

В соответствии с известной русской пословицей сани следует готовить летом, а телегу — зимой. А начинать готовиться к встрече Нового года лучше заранее, чтобы затем не стоять в длинных очередях, не выискивать рецепты оригинальных закусок и не вспоминать, по какому каналу идет «Обыкновенное чудо» или «Гараж».

С помощью Интернета празднование Нового года можно сделать более интересным. Интернет поможет подобрать сценарий для празднования, подскажет рецепты оригинальных блюд и покажет «Иронию судьбы...», если телевизор вдруг сломался.

**Когда недостаточно поздравлений президента, салата оливье,  
«Иронию судьбы...» и прогулки по микрорайону**

Многим из нас, конечно, чаще всего вполне достаточно того, чтобы все члены семьи собрались за одним столом, выстрелила бутылка шампанского, все выпили и закусили салатом оливье и так называемым «мясом по-французски», которого никогда не ели во Франции. Первый фужер шампанского традиционно выпивается перед телевыступлением главы государства, второй — сразу после. Затем — традиционный концерт со звездами, прогулка по району, фейерверк, прощальный фужер шампанского, сон.

Разорвать этот замкнутый круг помогут сценарии празднования Нового года. К примеру, на сайте **«Поздравь.ру»** в разделе «Сценарии праздников» можно найти программы празднования для детей и для взрослых. Тут главное — проявить творческий подход, взяв из разных программ то, что понравится вам и вашим близким. Хорошей подмогой в организации праздника может стать сайт **«Поздравляндия.ру»**. Здесь вы найдете не только сценарии новогодних вечеринок, но и тосты, идеи для конкурсов, тексты популярных застольных песен, а также море поздравлений в стихах и в прозе. Например, таких:

Сорван листочек последний,  
Снят со стены календарь.  
Ждет уж давно поздравлений  
Стоящий за дверью январь.  
В ярких огнях карнавальных  
Час наступает его.  
Звоном бокалов хрустальных  
Входит в наш дом торжество.  
Пусть посетит вас удача,  
Пусть вдохновенье придет,  
Пусть ваша жизнь станет ярче  
В новый начавшийся год!

\*\*\*

Поздравляю с самым лучшим,  
Древним праздником веселым,  
Самым нежным и певучим,  
Белоснежным годом новым;  
Пусть придут в году грядущем  
К вам удача и успех!  
Пусть он будет самым лучшим,  
Самым радостным для всех!

Пусть для вас — людей хороших,  
Не боящихся забот —  
Будет он не просто новый,  
А счастливый новый год!

\*\*\*

Пусть новый год вам принесет  
Здоровье, радость и успех,  
Не будет тягостных забот,  
Звучит почаще добрый смех.  
Пусть что хочется — то и сбудется,  
Что не ладится — позабудется,  
Пусть хорошее преумножится  
И удачно в дальнейшем сложится!

\*\*\*

С Новым годом поздравляем!  
Чтоб печали вы не знали,  
Праздник весело справляли,  
Чтоб шампанское плескалось  
В ваших праздничных бокалах,  
Счастье чтоб рекой лилось,  
В этот год чтоб все сбылось!

\*\*\*

С Новым годом! С Новым годом!  
С песней, с шуткой, с хороводом!  
С небосводом, полным звезд,  
С белым инеем берез,  
С блеском елочных огней,  
С верой в счастье новых дней!

\*\*\*

Пусть будет щедрым новый год,  
Пусть он на счастье не скупится,  
Пусть зажигает звезды в срок,  
Чтоб всем твоим желаньям сбыться.

\*\*\*

Новый год мы ждем с надеждой,  
Верим в лучшее, как прежде.  
Не к лицу пред ним испуг.  
Бог даст, будет он нам друг.  
Знаем мы, что в его власти  
Принести нам радость, счастье.  
Без удачи нам нельзя.  
С Новым годом вас, друзья!

\*\*\*

Горят на елочках огни —  
На площади, в квартире...  
Как будто мы с тобой одни  
Во всем огромном мире,  
Оставив в прошлом воз забот,  
В любовь едва поверив,  
Встречаем самый новый год —  
Нет ярче и новее!  
Пусть новый год, как этот тост,  
Прекрасен будет, чист и прост!

\*\*\*

Так много в мире белых линий,  
Что кажется: вдруг он замедлил бег...  
Упал на ветки новогодний иней,  
Припудрил землю новогодний снег!

Год новый, здравствуй! Открываю двери,  
Все делаю легко и не спеша:  
Живу уже в одной огромной вере —  
От счастья и любви вспорхнет душа!  
Плохое с годом старым все уйдет,  
А принесет удачу новый год!

Тот, кто беспокоится, в той ли руке он держит котлету и правильно ли накальвает ее на вилку, может отправиться в раздел «Этикет за столом».

Кстати, людям, имеющим друзей и родственников в разных городах России или в других странах, Интернет может помочь с новогодними поздравлениями. Ряд сайтов позволяет отправлять телеграммы не выходя из дома. Один из них — «**Напиши.ру**». Пополнив счет в системе при помощи SMS или через терминал моментальной оплаты, вы сможете самостоятельно отправлять телеграммы, а деньги за отправку будут списываться с вашего счета внутри системы. Отправить телеграмму можно практически в любую страну мира.

Похожий сервис предоставляет и «**Центральный телеграф**». На сайте оператора можно оставить заявку на отправку телеграммы. После того как заявка будет отправлена, вам перезвонит оператор, который уточнит адрес доставки послания, а также назовет стоимость услуги.

Организовать новогодние праздники для детей поможет сайт **ForKids**.

На его главной странице в меню слева присутствует «Новогодний раздел». В нем сообщается, сколько дней осталось до Нового года, а также рассказывается об истории праздника. Посетители раздела узнают, как и когда празднуют Новый год в разных странах мира — Австралии, Германии, Индии, Италии, Китае, Чехии, Франции, Финляндии, Японии и, конечно же, в России. Помимо этого, сайт дает советы по выбору подарков, рассказывает, как изготовить подарок своими руками и что едят и дарят на Новый год друг другу жители разных государств.

### **Люблю повеселиться, особенно поевть!**

Если вы решили в этот раз традиционные российские блюда — селедку под шубой, курицу с яблоками и картошкой из духовки — заменить другими, но не можете определиться, какими именно, то отправляйтесь в специальный новогодний раздел на сайте «**Еда.ру**». Не стоит пугаться красивых фотографий с изображениями подозрительно изысканных кушаний — на сайте присутствуют рецепты и для среднего кошелка.

Например, **закуска «Каллы»**. *Ингредиенты: 1 упаковка сыра квадратиками, 300 г отварной курицы, 1 соленый или маринованный огурец, зеленое яблоко, 1 луковичка, 100 г шампиньонов. Лук мелко порезать и обжарить с грибами. Все остальное нарезать небольшими кусочками. Соединить, заправить майонезом. Салат положить на сыр, свернуть кулечком и выложить на блюдо. В каллы можно положить любой нарезной салат, украсить укропом, сделать сердцевину из моркови.*

Или блюдо для детей «**Гусеничка**»: *обычные сосиски проткнуть макаронами, превратив в ежика. Макароны вместе с сосиской сварятся, и получится смешная гусеница.*

На главной странице раздела можно сразу же ознакомиться с новогодними меню, среди которых «Ужин за два часа», «Пять блюд за сорок минут», «Очень быстрый новогодний ужин». Помимо этого, посетители «Еды.ру» могут воспользоваться так называемым планировщиком меню — сайт задаст несколько вопросов (количество гостей, простота рецептов и так далее), после чего выдаст список блюд, которые, по его мнению, соответствуют вашим предпочтениям.

Обильный выбор новогодних рецептов содержит сайт «**Готовим дома**». В левом меню главной страницы вы найдете ссылку «Новогодние рецепты — 2012». В этом разделе опубликовано около ста рецептов как основных блюд, так и закусок, салатов, выпечки, десертов.

Например, салат «**Ананас с креветками**». *Состав: ананас — 1000–1200 г, креветки очищенные — 250–300 г. Для заправки: сок лимона — 2 столовые ложки, сок апельсина — 2 столовые ложки, оливковое или растительное масло — 4 столовые ложки, мед — 1/3–1/2 чайной ложки (вместо меда можно взять немного сахара по вкусу), щепотка соли, свежемолотый черный перец или смесь перцев, зелень петрушки.*

*Приготовление: Ананас ополоснуть, стряхнуть воду и обсушить полотенцем. Разрезать вдоль на 2 половинки. Мякоть аккуратно вынуть. Вырезать из мякоти кочерыжку. Нарезать ананас небольшими кусочками. Креветки ополоснуть водой и обсушить, разложив на бумажном полотенце. В сковороде разогреть немного оливкового масла и обжарить креветки 1–2 минуты. Посолить и выложить из сковороды (крупные креветки можно разрезать на 2–3 части, а мелкие оставить целыми). Приготовить заправку: в миску влить сок лимона, сок апельсина (свежевыжатый), жидкий мед (или немного сахара), щепотку соли, свежемолотый перец и оливковое масло. Заправку хорошо перемешать до однородности. Креветки и кусочки ананасов положить в миску, влить заправку и аккуратно перемешать. Выложить ананасы с креветками в половинки ананаса, сбрызнуть оставшейся заправкой и украсить целой креветкой и зеленью петрушки.*

Как выбирать ананас. В первую очередь стоит обратить внимание на внешний вид и корку ананаса. У спелого ананаса корка достаточно мягкая, но упругая. Недозревший плод имеет более твердую корку. Корка может быть зеленоватой — это не всегда показатель незрелости плода. «Ботва» ананаса должна быть густой и зеленой (не увядшей). У спелого плода она слегка поворачивается вокруг своей оси (только не переусердствуйте!) Хороший, спелый плод источает приятный, ненавязчивый аромат. Слишком интенсивный запах может свидетельствовать о начавшемся брожении. Если вам удалось приобрести спелый, ароматный фрукт, ни в коем случае не храните его в холодильнике — ананас утратит свой чудесный аромат!

Не менее богатый выбор новогодних рецептов содержится на сайте «**Кулинар.ру**». Помимо «общих сведений» о том, что именно принято есть на Новый год в разных странах, вы найдете большое количество рецептов, от простых до изысканных.

Вот несколько достаточно простых рецептов салатов.

### Салат «Тигрица»

Ингредиенты: мясо (жареное или копченое) — 250 г, лук 2–3 шт., морковь 2–3 шт., сыр твердый — 150 г, чернослив — 100 г, огурцы — 2 шт., паприка — 1 чайная ложка, чеснок — 2 зубчика, майонез, соль — по вкусу.

Приготовление. Лук нарезать полукольцами, поджарить на масле до золотистого цвета, выложить из сковороды горячим. Мясо мелко порезать. Яйца натереть на крупной терке или помять вилкой, огурцы нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке, поджарить на масле, посолить, добавить паприку и мелко порезанный чеснок. Все выложить слоями (последний — из моркови), каждый слой промазать майонезом, полосы «тигриной шкуры» выложить черносливом и на несколько часов поставить на холод.

### Салат «Гранатовый браслет»

Ингредиенты: вареное мясо (говядина) — 400 г, вареный картофель — 300 г, вареная свекла — 250 г, лук — 250 г, грецкие орехи — 250 г, майонез — 200 г, зерна граната — 200 г, зелень петрушки — по вкусу.

Приготовление. Мелко нарезать мясо, картофель, лук, измельчить орехи. Свеклу натереть на терке. Половину ингредиентов выложить в салатницу слоями (мясо, картофель, лук, орехи, гранат); каждый слой смазать майонезом. Повторить то же самое с другой половиной продуктов и украсить зеленью.

### Салат «Море удовольствия»

Ингредиенты: печень трески или минтая — 1 банка, яйца вареные — 4 шт., майонез — 200 г, сыр, свежий огурец, чеснок, маслины.

Приготовление. Печень помять вилкой в салатнице, порезать яйца, добавить по вкусу тертый сыр, свежий огурец, чеснок или маслины, смешать с майонезом.

### Салат-коктейль с креветками

Ингредиенты: 200 г вареных шампиньонов, 2 сладких болгарских перца, 150 г ветчины, 150 г консервированного ананаса, 0,5 стакана измельченных ядер грецких орехов, 200 г вареных и очищенных креветок, майонез — по вкусу, зелень петрушки для украшения.

Приготовление. Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками. Перец очистите, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками, также нарежьте ананас, а ветчину — тонкой соломкой. Перемешайте все ингредиенты, кроме креветок и орехов, разложите порционно, сверху выложите целые креветки, полейте майонезом, посыпьте орехами и украсьте веточками петрушки.

### Салат «Витамин»

Ингредиенты: морковь — 1 шт., курага — 0,5 стакана, лимон — 1/2 шт., сметана — 100 г, сахар, зелень петрушки — по вкусу.

Приготовление. Морковь натереть на крупной терке. Курагу промыть и дать немного разбухнуть, мелко порезать и соединить с морковью. Мелко порезать лимон, смешать с морковью и курагой. Заправить все сметаной. Добавить сахар по вкусу. Салат украсить дольками лимона и зеленью.

**Не только хлеба, но и зрелищ!**

**И лучше - без рекламных пауз!**

Как говорил почтальон Печкин в мультфильме «Зима в Простоквашино», снятом по книге Эдуарда Успенского, главное украшение стола — это телевизор. Теперь можно с уверенностью сказать,

что во многих домах на смену телевизору пришел компьютер, который становится центром домашних развлечений.

Преимущества компьютера по сравнению с телевизором очевидны — его можно «попросить» воспроизвести практически любой фильм или музыку из Интернета, при этом вы не столкнетесь ни с какими «рекламными паузами».

Большая коллекция советских фильмов, снятых студией «Мосфильм», совершенно официально и бесплатно доступна пользователям Сети на сайте **YouTube**. В браузере посетители могут просмотреть любой из нескольких сотен фильмов.

Кроме того, на том же YouTube присутствует раздел под названием «Кинозал», где также собраны главным образом отечественные фильмы, а также немного зарубежных. Отыщется здесь и «Ирония судьбы...», и «Обыкновенное чудо», и другие картины, которые традиционно появляются в телевизионном эфире во время новогодних праздников.

Различные российские и зарубежные фильмы, а также популярные телепередачи для детей и взрослых доступны абсолютно бесплатно на сайтах **www.ivu.ru**, **www.zomby.ru**, **www.tvzavr.ru**.

Превратить подключенный к Интернету компьютер можно не только в кинозал, но и в обычный телевизор. Так, например, на сайте «Бесплатное ТВ» можно в режиме онлайн смотреть около двух десятков различных телеканалов в прямом эфире.

Желаем всем удачных приобретений, приятных приготовлений и чудесного настроения!

### Литература.

1. Благовещенский А. Новый год в Интернете: С помощью празднование Нового года можно сделать более интересным / Антон Благовещенский // Российская газета. Неделя. — 2011. — 16 декабря. — С. 23.

2. Интернет-сайты: «Поздравь.ру», «Поздравляндия.ру», «Напиши.ру», «Центральный телеграф», ForKids, «Еда.ру», Готовим дома», «Кулинар.ру», YouTube, «Бесплатное ТВ», **www.ivu.ru**, **www.zomby.ru**, **www.tvzavr.ru**.



Салат «Ежик»



Салат «Ромашки»



Салат «Каллы»



Салат «Морская звезда»



Салат «Тигрица»



Салат «Астры»



Салат «Рак»



Блюдо для детей «Гусеничка»