

Все мы знаем: как встретить Новый год, так его и проведешь, поэтому так тщательно выбираются наряды, составляется праздничное меню, формируется список гостей.

Нам всем важно знать, что следующий год уж точно станет более удачным, ярким, добрым, благополучным. И не придется самоотверженно трудиться для заработка «хлеба насущного», ведь колесо Фортуны крутанется именно в нашу пользу, одарив выигрышами и сюрпризами. На работе и дома нас будут окружать исключительно заботливые, порядочные и душевные люди. Дети и внуки (у кого они уже есть) будут здоровы и полны сил. А соблести маленькие условности для достижения желаемого совсем не так сложно, ведь наступающий год Собаки не требует много.

В чем встречать

Главная стихия 2018 года – Земля, а его покровительница – Желтая Собака, поэтому самая лучшая гамма новогодних нарядов – желтая и коричневая. Эти цвета символизируют тепло и радость, благополучие и плодородие, но пес благосклонен ко всем природным тонам, поэтому палитра выбора гораздо шире: привлекательные краски колосьев и спелых фруктов, травы и мха, песка и древесной коры. Вариантов множество: от нежного цвета нарциссов до ярко-лимонного, от приглушенно-болотного до насыщенно-изумрудного, от светло-кофейного до темно-шоколадного. Прекрасны для встречи этого года также наряды пудрового, персикового, кремового, ванильного, светло-кораллового оттенков.

Внешний вид костюма для торжества под знаком Земляной Собаки определяется характером животного: оно дружелюбно, активно, игриво, любит комфорт. Пес вовсе не прочь отправиться на сафари или порезвиться на весеннем лугу. Однотонный цвет одежды необязателен: охотничьи инстинкты пса пробудят изображения джунглей и дикой фауны, а для беззаботного веселья можно выбрать растительную, цветочную, абстрактную расцветку. Понравится легкой на подъем Собаке и одежда контрастных цветов, геометрические или восточные мотивы.

Проявить свою индивидуальность в наряде к Новому году помогут аксессуары. Дамам подойдут немногочисленные, но стильные дополнения: блестящий пояс или перчатки, богато декорированный клатч, бежевые туфельки. Эффектно завершат образ янтарные и золотые украшения, макияж в песочных тонах и мерцающая на открытых участках тела пудра.

С большой благосклонностью Собака относится к металлам, так что смело украшайте себя золотом



От примет к застолью



и серебром, а вот камни, стразы и прочую блестящую мишуру это животное недолюбливает. Собака славится скромностью и вряд ли одобрит, если наряд на праздник будет слишком вычурным и броским.

Что поставить на стол

В наступающий год Собаки главным героем застолья становится мясо. Мы знаем, что в избирательной системе Иркутской области трудится немало блестящих кулинаров-любителей. Они готовят дичь так, что их искусству завидуют опытные повара. Предлагаемые нами рецепты будут подвластны даже начинающим великий путь в гастрономический рай.

Рулька с медом. Тщательно очищенная свиная рулька (одна большая или несколько маленьких) с 4–5 дольками чеснока помещается в большую кастрюлю, заливается водой на пару сантиметров выше уровня мяса. Далее рулька варится, пока шкурка не станет мягкой, но не меньше 90 минут. Отваренное мясо остужается, делаются надрезы, в которые помещают зубчики чеснока. Сверху рульку обмазывают паприкой, сухим молотым имбирем, солью, другими приправами по вкусу. Весь этот шедевр ставят в духовку, разогретую до 220 градусов. Готовится смесь из 30–40 г меда и соевого соуса. Она намазывается на рульку 6–7 раз через каждые 5 минут. Подают готовое блюдо к столу с горчицей в зернах, зеленью, хреном.

Баранья нога с розмарином (ногу допустимо заменить лопаткой). Цедру одного лимона натереть на терке, веточки розмарина порубить. Смешать пару ложек

подсолнечного масла с кориандром, перцем, солью. Следует вырезать все кости, кроме основной, самой крупной. Мясо тщательно натереть смесью лимона и специй.

Ногу нужно обернуть кулинарной нитью, закрыть кость фольгой (чтобы не обгорела), поместить в форму и поставить в духовку, разогретую до 230 градусов. Запекается баранья нога не менее 2 часов. Проверять готовность можно щупом или ножом, которым прокалывают самое толстое место бараньей ноги, вытекающий при этом мясной сок должен быть прозрачным.

К этому горячему блюду превосходно подходит мятный соус. Для него блендером взбивают 2 столовые ложки сахара с парой ложек винного уксуса, столько же мятных листьев. Добавляют 50 мл кипятка и опять взбивают. Для гарнира великолепно запеченные овощи.

Полноценное меню на Новый год стоит разнообразить угощениями с морепродуктами. Например, сделать **пикантные профитролы** – они гарантированно станут украшением новогоднего стола.

Способ приготовления прост: стакан воды подогреть на огне, положить в кастрюлю 150 г сливочного масла. Когда оно растает, всыпать 120 г пшеничной муки, быстро размешать. Тесто постепенно становится гладким, отстает от посуды. Четыре яйца по одному вбить до получения гладкой массы. Затем тесто с помощью кондитерского мешка выдавливается на противень, застеленный пергаментом. Выходит примерно 30 булочек. Выпекаются профитролы около 20 минут. Верхняя крышечка срезается ножом. Вариантов начинок профитролов – множество. Пример первый: малосольный лосось нарезать небольшими кусочками, смешать со сливочным сыром, добавить укроп. Рыбу можно поменять на отварные креветки, измельченные блендером, добавить несколько капель лимонного сока.

Для необычных профитролов приготовьте вкусный форшмак. Слабосоленую среднюю сельдь, очищенное яблоко, одно сваренное вкрутую яйцо перемалывают в блендере.

«Соленый» торт – гордость любой хозяйки, он также очень понравится хозяйке наступающего года. На приготовление этого блюда у вас уйдет всего час времени!

Четыре яйца разделить на белки и желтки, белки взбить в крутую пену, желтки смешать с сахаром и маслом, растереть добела. Ввести

в желтковую массу половину взбитых белков, добавить муку (500 г), добавить оставшиеся белки, аккуратно перемешать, добавить сливочное масло (50 г), сахар (30 г), разрыхлитель (пакетик), четверть чайной ложки соли. Тесто выложить в форму, заранее выстеленную фольгой или бумагой для выпечки. Поставить в духовку, разогретую до температуры 170 градусов, выпекать около получаса. Готовый бисквит выложить на большую тарелку, освободить от бумаги, дать остыть.

Для начинки отвариваем 150 г креветок, остужаем, снимаем панцирь, достаем мясо. Измельчить мясо креветок в блендере, добавить сливки (100 г), лимонный сок и соль по вкусу. Взбиваем до пышности. Готовим творожную массу из творожного сыра (100 г), сметаны (120 г), соли. Выкладываем креветочную массу на бисквит, готовый творожный крем наносится в виде украшения, для этого лучше всего использовать кондитерский шприц. Центр торта украшаем кусочками форели, листьями салата, посыпаем кунжутом.



Алкогольные напитки на новогоднем столе должны быть достаточно простыми. Собака не любит экзотику и коктейли. Отдайте предпочтение хорошим проверенным напиткам, не откажется она и от натурального морса, компота или горячего сбитня.

Украсить новогодний стол – 2018 можно плетеными корзинками, сушеными цветами, глиняной посудой. Что касается свечей, то лучше зажечь их только если очень хочется, а свечи ароматические вообще лучше оставить для другого случая. Собака с опаской относится к открытому огню и очень не любит резких запахов.

Фото с сайтов isralike.org, v2017god.ru, 2018-god-sobaki.info

НОВОГОДНИЕ ПРИМЕТЫ

* Символ года подойдет в качестве украшений для новогодней елки. На ветви можно вывесить игрушки в виде собачек желтого или красноватого оттенка. Можно украсить до шишками или ветвями ели, а рядом с наряженной елкой поставить столик, накрытый желтой скатертью.

* В центре стола желательна установка керамической статуэтки в виде собаки. Также можно поставить мягкую игрушку в виде песика или в крайнем случае картинку с изображением собак. Свечи лучше установить в самые обычные подсвечники. Так как собака неприхотливое животное, то на стол можно поставить одно мясное блюдо и лишь два-три салата.

* Для финансового благополучия в течение следующего года положите под скатерть обеденного стола бумажную купюру. Еще вариант приманивания удачи – опустить монету в бокал с шампанским, которое выпивается под бой курантов.

* Считается, что на кормленая в новогоднюю ночь кошка или собака, которая пришла к дому, принесет в будущем году удачу.

* Сложную, трудоемкую уборку дома или квартиры надо произвести заранее, чтобы новый период не был тяжелым.

* Желтая Земляная Собака – домашнее существо, поэтому уместно украсить елку самодельными игрушками, особенно если в семье есть ребенок. Вместе с детьми стоит вырезать снежинки, сделать гирлянды, шить игрушки из фетра, блесок, бумаги. Чтобы сопутствовала удача, лучше оформить елку в цвета символа наступающего года: желтый, коричневый, песочный, золотистый.

* Подарки в виде шейных украшений, браслетов, цепочек не подойдут. Не стоит надевать Собаке обшейники и привязи. Души и туалетная вода – прекрасный подарок, но не в этот раз. Чувствительный нос собачки не любит резких запахов, она не оценит изысканный, дорогой аромат и может обидеться.

* Собака любит всё естественное и натуральное, поэтому к каждому подарку присовокупите сувенир из дерева или камня. Кстати, в народе ходит поверье, что такие презенты отгоняют от нас меркантильных и злых людей.