

**Самый лучший
способ развеселить
гостей**

УДК 379.8
ББК 74.100.58
Б90

Буланова М.

Б90 Самый лучший способ развеселить гостей / Буланова М. — М. : Научная книга / RUGRAM, 2021. — 224 с. — (Душа компании).

ISBN 978-5-521-75085-6

Независимо от повода, по которому вы и ваши родные, друзья или коллеги собрались вместе в праздничный день, всегда можно сделать так, чтобы ваши гости не заскучали и надолго запомнили праздник, который вы им устроили. Достаточно лишь проявить немного фантазии и выдумки, и ваше гостеприимство будет оценено по достоинству. В этой книге есть все, что нужно начинающему и уже опытному организатору дружеских и семейных посиделок: остроумные шутки и розыгрыши, оригинальные сценарии праздников и конкурсы, незатасканные застольные байки и анекдоты, прикольные игры и загадки, и даже идеи для домашнего КВН. Найдите среди то, что подходит именно вам, добавьте чуть-чуть собственного воображения, используйте по вкусу — вот рецепт потрясающего веселья, которое понравится не только вашим гостям, но и вам самим.

BIC WZ
BISAC JNF026000

ISBN 978-5-521-75085-6

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

ВВЕДЕНИЕ

Не любите праздники? Думаете, что не работать в красный день календаря просто непозволительно? Считаете застолье бесполезной тратой времени и мечтаете, чтобы гости поскорее ушли? Значит, вы не умеете веселиться! Не отчаивайтесь, эта книга специально для вас. Будьте уверены, что после ее прочтения вы станете душой компании, а ваши гости больше не будут скучать во время застолья. Для того чтобы понять, для чего мы отмечаем праздники, следует знать, как они появились и почему все их так ждут.

Многие праздники отмечались еще нашими предками славянами, а многие пришли гораздо позже, но от этого не менее значимы для нас.

Праздники бывают значительными, торжественными, бывают абсурдными и шуточными. Но каждый из них — наша культура. Поэтому забывать о праздниках нельзя. Это не значит, что нужно отмечать все знаменательные даты, но о любимых праздниках помнить просто необходимо. Никуда не деться от Нового года, 8 марта, 23 февраля и других дней, не отмечать которые просто неприлично. Чтобы празднества были веселыми и интересными, надо постигать науку гостеприимства, тем более что о гостеприимстве русского народа слагаются легенды. Овладеть навыками организации застолья, проведения забавных игр и конкурсов вам помогут главы нашей книги.

Глава 1

В преддверии праздника

Праздники бывают разные...

Раньше считалось, что приглашать гостей на любые семейные праздники неприлично, так как знакомые должны сами помнить, когда и в какой семье что празднуют. Хозяйева готовили праздничный стол, а гости приходили сами, с подарками или без. Совсем другое дело — праздники индивидуального плана (день рождения, именины, свадьба, вечеринка и т. д.), или календарные праздники. Здесь не обойтись без приглашения.

Приглашение

Приглашать гостей принято заранее. Если вы устраиваете праздник или вечеринку по поводу, сдачи экзамена, отпуска, то гостей можно предупредить за несколько дней до начала праздника. Причину праздника необходимо уточнить сразу же. Если же у вас намечается большое гуляние (день рождения), пригласить гостей необходимо как минимум за неделю до торжества. Причину праздника в этом случае можно не называть, так как гости должны сами догадаться, в крайнем случае можно намекнуть. Время «небольшого» праздника можно выбрать по согласованию с гостями, выбирая удобное для каждого время.



На праздник по случаю важного события обычно приглашают во второй половине дня. Приглашать гостей можно несколькими способами, например отправить открытку с приглашением (друзьям, родственникам из другого города), по телефону, или лично, например родителей, или других близких родственников.

Иногда случаются небольшие недоразумения из-за того, что гостей пригласили на разное время или в разные дни. Создается впечатление, что хозяева разделяют гостей на «хороших» и «плохих». В таком случае лучше никому из них не говорить о том, что, к примеру, завтра придут коллеги с работы или, наоборот, родственники.

Тех гостей, которые знакомы друг с другом, желательно приглашать в одно время. Если человек отказывается прийти несколько раз, лучше не настаивать. Знакомых и друзей с маленькими детьми лучше приглашать вместе.

Неожиданный визит

Неожиданный визит (даже к очень хорошим друзьям) может причинить массу неудобств хозяевам. Несмотря на улыбки на лицах хозяев, пользоваться их гостеприимством долго не стоит, ведь, возможно, им просто неловко вам отказать.

В наше время у всех есть множество обязанностей и проблем, поэтому, даже если вас приглашают остаться на ужин, постарайтесь действовать по ситуации. Если хозяева через каждые 5 минут смотрят на часы и суетятся, лучше не задерживать их.

Как можно догадаться, что вы лишние?

Во-первых, это становится заметно с того момента, как вам открыли дверь: по лицу человека можно прочесть, ра-



ды вам или не очень. Хозяин не приглашает вас пройти, мнется на пороге, непрерывно смотрит в сторону кухни или зала, не поддерживает беседу, никак не реагирует на разговор.

Прощаясь с вами, человек оживает, но эта радость от того, что вы уходите, даже если хозяин прощается очень тепло и сердечно. Возможно, вам просто необходимо прийти в другое время.

Если вы позвонили в дверь, а вам не открыли, не стоит звонить несколько раз.

Гости

Если вы приглашены в гости, необходимо уточнить, во сколько будет застолье или праздник, в честь чего все собираются и в какой одежде необходимо будет прийти, чтобы не оказаться в неловкой ситуации и не поставить в нее хозяев. Перед тем как выйти из дома, необходимо еще раз проверить, все ли вы взяли, что хотели, и немало важно вспомнить о своем настроении, ведь можно ненароком испортить его всем гостям. Подумайте о том, что вы идете отдыхать в приятную компанию, необходимо идти только с положительными эмоциями. Постарайтесь не опаздывать к назначенному времени, если на это, конечно, не было веских причин. А если это все-таки случилось, необходимо извиниться не только перед хозяевами, но и перед собравшимися гостями. Возможно, все ждали вас и не начинали праздника. Приходить в гости раньше времени тоже неудобно, ведь хозяева стараются закончить все приготовления к назначенному часу, а значит, вы можете просто мешать. Если от вашего дома ехать или идти далеко, то необходимо выходить с учетом времени на дорогу.



Напитки для гостей

Пригласив в гости, подумайте о напитках, которыми вы будете угощать гостей.

Лучше всего подойдут такие напитки, как мартини, херес, виски. Необходимо учесть, что среди гостей могут быть непьющие, поэтому необходимо приобрести соки. Среди всех напитков лучше всего выбрать мартини. Этот напиток готовится быстро и стоит относительно недорого. Какие-то напитки следует хранить в холодильнике, например, мартини, — можно более недели при условии, что вы его не будете заранее разбавлять, иначе он простоит не более суток.

Некоторые специалисты говорят, что приготовление напитков с мартини необходимо делать в определенной последовательности. Для начала на дно емкости, в которой готовим напиток, кладут кусочки лимонной кожуры, затем добавляют колотый лед. Взбалтывать напиток не рекомендуют, можно просто осторожно перемешать содержимое. Если погода на улице жаркая, желательно отдать предпочтение таким напиткам, как водка с тоником, пиво, коктейли.

Такие напитки, как вино (горячее), ром, грог, отлично подходят в холодные месяцы года. Для дневного времени суток отлично подойдут ром с кока-колой, пунш, водка и вино с различными специями и сиропами.

Перед обедом можно подать дайкири, манхэттен, виски. Эти напитки подойдут как для женщин, так и для мужчин. Для обеда не подойдет джулеп (в него входят коньяк или виски с водой, в качестве приправы добавляются сахар, лед, мята), в его состав должно входить очень много льда, за счет этого он теряет свою первоначальную крепость.



Для напитков, подаваемых в длинных узких бокалах, потребуется соломинка для коктейля, которая служит еще и украшением. Она предназначена также для перемешивания содержимого бокала. Если бока украшены кусочками фруктов, лимоном, маслинами, их не принято брать руками. Можно (за отсутствием шпажки), просто запрокинув бокал вверх, съесть «украшение».

Вина вместо коктейлей

Перед застольем необходимо поинтересоваться у гостей, какие напитки они предпочитают. Настоящие гурманы никогда не будут пить крепкие коктейли и напитки перед обедом. В основном они предпочитают вина. Сухое французское вино может замечательно заменить коктейли. Также подойдет шампанское, но не в коктейле, ведь оно может потерять свои основные качества. Вино можно охладить заранее, чего нельзя делать с шампанским.

Открытые, но пока не допитые бутылки с вином желательно хранить в прохладном месте, но не в холодильнике.

Если вино начало закисать, не стоит его сразу выливать, можно подождать пока оно не превратится в винный уксус, только нельзя переливать его в другую емкость, могут нарушиться химические реакции. Достаточно добавить несколько капель перебродившего вина в откупоренную бутылку, и начнутся те же самые реакции.

Отличным дополнением к обеду могут быть мадера или херес, как сухие, так и сладкие.

Сухие могут заменить коктейль. Херес лучше подать в охлажденной бутылке.

Сухой херес можно разбавлять горьким пивом. Вермут и дюбоне лучше употреблять с кружочками лимонной



кожуры, также можно подавать с кусочками льда. Из вермута можно сделать напиток с небольшим содержанием алкоголя, если добавить в него виски с содовой.

Кто, что и как ест

Овен

Экстравагантность — это его стихия. Необычные горячие блюда размещаются на огромных подносах и блюдах, которые выносят официанты очень торжественно. Овен ожидает с первой секунды шквал аплодисментов или хотя бы бурных похвал.

Питание Овна должно состоять из рыбы, каш, овощей (капусты, редиса, репы, свеклы). Что весьма странно, Овен все-таки любит мясо. Зелень также полезна этому знаку зодиака (зеленый лук, укроп, петрушка). Лучший совет для него: не кушать на ночь и соблюдать строгую вегетарианскую диету. Если вы пригласили в гости Овна, приготовьте изысканное мясо с различными приправами. Гарнир должен быть овощным, а на десерт подайте какие-нибудь экзотические лакомства.

Продукты

Мясо: мясо ягненка, козлятина, баранина.

Специи: перец, мята, тмин, кориандр, шафран, чеснок, роз-марин.

Фрукты: грейпфрут.

Ягода: арбуз.

Овощи: лук-шалот, морковь, перец, репчатый лук, редис.

Телец

Это очень гостеприимный хозяин. Он требует, чтобы на столе было как можно больше блюд. Всегда заботит-



ся о гостях, всем предлагает попробовать каждое из блюд. Никто не может ему противостоять, ведь он сам обеспечивает полноту тарелок.

Телец любит все вкусненькое, поэтому должен понимать, что ограничения в еде ему необходимы. Переедание — одна из проблем представителей этого знака. Им нужно кушать больше фруктов: сливу, груши, лимоны, апельсины и яблоки. А чтобы не чувствовать постоянный голод, добавить в рацион салаты из капусты и моркови. Но они только повышают аппетит. Тельцы в состоянии сильного алкогольного опьянения способны стать агрессивными и дикими. И это все потому, что пить они предпочитают водку. Однако от сладких ликеров они тоже не откажутся.

Поэтому заменить крепкий напиток можно какими-либо настойками, Тельцы с удовольствием будут смаковать лакомство. Это подарит им минуты легкого забвения, а вам облегчит жизнь во время одного из застолий.

Приглашать Тельца лучше всего на домашний ужин. Именно там можно подавать большое количество сытных традиционных блюд. Горячее первое блюдо с жирными кусками мяса, потом более постное мясо, жаренное с какими-либо пряностями. На десерт подайте разнообразные фрукты, и вы выиграете.

Продукты

Мясо: говядина.

Фрукты: яблоки, бананы, груши, авокадо, хурма, персики.

Ягода: малина, вишня, клубника, кэрни.

Овощи: шпинат, горох, помидоры.

Специи: укроп, петрушка, фенхель, хрен, мята, гвоздика.

Близнецы

Безусловно, представители этого знака — великие экспериментаторы. Но готовить они будут только по тради-