

# Новый год в кругу семьи.



Работу выполнила  
Ученица 7 класса  
МОУ Покровской школы  
Шишкина Наталья.

# Содержание:

- Что такое праздник?
- Семейный праздник
- В лесу родилась елочка
- Подарки – самоделки
- Приглашаем к столу
- Новогодний стол.



# Что такое праздник?

**День торжества, установленного в честь какого-либо выдающего события.**

**Действительно- рядом со словом «праздник» в нашем сознании чаще стоит слово «радость». Радость ребенка, получившего долгожданную игрушку из рук живого Деда Мороза. Радость взрослого от встречи с давними друзьями...**



# Семейный праздник.

При подготовке к празднику дела хватит всем.

О подарках стоит позаботиться заранее. Пусть они будут скромными, совсем недорогими. Может быть, и даже скорее всего- самодельными.

И вот наступает вечер 31 декабря. Все готовы и все готово к празднику. Бабушка положит под елку собственноручно связанные носки и варежки – ведь все любят лыжные прогулки.

Мама свои маленькие сувениры положит прямо на праздничный стол, под красиво сложенные салфетки.

Самая сложная задача- у папы. С помощью «подручных средств» он должен превратиться в Деда Мороза, извлечь из укромного места мешок с подарками и раздать их.

Но это еще не все. Дегустация новогодних лакомств, веселье конкурсы и игры.



# " В лесу родилась елочка..."

Существует множество способов сохранить жизнь елочки.

Многие семьи уже давно обзавелись искусственными елками и не знают забот: собрал-разобрал, и все. Но как быть с неповторимым, праздничным запахом свежей хвои, ведь его-то ничем не заменишь?

Тут на помощь придет лапник - еловые веточки. Из лапника можно сплести венок.



# Подарки-самоделки.

## Декоративные прихватки.

Лоскут плотной ткани(сукно, махровая ткань) сложить пополам, чтобы получится квадрат. Края отстрочить, вшив при этом петельку из тесьмы. На середину приметать аппликацию из хлопка, а затем пришить ее на машинке»зигзагом» или вручную обметочным швом, захватывая оба слоя ткани.

Такие прихватки могут быть и фигурными, напоминающими, например, по форме яблока или ягоду клубники.



# Приглашаем к столу.

Можно устроить традиционный праздничный стол. Понадобится белая скатерть.

Расставим мелкие столовые тарелки, а на них- закусочные. Вилка кладется слева от тарелки, рожками вверх; нож- справа, отточенной стороной к тарелке. Если приборов несколько, они раскладываются в порядке подачи блюд: чем раньше подается блюдо, тем дальше от тарелки прибор.

Красиво сложенные салфетки кладут на закусочную тарелку, бокалы ставятся впереди закусочной тарелки.

Фрукты подаются в вазах. Виноград нужно разделить на мелкие кисточки, а апельсины можно нарезать кружочками.

Минеральную воду, лимонад в бутылках, соки и напитки в кувшинах размещают с двух сторон.

Последний штрих праздничной сервировки- зимние букеты в центре или по краям стола.



# Новогодний стол.

## Салат из куриного мяса.

Куриное мясо отделить от Костей. Очищенные огурцы, картофель, мясо, яйца мелко нарезать. В майонез добавить сахар, перец, лимонный сок ,взбитые сливки, посолить. В соус в первую очередь положить огурцы, мясо, горошек, яйца и затем только картофель. Все слегка размешать, положить в салатницу, украсить горошком, яйцом и зеленью. В салат можно добавить немного отваренного корня сельдерея и грецких орехов.

400г. Отварного куриного мяса, 2 вареные картофелины, 2 консервированных огурца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 3 круто сваренных яйца.

Для соуса: 1 стакан майонеза, треть стакана сливок, 8 столовых ложек лимонного сока, 2 столовых ложки острого томатного соуса, соль, сахар, молотый перец, зелень.

## Жареный гусь с яблоками.

Для жаркого желательно взять молодого гуся. Гуся обработать, натереть солью. Яблоки разрезать пополам, вынуть сердцевину, немного посыпать сахаром. Одной частью яблок начинить гуся и места разрезов заколоть палочками. Ножки, крылышки и шейку привязать шпагатом к тушке гуся. Положить на противень спиной вниз на лучинки и немного полить водой. Добавить зелень. Жарить в духовке и периодически поливать образовавшимся на противне соком. Вторую часть яблок печь вместе с гусем.

с жареного гуся снять палочки и шпагат, вынуть из него яблоки. Сперва отрезать ножки и крылышки, затем разрезать бока и ребрышки и отделить переднюю часть от спинки. С грудки с двух сторон срезать филе. Косточки положить на блюбо, а наверх положить куски филе, ножки, крылышки, создавая» фигуры» гуся. Вокруг гуся положить испеченные яблоки.

## Яблочный самбук со сливками.

Яблоки испечь в духовке, протереть через сито, добавить сахар, размешать. В остывшую массу добавить яичный белок и хорошо взбить. Положить в посуду для мороженого, подать со взбитыми сливками.

500г яблок, 0,5 стакана сахара, 2 яйца.

## Томатный напиток.

Томатный сок довести до кипения, посолить, добавить перец и мяту. Закрыть крышкой, охладить, процедить.

Края стаканов или бокалов обмакнуть в яичный белок, а затем в мелко нарезанную зелень. Осторожно, чтобы не смыть украшенные края, налить напиток в стаканы.

1 литр томатного сока, соль, молотый перец, 1-2 столовые ложки сушеной мяты, зелень.

