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, запастись 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 7
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ 7
Примерное меню ко дню рождения 45
Чайные напитки «Фэнтази» 58
Меню вегетарианского дня рождения 61
Круглые даты 72
Совершеннолетие 73
День рождения ребенка 74
Меню детского дня рождения 78
НОВЫЙ ГОД 93
Украшения праздничного стола 101
Конец ознакомительного фрагмента. 108

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 советуем 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, делясь 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 осозна-

ют 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 жиз-

ни 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 долог. 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 под-

даться в свой день рождения упаднические 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 будничный день 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 близости, 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 пригласительные 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. Некоторые 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 вращаетесь, 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 представителей 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 личным 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 удастся без равновесия количества представителей обоих полов. Од-

нако 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 помешает 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 празд-

ник 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 свечами. 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 друзья-

ми 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 чтилась 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 короно-

ванных 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, ба-

бушки-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 приятелями;

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 напомню 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, действуют вам на нервы. Лучшее, что вы можете сделать, – при-

гласить 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 романтичную 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 остановив-

шемся лифте или поезде. Хотите отметить свой праздник в дебрях 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), заодя. 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 лю-

бителя. 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 на-

деть 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 повалять-ся 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. Представляете, шампанское шипит и пенится в пластиковых стаканчиках, птички поют, великолепный аромат шашлыка смешивается с запахом чуть влажной листвы! Соблазнительно. А как красивы 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 то-

же 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: пры-

гая 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, накле-

енными на забавные картинки. Женские лица прикрепите к журнальным вырезкам мужчин, и наоборот. Младенческие и детские лица с ваших малышовских 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 юбилеи. 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 иглой. 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 кипяток). 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 беспроигрышный 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 рас-

пустились, и поставить в горячую воду (не в кипяток – 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. Един-

ственное 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 загромоздит 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 обессилевшие 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, вырежите 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 рожде-

ния 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 ми-

нут. 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.

Ветчиный 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 че-

рез 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. Обжа-

ренные 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 мор-

ковки, 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 пюреобразнои 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 крупнолистового 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 мелколистового 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 гроздья рябины вместо цветов. Великолепное украшение стола – неразрезанные 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. Нарежьте 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 свежезамороженные 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). Нарежьте 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. Кар-

тофельную массу разделите на шарики величиной с куриное яйцо, положите их на присыпанный мукой стол, сформуйте 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 апельсины, 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 беспроигрышный 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 подходящий 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 взора.

ЗЕЛЕНЫЕ ГЛАЗА – голубой и фиолетовый оттенки подчеркнут необычный цвет глаз. Оттените веко тонкой яр-

кой 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 синевы.

СЕРО-ЗЕЛЕНЫЕ, ГОЛУБОВАТО-ЗЕЛЕНЫЕ 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 выгла-

дить 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 хозяина – 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 мно-

жество 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 бы-

ло 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. Попытайтесь 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. Увлеките 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 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 бо-

роздить 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 постели-

те 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 сухарной 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 селедочным 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, вырежите 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. Вку-

сы 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 ре-

бенку.

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 обращайте 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. **р 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. Равнодушие – 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, можжевеловых 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 раз-

местить 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 бутафорским. 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.

Светящийся 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 уставили 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 «подобрели» Деды 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 полюбились 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 возгласа.

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 пригласительное письмо, на которое следует ответить в течение трехчетырех 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.

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.