

Приветствуем Синего Тигра

Как встречать Новый 2022 год?

Новый год знаменуется годом Синего Водяного Тигра. По календарю он наступит 4 февраля 2022 года. Основные качества хозяина года: энергичность, активность, целеустремленность, мудрость, любознательность, своенравность. И чтобы создать все условия для хорошей жизни на целый год, необходимо правильно встретить праздник.

Выбираем наряд

Водяной Тигр совмещает в себе энергии воды и дерева. Также он любит землю. Поэтому, чтобы привлечь его благосклонность, наряд для праздника лучше выбрать в следующих тонах: синий, голубой, коричневый, охра, зеленый, оливковый, желтый, золотистый.

Мерцающие стразы, пайетки и бисер не будут лишними — они напомнят о блеске водной глади под лучами Солнца.

Дополните наряд броскими аксессуарами — например, актуальной массивной цепочкой золотистого цвета.

Советуем избегать одежды с анималистической расцветкой и тигриным принтом на ткани, чтобы не составлять «конкурентную» покровителю года, это ему вряд ли понравится.

Чем украсить дом и стол?

Главное украшение дома — ёлка! Тигр — житель лесов, искусственная ёлка ему не очень понравится, а вот живым хвойным веткам он будет рад.

Выберите простые светящиеся гирлянды, повесьте вдоль стен или над окнами. Украсьте оконные стекла новогодней росписью — не переусердствуйте с цветами: лучше взять белую или светло-голубую краску. Запаситесь свечами и зажигайте их не только в новогоднюю ночь, а просто для настроения в любой декабрьский вечер.

Сделайте вместе с детьми снежинки, объемные звезды из цветной бумаги — для этого лучше выбирать белый, синий, голубой цвета или пеструю бумагу в синей гамме. Подвесьте на люстру бусы и елочные шары на ленточках.

Украшение новогоднего стола — отдельная церемония. Выбирайте сдержанные цвета, голубые, синие оттенки и монотонный декор. Лучше обойтись без пестроты, выбрать простую белую скатерть, с которой будет сочетаться почти любая посуда, и салфетки в тон к посуде или другим украшениям. Свечи на столе создадут теплую атмосферу и добавят уюта. Маленький букет из еловых лап будет напоминать о чуде новогодней ночи, между блюд можно разложить шишки, елочные игрушки, сухие плоды или ягоды.

Что приготовить?

Но главные украшения стола — это, конечно, блюда. Важно, чтобы они были не только вкусными, но и завораживали взгляд. Рецепты для новогоднего стола 2022 включают в себя множество мясных блюд. Тигр — это хищник, поэтому именно такой стол привлечет его благосклонность. И если в год Свиньи или Быка были какие-либо исключения (например, не ставить на стол блюда из свинины или говядины), то в наступающем году приветствуется разнообразие.

Салаты, закуски, блюда из мяса, запеченная птица — все это будет как нельзя кстати. Готовить мясо лучше крупными кусками, обильно приправляя специями для улучшения пищеварения. А рыбу рекомендуется готовить целиком.

Множество фруктов также не будет лишним. Особенно если это мандарины, апельсины, хурма, ананасы. Особенно благоприятны все овощи и фрукты оранжевого и желтого цвета. Сладости и торты тоже будут кстати.

К напиткам пожелание только одно: пусть они будут натуральными и по возможности простыми. От коктейлей и миксов лучше отказаться в пользу обычных вин, коньяков, соков или морсов. Пожалуй, единственное исключение — глинтвейн, его можно подавать в любом количестве.

Какие подарки лучше дарить?

Вариантов множество. Рассмотрим то, что

можно подарить родственникам, друзьям и коллегам.

Для того, чтобы порадовать конкретного человека, нужно знать его предпочтения. Также можно выбрать один или несколько вариантов из следующего списка наиболее популярных и полезных новогодних презентов:

- набор елочных украшений



Универсальный подарок на Новый год 2022 — статуэтка хозяина года, Тигра. Его можно подарить всем — от семьи до друзей по работе.

- посуда с новогодним декором
- зимние варежки или перчатки
- уютный теплый шарф
- рамка для фотографий
- настенный календарь на 2022 год с фотографиями близких родственников
- картины по номерам для рисования
- приобрести обучающие материалы: мастер-класс или онлайн-курс на тему, которая интересна (например, психология, отношения, кулинария, уроки стилиста и так далее).

Близким родственникам и членам семьи можно дарить подарки более личного характера (по сравнению с друзьями и коллегами) — например, флакон парфюмерии (зная, что он точно понравится), набор любимой косметики, сладости, выполненные на заказ, красивую одежду и так далее.

Презенты для друзей должны быть не такими личными, как для членов семьи (исключение — очень близкие друзья). Обратите внимание на всевозможные новогодние сувениры и украшения, а также традиционные подарки в виде книг или ежедневников:

- оригинальная елочная игрушка
- декоративные свечи
- подсвечник с новогодним декором
- гирлянды
- настенное панно
- кружка с фотопечатью
- небольшой термос

Эти презенты наверняка вызовут приятные эмоции и помогут создать праздничное настроение.

Чтобы порадовать своих коллег, нужно выбирать подарки в более официальном стиле. Набор косметики или плед точно не подойдут. А вот различные канцелярские товары, офисные принадлежности, мелочи для комфортной работы будут отличным выбором. Это может быть:

- термокружка
- набор канцелярских принадлежностей
- ежедневник на будущий 2022 год
- небольшая usb-лампа для компьютера или ноутбука
- флешка
- небольшая елочка для рабочего стола
- мышка для компьютера
- держатель для стикеров (например, в виде снеговика или Деда Мороза)

Новогодние подарки коллегам — важная часть офисного делового этикета. Даже

небольшой офисный сувенир, преподнесенный в подарок, поможет поддерживать хорошие отношения в коллективе и вызовет приятные эмоции, подарит праздничное настроение. Ведь получать и дарить подарки всегда приятно!

Новогодние ритуалы

Соблюдая некоторые приметы для встречи Нового года, вы повысите свои шансы на успех и удачу в наступающем году:

- за несколько дней до праздника проведите генеральную уборку. Протрите пыль, вымойте полы, передвиньте мебель если это нужно. Новый год должен начинаться с чистой и свежей энергии в доме;
- раздайте ненужные вещи, которыми больше не планируете пользоваться и которые захламляют дом или шкаф;

- украсьте жилище фигурками и изображениями Тигра (конечно же, предыдущий декор с Быком должен быть убран);
- используйте предметы новогоднего декора — венки из еловых веток, шишки, веточки и так далее. Они создают праздничное настроение и приятную атмосферу. А где позитив, там и удача;

- украсьте елку шариками синего и голубого цвета — они соответствуют Воде, одной из энергий года;
- наденьте новую вещь в новогоднюю ночь. Например, новое кольцо, колье, серьги. Новое платье также будет отличным выбором;
- украсьте елку игрушками в виде конфет — это привлечет достаток в дом;
- если вы хотите встретить свою любовь — добавьте елочные игрушки в форме сердца. Лучше вешать не одно, а два сердца рядом, это символизирует пару влюбленных;
- если под елку положить детские игрушки, то это будет символизировать наступление беременности в 2022 году.

Эти приметы помогут вам привлечь успех именно в тех сферах, которые важны для вас.

С кем встречать?

Если приходится отмечать Новый год в одиночестве — это не повод для грусти! Для этого стоит сделать все, чтобы себя порадовать. Например: приготовить новогодний стол со своими любимыми блюдами, заказать любимые сладости, надеть красивое платье, загадать желания, составить список планов на Новый год 2022, под бой курантов представить свое прекрасное будущее, ведь визуализация помогает мечтам сбываться.

Если вдруг вам захочется с кем-то поговорить и поделиться радостными эмоциями, можно позвонить подруге, родственникам. Также на праздник можно пообщаться на женском форуме с теми, кто тоже по разным причинам встречает Новый год один. Таких людей немало, и сообщения с поздравлениями печатают даже под бой курантов. Получить такое поздравление очень приятно, ведь виртуальное общение уже давно вошло в нашу жизнь.

Но самое главное — составить подробный план реализации своих целей и мечтаний на следующий год. Верьте в лучшее, выберите для себя самые желанные цели, которые вы начнете воплощать уже с января. Помечтайте о том, как именно вы хотите улучшить свою жизнь. Идей может быть множество, важно чтобы они вас вдохновляли и придавали сил. Ведь если чего-то сильно хочется — значит, это можно достичь. И возможно следующую новогоднюю ночь вы будете отмечать не в одиночестве, а в приятной компании или с любимым человеком. Помните, что все в ваших руках!

Источник: <http://miracle-lady.ru/prazdniki/kak-vstrechat-novyy-god-tigra-2022-primety-podarki-goroskop-naryady-cto-prigotovit.html>; <https://www.u-mama.ru/read/newyear/ideas/10483-kak-podgotovitsya-cto-prigotovit-i-v-chem-vstrechat-2022-god-sinego-tigra.html>

Свинина в черничном соусе

Четыре свиные отбивные, 300 г. черники (или черничный джем), 1 ст. л. меда, 3-4 столовых ложки оливкового масла, немного муки для панировки, соль, молотый черный перец, 5 ст. л. воды.

Свиные отбивные можно как приготовить самостоятельно, так и купить уже готовый полуфабрикат — нарезанные кусочки мяса, которые при необходимости можно слегка отбить для большей мягкости. Обвалить свиные отбивные в муке с солью со всех сторон. Выложить мясо на сковороду, предварительно смазанную маслом, поперчить. Жарить до готовности на медленном огне.

Приготовление соуса: ягоды черники (можно взять черничный джем) смешать с одной столовой ложкой меда, добавить 5 столовых ложек воды. Разогреваем эту смесь в сотейнике (сковорода с высокими краями), пока вода полностью не испарится.

После того, как мясо прожарится, полейте его сверху черничным соусом, и вкусное блюдо готово!

Запеченная индейка

Индейка, сливочное масло — 8 ст. л., оливковое масло — 4 ч. л., 2 луковицы, пучок петрушки, 3 веточки розмарина, 1 апельсин, 2 яблока, 2 лимона, 3 зубчика чеснока, перец и соль.

Промываем индейку. Очищаем внутренности. В глубокой тарелке перемешиваем оливковое и сливочное масло. Добавляем рубленую зелень, три зубчика чеснока, цедру. Всю смесь заливаем лимонным соком. Перчим и тщательно перемешиваем. Готовым соусом натираем индейку.

Нарезаем яблоки и лимон дольками. Измельчаем лук. Отправляем нарезанную смесь в полость тушки. Закрепляем открытую часть птицы шпажками. Фаршированную индейку кладем на смазанный малом противень. Вокруг птицы укладываем нарезанные яблоки, лимонные дольки, зелень.

Включаем духовку. Разогреваем до 180 градусов. В духовой шкаф отправляем противень с индейкой. Печем фаршированную птицу 1,5 часа.

Готовое блюдо можно подавать прямо с противня. Изящная запеченная индейка украсит праздничный стол и точно удивит гостей.

Салат

«Ревнивец»

Филе курицы — 195 гр., пекинская капуста — 1 ст., болгарский перец, кукуруза — 4 ч. л., моцарелла — 150-200 гр., сухари — 100 гр., кунжут — 1,5 ст. л., 3 дольки мандарина, майонез для заправки.

Пошагово разберем рецепт приготовления салата:

Промываем филе. Нарезаем небольшими кубиками и отправляем вариться.

Нарезаем пекинскую капусту и болгарский перец. Смешиваем нарезанные овощи в салатнице. В смесь добавляем 4 чайных ложки консервированной кукурузы. Кладем сыр, сухари.

Отварное мясо кидаем в миску. В салатницу выдавливаем сок мандарина. Тщательно перемешиваем. Сверху салат посыпав кунжутом и заправляем майонезом.

Изысканный салат готов.