе, например, что в одной комнате вдруг собрались представители семей Капулетти и Монтекки – вы бы просто оказались меж двух огней. Но ваша-то цель – отметить свой праздник, а не поучаствовать в кровной вражде. Помните, что, сажая за один стол незнакомых людей, которые принадлежат к раз разным социальным классам и имеют различные увлечения и жизненные позиции, вы подвергаете свой день рождения риску превратиться в сплошной праздник непонимания.



Хорошо бы заранее попробовать свести вместе тех, кого вы надеетесь видеть на своем празднике. Соберите их по какому-нибудь не столь ответственному поводу и понаблюдайте, как себя поведут эти разные люди по отношению друг к другу. Не нужно надеяться, что «стерпится – слюбится» – вы же их не женить собираетесь. Вам придется отказаться от мысли пригласить кого-нибудь из тех, кто не может ужиться с основной частью ваших друзей, – если, конечно, этот человек не дороже вам всех ваших друзей вместе взятых.

Даже если ваши знакомые настроены миролюбиво друг к другу, существует опасность другого рода. Дело в том, что в разных ситуациях и с разными людьми мы играем различные социальные роли – «сослуживца», «подруги», «хорошего семьянина», «своего парня» и так далее. Собирая в одном месте людей, которые знают вас с разных сторон, вы рискуете в глазах некоторых из них показаться неадекватными самим себе. Или же вы сами устанете корректировать свое поведение так, чтобы оно удовлетворяло большинству.

Поэтому постарайтесь, чтобы общество, которое соберется за праздничным столом, было более или менее однородным – это во всеобщих интересах.

Если вы все-таки пригласили людей, которые незнакомы друг с другом, позаботьтесь о том, чтобы они были друг другу вовремя и правильно представлены. Постарайтесь сделать это лично. При этом помните, что вновь пришедшие первыми представляются тем, кто уже находится в помещении, младшие по возрасту и по званию представляются старшим, мужчины – женщинам. Постарайтесь представить людей друг другу так, чтобы они получили информацию не только об имени, но и такие сведения, которые могли бы указать новым знакомым на наличие общих тем для общения. Например: «Ксения Игоревна, знакомьтесь – это Сергей Львович. Он тоже в молодости увлекался альпинизмом».

Традиционно считается, что праздник не может удался без равновесия количества представителей обоих полов. Однако опыт показывает, что это предрассудок. Если на празднике соберется определенное количество пар, то все будут заняты только друг другом и настоящего веселья не получится. Самыми веселыми и дружными компаниями являются те, где преобладают мужчины. При случае ничто не мешает нескольким из них ухаживать за одной дамой – это внесет даже некоторый момент соревновательности, без которого мужчины себя вообще не мыслят. Много женщин – немного хуже. Обычно женщины очень ревнивы и к соперничеству относятся более трагично. К тому же они обычно придерживаются пассивной манеры поведения, за некоторым счастливым исключением, а потому можно подвергнуться риску умереть со скуки.

Подумайте также о том, чтобы среди гостей присутствовал так называемый «заводила». Если вы имеете славу «души компании», то вам просто повезло. А если темперамент или склонности не смогут поставить вас в центр всеобщего внимания и не смогут «завести» гостей, то вам поможет один из ваших знакомых, для которого такая манера поведения является естественной.

Постарайтесь правильно посадить гостей: рядом должны оказаться те, кому, по определению, будет о чем поговорить. Женщин обязательно «разбавляйте» мужчинами – это обязательное условие для того, чтобы оживить общение.

Не забывайте, что быть хорошим хозяином – уметь не только досыта накормить гостей, но уметь построить праздник так, чтобы никто не скучал. Обязательно направляйте разговор, вовлекая в него всех возможных заинтересованных собеседников. Обязательно следите за темами разговоров: избегайте затрагивать вопросы политических, религиозных и других убеждений, которые могут вызвать острую полемику, а также разговоры о болезнях, смертях и неприятных случаях.

Если за общим столом вдруг начинают обсуждаться темы, не интересные большинству гостей, постарайтесь незаметно перевести разговор в область более нейтральную. Если какой-нибудь увлекшийся зачинщик разговора не унимается даже после ваших прямых просьб, просто уведите его из-за стола под каким-нибудь благовидным предлогом, а спор той порой затихнет сам собой.

И, само собой, следите за тем, чтобы не возникали никакие конфликты и недоразумения – пресекайте их в самом начале.

Но мы надеемся, что все сложится благополучно, ваши гости полюбят друг друга с первого взгляда и никакие недоразумения не омрачат ваше торжество.

Приглашенных гостей принимайте, как самых дорогих вам людей. Раз вы их пригласили, значит, они вам приятны, правда? И могут рассчитывать на ваше внимание. Встречайте гостей в хорошем настроении. Настройтесь весь праздник провести весело и не позволяйте досадным мелочам испортить ваш день рождения.

В Англии день рождения отмечается в кругу семьи. Все знают традиционную английскую песенку: «Happy birthday to you». Традиционен и английский именинный пирог со све-

чами. Вносят именинный пирог с горящими свечами, и все члены семьи поют эту песенку. «Новорожденный» задувает свечи и загадывает желание. Вероятно, вы слышали английскую поговорку «Мой дом – моя крепость». Нельзя сказать, что англичане негостеприимны. Но и хлебосольными, как, скажем, русских, их назвать нельзя. Они не приглашают гостей в свой дом. Если хотят отметить день рождения в кругу друзей, то идут в кафе или бар. День рождения в этой стране – сугубо семейный праздник.

В праздновании дня рождения немцами обязательным блюдом является всеми любимая сарделька с капустой, разными приправами и неизменное пиво. Про именинный пирог они тоже не забывают. Дом их более открыт гостям, нежели британская «крепость». Молодежь предпочитает этот праздник проводить в барах или на дискотеках.

Итальянцы – люди импульсивные и гостеприимные. День рождения они отмечают в кругу многочисленных родственников и друзей. Во главе стола, конечно, традиционная пицца, как острая, так и сладкая, больше напоминающая открытый пирог. Виноградное вино, спагетти, фрукты и подарки – таков итальянский день рождения. Да еще ночные прогулки по городу.

Изысканные французы дни рождения отмечают с друзьями дома или в ресторане. Родственники приглашаются не всегда. Предпочтение отдается приятелям и коллегам по работе. Или романтичному вечеру с любимым при свечах.

Ирландия очень близка России по духу. Гостеприимство и хлебосольство – характерные черты ирландцев. На празднование дня рождения в этой стране наложили свой отпечаток языческие корни. В Ирландии образовалась смесь традиций языческого культа и новой христианской веры. Английские пудинги и даже пирог со свечами близки ирландцам – многолетнее соседство Англии и вмешательство в государственную жизнь страны наложило свой отпечаток.

В Греции, как известно, все есть. Дни рождения тоже. Отмечаются они весело и увлекательно. Многолюдные праздники в кафе, ресторанах и дома, блистательные приемы и веселые пикники на берегу моря.

Но, в общем, страны Европы довольно холодны и чопорны. Традиции в большинстве из них незыблемы и сохраняются веками. Нововведений немного, в основном среди молодежи. Юные души и сердца всегда открыты для нового и интересного.

На Таити интересны зимние дни рождения. Снега там нет, и люди, празднуя, изнывают от жары и обливаются водой. Пальмы, богатая тропическая растительность, море и фрукты! Представьте себе своих гостей, которые плещут друг в друга водой! Но зимой такая традиция особой радости не доставит и приведет вас как минимум в постель с простудой. Зато летом можно «оторваться» и вволю поплескаться в воде – водные процедуры полезны.

Японцы едят традиционные рыбные блюда, пьют традиционную рисовую водку – саке и ведут традиционные беседы. Но дню рождения особого внимания не уделяется – привыкли без него за долгие годы.

Китайцы также не уделяют дням рождения особого внимания. Европейские традиции в большинстве своем им чужды. Рис, который едят палочками, – традиционное блюдо и в этот праздник. Дарят подарки.

В африканских племенах дней рождения как таковых вообще не существует. Они заменяются ритуальными праздниками – посвящением мальчиков в мужчины и девочек в женщины. Но праздники эти, жестокие и по-своему красивые, завораживают своими ритуалами и традициями, оставшимися от предков. В сущности, это превращение из ребенка во взрослого человека можно назвать днем рождения.

Жители США, как относительно молодое еще государство, не отдают дани традициям в день рождения и отмечают сей праздник, как придется. С друзьями на природе или с

семьей. Главное, чтобы был пирог со свечами, эта традиция чтится еще их английскими предками.

В имперской России на дни рождения аристократы устраивали приемы с балами. Выглядело это невероятно красиво. Роскошные туалеты дам, великолепные мундиры кавалеров, музыка и танцы всю ночь напролет. Дни рождения коронованных особ становились государственным праздником. Вся страна отмечала праздник своего царя. Устраивались приемы, балы, раздавалась милостыня. Так цари завоевывали любовь подданных.

Некоторые люди отмечают день рождения дважды в году. Один – исконный, данный родителями, Богом, регистрацией в ЗАГСе и датой в паспорте, отмечается с родными и друзьями, как и у всех. Другой день рождения, чаще всего день, в который человек избежал серьезной опасности, справляется в узком кругу посвященных людей. В этот день вспоминаются порой страшные события, приведшие к такому празднованию. Иногда это авария, в которой человек чудом избежал смерти, нередко, к сожалению, война. И этот день отличен от исконного дня рождения тем, что отмечать его собираются только очень близкие люди. Подарков в этот день практически никогда не дарится. Просто человек, «рожденный дважды», считает себя вправе отметить и эту памятную дату.

Тяжеловато приходится тем, кто родился 29 февраля, в високосный год. Представляете, вашим сверстникам уже 16 лет, а вам всего четыре. Да и отмечать этот день приходится раз в четыре года. Но люди находят выход из этой ситуации. Просто отмечают свой день рождения 1 марта или раз в четыре года делают столь незабываемый праздник, что памяти о нем хватает до следующего праздника.

Иногда люди отмечают дни рождения в кругу семьи, без друзей. Главные гости – родители или собственные дети, бабушки-дедушки и внуки-правнуки. От такого праздника веет семейной теплотой и вниманием к виновнику торжества. Но молодежь чаще проводит дни рождения с друзьями – семью видишь ежедневно, а поэтому хочется разнообразия.

Бывает так, что друзей и близких нет рядом, вас окружают совершенно незнакомые вам люди, с которыми можно выпить чашку кофе и поговорить о работе, но не отмечать в их кругу свой день рождения. А сидеть дома целый вечер, когда вокруг кипит жизнь, не слишком-то интересно и, более того, скучно. Скучать в свой день рождения не стоит. Найдите себе занятие. Сходите на концерт, в театр или в кино, посидите в кафе, в баре... Даже просто посмотрите интересную программу по телевизору, поставив рядом бокал шампанского. Обязательно подарите себе что-нибудь, хотя бы просто симпатичный сувенир. Позвоните родным или друзьям, пусть поздравят вас и хоть на пару минут разделят ваше одиночество.

С кем проведете вы свой день рождения? Как вы обычно проводите этот праздник? Это поможет вам выяснить наш тест. Отвечая на вопросы, помните: выбирайте один ответ, только один из предложенных, который более всего вам подходит. Не обязательно, чтобы подобная ситуация произошла с вами. Просто допустите такую возможность и подумайте, что бы вы сделали, если...

1. Вам подарили слона:

а) буду соревноваться с ним в поглощении бананов;

б) перекрашу его в розовый цвет и буду хвалиться: «А у меня розовый слон!»;

в) сразу же перепродам;

г) найду ему приятеля;

д) отдам его в общество по охране животных или в зоопарк.

2. Вы начинаете думать о своем дне рождения...

а) и ужасаюсь, вспоминая, что в прошлый раз был(а) совершенно один (одна);

б) вспоминаю, как было весело. Мы приняли легкую дозу алкоголя и пугали прохожих своими «трезвыми» мордашками;

в) накануне его становится страшно, что ничего еще не приготовлено;

- г) на чужом дне рождения, и думаю, как мне сделать лучше;
- д) никогда, ведь это – воспоминание о возрасте.
3. В свой день рождения вы никогда не будете танцевать с...
- а) мужем (женой);
- б) шефом (начальницей);
- в) соседом (соседкой);
- г) первой любовью;
- д) незнакомцем (незнакомкой).
4. Приближается ваш день рождения, нужно срочно:
- а) купить себе обновку;
- б) познакомиться с кем-нибудь;
- в) закупить продукты и разослать приглашения;
- г) убраться в квартире;
- д) заняться самой приятной вещью на свете – ничегонеделанием.
5. В свой день рождения вы больше всего опасаетесь:
- а) что не сможете скрыть, как вам не нравятся подарки;
- б) что ваша квартира будет напоминать поле битвы, а кто-нибудь разобьет любимый сервиз;
- в) что у вас спросят ваш возраст;
- г) что по телевизору будет футбол, а вы его не посмотрите;
- д) что будет нечего есть, потому что продуктов, кажется, маловато.
6. В свой день рождения вам бы очень хотелось:
- а) чтобы подарили цветы;
- б) чтобы преподнесли билеты на Канары в один конец;
- в) чтобы все забыли о вас, и вы бы могли с полным правом обвинять судьбу-злодейку;
- г) чтобы по телевизору показали ваш любимый фильм;
- д) чтобы гости пришли с детьми – обожаю малышей.
7. Вы никогда не будете праздновать свой день рождения:
- а) с бывшей любовью;
- б) с родителями;
- в) в лесу, с комарами;
- г) со старыми друзьями;
- д) далеко от дома.
8. Вы попросите ваших друзей прибыть к вам:
- а) на собственной яхте;
- б) на общественном транспорте;
- в) пешком с другого конца города;
- г) на такси;
- д) на мотоциклах.
9. Этот подарок заставит вас покраснеть:
- а) порножурнал;
- б) йохимбе-экстракт;
- в) кассета с записью вашего детства;
- г) мягкая игрушка;
- д) билеты на ночную дискотеку со стриптизом.
10. Загадайте желание в свой день рождения. Вы бы сменили:
- а) внешность;
- б) стиль;
- в) мужа (жену);

- г) возраст;
- д) все!!!

11. Чаще всего вы отмечаете день рождения с:

- а) друзьями;
- б) семьей;
- в) незнакомыми людьми;
- г) врагами;
- д) в гордом одиночестве.

12. Вы решили отправиться на природу в свой день рождения, но погода испортилась.

Как вы поступите:

- а) перенесу празднование домой. Нам с друзьями везде весело;
- б) как обычно, не везет. Ну что поделаешь? Настроение будет испорчено;
- в) поедем на дачу и будем жарить шашлыки под крышей, а потом устроим танцы под дождем;
- г) поеду на природу, даже если гости откажутся. Это их проблемы, а я не позволю какой-то погоде изменить мои планы;
- д) буду сидеть дома и слушать дождь.

13. Перед самым днем рождения вы поссорились с лучшим другом...

- а) лучший друг? А что это такое;
- б) обязательно помирюсь. Какой же день рождения без него (нее);
- в) ужасно расстроюсь, но проведу день рождения;
- г) познакомлюсь с кем-нибудь еще;
- д) все отменю.

14. У вас появилась возможность принять участие в съемках телесериала, но они назначены на ваш день рождения, а вы уже пригласили друзей:

- а) откажусь от съемок – какой из меня актер;
- б) приглашу друзей на съемки, пусть посмотрят;
- в) не думаю, что такое вообще возможно;
- г) перенесу празднование на другой день, а вдруг мне повезет;
- д) пусть друзья отмечают без меня. На съемках, может, будет весело.

15. В ваш день рождения шеф просит вас помочь ему:

- а) трудоголик несчастный! Пусть сам работает;
- б) помогу, конечно, что мне остается;
- в) вежливо откажусь, заодно напомуню ему о своем дне рождения;
- г) соглашусь, если он разрешит мне отложить мою работу и уйти домой пораньше;
- д) это бестактность! Мог бы хоть раз в жизни сделать свою работу сам.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
а	2	3	4	3	4	3	2	3	0	4	4	2	0	1	0
б	4	2	3	4	3	4	4	0	2	2	2	1	3	4	4
в	0	0	2	2	1	0	0	4	3	1	3	3	2	3	3
г	3	4	0	1	2	2	3	1	4	3	1	0	4	2	2
д	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	0	4	1	0	1

Если у вас:

0—12 баллов

Вы хладнокровны и немного циничны. Праздники вас не слишком привлекают, даже собственный день рождения. Подарки вы небрежно закидываете в пыльный угол. Гости неинтересны вам, они злят вас тем, что вы вынуждены развлекать их. Окружающие вас люди вам неинтересны. Вы умны и критичны, недостатки других, особенно глупость, дей-

ствуют вам на нервы. Лучшее, что вы можете сделать, – пригласить на свой день рождения людей, которым вы глубоко безразличны. Это поможет избежать скуки. На вас навевают тоску семейные праздники, а от романтики хочется выть. Ваша природная язвительность заставляет пренебрегать вниманием людей, которые чем-то не заслужили вашего уважения, поэтому вы рискуете праздновать день рождения в гордом одиночестве. Но вас это не пугает. Вы предпочтете одиночество неинтересной вам компании.

13–25 баллов

Вы неотрывны от реальности. Таких людей, как вы, называют пессимистами. Вы не слишком-то верите в хорошее. Свой день рождения предпочитаете встречать с практически незнакомыми людьми – они не могут испортить вам жизнь. Но праздник организовать вы можете, если решите произвести на кого-нибудь впечатление. Если вас кто-то сможет заинтересовать, то вы становитесь самым очаровательным собеседником в мире. Подарки вы предпочитаете практичные, которым легко найти применение. Хоть раз в жизни поверьте во что-нибудь хорошее и создайте романтическую обстановку в свой день рождения. Может быть, вам это понравится и развеселит вас.

26–38 баллов

Вы – типичный реалист. Смотрите жизни в глаза и не пытаетесь менять то, что изменить не в ваших силах. Твердо стоите на ногах. Дни рождения у вас, конечно, лишены налета романтики и загадочности, но развеселить общество вы умеете. Людям нравится бывать у вас в гостях, хоть вы и считаете глупым украшать дом и превращать его в сказочный замок. Вам не чуждо чувство юмора, и вы умеете смеяться над собой. Но ваши шутки могут не понравиться друзьям. Впрочем, друзей у вас много, и они сравнительно редко на вас обижаются. Они внимательны к вам, и вероятно, вы чрезвычайно редко получаете подарки не по душе. Но и это вас не огорчает. Вы можете найти применение практически любой вещи.

39–50 баллов

Вы – спокойный мечтатель. Уходя в мечты, вы не отрываетесь от реальности, и вмешательство внешнего мира вас не беспокоит. Вы предпочитаете отмечать дни рождения дома с друзьями. Понимаете, что жизнь не изменишь, и менять ничего не собираетесь. К вам вот уже несколько лет ходят в гости одни и те же люди. Иногда вы заводите новое знакомство, но быстрое разочарование заставляет вас предпочесть старых друзей. Семья и старые друзья – вот ваш круг общения. Вы любите праздники и подарки-сюрпризы, они создают атмосферу волшебства. Но не скучаете и с родственниками в обычный, ничем не примечательный день, ведь с вами ваши мечты.

51–60 баллов

Вы – ужасный мечтатель. Мечты ваши далеки от реальности, но вы пытаетесь воплотить их в жизнь. Вы порой встречаете праздники в не совсем обычных местах: в остановившемся лифте или поезде. Хотите отметить свой праздник в джунглях Амазонки или на коралловом атолле. В глубине души вы верите, что получите наследство от американского дядюшки-миллионера и уедете далеко-далеко от грубой реальности. У вас много приятелей, поэтому одиночество в день рождения вам не грозит. Но настоящих друзей у вас, скорее всего, нет. Ваши лучшие друзья – ваши мечты. Вам очень нравится отмечать дни рождения в необычной обстановке – будь то в самолете или в лесу под дождем.

Существует множество мест, где вы можете отметить свой праздник. Выбирайте то, что вам больше по вкусу. Позаимствуйте какие-либо традиции других стран. Такое «попурри» из традиций и фантазии обязательно доставит удовольствие вам и вашим друзьям. В своей компании вы прослывете большим оригиналом. Представьте – пить японскую водку, есть пиццу палочками для риса и задувать свечи именинного пирога под аккомпанемент «Happy birthday», исполняемой нестройными голосами друзей. Кстати, выучите слова этой простенькой песенки и исполните ее с друзьями в день своего рождения.

HAPPY BIRTHDAY TO YOU

Happy birthday to you,
Happy birthday to you,
Happy birthday, dear (имя именинника),
Happy birthday to you.
May your birthday be bright,
May your birthday be bright,
May your birthday be bright
All day and all night.

Русский вариант этой песенки короче, но ваша фантазия поможет вам дополнить ее.

С днем рожденья тебя,
С днем рожденья тебя,
С днем рожденья, милый(ая) (имя),
С днем рожденья тебя.

День рождения можно отпраздновать в самых разных условиях, главное, чтобы всем было весело. В ресторане или кафе праздновать удобнее тем, что не придется готовить. Но ваше финансовое состояние может не позволить такого. Впрочем, празднование в кафе не будет слишком опустошающе для вашего кошелька. Чего нельзя сказать о ресторане. Поэтому если вы – не дитя магната и не Рокфеллер, воздержитесь от подобного шага. Ресторан или кафе – выход из ситуации, когда приглашено много гостей (на юбилей, например) и вы подготовились к тратам. С другой стороны, избавляете себя от хлопот по хозяйству, от длительного процесса готовки праздничных блюд и сервировки стола.

Если вы – хлебосольный хозяин и количество ваших друзей перевалило за второй десяток, вам лучше продумать альтернативный вариант.

Один из выходов – аренда кафе или ресторанчика. Это, конечно, немного накладно, но зато очень шикарно. Договоритесь с облюбованным вами заведением, которое должно быть оптимальным по размеру для приема ваших гостей (слишком большое совершенно нецелесообразно), загодя. Если есть необходимость, оплатите полную аренду, если нет – просто зарезервируйте необходимое количество столов. Договоритесь заранее о меню: что может быть приготовлено здешним поваром, что можно привести с собой. Обратите внимание на то, как вы поступите со спиртным: вам могут поставить условие обязательной его покупки только в этом заведении. Обсудите с администратором вопрос о необходимости вам услуг официантов и узнайте их стоимость. Узнайте, охраняется ли кафе и кем охраняется – на случай возможных конфликтов. Об оформлении зала вы можете позаботиться сами.

Можно сделать себе и друзьям подарок и отправиться в ночную дискотеку. Развлекаться любят все. Но в дискотечной суете виновник торжества может быть забыт, и день рождения превратится в обычный веселый день. Если вы хотите, чтобы все внимание гостей сконцентрировалось на вас, выберите другой способ. Впрочем, главное, чтобы всем было весело, правда? Если вам нравится дискотечная толпа, то отправьтесь туда.

Если вы увлекаетесь оперой и приглашенные вами разделяют ваше увлечение, пригласите их в театр. Но это на любителя. Как, впрочем, и другие способы встречи праздника в общественных местах. Цирк вы можете предложить, только если ваши знакомые без ума от зверюшек и клоунов. Важно, чтобы никто не скучал. Если вам весело вместе в любой ситуации, можно и в зоопарк пойти, и на балет. Но зачем, если вы не увлекаетесь танцевальным

искусством, а трели оперной дивы вызывают у вас только зевоту, проводить свой день рождения без удовольствия?

Здорово, если вы решите отпраздновать свой день рождения на природе. Зимой это может быть лыжная прогулка с привалом, летом – пикник. В каждом времени года можно найти свою прелесть. Но позаботьтесь заранее о друзьях и продуктах, чтобы не пришлось праздничным утром бегать по магазинам и заниматься кулинарией, а впридачу к этому собирать гостей, у которых, возможно, уже свои планы на этот день.

Праздник на природе всем хорош – и места много, и воздух свежий, и еду можно приготовить не такую уж изысканную, и все себя чувствуют отлично. Для тех, чей день рождения приходится на жаркие летние месяцы, мы просто настоятельно рекомендуем не томить гостей в душных помещениях и не портить себе праздника, а отправляться дружно в лес, на шашлык. Особенно популярна такая форма проведения праздника среди молодежи – студенты никогда не упустят шанса посидеть у костерка с гитарой. Единственный минус такого проведения праздника – вам не придется надеть свое вечернее платье или выходной костюм.

Лето... Прекрасное время года. Все цветет, растет и благоухает. Цветов, правда, меньше, чем по весне, зато пошли грибы, да и купаться можно. Летом устройте пикник у лесного пруда или на милой полянке. В лесу можно очень хорошо отдохнуть, если... не пойдет дождь. Запаситесь продуктами и отметьте день рождения с друзьями на лоне природы. Но не злоупотребляйте спиртными напитками – не найдете дорогу домой. Вам вряд ли понравится заблудиться в трех соснах.

Осенью ваш помощник – сама природа. Фрукты, овощи, пестрая листва создадут неповторимую атмосферу праздника. Нарядный лес, многоцветье природы, многочисленные дары лесов и садов... Все это окрасит ваш день рождения солнечной радостью и искристым багрянцем. Костерок и комары – романтика!

Зима – шашлыки на снегу, лыжи. Можно вволю поваляться в снегу – вспомнить детство. Или скатиться на лыжах по крутому склону. Только не докатитесь до пункта скорой травматологической помощи.

Весенней порой, когда все цветет, природа поражает свежестью красок. Представьте, шампанское шипит и пенится в пластиковых стаканчиках, птички поют, великолепный аромат шашлыка смешивается с запахом чуть влажной листвы! Соблазнительно. А как красивые будут фотографии на природе!

Празднование дня рождения на свежем воздухе имеет свои нюансы. Во-первых, нужно заранее выбрать место отдыха и постараться, чтобы кто-нибудь его вдруг не занял. Продумайте, на чем вы будете добираться до места и доставлять провизию. Если предполагается остаться на ночь, позаботьтесь о том, как разместите гостей. Нужно иметь достаточное количество палаток и спальных мешков – не думайте, что вы замечательно поспите у костра: спать ночью на земле холодно даже в самое жаркое лето. При необходимости обзвоните приглашенных и узнайте, сколько палаток у них в наличии.

Продумайте меню. Конечно, не обойтись без шашлыков – хоть из курицы, хоть из мяса. Можно взять с собой заготовку к окрошке, а на месте разбавить квасом. Наберите также побольше холодных закусок и те блюда, которые не нужно разогревать. Не забудьте о том, что вам понадобится большое количество вместительных мисок – одноразовая посуда исключается.

Проблем с размещением на ночь, питьевой водой и электричеством можно избежать, если отправиться на туристическую базу. Это очень удобно и довольно дешево. Здесь можно себе позволить более разнообразное меню – на каждой базе есть кухня, а также разнообразие развлечений для гостей – бильярд, катамараны, иногда дискотеки.

Хорошо, если у вас есть собственная дача – садовый участок с более или менее благоустроенным домиком. Здесь тоже очень приятно принимать гостей – только смотрите, как бы

они не потоптали любимый розарий. Хорошо, если ваша дача находится неподалеку от леса или пруда. Продолжением торжества может стать совместный поход по грибы и по ягоды или утренняя рыбалка.

С особым шиком можно отметить свой день рождения на воде: зафрахтовать прогулочную яхту или катер. Это, конечно, тоже недешево. Но что сравнится с удовольствием от ощущения влажного ветра на лице, красивого заката и отражения звезд, качающихся в волнах? Кроме всех подготовительных забот, нужно также обсудить с капитаном маршрут плавания и возможность остановки на берегу.



Эти варианты проведения вашего праздника можно считать традиционными и распространенными. Если мир ваших увлечений широк и у вас есть возможность удивить гостей чем-нибудь экзотическим, то знайте – для вашей фантазии нет преград ни в чем. День рождения можно справлять: прыгая с парашютом, плавая с аквалангом, на берегу бассейна, на необитаемом острове, на вершине Джамалунгмы, в пятизвездочном отеле, у подножья Пизанской башни, на крыше небоскреба, в «Диснейленде», в ботаническом саду, на борту самолета, на заброшенном заводе – да где угодно!!!

Если у вас теплые отношения с сотрудниками, можете отметить день рождения с коллегами по работе (естественно, предварительно согласовав это с начальником). Хороший шеф всегда помнит о днях рождения своих подчиненных и не забудет поздравить «новорожденного». День рождения на работе (в обед или по окончании рабочего дня) можно очень приятно отметить. Конечно, свободы в выборе блюд и напитков и в развлечениях меньше, чем дома или на природе. Но это не столь важно.

Не хуже и даже интереснее можно провести день рождения дома. Правда, похлопотать вам придется изрядно. Квартира в такой день должна выглядеть необычно и празднично. В зависимости от времени года можно оформить комнаты цветами или желто-красными листьями. Яркие ленты, платки, банты или любимый постер на ковре придадут дому отпечаток индивидуальности и праздничности. Тихая музыка, пока не начались танцы, создаст особую атмосферу уюта. Вечером незаменимы будут свечи – дискотека при свечах, что может быть загадочнее и интереснее? Важно не поджечь дом.

Веселую и незатейливую атмосферу вы создадите, если украсите стены дома старыми фотографиями друзей, наклеенными на забавные картинки. Женские лица прикрепите к журнальным вырезкам мужчин, и наоборот. Младенческие и детские лица с ваших малы-

шовских фотографий будут прекрасно смотреться на взрослых телах, тогда как взрослые небритые лица или высокие вечерние прически подойдут к детским телам.

Если вы решите украсить квартиру цветами и хотите, чтобы они радовали взор как можно дольше, воспользуйтесь нашими советами.

Совет 1. Срезают цветы, как правило, рано утром или вечером, днем – только если погода не радует солнцем.

Совет 2. Розы обязательно подрежьте под водой и удалите лишние листья и все шипы. Часть стебля, находящаяся под водой, должна остаться без листьев, чтобы они не гнили и не портили воду. Вода для роз не должна быть слишком холодной, необходимо дать ей отстояться около часа. Можно растворить в воде таблетку аспирина. На ночь розы следует целиком опустить в тазик с холодной водой, над водой оставьте только цветки.

Совет 3. Гвоздики обламывают, когда они наполовину распустились. Не меняйте воду слишком часто. Вода должна быть комнатной температуры. Гвоздики, как и розы, дарят на юбилей. Алые гвоздики можно подарить ко дню рождения ветерану или пенсионеру.

Совет 4. Гладиолусы срезают, когда раскрылись два-три бутона. Отщипните верхний бутон – и они еще дольше будут радовать вас своими цветами. Подводную часть стебля процарапайте иголкой. Гладиолусы – «взрослые» цветы. Их не дарят в день рождения маленьким детям. Юной девушке лучше подарить белые гладиолусы или цветы необычной расцветки – сиреневые, желтоватые, розовые. Дамам постарше и мужчинам – красные и бордовые цветы.

Совет 5. Лилии срезают, когда распустится первый цветок. Концы стеблей на пару минут опустите в горячую воду (не кипятком). Если удалить тычинки, лилии простоят дольше. Лилия – цветок юности, чистоты и невинности. Лилии дарят девушкам и девочкам. Не дарят лилии на дни рождения мужчинам. Это не мужской цветок.

Совет 6. Каллы, прекрасные белые цветы, срезают под водой и втирают в срез соль. Потом ставят в воду комнатной температуры. Каллы – прекрасные экзотические цветы. Но не всем они нравятся.

Совет 7. Хризантемы лучше не срезать, а отламывать. Так они дольше простоят. Хризантемы – практически беспроектный подарок, как и розы. Их можно преподнести в день рождения ребенку, его родителям и бабушке.

Совет 8. Георгины и цикламены срезают только тогда, когда они полностью распустятся.

Совет 9. Ножницами срезать цветы нельзя, они мнут стебель. Цветы срезают острым ножом: на стебле делают косой срез.

Совет 10. Сирень можно срезать, пока цветы еще не распустились, и поставить в горячую воду (не в кипятком – белки растения свернутся). Следует разделить часть стебля на волокна – размять молотком или ручкой ножа.

Совет 11. Ландыши также можно срезать нераспустившимися. Они уже на следующий день распустятся дома. Но в этом случае они много потеряют в аромате. Ландыши не ставят в одну вазу с резедой и розами – они губительно действуют друг на друга.

Совет 12. Поставив цветы в воду комнатной температуры, их надо часа два, а еще лучше всю ночь, продержать в темном прохладном месте. Наутро букет будет свежим и ослепительным.

Совет 13. Розы – прекрасный подарок ко дню рождения. На юбилей – бордовые розы, в другом случае – белые или розовые. Чайные розы очень красивы, и подарить их можно кому угодно. Розы не будут стоять в одной вазе с резедой, а с гвоздиками они утратят свой неповторимый аромат.

Совет 14. Нарциссы и сирень действуют друг на друга губительно. Не стоит ставить их в одну вазу.

Совет 15. Розы и тюльпаны не стоит помещать в одну вазу. Это губительно подействует на тюльпаны.

В оформлении праздничного стола вы можете проявить свою фантазию. Очень удобно для небольшой квартиры устроить многоярусный стол. Полет фантазии неограничен. Поставьте к стенам столы, а на них – коробки разного размера. Можно использовать в этих целях и подоконники. Единственное условие – устойчивость ваших сооружений. Затем задрапируйте импровизированные столики тканью или скатертями разного цвета. Между блюдами разместите маленькие вазочки с цветами.

Поставьте на отдельный стол стопку посуды и предоставьте гостям самим подходить к столам и обслуживать себя. Салфетки, цветные или с необычным рисунком, также создадут атмосферу праздника. Живые цветы будут смотреться просто бесподобно на таком разноуровневом столике. Такое расположение не загромодит комнату, как это свойственно большим столам посередине. Значит, свобода движения вам обеспечена. Главное, чтобы гости нашли, где можно сесть. В комнате должен быть как минимум один диван и стулья, чтобы места хватило всем. Когда перейдете к танцам, стулья можно убрать, а на диване отдохнут уставшие и обессиленные от дискотеки. Естественно, мужчины должны разместиться на стульях, оставьте диван дамам.

Традиционен большой стол, за которым размещаются все гости. «Новорожденный» должен сесть так, чтобы ему было удобно ухаживать за гостями. Все гости дороги, но самых близких гостей именинник должен посадить по обе стороны от себя. За таким столом удобно беседовать и обмениваться впечатлениями о каких-то интересных всем событиях. Великолепная вещь, если гостей не слишком много, – круглый стол. Все находятся на равном расстоянии друг от друга, что очень располагает к беседе.

Сделайте карточки с именами гостей и разместите их на столе у приборов. Так вы избежите толкотни и суеты, связанной с выбором места. Самые удобные места, кресла, диваны – прерогатива женщин и пожилых людей. Хозяин должен заботиться об удобстве гостей, а значит, предоставьте гостям самые удобные места. Карточки с именами можно красочно оформить, разукрасить. Можете даже написать шуточные пожелания гостям.

Решили приготовить рыбный стол? Украсьте соответственно этому квартиру. Белые и золотистые (в тон вина) драпировки, платки, шарфы. Рыбьи силуэты, вырезанные из картона и пришпиленные к коврам и занавескам. Комнатные растения, особенно вьющиеся, сыграют роль водорослей. Там, где у нарисованных рыб головы, наклейте лица друзей, вырезанных из фотографий. Если желания испортить фото не возникает, вырежьте круг в силуэте рыбы, а с «изнанки» зафиксируйте снимок так, чтобы в отверстии было только лицо.

К мясному меню больше подойдет следующее оформление интерьера. Красные и розовые тона в отделке стен, красная скатерть на столе, салфетки с «птичьими» рисунками. Можете нарисовать на бумажных салфетках птиц и животных (хрюшку, барашка...), и когда гости развернут свои салфетки, будет много смеха и шуток.

Конечно, и блюда на праздничном столе должны быть не совсем обычными и выглядеть празднично. В день рождения на праздничном столе должна стоять какая-то одна разновидность вина, а значит, и блюда должны соответствовать. К мясу подается красное вино, к рыбе – белое. К десерту можно подать сладкие десертные вина или шампанское, кофе превосходно сочетается с коньяком или ликером.

Застолье начинается с салатов, потом подают горячие блюда и десерт.

Примерное меню ко дню рождения

МЯСНЫЕ БЛЮДА и красные вина.

1. Салат из овощей.
2. Мясной салат. Подойдет традиционный «оливье».
3. Горячее блюдо из мяса. Котлеты, жаркое из птицы или мясной рулет. Гарнир: рис, картофельные блюда.
4. Десерт и розовое игристое вино.
5. Кофе с ликером.

РЫБНЫЕ БЛЮДА и белые вина.

1. Овощной салат.
2. Рыбный салат («под шубой» или любой другой).
3. Горячее рыбное блюдо. Рыба под соусом, в тесте, фаршированная щука или любое другое на ваш вкус. Гарнир: картофельные блюда, овощи.
4. Десерт и шампанское.
5. Кофе или чай и коньяк.

САЛАТ «ЛЕТО»

Вам потребуется на 4 порции: 400 г цуккини, 500 мл мясного бульона, 3 ст. л. уксуса с эстрагоном, 3 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 160 г риса, 100 г брынзы, 2 помидора, 30 г маслин без косточек, молотый черный перец, 2 ст. л. рубленой петрушки.

Способ приготовления. Цуккини вымойте и нарежьте кубиками. Пробланшируйте в кипящем бульоне около 2 минут. Вынув шумовкой, выложите на блюдо и, сбрызнув уксусом и растительным маслом, перемешайте. Лук и чеснок очистите и порубите. Добавьте в кипящий бульон вместе с рисом. Варите на слабом огне полчаса. Помидоры вымойте и нарежьте кубиками вместе с брынзой. Нарежьте маслины. Все смешайте с цуккини, поперчите и оставьте на десять-пятнадцать минут настояться. Сверху посыпьте петрушкой и украсьте целыми маслинами.

САЛАТ «ЗИМНЯЯ СКАЗКА»

Вам потребуется: 2 отварные свеклы, 2 яблока, сок половины лимона, 1 ч. л. сахара, майонез, сметана, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу, 1/3 стакана грецких орехов.

Способ приготовления. Свеклу и яблоки нашинкуйте на крупной терке, перемешайте, добавьте сок лимона, сахар, измельченные грецкие орехи. Заправьте майонезом, смешанным со сметаной в равных пропорциях. Украсьте веточками петрушки или укропа и дольками лимона, шкурку лимона нарежьте тонкими полосками и разложите на поверхности салата.

ЗАКУСКА «МЕЧТА ГУРМАНА»

Вам потребуется: 1/2 кочана капусты с кочерыжкой, листья салата, петрушка, 5 крупных помидоров, 3 огурца, по 300 г сыра, колбасы, вареного мяса, отварной рыбы или селедки, грибов, 10 долек маринованного чеснока, 5 маринованных луковиц.

Способ приготовления. Половину капустного кочана положите на блюдо срезом вниз, на очищенной кочерыжке сделайте глаза из подкрашенного майонеза и носик из горошины черного перца. По краям блюда красиво уложите гарнир – листья салата, петрушку, нарезанные помидоры и огурцы, дольки маринованного чеснока и колечки лука. На деревянные и пластмассовые палочки наколите кусочки сыра, колбасы, вареного мяса, обжаренных грибов, рыбы, яблок и др. Эти палочки и станут иголками «ежа».

«ОСТРЫЕ ГРУШИ»

Вам потребуется: 10 груш, 1/2 стакана лимонного сока, 250 г творога, зеленый салат, 1/2 стакана растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. кетчупа, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Разрежьте груши пополам, удалите сердцевину и обдайте лимонным соком. Приготовьте соус: растительное масло разотрите с горчицей и уксусом, добавьте перец, кетчуп, соль, измельченные яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешайте. Подготовленные половинки груш заполните творогом, выложите на блюдо, украшенное листьями салата, и полейте соусом. Сверху уложите дольки лимона и веточки петрушки.

ФИЛЕ ПТИЦЫ «ПОД ШУБОЙ»

Вам потребуется: 200 г отварного филе птицы или дичи, 2 картофелины, 1 морковка, 1 соленый или маринованный огурец, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1/3 стакана майонеза, зелень.

Способ приготовления. Снимите с филе птицы кожицу. Картофель и морковь отварите, нарежьте мелкими кубиками, соленый огурец также нарежьте кубиками. Перемешайте овощи с зеленым горошком. Половину овощей заправьте частью майонеза и выложите на блюдо. Сверху выложите филе птицы, залитое майонезом. Оставшиеся овощи красиво разложите рядом с филе. Подавать филе можно с салатом из свежих огурцов и помидоров или с капустным салатом.

КАНАПЕ

Превосходная закуска – эти маленькие бутерброды. Можно разнообразить стол, используя разные начинки.

Самая простая основа для канапе – разрежьте батон вдоль, затем на квадратики, треугольники и т. д. На эту основу можно положить что угодно. Вот несколько рецептов начинок.

Ветчинный мусс: пропустите через мясорубку ветчину и масло, затем смешайте в равной пропорции. Выложите на канапе и посыпьте тертым яйцом и зеленью.

Рыбный мусс: селедку освободите от костей и пропустите через мясорубку. Смешайте с размягченным сливочным маслом и мелко нарезанным луком, поджаренным в небольшом количестве масла. Сверху украсьте зеленью и смесью майонеза с вареным яйцом.

Грибной мусс: жаренные в сметане грибы пропустите через мясорубку, смешайте с картофельным пюре 1:1 и выложите на канапе. Сверху украсьте маринованными грибами или ломтиками огурцов (свежих или маринованных).

Мясной мусс: мякоть одной жареной курицы нарежьте соломкой. Добавьте 200 г жареных грибов, также нарезанных, три луковицы, нарезанных и обжаренных, стакан отваренного риса, соль, перец, рубленую петрушку. Все перемешайте и заправьте майонезом. Разложите на канапе и украсьте зеленью.

Сырный мусс: 200 г сыра потрите на терке и смешайте с 1 вареным яйцом, добавьте 100 г сливочного масла, 1 ч. л. майонеза и перемешайте.

Сладкий мусс: пропустите через мясорубку смесь кураги, изюма, сушеных яблок и других сухофруктов. Заправьте медом с лимонным соком (мед растопить на водяной бане и добавить сок одного лимона, мелко порубленные орехи и изюм).

В качестве горячего блюда попробуйте приготовить МЯСНОЙ РУЛЕТ

Вам потребуется: 2 луковицы, 1 черствая булочка, 100 г плавленого сыра с чесноком, 500 г рубленого мяса, 2 яйца, 30 г панировочных сухарей, соль, молотый черный перец, жир для жаренья, 125 мл куриного бульона (из кубиков), 75 мл сливок, 20 г муки.

Способ приготовления. Лук очистите и мелко порубите. Булочку размочите в теплой воде (можно в молоке). Половину сыра нарежьте маленькими кубиками. Вымесите фарш из мяса, яиц, измельченного лука, сыра, панировочных сухарей и хорошо отжатой булочки.

Приправьте солью и молотым черным перцем. Мокрыми руками придайте массе форму батона. В кастрюле разогрейте жир и обжарьте в нем мясной рулет со всех сторон. Оставшийся сыр нарежьте тонкими ломтиками и положите на рулет. Влейте куриный бульон. Тушите на маленьком огне под крышкой около получаса. Выньте рулет из кастрюли и положите в теплое место. В оставшуюся после тушения жидкость при постоянном помешивании влейте сливки и всыпьте муку. Заправьте соус специями. Мясной рулет подавайте вместе с соусом. Украсьте его веточками укропа и петрушки, тертым сыром и измельченным яичным желтком.

Превосходный ГАРНИР к нему – жареный или отварной картофель.

КОТЛЕТЫ «ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ»

Вам потребуется: 4 филе курицы, 120 г грецких орехов, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 40 г топленого масла, 1/2 стакана панировочных сухарей, чеснок, соль по вкусу, пучок петрушки.

Способ приготовления. С подготовленного филе снимите пленку, отбейте до толщины 0,5 см, уложите на середину приготовленный фарш, края соедините, придав филе форму котлеты. Обваляйте котлеты в сухарях, обжарьте с обеих сторон до образования золотистой корочки. Обжаренные котлеты доведите до готовности в духовке. Для того чтобы приготовить фарш, пропустите очищенные грецкие орехи через мясорубку, добавьте толченые зелень петрушки, чеснок и соль, сырое яйцо. Тщательно все перемешайте.

РЫБА В ЧЕШУЕ

Вам потребуется (на 4 порции): 3 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 8 ст. л. оливкового масла, 150 мл овощного бульона, 1–2 ч. л. уксуса, 1/2 ч. л. сахара, 1 ст. л. сливочного йогурта, 1 яйцо, 800 г рыбного филе, 2 ст. л. рубленой зелени, сок 1/2 лимона, соль, 500 г картофеля, 2 пучка зеленого лука, перец.

Способ приготовления. Для соуса из стручков перца сделайте пюре. Репчатый лук и чеснок нарежьте кубиками и обжарьте в 2 ст. л. масла. Влейте бульон, добавьте пюре из перца и доведите до кипения. Приправьте солью, сахаром, уксусом и перцем. Помешивая, добавьте йогурт. Это наш соус. Теперь взбейте яйцо с рубленой зеленью. Сбрызните рыбу лимонным соком, посолите, поперчите и обмакните в яйцо. Картофель нашинкуйте тонкими ломтями и прижмите их с обеих сторон к филе наподобие чешуи. В 6 ст. л. обжарьте рыбу с картофелем с обеих сторон по 10 минут. Зеленый лук очистите и крупно нарежьте. Выньте рыбу из сковороды. Смешайте лук с горячим маслом. Подавайте к столу украшенную петрушкой рыбу, а отдельно, в соуснике, соус к ней.

«ЩУКА В ВИНЕ»

Вам потребуется: 1 кг филе щуки, 2 луковицы, 2 морковки, 1 корень петрушки, 2 лимона, 1 ст. л. меда, 2 стакана белого вина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу нарежьте на куски, натрите солью и на 1 час оставьте в холодильнике. Лук, морковь и петрушку нарежьте, уложите в кастрюлю, добавьте сливочного масла и слегка обжарьте. На овощи уложите рыбу, добавьте мякоть лимона, перец, влейте вино, мед, положите специи. Кастрюлю плотно закройте крышкой и поместите в хорошо разогретую духовку. Тушите около часа, затем выложите рыбу на блюдо и залейте соусом с овощами, в котором тушилась рыба.

Какой же день рождения без торта со свечами? Конечно, торт можно и купить, но собственноручно приготовленный торт – особое лакомство.

ТОРТ «ПОЛЕТ ФАНТАЗИИ»

Вам потребуется для теста: 1 пачка маргарина, 1 яйцо, 1 ч. л. соды, 1 стакан сахара или сахарной пудры, 2 стакана муки.

Для начинки: любые кислые фрукты или ягоды (абрикосы или вишня без косточек, крыжовник, яблоки, черная смородина), можно консервированные. Или: 0,5 кг творога пропустите через мясорубку, мелко нарежьте 1 лимон и 1 апельсин. Все перемешайте.

Для безе: белки двух яиц взбейте в крепкую пену со стаканом сахара. Нанесите на пирог ровным слоем.

Для глазури: 0,5 стакана сахара (или 1 стакан сахарной пудры), 3 ст. л. воды.

Способ приготовления. Соду просейте с мукой и замесите тесто из указанных ингредиентов. Раскатайте тонкий пласт и уложите в форму (сковорода или противень). Края теста должны подниматься над поверхностью на 2–3 см. Выложите начинку на тесто и выпекайте в духовке до готовности теста. Выньте торт из духовки и залейте начинку взбитым яйцом, снова поставьте в духовку. Когда безе порозовеет, вынимайте торт из духовки и заливайте глазурью.

Растворите сахар в воде и доведите до кипения на медленном огне, после этого поварите 2–3 минуты, помешивая. Сняв сироп с огня, добавьте в него 1–2 ст. л. порошка какао и 1 ст. л. сливочного масла, перемешайте и вылейте на пирог. Глазурь готовьте в самом конце, она быстро застывает и кристаллизуется.

Сверху можете поставить свечи или украсить любым кремом. Украсьте торт фруктами: дольками лимона или апельсина, вишнями, веточками мяты и цедрой цитрусовых, нарезанной тонкими полосками.

ТОРТ «ШОК»

Вам потребуется для теста: 6 яиц, 120 г сахарной пудры, 120 г муки.

Для крема: 200 г сахарной пудры, 6 яичных желтков, щепотка ванилина, 6 долек шоколада, 200 г сливочного масла, миндаль или арахис.

Для покрытия бисквитных пластов: 250 г жженого сахара.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахарной пудрой, добавьте крепкую пену из 6 яичных белков и муку. Из этого легкого бисквитного теста испеките 6–7 пластов одинакового размера. Остывшие пласты покройте жженым сахаром, намажьте кремом и сложите один на один.

Для приготовления жженого сахара сахарную пудру всыпьте в кастрюлю (без воды) и подогревайте на огне, помешивая, пока сахар не растает и не приобретет светло-коричневый цвет.

Верх и бока торта также смажьте кремом. Верхний пласт украсьте поджаренным миндалем или арахисом. Крем делается так: сахарную пудру, желтки, ванилин и растопленный шоколад вымешивайте на пару в маленькой кастрюле до получения массы густой консистенции. К немного охлажденной массе добавьте растертое в пену сливочное масло.

Если у вас не хватает времени или нет столь нужной вещи, как духовка, приготовьте торт

«ШОКОЛАДНАЯ МЕЧТА»

Вам потребуется для коржа: 160 г рассыпчатого шоколадного печенья, 80 г сливочного масла.

Для начинки: по 60 г белого, молочного и горького шоколада, 30 г сливочного масла, 400 г жирного творога, 90 г сахара, 250 мл сливок, 10 г желатина, 125 мл молока.

Для украшения: по 50 г белой и темной шоколадной стружки, 50 г засахаренной вишни.

Способ приготовления. Печенье положите в пакет и измельчите скалкой, высыпьте в миску измельченную массу и перемешайте со сливочным маслом. Форму выстелите пищевой пленкой и заполните ее полученной массой. Хорошенько примните и разровняйте ложкой или деревянной лопаточкой. Поставьте на час в холодильник.

Начинка: белый, молочный и горький шоколад расплавьте по отдельности на водяной бане. Растворите сливочное масло в белом шоколаде и перемешайте. Замочите желатин в холодной воде на пять минут. Вода должна едва покрывать желатин. Творог тщательно перемешайте миксером или дважды пропустите через мясорубку, чтобы не было комочков. Добавьте молоко и сахар и снова перемешайте. Желатин тщательно отожмите и распустите в кастрюле на медленном огне. Введите его в творожную массу. Разделите творожную массу на три порции и добавьте по порции во все три шоколадных крема. Поставьте в холодильник и держите как минимум 40 минут. Затем взбейте сливки в крепкую пену и добавьте в наполовину застывшие творожно-шоколадные смеси.

Далее намажьте на корж сначала белую шоколадную массу, затем осторожно распределите смесь с молочным шоколадом и, наконец, смесь из горького шоколада. Аккуратно разровняйте поверхность ложкой. Поставьте торт на 3 часа в холодильник, затем удалите форму и осторожно снимите пленку. Шоколадную стружку аккуратно посыпьте на торт, края украсьте вишнями. Держите в холодильнике до подачи к столу.

Помимо традиционных тортов, в свой день рождения вы можете приготовить десертный крем.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ

Вам потребуется: цедра 1 апельсина и 1 лимона, 6–7 г желатина, 2 желтка, 250 г жирных сливок, 400 г апельсинового сока.

Способ приготовления. Взбейте в пену смесь из 2 желтков и тертой цедры. Замочите желатин и распустите его на слабом огне. Введите желатин во взбитую массу, протерев его через сито. Влейте в полученный крем апельсиновый сок, перемешайте. Поставьте крем в холодильник на час. Тем временем венчиком взбейте до пышности 250 мл жирных сливок. Постоянно помешивая, осторожно введите сливки в слегка застывший крем. Крем разлейте по десертным тарелкам и поставьте на 2 часа в холодильник. С одного апельсина срежьте кожуру и нарежьте ее тонкими полосками. Мякоть разделите на дольки, удалив пленку. Украсьте крем дольками апельсина, полосками цедры и листочками мяты.

АНАНАСОВЫЙ КРЕМ

Вам потребуется: 350 г ананаса, 300 г сахарной пудры, 40 г желатина, 300 г сливок, 50 г коньяка или ликера.

Способ приготовления. Измельчите мякоть ананаса миксером до образования однородной пюреобразной массы и соедините с сахарной пудрой. Растворите желатин в небольшом количестве воды и введите в ананасовую смесь. Полученную массу остудите, добавьте ликер и соедините со взбитыми сливками. Затем уложите в форму и поставьте на холод на 2–3 часа. Перед подачей к столу опустите форму на несколько секунд в горячую воду и осторожно вытряхните крем на блюдо. Сверху украсьте кусочками ананаса или ананасовыми цукатами.

ПУНШ «ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ»

Вам потребуется: 1/2 л белого вина, 1 л рома, сок 6 апельсинов, сок 4 лимонов, сок 1 ананаса или 1/2 л консервированного ананасового сока, 1 ананас, 2 банана, порошок корицы и мускатного ореха, лед.

Способ приготовления. В глубокой посуде смешайте белое вино и ром. Добавьте апельсиновый, ананасовый и лимонный соки, а затем нарезанные кубиками и посыпанные порошком корицы и мускатного ореха ананас и бананы. Приготовленный пунш следует выдержать несколько часов и подавать с кубиками льда.

Чайные напитки «Фэнтази»

Невероятно вкусные и полезные, они заменят привычный чай и разнообразят ваш праздничный стол. Травяные чаи или бальзамы гораздо разнообразнее по своим вкусовым качествам, нежели обычный чай. Бальзам отличается от травяного или фруктового «чая» тем, что в его состав входит и обычный чай – зеленый или черный.

Конечно, лучше всего понравившиеся сборы заготавливать заранее. Но это не всегда возможно. Вероятно, ни один дом не обходится без разнообразных сушеных трав. Эти травы можно добавлять в чай, и вы сами создадите «семейный бальзам», который станет традиционным напитком в вашем доме. Заваривается травяной чай или бальзам, как и обычный.

«ВИТАМИННЫЙ БАЛЬЗАМ»

5 частей измельченных плодов шиповника, 1 часть листьев черной смородины, 3 части черного крупнолистого чая, 1 часть листьев сирени.

«ДУШИСТЫЙ ЧАЙ»

По 1 части листьев земляники, малины, черной смородины, вишни, 1 часть ягод клубники или земляники.

«ЗВЕЗДА ВОСТОКА»

1 часть промытого изюма, 1 часть кураги, 2 части мяты, 2 части зеленого чая с жасмином, 1 часть лепестков розы (роза должна быть ароматной, темно-красного цвета).

«ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

1 часть малины, 2 части мяты, 1 часть лимонника, 1 часть ягод черноплодной рябины, 2 части черной смородины, 1 часть листьев ежевики.

«НЕЖНЫЙ»

2 части яблоневого цвета, 1 часть листьев малины, 1 часть лепестков розы, 1 часть зеленого чая.

«ЗАГАДКА»

По 1 части ягод клубники или земляники (лесные ягоды ароматнее), малины, вишни, листьев лимонника китайского, мяты перечной, 3 части черного гранулированного или мелколистого чая.

«ЛЕТНИЙ»

По 1 части цедры апельсина, измельченной высушенной кожуры яблок, лимонного сока, черного чая.

К чаю можно подать взбитые сливки с сахаром, мороженое, лимон.

Вовсе не обязательно устраивать мясной или рыбный праздничный обед, если ваш принцип жизни – вегетарианство и если этот ваш принцип разделяют друзья. Существует множество закусок, горячих блюд из овощей. Фруктовые салаты, фрукты в качестве десерта – и вкусно, и полезно.

Стол в этом случае стоит оформить в натуральных оттенках зелени. В квартире должно быть много комнатных растений и цветов, прекрасно будут выглядеть в низкой вазочке на праздничном столе гроздь рябины вместо цветов. Великолепное украшение стола – нарезанные фрукты и овощи. Положите в одну вазочку апельсины, бананы, яблоки, в другую – вишню, сливу, клубнику. Овощи вымойте и разложите на тарелке на большой капустный лист или листья салата. Украсьте веточками укропа и петрушки.

Меню вегетарианского дня рождения

Для такого меню подойдут красные полусладкие вина, а к десерту – красные сладкие вина и красное игристое вино.

1. Салаты из овощей.
2. Салат с грибами. Грибные закуски (маринованные грибы, соленые, грибная икра).
3. Горячее блюдо из овощей (картофель, жареный лук, тушеные овощи).
4. Десерт. Торты и фруктовые салаты с фруктовыми ликерами.
5. Кофе с ликером или коньяком.

Рецепты для вегетарианского стола

САЛАТ «ЧУДО»

Вам потребуется: 500 г капусты, 1 стебель сельдерея, 1 яблоко, 1/4 стакана уксуса, 1/2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Нарезьте очищенное яблоко ломтиками, сельдерей – тонкой соломкой длиной 4–5 см. Капусту тонко нашинкуйте, слегка посолите и перетрите руками, пока она не станет мягкой. Выделившийся сок отожмите. Положите капусту в салатник, добавьте яблоко и сельдерей, заправьте уксусом, смешанным с сахаром, и оставьте на полчаса.

САЛАТ «ЛЕСНОЙ ДАР»

Вам потребуется: 300 г белых грибов, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. растительного масла, соль, сахар, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Свежие или свежемороженые грибы промойте и отварите в подсоленной воде. Готовые грибы откиньте на сито или дуршлаг (бульон можете использовать для приготовления супа или соуса к основному блюду). Нарезьте грибы тонкими ломтиками и смешайте с нарезанными яйцами. Посолите, поперчите, заправьте лимонным соком, растительным маслом и сахаром. Выложите в салатник, посыпьте рубленой зеленью и украсьте веточками зелени и ломтиками лимона.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Вам потребуется: 500 г свежих грибов (белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны), 1/2 стакана сметаны, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. масла, соль по вкусу, 1/2 стакана тертого сыра.

Способ приготовления. Очищенные свежие грибы нарежьте ломтиками, посолите и, помешивая, обжарьте на масле. Перед окончанием жаренья в грибы добавьте муку, перемешайте, залейте сметаной, добавьте соль по вкусу и доведите до кипения. Затем посыпьте сверху тертым сыром и поставьте сковороду в духовку на 5–7 минут. На поверхности получится румяная корочка. Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью.

«ГРИБЫ В СНЕГУ»

Вам потребуется: 500 г свежих грибов, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления. Очистите грибы и отрежьте ножки. Шляпки промойте и отварите в небольшом количестве воды, выньте из отвара и подсушите. Отвар и ножки грибов вы можете использовать для приготовления других блюд. В миску всыпьте муку, добавьте яйцо, соль, сахар, влейте молоко и хорошенько размешайте. В глубокой сковороде хорошо разогрейте растительное масло на сильном огне. Когда масло разогреется, огонь убавьте до минимума. Вареные шляпки грибов обмакните в тесто и опустите в разогретое масло. Обжаренные грибы сложите в тарелку и дайте маслу стечь, подавайте к столу в горячем виде.

В качестве гарнира к грибам приготовьте...

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ

Вам потребуется для теста: 10 картофелин, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 30 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу. **Для фарша:** 5–8 сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, соль по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте картофельное пюре, охладите его и добавьте сырые яйца, посолите и хорошо перемешайте. Добавьте муку. Приготовьте фарш: сушеные грибы отварите, слейте отвар в другую посуду, грибы промойте, порежьте и поджарьте с нашинкованным луком. Картофельную массу разделите на шарики величиной с куриное яйцо, положите их на присыпанный мукой стол, сформуруйте лепешки толщиной 8–9 мм. На середину лепешек выложите фарш и защипните края, придав им форму пирожков. Положите пирожки на смазанный маслом противень, смажьте яйцом и выпекайте в разогретой духовке.

ДЕСЕРТ «ТРОПИКИ»

Вам потребуется: 2 банана, 2 апельсина, 1 лимон, 2 киви (можно заменить крупной сливой), 1 стакан клубники, 1/2 ст. сахарной пудры, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана сладкого вина или 1/3 стакана фруктового ликера, 1/3 стакана изюма.

Способ приготовления. Мелко порежьте очищенные бананы, освобожденные от кожицы и пленки апельсина, киви, разрежьте на дольки клубнику. Смешайте в отдельной посуде взбитые сливки и ликер. Лимон (желательно выбрать из него косточки) пропустите через мясорубку, засыпьте сахаром и добавьте изюм. Смешайте со сливками и заправьте салат. Сверху снежной шапкой уложите немного взбитых сливок, украсьте тертым шоколадом, дольками фруктов и цедрой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВЫЙ САД»

Вам потребуется: 500 г вишни, 1/2 л воды, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 стакан ликера (вишневого или из косточек), 1/2 л ананасового компота, 1 лимон.

Способ приготовления. Вишню без косточек засыпьте половиной сахарной пудры и оставьте в прохладном месте на полчаса. Всыпьте оставшуюся сахарную пудру и ванильный сахар в воду и доведите до кипения, добавьте сок половины лимона. Остудите. Слейте в отдельную посуду образовавшийся вишневый сок. Добавьте в него ликер и перемешайте. В порционные стаканы на дно положите по 1 ст. л. вишни, сверху залейте сахарным сиропом на треть объема. Осторожно, по лезвию ножа, влейте ананасовый сок и сок вишни с ликером. На кромку стакана подвесьте ломтик лимона.

В сей важный день вы и выглядеть захотите необыкновенно и нарядно. Нет пределов фантазии модельеров. Воспользуйтесь их идеями или придумайте что-то свое. В конце концов, наденьте свою любимую одежду, будь то платье, костюм или джинсы, и обновите одежду маленьким штрихом – платком или шарфом... Это ваш день, и вы имеете право выглядеть непохоже на других. Наденьте вечернее платье или костюм, даже если ваши гости придут в повседневной одежде. Главное – вы должны чувствовать себя комфортно. Каждый за свою жизнь испытал сильный дискомфорт из-за неудобной обуви или одежды не по фигуре. В праздник следует избегать этого.

Коко Шанель говорила, что есть беспроегранный рецепт для того, чтобы прекрасно выглядеть в любой ситуации: «Наденьте черный джемпер, черную юбку и зачешите волосы назад». Дополните простой наряд бижутерией и аксессуарами. Изящный пояс, туфли на шпильке, платочек в тон глаз на шею – вы неотразимы.

Естественно, женщина захочет в такой день сделать какой-то особенный макияж. Но прежде всего необходимо привести в порядок свое лицо. Смешайте 1 ч. л. соды и 1 ч. л. соли с 2 %-ной перекисью водорода (1 ч. л.), нанесите смесь на губку или ватный тампон и помассируйте лицо 2–3 минуты. Смойте смесь прохладной водой и нанесите на кожу подхо-

дящий крем на 5—10 минут, затем промокните излишки крема салфеткой. Таким рецептом чистки могут воспользоваться и мужчины.

В зависимости от времени года и от цвета вашего наряда вы можете использовать в качестве основной теплую или холодную цветовую гамму. Основные правила макияжа: внутренний угол глаза – самый светлый цвет, перетекающий в самый темный из выбранных вами к наружному углу. Складку века подчеркните более темным или блестящим оттенком. Под бровью можете нанести очень светлый тон или оставить пространство незакрашенным.

Если у вас:

ГОЛУБЫЕ ГЛАЗА – вы подчеркнете их красоту с помощью теней оранжевого оттенка. Кирпично-коричневые тени в сочетании с легкой голубизной сделают ваши глаза выразительными и подчеркнут глубину зора.

ЗЕЛЕННЫЕ ГЛАЗА – голубой и фиолетовый оттенки подчеркнут необычный цвет глаз. Оттените веко тонкой яркой линией фиолетового или черного цвета по линии ресниц.

ТЕМНЫЕ ГЛАЗА – сиреневый и цвет фуксии придадут взгляду глубину. Но избегайте этих оттенков, если у вас желтоватые белки глаз. Лучше выберите голубой или зеленый.

ОРЕХОВЫЙ ЦВЕТ ГЛАЗ – можно подчеркнуть глаза всеми оттенками фиолетового и добавить чуть-чуть голубизны или синева.

СЕРО-ЗЕЛЕННЫЕ, ГОЛУБОВАТО-ЗЕЛЕННЫЕ ГЛАЗА – усилить серо-голубой оттенок вам помогут зеленые тени, усилить зеленый тон – голубые или серые матовые оттенки.

ЗЕЛЕНОВАТО-КАРИЕ ГЛАЗА будут казаться более темными и выразительными в обрамлении розового, сиреневого или цвета фуксии.

При макияже небольших глаз избегайте сплошного перламутрового тона, тогда как большие (особенно темные) глаза от блеска только выиграют. Мы думаем, вам не нужно напоминать о том, что макияж должен соответствовать наряду? Вечерний макияж будет уместен с нарядным платьем, тогда как с джинсами он будет выглядеть довольно нелепо.

Что касается мужчин, макияж им не понадобится. Каждый мужчина имеет свои предпочтения в одежде. И если вы идете не в Большой театр и не в Кремль, то лучше надеть что-то привычное. В противном случае вы будете чувствовать себя неуютно, и день будет подпорчен. Вы предпочитаете костюмы – это великолепно. Но не забудьте тщательно выгладить брюки и стряхнуть перхоть с плеч пиджака. А если вы любите джинсы и рубашки, прогладьте и то, и другое. Конечно, желательно побриться и причесаться. В такой день стоит выглядеть не совсем обычно, даже если ваш стиль – недельная щетина, а жизненный принцип – «нет расческам!».

Незаменимый спутник любого праздника – музыка. Музыка сопровождает нас по жизни с раннего детства и до старости. У каждого свои предпочтения в выборе музыкального произведения. В день рождения музыка просто незаменима. Выйдя из-за праздничного стола, можно потанцевать и избавиться от лишних калорий. Можно и просто послушать хорошую запись. Единственный совет в выборе музыкального сопровождения праздника: музыка, будь то запись или радио, должна быть приятна всем гостям, а не только вам. Представляете, кто-то из ваших гостей очень любит «Scooter», вы поставили такую запись, а еще кого-то та же музыка выводит из себя. Чье-то настроение будет слегка подпорчено. Хотя, конечно, все не столь серьезно.

Желательно не «врубать» заунывную музыку про «любовь, войну и под конец два выстрела». Ясно, что «пешеходов по лужам» вы тоже слушать не собираетесь. Музыка – дело индивидуального вкуса. Просто слушайте, что нравится всем, то есть нейтральную музыку, или прослушайте любимые песни каждого из гостей.

Конечно, день рождения – это ваш день, но гости – тоже одна из составляющих вашего счастья. Постарайтесь им угодить. Предложите своим гостям принести из дома кассеты или диски с их любимыми песнями. День (или вечер) достаточно длинный, поэтому вы успеете

прослушать все любимые мелодии и потанцевать под них. Естественно, ни одна гостья в вашем доме не должна сидеть, пока остальные танцуют. Постарайтесь собрать гостей так, чтобы «мальчиков-девочек» собралось приблизительно равное количество.

Какой день рождения без подарков? Подарки – одна из приятнейших вещей на свете. Вероятно, вы уже научились принимать подарки – опыт большой. Но напомним: подарки принимаются с улыбкой и упаковка с них снимается при гостях. Если ваши друзья – оригиналы или вы как-то обмолвились при них, что хотите котенка (попугая, рыбок...), то вас могут осчастливить «живым подарком». Не стоит принимать подарки в прихожей. Сначала позвольте гостям раздеться и проводите их в комнату.

Теперь о развлечениях. В такой праздник никто не должен скучать. Ваш долг как хозяйина – развлечь своих гостей. Существует множество конкурсов, развлекательных программ, шарад и веселых игр. Но об этом вы прочтете в другой главе нашей книги.

На вас, без сомнения, возлагается главная ответственность за теплую, душевную обстановку за праздничным столом. Именно вы должны направить общий разговор в нужное русло, умело смягчить кем-то сказанное резкое слово или обидное замечание. За столом может возникнуть множество непредвиденных ситуаций, в которых вам придется выступить в роли талантливого дирижера. Представьте себе: кто-то начинает критиковать отсутствующего друга или знакомого. В этот момент вам необходимо очень тактично перевести разговор на какую-нибудь нейтральную тему: мода, погода, новый фильм или песня...

Ваша задача – не дать гостям скучать, поэтому не допускайте ситуаций, в которых кто-то без умолку говорит, а все остальные с обреченным видом слушают. Прекрасно, если гостям приятно и удобно друг с другом. Незнакомых между собой гостей познакомьте. Когда вы почувствуете, что гости устали от еды и беседы, от конкурсов и развлечений, предложите им потанцевать.

Все гости дороги хозяевам одинаково. Однако не надо забывать, что люди почтенного возраста требуют к себе несколько большего внимания. Более внимательно следует отнестись и к тем, кто впервые переступил порог вашего дома.

Традиции вносят в нашу жизнь теплоту и постоянство, которого так не хватает в современной жизни. Если вы привыкли ежегодно фотографироваться в свой день рождения, не отказывайтесь от этого. Через несколько лет или десятилетий любопытно будет посмотреть на причуды молодости. Ловите интересные моменты и запечатлевайте их на пленке – например, странное выражение лица друга или растерянную подругу с опрокинутым бокалом. Главное, чтобы всем было весело. А представьте, сколько положительных эмоций вы получите, отпечатав фотографии! Это будет необыкновенное зрелище. Вашим друзьям очень понравится. Чудесно, если у вас уже появились традиционные праздничные блюда. Но если нет – создать традицию никогда не поздно. Главное – поддержать ее.

Круглые даты

Это очень серьезное торжество. Круглые даты – почти всегда переход определенного рубежа в жизни. Серьезными датами, помимо совершеннолетия, считается 25, 30, 40, 50 лет и т. д. Обычно круглые даты отмечаются многолюдными банкетами в кафе или ресторане. Но можно отпраздновать столь серьезную дату и дома. При этом рассылаются пригласительные билеты всем гостям, стол оформляется в соответствии с требованиями этикета.

Иногда даже круглые даты отмечаются в кругу семьи и друзей. Но и в этом случае постарайтесь сделать атмосферу праздника торжественной, а сам день – незабываемым. Виновник торжества должен выделяться из всех своей великолепной внешностью. Перед этим днем доставьте себе удовольствие и посетите хороший косметический салон.

Совершеннолетие

Прекрасный праздник – день рождения, в который вы входите во взрослую жизнь на законном основании. В такой день нелишними будут видеосъемка и фотографии. Совершеннолетие – память на всю жизнь. Встречайте этот день с семьей и друзьями, сделайте его веселым и радостным, в этом вам поможет наша книга. Соберите гостей и подготовьте им праздничный стол, торт со свечами и развлечения. Танцуйте всю ночь напролет, в этот день весь мир у ваших ног! Но не слишком утомляйте соседей топотом и музыкой. Шампанское – необходимое дополнение к блюдам и развлечениям в эту дату. Праздничные блюда вы можете приготовить, руководствуясь нашими меню и рецептами, а можете пойти в кафе.

В день своего совершеннолетия не стоит выглядеть совершенно по-взрослому. Попробуйте подольше оставаться юными и задорными. В качестве праздничного туалета девушкам подойдет светлое воздушное платье, как для выпускного бала. Не злоупотребляйте бижутерией и украшениями. Удовольствуйтесь тонкой цепочкой с необычной подвеской. Что касается молодых людей, фрак с бабочкой или строгий костюм надевать тоже не стоит. Привыкли к джинсам – надевайте их, почему нет?

День рождения ребенка

Если у вас есть дети, пусть и гости приходят с детьми. Накройте для них отдельный стол. Сажать детей за один стол со взрослыми не рекомендуется. Если день рождения у вашего ребенка, подготовьте ему праздничное меню и помогите пригласить гостей. За маленькими детьми следует присмотреть и помочь развлечься. Подготовьте детские игры и конкурсы. Подросткам опека не нужна. Они могут почувствовать себя неловко в вашем обществе. Поэтому не мешайте им. Лучше потом отметьте день рождения ребенка в кругу семьи.

Детский стол, естественно, отличается от взрослого. В частности, отсутствием алкогольных напитков. Ребенок обязательно должен принять участие в подготовке к своему празднику. Пригласите друзей сына или дочери. В детстве день рождения – едва ли не самый важный праздник в году. Огромное значение имеет и праздничная символика. Обязательно поднесите имениннику праздничный торт или пирог со свечами. Пусть задует их и загадает желание, а потом сам угостит своих гостей. После ухода гостей ребенок должен оказать посильную помощь в уборке квартиры. Да и блюда для праздничного стола виновник торжества может приготовить сам. Не все, конечно, но салаты он вполне может сделать.

В день рождения вашего чада квартира тоже должна стать особенной. Задрапируйте стены тканями, развесьте картинки любимых сказочных героев. Пусть ребенок украсит квартиру, как ему нравится. Включите музыку (естественно, руководствоваться надо вкусом ребенка, а не вашим собственным). Дети должны чувствовать себя непринужденно, поэтому если они вас стесняются, постарайтесь найти с ними контакт. Увлечите их играми и забавами.

Можно устроить празднование на даче или в лесу. Главное – не растеряйте по пути детей. На свежем воздухе можно устроить подвижные игры, какие в квартире причинили бы необратимый вред. Или поезжайте на пляж, на речку, если сезон подходящий. Лучше, если с вами поедут родители маленьких гостей. Вам не справиться с оравой сорванцов, поэтому вам понадобятся помощники. Возьмите с собой закуски и устройте пикник – естественно, безалкогольный, пить в присутствии детей непедагогично.

Хотя как-то мы столкнулись с другой точкой зрения. Мужчина отмечал день рождения в кафе с друзьями и маленьким (года 4) сыном. Он считал, что если ребенок с детства будет видеть, что делают со взрослыми алкогольные напитки, то никогда не будет пить. Такая точка зрения глубоко ошибочна.

Мы жаждем того, что окружает нас непосредственно. Можно мечтать о бриллиантах «от Картье» – и покупать безделушки на лотках, можно грезить о «мерседесе» – и бороздить дороги на родном и привычном «москвиче». Так и здесь: ребенок может быть уверен, что, повзрослев, войдет в общество трезвости, но постоянное «воспитание» заботливого родителя приучит его к тому, что настоящий мужчина (каким отец является для ребенка) должен пить. Общества трезвости забыты, пример самого уважаемого и любимого человека в мире, незыблемого авторитета, отца, – закон для маленького мужчины.

Маленький виновник торжества может пригласить друзей на цирковое шоу или театральное представление, а там угостить мороженым и сфотографироваться на память. Если вы никак не можете урвать время для подготовки праздника любимому чаду, испеките много-много печений, и пусть ребенок угостит весь двор, всех своих друзей. Праздник должен остаться в памяти ребенка надолго, и ваша задача – сделать день рождения незабываемым.

Внимательный учитель в школе может организовать «сезонные» дни рождения. Получится четыре праздника. Чудесно, если вы организуете чаепитие и поздравите именинников. Подарки необязательны, но можно купить сувениры и открытки. Если же с учителями

не так повезло, в день рождения ребенка испеките пирог или печенье, и пусть он угостит одноклассников.

Если вы все же решились устроить празднование в квартире, запаситесь салфетками. Юный именинник и его друзья могут ужасно испачкаться, им же весело! На стол постелите яркую скатерть, можно с рисунком. Расставьте бокалы с бумажными салфетками и разложите матерчатые. Салфетки вовсе необязательно должны быть белыми. Яркие лоскутки ткани, простроченные и отглаженные, прекрасно подойдут для этой цели.

В меню детского праздника уделите внимание фруктам и сладостям. Горячие блюда и овощные салаты необязательны. Компоты, коктейли и морсы заменят чай. Газированную воду не стоит давать маленьким детям. Заранее узнайте у родителей «гостей», что нельзя есть их ребенку. В наше время более половины детей страдают от аллергии на определенные продукты.

Распорядок детского дня рождения

1. Овощные блюда и закуски. Конкурсы, развлекательная программа.
2. Фруктовые салаты.
Танцы, можно почитать стихи или послушать музыку.
3. Именинный пирог со свечами.
Вручение подарков, песенки в честь виновника торжества.
4. Десерт и напитки. Танцы, можно повести детей гулять.

Меню детского дня рождения

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Вам потребуется: 1 стакан отварного риса, 2 крупных яблока без кожуры, 1 банан, 1 апельсин, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 стакан сметаны или сливок, сок 1 лимона.

Способ приготовления. Мелко порежьте яблоки и банан. Очистите апельсин от кожицы и пленок, нарежьте. Добавьте рис и перемешайте. Смешайте сливки с сахарной пудрой и добавьте лимонный сок. Заправьте салат. Украсьте дольками апельсина, кусочками банана.

САЛАТ «ЛЕТНИЕ ДЕНЬКИ»

Вам потребуется: 2 стакана клубники, 2 стакана вишни или черешни без косточек, 1 яблоко, 1 очищенный лимон, 2 груши, 1 крупный персик без шкурки.

Для соуса: 1/4 стакана виноградного сока, 10 г ванильного сахара, 1/2 стакана сахарной пудры, цедра 1 лимона, 1 стакан жирных сливок.

Способ приготовления. Нарежьте все указанные ингредиенты тонкими ломтиками и заправьте соусом. Приготовьте соус: смешайте виноградный сок, ванильный сахар, цедру и поставьте на огонь до закипания. Как только закипит, снимите с огня и остудите. Заправьте салат, а сверху выложите взбитые сливки.

ЖЕЛЕ – нарядное и праздничное блюдо. Можно залить незастывшей массой фрукты или ягоды и даже красивые листья мяты. Выглядеть будет просто бесподобно.

ЖЕЛЕ «СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА»

Вам потребуется: 750 г молока, 30 г желатина, 120 г сахарного песка, 30 г ванилина, 1 стакан шоколадно-ореховой крошки (шоколад и измельченные орехи 1:1).

Способ приготовления. Молоко вскипятите, введите в него сахар и ванилин. Смесь вновь доведите до кипения, после чего введите предварительно замоченный набухший желатин, все тщательно размешайте и вновь доведите до кипения. В вазочку вылейте желе и тонкой струйкой всыпьте шоколадно-ореховую крошку. Осторожно размешайте тонким ножом, чтобы получились завихрения в молочной жидкости. Охладите до полного застывания.

ЖЕЛЕ «СЕКРЕТИК»

Вам потребуется: 250 г ягод (клубника, малина, вишня без косточек, смородина), 600 г молока, 150 г сахара, 30 г желатина.

Способ приготовления. Перебранные промытые ягоды засыпьте сахаром и оставьте в холодном месте на 1–2 часа. В горячем кипяченом молоке растворите сахар (150 г), введите набухший желатин и доведите до кипения. Смесь охладите до комнатной температуры. Образовавшийся от ягод сок слейте, а сами ягоды выложите в вазочку или разложите в порционную посуду и залейте их молочным желе. Сверху опустите в еще не застывшее желе веточку смородины или мяты с листьями. Быстро охладите до полного застывания. При подаче полейте желе соком от ягод.

Торты и пирожные

«КАРТОШКА»

Вам потребуется для теста: 500 г сухарей, 1 стакан очищенных орехов, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. какао, ванилин. **Для крема:** 200 г сливочного масла, 2 банки сгущенного молока, 3 ст. л. сиропа из любого варенья.

Способ приготовления. Взбейте до пышности сливочное масло, смешайте его со сгущенным молоком, добавьте сироп. Сухари и орехи пропустите через мясорубку, смешайте с ванилином, какао и сахаром. Эту массу смешайте с 3/4 слегка подогретого крема, тщательно

перемешайте и поставьте на час в холодильник. Затем смажьте руки маслом и скатайте из сахарной смеси шарики. Оставшийся крем чуть подогрейте, обваляйте в смеси сахара, какао и орехов.

МЕДОВЫЙ ТОРТ «ВИННИ-ПУХ»

Вам потребуется для теста: 1 ст. л. меда, 1 ч. л. соды, 1 стакан сахара, 2 яйца, мука.

Для крема: 1/2 л молока, 200 г сахара, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 1 апельсин.

Способ приготовления. Растопите мед на водяной бане и всыпьте в него соду. Как только запенится, перемешайте и добавьте сахар. Все перемешайте и снимите с огня. Как только масса чуть остынет, через 2–3 минуты, добавьте яйца и быстро перемешайте. Всыпьте муку, чтобы тесто стало густым, размешайте и выпекайте коржи. Смажьте коржи кремом и поставьте в теплое место под груз пропитываться. Через 1–2 часа украсьте верхний корж и поставьте торт в холодильник.

Для крема перемешайте в кастрюле яйцо с мукой до исчезновения комков, добавьте 1/4 часть молока, снова перемешайте. Остальное молоко вскипятите отдельно с сахаром, помешивая. Кипящую молочную смесь тонкой струйкой влейте в яично-молочную, помешивая. Затем общую смесь поставьте на плиту и доведите до загустения (не давая кипеть), непрерывно помешивая. После охлаждения добавьте сок одного апельсина и перемешайте.

Праздничные напитки

«ЛИМОНЧИК»

Вам потребуется: 1 л воды, 200 г меда, 1 лимон или апельсин.

Способ приготовления. Прокипятите воду с гвоздикой или корицей, процедите, в горячем отваре растворите мед, добавьте сок 1–2 апельсинов или лимонов. Остудите, оформите бокалы соломинкой и цедрой лимона, украсьте край бокала ломтиком апельсина.

«МОЛОЧНЫЙ»

Вам потребуется: 1 л молока, 1 л кипяченой воды, 3 сырых яйца, 10 ч. л. фруктового сиропа, 10 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Воду смешайте с молоком, сахаром, сиропом, добавьте 10 ст. л. колотого мелкого льда. Добавьте взбитые в пену яйца и взбейте все вместе миксером. Разлейте в стаканы, в каждый из которых положите ягоды клубники или любые другие (можно из компота или варенья).

«ЯБЛОНЬКА»

Вам потребуется (на одну порцию): 0,5 стакана яблочного сока, 100 г мороженого, 1 ч. л. тертого шоколада.

Способ приготовления. Мороженое взбейте в миксере с яблочным соком, налейте в бокалы и посыпьте сверху тертым шоколадом. На соломинку наденьте ломтик яблока.

«ЗОЛОТОЙ»

Вам потребуется: 2 стакана ананасового сока (можно из консервированных ананасов), 1/2 стакана лимонного сока, 1 стакан яблочного сока, 1,5 стакана воды, 1/4 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана абрикосового варенья.

Способ приготовления. Смешайте фруктовые соки с водой и сахаром, добавьте абрикосовое варенье. Все тщательно перемешайте. Края стаканов обмакните в сахарный сироп, а потом – в сахар или сахарную пудру. На краях бокалов появится «иней». Осторожно влейте коктейль в бокалы и подайте с трубочками.

«РАСТЕРЯЙКА»

Вам потребуется: 1 л кефира, 1 стакан виноградного сока или сока черной смородины, 1/2 стакана сахарной пудры, сок половины лимона.

Способ приготовления. В виноградный сок всыпьте сахар и влейте лимонный сок. Поставьте на плиту и доведите до кипения. Когда сахар растворится, остудите. Влейте кефир в стаканы до половины. Потом тонкой струйкой добавьте сок и осторожно размешайте трубочкой или тонким ножом. Подавайте к столу с трубочкой. Сверху в стакан положите несколько ягод смородины.

Закуски для детского стола

«ШАШЛЫКИ»

Для маленьких можно приготовить импровизированный шашлык. На деревянные или пластмассовые шпажки нанижите кусочки фруктов и ягоды и воткните палочки в большое яблоко. Несколько наиболее вкусных сочетаний: яблоко, слива, крыжовник; клубника, вишня без косточек, апельсин; персик, ананас, киви, банан; черная смородина, слива, терн, груша; лимон, ягоды из варенья, яблоко. Попробуйте другие сочетания. Ваша фантазия – залог успеха праздника.

Еще один рецепт: насадите на шпажки кусочки сыра, ветчины или колбасы, колечки помидоров и огурцов, листья салата и петрушки, положите все на блюдо с листьями салата или капусты и украсьте петрушкой и фигурками из вареных яиц. Вы же знаете, как делаются такие фигурки?

У сваренных вкрутую яиц срезаются тупые кончики (для устойчивости), из горошков перца делаются глазки шапочка мухомора – из помидора, ушки – из морковки или листьев петрушки, лука. И вкусно, и полезно. Ежика можно сделать из половинки яйца, сверху – майонез, на него – мелко порубленный укроп, глазки и носик – из перца или горошинок, можно просто нарисовать майонезом. Таких «ежиков» можно фаршировать.

ФАРШИРОВАННЫЕ «ЕЖИКИ»

Сварите яйца вкрутую, разрежьте на половинки и выньте желтки. Желтки разотрите и смешайте с прокрученным на мясорубке селечным филе и майонезом и фаршируйте яйца. Оставшийся фарш выложите горкой на тарелку и посыпьте зеленью.

Украшения можно сделать и из вареной моркови. Отварите морковь, затем очистите ее от шкурки и разрежьте с толстого кончика до половины крест-накрест. Это ножки нашего жирафа. Из другого кончика сделайте ушки-рожки.

СЫРНЫЕ «ЗВЕЗДОЧКИ»

Вам потребуется: 3 стакана муки, 3 яйца, 250 г масла или маргарина, 1 стакан тертого сыра, 1/4 стакана лимонного сока, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Яйца смешайте с протертым сыром, добавьте лимонный сок, соду и смешайте с размягченным маргарином. Добавьте просеянную муку и замесите достаточно крутое тесто. Раскатайте его в тонкий пласт, вырежьте звездочки и любые другие фигуры, смажьте сверху яичным белком, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку.

«СЕЛЕДКА»

Вам потребуется: 250 г филе селедки, 1 вареная свекла, 1 вареное яйцо, 1 вареная морковка, 5 ст. л. майонеза, зелень, 100 г белого хлеба.

Способ приготовления. Прокрутите через мясорубку селедку, хлеб, яйцо и овощи, смешайте с майонезом, смеси придайте форму рыбки, обваляйте ее в сухарях и выложите на блюдо. Украсьте зеленью.

Если вашим гостям понравится у вас, можете рассчитывать на ответное приглашение. Прочтите несколько советов.

Подарки – сложная вещь. Говорят, что дорог не подарок, а внимание, и несколько грубее: «Дареному коню в зубы не смотрят». Но ошибаются – смотрят! Согласитесь, если

вам подарили что-то ненужное, то это что-то будет пылиться у вас где-нибудь в шкафу или мешаться под руками.

Совет 1. Дарите только то, что и впрямь может оказаться приятным или полезным «новорожденному». Узнайте, что бы ему хотелось получить в подарок. Если подарок придется по вкусу, искренние радость и восхищение вам обеспечены.

Совет 2. Нельзя дарить часы. Это считается плохой приметой. Не дарят также носовые платки – символ слез.

Совет 3. Не стоит дарить косметику и парфюмерию. Вкусы у всех различны, и угодить даже очень дорогими духами или туалетной водой довольно-таки сложно.

Совет 4. Юным девушкам не дарят предметов одежды и очень дорогих подарков. Идеально – цветы и сувенир. Ни в коем случае не дарите нижнего белья, даже колготки – это слишком интимный подарок.

Совет 5. Женщина не может подарить мужчине рубашку, если она ему не жена или мать.

Совет 6. Никогда не дарите то, что вам как-то подарили. Не думаете же вы, что то, что не нужно вам, может пригодиться кому-то еще? Бывшие в употреблении вещи не дарят! Вы можете отдать их при случае или продать за символическую плату, но не дарить на день рождения!

Совет 7. Спиртные напитки не дарят. Исключение составляют дорогие марочные вина и коньяки, но в красивой упаковке.

Совет 8. Упаковка не менее важна, чем сам подарок. Важно красиво оформить и поднести дар.

Совет 9. Идеальный подарок в любой ситуации – цветы. Если идете в дом, в котором будут еще женщины, необходимо подарить по букету и им, даже если букет составит лишь один цветок. Один-единственный цветок в букете должен быть на длинном стебле.

Совет 10. Цветы не дарят в упаковке, а тем более в газете. Исключение составят лишь специально оформленные букеты.

Совет 11. Почитайте книги о символике цветов. Цветы, уместные в одной ситуации, могут быть неуместны в другой. Например, юной девушке не стоит дарить алые розы, предпочтительнее лилии или нарциссы. Не подарите вы и букетик фиалок или ромашек на юбилей.

Совет 12. Георгины – цветы не для юных девушек. Они уместны в подарок взрослой женщине.

Совет 13. Не дарите четное количество цветов. Букеты из двух, четырех и так далее цветков приносят на похороны. Исключение составляют букеты из большого количества мелких цветов – кто же будет пересчитывать ландыши или ромашки в большом букете?

Совет 14. Не суйте подарок в руки виновника торжества с быстротой кометы, пробормотав то ли «это тебе», то ли «черт побери». Четко и членораздельно поздравьте «новорожденного».

Совет 15. Деньги дарить не стоит, если вас об этом не попросит именинник. Можно подумать, что на поиски подарка у вас времени не нашлось. Это можно расценить почти как оскорбление. Если же вас попросили подарить деньги, положите их в чистый неподписанный конверт, подарите вместе с цветами и открыткой.

Совет 16. Подарки-самоделки дарить можно только родственникам и близким друзьям, как бы хорошо такой дар ни выглядел. Знакомые могут не понять вас и решить, что у вас совершенно нет денег. В конце-то концов, время милых и трогательных самодельных подарков осталось позади, в детстве.

Совет 17. Практически беспроигрышный подарок – книги. Важно подобрать что-нибудь по вкусу именинника. Если же такой выбор сложен, подарите собрание сочинений классика или красочный альбом с видами Венеции.

Совет 18. В качестве подарка подойдет набор аудиокассет или диск с записью любимых исполнителей «новорожденного». Но в этом случае приготовьтесь к тому, что весь праздник вам придется слушать подаренную музыку.

Совет 19. Девушке подарите мягкую игрушку, если уж совсем не знаете, что дарить. Кто не любит очаровательных пушистых дракончиков или кроликов?

Совет 20. Живых зверей дарить не стоит, не согласовав это с тем, кому подарок предназначен. Домашние животные – это серьезный шаг, и не каждый на него решится.

Совет 21. Торт или коробка шоколадных конфет (именно коробка, а не килограмм на развес) в сочетании с цветами составят превосходный подарок.

Совет 22. Бытовая техника или сервиз – прекрасный выбор на круглую дату. Как, впрочем, и золотые украшения или акции какого-либо процветающего предприятия.

Совет 23. Если на празднике, как вы знаете, будет маленький ребенок (сын виновника торжества или племянница хозяйки), сделайте подарок и ему. Игрушка, детская книжка или даже просто шоколадка – вот что можно подарить ребенку.

Совет 24. Можно дарить украшения, как искусственные, так и настоящие. Но не дарите дорогих украшений девушкам – этикет запрещает принимать такой подарок. Бижутерия будет неуместна в качестве подарка для зрелой дамы.

Совет 25. На юбилей обязательно дарят букет бордовых роз или гвоздик. На обычный день рождения подойдут букеты полевых, садовых цветов, розы пастельных тонов.

Совет 26. Маленький именинник не воспримет книгу или вещь как подарок, поэтому постарайтесь выбрать что-нибудь из игрушек. Давайте подведем итоги. Что же нужно помнить?

Правило 1. День рождения – великий праздник не только для нас, но и для наших близких. Нет в жизни постоянного и абсолютного счастья, но минуты радости компенсируют все беды и невзгоды. А что может быть полезнее целого дня счастья?

Правило 2. День рождения – ваш день, проведите его в кругу близких друзей и родных. Не огорчайтесь по пустякам и не портите себе праздник.

Правило 3. Радуйтесь тому, что вы появились на свет, и не обращайтесь внимания на мелкие проблемы. В день вашего рождения забудьте о неприятностях и неудачах. Радуйтесь жизни.

Правило 4. Подарки – приятная штука. Не расстраивайтесь, даже если вам подарят что-то ненужное или не то, о чем вы мечтали. Дорого внимание.

Правило 5. Любимая музыка и веселье незаменимы в этот день. Не забудьте загодя пригласить гостей, чтобы не оказалось, что вы единственный помните о своем дне рождения.

Правило 6. Где бы вы ни праздновали день рождения, будь то в кафе, на природе или дома, развлекайте гостей. Никто не должен скучать в этот день. Ведь если будут веселиться ваши друзья, будет хорошо и вам.

Правило 7. Постарайтесь выглядеть нарядно и необычно. Но даже в повседневной одежде вы будете очаровательны, пленительны, великолепны, если глаза ваши засияют от счастья, а на губах появится улыбка. Главное – мироощущение, господа.

Правило 8. Научитесь дарить подарки, которые принесут людям радость. Внимательное отношение к человеку вернется к вам. Приносите людям радость, и самим вам подарят счастье.

Правило 9. День рождения ваших детей – великолепный праздник. Но не считайте, что это ваш праздник. Прежде всего это радость для них самих, и пусть этот день дети проведут

со сверстниками и друзьями. **Правило 10.** Детский день рождения может пройти как дома, так и на природе. Организуйте этот день так, чтобы он запомнился вашему ребенку.

Правило 11. Разнообразьте меню праздничного стола. Не обязательно готовить что-то необычное и экзотическое, просто украсьте блюда.

Правило 12. Юбилеи – прекрасные праздники. Пусть круглая дата останется в вашей памяти на всю жизнь. Отметьте их в торжественной обстановке.

Правило 13. Подарки принимают с улыбкой и словами благодарности, независимо от того, нравится ли вам преподнесенный дар.

Правило 14. Подаренные торт или конфеты поставьте на стол и угостите гостей. Цветы поставьте в вазу.

Правило 15. Проведите свой день рождения с людьми, которые дороги вам. Равнодушные – самая ужасная вещь на свете, потому что оно рождает скуку. Не стоит приглашать людей, которые вам неприятны, даже если это по каким-то причинам необходимо. Вы имеете полное право провести один-единственный праздник в году с приятными вам людьми.

Правило 16. Если случилось так, что в свой день рождения вы остались одни, далеко от друзей и близких, не расстраивайтесь. Новые впечатления хороши именно своей свежестью и незабываемостью. Проведите этот день с новыми знакомыми или прогуливаясь по городу.

Правило 17. День рождения с семьей – прекрасный способ провести время. Чудесная теплая обстановка и близкие, окружающие нас заботой, – чудесная вещь, если вы устали от постоянного общения.

Правило 18. Если хотите сделать день рождения незабываемым, позаимствуйте традиции других стран. Традиционные блюда со всех концов света создадут превосходную праздничную атмосферу.

Правило 19. Создайте свои традиции и придерживайтесь их. Пусть ваш день рождения будет необычным и оригинальным.

Правило 20. День рождения – праздник незабываемый, это ваш день, и раз в году вы можете рассчитывать на внимание людей. Но будьте внимательны к друзьям и не забывайте об их праздниках – и они будут внимательны к вам.

Надеемся, ваш день рождения пройдет успешно. Не расстраивайтесь, если вы оказались одни в этот день. Воспользуйтесь нашими советами и веселитесь! Желаем счастья. С праздником вас!

НОВЫЙ ГОД

Безусловно, все или почти все люди любят и с нетерпением ждут праздник Нового года, который во всех странах отмечается в ночь с тридцать первого декабря на первое января. Но далеко не все знают, как и когда появился этот праздник, где его стали отмечать впервые.

Новый год – один из самых древних праздников. Его появление связано с «сельскохозяйственным» календарем: с необходимостью «навести порядок» в исчислении времени, а также с наблюдениями древних людей за периодическими явлениями в природе (весна, лето, осень, зима).

У разных народов Новый год приходил в разное время: у одних – весной (в разгар сева), у других – осенью (в дни сбора урожая). В Древней Руси Новый год начинался в марте, когда провожали зиму и встречали весну, что совпадало с праздником масленицы. Но после введения на Руси христианства Новый год стал отмечаться 1 сентября, как в Византии.

Много позже, накануне 1700 г., Петр I издал указ отмечать Новый год 1 января – «по латинскому обычаю». В Гостином дворе были показаны украшения из еловых, сосновых, можжевельных веток, чтобы москвичи, а за ними и все остальные жители нашей необъятной страны так же украшали и свои дома. По новому царскому указу все были обязаны в этот день поздравлять друг друга с Новым годом и дарить подарки. Сам царь Петр I в полночь запустил с Красной площади ракету. Это было сигналом о начале праздника: сразу всюду начали палить из ружей и пушек. Вот таким необычным был первый новогодний «салют». Праздновали новый год целую неделю.

Обычай украшать новогодние елки тоже очень древний. Некогда люди считали, что в ветвях вечнозеленых деревьев прячутся духи, поэтому, чтобы задобрить духов, люди развешивали на елках всевозможные лакомства. Если верить истории, то украшать деревья впервые стали не в честь Нового года, а в честь католического Рождества, и для этой цели использовали преимущественно тую. Лишь по прошествии длительного времени ее стали заменять елями и соснами. Прабабушек сегодняшних разукрашенных елок-красавиц вовсе не баловали украшениями. Лишь в XVII веке на них впервые появились свечи и глицериновые игрушки.

Наверняка все помнят самую удивительную и волшебную из всех рождественских сказок – «Щелкунчик» и елку, украшенную всевозможными сладостями (орехами, печеньем, конфетами) и детскими игрушками. Каждое из этих многочисленных украшений само по себе являлось подарком, главное было удержаться и не съесть все это до начала самого праздника. Сегодняшние уже не рождественские, а новогодние ели и сосны значительно отличаются от своих предшественников. Свечи на них сменили электрические гирлянды, а сладости – стеклянные игрушки.

Последние несколько лет многие стремятся отказаться от натуральных елок, заменив их искусственными. Это желание вполне объяснимо, вероятно, людям просто не хочется собирать опадающие елочные иголки, выносить после праздника лишний мусор. Но разве можно с чем-нибудь сравнить запах принесенной с мороза хвои, который приносит столько радости и детям, и взрослым, напоминая о приближении праздника?



Вот поэтому большая половина людей старается приобретать все же не искусственные, а настоящие елки, чтобы заразить всех своих домочадцев и себя праздничным настроением. Украшение елки вместе с близкими людьми способствует не только веселому настроению, но и укреплению отношений. Нужно с самого начала помнить, что елка простоит в вашем доме не день-другой, поэтому вы должны ее разместить и украсить таким образом, чтобы она вас радовала и в Новый год, и в последующую рождественскую ночь. Современные дизайнеры предлагают украшать елку в едином стиле, выдержав цветовую гамму (золотую, серебряную, синюю, красно-белую и т. д.) и единство формы игрушек. Решить вопрос с цветом совсем не сложно.

Вы можете купить игрушки одного цвета или, при наличии пульверизатора с необходимой краской, покрасить уже имеющиеся. Но это подходит далеко не всем, так как во многих семьях есть свои семейные, даже старинные игрушки-реликвии, которые непременно водружаются каждый год на елку. Такие игрушки не стоит портить и переделывать (как с их помощью украсить елку, мы также расскажем). А тому, кто хочет чего-то новенького и необычного, лучше купить новые елочные украшения. Очень хорошо будет смотреться елка, если вы украсите ее только шарами. И еще несколько советов по этому поводу.

Не стоит хранить испорченные елочные игрушки и гирлянды. Вашу елку они уже не украсят, а вот порезаться ими очень легко. Также ложно убеждение, что вата на ветвях сосны или ели должна напоминать окружающим снег. На самом же деле она делает дерево бутфорским. Украшая свою новогоднюю елку, вы никогда не должны забывать, что выражение «разряжена, как елка» никогда не свидетельствовало о признаке хорошего вкуса. Так давайте же не будем уродовать нашу елку, а постараемся сделать ее изысканной, что на самом деле не так уж сложно. Мы предлагаем вам несколько дизайнерских разработок, которые подскажут, как можно украсить елку.

Ностальгия по барокко

Дизайн прошлого столетия в стиле барокко в радостных золотисто-белых тонах создаст вам новогоднее настроение и подчеркнет необычность и волшебство этой ночи, когда исполняются все желания. В убранстве вашей елочки должны использоваться золотые

шары, золотые шнуры и кисти, белые свечи. Золотые ключики и разукрашенные глиняные головки ангелов усилят впечатление торжественности.

Сокровища бабушкиного сундука

Ваша елочка будет просто очаровательна! Шарм ее будет в том, что все ее украшения будут как будто извлечены из бабушкиного сундука: старинные елочные игрушки из тяжеловесного стекла прекрасно будут смотреться в этой композиции, старомодные веера, ненужная бижутерия, атласные или бумажные розочки – все те милые, чудом сохранившиеся в доме (или сделанные вами или близкими людьми «под старину») безделушки, которые могут еще послужить как елочные украшения.

Бело-голубая фантазия

Для воссоздания этой дизайнерской разработки вам потребуются: синие свечи, белые кисти... Солнышки, звезды и полумесяцы делайте сами или покупайте в специализированных магазинах. Синие и белые бантики можно вырезать из тюля или из дерюжки, которую нужно предварительно проредить для придания ей «воздушности». После того как елка будет наряжена, вы сможете убедиться, что синие и белые тона внесли в атмосферу вашего праздника загадочность и торжественность.

Забавная клеточка

Это весело и довольно необычно – нарядить новогоднюю елку в клеточный наряд. Звезды в клеточку легко сделать самим – вырезать из картона и разрисовать или вырезать одинаковые по форме и размеру лоскутки и наклеить их на плотную бумагу. Этим с превеликим удовольствием займутся ваши дети. После того как украшения будут готовы, закрепите их на елке (для этого можно использовать одинаковые небольшие прищепки) на золотой шнур и обвейте ими всю елку. Однотонные шарики можно разрисовать в тон звездам лаком. Кроме звезд и шаров, очень хорошо будут смотреться на вашей елке клетчатые бантики и небольшие матерчатые игрушки также в клеточку.

«Тропическая весна»

Аромат праздника! Вы можете создать его сами, если главным элементом украшений своей елки сделаете душистые апельсины, мандарины или какие-нибудь другие диковинные плоды. Все фрукты, специально предназначенные для этих целей, перевяжите красивыми ленточками и проткните палочками гвоздики. В довершение всего можно обрызгать деревце ароматными маслами или окурить благовониями.

Блестящая гирлянда

Ее можно сделать из настоящих или из искусственных веток, украсить подвесками в форме звезд и алым бантом. Такая гирлянда будет хорошо смотреться на входной двери.

Свещающийся венок

Этот необычный сказочный венок сплетите из веток и прутьев, добавьте ягоды, листья, сухие цветы, закрутите шнуром с лампочками для новогодней елки и повесьте на стену.

Украшения праздничного стола

Особого внимания и искусства потребует от вас украшение праздничного стола. Ведь елка – центр праздника, но не единственный его элемент. В разных уголках дома, а особенно на праздничном столе, можно поместить небольшие новогодние композиции. Вы можете сами их придумать или воспользоваться уже готовыми советами.

Какими бы самыми дорогими и изысканными блюдами вы ни устали стол, праздничную завершенность ему придадут нарядные оранжировки и букеты. Умело и с любовью составленные, они подчеркнут красоту посуды, скатерти, поданных кушаний. Для их основы может служить не только традиционная ваза, но и красивая конфетница, деревянная подставка, плетенная из лозы корзиночка или даже оригинальная керамическая кружка. Помимо хвойных веток (сосновых, еловых, лиственницы), очень хорошо использовать всевозможные цветы, плоды, фрукты, свечи (которые в настоящее время продаются самой причудливой формы; есть даже ароматизированные) и другие украшения на ваш вкус. При этом можно использовать разноцветную фольгу. Самые обычные веточки можно покрасить в красный, синий, голубой, желтый... цвета и украсить игрушками. Однако при этом не следует забывать и о пропорциях: композиция для праздничного стола не должна быть громоздкой, заслоняющей угощения и лица собравшихся друг от друга, так как ее предназначение – украшать, а не мешать.

Мы уже показали вам, как можно украсить елку в бело-синих тонах, а ведь на столе не менее загадочно будет выглядеть точно такой же кусочек бело-голубой фантазии. Возьмите прочную проволоку и надежно укрепите на ней ветки голубой ели. А поверх них расположите синие свечи, такого же цвета банты из тюля (его можно покрасить синькой) и сияющие звезды. Ваша композиция превратится в сияющий праздник для глаз.

В следующей композиции используются золотые свечи. Венок из ели украшается прекрасными шелковыми бантами, золотыми шарами, свечами и цепочками. Между ними поставьте веточки омелы и два маленьких горшочка с вашими комнатными фиалками.

Яблочки с золотистыми и красными бочками – чем не украшение? Укрепите их на небольшом венке из ели и омелы, дополните красными свечами и лентами. Кроме того, плюсом этой композиции является то, что в течение новогодней ночи «украшениями» можно полакомиться.

Розы и еловая зелень. Такой новогодний букет украсит ваш стол. Застелите его бархатной тканью и поставьте вазу с алыми розами и ветками любых вечнозеленых растений.

Новогодний Дед Мороз не всегда был добрым, безумно любящим детей: раньше он пугал их и не дарил подарков. А «подобрили» Деда Морозы только в XIX веке. Обычай же дарить подарки пришел к нам в силу еще более древних традиций...

В нашей стране Новый год издавна считается и семейным праздником. Украшение елки, вручение подарков, сказочность самого события полюбили не только детям, но и взрослым. Поэтому новогодние елки ставят не только в детских садах и школах, но и в учреждениях, больницах, просто на улицах.

Все мы с нетерпением ожидаем прихода Нового года, поэтому готовиться к нему начинаем задолго до 31 декабря. И всякий раз нам хочется как можно дольше удержать аромат этого праздника в своем доме. Для этого постарайтесь последовать нашим нехитрым советам.

Полезные советы

Что делать, если у вас небольшая квартира и ставить елку просто негде, а ведь в сказочную ночь вам захочется принять гостей, потанцевать, поудобнее расположиться у телевизора... Значительно компактнее, но не менее празднично выглядят всевозможные новогодние композиции, составленные в виде букета, поставленного в большую вазу или закрепленного на плоской подставке... Подробнее мы расскажем об этом немного позже.

Окно-картинка

Не забудьте украсить к празднику окно. Развесьте серебряный «дождь», подсветите его гирляндой, на подоконник поставьте елочный букет в керамической вазе или маленькую искусственную елочку, разложите искусственные или настоящие апельсины и другие фрукты – и ваше окно станет похоже на прекрасную картинку из сказки, которой позавидуют не только ваши друзья, которые посетят ваш дом в праздничную ночь, но и случайные прохожие не смогут сдержать восхищенного взгласа.

Цветные фонарики

Кроме всевозможных украшений, большую роль в этот праздник играет освещение. Работники любого предприятия, магазина или кафе украшают фасад (или витрину) своего здания иллюминацией и гирляндами. В вашей же квартире атмосферу тепла и уюта создаст приглушенный неяркий свет, прекрасно гармонирующий со светом, струящимся от экрана телевизора. Самое доступное и недорогое изобретение – цветные бумажные фонарики, изнутри освещенные елочными лампочками. Такие фонарики без особого труда можно сделать из цветного картона, плотной бумаги или фольги. Многие жалуются, что «не чувствуют» праздника, так вот, чтобы этого не было – делайте предложенные фонарики вместе со своими детьми и близкими людьми. Это относится и к другим приготовлениям, включая приготовление новогодних блюд, изготовление подарков и елочных украшений.

Волшебство свеч

Никак нельзя в новогоднюю сказочную ночь обойтись без свечей, так как они обладают совершенно уникальной способностью создавать атмосферу тепла и таинственности. Зажечь их желательно во второй половине праздника, когда гости уже поели, успели устать от шумных тостов и поздравлений и не прочь были бы посидеть, слушая негромкую музыку. Именно в этот момент удобно подать чай или кофе и зажечь свечи. Сколько их будет и где они будут стоять – решать вам. Единственное, о чем вы должны помнить (помимо правил безопасности), если вы выбрали ароматизированные свечи, – не зажигать их во время еды, так как запах свечей может перебивать вкус еды, кроме того, некоторые люди просто не выносят никаких посторонних запахов, поэтому прежде чем зажечь такую свечу, – спросите разрешения у гостей.

Гости, гости – мы все говорим о гостях, но умеете ли вы принимать гостей? Умеете ли сами быть гостями? Конечно, вы знаете, что следует делать и говорить, когда приходите в гости к своим близким друзьям, а если вас пригласили впервые или вы встретились в гостях с большим количеством незнакомых людей? Что сделать, чтобы не потеряться на их фоне и не показаться смешным? Этому будет посвящена целая глава, но мы тоже немного затронем

эту тему, так как при праздновании Нового года есть свои тонкости. Будем надеяться, что наши советы помогут вам в этой, далеко не простой ситуации.

Итак, начнем с самого основного – **приглашения**. Если вас пригласили отметить Новый год близкие друзья или родственники, то приглашение делается по телефону или при личной встрече. На более официальный и торжественный вечер приглашают за восемь дней до намеченного события. По правилам этикета, хозяйка дома должна отправить приглашительное письмо, на которое следует ответить в течение трех-четырех дней. Если же по каким-то причинам вы вынуждены отказаться от приглашения, то в этом случае вы должны сообщить об этом как можно скорее, выразив искреннее сожаление.

Когда приходить в гости?

Безусловно, в час, назначенный хозяевами. Опаздывать не следует, так как это может быть истолковано как некоторое неуважение к хозяевам и гостям. Не следует приходить и раньше назначенного времени: вы можете поставить хозяев дома в неловкое положение – они не успеют привести себя в порядок и накрыть на стол.

Подарки

Если вы приглашены на семейное торжество, то без подарка вам не обойтись (особенно если в доме есть дети). Каким будет ваш подарок – дело вашей фантазии. Хозяйке дома принято дарить цветы, причем букет полагается вручать мужчине (но только в том случае, если дама приглашена со спутником). Ребенку можно купить забавную игрушку или сладости.

Цветы

Не красиво, если хозяйка дома постоянно исчезает, чтобы поставить букет, и нервничает из-за того, что у нее нет подходящей вазы. Чтобы этого избежать, удобнее достать вазы заранее или приобрести красивое ведерко (только не пластиковое), чтобы ставить в него букеты, которые позднее можно будет расставить по разным вазам, так как и у цветов есть несовместимость.

Представление гостей

Хозяева дома в обязательном порядке должны представить приглашенных друг другу. Когда гостей немного, то вновь пришедшего представляют каждому гостю отдельно. Но если приглашенных очень много, то каждого нового гостя знакомят с тремя-четырьмя людьми. Не забывайте, что всегда представляют мужчину женщине, менее важную персону – более важной, а младшего по возрасту – более старшему, а не наоборот. Если среди гостей есть иностранец, то его обязательно представляют всем присутствующим.

Атмосфера

Является очень важной частью любого торжества, поэтому, готовясь к встрече Нового года, ее следует еще более тщательно продумать. Не даром же говорят, что как Новый год встретишь, так его и проведешь!

Начнем с **освещения**. Следует увеличить количество небольших светильников (которые могут быть самой необычной формы), избегая при этом слишком ярких и белых лам-

почек или неоновом свете. Не следует также злоупотреблять галогенными лампами, лучше вместо этого расставить на столе свечи.

Теперь об **ароматах**. Они должны быть ненавязчивыми. Не следует их смешивать, так как это может не понравиться большинству гостей.

Музыка зависит от желания собравшихся, в любом случае это лишь фон, приглушенный и не мешающий разговору.

Аперитив

На него тоже существует мода. Шампанское всегда присутствует на подобных торжествах. Тем же, кто его не любит или вообще не употребляет алкоголь, уместно будет предложить сок из свежих фруктов, газированный напиток или компот. Если шампанское все же подается (этот напиток считается чуть ли не самым важным при праздновании Нового года), то необходимо ведерко со льдом. Многие ломают голову, что предпочесть: фужеры-«флейты» или широкие бокалы? Дебаты на эту тему не прекращаются. «Флейты» лучше сохраняют аромат, а бокалы могут быть очень красивыми и необычными (так, например, очень необычно при встрече года Дракона пить из бокалов в форме этого сказочного персонажа и т. д.). Напитки следует подавать с приходом первых гостей.

Когда ожидание опоздавших растягивается на час-другой, советуем вам подавать сытные закуски, которые в состоянии заменить даже первое блюдо, чтобы гости не чувствовали голода. Постарайтесь не злоупотреблять чипсами и рассыпчатой выпечкой. Лучше предложите блюдо, которое не нуждается ни в тарелках, ни в приборах и которое должно быть небольшого размера, например канапе, пирожки, мясной рулет со специями... Разложите повсюду бумажные салфетки, расставьте пепельницы и маленькие тарелочки, куда можно положить шпажки от канапе и т. п.

Как рассаживать гостей за столом

Приглашая гостей на празднование Нового года, хозяева должны продумать, как разместить гостей за столом, чтобы всем было удобно и никому не было обидно. В этом вам помогут специальные карточки, которые можно красиво оформить. И тогда они не просто укажут гостям, как им нужно рассаживаться, а еще и мило украсят стол. Такие карточки либо просто прислоняют к бокалу, либо ставят вертикально за тарелкой ближе к середине стола. Супруги, принимающие гостей, обычно садятся друг против друга на разных концах стола. Исключения из этого правила составляют свадьбы и торжества по случаю помолвки.Guests, имеющих общие интересы, лучше посадить вместе, поскольку у них, вероятно, найдутся общие темы для разговора. Если приглашены близкие друзья или родственники, то этих правил можно не придерживаться.

А теперь поговорим о том, что же подают на стол в канун Нового года. Все мы привыкли к обычной пище, как говорится «щи да каша – пища наша», но в новогоднюю ночь хочется чего-то необычного, волшебного.

Вообще-то, по правилам этикета на первое принято подавать суп, но никому, разумеется, не хочется есть в новогоднюю ночь щи и супы, которые мы привыкли есть каждый день, поэтому у хороших хозяек всегда должно быть в запасе два-три необычных и в то же время праздничных рецепта супов, которые она готовит только в торжественных случаях. Мы хотим вам предложить несколько рецептов, которые всем придутся по вкусу.

Меню для новогоднего стола

ФАРШИРОВАННЫЕ РУЛЕТКИ ДЛЯ СУПА

Вам потребуется: 50 г муки, 1 яйцо, соль, 100 мл молока, немного сливочного масла, 100 г куриной печени, немного молотого черного перца и шалфея, немного жира, говяжий или куриный бульон и пучок петрушки.

Способ приготовления. Вам нужно будет замесить тесто из муки, яйца, соли и молока. Поджарьте три тонких блинчика, смазав каждый сливочным маслом. Мелко порубите 100 г куриной печени и заправьте ее солью, молотым черным перцем и шалфеем. После чего намажьте смесь поверх блинчиков.

Сверните блинчики рулетом и нарежьте ломтиками толщиной 1 см. В большой сковороде заранее разогрейте сливочное масло. Рулетики осторожно положите в горячий жир и обжарьте с обеих сторон, аккуратно переворачивая их, чтобы они не рассыпались. После чего выньте их из сковороды.

После того как вы проделали все вышеприведенные процедуры, разложите полученные рулетики по глубоким суповым тарелкам и залейте горячим говяжим бульоном. По желанию вы можете добавить отварную говядину, тщательно нарезанную кубиками. Перед подачей к столу посыпьте мелко рубленной петрушкой. Мы привыкли к тому, что напитки «с градусами», как правило, принято подавать в качестве аперитива. Верно подобранный к столу и событию напиток – конечно, в разумных количествах – подчеркнет вкус блюд, улучшит пищеварение и настроение.

СУП «СИНЬОР ПОМИДОР»

Вам потребуется: 2 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 50 г копченого шпика, 2 бульонных кубика, 1 пучок базилика, 125 мл молока, 40 г сливочного масла, соль, 65–70 г муки, 1 яйцо.

Способ приготовления. Промойте помидоры и ошпарьте их кипятком, снимите кожуру и крупно нарежьте. Очистите и мелко порубите репчатый лук; шпик нарежьте кубиками.

После этого кубики шпика и лука потушите без добавления жира, пока они не станут прозрачными. А теперь добавьте помидоры и бульонные кубики и продолжайте тушить 15–20 минут.

Базилик промойте и дайте стечь воде, после чего несколько листочков отложите, а остальные мелко порежьте. Заварите молоко, сливочное масло и соль. Добавьте муку и помешивайте, пока тесто в виде гладкого кома не отделится от дна посуды. После этого кастрюлю снимите с огня. В полученную массу вбейте яйцо.

Суп необходимо пропустить через тонкое сито. А охлажденное тесто перемешайте с базиликом, слепите клецки и опустите их в кипящий суп.

СУП «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Вам потребуется: 600 г рыбы – судака, окуня, ерша, осетрины, севрюги, белуги и т. п.; 2–3 л. воды, 1 пучок петрушки, 1 луковица.

Способ приготовления. Рыбу, очищенную от чешуи, выпотрошенную и промытую, нарежьте порционными кусками, предварительно отрезав плавники и удалив жабры.

Кусок осетровой рыбы освободите от костных пластинок, тщательно промойте, ошпарьте кипятком и вновь промойте.

Нарежьте петрушку и лук и положите вместе с рыбой в кастрюлю, залейте водой, посолите и варите на небольшом огне при слабом кипении.

По истечении 20–30 минут проверьте готовность порционных кусков рыбы, осторожно извлеките их из бульона, оставив головы и кости. После этого продолжайте варку еще 20–25 минут, а затем процедите бульон. Перед подачей разложите рыбу по тарелкам.

Все мы прекрасно знаем, как и когда употребляют алкогольные напитки. Однако есть и другой, более оригинальный способ использования крепких напитков – применение их в кулинарии. Попробуйте влить полстаканчика красного сухого вина в кастрюлю, где тушится говядина, – и увидите, что мясо станет мягким и душистым, а этот несложный рецепт станет вашим маленьким секретом, и вы сможете баловать вашим блюдом своих друзей не один раз.

Если вы решили отпраздновать Новый год дома с друзьями, то можете не сомневаться: все блюда, приготовленные по нашим необычным рецептам, станут просто «гвоздем программы». Хотим предложить вам несколько необычных рецептов блюд с «градусами». Во время готовки градусы испарятся, но останется изысканный вкус и неповторимый аромат, которые создадут ощущение тайны и зарядят всех гостей (и хозяев) праздничным настроением. Просьбы поделиться рецептом вам обеспечены! Но не лучше ли сохранить тайну, чтобы это блюдо стало вашим «фирменным»? А теперь непосредственно сами рецепты.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С БРЕНДИ И КРАСНЫМ ВИНОМ

Вам потребуется: 450 г лука, 225 г грибов, 350 г бекона, 1,1 кг говядины, 90 мл растительного масла, 3 больших зубчика чеснока, 30 г томатной пасты, 120 мл бренди, 15 г муки, 150 мл сухого красного вина, 300 мл говяжьего бульона, сушеные пряные травы, веточки петрушки, маслины. (Расчитано на 6 порций.)

Способ приготовления. Отдельно нарежьте репчатый лук (крупно) и грибы. После этого перейдите к нарезке бекона (который нужно нарезать тонкими полосками) и мяса (разделите его на кубики по 4 см).

Нагрейте половину растительного масла в большой жаровне или толстостенной кастрюле. Обжарьте мясо до коричневого цвета, выньте, а затем – бекон до золотистого цвета. Выложите в мясо.

В оставшемся масле обжарьте лук, потом добавьте чеснок и готовьте еще 30 секунд. Положите томатную пасту. Готовьте 1–2 минуты, влейте бренди, прокипятите 1 минуту. Готовьте, пока жидкость не выкипит наполовину, после чего добавьте муку и перемешайте.

Влейте в соус вино, пусть оно покипит 1 минуту. Затем выложите мясо и бекон, залейте бульоном, чтобы полностью скрыть мясо. Положите сушеные приправы. Накройте и тушите, пока мясо не станет мягким. После чего добавьте грибы и готовьте еще 4–5 минут.

Перед подачей к столу выньте сушеные пряные травы и добавьте маслины. Подавайте, предварительно украсив блюдо листочками петрушки.

300 мл красного вина, 10–15 мелких луковичек, 6 больших стеблей сельдерея с листьями, 125 г сахарной пудры, 45 мл порто, 225 г клюквы, 60 мл оливкового масла, корица, 2 ст. л. муки, 150 мл бульона, 2 ст. л. зелени петрушки, цедра апельсина. (Расчитано на 6 порций).

Посыпьте цедрой апельсина, травами, чесноком, перцем. Затем выжмите сок апельсина и добавьте 4 ст. л. в блюдо вместе с красным вином. Замаринуйте на ночь.

Очистите приготовленные луковички, мелко нарежьте листья сельдерея и черешки. Сахар нагрейте, чтобы он начал плавиться. Когда он станет коричневатым, добавьте портвейн и клюкву. Выньте свинину из маринада и обсушите полотенцем. Маринад оставьте.

Половину растительного масла нагрейте в глубокой огнеупорной кастрюле, после чего добавьте корицу. Обжарьте свинину с обеих сторон и отложите в отдельную емкость. В оставшемся масле обжарьте лук; положите муку, сельдерей и маринад. Добавьте бульон и доведите до кипения. Готовьте 1–2 минуты, выложите свинину. Накройте и поставьте в духовку, тушите на медленном огне 25–30 минут.

Выньте свинину из духовки, достаньте из кастрюли. Оставшийся соус прокипятите 5—10 минут – пока не загустеет. Выложите смесь с сахаром и клюквой в этот соус. После чего следует прокипятить и приправить. Нарежьте свинину и полейте соусом, подавайте с картофелем.

СВИНИНА ПРЯНАЯ С КЛЮКВОЙ В ВИННОМ СОУСЕ

Вам потребуется: 1,1 кг свиной вырезки, 1 апельсин, розмарин и тимьян, один зубчик измельченного чеснока, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Кусок свинины перевяжите, чтобы придать ему компактную форму. Выложите в эмалированную кастрюлю, по-

УТКА С СИДРОМ И ЯБЛОКАМИ

Вам потребуется: 200 г лука, 100 г корней сельдерея, 4 сладких яблока, 15 мл лимонного сока, имбирь, небольшая утка (около 800 г), соль, молотый черный перец, 2 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 4 ломтика бекона, 300 мл куриного бульона, 800 мл сидра (молодого яблочного вина), 150 мл жирных сливок, обжаренные кусочки яблок, веточки тимьяна. (Расчитано на 6 порций.)

Способ приготовления. Порежьте лук, сельдерей и яблоки – четвертинками, предварительно удалив сердцевину. Все смешайте в миске и полейте лимонным соком. После чего начистите и мелко порежьте имбирь.

Нарежьте утку на порции, приправьте и посыпьте мукой. Растопите сливочное масло в сковороде и обжарьте утку до золотистого цвета. Выньте птицу и отложите в отдельную емкость.

Кусочки бекона обжарьте до золотистого цвета, потом добавьте лук, сельдерей, яблоки и имбирь. Готовьте 10 минут. Всыпьте 2 ст. л. муки в овощи и готовьте еще 2 минуты. Влейте бульон и сидр, доведите до кипения.

Выложите утку, накройте и тушите около часа – до мягкости.

Выньте утку из соуса, а соус процедите через сито и влейте в кастрюлю со сливками. Доведите до кипения и готовьте 10–15 минут до загустения. После чего вновь положите утку в соус, посолите и поперчите.

Перед подачей украсьте блюдо жареными яблоками, веточками тимьяна, подавайте с картофелем фри.

Если вы не представляете себе новогоднего стола без запеченного гуся, утки или другой птицы, то приготовьте ее с новой начинкой, под новым соусом.

КЛЮКВЕННО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС

Вам потребуется: 1 апельсин, 300 г клюквы, 150 г сахарной пудры, по 150 мл красного вина и свежевыжатого апельсинового сока.

Способ приготовления. Мелко натрите цедру апельсина, выжмите сок, после чего выложите клюкву, сахар, вино и апельсиновый сок в кастрюлю. Доведите до кипения, а затем убавьте огонь и, помешивая, готовьте 30–40 минут.

Половину клюквы измельчите до однородной массы. И смешайте с оставшимися целыми ягодами и цедрой апельсина. Соус к птице подавайте холодным.

МЯСНОЙ СОУС

Вам потребуется: сок от запекавшейся птицы, потроха птицы, 3 ст. л. муки, 200 мл хереса, 1,1 л куриного бульона, соль и молотый черный перец.

Способ приготовления. Снимите почти весь жир с оставшегося от жарки птицы соуса, добавьте к соусу потроха. Всыпьте муку и поставьте на умеренный огонь. Готовьте, помешивая, 2–3 минуты – до золотистого цвета.

После чего добавьте херес и доведите до кипения, потом готовьте 1 минуту. Влейте бульон, кипятите 5—10 минут, пока не выкипит наполовину и не загустеет. Снимите жир, приправьте и процедите в соусник.

НАЧИНКА С РИСОМ И КУРАГОЙ

Вам потребуется: 150 г смеси длиннозернистого риса с диким рисом или рисом басмати, соль и молотый черный перец, 150 г кураги, 50 г очищенных фисташек, 200 г лука-шалота, 45 мл растительного масла, нарезанная зелень петрушки, тимьян, 1 крупное яйцо.

Способ приготовления. Рис отварите в подсоленной воде в течение 15–20 минут. Воду слейте. Охладите. Нарезьте курагу полосочками, после чего измельчите орехи и лук-шалот.

Нагрейте растительное масло и положите в него измельченный лук. После этого на медленном огне готовьте 7–10 минут до мягкости. После добавления кураги жарьте еще не менее минуты. Затем выложите рис в миску и добавьте смесь с луком, измельченные орехи и травы. Охладите и добавьте взбитое яйцо. Затем смешайте и приправьте.

После того как вы сделали все выше приведенное, нафаршируйте птицу начинкой и запекайте в духовке. Итак, блюдо готово – просим к столу!

Соблюдая все правила и советы, которые мы привели, вы можете не сомневаться, что все ваши гости останутся довольны. А теперь о последовательности готовки.

1. Первое, что вам нужно сделать, – так это разморозить птицу при комнатной температуре. После этого удалите потроха, как только они станут легко отделяться. Учтите, что после размораживания птица должна быть приготовлена в течение 24 часов.

2. После этого возьмите острый нож и вырежьте шейную кость, оставив кожу.

3. Нафаршируйте птицу ранее приготовленной начинкой. Это следует делать таким образом: начините шею и закрепите ее деревянной палочкой (можно зубочисткой), затем саму птицу, проталкивая начинку к шее. Все это хорошенько закрепите палочкой или зашейте.

4. Следующая процедура – взвешивание птицы вместе с начинкой.

5. Рассчитайте время приготовления. Для того чтобы приготовить птицу весом от 500 г до 1,5 кг, вам потребуется час-полтора; от 1,5 до 2,5 кг – 1,5–2 часа; от 2,5 до 3,5–2–3 часа; от 3,5 до 5 кг – 3–3,5 часа.

6. Птицу в обязательном порядке смажьте маслом, натрите солью и молотым черным перцем.

7. Положите птицу на противень грудкой вниз.

8. После того как вы уложили птицу, сделайте своеобразный «тент» из фольги и поставьте в разогретую до 200 градусов духовку.

9. Не забудьте убрать фольгу за 30–40 минут до готовности. Птицу же постоянно поливайте жидкостью из противня.

10. И последнее – проверьте готовность, проколите птицу в достаточно плотном месте: если сок прозрачный, то можете быть уверены – птица готова.

А может, вы давно мечтаете приготовить жареного поросенка или кролика, но не знаете, как это сделать? Мы хотим вам в этом помочь, предложив оригинальные способы приготовления этих блюд.

«ЖАРЕНый ПЯТАЧОК»

Вам потребуется: 1 поросенок весом 2–3 кг, 2–3 ст. л. жира и 1 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Опалите над некопящим пламенем те части тушки, на которых сохранилась щетина.

После этого разрежьте поросенка по грудке и брюшку, выпотрошите и надрубите позвоночные кости с внутренней стороны так, чтобы тушку можно было распластать, хорошо промыть и обсушить полотенцем.

Теперь посолите тушку с внутренней стороны, а наружную сторону смажьте сметаной, сбрызните маслом, распластайте на противне, влейте полстакана воды и поставьте в горячую духовку.

Через каждые 15 минут поливайте поросенка жиром с противня. Жарить поросенка следует примерно час-полтора. Как только поросенок будет готов, переложите его в другую посуду, а противень поставьте на огонь, выпарите излишек влаги. Слейте оставшийся жир, а на противень вылейте небольшое количество (приблизительно 1 стакан) горячего бульона или воды, прокипятите, посолите и процедите. Этот ароматный сок подают к поросенку отдельно.

Теперь отделите голову поросенка, тушку разрубите по позвоночнику на две половины, а каждую половину – на порционные куски.

Перед подачей к столу положите на блюдо заправленную маслом и рублеными яйцами гречневую рассыпчатую кашу, а поверх нее уложите куски поросенка, придав им вид целой тушки.

«БРАТЕЦ КРОЛИК»

Вам потребуется: 1 кролик и 2–3 ст. л. масла.

Способ приготовления. Тушку кролика подготовьте для жаренья так же, как поросенка, но не опаливайте. Разогрейте на сковороде жир и поджарьте кролика на легком огне.

После этого поставьте жаркое в духовку и через каждые 15 минут поливайте мясо соком со сковороды.

Готовое мясо разрежьте на порционные куски. А в посуду, где оно жарилось, влейте несколько ложек горячего бульона или воды, вскипятите, посолите и полейте этим соком куски кролика.

На гарнир подайте жареный картофель или пюре, гречневую или рисовую рассыпчатую кашу, овощной или зеленый салат.

А теперь о салатах, закусках и бутербродах, ведь на этот праздник (впрочем, как и на все остальные) мы готовим, «как на Маланьину свадьбу», и салаты с закусками в нашей готовке занимают далеко не последнее место. Самые традиционные салаты, которые готовят в каждом втором (если не первом) доме, можно перечислить по пальцам: «Зимний» (или «Оливье»), «Селедка под шубой», «Мимоза», всевозможные салаты с крабовыми палочками и «Свекольный». Но хорошие хозяйки не ограничиваются знанием только этих салатов, а вычитывают все новые и новые рецепты, фантазируют сами, и в результате их усилия не остаются незамеченными: гости непременно начинают расхваливать угощение и просить рецепт понравившегося салата, чтобы, в свою очередь, блеснуть перед своими домочадцами и друзьями. А вы балуете своих родных? Если еще нет, то начинать это делать никогда не поздно, мы познакомим вас с некоторыми очень вкусными и изысканными салатами, закусками и бутербродами, которые можно будет приготовить на празднование очередного нового года. Если вы решитесь их приготовить, то уже сейчас можете рассчитывать на успех.

Итак, знакомьтесь —

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЯГНЕНКА

Вам потребуется: 200 г вареного в кожуре картофеля, 4 небольших куска филе ягненка, 1 ч. л. сливочного масла, соль, перец, 1/2 кочана салата, 1 стручок желтой паприки, 4 больших шампиньона, 250 г средних помидоров, 1 пучок кресссалата, 4 ст. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 3 ст. л. приправы из трав. (Расчитано на 4 порции.)

Способ приготовления. Сначала очистите картофель и нарежьте его кружочками. После этого обжарьте филе в сливочном масле по 2–3 минуты с обеих сторон, заправьте пряностями и оставьте на некоторое время. Теперь приступайте к шампиньонам, их нужно почистить и нарезать тонкими ломтиками. После того как вы это сделали, почистите и помойте салат и овощи. Салат измельчите, паприку нарежьте мелкими кубиками. Помидоры разрежьте на четвертинки; листочки кресса оборвите; куски филе надрежьте наискось.

Теперь все ингредиенты нужно разложить по тарелкам, полить смесью из уксуса, растительного масла, 4 ст. л. воды, раздавленного чеснока, луковых кубиков и рубленой зелени.

Приготовление этого салата займет у вас не больше 25 минут, а удовольствие от него вы получите просто незабываемое, к тому же этот салат мы рекомендуем тем, кто сидит на диете, так как в одной порции всего 270 ккал.

Следующее, не менее вкусное блюдо займет у вас немного больше времени, если вы решите его приготовить, так как в его основе – помидоры, которые достать зимой несколько трудновато, но что остановит хозяйку, она даже подснежники в декабре отыщет, не то что помидоры. Представьте, как удивятся гости, увидя на вашем столе свежие

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

Вам потребуется: 12 крупных помидоров, соль, перец, 100 г шпика, 4 ломтика хлеба для тостов без корки, 250 г твердого сыра, 1 пучок базилика, 1/2 ч. л. прованской зелени, 125 мл куриного бульона, свежая (или замороженная) трава майорана.

Способ приготовления. Помидоры промойте и вырежьте из них мякоть, посолите и поперчите. Шпик и хлеб нарежьте кубиками. Сначала растопите шпик, затем поджарьте тосты в распущенном шпике.

После этого нарежьте сыр мелкими ломтиками; промойте базилик и нарежьте его полосками. Теперь смешайте сыр и базилик с ломтиками шпика, поджаренного хлеба, помидоров и прованской смесью. Приготовленную начинку положите в помидоры.

Нагрейте духовку до 200 градусов, посадите начиненные помидоры на огнеупорное блюдо, залейте куриным бульоном и томите около 15–20 минут.

Перед подачей к столу посыпьте майораном. Блюдо особенно вкусно с рисом или хлебом из муки грубого помола. Это блюдо вполне может подойти и в качестве закуски.

РУЛЕТЫ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ

Вам потребуется: 4 свиные отбивные, по 1 пучку шнитт-лука и петрушки, 2 луковицы, топленое масло, 150 г шпината, 4 ч. л. горчицы, перец, соль, 4 ст. л. творога, 1/2 свежего огурца, 1 морковь, 75—100 мл белого вина, 125 мл сливок.

Способ приготовления. Шпинат очистите, помойте и, влажным поставив на средний огонь, доведите до рассыпчатого состояния. Зелень помойте и измельчите, репчатый лук нарежьте кольцами. После этого смажьте отбивные горчицей и творогом, зелень, шпинат и кольца положите сверху.

Теперь почистите огурец, нарежьте его ломтиками вдоль и положите на мясо. Морковь очистите и тонко нашинкуйте, чтобы посыпать сверху. Отбивные надо скатать в рулеты, скрепить шпажками, посолить и поперчить.

Обжарьте их на сильном огне со всех сторон, добавив 40–50 мл вина, после чего закройте их крышкой и оставьте тушиться на полчаса. Через 15 минут после начала тушения долейте оставшееся вино и сливки.

А вот рецепт еще одного оригинального салата. Его оригинальность в том, что он подается в сырных корзиночках. Такие корзиночки делаются из сортов твердого сыра, например голландского, эмментальского, швейцарского, российского, чеддер. Вот рецепт этих корзиночек, он очень прост, приготовить его сможет любая хозяйка.

КОРЗИНОЧКИ ДЛЯ САЛАТА ИЗ ТЕРТОГО СЫРА

Вам потребуется (для одной корзиночки): 40 г твердого сыра.

Способ приготовления. Возьмите 40 г твердого сыра, натрите его на терке и положите в сковороду с тефлоновым покрытием, а затем растапливайте сыр до получения однородной массы.

С помощью лопаточки осторожно снимите сырную лепешку со сковороды и накройте ею стакан, после чего оставьте охлаждаться. Сам стакан поставьте на мокрое полотенце, чтобы он не раскололся.

Охлажденные корзиночки наполните начинкой, например смесью листьев салата, зеленью и помидорами. Можно для этого использовать любой другой уже готовый салат. Эти корзиночки хороши еще и тем, что их можно заготовить впрок и хранить в холодильнике.

Мы уже говорили выше, что делать, если кого-то из гостей приходится долго ждать. В этом случае подаются сытные закуски и закусочные бутерброды (канапе). Вы не знаете, как их делать? Нет ничего проще! Но сначала немного о том, что это вообще такое и как это должно выглядеть.

Во-первых, закусочные бутерброды не должны быть очень большими, стандартный диаметр – 3–4 см. Во-вторых, подают их не только перед обедом или за праздничным столом, но и к водке, горьким настойкам, коктейлям, чаю или кофе. В-третьих, канапе можно приготовить из всех видов хлебных изделий и печенья. В-четвертых, готовят закусочные бутерброды с особенно вкусными и деликатесными продуктами. Чаще всего их покрывают масляными смесями и комбинациями из нескольких продуктов. Чтобы нарезанные ломтиками продукты не падали, можно прикрепить их к хлебу-основе бутербродной вилочкой. И в-пятых, к канапе подают лопатку, вилку или широкий нож. Но если бутерброды проткнуты специальной вилочкой или шпажкой, то их можно брать с помощью этих предметов.

«АКВАРИУМ»

Вам потребуется: 100 г черного или белого хлеба, 1 яйцо, 4–5 килек, 30 г сливочного масла, укроп или зеленый лук.

Способ приготовления. Поджаренный кусочек черного или белого хлеба намажьте тонким слоем масла, а сверху положите ломтики сваренного вкрутую яйца. Формочкой нарежьте круглые бутерброды величиной с ломтик яйца, а на них положите свернутую колечком кильку и украсьте укропом или зеленым луком.

«ПИКАНТНОСТЬ»

Вам потребуется: 200 г ржаного хлеба, 200 г сыра, 90 г сливочного масла, 1/4 стакана тертой редьки, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки, помидор или сладкий перец.

Способ приготовления. Хлеб очистите от корок и нарежьте тонкими ломтиками, намажьте с одной стороны сливочным маслом. После этого уложите на сливочное масло тонко нарезанный сыр – с одной стороны и смесь тертой редьки со сметаной – с другой. Теперь можете нарезать на небольшие канапе желаемой формы и каждый украсить зеленью петрушки, ломтиками помидора или сладкого красного перца.

«СЫРНО-КОЛБАСНОЕ ЖЕЛАНИЕ»

Вам потребуется: 250 г ржаного хлеба, 80 г сыра, 50 г сливочного масла, 150 г вареной колбасы, зелень.

Способ приготовления. У хлеба обрежьте корки, а потом нарежьте его ломтями. Намажьте маслом. Сыр и колбасу нарежьте тонкими ломтиками одинаковой толщины и уложите на ломти хлеба, которые затем нарежьте на канапе и украсьте зеленью.

«МЕЧТА ПОЭТА»

Вам потребуется: 200 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 90 г окорока, 50 г сыра, зелень.

Способ приготовления. Окорок и сыр нарежьте на длинные тонкие полоски и уложите по краям ломтика хлеба, намазанного маслом. Между ними разложите нарезанные яйца и зелень, после чего разрежьте на канапе. Украсьте сливочным маслом в виде сетки на каждый бутерброд.

«ЛИМОННЫЙ БЫЧОК»

Вам потребуется: 100 г телятины, дважды пропущенной через мясорубку, 1/2 луковицы, 1 яйцо, горчица, черный перец, лимонный сок, петрушка, майонез, 200 г хлеба и жир для жаренья.

Способ приготовления. К молотому мясу прибавьте мелко нарезанные лук, вареное яйцо и петрушку. Полученную смесь посолите и заправьте по вкусу лимонным соком, добавьте горчицу, черный перец и нанесите на подготовленное канапе, после чего залейте майонезом.

«ОРЕХОВЫЙ РАЙ»

Вам потребуется: 150 г белого хлеба, 40 г масла, 100 г сыра, грецкие орехи, редис или виноград, замороженные вишни.

Способ приготовления. Белый хлеб порежьте на ломтики и покройте маслом и ломтиком сыра (или просто плавленным сыром). Нарежьте бутерброды в форме квадратов, на каждый из которых положите половинку грецкого ореха и рядом ягоду винограда или замороженной вишни. Ягоду, чтобы она не упала, надо прикрепить вилочкой.

«КУРОЧКА РЯБА»

Вам потребуется: 2 ножки отварной курицы, 3 ломтя белого хлеба, вареное яйцо, жир для жаренья, 1 соленый огурец, 5 маринованных грибов, горчица, соль, черный перец, 1/2 стакана бульона, 2 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Вареные ножки курицы очистите от сухожилий и мелко порежьте, прибавьте нарезанные кубиками грибы, соленый огурец (нарезанный соломкой) и мелко покрошенное яйцо. Полученную смесь посолите, поперчите, заправьте горчицей и равномерно нанесите на подготовленное канапе. Перед подачей залейте небольшим количеством майонеза.

«ГРИБНОЙ»

Вам потребуется: 100 г любого хлеба, 30 г масла, 1 вареное яйцо, 2 ст. л. грибов, лимонный сок, оливковое масло, соль, горчица, зелень петрушки и зеленый лук (можно репчатый).

Способ приготовления. Остывший кусочек поджаренного хлеба намажьте маслом. Вареное яйцо нарежьте кубиками (желток извлеките и размельчите вилкой). Маринованные грибы порубите и смешайте с яичным желтком, после чего заправьте солью и горчицей. На бутерброды положите кубики белка, а в середину – горкой грибную массу. Дополнительно можно украсить мелкими грибочками, листьями петрушки и луком, нарезанным кольцами.

«ИЗЫСКАННОСТЬ»

Вам потребуется: 150 г белого хлеба, 30 г масла, 60 г черной или красной икры, 1 вареное яйцо.

Способ приготовления. Круглые гренки из белого хлеба (или булки) намажьте тонким слоем масла, а сверху положите ломтик яйца и в его середину – немного соленой икры.

«С ОМЛЕТОМ И ВЕТЧИНОЙ»

Вам потребуется: 100–150 г белого или черного хлеба, 20 г масла (сливочного или ветчинного), 50 г ветчины, омлет из 1/2 яйца, помидор, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Остывший кусочек поджаренного черного или белого хлеба намажьте маслом и покройте ломтиком ветчины, а сверху положите кусочек омлета. Украсьте ломтиком помидора и зеленью укропа или петрушки.

«ЯБЛОЧНЫЙ ТУМАН»

Вам потребуется: 150 г черного или пшеничного хлеба, 20 г сливочного масла, 40 г сельди и немного консервированных яблок.

Способ приготовления. Возьмите кусочек черного хлеба и намажьте его маслом, а сверху положите мелко порезанную сельдь и украсьте все это долькой яблока. Чтобы канапе было более сочным, на хлеб положите дольку яблока побольше и поверх него, еще немного сельди.

«ДАР НЕБЕС»

Вам потребуется: 100 г белого хлеба, 30 г майонеза, 50 г балыка или лососины, укроп, листья салата.

Способ приготовления. Подсушенный тостером кусочек белого хлеба намажьте майонезом, а сверху положите такой лист салата, чтобы он был немного больше, чем сам бутерброд, и на него – тонкий волнистый или свернутый трубочкой кусочек балыка или лососины. Все это украсьте зеленью укропа.

«ДАРЫ МОРЯ»

Вам потребуется: 15–50 крекеров, 15–20 шеек отварных креветок, 2 помидора, немного зеленого укропа.

Способ приготовления. Берите крекеры и осторожно расположите на них шейки креветок, помидоры, нарезанные дольками, и веточки укропа.

«ВЛЮБЛЕННЫЙ КРАБ»

Вам потребуется: 200 г ржаного или пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 2 небольших огурца, 100 г мякоти крабов, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. резаной зелени петрушки, 1/2 стакана бульона, 1 ч. л. желатина.

Способ приготовления. Нарезьте хлеб ломтиками и круглой формой вырежьте в нем кружочки, поджарьте их на масле, охладите и слегка смажьте майонезом. После чего сверху на каждый бутерброд горкой уложите заправленную майонезом смесь из мелко нарезанных маринованных огурцов с мякотью крабов. По краям для красоты насыпьте ободок из резаной зелени петрушки. Охладите канапе в холодильнике, после чего залейте сверху полузастывшим желе. Для желе в прозрачный теплый бульон нужно ввести предварительно замоченный в холодной воде желатин, постоянно помешивая, довести до кипения, затем охладить.

«ПИЦЦА БОГОВ»

Вам потребуется: 200 г ржаного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 5–7 раков, 3 помидора средней величины, 3 яичных белка, 1–2 ст. л. майонеза и 1 ст. л. резаной зелени петрушки.

Способ приготовления. Нарезьте хлеб на ломтики и круглой выемкой вырежьте небольшие кружочки, поджарьте их на масле, охладите и слегка смажьте майонезом, сверху горкой положите фарш из мякоти раков, после чего украсьте половинками разрезанных вдоль раковых шеек. По краям хлеба расположите нарезанную петрушку. Для фарша мякоть шеек и клешней вареных раков нарежьте кубиками. Помидоры также нарежьте мелкими кубиками и положите на 20 минут в дуршлаг, чтобы стек лишний сок, белки яиц мелко порубите. Подготовленные продукты перемешайте и заправьте майонезом.

«ТРИ МУШКЕТЕРА»

Вам потребуется: 150 г ржаного хлеба, 30 г сливочного масла, 50 г вареной колбасы или «мясного хлеба», 50 г печеночного паштета или ливерной колбасы, помидоры или соленые огурцы, лимон.

Способ приготовления. Возьмите кусочек ржаного хлеба (подойдут и хрустящие хлебцы) и намажьте его маслом, после чего покройте большими тонкими ломтиками вареной колбасы или «мясного хлеба», а после – печеночным паштетом или ливерной колбасой так, чтобы был покрыт весь хлеб. Теперь разрежьте хлеб на маленькие четырехугольные бутерброды. Перед подачей каждый бутерброд украсьте ломтиком помидора, соленого огурца или лимона.

«СТАРАЯ ТАВЕРНА»

Вам потребуется: 200 г ржаного хлеба (или хрустящих хлебцев), 30 г хрена, 40 г сливочного масла, 80 г жаркого, ветчины или колбасы, зелень петрушки или помидор.

Способ приготовления. Возьмите большой ломоть ржаного хлеба и намажьте его смесью масла и тертого хрена, после чего порежьте на куски. С помощью специальной бутер-

бродной вилочки прикрепите к каждому бутерброду ломтик жаркого, ветчины или колбасы и воткните в него листик петрушки или положите сверху кусочек помидора.

Есть еще один способ приготовления таких бутербродов. Хлеб намажьте маслом и покройте большими тонкими ломтями жаркого, ветчины или колбасы, после чего разрежьте на четырехугольные кусочки. На каждый бутерброд положите немного хрена (его можно смешать со сметаной) и листик петрушки или кусочек помидора.

«ПОРТОС»

Вам потребуется: 200 г белого или ржаного хлеба, 200 г мяса (из которого сварен бульон), 1/2 стакана тертого хрена, мякиш одного ломтика белого хлеба, 1 яблоко, натертое на крупной терке, 1 сваренная морковь, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. лимонного сока или уксуса, 3 ст. л. отцеженного кислого молока, несколько капель рома, жир для жаренья.

Способ приготовления. Мясо, очищенное от сухожилий, пропустите через мясорубку вместе с мякишем хлеба. Натертый хрен залейте кипятком, отцедите, смешайте с натертым яблоком, сахаром, лимонным соком, кислым молоком и солью по вкусу. После этого прибавьте вместе с мелко нарезанной морковью к мясу. Полученную смесь хорошо размешайте, сбрызните несколькими каплями рома и равномерно распределите на подготовленном канале. Смесь для таких канапе можно приготовить с молотыми кусочками запеченного или жареного мяса, отварной рыбой, овощами, жареной говядиной или телятиной, добавив майонез, готовый соус или же сок жареного мяса.

«КРАСНАЯ ЖАРА»

Вам потребуется: 200 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1/2 отварной свеклы и 1 соленый огурец.

Способ приготовления. Хлеб очистите от корок и нарежьте тонкими ломтиками, намазав с одной стороны сливочным маслом. После этого разрежьте на маленькие бутербродики, положив на каждый ломтик свеклы и соленого огурца.

«ТУТТИ– ФРУТТИ»

Вам потребуется: 200 г белого хлеба или батона, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. тертого сыра, 3 ст. л. толченых орехов и консервированные фрукты.

Способ приготовления. Хлеб очистите от корок и нарежьте на ломтики, намажьте сливочным маслом, посыпьте приготовленной смесью из тертого сыра и толченых орехов, после чего нарежьте на канапе желаемой формы. Каждый бутерброд украсьте фруктами.

«ВИННИ-ПУХ»

Вам потребуется: 150 г ржаного или белого хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г отварного языка, 50 г хрена, 50 г сливочного масла, 1/2 яйца, 1/2 огурца или помидора, 2–3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. нарезанной зелени.

Способ приготовления. Возьмите хлеб, нарежьте его квадратиками и обжарьте на сливочном масле. Полученный канапе намажьте маслом, смешанным с тертым хреном, сверху уложив кружочек отварного языка. Еще раз смажьте майонезом и положите кусочек свежего огурца или помидора, посыпьте смесью нарезанной зелени и вареного яйца.

«КАРТОЧНЫЙ ДОМИК»

Вам потребуется: 150 г ржаного хлеба, 100 г ветчины, 10 маслин, 1 вареное яйцо, 2 ст. л. майонеза, соль, лимонный сок, горчица, перец.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб небольшими ломтиками произвольной формы. Мелко порежьте ветчину и сваренное яйцо. Все перемешайте, добавьте майонез, заправьте солью, лимонным соком, горчицей и черным молотым перцем. Теперь хорошо разотрите полученную смесь и нанесите ее на канапе.

А теперь десерт. На сладкое можно подать пирог, торт, мороженое, желе или что-то еще на ваш вкус. Мы предлагаем вам несколько рецептов, которыми вы можете побаловать своих родных на Новый год.

ТОРТ «ЛИМОННИК»

Вам потребуется для песочного теста: 150 г муки, 60 г сахара, щепотка соли, 100 г тертого миндаля, 100 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 5 лимонов, 250 г сахара, 4 яйца, 6 полосок желатина, 600 г сливочного йогурта, 75 г лимонного желе, 75 г бисквитного печенья (палочки с расплюснутыми концами), 50 г обжаренных миндальных листочков, свежие листочки лимонной мяты. (Рассчитано на 12 порций.)

Способ приготовления. Просейте муку и замесите тесто, добавив соль, сахар, миндаль, размягченное масло и 1 яйцо. После чего поставьте на 30 минут в холодильник.

Нагрейте духовку до 200 градусов, смажьте жиром разъемную форму для торта диаметром 26 см. Тесто раскатайте и разделите на две части. Одной выложите дно формы, другой – край. Обе осторожно слепите, после чего равномерно наколите тесто вилкой.

Выпекайте в духовке около 25–30 минут. После чего достаньте из формы и остудите на кухонной решетке.

Приготовьте начинку: аккуратно нарежьте тонкими ломтиками три лимона. В небольшой кастрюльке доведите до кипения 1/4 л воды и отварите в ней лимонные ломтики до прозрачности. Достаньте из воды. Помешивая, всыпьте в жидкость 150 г сахара и уварите до получения сиропа. Выложите в сироп ломтики лимона и оставьте на ночь пропитаться.

Отделите белки от желтков. После чего на терке сотрите цедру с одного лимона и взбейте с желтками и соком от двух лимонов, добавив 50 г сахара.

Размочите желатин в воде и затем отожмите его, растворите в слегка разогретом лимонном соке, после чего введите в сливочный йогурт. Взбейте белки с 50 г сахара, затем то и другое соедините.

Дно торта смажьте лимонным желе и выложите бисквитным печеньем, смоченным лимонным сиропом. Заключите торт в специальное кольцо.

Поверх печенья выложите и тщательно разровняйте лимонный крем, после чего поставьте в холодильник на три часа. Осторожно снимите с торта кольцо. На сковороде без добавления жира обжарьте миндальные листочки. После чего кисточкой обмажьте края торта лимонным сиропом и посыпьте их обжаренным миндалем. Украсьте торт ломтиками лимона и листочками мяты.

ТОРТ «ПЕРСИКОВЫЙ»

Вам потребуется для теста: 100 г размягченного сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 150 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 4 ст. л. молока.

Для начинки: 850 г консервированных половинок персиков, 200 г миндального шоколада, 600 мл сливок, 2 пакетика закрепителя сливок, 2 пакетика ванильного сахара, 4 ст. л. миндальных листочков.

Способ приготовления. Взбейте масло или маргарин вместе с сахарным песком и ванильным сахаром, затем по одному введите в массу яйца. Смешайте муку с разрыхлителем и просейте, после чего попеременно с молоком введите в тесто взбитое масло. Нагрейте духовку до 175 градусов.

Смажьте жиром форму или выстелите ее бумагой, затем наполните форму тестом, разровняйте его и выпекайте в духовке на средней полке 20–25 минут.

После того как корж испекся, выньте его и остудите, аккуратно опрокинув его на решетку для пирога.

Для начинки слейте сироп с персиков. Возьмите две половинки, каждую разрежьте на 4 дольки и отложите в сторону для украшения. Оставшиеся фрукты нарежьте кубиками.

Ножом крупно порубите миндальный шоколад или, положив его в плотный пакетик и плотно закрыв, тщательно растолките с помощью скалки или бутылки. 2–3 ст. л. отложите для украшения.

Взбейте 400 мл сливок с закрепителем и ванильным сахаром, после чего добавьте рубленый шоколад и кубики фруктов.

Сливочно-персиковую смесь нанесите на корж и поставьте на 30 минут для охлаждения. За это время подрумяньте миндальные листочки на сковороде с антипригарным покрытием без добавления жира. Оставшиеся сливки взбейте в густую пену и обмажьте край тонким слоем. С помощью лопаточки слегка придавите к нему миндальные листочки.

И последнее – наполните оставшимися сливками кондитерский мешочек с наконечником в форме звездочки и украсьте торт. Красочно разложите сверху дольки персика, а центр торта посыпьте оставшейся шоколадной крошкой. Торт готов!

КЛУБНИЧНО-ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

Вам потребуется: 3 яйца, 1 белок, ванильный сахар, 6 г желатина, 200 г сахара, 15 г рубленых фисташек, 750 г клубники, 250 г творога, 125 г муки, 250 мл сливок. (Рассчитано на 8 порций.)

Способ приготовления. Нагрейте духовку до 180 градусов. После чего смешайте яйца, белок, 125 г сахара и муку. Наполните тестом выложенную бумагой форму (диаметром 22 см) и выпекайте 30 минут. После того как испечете, опрокиньте на решетку.

Смешайте творог, оставшийся сахар и ванилин. Растворите желатин и введите его в творог. Полученную массу поставьте в холодильник на 30 минут. После того как масса постоит в холодильнике, взбейте и добавьте в нее сливки. Клубнику нарежьте ломтиками.

Разрежьте корж горизонтально на две части; вокруг нижнего коржа поставьте бортик формы. Затем одним слоем выложите 1/3 часть ягод и поверх намажьте творожной массой. После чего разложите вторую треть ягод и накройте ее вторым коржом, поставьте в холодильник. После этого украсьте ягодами и фисташками.

Для данного торта можно использовать и замороженную клубнику, если вы сможете порезать ее и не подавить. Для этого надо немного разморозить ее, аккуратно порезать, а затем размораживать до конца.

ТОРТ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»

Вам потребуется: 2 яйца, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик прозрачной заливки для торта, по 50 г муки и крахмала, соль на кончике ножа, 4 г желатина, 1 желток, 3 киви, 500 г клубники, 150 г жирной сметаны, 2 ст. л. лимонного сока. (Рассчитано на 12 порций.)

Способ приготовления. Для начала отделите у яиц желтки и смешайте их с 75 г сахарного песка и ванильным сахаром. Добавьте муку и крахмал. Белок взбейте с солью и введите в тесто. После этого переложите в смазанную жиром разъемную форму (диаметром 28 см) и выпекайте 20 минут при температуре 180 градусов. После того как корж испечется, опрокиньте его на решетку.

Смешайте 50 г сахара с желтком и сметаной, растворите размоченный желатин в разогретом лимонном соке и соедините его со сметаной.

Намажьте корж кремом; ягоды разрежьте пополам. Киви очистите и нарежьте кружочками, чтобы потом выложить поверх торта. Заливку приготовьте с сахаром и вылейте поверх фруктов. Поставьте в холодильник.

ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ «КЛУБНИЧКА»

Вам потребуется: 750 г клубники, 1 кг мороженого с белым шоколадом, 2 пачки вафель треугольной формы, покрытых шоколадом (по 125 г). (Рассчитано на 12 порций.)

Способ приготовления. Клубнику вымойте и обсушите, отложив 150 г для украшения. Клубнику (200 г ягод) взбейте в пюре, остальные ягоды нарежьте кусочками. Мороженому дайте слегка подтаять.

Застелите полиэтиленовой пленкой форму (диаметром 26 см). Наполните ее фруктовым пюре и поставьте на 20 минут в морозильник. Нарезанную клубнику смешайте с мороженым, 2/3 смеси переложите в форму. После чего треть вафель положите сверху и накройте остатком мороженого, смешанного с клубникой, положите сверху еще треть вафель и поставьте в морозилку на 12 часов.

По истечении 12 часов торт опрокиньте на блюдо и слегка разморозьте. Снимите пленку. Оставшиеся ягоды клубники разрежьте на четвертинки, украсьте ими верх торта, а оставшиеся вафли прижмите к краям торта-мороженого.

СОВЕТЫ:

Слоеный торт получается не менее вкусным, если вместо клубники использовать малину или ломтики экзотического манго.

Клубника в качестве начинки для торта будет еще ароматнее, если ее сбрызнуть заранее лимонным соком и дать немного постоять.

Вкус торта-мороженого можно сделать изысканнее, если добавить в него тушеный ревень. Вместо 600 г клубники используйте только 300 г, а остальные замените 300 г ревеня.

ГАЗИРОВАННОЕ ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ

Вам потребуется: 420 г фруктового коктейля в сиропе, 20 г желатина, 1 лимон, 0,33 л (банка) газированной воды, взбитые сливки. (Рассчитано на 4 порции.)

Способ приготовления. Разведите желатин в 1/2 стакана воды и перелейте в кастрюлю. Добавьте сироп из-под фруктов, сок одного лимона и поставьте подогреться (не доводя до кипения). Затем процедите жидкость, перелейте ее в кувшин и дайте остыть. Добавьте газированную воду (так, чтобы объем жидкости составил 600 мл) и поставьте охлаждаться в холодильник. Разложите фруктовый коктейль по четырем десертным стаканам, осторожно перемешайте фрукты с полузастывшим желе, после чего дайте застыть. Перед подачей не забудьте украсить взбитыми сливками.

ПИРОГ «МИНДАЛЬНЫЙ ПЕРСИК»

Вам потребуется: 825 г половинок персика в сиропе, 120 г муки, 85 г масла, 60 г сахарной пудры, 60 г жареного миндаля. (Рассчитано на 6 порций.)

Способ приготовления. Выложите фрукты на небольшое огнеупорное ~ блюдо и добавьте 4 ст. л. сиропа. После этого насыпьте муку в миску и кончиками пальцев растирайте ее с маслом до тех пор, пока масса не будет выглядеть, как панировочные сухари. Теперь добавьте сахар и орехи, хорошо перемешайте и посыпьте этой смесью персики. Поставьте запекаться в газовую духовку (при температуре около 250 °С) на 20–25 минут до появления хрустящей золотистой корочки. После того как пирог испечется, перед подачей к столу, не забудьте его украсить сливками или сладким кремом.

Безусловно, Новый год станет для ваших детей по-настоящему волшебным, если вы специально для них приготовите вкусный торт. Итак, рецепт торта для ваших детей.

«ГРИБОК НА ПОЛЯНКЕ»

Вам потребуется: 275 г маргарина, 200 г сахара, 250 г сахарной пудры, 6 яиц, 1 лимон, 5 ст. л. молока, 2 ч. л. разрыхлителя, 250 мл вишневого сока, белый и молочный шоколад.

Способ приготовления. Взбейте 200 г маргарина и 200 г сахара, введите 6 яиц, после чего добавьте 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 400 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя и 2 ст. л. молока. Выпекайте «ножку» грибка в форме диаметром 18 см, а шляпку – диаметром 24 см 20 минут при 200 °С.

Взбейте 75 г маргарина, добавив 250 г сахарной пудры. Затем влейте 3 ст. л. молока. «Ножку» ровно срежьте. После того как остынет, ее и «шляпку» намажьте кремом и соеди-

ните их вместе. Приготовьте красную глазурь для торта, используя 250 мл вишневого сока, и покройте ею шляпку.

Для белых точек можно использовать белые шоколадные или мятные пастилки, вдавив их в слегка застывшую глазурь, после чего дайте ей окончательно застыть. Забавный грибок выложите на блюдо, украсив вокруг травкой (пророщенной пшеницей) и веселыми зайчиками из молочного шоколада.

Мы уже рассказали вам, как украсить елку, стол, окно на Новый год, чтобы создать атмосферу праздника, а теперь поговорим о внешнем виде: какие прически можно сделать, чтобы быть королевой праздника, что предпочтительнее надеть, ведь по восточному гороскопу каждому году соответствует свой наряд. Если вы будете это учитывать, то удача, заряд бодрости и хорошее настроение не покинут вас целый год. Начнем, пожалуй, с причесок, так как без хорошей прически любое, даже самое экстравагантное платье будет выглядеть бледно.

Так, если вы хотите в Новый год выглядеть особенно женственной и элегантной – то эти прически как раз для вас.

Прически для длинных волос

1. Чтобы прическа выглядела пышнее, сбрызните волосы фиксатором, накрутите на бигуди и высушите феном. После чего дайте волосам немного остыть. Челку зачешите наверх, намотайте на тыльную сторону ладони и вместе с остальными волосами скोलите декоративной заколкой, которая украсит прическу и поможет ее зафиксировать. С этой прической очень хорошо будет смотреться длинное облегающее платье с тоненькими бретельками-стразами.

2. «Романтика» – название этой укладки.



Само название подчеркивает, кому больше всего подойдет данная прическа. При этом варианте укладки волосы, достигающие плеч, образуют мягкие локоны на макушке. После мытья равномерно нанесите на волосы пену для фиксации, накрутите их на крупные бигуди и подсушите. После чего, не расчесывая, поднимите все волосы вверх, соберите их аккуратно на голове и зафиксируйте шпильками. Если вы блондинка, то смело можете надеть

маленькое серебристое платье, например из серебристой парчи. А если вы брюнетка или шатенка, то вам подойдет маленькое однотонное платье с длинным жакетом другого цвета, но одной с ним длины.

3. «Мелкие волны». Эту прическу (предназначенную для гладких волос) сделать не сложно. Проведите прямой пробор, а по бокам на уровне глаз смоделируйте щипцами волны. По бокам выпустите по пряди, остальные волосы скрепите на затылке, сплетите две косы и украсьте их лентами с бантами. Используйте спрей. Прическа хорошо будет смотреться с открытым декольтированным платьем черного или белого цвета.

4. «Мягкие волны». Вымойте голову и подсушите волосы так, чтобы они оставались слегка влажными. Нижнюю треть волос накрутите на бигуди-липучки, после чего волосы просушите и расчешите. Смоделируйте волосы с помощью спрея. Особенно эффектно прическа будет смотреться с черным блестящим платьем без рукавов.

5. «Пушистые локоны». Эта прическа очень женственна и естественна. Волосы длиной до плеч и подстриженные «ступеньками» накрутите на бигуди среднего размера и подсушите. После этого расчешите волосы редкой расческой, на макушке слегка начешите. Волосы вокруг лица сбрызните спреем и пальцами уложите назад. Легкий наряд светлых тонов сделает из вас настоящую богиню.

6. «Высокий пучок». Чтобы сделать эту укладку, волосы длиной до плеч накрутите на бигуди и подсушите. После того как волосы остынут, аккуратно закрутите задние пряди в «ракушку» и закрепите. Челку расчешите с небольшим количеством геля и посадите на волосы зажимы (можно смоделировать волны тыльной стороной ладони). Укладку можно зафиксировать воском. К этой прическе подойдет любое легкое нарядное платье с V-образным вырезом.

7. Для создания следующей укладки вам потребуется электрический фен с различными насадками. Если вы хотите добиться крупных мягких волн, книзу красиво подогнутых, используйте круглую насадку.

8. Разделите волосы на косой пробор, гладко зачешите назад и разделите посередине. После этого заплетите две косы, уложите их в узел и закрепите за ушами, украсив лентами, подходящими по цвету к вашему наряду. Выпустите тонкую короткую прядку на лоб.

9. Влажные после мытья волосы длиной до плеч разделите на косой пробор и расчешите. Волосы, разделенные за ушами на две части, скрутите жгутом, после чего завейте концы обеих прядей и повяжите декоративным лыком.

10. «Петельки из кос». Это не сложная прическа, и ее смогут сделать все, кому она понравится. Волосы расчешите, завяжите на затылке в «конский хвост» и разделите его на три части. Сплетите три косички, концы закрепите у основания «хвоста». Прическу украсьте цветами (очень интересно будут смотреться и искусственные).

Прически для коротких волос

1. «Локоны». Фиксирующая пенка придает вьющимся от природы волосам – прежде всего при ступенчатой стрижке – большой объем. Пенку нанесите и на сухие, и на влажные волосы.

2. «Задорная прическа». «Растрепанная» стрижка позволяет даже тонким и редким волосам выглядеть пышными. Нанесите на волосы немного геля – и красивая прическа готова.

3. «Элегантность». Форму создают естественные локоны. Большое количество геля или воска нанесите на волосы, подстриженные в стиле «паж», и поднимите их вверх пальцами.

4. «Четкие контуры». Эта прическа делается на основе стрижки «боб». Вымойте волосы, подсушите их полотенцем и нанесите большое количество геля. Обработайте

волосы феном, вытягивая их круглой щеткой, концы волос загните внутрь. Смоделируйте тыльной стороной ладони волну надо лбом и уложите волосы за уши.

5. «Контраст». Короткая ступенчатая стрижка выглядит празднично благодаря сочетанию пышных локонов и гладких боковых прядей челки. После мытья дайте вашим волосам просохнуть естественным образом, после чего проведите на макушке поперечный пробор. На затылке завейте щипцами тонкие прядки. Волосы спереди смажьте гелем и гладко причешите.

6. «Волны». После мытья проведите косой пробор и накрутите передние пряди на папильотки. Остальные волосы уложите феном и толстой круглой щеткой. Дайте волосам как следует остыть, после чего раскрутите бигуди. Зафиксируйте прическу лаком повышенной фиксации. Затылок будет казаться пышнее, если волосы начесать.

7. «Эффектно». Эта прическа не потребует больших усилий. Пену для укладки вотрите в волосы, отжатые полотенцем. После этого досушите их феном и круглой щеткой средней величины. Затем направьте на голову сверху струю теплого воздуха и растрепите волосы пальцами, делая круговые движения. Концам волос придайте форму, смазав их гелем, и подчеркните золотистым спреем.

8. «Пробор зигзагом». Концом расчески проведите пробор в виде зигзага, волосы гладко зачешите за уши. С помощью геля уложите волосы валиком концами наружу. Челку напустите «зубчиками» на лоб. Пробор можно подчеркнуть блестящим гелем.

9. Стрижку «боб», прикрывающую уши, с градуированным затылком и пышными прядями можно интересно уложить. Для этого нанесите на волосы фиксатор, после чего накрутите их на крупные бигуди. Когда волосы высохнут, расчешите, сделайте пробор и начешите.

10. Эту же стрижку («боб») длиной до подбородка можно уложить и по-другому. Фиксатор нанесите на волосы, накрутите их на большие бигуди, после чего расчешите. Концы завейте наружу с помощью круглой щетки, волосы на затылке начешите. Лак придаст вашим волосам дополнительный блеск.

Прическу вы сделали, стол накрыли, а вот какой наряд выбрать, еще не решили. Мы уже говорили, что по восточному гороскопу каждый год имеет свой цвет и желательно, чтобы он присутствовал в одежде в новогоднюю ночь. Мы хотим вам порекомендовать, какого цвета одежду надеть при праздновании того или иного года, исходя из соответствия его восточному гороскопу.

Год Крысы

Этот год для всех (даже для очень спокойных людей) всегда слишком эмоционален, полон неожиданностей и сюрпризов самого разного рода. При встрече года Крысы астрологи рекомендуют одеваться в спокойные пастельные тона, чтобы ваша излишняя эмоциональность не нарушила дружеских отношений с близкими людьми, которые будут встречать этот год вместе с вами.

Год Быка

Этот год, следующий за чересчур эмоциональным годом Крысы, наоборот, будет годом уравновешенным, медлительным, полным молчаливых раздумий, которые психически неустойчивых людей приводят к депрессиям. Одежда для новогодней ночи ни в коем случае не должна быть темных тонов. Любителям черного, коричневого, темно-синего и серого цветов придется «переодеться» в одежду насыщенных ярких тонов, которая будет уравновешивать их настроение и поможет справиться с грустными раздумьями.

Год Тигра

Год, насыщенный приключениями и всевозможными трениями (дома, на работе, в кругу друзей). Этот год, вследствие постоянных придирок и препирательств, может выработать у вас упрямство и недисциплинированность. Наиболее подходящими при встрече года являются наряды из полосатой ткани, но вполне приемлема будет и одежда желтого или коричневого цвета. Приветствуются шейные платки, ободки и бижутерия также желто-коричневой расцветки.

Год Кота (Кролика)

Спокойный год. Кот всегда падает на лапы, он счастливец. Одарен и в меру честлюбив, приятный компаньон, скромный, сдержанный, утонченный, добродетельный. Если вы хотите в чем-то позаимствовать его репутацию, то в новогоднюю ночь вы должны одеться «простенько, но со вкусом». Никакой вычурности, приветствуются серый, персиковый и белый цвета.

Год Дракона

В драконе избыток энергии и здоровья, он активен и полон жизненных сил. Кроме того, он изумительно красив и любит, чтобы его боготворили. Если вам тоже этого хочется, то вам придется немного постараться, чтобы он проявил к вам благосклонность. Дракон предпочитает людей ярких, как он сам, и веселых. Поэтому при встрече этого года, чтобы ему «угодить», вы должны выбрать из своего гардероба что-нибудь очень яркое и очень красивое. Очень хорошо, если у вас есть одежда серебристого или золотистого цвета (еще лучше, если она из парчи), но может подойти красная или ослепительно белая. В этот год особенно приветствуются блестящая бижутерия и всевозможные украшения из благородных металлов. Но не забудьте и о прическе, так как нарядное платье не будет смотреться, если ваши волосы останутся в беспорядке. В зависимости от длины волос и наряда вы можете подобрать себе прическу (одну из тех, что мы привели ранее).

Год Змеи

В странах Азии змея почитается за свою мудрость, прозорливость и волю. Кроме того, змея красива и любит красоту, поэтому на встречу этого года лучше надеть что-нибудь белое (приветствуются и многочисленные украшения из драгоценных металлов), еще лучше, если ваш наряд полностью будет белым (это касается не только женщин, но и мужчин).

Год Лошади

Лошадь представительна и грациозна, кроме того, она умеет одеваться и любит все, что связано с толпой. Поэтому, если вы хотели провести Новый год в одиночестве, то вам лучше отказаться от этой мысли. Наряды, которые предпочитает Лошадь, белого, черного и серебристого цветов. Украшения же должны быть изысканными и малочисленными.

Год Козы (Овцы)

Этот год один из самых «капризных». Несмотря на то что коза элегантна, артистична и влюблена в природу, у нее масса дурных качеств, которые она передает людям во время своего «правления»: беспокойство, надоедливость, постоянные колебания. Кроме того, она неисправимая пессимистка. В общем, «угодить» ей довольно трудно, но все же возможно. Чтобы перенять ее хорошие качества, вы должны встретить ее в элегантном белом или маленьком черном платье. Вот так – или черное, или белое.

Год Обезьяны

Это самый веселый и в то же время суматошный год, полный интриг и коварства. Обезьяна хитра и очень коварна, чтобы избежать предательства и чужих хитросплетеней в свой адрес, вы должны быть во всеоружии. Это не трудно. Обезьяна – интеллектуалка. Чтобы привлечь ее на свою сторону, встретьте ее в костюме деловой женщины (даже если вы такой не являетесь), обезьяне это очень понравится.

Год Петуха

Петух не стесняется ни в выражениях, ни в поступках. В этот год с вами может случиться все что угодно, так как петух способен даже на агрессию. Любит же он все яркое, особенно красное, желтое и зеленое, поэтому вам придется подчиниться этой его прихоти, если вы не хотите подвергнуться его нападению.

Год Собаки

Собака всегда беспокойна, всегда на страже и почти никогда не отдыхает. То же ожидает и вас, смиритесь – этот год не самый приятный. Чтобы его хоть чем-то облегчить, встретьте его в голубом или сером наряде.

Год Свиньи (Кабана)

Галантная, услужливая, наивная, доверчивая и щепетильная до крайности, свинья в то же время не слаба. Не стоит ее провоцировать и встречать в красном или черном! Подберите что-нибудь нейтральное, теплых персико-розовых тонов. Свинья будет вам благодарна, а представители противоположного пола просто не оторвут от вас глаз.

Новый год! Часы бьют 12, а вы не знаете, что сказать за столом, что пожелать близким в такой момент? Добрые слова вы всегда можете сказать – это не так трудно. Но что бы такое сказать, чтобы всех приятно удивить и стать центром всеобщего внимания? Сказав два-три милых тоста, вы не только приобретете имидж остроумного человека, но и станете «палочкой-выручалочкой» для всех остальных, менее сообразительных и находчивых гостей, которые не догадались подготовить к этому случаю свой тост. Итак, ТОСТЫ!

Тосты хозяина

Я заметил, что редко кто любит говорить тосты, а тосты – это просто: немного философии, немного юмора, немного лести и немного любви к лицедейству, к игре. Предлагаю круговой тост – каждый говорит по тосту, а пьем единым разом! Алаверды!

В таком прекрасном окружении, как здесь, начинаешь ощущать, что часы слишком мелко дробят жизнь, и хочется воскликнуть: «Остановись, мгновенье! Ты прекрасно!» Так давайте же выпьем за прекрасные моменты нашей жизни и за Новый год, который является одним из этих моментов!

Вот вы говорите, что человек – это звучит гордо. На самом деле это скромное существо, состоящее из тела, души и паспорта. Части тела имеют разное назначение. Глаза служат для подсматривания и порой украшаются фонарями. Нос служит для размещения насморка, очков, бородавок и сования не в свои дела. Уши служат границей любви, так как говорят: влюблен по уши. Ноги заканчиваются пятками (у некоторых писателей – рваными тапками), куда обычно скрывается душа от страха. А шея служит для ношения воротников и нанесения ударов. Вот и весь человек. А чтобы мне не надавали по шее за такое определение человека, я пью за нашу симпатичную компанию!

Вы предлагали мне роль, так сказать, командующего парадом. Ну что ж... Как сказал Бенья Крик, не размазывайте манную кашу по тарелке, а проверьте меня в деле. Беру бразды правления в свои руки. Гости, не клубитесь у стола, а вытягивайтесь вдоль. Какая самая правильная тактика за столом? Выпить три рюмки подряд. А потому я предлагаю три тоста: за встречу, за консенсус и за женщин! Выпьем веселей за счастье наших семей! Виват дружеские структуры! Виват хорошие люди!

Так выпьем за наших друзей, которые всегда приходят к нам!

За тосты – духовный и интеллектуальный антураж застолья!

Новый год без острого слова, без застольной речи – все равно, что песнь – без музыки, картина – без красок, щи – без мяса и хлеб – без соли. Иначе работают только наши желудки. Я поднимаю бокал за то, чтобы наше новогоднее застолье было праздником ума, чтобы соревновались друг с другом веселые, умные, шутливые, лирические, иронические и вакхические тосты!

Из ресторана выходит слегка захмелевшая женщина и поднимает руку, останавливая такси. К ней тут же подъезжает машина.

– Свободен?

– Да.

– Потанцуем?..

Предлагаю еще по одной – и танцевать!

Мужик приходит домой совершенно пьяным, а жена его и спрашивает:

– Где это ты так нализался?

– Да... ты понимаешь... соображали мы тут на троих...

– Это с одной бутылки водки так нализаться?!

– Так двое не пришли...

Так выпьем за тех, кто сегодня по тем или иным причинам не смог прийти на наш праздник!

Однажды на торжественном приеме нечаянно пролили вино на... царя. Конечно, замешательство... А сидевший рядом митрополит говорит: «То не вино пролито, а благодать». Выпьем же по рюмочке и мы этой благодати!

Я рад приветствовать вас в своем доме, друзья. Пусть наши сердца согреют вино и общение. «Плеснем же колдовства в хрустальный мрак бокала» и возрадуемся жизни и друг другу!

Выпьем за обаяние и шарм, за пленительные улыбки! За то, чтобы не гасли женские глаза!

Выпьем за опьянение прекрасными женщинами, вином и песнями!

Кто ведет очень обширное знакомство, тот торгует мелочью, от которой возни много, а прибýtка мало. Так выпьем же за наш тесный дружеский круг, который каждому из нас дает огромную прибыль!

Постоянно оказывается, что так называемые «дурные люди» от более основательного изучения их выигрывают, а «хорошие» от этого теряют. За нас, так хорошо изучивших друг друга и ничего от этого не потерявших!

Тосты хозяйки

Дорогие друзья, я провела сегодня один из самых чудных вечеров и благодарю вас за то, что вы украсили его мне. Мой тост за вас, за ваше здоровье и благополучие! За встречу! За встречу Нового года!

Есть библейская история о женщине, которая потеряла драхму, потом нашла ее и пригласила соседку к себе разделить ее радость. Разделенная радость – двойная радость. За друзьями, которые умножают наши радости!

Наши года не беда. Как говорится, пускай в сединах, но с бодрой душой. Пью за всех присутствующих с признательностью за поздравления и теплые слова.

Сидим мы, все душечки, все пампушечки, пьем рюмушечки и смеюшечки. Как мило и весело! За то!

Я бы выпила за то, чтобы у нас было все-все и только чуть-чуть чего-то не хватало для интереса жизни, чтобы было о чем мечтать и к чему стремиться!

Без мужа жизнь не дюжа, а с мужем – в самый раз. Выпьем за мужей!

В печке светит уголек – дома светит муженек. За родимого!

Вот все мы ждем от мужчин тостов-комплиментов, а они их тоже ждут. Я предлагаю выпить за наших дорогих, умных, прекрасных мужчин, за их драгоценное для нас здоровье!

Дорогие мужчины, что нужно нам от вас? Любите нас, берегите нас, берегите себя для нас и не променяйте на рюмку!

Луч жизни... Уйдет – не вернется! Так выпьем за то, чтобы каждый из нас успел вовремя схватить луч своей жизни!

Один мудрец сказал: «Коротка чрезвычайно радость наша; посему впереди ее идет надежда, а за нею приятное воспоминание». Так давайте и выпьем за наши короткие радости; так выпьем, чтобы потом и в самом деле было приятно вспомнить!

Тосты гостей

Она прелестной быть умеет. Великий дар! В отличие от красоты, она вовек не постареет. За хозяйку новогоднего вечера!

Встаю я сегодня с левой ноги и начинаю прислушиваться, что хочет моя левая нога. Некоторое время конечность демонстрировала качельный синдром, то есть полную неспособность решить дело, но наконец приняла уверенное решение: пойти к вам. И вот я здесь. С Новым годом вас и за вас!

Господа, не замечаете ли вы, что стены этого дома теплые? Они впитали в себя светлую ауру хозяев и радость многих встреч, они светятся и излучают тепло. И это тепло согревает нас. Так выпьем же за этот гостеприимный дом и за дорогих хозяев!

Для чего же едят? По привычке, за компанию, от расстройства, от прожорливости, для рекорда, для возмещения недостающего счастья. За этим столом мы не раз черпали гастрономический эквивалент счастья. Пусть не оскудеет рука дающего и этот гостеприимный дом!

Встретились двое ученых. «Ты что несешь?» – «Сто метров ситца моей невесте на ночную сорочку». – «Почему так много?» – «Ты же знаешь, что главное в науке – поиск». В эту волшебную ночь я нашел именно ту веселую компанию, которую искал, и пью за находки.

Когда я прихожу к вам, у меня такое ощущение, будто я получил не одну, а три зарплаты с квартальными премиями и надбавкой за сверхурочные! А потому – за вас!

Когда я шел сюда, мне было холодно и зябко. А здесь мне тепло. Вот за это тепло и за всех присутствующих!

Кто может упрекнуть голодного в стремлении к пище, кто может упрекнуть нищего в стремлении к радости? Выпьем за оазисы в пустыне будничного! За Новый год! За встречу!

Кто такие приятели и друзья? Это избранные из всего окружения приятные люди, с которыми мы вступаем во взаимовыгодные отношения духовного обмена, тем самым утоляя голод души и доставляя радость сердцу. Выражаясь коммерческими понятиями, можно сказать, что дружеские инвестиции имеют большие дивиденды. Вот почему я хочу чествовать своих друзей и сделать этот вывод в русле инвариантной структуры веселого сообщества, то есть выпить за вас! Кто-то сострил: возьми от жизни все, но на всякий случай запомни,

где брал. Я буду помнить тот дом, где мне было так интересно среди талантливых и веселых людей. За вас и за здоровье дорогих хозяев!

Не замечаете ли вы, друзья, парадокса? Несмотря на уютный полумрак в комнате, здесь все же очень светло... как будто солнышко светит. Я вам раскрою секрет: это солнышко – хозяйка дома. Она из тех, кто умеет осветить жизнь другим! За хозяйку этого дома!

Я поблагодарил бы два великих блага – право выбора и интуицию. Сегодня я имел несколько вариантов встречи Нового года, но, пользуясь правом выбора и интуицией, я попал именно туда, куда нужно. За всех вас!

В душе цветут сантименты, на языке – комплименты. За наших веселых женщин медовых!

В музее Пушкина около полотна великого Рафаэля «Сикстинская мадонна» стоят две шикарно одетые дамы, и одна обращается к другой: «Не понимаю, почему все так восхищаются и чего они в ней находят... Совершенно не восхищает!»

А мимо проходит Фаина Раневская и говорит: «Милочка! Эта дама столько столетий восхищала человечество, что теперь она сама имеет право выбирать: кого ей восхищать, а кого не стоит». Выпьем за то, чтобы наши дамы оказали нам честь восхищать нас сегодня!

Говорят, мужчина – это голова, а женщина – шея, куда шея повернет, туда поворачивается голова, и потому женщина – тайная пружина всего на свете. Как говорят французы: «шерше ля фам – ищите женщину.» Выпьем за наши тайные пружины, за дорогих женщин!

Любить – так королеву,
Воровать – так миллион,
Но без королевы
Нам не нужен он!
За женщин!

Светит месяц, светит ясный,
Пьем за этот миг прекрасный!

А где вы привыкли отмечать встречу Нового года: на Карибах, дома, на даче или где-то еще? Многие люди отмечают этот праздник только дома, в тепле и уюте, но есть и такие, которые любят отмечать каждый Новый год в новом месте: на даче, на работе, в ресторане, клубе, на дискотеке и даже в лесу (палатка в этом случае просто необходима, особенно если зима выдалась очень холодная). Где можно весело отметить Новый год, чтобы он запомнился на всю жизнь, как что-то сказочное и необыкновенное? Наш ответ: там, где хотите. Главное – разработать интересную программу, тщательно продумать костюмы... и тогда можно устроить новогодний бал-маскарад. Если вы решили устроить маскарад у себя дома (или на даче), то за месяц отправьте своим друзьям оригинальные приглашения (чтобы они успели приготовить костюмы). Их можно разрисовать красками, а можно сделать на компьютере. Интересно будут выглядеть приглашения, оформленные в стихах.

В каких костюмах будете вы и ваши гости, лучше договориться по телефону или при личной встрече. Можно, например, с помощью костюмов воссоздать какую-нибудь эпоху (например, эпоху рыцарства и культа прекрасных дам XIII–XV веков, эпоху Киевской Руси или эпоху социализма, время 60-х, 70-х или 80-х годов). Последний вариант наиболее прост,

так как наверняка у многих сохранились какие-то старые вещи, оставшиеся от родителей, бабушек и дедушек. Но если вы не ищете легких путей, то вам придется побегать в поисках готовых костюмов или попробовать сшить их самостоятельно. Наряжаться любят все, если не все, то очень многие. Новогодняя ночь предоставляет отличную возможность окунуться в детство, почувствовать себя героем любимой сказки или приключенческого романа.

Поэтому не надо стесняться и отказываться от такой возможности повеселиться самому и повеселить друзей. Чем смешнее и нелепее будет костюм, тем лучше. Для того чтобы потом вспоминать этот праздник долгое время, приготовьте фотоаппарат (или попросите об этом кого-нибудь из гостей). Постарайтесь убедить всех своих друзей прийти в костюмах, иначе настоящего бала-маскарада не получится, так как кто-нибудь обязательно будет скучать. Но если кто-то, несмотря на все ваши уговоры и просьбы, все же придет без костюма, то можно даже у входа в зал (если вы находитесь в клубе или другом большом помещении) или в другой комнате устроить импровизированную мастерскую, где каждый за несколько минут из уже имеющихся заготовок сможет смастерить себе маску, колпак или какой-нибудь другой забавный головной убор. А теперь о том, из чего можно сделать костюмы. Начнем с более простых костюмов.

пират

На голове – черная треуголка из бумаги (ее можно легко сделать с помощью клея и ножниц) или красный платок. Перевязанный глаз, в ухе – серьга (сделайте ее в виде кольца из проволоки или используйте уже готовую). Тельняшка, яркий широкий пояс из куска ткани, на боку – нож. Пират будет иметь еще более грозный вид, если на его лице вырастет щетина (если вы привыкли часто бриться и признаете только гладковыбритое лицо, то щетину можно изобразить черными точками).

элли из сказки «волшебник изумрудного города»

Для этого костюма вам потребуются солнечные очки с зелеными стеклами, коротенькое платьице, туфельки, обшитые золотой бумагой, панамка, а в руках – маленькая игрушечная собачка.

золотая рыбка

На длинный свитер или короткое узкое платье оранжевого или желтого цвета нашейте блестки в виде чешуи. К рукавам и на спине прикрепите «плавники», вырезанные из бумаги, к низу платья или длинного свитера – «хвост» из крашеной прозрачной ткани типа капрона, сетки, тюля или марли.

русалка

Для этого костюма вам потребуется топик, открывающий плечи (на него можно аккуратно нашить блестки), и длинная узкая юбка, расширяющаяся книзу, которую также необходимо украсить елочным дождем и блестками. Если у вас длинные волосы, то заранее заплетите их в мелкие косички, а потом распустите; если короткие – наденьте парик. На голову обязательно наденьте венок из искусственных растений.

ЗВЕЗДНАЯ НОЧЬ

Для этого костюма приготовим черный плащ с нашитыми золотыми звездами из фольги, шляпу с вуалью из марли или тюля, черные перчатки, водолазку и колготки (или узкие брюки). Для придания костюму большей таинственности и выразительности закрепите на поясе и макушке шляпы длинные полоски елочного дождя.

Русский народный костюм

мужская рубаша

Сделайте выкройку широкой рубашки нужного размера, после чего скроите и сшейте, приметав к ней и прострочив на машинке цветную тесьму. После того как рубашка готова, ее надо вышить. Узор для вышивки нанесите на кальку, а затем – через копировальную бумагу – на ткань. Вышить узор нужно тамбурным швом.

сарафан

Для тех, кто умеет шить, сделать такой сарафан не составит особого труда. Сшейте сарафан из любой однотонной ткани, верхнюю часть украсьте, используя тесьму, цветные ленты, кусочки ткани с мелким рисунком. Подол сарафана тоже украсьте цветной тесьмой и лентами. Для украшения можно использовать и вышивку.

фартук

Выкроите прямоугольный кусок ткани нужного размера и простройте на машинке. Подол украсьте вышивкой или разноцветной тесьмой, а к верхнему краю, слегка присборенному, пришейте бейку-завязку.

Мы описали костюмы, которые вы можете сделать сами для домашнего бала-маскарада, но если вы собираетесь отметить Новый год где-нибудь в клубе, на работе, кафе или ресторане и не хотите выглядеть смешно, то вы можете взять костюмы напрокат. Следует заметить, что если уж вы решили устроить настоящий старинный бал-маскарад, взяли напрокат костюмы, то и ведите себя, как настоящие дамы и рыцари (для этого заранее надо написать сценарий и распространить его среди приглашенных). Безусловно, вам решать, в костюмы какой эпохи вы будете одеты, мы только хотим предложить вам несколько вариантов, чтобы помочь сориентироваться в мире моды того или иного времени и выбрать что-то, наиболее вам подходящее.

Хотим предложить вам некоторые необходимые сведения об одежде и ментальности эпохи рыцарства и культа Прекрасных Дам, чтобы вы, опираясь на эту схему, сами могли составить сценарий своих действий.

Итак, поэтически просветленный культ Прекрасной Дамы пробуждал в мужчинах нежность и возвышенность. У них вырабатывалась мягкая манера поведения, любезность и новое, уважительное отношение к слабому полу. Женщина, образованная и утонченная, полная достоинств и изящества, стала повелевать. В ее честь совершались подвиги, ей посвящались серенады, ей принадлежало последнее слово в решении поединков, она венчала победителя на турнирах... С возникновением культа Прекрасной Дамы изменились и критерии мужских достоинств.

Идеалом был уже не храбрый воин, одетый в грубые военные штаны и куртки, а изнеженный молодой человек со стройной фигурой, безбородым лицом, длинными завитыми волосами, украшенными цветами, и изысканно одетый.

Тот, кто «служил» избранной даме, должен был носить ее любимый цвет. А самым модным «мужским» цветом той эпохи был... желтый. Что касается костюма, то мужчины носили две одежды – одну поверх другой: верхняя (называемая **коттой**) была длинной и широкой,

без рукавов, с прорезями для рук, часто отороченными мехом, из которых выходили длинные узкие рукава нижней одежды (**камиза**). Впервые в костюмах появляются вшивные рукава, вырез у шеи часто был украшен орнаментом, а по рукаву до локтя шел ряд мелких застежек. Модным стал **пурпан** – короткая куртка с узкими рукавами. Завершал мужской костюм в готическом стиле **плащ** на шнуре, не позволявшем ему спадать.

Для верховой езды и охоты использовался плащ с капюшоном. Охотничий наряд рыцаря дополняла высокая фетровая шляпа всевозможных фасонов, подбитая мехом и украшенная павлиньими перьями, и элегантные перчатки с отворотами.

Снаряжение войны того времени: чешуйчатые панцири или панцири из колец. Железные чешуйки нашивали находящуюся до колен верхнюю одежду из кожи или ткани. В это время популярны два вида **шлемов**: круглый шлем с застежкой, плотно прилегающий к голове, и остроконечный шлем. Спереди у них находилась вертикальная полоска из металла, защищавшая лицо.

Для готической женской моды характерно плотно прилегающее *платье*, подчеркивающее фигуру. Подчеркивающая бедра юбка приобрела *шлейф*. Поверх прилегающего платья знатные дамы надевали еще и верхнюю одежду с очень узкими и длинными рукавами или без них, с большим декольте. Носили женщины и *плащи*, похожие на мужские, зимой – подбитые мехом. В качестве головного убора использовались тонкие покрывала, очень разнообразные, которые в зависимости от цвета и положения на голове имели определенное значение. Обычно это был **барбет** – широкий венец с полотняной повязкой, охватывающей голову и подбородок, или **горж** – сделанная из ткани труба, расширенная по концам и имеющая сзади разрез. Но самым изысканным головным убором считались тонкие прозрачные вуали.

А может, вы хотите перенестись в эпоху Петра Первого, который коренным образом повлиял на моду начала XVIII столетия? Тогда вам будет интересно узнать, что русский костюм петровского времени очень сильно напоминал западноевропейский, но в то же время отличался от него простотой тканей, отделкой и демократичностью. Сам царь подавал пример в простоте одежды.

Мужской костюм состоял из рубашки с кружевным жабо, камзола и кафтана, чаще всего суконного, сшитого узко в талии, но с расширенными полами. Дополняли его наколенные штаны, чулки и башмаки с пряжками. Волосы же расчесывали на прямой пробор и спускали за уши, однако многие в то время носили парик (модный в Европе). Самой распространенной формой шляпы была треуголка. В качестве верхней одежды использовали плащ. Несмотря на призывы Петра I к простоте, мужские костюмы были богато отделаны вышивками, галуном и т. д.

А вот костюм купечества по большей части сохранил формы народного русского костюма. Крестьянская одежда тоже не изменилась. После смерти Петра в русский быт окончательно вошли французский кафтан, камзол, штаны-**кюлоты** и напудренные волосы. Дворянин носил шпагу на поясной португее под кафтаном (пропустив ее слева в один из разрезов на полах кафтана). Дополнением к такому костюму служили перчатки, трости, часы, которые носили в кармане камзола на цепочке, и лорнет. И еще одно существенное дополнение: парадный костюм от повседневного отличался только тканью и отделкой.

Что касается женского костюма, то он состоял из пышной юбки и узкого лифа с глубоким вырезом. Обычно одновременно носили два платья: нижнее – глухое и верхнее – распашное. Кроме этого, одежду часто отделявали мехом. Сами же платья, юбки и лифы шили из тяжелых шелковых тканей – парчи, атласа, муара, крепа различных цветов, часто украшенных растительным орнаментом. Как и мужской костюм, к середине века женский наряд всецело подчиняется французской моде. В моду входят легкие платья «нагой» моды, под-

хваченные под грудью поясом. Но зимой русские дамы, в отличие от француженок, выходя на улицу, все же надевали поверх них шубы на лисьем, беличьем или куньем меху.

А теперь немного об одежде социализма. Октябрьская революция 1917 г. сильно изменила социальный состав российского общества. Хозяйственная разруха, голод, военная интервенция, гражданская война – такова обстановка первых послеоктябрьских лет. Крестьянский и городской костюм рабочих, служащих и интеллигенции стихийно приспособивался к новым, суровым условиям труда и быта. Красный цвет, цвет знамени революции, в этот период приобрел символическое значение в декоративном решении костюма. Кожаные мужские и женские куртки комиссаров, руководителей рабочих, партийных и молодежных организаций, солдатские гимнастерки, сатиновые темные косоворотки с городскими пиджаками, холщовые толстовки – основная одежда мужчин.

Одежду женщин составляли платья из солдатского сукна или холста, прямые юбки, ситцевые блузки и куртки, красные платки и косынки, повязанные на лоб. И мужскую, и женскую обувь того времени составляли сапоги, ботинки и парусиновые тапочки. Для костюма того времени было характерно полное отсутствие «декоративности» – галстуков, кружевных отделок, оборок, брошек и колец и т. д. Даже такие необходимые предметы одежды, как шляпы и перчатки (а также яркий цвет в одежде), воспринимались как буржуазные элементы, враждебные духу нового коммунистического быта. Одним из первых массовых костюмов, утвержденных после Октября, была красноармейская форма, которая включала матерчатый шлем, шинель, рубаху и кожаные лапти.

Мы желаем вам удачи в ваших приготовлениях! С Новым годом!

ДЕНЬ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА



Зимняя пора богата не только сюрпризами природы, но и праздниками. О встрече Нового года вы уже многое узнали. А теперь поговорим о празднике наших любимых мужчин – Дне защитника Отечества. Вы, наверное, сами прекрасно знаете, что праздники надо отмечать так, чтобы потом на всю жизнь осталось яркое впечатление. Поэтому к каждому празднику надо подходить творчески. Если творческого потенциала и фантазии у вас хоть отбавляй, то давайте попробуем направить их в нужное русло.

Для начала немного истории. В нашей стране праздник 23 Февраля появился в 1919 году. Своим возникновением он обязан легендарной и доблестной Красной Армии, точнее ее первой победе, которая была первой победой армии советского государства. И название этого праздника изначально звучало так – День Советской Армии и военно-морского флота. Долг каждого мужчины – защита своей Родины. Поэтому в сознании русских людей этот праздник ассоциируется с праздником нашей мужской половины населения.

Но мало кто знает, что еще в Древнем Риме именно 23 февраля отмечался праздник терминалия в честь бога Термина. Образ этого бога выражал принцип окончательного закона, его имя родственно латинскому глаголу «завершать», а функции его сводились к установлению и охране границ. В этот день в Риме соседи сообщали приносили жертву межевому камню на поле, которая символизировала нерушимость границ. Не правда ли, замечательная параллель и совпадение? Первая победа Красной Армии произошла именно в этот день. Кто знает, может быть, бог Термин повлиял на исход боя?

Но не будем вдаваться в размышления о сверхъестественных силах, а перейдем к проблемам насущным. Как же отметить этот праздник так, чтобы всем было хорошо и весело? При подготовке этого праздника большая ответственность ложится на плечи слабой половины человечества. В их обязанности входит составление программы праздника, меню, забота о подарках. Если вы отмечаете этот день в шумной компании, то нужно заранее составить список приглашенных и разослать приглашения.

23 Февраля, как правило, рабочий день для большинства людей, кроме, конечно, военных, для которых это профессиональный праздник. Остальные же люди отдыхают 23 февраля только в том случае, если этот праздник выпадает на выходной день. Поэтому нужно распланировать проведение праздника до самых мелочей, чтобы не тратить время впустую. Если торжественную часть праздника можно заранее подготовить и отрепетировать, то как

быть с приготовлением праздничных блюд? Совет здесь будет простым: выбирайте блюда быстрого приготовления. Постарайтесь разнообразить стол салатами. Это очень удобно, так как все необходимое для них можно подготовить заранее. А если вы все-таки не можете удержаться, чтобы не приготовить свое фирменное блюдо или пирог, которые, естественно, займут много времени, то вам придется рассчитать все время буквально по минутам, чтобы не торопиться и в самый последний момент не испортить то, что делалось с такой любовью.

Всю заботу о покупке продуктов должны взять на себя мужчины. Список продуктов, естественно, должны составлять женщины, хотя не исключено, что некоторые этот праздник справляют в чисто мужской компании. Не будем рассуждать, правильно это или нет. Просто скажем, что женщины – украшение любого праздника, а кто же откажется от него? Наверное, только убежденные женоненавистники. Если вы не являетесь таковыми, то обязательно позаботьтесь о том, чтобы женщины разделили с вами праздник.

Еще один момент связан с покупкой спиртных напитков. Это тоже входит в обязанность мужчин. Выбор спиртных напитков должен проводиться с учетом вкусов приглашенных. Узнать, что предпочитает ваш гость, лучше заранее. Женщины, как правило, предпочитают шампанское, вино, мартини.

Заранее лучше позаботится и о подарках. Выбор подарка часто представляет проблему как в плане того, что подарить, так и в плане того, сколько на это потратить. На 23 Февраля не существует конкретно определенных подарков, как, например, на День святого Валентина – обязательно подарить сувенир в виде сердца. Конечно, вы можете дарить исключительно подарки, символизирующие мужественность, храбрость и силу, то есть те предметы, которые необходимы мужчине, чтобы почувствовать себя защитником как своей семьи, так и своей Родины.

Хотя на самом деле любой подарок, если его правильно преподнести и подобрать нужные слова для его вручения, может заставить мужчину чувствовать ответственность перед своей семьей и близкими за спокойствие и благополучие семейного очага, а также своей страны.

Вообще, чтобы дарить подарки, желательно знать увлечения человека, то, чем он интересуется. Если же вам необходимо поздравить малознакомого человека или по долгу службы, или вас просто пригласили в этот день к человеку, которого вы еще не успели хорошо узнать, то на этот случай существуют достаточно стандартные подарки. Отличным подарком для коллеги по работе будет органайзер. Подарив органайзер, который в первую очередь нужен человеку организованному, собранному, вы проявите уважение к деловым качествам вашего коллеги.

Коллеге по работе также можно подарить часы – и не нужно расценивать это как бестактный подарок, напоминающий человеку о том, что опаздывать на работу нужно пореже. Часы более всего нужны человеку именно на работе. Только человек, следящий за временем и бережно к нему относящийся, достоин такого подарка. И хотя в нашей книге будет посвящена целая глава тому, какие подарки можно дарить, мы все же приведем еще несколько примеров подарков, которые будут уместны на 23 Февраля.

Для многих мужчин в наш век информационных технологий такой атрибут мужественности и независимости, как автомобиль, отходит на второй план, а его место занимает компьютер. Компьютер открывает большие возможности, и тот, кто это понимает, идет в ногу со временем, а иногда и на один шаг впереди. И если у мужчины, которого вы хотите поздравить на 23 Февраля, есть компьютер, то вы доставите ему просто неопишное удовольствие, подарив ему, скажем, мышшь, коврик для нее или любую другую мелочь для ПК.

Многие представители сильного пола обладают вредной, но такой исконно мужской привычкой, как курение. Если вы хотите сделать подарок одному из таких мужчин, подарите ему качественную зажигалку, и вы не ошибетесь.

Место проведения праздника принято соответственно оформлять. Какое же оформление должно сопровождать праздник 23 Февраля? Все зависит от того, где вы решили отметить этот праздник. Это может быть не только ваша квартира, но и небольшое кафе, а в принципе, любое общественное место. Если вы решите этот праздник отметить походом в кино на фильм для настоящих мужчин или экскурсией в музей на выставку боевого оружия древних викингов, то вам не придется ломать голову и тратить усилия на оформление квартиры. На самом деле, мест для проведения этого праздника достаточно много, выбор за вами.

Но если вы все же решили отметить праздничный вечер дома, то вам придется подумать о дизайне вашей квартиры. Существуют ли определенные правила, которых необходимо придерживаться? Правила, конечно, есть, но следовать им или нет – личное дело каждого отдельного человека. В семьях, где есть военнослужащие, принято в этот день предаваться воспоминаниям о военных походах и товарищах по службе. Почему бы не повесить фотографии, запечатлевшие наиболее дорогие сердцу события, на стены или не расставить их на журнальном столике в рамках?

Этот праздник для военных людей – еще один повод вспомнить о своих наградах, наградах своих отцов, дедов и продемонстрировать их своим гостям. Военная форма на мужчинах – неперенный атрибут этого праздника. За столом обычно звучат тосты, посвященные памяти всех защитников Отечества, обязательно вспоминают погибших в Великой Отечественной войне. Пожелание мира во всем мире – главный лейтмотив этого праздника. Для людей военных этот праздник имеет особое значение и наполняется как гордостью за силу и доблесть наших Вооруженных сил, так и невыразимой скорбью за всех тех, кто отдал свою жизнь за Отечество.

Кроме людей военных, этот праздник также особенно дорог людям, служившим в рядах нашей армии. Для них это – возможность вспомнить трудные, но в то же время дорогие для сердца каждого солдата минуты, проведенные вдали от дома. Вспомнить самое главное – солдатскую дружбу, то, как каждый призывник именно в армии учился преодолевать трудности, становился мужчиной. Вспоминают своего первого командира, курьезные случаи о службе в армии. Застольная беседа в этот день обычно сопровождается солдатскими байками. В качестве приглашенных обязательно оказываются армейские сослуживцы, если же они проживают в других городах, то им обязательно рассылаются поздравительные открытки.

В большинстве же семей этот праздник, как мы уже говорили, воспринимается как праздник, посвященный нашим мужчинам. Поэтому и к оформлению праздника подходят, как к еще одному способу создания хорошего настроения. В оформлении помещения должно прежде всего учитываться то, что каждый элемент оформления должен вызывать чувство радости и веселья. Правильно выбирайте цвета для оформления – это должны быть светлые, не вызывающие раздражения глаз тона. Лучше всего подойдет голубой, желтый, белый, розовый. Не злоупотребляйте темно-коричневым и старайтесь совсем не использовать черный, так как эти цвета угнетающе действуют на нервную систему человека. Немного разбавьте палитру украшения такими яркими цветами, как красный, сиреневый, синий, фиолетовый. Хотя эти цвета и раздражают нервные окончания глаза, но это приводит к возбуждению человека и поднятию того состояния психики, которое как раз необходимо для праздника.

Вы можете запастись пиротехникой, чтобы создать совершенно праздничный настрой, а главное – порадовать детей, если они присутствуют в компании. Некоторые считают, что пиротехники никогда не бывает много. Мы согласны, что пиротехника – это здорово, но никогда не надо забывать о правилах пожарной безопасности, и пожалуйста, организуйте праздничный фейерверк вдали от жилых домов.

Если вы обладаете буйной фантазией, а ваши руки так и просятся сделать что-нибудь из ряда вон выходящее, то 23 февраля – это возможность проявить свои творческие способности. Мы лишь предложим вам возможные варианты оформления помещения к этому празднику. Вы можете пойти по простому пути и ограничиться только приданием праздничного вида помещению. Для этого используйте различную мишуру, воздушные шары, цветные ленты и т. д. Воздушные шары можно связать и повесить их к потолку.

Если же вы не боитесь трудностей и любите с ними справляться, то украсьте комнату, следуя определенной теме. Вы, например, можете задаться целью создать определенную атмосферу праздника. Лучше выбирать темы, которые помогут мужчинам окунуться в ту атмосферу, которая требует от них проявления силы духа, либо проявить свои джентльменские качества. Как вы относитесь к тому, чтобы окунуться вместе с гостями в атмосферу жизни первобытного человека? Вот уж где мужчина чувствовал себя полноправным хозяином и защитником своей пещеры.

Что требуется для воссоздания этой атмосферы? Во-первых, вся комната должна быть затемнена. Шторы обязательно должны быть закрыты, а яркие предметы мебели лучше всего завуалировать – для этого подойдут старые темные вещи. Центральная часть комнаты должна быть свободной, туда желательно поместить какой-нибудь осветительный прибор, который бы символизировал пещерный костер. Можно создать имитации летучих мышей, которые затаились по углам. Важный элемент – это, конечно, костюмы. Вы, естественно, представляете себе одеяние пещерного человека. Да, оно было небогатым.

Если ваши гости не согласятся целиком погрузиться в образ пещерных людей, то предложите им просто накинуть на себя заранее приготовленную «шкурку какого-нибудь животного», сделанную из искусственного меха. И не забывайте, что у каждого первобытного мужчины обязательно была дубина – символ храбрости и могущества. В качестве дубины вполне сойдет кухонная скалка, молоточек для отбивания мяса, все, что хотя бы отдаленно напоминает дубину.

Не забывайте, что язык первобытных людей очень отличался от современного его варианта. В основном это были невнятные, нечленораздельные звуки, но они были вполне понятны для каждого члена первобытного общества. Вам придется потрудиться, чтобы достигнуть взаимопонимания, но сам процесс, в результате которого вы будете пытаться понять ваших друзей без помощи слов, мы уверены, доставит вам удовольствие. Это напечалит вас одну детскую игру, в которую с удовольствием играют и взрослые. Суть этой игры заключается в том, что один человек пытается жестами объяснить какое-нибудь слово. Ему необходимо приложить все свои актерские способности, чтобы кто-нибудь из аудитории догадался, что он имеет в виду. Вам же придется на таком языке разговаривать достаточно долго. Запаситесь терпением.

Атмосфера жизни первобытного человека должна выразиться и в пище, которую вы будете употреблять. Тут уж главное место должно занять мясо. Но за праздничным столом лучше вернуться к своему реальному облику и поужинать, как цивилизованные люди, а во время танцевальной части вечера вы опять можете вернуться к облику пещерного человека и попробовать представить, как танцевали первобытные люди.

А как вам тема морской службы? Не хотите почувствовать себя в роли капитана корабля или боцмана, а может быть, шкипера? Распределите чины среди ваших гостей, напишите сценарий, он должен включать в себя команды, которые будет отдавать каждый член экипажа корабля. Вместе со сценарием раздайте гостям тексты морских песен – это главный атрибут морской жизни. Стол вы можете украсить таким образом: салфетки сложите в виде парусов, хлеб нарежьте в виде корабликов и т. д. Стол покройте голубой скатертью, она будет символизировать морскую воду. В качестве костюмов подойдут морские тельняшки. А комната

должна быть украшена элементами корабельного быта. Это могут быть изображения якоря, штурвала и обязательно парящих над волной чаек.

Подобных тем, которые вы можете воспроизвести в праздничный вечер, огромное количество: джунгли, охота, шайка разбойников, пиратство, вечер в обществе настоящих английских джентльменов, ковбойское ранчо, племя индейцев и т. д. и т. п. Включайте ваше воображение, воодушевляйте своих друзей на проведение праздника в таком ключе, и мы уверяем вас, этот праздник запомнится вам на всю жизнь.

Мы уже упоминали, что каждому гостю обязательно должно быть послано приглашение. Приглашения вы можете не только приобрести в магазине, но и сделать их сами (в этом случае приглашение можно оформить с учетом той атмосферы, которую предполагается воспроизвести на празднике). Для изготовления приглашений можно использовать буквально все, что имеется под рукой. Это могут быть не только открытки, но и ваши фотографии, а если у вас дома есть компьютер, то вы просто счастливчик, так как можете оформить приглашение как вашей душе угодно и распечатать их в любом количестве. Приглашения можно сделать и на обыкновенной бумаге, украсив его цветными лентами, фольгой или просто раскрасив красками. Это, конечно, займет много времени, но зато сэкономит деньги. Да к тому же приглашение, сделанное своими руками, с любовью и ориентированное на конкретного человека, доставит куда больше радости, чем стандартная открытка.

Постарайтесь правильно заполнить приглашение. В нем обязательно должны быть указаны место проведения праздника, дата и время проведения, если вы решили устроить праздник по определенному сценарию, где предполагаются костюмы, то обязательно уточните, в каком облачении желательно быть гостю. В приглашении обязательно оставьте свой номер телефона, чтобы человек, которого вы приглашаете, сообщил вам, сможет ли он прийти.

Теперь давайте поговорим о том, как правильно подобрать праздничный наряд для этого торжества. Так как 23 Февраля – праздник мужчин, то сначала мы поговорим о них. Если вы не относитесь к людям военных профессий, то вам придется сложнее, так как наличие формы снимает проблему выбора праздничного облачения. Но мы надеемся, что наши советы сослужат вам добрую службу и помогут не ошибиться в выборе тех или иных деталей одежды.

Прежде всего мы предлагаем вам определить, к какому типу мужчин вы относитесь. Ответьте на вопросы предлагаемого теста, и вы узнаете, какой стиль одежды вам надо выбирать, чтобы не вступать в противоречие со своей натурой. Ведь одежда только тогда делает нас привлекательными, когда она является для нас «второй кожей», то есть полностью соответствует нашему поведению, характеру, манерам.

Итак, психологический тест. Он предлагает определить, к какому из трех типов мужчин вы относитесь: консервативный мужчина, мужчина-романтик и мужчина-новатор. Тест будет состоять из двух заданий.

Задание 1. Выберите один из ответов на предложенные ниже вопросы.

1. Какой из следующих ответов наиболее точно характеризует вас:

- а) вы не любите однообразие и в любое дело стараетесь привнести что-то новое;*
- б) очень часто вы чувствуете, что способны совершить глупость, лишь бы привлечь внимание окружающих;*
- в) в повседневной жизни, в быту вы не терпите экспериментов – все должно быть на своих местах (если вы привыкли пить чай с тремя ложечками сахара, то это на всю жизнь).*

2. Что привлекает вас в людях:

- а) эмоциональность, способность совершить что называется поступок;*
- б) незаурядный взгляд на мир;*
- в) практичность, пунктуальность, организованность.*

3. Что важно для вас в дружбе:

- а) вы должны быть уверены в друге, как в самом себе;*
- б) взаимопонимание;*
- в) готовность друга поддержать все ваши начинания.*

4. Какие подарки вы любите получать:

- а) мужской парфюмерный набор;*
- б) книгу (детективный роман);*
- в) сувенир, лучше, если он сделан своими руками.*

5. Как вы относитесь к книгам, дающим советы, например как стать счастливым, богатым, общительным и т. д.:

- а) это – захватывающе, вы можете сидеть над такой литературой часами;*
- б) это – скучно, вас совсем не интересует подобное чтение;*
- в) вас больше привлекает возможность узнать обо всем на практике, а не научиться этому из книг.*

6. Какой музыке вы отдаете предпочтение:

- а) романтической музыке классических авторов, ритм-энд-блюз;*
- б) люблю джаз, джангл, рейв;*
- в) интересуюсь современной классикой – музыка шестидесятников (от Кола Портера до «Битлз»).*

7. Устроившись на новую работу, вы:

- а) принимаетесь за дело с энтузиазмом и полностью погружаетесь в работу;*
- б) прежде всего стараетесь наладить отношения с рабочим коллективом;*
- в) сразу усматриваете недостатки в эффективности рабочего процесса и стараетесь их исправить.*

8. Какие фильмы вы предпочитаете смотреть:

- а) мелодрамы;*
- б) фантастические боевики;*
- в) детективы.*

9. Познакомившись с девушкой, вы:

- а) рассматриваете ее в качестве своей будущей потенциальной супруги;*
- б) теряете голову от любви и совершаете самые невероятные поступки;*
- в) любая девушка для вас загадка, и ваши отношения продолжаются до тех пор, пока загадка не будет разгадана.*

Задание 2. Из предложенных высказываний выберите наиболее приемлемые для вас:

1. Вы очень любите книги о любви.
 2. За что бы вы ни брались, вы всегда задумываетесь о будущих перспективах.
 3. Ваши чувства всегда берут верх.
 4. Вы всегда долго думаете, прежде чем принять решение.
 5. На работе вы не привыкли рассказывать о своих семейных проблемах.
 6. Вы отдаете много времени и энергии своей работе.
 7. Вы ни за что не будете есть спагетти ложкой.
 8. Вы верите в любовь с первого взгляда.
 9. Интерьер вашей квартиры приводит в удивление каждого вашего гостя.
 10. После школы вы сразу же поступили в институт, а затем пошли работать.
 11. Вы любите перебирать старые фотографии, они вызывают у вас ностальгию.
 12. Вы очень любите компьютерные игры.
 13. Вы всегда очень долго и трудно переживаете разрыв с близким человеком.
- Теперь просуммируйте свои ответы по заданию 1.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
а	Н	Р	К	К	Н	Р	Р	Р	К
б	Р	Н	Р	Р	К	Н	К	Н	Р
в	К	К	Н	Н	Р	К	Н	К	Н

Задание 2.

- 1) Р 5) К 9) Н 13) К
- 2) Н 6) Н 10) К
- 3) Р 7) К 11) Р
- 4) К 8) Р 12) Н

Теперь проанализируйте свои ответы и посмотрите, какая буква встречается наиболее часто: «К» отвечает типу мужчины консерватора, «Р» – романтика, «Н» – новатора. Если в ваших ответах часто встречаются две буквы, то ваш тип смешанный и вам подходят характеристики обоих типов.

Оценка результатов

После того как вы выяснили, что вы мужчина консервативного типа, то определенно вашим стилем в одежде должен стать классический стиль. Вы спокойный практичный человек, поэтому и самая подходящая одежда для вас – это та, в которой можно появиться и на работе, и в гостях, и на деловой встрече, то есть, как говорится, одежда на все случаи жизни. Цвета одежды – прежде всего классические – черный и белый, но для праздника можно сделать исключение и выбрать костюм любого цвета, но не слишком яркого.

Мужчины-романтики должны выбирать одежду очень тщательно. Это обычно люди с утонченными чувствами и сильным воображением. Подобрать одежду, точно соответствующую характеру мужчины-романтика, достаточно сложно, но вполне реально. Романтики – неисправимые идеалисты, а потому постоянно находятся в поисках совершенства. В выборе одежды им нужно придерживаться некоторых правил:

Старайтесь не экспериментировать с сочетанием цветов. Выберите для себя 2–3 основных цвета и используйте их различные оттенки во всевозможных сочетаниях.

Не относитесь с пренебрежением к различным дополнениям одежды. Зачастую лишь одно дополнение к одежде – будь то перчатки, шарф либо шляпа, как нельзя лучше отразит ваше внутреннее состояние.

Тот образ, который вы создаете с помощью одежды, обязательно дополните определенным ароматом. Мужчины-романтики обычно имеют несколько любимых запахов, которые помогают им создавать определенное настроение.

И, наконец, мужчины-новаторы. Для этих мужчин характерно то, что даже самые безумные эксперименты в одежде, которые они предпринимает, воспринимаются окружающими совершенно спокойно и даже с интересом. От таких людей всегда ожидают чего-нибудь оригинального – как в делах, общении, так и в одежде. В классическом костюме такой мужчина будет выглядеть элегантно, пока не сделает несколько движений и не скажет пару слов. Натура такого человека в прямом смысле слова будет бунтовать против оков традиционного костюма. Но супермодный пиджак в сочетании с узкими брюками, напротив, будет хорошо гармонировать с особенностями вашего поведения.

Учитывая все вышесказанное, не ошибитесь в выборе своего стиля, а при подготовке праздничного костюма примите во внимание следующие общие советы. Во-первых, одежда должна быть праздничной и отличаться от вашей повседневной одежды. Согласитесь, если вы появитесь в костюме, в котором вас каждый день видят на работе, это будет не совсем красиво, а если вы приглашены в гости, то просто неприлично. Это допускается только в тех

случаях, когда у вас просто катастрофически не хватает времени, для того чтобы забежать домой с работы и переодеться. Опаздывать в гости категорически запрещается – это неуважение к хозяевам дома. Пунктуальность – это первая и самая главная обязанность любого гостя.

Во-вторых, мужчины должны быть в белых рубашках и подобранных к цвету костюма галстуках. Галстук – очень важная часть туалета мужчины. Не заставляйте окружающих думать, что ваш галстук подходит к цвету ваших носков. Гармоничное сочетание цвета вашего костюма и галстука – признак настоящего джентльмена.

Мужчины в этот день должны выглядеть элегантными и красивыми. Чтобы это воплотить в жизнь, нужно позаботиться о следующих вещах заранее. Прежде всего за день или два до праздника посетите парикмахерскую и сделайте стрижку. Со стрижкой лучше не экспериментируйте, ведь никто не даст вам гарантии того, что новая прическа вам будет к лицу. Все эксперименты оставьте на послепраздничное время, а пока постригитесь по-прежнему. В парикмахерской не забудьте позаботиться о состоянии своих рук – сделайте маникюр. И не стоит относиться к маникюру, как к чисто женской привилегии. Уважающий себя мужчина никогда не допустит, чтобы его руки выглядели неухоженными. И, конечно, не забудьте побриться, чтобы приглашенные не подумали, что вы только что вышли из пещеры.

И наконец, в-третьих, к праздничному наряду должны быть правильно подобраны украшения и аксессуары. Русская народная поговорка гласит, что по одежке встречают, а по уму провожают. Так постарайтесь, чтобы ваша одежда произвела о вас хорошее впечатление. Мы уже говорили, что этот праздник мужчины должны встречать в костюме, белой рубашке. Несколько слов о галстуке:

Галстук не должен быть темнее, чем цвет вашего костюма.

Галстук завяжите правильно: узел галстука должен напоминать аккуратный треугольник.

Если вам нравятся галстуки с рисунком, то не останавливайтесь на слишком кричащих оттенках.

Чтобы концы галстука не расходились, на изнанке широкого конца галстука часто пришита ленточка-ярлык. Просуньте под нее узкий конец галстука.

Галстук должен быть длинным, чтобы достигать пояса брюк.

В непринужденной обстановке вы можете слегка опустить узел галстука и расстегнуть пуговицу воротника, чтобы чувствовать себя свободнее. Если вы принципиально не носите галстук, то рубашку без галстука не следует застегивать на все пуговицы – одну-две верхние нужно оставлять незастегнутыми.

Мужской гардероб не богат аксессуарами, но, как говорится, лучше меньше, да лучше. Поэтому те немногие вещи, которыми мужчина может подчеркнуть свой туалет, должны быть по возможности модными и изысканными. Это в первую очередь касается часов. Наручные часы многое говорят о своем владельце. Форма часов, размер циферблата, браслет – все выражает характер человека, а также показывает, что для вас часы – просто украшение или ваш незаменимый друг и помощник.

Дополнения к костюму лучше всего подбирать по принципу единообразия: к серым, серо-голубым, синим – белые, светло-серые, голубые рубашки, однотонные или с мелкой полосой, тоненькой клеточкой. С коричневым, бежевым, терракотовым костюмом хорошо будут смотреться белые, бежевые, кремовые, серовато-розовые. Для черного костюма самый идеальный вариант – белая рубашка.

Особое внимание уделите состоянию ваших туфель. Туфли должны быть зеркально чистыми. К выбору этой части туалета нельзя относиться с пренебрежением. Если мужчина носит модные туфли, то это характеризует его с положительной стороны. И если вы скажете, что все хорошее стоит бешеных денег, – это правда.

Но на самом деле, мужчине, для того чтобы хорошо и достойно выглядеть, нужно не так уж много предметов гардероба. Это хорошие туфли, хорошие часы и, наконец, хороший костюм. Мы думаем, что обеспечить себя этими вещами в состоянии каждый мужчина. Не забывайте о цвете туфель – лучше предпочтите классический черный цвет, такие туфли подойдут к любому костюму. К темному костюму также можно надеть темно-коричневую обувь, а к светлому – цветную (беж, серая, белая, красновато-коричневая). Ваши ботинки должны быть чистыми. Настоящему мужчине об этом не надо напоминать, он понимает, что каждая женщина обязательно обращает внимание на ботинки – их состояние может повлиять на впечатление о вас.

Не забывайте и о том, что у вас под туфлями, а именно – о носках. Цвет носков должен подходить к вашему костюму и туфлям. Носки должны быть длинными. Складки носков, выглядывающие из-под брюк, производят неприятное впечатление. Каждый мужчина при себе всегда должен иметь расческу и носовой платок. Носовой платок обычно носится в кармане брюк, а расческа – в верхнем кармане пиджака (сюда же некоторые мужчины предпочитают вешать шариковую ручку, но если это удобно на работе, то на праздничном вечере это не совсем уместно, так как напоминает о рабочей атмосфере).

Если вы пользуетесь туалетной водой, духами или дезодорантами, старайтесь применять их умеренно. Порой для мужчины вполне достаточно едва уловимых запахов дезодорантов, пасты для бритья, хорошего мыла, употребляемых ежедневно, а не к специальному случаю.

Если вы носите очки, то это еще одна возможность показать свой вкус. Форма очков должна подходить к вашему лицу, а оправа должна быть идеально подобрана. Мужчинам с прямоугольным или квадратным лицом подойдут очки овальной формы. Круглолицым не подходят большие круглые очки.

Обратите внимание на подбор цвета оправы. Если вы блондин, то старайтесь выбирать очки со светлой оправой, а если у вас темные волосы, то и оправа должна быть темной. Размер очков лучше выбирать в соответствии с длиной ваших волос: если у вас короткая стрижка, то очки должны быть небольшого диаметра, а если вы носите длинные волосы, то и очки выбирайте большего диаметра.

Теперь поговорим о женском наряде. В чем лучше всего встретить этот праздник? Отвечаем. Да в чем угодно, лишь бы это было празднично и со вкусом. Вы можете специально для этого случая сшить себе платье, можете прийти в костюме – как в брючном, так и в классическом – юбке и пиджаке, можете просто появиться в новой сногшибательной блузке в сочетании с юбкой или брюками. Если же выбранный вами наряд кажется вам недостаточно праздничным, то постарайтесь украсить его с помощью различных аксессуаров. Здесь для каждой женщины открываются безграничные возможности. Главное – проявить фантазию.

Украсить одежду можно не только различными дополнениями к ней, но и бижутерией, ювелирными изделиями. В качестве дополнений могут выступать различные шарфики и платки, сумочки, перчатки, обувь. По случаю праздника дополнения могут контрастировать с основным тоном вашего наряда – это внесет приятное оживление в ваш облик и создаст праздничный настрой. Но не забывайте, что во всем надо соблюдать меру, поэтому слишком очевидные контрасты могут вступить в диссонанс с основным цветом одежды.

Ювелирными изделиями обычно украшают вечерние туалеты, поэтому в данном случае это будет уместно. Ювелирные украшения выбирают с учетом того, чтобы они подходили к общей цветовой гамме вашего наряда и учитывали ваш стиль. Если всегда считалось, что ювелирное искусство – это самая консервативная область культуры, то современные тенденции моды полностью опровергают это положение и дают возможность раскрыться творческому потенциалу ювелиров. Но если вы придерживаетесь классического стиля, то вы

не должны обращать внимание на то, что модно, а оставаться верной традиционным ювелирным украшениям.

Обувь тоже относится к разряду дополнений одежды. Требования к выбору обуви достаточно просты. Во-первых, обувь не должна нарушать общей цветовой гаммы и либо соответствовать цвету вашего наряда, либо быть классического черного цвета. При выборе обуви обратите внимание на высоту каблука и форму носа. Эти детали могут все испортить, если не будут гармонировать с другими частями туалета.

Сумочку лучше всего взять маленькую, в которую помещается только ваша губная помада, зеркальце, пудра, расческа и носовой платок. В этом случае очень подходит дамская сумочка-косметичка, которая имеет классический вид и подойдет к любому наряду.

Если вы следите за модой, то вы обязательно в выборе наряда будете руководствоваться современными ее веяниями. И если вам трудно выделить для себя среди обилия стилей, форм и пропорций черты, присущие моде начала XXI века, мы постараемся вам помочь.

Для современной моды характерен всевозможный синтез стилей и направлений. Если совсем недавно ведущим стилем был спортивный и его удобство привлекало в основном прогрессивную молодежь, то сегодня на спортивную одежду ориентируются больше люди солидного возраста, она помогает им чувствовать себя бодрыми и молодежь. Утратив же остроту новизны среди молодежи, она уступила место классическому стилю, традиционным силуэтам и линиям. мода, как никогда прежде, стала обращаться к прошлому и черпать там новые идеи и вдохновение. Но современные модельеры, как истинные художники, не просто повторяют ушедшие формы и образы, а заново переосмысливают их, соотнося со своим временем.

Взятые из моды 40-х, 50-х, 60-х годов, классические жакеты, платья с широкими плечами, наделенные изысканными линиями и деталями, узкие брюки, длинные узкие юбки с разрезами сегодня опять непринужденно выходят на сцену, но только в других пропорциях и цветовых сочетаниях. И носят их по-другому – раскованно, весело, свободно, соединяя в одном комплекте вещи разного характера.

Все это закономерно и естественно. И чем популярнее те или иные формы, тем скорее наступает смена моды. Если раньше были определенные периоды, когда была модна, например, узкая и короткая одежда, или наоборот, широкая и удлиненная, то сегодня модны самые разнообразные формы одежды, но большее внимание уделяется линиям и содержанию одежды. Если раньше новое направление моды автоматически перечеркивало предыдущее, то сегодня мы видим, что предыдущие направления совершенно спокойно сосуществуют с последними новациями в области моды. А новые тенденции в моде выходят на первый план мягко, тактично, постепенно, позволяя носить как длинное и короткое, так и широкое и узкое. Таким образом, «позволены» все стили – от джинсового до классического.

Сегодняшняя мода очень демократична. Но самое главное – чувство моды должно сочетаться с удовольствием, получаемым от одежды. Бывает, что модная, хорошо сидящая на фигуре вещь, да к тому же вашего цвета, абсолютно не радует вас. А все потому, что она чужда вам по стилю. Мы уже привели тест для мужчин, в соответствии с которым они могут выбрать свой стиль в одежде. Теперь мы предлагаем аналогичный тест для женщин. Пройдя этот тест, вы узнаете, к какому из четырех типов женщин принадлежите вы: классическая женщина, романтическая женщина, женщина-кокетка и, наконец, женщина-экспериментатор. Этот тест тоже будет состоять из двух заданий.

Задание 1. Ответьте на вопросы:

1. Как много времени вы уделяете семье и работе?

а) работа отнимает у меня много времени, и на общение с домашними времени не остается;

б) семья для меня всегда на первом месте, а работа не волк, в лес не убежит;

в) работа есть работа, а семья есть семья – одно другому не мешает;
г) несмотря на то что я достаточно много времени провожу в семье, но большая его часть уходит на то, чтобы привести себя в порядок.

2. Когда вы собираетесь в гости, основной вопрос, который вас мучит, это:

а) «Что преподнести в качестве подарка хозяевам дома?»;

б) «Что бы такое надеть, чтобы выглядеть лучше всех?»;

в) «Во сколько же вернемся домой?»;

г) «Какую развлекательную программу придумали хозяева дома?»

3. При выборе подарка вы руководствуетесь:

а) его стоимостью;

б) его практичностью;

в) его оригинальностью;

г) его эстетической ценностью.

4. Как вы относитесь к внешнему виду вашего любимого человека: а) постоянно пытаетесь внести свои коррективы в его облик;

б) уважаете его вкус, а потому спокойно относитесь к вызывающим, с вашей точки зрения, элементам его одежды;

в) стараетесь найти что-то общее в ваших стилях;

г) всегда стараетесь выглядеть лучше него.

5. Стремитесь ли вы понравиться окружающим вас людям?

а) не вижу в этом смысла;

б) это что-то сильнее меня, я делаю все, чтобы обратить на себя внимание;

в) только тем, которые интересны мне как личности;

г) скорее, я пытаюсь найти с человеком общий язык.

6. Если при покупке новой вещи вам не нравится ее цвет, но «сидит» она на вас великолепно:

а) купите, не задумываясь;

б) ни за что не купите;

в) купите, но перекрасите ее в другой цвет;

г) не купите, но постараетесь найти такую же, но нужного вам цвета.

7. Всегда ли вы помните о днях рождения ваших друзей?

а) всегда забываю, поэтому подарки покупаю в самый последний момент;

б) всегда помню и тщательно выбираю подарок;

в) никогда не забываю, подарок покупаю заранее, но из-за своей нетерпеливости часто дарю его до дня рождения;

г) часто забываю, а иногда приходится извиняться за отсутствие подарка.

8. Обладаете ли вы чувством меры в вопросах траты денег:

а) всегда планирую все свои расходы;

б) у меня очень часто возникают непредвиденные расходы, поэтому иногда приходится жить «от зарплаты до зарплаты»;

в) откровенно говоря, порой я не могу точно сказать, на что потратила деньги;

г) несмотря на то что трачу я много, у меня всегда есть лишние деньги.

9. Где вы предпочитаете проводить свое свободное время:

а) дома с семьей;

б) на дискотеке, в кафе или ресторане;

в) в цирке;

г) в театре.

Задание 2. Выберите утверждения, с которыми вы согласны:

1. Я всегда улыбаюсь при встрече с людьми.

2. Я считаю, что мужчина должен зарабатывать больше женщины.
3. Мне всегда интересна реакция мужчин на мое поведение.
4. Я часто мечтаю о будущем и строю, казалось бы, нереализуемые планы.
5. Прежде чем купить книгу, я всегда сначала смотрю ее содержание, даже если эта книга мне знакома.
6. Я люблю носить широкополые шляпы.
7. Все мои беды из-за того, что люди меня не понимают.
8. Я люблю отдыхать на море.
9. Очень часто я говорю неправду только для того, чтобы выглядеть лучше в глазах собеседника.
10. Я не люблю часто ходить одним и тем же маршрутом.
11. Если мне придется выбирать средство передвижения – машина, поезд или самолет, я отдам предпочтение самолету.
12. Каждый день я прихожу с работы в одно и то же время.
13. Свой отпуск я предпочитаю проводить вдали от цивилизации и ее достижений.

Теперь оцените свои результаты по приведенным ниже таблицам. Буквы обозначают следующее: «К» – классическая женщина, «Р» – романтическая женщина, «О» – женщина-кокетка, «Э» – женщина-экспериментатор. В итоге вам нужно определить, каких букв у вас больше – буква будет обозначать тот тип женщин, к которому вы принадлежите.

Задание 1.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А	Э	Э	О	Э	К	О	Э	К	К
Б	Р	О	К	К	О	К	К	Э	О
В	К	К	Э	Р	Э	Э	Р	Р	Э
Г	О	Р	Р	О	Р	Р	О	О	Р

Задание 2.

- 1) О
- 2) К
- 3) Э
- 4) Р
- 5) К
- 6) Р
- 7) О
- 8) Р
- 9) О
- 10) Э
- 11) Э
- 12) К
- 13) Э

Оценка результатов

«К» – женщинам классического типа соответствует, естественно, классический стиль в одежде. К этому типу женщин принадлежала и такая историческая личность, как Диана Пуатье – фаворитка французского короля Генриха II. Она предпочитала всего 2 цвета, которые воплощались в ее нарядах, – это черный и белый. Классика в одежде всегда представлена четкими формами, слегка прилегающим силуэтом. Вы прекрасно будете смотреться как

в костюме с юбкой – прилегающем жакете, подчеркивающим фигуру, и юбке мини, так и в брючном костюме, состоящем, например, из однобортного блейзера и узких брюк приглушенных тонов или в мужскую полоску. Женщина классического типа будет прекрасно смотреться в трикотажном костюме-двойке, состоящем из длинной узкой юбки и пуловера или жилета с жаккардовым рисунком. Цвет костюма может быть насыщенным, но не ядовитым.

«О» – женщина-кокетка в стиле своей одежды может выражать свою буйную фантазию и использовать разнообразные краски – от насыщенных до пастельных. Оригинальное их сочетание имеет важную роль, и женщины-кокетки это прекрасно знают и пользуются этим. Кстати, женщины этого типа предпочитают цвета, к которым другие женщины относятся настороженно, – это оранжевый, зеленый, фиолетовый цвета. Больше всего кокетки отдают предпочтение коротким блузонам и воздушным блейзерам, а в праздничные дни предпочитают декольтированные короткие платья.

«Р» – романтичные женщины сходны по стилю с классическими женщинами, но более свободны в выборе цвета одежды. Эти женщины просто обретаю гармонию в одежде теплых, мягких тонов. Они в основном предпочитают бежевые, голубые, розовые оттенки. Непременным атрибутом романтической женщины во все времена была шляпа.

«Э» – женщина-экспериментатор в своем стиле одежды экспериментирует не только с сочетанием различных цветов, но и различных, казалось бы, несовместимых вещей, как, например, вечернее платье-футляр и летний блузон.

Женщина-экспериментатор будет вполне нормально чувствовать себя в вечернем платье с экстравагантным разрезом от линии живота или в летнем сарафане, поверх которого наброшен зимний полушубок.

У женщин подготовка к любому празднику обычно занимает много времени. Это связано с тем, что женщине нужно сделать макияж, маникюр, в общем, привести себя в порядок по полной программе, а для этого требуется время, которого, как всегда, катастрофически не хватает. Мы советуем вам за день до праздника, желательно на ночь, сделать чистку лица.

Для праздника 23 Февраля подойдет любой вечерний макияж. Он может занять у вас всего 15 минут и будет состоять из следующих этапов:

1. Нанесите на чистое лицо дневной крем в качестве основы под макияж. Дайте крему впитаться, тем временем вы можете заняться другими домашними делами.
2. Нанесите на лицо основу (тональный крем), тщательно и равномерно распределите ее на всех участках. Лишний крем удалите губкой.
3. Брови аккуратно причешите кисточкой, можно из-под туши, и придайте им нужную форму.
4. Если вы хотите подчеркнуть глаза, подведите их карандашом для глаз и покрасьте ресницы тушью.
5. Наложите румяна с помощью густой кисточки, для вечера румяна можно наложить ярче, чем обычно.
6. И последний штрих – это губы. Выберите яркую помаду, обведите контур губ и покрасьте их.

Ваш макияж готов, и занял он ровно 15 минут. Теперь займитесь руками. Маникюр также лучше сделать накануне праздника, но свежее покрытие лаком лучше сделать за несколько часов до торжества.

А теперь, когда вы привели себя в порядок, можно заняться праздничным столом. Прежде всего составьте список блюд, которыми вы хотите порадовать гостей. Как водится, любое застолье состоит из трех этапов. Сначала подают легкие закуски, салаты, затем основные блюда и, наконец, десерт.

Стол обязательно нужно украсить. Украшением стола на 23 Февраля непременно должны быть цветы. Обычно это красные гвоздики, но красные розы станут вполне аль-

тернативной заменой. Позаботьтесь, чтобы красивая, желательно белая, скатерть покрывала ваш стол. Также в качестве украшений на стол можно поставить подсвечники, украшенные искусственными цветами.

Тарелки и чашки должны быть из одного набора или подходить друг к другу по оформлению. Рюмки и фужеры тоже не должны отличаться друг от друга, но если приглашенных слишком много – ничего не поделаешь, придется поставить разные, но постарайтесь чередовать их при расстановке, тогда это будет оригинально. Вилки, ложки и ножи лучше подбирать по размеру к другим элементам сервировки.

Какие салаты можно приготовить для праздничного стола? Хотя в каждой семье обычно существуют определенные рецепты салатов, которые готовятся на каждый праздник, попробуйте приготовить какой-нибудь новый салат. Но не меняйте кардинально все меню, традиционные блюда вашей семьи должны украшать стол, ведь многие гости, приходя к вам, ожидают отведать именно эти блюда.

И начнем с салатов. Не секрет, что они могут разнообразить любой стол. Это и овощные салаты, и салаты из рыбы, мясные салаты и салаты с грибами и т. д.

Праздничное меню к 23 февраля

Салат – это огромная возможность эксперимента для любого человека. Здесь могут проявиться как ваши кулинарные способности, так и ваша фантазия. Но хочется предупредить вас, что когда вы готовите салаты для праздничного стола, не стоит полностью идти на поводу у своего вкуса, кто знает, всем ли приглашенным это понравится. Ведь, пожалуй, нигде не существует столько разногласий в предпочтениях, как в еде. Поэтому, изобретая собственные салаты, не забывайте и о традиционных рецептах.

Мы предлагаем вам несколько рецептов салатов, рассчитанных именно на то, чтобы доставить удовольствие любому, даже самому привередливому в еде мужчине. Не забывайте, что 23 Февраля – мужской праздник, поэтому все блюда должны в первую очередь учитывать вкусы ваших мужчин. Один из таких салатов вы можете приготовить из жирной морской рыбы.

САЛАТ «МОРЯЦКИЙ»

Вам потребуется: 600 г филе рыбы, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, 2 яйца, 60 г зелени петрушки.

Способ приготовления. Рыбу отварите в огуречном рассоле или в подсоленной воде, хорошо охладите. Сварите вкрутую яйца. Все это вы можете сделать накануне праздника, если время вас «поджимает». Тогда вам останется только порезать рыбу тонкими ломтиками, а яйца – кубиками. Сложите все в салатник, добавьте по вкусу перец и соль, все перемешайте, посыпьте зеленью петрушки, полейте майонезом, смешанным со сметаной. Салат украсьте ломтиками лимона или маринованными овощами.

Еще один салат из такого морепродукта, как кальмары, понравится не только мужчинам, но и их спутницам.

«САЛАТ ПОДВОДНИКА»

Вам понадобится: 150–200 г кальмаров, 3–4 картофелины, 100 г консервированного зеленого горошка, 1–2 соленых или свежих огурца, 2 морковки, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана майонеза, 1 апельсин, зелень, специи.

Способ приготовления. Перед использованием тушку кальмара промывают в холодной воде, меняя воду 2–3 раза, удаляют поверхностную пленку. Варят кальмара в подсоленной воде (на 1 кг кальмаров – 2 л воды и 15 г соли) при слабом кипении 3–5 минут. Яйца, картофель, морковь нужно отварить. Все это вы также можете сделать заранее. И тогда вам останется только нарезать кальмара соломкой, картофель и яйца, ломтиками, а морковь и огурцы, тоже соломкой. Все это перемешайте в салатнике с добавлением зеленого горошка и хорошо измельченного апельсина и заправьте майонезом, специями, зеленью.

Наверняка большим успехом на праздничном столе будут пользоваться и овощные салаты.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Вам потребуется: 750 г картофеля, 200 г зеленого горошка, 1 большой стручок красного сладкого перца, 300 г сыра, 120 г сметаны, 100 г майонеза, 2 ст. л. уксуса, 1–2 ст. л. горчицы, соль, молотый черный перец, сахар.

Способ приготовления. Картофель отварите заранее. Зеленый горошек припустите в подсоленной воде, воду слейте, а горошек остудите. А пока разрежьте перец пополам, удалите перегородки и сердцевину с семенами, хорошо вымойте. Перец и сыр нарежьте мелкими кубиками и положите в салатницу. Затем сделайте маринад: смешайте сметану, майонез, уксус, горчицу и все хорошенько взбейте венчиком. Приправьте солью, сахаром, поперчите.

Заранее сваренный картофель порежьте кубиками, положите в салатницу и добавьте зеленого горошка. Залейте салат приготовленным маринадом и оставьте его примерно на 1 час. Чтобы придать салату эстетический вид, посыпьте его перед подачей мелко нарезанной зеленью.

А самыми мужскими салатами, пожалуй, являются мясные салаты. Главный компонент в таких салатах, как вы уже догадались, – это, конечно, мясо. Удивите ваших гостей очень экстравагантным «Пражским» салатом. Его можно приготовить буквально за 10 минут, если заранее приготовить все компоненты.

ПРАЖСКИЙ САЛАТ

Вам потребуется: 150 г жареной телятины, 150 г вареной свинины, 150 г соленых огурцов, 100 г лука, майонез, лимонный сок, 100 г яблок, перец.

Способ приготовления. Все ингредиенты нарежьте полосками, полейте лимонным соком и перемешайте с майонезом. Посыпьте немного перцем. Салат можно украсить колечками лука и зеленью.

ГРИБНОЙ САЛАТ

Вам потребуется: 300 г отварных или маринованных грибов (опята, шампиньоны, белые грибы и т. д.), 3 отварных картофелины, 0,5 банки майонеза, 3 яйца, 100 г масла, 100 г сыра, морковь, лук.

Способ приготовления. Выложите на дно салатницы грибы, смажьте их немного майонезом, затем выложите слой сыра, измельченного на мелкой терке. На сыр потрите замороженное масло небольшим слоем. Теперь очередь картошки, все слои полейте немного майонезом. Желтки яиц отделите от белков и выложите слой из белков. Мелко порезанный лук разложите на слой белка. Потрите чуть-чуть морковки и опять смажьте все майонезом. А сверху салат украсьте натертым на терке желтком. Не забудьте украсить салат зеленью.

Если наши рецепты салатов натолкнули вас на собственные идеи, то, пожалуйста, внесите дополнения и выносите ваши салаты на суд гостей.

Больше всего времени и сил всегда отводится приготовлению основного блюда. Поэтому как минимум 1 час вам придется отвести на эту процедуру. В качестве основных блюд прекрасно подойдут блюда из птицы, блюда с различными мясными подливками, соусами. Наш вариант праздничного блюда на 23 Февраля – это:

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ «ПО- ФРАНЦУЗСКИ»

Вам потребуется (на 5 порций): 2 стакана сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 2 лавровых листа, 15 горошин перца, 8 картофелин, 1 ст. л. топленого масла.

Способ приготовления. Чтобы подготовить цыплят к варке, опалите их, выпотрошите и хорошо промойте. Заправьте ножки цыплят в «кармашек» и опустите на 5 минут в кипящую воду. Затем положите цыплят в кастрюлю, залейте сметаной, посыпьте солью, добавьте перец горошком, лавровый лист, закройте крышкой и поставьте тушить до готовности в духовку со средним жаром.

А тем временем почистите картофель, нарежьте его брусочками и обжарьте в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. После того как цыплята будут готовы, добавьте к ним картофель и масло, смешанное с мукой. Затем опять поставьте кастрюлю в духовку и дайте потушиться еще 10 минут. Подавайте цыплят целиком или разрезанными на половинки.

Кроме этого блюда, мы надеемся, мужчины по достоинству оценят и следующее яство, приготовление которого не требует много времени.

БИФШТЕКС «ПО-УКРАИНСКИ»

Вам потребуется: 500 г говядины, 4 картофелины, 2 ст. л. сливочного масла, 2–3 луковицы, 1 ч. л. перца горошком, 2–3 лавровых листа, 2 стакана мясного бульона, зелень, специи.

Способ приготовления. Подготовленную говядину нужно порезать ломтиками и поджарить. Всю говядину уложите в кастрюлю слоями, перемежая нарезанным картофелем, луком, маслом, специями. Все залейте мясным бульоном или водой, немного посолите и тушите 20–30 минут. Бифштекс подавайте на большом блюде, рядом непременно положите лопаточку для гостей.

Если вы всерьез решили привести ваших гостей в восторг, то вам обязательно нужно приготовить фаршированную утку. Самое трудное в приготовлении этого блюда – это снять кожу с обработанной тушки утки. Сделайте разрез на спине утки и осторожно снимайте кожу, как перчатку. Старайтесь не допускать разрывов. Затем выньте кости и мясо. Косточки остаются только в крылышках и на концах ножек.

ФАРШИРОВАННАЯ УТКА

Вам потребуется: средних размеров утка, 300–400 г свинины, 50–70 г сала, 100–150 г белого хлеба, 100 г молока, 100 г зеленого горошка, 3 белка.

Способ приготовления. Мясо утки освободите от костей – из него делается фарш с добавлением свинины, кусочка сала, ломтика хлеба, вымоченного в молоке. Все это пропустите через мясорубку. В фарш добавьте зеленый горошек. Затем возьмите белок от 3 яиц, взбейте и добавьте в фарш. Фарш выложите в кожу утки и разрезы зашейте. Фаршированную утку заверните в марлю и отварите в небольшом количестве воды. Вода должна лишь немного покрывать утку. Посолите воду, закройте крышкой и варите 40 минут. Готовая утка выкладывается на блюдо спинкой вниз. Украсить утку вы можете так, как подскажет вам ваша фантазия, используя при этом отварную свеклу, морковь, зелень, колечки лука.

Кроме салатов и основных блюд, на стол обычно ставят вазу с фруктами. Относительно употребления фруктов существуют определенные правила, о которых не все знают. Но мы не хотим, чтобы вы оказались в числе этих людей, поэтому расскажем некоторые секреты того, как правильно есть фрукты.

Как правильно подавать фрукты? Ягоды, вишню и черешню подают в вазочках с черешками, а едят их, держа за черешок. Ягоды предварительно обязательно моют и очищают от зелени. Мелкие ягоды едят чайной ложкой.

Хурму подают на тарелке или блюде, не забыв заранее ее помыть и очистить от плодоножек. Очень крупные плоды разрезают пополам или на четыре части. Каждый гость режет хурму на более мелкие кусочки уже на своей тарелке. Спелую хурму можно есть ложкой.

Для очистки апельсинов подают специальный фруктовый нож, а мандарины чистят руками. Виноград принято подавать крупными ветками на блюде, рядом с блюдом кладутся ножницы с тупыми концами. Отрезанную веточку следует положить себе на блюдечко и есть руками.

Яблоки и груши не нарезаются перед подачей к столу, это делает непосредственно каждый гость, при этом очищая от сердцевинки, а если кто-то желает, то и от кожуры.

Кстати, по тому, кто из гостей какой фрукт предпочитает, можно определить характер человека. Вы можете блеснуть своими познаниями перед приглашенными, после того как они выберут себе фрукты по вкусу. Итак, если кто-то из гостей предпочитает бананы, то это свидетельствует о добродушной натуре, веселом нраве и неприспособленном характере.

Яблоки любят люди собранные, трудолюбивые, чуткие к чужой беде и готовые всегда прийти на помощь. Но с этими людьми трудно в том плане, что они очень не любят перемены и всегда остаются верными семейным, да и вообще традициям и своим привычкам.

Виноград обожают люди скрытные, не любящие много говорить по пустякам. Такие люди и в других ценят немногословность и умение хранить секреты. Зато о таких людях говорят: «С ним можно пойти в разведку».

Апельсины предпочитают очень старательные люди, они всегда с большой тщательностью, не жалея сил и времени, доводят начатое дело до конца. Окружающих всегда привлекает в таких людях умение справляться с самыми сложными проблемами.

Хурма особенно привлекательна для натур, склонных к абстрактному мышлению и некоторой меланхолии. Это дает толчок к творческому самовыражению, полету фантазии.

Груши – выбор серьезного человека, и если это мужчина, то такой человек идеален в качестве делового партнера: он привлекает своей дипломатичностью, организационными качествами и умением принимать быстрые решения в критических ситуациях. Зато в семье это любящий друг и помощник.

И, наконец, самая приятная часть праздничного ужина – это десерт. За всю историю человечества было придумано и приготовлено огромное количество самых разнообразных десертных блюд. Это и различные пироги, торты, фруктовые салаты, мороженое, разнообразные муссы и желе. Мы также предлагаем вам несколько вкусных и красивых десертов, которые идеально подойдут для праздничного стола в День защитника Отечества.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ «ВОЗДУШНАЯ СКАЗКА»

Вам понадобится: по 2 шт. любых фруктов (апельсины, бананы, ананасы, мандарины, яблоки, груши, киви), 1 ананас, 1/3 стакана молотых грецких орехов, 300 г мороженого.

Способ приготовления. Все фрукты нарезаются кубиками, а грецкие орехи измельчаются. Все это выкладывается в салатницу и добавляется растаявшее мороженое. Салат сразу раскладывается по маленьким пиалам и подается каждому гостю.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

Вам понадобится для теста: 1 апельсин, 4 желтка, 8 ст. л. сахарного песка, 4 яйца, 1/2 стакана толченых сухарей.

Для крема: 1 апельсин, 5 яиц, 1/3 стакана белого столового вина.

Способ приготовления. Сначала готовим тесто для торта. Сварите 1 неочищенный апельсин. Он должен стать настолько мягким, чтобы кончик ножа свободно протыкал его кожуру. Выньте из апельсина семена и разотрите его с коркой в глиняной миске. Добавьте 4 желтка, предварительно растертого добела с 8 ст. л. сахарного песка. Смешайте полученную массу с растертым апельсином, толчеными сухарями и 4 взбитыми в густую пену белками. Все компоненты размешайте, вылейте в форму и можете печь.

Как делается крем? Вам понадобится 1/4 стакана апельсинового сока. Смешайте его с цедрой, полученной от 1 апельсина. В эту массу добавьте 4 желтка и 1 яйцо (желток и белок смешайте), 1/3 стакана белого столового вина. Эту массу варите на небольшом огне, пока она не загустеет. Затем снимите ее с огня и продолжайте взбивать крем, пока он не остынет, после этого прибавьте к полученной массе 4 белка, взбитых в густую пену, и перемешайте. Кремом, пока он еще теплый, покройте верх и края испеченного торта. Для украшения вы можете использовать также кусочки шоколада и орехи. Этот торт подходит для праздника 23 Февраля и по причине экономии времени, ведь делать его рекомендуется за день до употребления.

Совсем немного времени займет у вас приготовление праздничного пирога, рецепт которого приведен ниже.

«ЧЕРНОЕ И БЕЛОЕ»

Это оригинальное название, не только красивое словосочетание, оно полностью отражает те ощущения (как зрительные, так и вкусовые), которые испытывает человек, пробуя этот пирог. Приготовив пирог «Черное и белое», вы сами убедитесь в том, что это наиболее подходящее название.

Вам потребуется: 14 ст. л. муки, 500 г сметаны, 2 яйца, 500 г сахара, 1 лимон, 2 ст. л. какао.

Способ приготовления. Из этих компонентов вам надо выпечь 2 коржа. Чтобы выпечь первый корж, смешайте 250 г сметаны, 250 г сахарного песка, 1 яйцо, 6 ст. л. муки. Добавьте 1/2 ч. л. соды, сок лимона и натертую на терке цедру лимона.

Ингредиенты для второго коржа такие же, как и для первого, но вместо сока лимона и его цедры нужно добавить 2 ст. л. какао. После того как масса для выпечки будет готова, смажьте дно сковороды, на которой вы будете выпекать коржи, растительным маслом и посыпьте мукой. Кстати, сковороду для этой цели нужно взять такую, чтобы тесто наполняло ее примерно наполовину (но не более 2/3 всего объема), в этом случае пирог хорошо поднимется. Коржи выпекайте поочередно. Как определить, готов ли пирог? Во-первых, по цвету – готовый пирог обычно имеет румяную корочку золотистого цвета. Во-вторых, пропекшийся пирог, если его проткнуть ножом или вилкой, не оставляет на них следов, если же пирог не готов, то на ноже или вилке останется тесто.

Как приготовить крем? Возьмите 400 г сметаны и 400 г сахарного песка и, тщательно размешав, взбейте все до густой массы. Остывшие коржи промажьте кремом и соедините вместе. Не забудьте украсить торт сахарной пудрой, натертым на терке шоколадом, кокосовой стружкой или грецкими орехами. Для украшения пирога можно приготовить глазурь и полить ей весь торт. После этого вынесите торт на холод.

На десерт, кроме тортов и пирогов, можно приготовить различные кексы, кремы, помадки, желе. Если на вашем празднике будут дети, то порадуйте их шоколадным кексом, а так как все мужчины по натуре сладкоежки, то они тоже с удовольствием его попробуют.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС «НОЧКА»

Вам потребуется: 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ч. л. ванилина, 4 яйца, 1,25 стакана муки, 3/4 ч. л. соды, 1/2 стакана шоколадного сиропа.

Способ приготовления. Растопите масло и добавьте сахар, ч. л. ванилина, яйца и хорошо перемешайте. Следующий этап – смешайте муку с содой. А теперь добавьте все это в смесь из масла, сахара и яиц по очереди с шоколадным сиропом (шоколадный сироп вы можете приготовить, растопив плитку шоколада и добавив немного воды). Полученной массой заполните формы для кексов и выпекайте примерно 20 минут при температуре 180 градусов.

В пирог, торт или кекс вы можете запечь монетку или колечко на счастье, а заодно и проверить, кто из вас самый удачливый. В Болгарии, например, существует множество символов, которые кладут в выпечку. Белая пуговица – это удача в делах, кизиловая палочка – здоровье, кусочек бумаги – успех в учении, науках, а монета обещает богатство.

Теперь вы знаете, чем порадовать ваших гостей. Осталось только воплотить все это в жизнь. Заранее спланируйте, какие блюда или компоненты для них вы можете приготовить накануне праздника, а что вам надо будет приготовить непосредственно перед приходом гостей. Конечно, горячие блюда готовятся перед подачей к столу, а некоторые десертные блюда и составные части салатов вы можете приготовить заранее.

Когда нужно накрывать на стол? Все зависит от того, как вы распланируете вечер. Но обычно к праздничному столу приглашают гостей в середине вечера. Весь праздничный вечер можно мысленно разделить на три части. Первую часть праздника можно условно обозначить как поздравительную или торжественную. К ней обычно готовятся заранее: придумывают шуточные поздравления, пожелания, сценки. Вы можете выбрать ваши самые любимые песни и переделать их в форме поздравления вашим мужчинам.

Если у вас есть поэтические наклонности, то обязательно посвятите пару строк мужчинам на 23 Февраля, будьте уверены, это затронет их души и даст повод сделать ответный ход на 8 Марта. Не стоит думать, что в этот праздник поздравления в адрес мужчин должны звучать только из уст женщин, действительно, на их плечи ложится основная забота по организации и оформлению праздника, но мужчины также могут подготовить шуточные

поздравления друг другу. Это могут быть как дружеские пародии, так и просто заранее подготовленные поздравительные речи.

Вы можете провести несколько конкурсов. В нашей книге развлекательной части вечера посвящена целая глава. Так что с основными правилами проведения этой части вечера вы можете ознакомиться. Мы же хотим вам рассказать о конкурсах, которые придуманы специально для мужчин. Это может быть конкурс «Мистер 23 Февраля вашей компании», или «Мистер очарование 23 Февраля», или «Самый оригинальный шутник» и т. д. и т. п. Для каждого конкурса необходимо соответствующее музыкальное оформление. Так, если вы решили выявить Мистера Очарование, вам понадобится, во-первых, музыка, под которую нужно будет продефилировать (т. е. красиво пройтись). Условия конкурса должны быть такими же строгими, как и на женских конкурсах красоты. Вы даже можете сделать карточки с баллами и выставлять их за каждый этап в конкурсе. Один мы уже упомянули – это дефиле – очень важный этап, здесь мужчины должны проявить все свое обаяние (где-то кокетство, где-то пародию на манекенщиц) и завоевать признание судей.

На втором этапе вы можете предложить мужчинам продемонстрировать свои пластические способности в танце. Подберите какую-нибудь красивую мелодию, можно медленную, можно быструю, и пусть ваши мужчины немного подвигаются. Третий этап должен выявить наиболее сильного. Как это сделать? Все должно принять форму шутки, поэтому вы можете выявить сильнейшего следующим образом: дайте каждому в руки по сырому яйцу и предложите каждому, зажав яйцо в кулаке, попробовать раздавить его. В принципе, это сделать невозможно, но если все же кому-то повезет, то действительно сильнейшему.

Не пропустите этап, на котором вы выявите самого умнейшего. Предложите решить мужчинам какую-нибудь головоломку. Например, вы им предлагаете такую ситуацию: мужчина возвращается домой и застаёт свою жену в постели с любовником. Вопрос: каковы будут их действия, если они окажутся в роли обманутого мужа? Ответ, естественно, должен оцениваться с учетом проявленного чувства юмора.

И, наконец, итоговым конкурсом может стать песенный конкурс, в котором вы выявите самого голосистого мужчину вашей компании. Подсчитав общую сумму очков каждого участника за все конкурсы, вы определите Мистера Очарование вашей компании. Кстати, во время торжественной части вечера вы можете вручить подарки, а можете отложить эту процедуру на время застолья.

Следующая часть вечера – это праздничный стол. К тому времени, как будет накрыт стол, обычно гости должны уже полностью раскрепоститься и почувствовать праздник во всем его великолепии. Это необходимо для застолья, ведь вкушение пищи и крепких напитков – это самое подходящее время для задушевной беседы. А чтобы задушевная беседа состоялась, гости должны немного узнать друг друга. Кстати, вы должны позаботиться о том, чтобы удобно рассадить всех приглашенных. Это, можно сказать, целое искусство. Здесь, во-первых, необходимо учесть место расположения стола, обычно его ставят в центр комнаты, – это место должно хорошо освещаться. Чтобы привнести немного уюта в обстановку, вы можете перенести торшер или настольную лампу. Позаботьтесь о том, чтобы гостям за столом было комфортно. Может быть, вам заранее потребуется передвинуть диван и кресла.

Во-вторых, следует учитывать и характеры приглашенных, их темперамент, манеру поведения в компаниях, умение поддерживать беседу. Если вы знаете, что человек малообщителен и в компании чувствует себя скованно, его трудно разговорить, то посадите его рядом с людьми, о которых порой говорят, что они – душа компании. Чтобы каждый гость определил свое место за столом, сделайте красивые карточки с именами приглашенных и заранее разложите их около тарелок.

Иногда в силу обстоятельств получается так, что среди ваших гостей оказываются люди, конфликтующие друг с другом. Ваша задача будет состоять в том, чтобы создать для них как можно меньше шансов для столкновения. Обязательно посадите их по разные стороны праздничного стола. А вообще, на этот случай в приглашении на праздник должны быть указаны имена всех приглашенных, чтобы избежать встречи «несовместимых людей».

Если вы пригласили в вашу компанию совершенно новых людей, то, определяя им место за праздничным столом, ориентируйтесь на их интересы. Если среди ваших старых друзей есть люди со сходными интересами, то, не раздумывая, сажайте их рядом, они быстро найдут общий язык.

Еще обратите внимание на возраст ваших гостей. Очень часто пожилые люди не понимают современную молодежь и при каждом удобном случае пускаются ее критиковать. А молодежь, в свою очередь, на критику привыкла отвечать критикой. Чтобы избежать конфликта, лучше доставьте удовольствие пожилым людям общаться с их сверстниками.

Когда все гости рассажены, хозяева дома должны сказать несколько слов опять же в адрес мужчин, виновников торжества, и произнести первый тост, конечно же: «За сильную половину человечества!»

За столом может возникнуть неловкая ситуация, когда гости просто не могут найти подходящей темы для разговора. В итоге беседа получается ни о чем, пустой и скучной. Ни в коем случае не допускайте того, чтобы весь вечер царил такая атмосфера. Здесь очень многое зависит от хозяев, ведь они являются своего рода руководителями вечера.

Придерживайтесь некоторых правил: не выбирайте темы, которые касаются двух или трех гостей, другие в это время будут вынуждены скучать; за столом не принято говорить о болезнях – это неблагоприятно отражается на усвоении пищи; забудьте на время праздника о своих проблемах и уж ни в коем случае не пытайтесь поведать о них гостям – вы можете просто кому-нибудь испортить настроение; ни при каких обстоятельствах не вступайте в спор, а если он все же начался, предложите спорящим аргументировать свои точки зрения и скажите, что каждый из них по-своему прав.

Если вам очень понравилось одно из приготовленных праздничных блюд, обязательно скажите об этом – для тех, кто его приготовил, это будет лучшим комплиментом. Вы можете даже попросить рецепт этого блюда, но не обижайтесь, если вам откажут. Просто в некоторых семьях рецепты блюд передаются из поколения в поколение и не разглашаются. В какой-то степени это похвальная традиция, кстати, она очень распространена на Кавказе, ведь люди отказывают вам в необходимости готовить это блюдо самим и надеются, что если вы захотите его отведать, вы снова посетите эту семью.

Третья, заключительная часть вечера посвящена обычно танцам. Без танцевальной программы не обходится ни один праздник и вечеринка. Что уж говорить о Дне защитника Отечества. Тут мужчины могут показать себя и прекрасными танцорами. Ваша задача состоит в том, чтобы на время почувствовать себя ди-джеем и подобрать в соответствующем порядке танцевальную музыку. Лучше записать на отдельную кассету ваши любимые песни, причем быструю музыку надо чередовать с медленной. Где-то через 3–4 быстрых хита должен следовать медленный танец.

Иногда танцевальная часть затягивается за полночь, и здесь важно почувствовать, когда пора уходить. Некоторым людям трудно вовремя покинуть гостеприимный дом, тем более если в компании царит дружеская теплая атмосфера. Если ваши гости не торопятся с вами прощаться, мы советуем вам отвести определенное время на танцы. То есть записать музыку на 90-минутную кассету и, когда наступит время последней песни, обычно это медленный танец, объявить об этом во всеуслышание, как это делается на дискотеках.

Если кто-то из гостей уходит раньше, то нужно попрощаться со всеми приглашенными и идти одеваться. Непосредственно до порога гостей провожают хозяева. Уходя, гость обя-

зательно должен выразить свое восхищение проведенным вечером, а также признательность за хороший прием. Мужчин напоследок еще раз поздравляют с праздником и в последний раз за этот вечер желают всего хорошего. Если вы провожаете женщину, которая пришла без спутника, то хозяин должен проводить ее и посадить в такси.

Мы рассказали вам, как можно отметить День защитника Отечества в домашней обстановке. Но справлять этот праздник можно и в кафе, тогда вам заранее необходимо будет выбрать с друзьями самое подходящее для этого случая место. Это должно быть кафе, которое вы уже посещали. Не стоит выбирать кафе с тихой уютной обстановкой, для праздника больше подойдет кафе, в котором есть дискотека, бильярд, казино, то есть которое предоставляет возможность не только хорошо поесть, но и потанцевать, а также проверить себя на удачу.

Если вы отмечаете 23 Февраля большой компанией, то столики в кафе желательно заказать заранее, иначе вы рискуете просто не попасть в кафе из-за отсутствия мест, а это наверняка произойдет в праздничный вечер. Заранее нужно обговорить и меню, посмотреть, что вам могут предложить повара кафе, и высказать свои пожелания по поводу сервировки и меню. Естественно, за все это придется заплатить. Кому платить?

Вроде бы 23 Февраля – праздник мужчин, и по логике здравого смысла женщины должны взять на себя эту обязанность. Но логика жизненных отношений далека от логики здравого смысла, и в нашей стране не принято, чтобы женщина платила за себя сама, если рядом с ней находится мужчина, даже если это касается праздника 23 Февраля. В европейских странах – таких, как Англия, Бельгия, Германия, Франция, это в порядке вещей. Здесь каждый платит за себя, идет ли речь о празднике или об обычной встрече. Даже на свидании женщина может посчитать за оскорбление, если мужчина попытается за нее заплатить. Вот к чему привела женская эмансипация. И хотя русские женщины тоже начинают осознавать свое равноправие с мужчинами, но от своих традиций они вряд ли откажутся, хотя кто знает? Пока же мужчины должны платить за себя даже в свой праздник. Но тем не менее женщин никто не освобождает от обязанности подарить подарки.

Встреча праздника 23 Февраля исключительно в мужской компании намного упрощает процедуру подготовки к нему. Мужчины в свой праздник могут полностью отдаться своим любимым занятиям. Например, набрать пива и пойти на футбол в компании самых лучших друзей. Лучшего времяпрепровождения и не придумаешь. А как насчет стриптиз-бара? Сильный пол – как известно, большой поклонник красоты женского тела, поэтому стриптиз-бар – подходящее место, для того чтобы отметить праздник всех мужчин. Но напомним, этот вариант подходит только для мужской компании.

Пиво – самый подходящий напиток для празднования 23 Февраля мужской компанией. Поэтому если вы не выбрали места для проведения праздника, пойдите в любой пивной бар. Но к праздничному вечеру в пивном баре тоже надо подготовиться. За пивом обычно принято рассказывать всякие байки и анекдоты, поэтому если вы хотите блеснуть своим искусством рассказчика, то заранее подготовьте свой репертуар. Анекдоты и байки должны быть чисто мужскими. Это значит, что анекдоты про обманутых мужей, мужскую глупость здесь будут неуместны.

Каждый анекдот и байка должны подчеркивать находчивость, сообразительность мужчин, их железную логику. Анекдоты армейской тематики будут самыми подходящими. Байки из жизни рыбаков, охотников, ловеласов будут просто незаменимы. Причем итогом вечера будет не количество выпитого пива, а количество рассказанных анекдотов и баек.

Сейчас очень популярными стали боулинг-бары. Это прекрасное место для проведения праздника. Здесь вы можете не только посоревноваться со своими друзьями, а также подругами в умении сосредоточиться и точно попасть в цель, но и приятно посидеть за праздничным столом, о котором вы можете заранее договориться с работниками бара.

Ночной клуб – тоже отличное место, где можно хорошо провести время в праздничный вечер, тем более что там специально готовится развлекательная праздничная программа. Ночные клубы, как правило, работают до утра, и если впереди вас ждет рабочий день, то стоит определить для себя, в какое время вам целесообразнее закончить веселиться, чтобы успеть отдохнуть перед работой. А если впереди у вас выходной день, то празднуйте на полную катушку и не думайте о времени.

Как сделать праздник незабываемым? Помимо положительных эмоций, у каждого члена вашей компании должны остаться какие-нибудь сувениры. Они всегда будут напоминать вам об этом дне. Сувениры необязательно специально покупать, их можно смастерить своими руками. Если ваш вечер прошел по определенному сюжетному сценарию, то преподнесите гостям в качестве сувенира какой-нибудь предмет из этой тематики. А лучше всего сделайте общую фотографию и позаботьтесь о том, чтобы она была в альбоме или в рамке на видном месте у каждого, принимавшего участие в празднике.

Если у вас есть загородный домик, то это замечательное место как для отдыха зимой, так и для проведения праздника. Позаботьтесь об отоплении помещения, ведь февраль – время лютых морозов. А если вы создадите тепло и уют в вашем загородном домике, то праздник пройдет в экзотической обстановке. Наличие камина внесет особое ощущение приближенности к природе в этот замечательный день.

В День защитника Отечества необязательно устраивать торжество по всем правилам. Вы можете последовать современным тенденциям в области проведения досуга и провести праздник в виде вечеринки. Здесь есть свои плюсы. Во-первых, вам не придется много времени тратить на приготовление праздничных блюд, а во-вторых, проведение праздника под статусом вечеринки снимает необходимость появления в компании в вечернем туалете. Для вечеринки достаточно приготовить небольшие бутерброды: либо канапе, либо тарталетки. Делаются они очень просто и быстро.

Для канапе вам потребуются небольшие палочки длиной 10 см. На них поочередно насадите небольшие, ровно нарезанные кусочки сыра, хлеба, поджаренного на подсолнечном масле, ломтик огурца, а сверху дополните канапе одной маслиной. Канапе могут быть и фруктовыми, тогда их составляющими будут ломтики банана, дольки апельсина, кусочки ананаса, то есть все те фрукты, которые вы любите и которые имеют твердую консистенцию, чтобы их можно было насадить на основу канапе.

Тарталетки готовятся практически так же, как и канапе, только без основы, в качестве которой выступает деревянная палочка. Вам надо будет красиво нарезать кусочки хлеба, форму придумайте сами. Поджарьте их на подсолнечном масле. Полученные тартинки выложите на красивом подносе и займитесь их оформлением. Для этого потребуются сыр, консервированные шпроты, помидоры, зелень. Помидоры и сыр нужно порезать тонкими дольками и выложить на хлеб. Сверху положите одну шпротинку и украсьте зеленью.

Если канапе и тарталетки вас не устраивают своими размерами, то вы можете приготовить обычные бутерброды. Порадуйте своих гостей вкусными и сытными бутербродами «Французское счастье». Их приготовление займет у вас 30 минут. Из продуктов вам потребуется батон, свинина, майонез, масло, помидоры, сыр, перец, зелень. Батон нужно порезать тонкими ломтиками, намазать ломтики батона маслом. Свинина тоже режется тонкими кусочками, размером с нарезанные ломтики батона. Свинину нужно хорошо отбить, поперчить и посолить. Кусочки свинины раскладываются на бутерброды, сверху кладется помидор, предварительно порезанный дольками. Помидор смазывается майонезом. Приготовленные таким образом бутерброды поставьте в духовку на 20 минут. Готовые бутерброды украшаются зеленью. К бутербродам, канапе и тарталеткам подаются прохладительные напитки, различная газированная вода, лимонад, в молодежных же компаниях предпочита-

ется пиво, а в компаниях людей среднего возраста к маленьким бутербродам подают вкусные коктейли.

Немного о приготовлении коктейлей. Их обычно делают в специальном приборе под названием шейкер, в который предварительно опускается несколько кубиков льда. Для коктейлей используются цилиндрические бокалы с утолщенным дном, лимонадные бокалы, бокалы для шампанского.

В качестве составных частей коктейлей обычно выступают коньяки, ликеры, сладкие и горькие настойки, пунши и наливки, вермут, столовые белые вина «Рислинг», «Алиготе», «Цинандали», грузинские столовые полусладкие вина «Киндз-мараури», «Хванчкара» и др., из десертных вин используют «Кагор», «Мускат», «Малага» и др.

Кроме основных алкогольных компонентов, в приготовлении коктейля используют лимонную кислоту, мускатный орех, корицу, гвоздику, листья мяты, лимон, сливки, яичный желток (он смягчает вкус крепких напитков и придает запах бисквита). Чтобы придать бокалам для коктейля красивый вид, их края обрабатывают сахарным ободком (сначала обмакивают ободок бокала в сахарный сироп, а затем непосредственно в сахар или сахарную пудру).

Вот рецепт одного из самых распространенных коктейлей, обладающего просто сказочным вкусом. Обязательно советуем вам приготовить.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ»

Вам потребуется: 300 г джина, предварительно охлажденного, 150 г вермута белого, 100 г коньяка, 10 маслин, 10 ломтиков лимона и 20 кубиков льда.

Способ приготовления. Джин, вермут, коньяк смешайте в шейкере, затем разлейте по бокалам, в каждый из них опустите по шпажке с маслинами и ломтиками лимона, а также по 2 кубика льда. Полученный коктейль рассчитан на 10 порций.

Если вы все-таки решите провести праздник в виде вечеринки, то вам придется более тщательно продумать развлекательную часть вечера. Постарайтесь ее дополнить, чтобы не допустить такой ситуации, когда гостей нечем будет занять. Наличие в вашем доме музыкального инструмента и человека, способного более или менее сносно извлекать из этого инструмента звуки в виде всенародно известных песенных мотивов, сможет снять проблему занятости приглашенных. Но вам тогда придется сделать кое-какие приготовления, чтобы организовать домашний песенный концерт, а именно – постарайтесь обеспечить каждого гостя текстами песен, а музыкального исполнителя – нотами. И тогда, мы уверяем вас, время пролетит незаметно, а все гости окажутся довольны. Если вы хотите вызвать у ваших гостей истерический смех, запишите втайне от них все ваше пение на аудиокассету и просто послушайте вместе как-нибудь на досуге.



Если вы справляете 23 Февраля постоянно одной и той же компанией, то вам можно основать какие-нибудь традиции. Например, предложить каждому гостю оставить поздравление с 23 Февраля в семейном альбоме или просто в конце праздничного вечера записывать самые трогательные и юмористические пожелания. А если у вас есть талант фотографа, а также умение щелкнуть кадр в самый не подходящий для фотографируемого момент, то вы просто обязаны сделать из этих фотографий коллаж для вашего семейного альбома. Здесь вы можете проявить фантазию и подчинить все эти кадры общей идее (например, поместить изображения всех гостей в обстановку средневековья или античности – это будет интересно и весело).

В конечном итоге, чтобы организовать и хорошо отметить любой праздник, не только 23 Февраля, нужно, опираясь на традиции проведения этого праздника, попробовать внести в него что-то свое, оригинальное, запоминающееся. Мы постарались дать вам общее представление о том, как можно отпраздновать 23 Февраля, и надеемся, что наши советы вам пригодятся. Отмечать или не отмечать этот праздник, решать вам. Но если вы уважаете традиции нашей страны, а также заслуги русских мужчин перед своей родиной, уважаете русскую историю, а также имена русских героев, которые в нее вошли, то вы просто обязаны отдать дань традиции и отметить этот праздник.

Пусть это будет не в шумной компании с грандиозной вечеринкой, но сделать хоть какой-то подарок или просто что-то приятное окружающим вас мужчинам необходимо. Для женщин это удачная возможность без стеснения выразить свою любовь и признательность своим верным спутникам и защитникам, для детей – хороший повод поблагодарить своих отцов, дедов, прадедов за то, что они отдали долг Родине, отслужив в армии, а также вырастили достойную себе замену. А всем нам, как потомкам великих русских богатырей, есть повод вспомнить события русской истории, среди которых были как счастливые победы, так и горестные поражения. У вас есть прекрасный шанс проявить свою историческую эрудицию, а может, даже и талант рассказчика.

Несмотря на все поражения и невзгоды, которые пришлось пережить русскому народу на протяжении всей истории, наши воины всегда сохраняли силу духа. И годы татаро-мон-

гольского ига, и смутное время, и период Великой Отечественной войны оставили тяжелый след в памяти русского народа, поэтому с такой любовью и благодарностью отзываются в наших сердцах имена русских героев – таких, как Александр Невский, Минин и Пожарский, Михаил Илларионович Кутузов, Александр Васильевич Суворов и еще много-много других имен, которые, мы надеемся, вы обязательно вспомните.

8 МАРТА



Как замечательно, что у нас есть этот праздник, это не только лишний выходной день в году, но и возможность порадовать друг друга, высказать и выслушать добрые слова и пожелания.

Международный женский день мы традиционно отмечаем как праздник мам, бабушек, сестер и всех-всех женщин. Эта традиция существует не так давно. История праздника началась 8 марта 1908 года в Нью-Йорке, когда на улицы города впервые вышли женщины-работницы с требованиями сократить рабочий день и увеличить оплату труда.

Когда в 1910 году состоялась Вторая международная конференция социалисток, то известная революционерка Клара Цеткин предложила ежегодно отмечать 8 марта как «День международной солидарности трудящихся женщин в борьбе за экономическое, социальное и политическое равноправие».

Со временем происхождение праздника забылось, и 8 марта стали отмечать как праздник всех женщин. Традиция сохранилась до сих пор только в странах бывшего Советского Союза.

В России женщины впервые отметили свой праздник в 1913 году, когда в Петербурге прошла лекция, которую для конспирации назвали «Научное утро по женскому вопросу». Политический митинг и демонстрация по случаю 8 марта состоялись в России после Февральской революции 1917 года. Выходным днем 8 марта отмечен в 1965 году указом президиума Верховного совета СССР. 8 марта давно уже потерял свою политическую окраску и празднуется как День весны, женщины и любви.

Женщины в нашей стране относятся к этому празднику по-разному, но почти в каждой семье уже сложился такой ритуал: в солнечное утро 8 марта мама (бабушка, сестра) сладко спит, но уже сквозь сон слышит, как муж (брат, сын) очень тихо, чтобы не потревожить ее сон, собираются за цветами.

Окончательно она просыпается, когда ее мужчины входят в спальню с букетом цветов, после чего ей приносят завтрак в постель. На этом праздник не завершается. Мужчины сами

в этот день занимаются уборкой, моют посуду и готовят обед. А хозяйка умиротворенно поживает до полудня, после чего, сладко потянувшись, выходит к обеду. Вечером вся семья отправляется куда-нибудь в гости или принимает друзей и родственников у себя.

Конечно, если приглашения в гости не последовало, то можно устроить праздник и дома. Для этого вам понадобится не только участие мужчин, но опытный женский взгляд домохозяйки.

Где встречать 8 марта

Наверняка в течение года вы и не думали о том, где вам предстоит праздновать Международный женский день.

Можно сказать, что 8 Марта – это семейный праздник, и просидеть весь день дома. В этом есть свои прелести: по телевизору идут интересные передачи, старые любимые фильмы... суета по хозяйству отходит на второй план, и можно спокойно лежать на диване.

Любительницам активного отдыха такое времяпрепровождение не по нраву. Они всегда готовы идти куда угодно отмечать праздник, даже если жутко устали. Если ваша «любимая женщина» – непоседа, то самым лучшим подарком для нее в этот праздничный день будут билеты на концерт, в театр, в кино на стереофильм и т. д.

Если вы не страдаете от головной боли в шумных компаниях, то не стоит отказываться от посещения дружеской вечеринки в этот день. Замечательно, если ваша фирма позаботилась о том, чтобы пригласить всех женщин вашего коллектива в ресторан, или просто устраивает ужин на рабочих местах с растворимым кофе в пластиковых стаканчиках и пирожными из соседней кондитерской.

Улыбки сослуживцев и милые безделушки в подарок никому еще не повредили. Не стремитесь прибежать как можно скорее домой и «засесть» около телевизора, как вам известно, телепередачам свойственно повторяться.

Если вы так дорожите киноконцертом или комедией «Служебный роман», обещанными телепрограммой, то заблаговременно попросите своих домашних записать их на видеомagneтофон, а сами отдыхайте на всю катушку. Ваше настроение в этот день только в ваших руках. В вашей воле сделать этот день запоминающимся.

В Международный женский день не грех отправиться праздновать на дачу, конечно, если ваш загородный домик приспособлен для того, чтобы там можно было пробыть несколько часов и не рисковать превратиться в весеннего снеговика. Приняв такое решение, вам остается только без потерь добраться до места назначения. Если ваша дача находится не в нежилом массиве, а посреди обыкновенной деревни, то провести 8 Марта в тамошнем клубе или в районном Доме культуры нет ничего лучше! Этот вид празднования Международного женского дня, конечно, больше всего подойдет любительницам приключений.

Ваш любимый мужчина может позаботиться о том, чтобы выхлопотать вам внеочередной короткий отпуск (за свой счет), а также приобрести путевку в какую-нибудь экзотическую страну, а известие обо всем этом преподнести вам как сюрприз. Если вы всю жизнь только об этом и мечтали, то вам стоит ему ненавязчиво намекнуть. Если он большой любитель необычного, то с радостью ухватится за эту идею и доведет ее до логического завершения.

Если вы решили устроить праздник у вас дома, но не можете себя заставить в предпраздничный день подойти к плите, то можете поступить следующим образом: организуйте праздничный стол в складчину. Каждому, кого вы приглашаете в гости, дайте заблаговременно задание приготовить их фирменные блюда. Старайтесь устроить так, чтобы на столе не оказались только одни салаты или пироги. Закажите каждому другу, чтобы он приготовил специфическое блюдо. Вы наверняка знаете, у кого какое блюдо – «фирменное».

Подарки

Самые замечательные и дорогие сердцу подарки дарят родные и дети. Просто веточка мимозы или роза на длинном стебле одинаково приятны. Но многие считают такой подарок несерьезным и каждый раз фантазируют, чем бы еще удивить любимую женщину.

Мужчина может преподнести своей любимой женщине и просто букет цветов, но сделать это каким-то необычным способом, например прислать цветы утром с посыльным или подвесить их за окном пятнадцатого этажа. Ни одну женщину в этот день не оставит равнодушной даже очень скромный букет цветов.

Не забывайте, что цветы имеют свой язык, которым пользуются романтики, и вам не грех его изучить. Каков же язык цветов? Букет красных роз означает: «Просто я тебя люблю!», ярко-желтые цветы говорят о том, что даритель мучится от ревности. Ирисы символизируют уважение, ландыши – дружбу, мимоза – напоминание о себе, анютины глазки: «Как ты прекрасна!».

Если вы сомневаетесь, какой букет станет уместным, то послушайте наших советов: женщине в расцвете дарите розы, гортензии, туберозы, гладиолусы, орхидеи. Молодой девушке преподнесите розы, цветки которых светлых оттенков, белую сирень, фиалки, ландыши, ромашки.

Если вас не устраивает, как выглядит «подарочная» обертка букета из магазина, значит, прежде чем дарить, вам предстоит самому позаботиться об украшении цветов. Без всяческих ленточек и бантиков цветы и так выглядят прекрасно, но можно добавить некоторые акценты, чтобы подаренный вами букет соответствовал празднику.

Если вы приобрели цветы заранее, позаботьтесь о том, чтобы они смогли дожить до 8 Марта. Для этого нужно обрезать под водой их стебли, оборвать на концах стеблей листья и шипы. Поставьте букет в свежую чистую холодную воду. Если для этого вы используете воду из-под крана, то прежде чем поставить в нее цветы, дайте ей отстояться. Позаботьтесь о том, чтобы цветы не оказались на сквозняке, даже если вы не снимали с них обертку.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.