



Что только ни сделаешь ради удачи!

Как отмечают Новый год в разных странах мира: традиции, поверья и гадания со всего света.

Встреча Нового года в разных странах связана с определенными действиями, сохранившимися с древнейших времен. По сей день в разных странах прибегают к различным ухищрениям, чтобы «подманить» удачу, достаток и благополучие.

Так, в Австрии считается, что в новогоднюю ночь, чтобы быть счастливым, нужно съесть кусок свиной головы или свиного рула.

В Венгрии в первую секунду Нового года предпочтуют свистеть в детские дудочки, рожки, свистульки. Считается, что именно они отгоняют от жилища злых духов и призывают радость, благополучие. Готовясь к празднику, венгры не забывают о магической силе новогодних блод: фасоль и горох сохраняют силу духа и тела, яблоки – красоту и любовь, орехи способны защитить от беды, чеснок – от болезней, а мед – чтобы подсластить жизнь.

В Германии люди самого разного возраста, как только часы начинают отбивать полночь, взбираются на стулья, столы, кресла и с последним ударом дружно, с радостными приветствиями «впрыгивают» в Новый год.

В Румынии незамужние женщины обычно подходят

к колодцу, зажигают свечу и смотрят вниз. Изображение пламени нарисует в темных глубинах воды лицо ее будущего мужа. Или берут ветвь базилики и размещают ее под подушкой: сон покажет суженого.

В Греции Новый год – это день святого Василия, который прославился необычайной добротой. Дети оставляют свои ботинки возле камина, в надежде, что святой заполнит их подарками.

В Италии принято из квартир в самую последнюю минуту старого года выбрасывать разбитую посуду, старую одежду и даже мебель. Вслед за ними летят хлопушки, конфетти, бенгальские огни. Считается, что если в новогоднюю ночь выбросить старую вещь, то в наступающем году купишь новую. А все дети ждут волшебницу Бефану, которая прилетает ночью на метле и через каминную трубу проникает в дом. Она наполняет подарками детские башмачки, специально подвешенные по такому случаю к камину.

В Испании существует традиция – в новогоднюю ночь есть виноград: под бой часов нужно успеть съесть 12 виноградных ягод, по одному за каждый из двенадцати грядущих месяцев.

В Шотландии Новый год встречают своеобразным

факельным шествием: поджигают бочки с детем и катают их по улицам. Таким образом, шотландцы «сжигают» старый год и освещают дорогу новому. От того, кто первым войдет в дом утром нового года, зависит благополучие хозяев. Считается, что счастье принесет темноволосый мужчина, пришедший с подарком.

В Англии по старинному обычаю, когда часы начинают бить 12, отворяют задние двери дома, чтобы выпустить старый год, а с последним ударом открывают передние двери, впуская новый год.

В Скандинавии в первые секунды Нового года приносят хрюкать под столом, чтобы отогнать от семьи нечисть, болезни и неудачи.

В Китае Новый год – это праздник фонарей. Он отмечается на пятнадцатый день по лунному календарю. В новогоднюю ночь зажигают на улицах и площадях бесчисленное множество маленьких фонариков, веря, что искры от них прогонят злых духов. Сам же Новый год наступает у китайцев в январе-феврале, поэтому ассоциируется он с завершением зимы и началом весны.

Во Вьетнаме Новый год – это семейный праздник, во время которого забываются все ссоры, прощаются оби-

ды. Свои жилища вьетнамцы украшают миниатюрными мандариновыми деревьями с крохотными плодами. В каждом вьетнамском доме есть алтарь предков, и воздать дань их памяти – важная часть новогоднего торжества.

В Монголии с приходом первого дня Нового года в стране начинается поистине всенародное гулянье. В этот момент нельзя ссориться, спорить, ругаться и обманывать, это считается большим грехом.

Новый год в Японии – один из самых популярных праздников в стране. Самое главное – это рассмеяться в первую секунду Нового года – тогда счастье будет сопровождать весь год. Японские дети встречают его в новой одежде, полагая, что это принесет удачу и здоровье. В новогоднюю ночь они кладут под подушку рисунок с изображением своей мечты – тогда желание должно исполниться. А утром, когда Новый год уже вступает в свои права, японцы выходят встречать восход солнца, с первыми лучами они поздравляют друг друга и вручают подарки. На фасадах домов вывешиваются охапки соломы, чтобы защитить дом от злых духов. Главный новогодний аксессуар – грабли, с помощью которых в новом

году японцы смогут загребать счастье.

В Индии целых восемь дат, которые отмечаются как Новый год, так как в стране пересекается множество культур. В один из таких дней – Гуди Падва – необходимо съесть листья дерева ним-ним, которые на вкус очень горькие и неприятные. Но по старому поверью, они оберегают человека от болезней и бед и обесцвечивают, как ни странно, сладкую жизнь.

В Алжире, в Бахрейне, в Иордании, в Ливане, в Марокко, в Омане, в Пакистане, в Судане, в Сирии и в Танзании встречают Мухаррам – первый месяц года мусульманского лунного календаря. За несколько недель до этой даты мусульмане кладут на блюдо с водой зерна пшеницы или ячменя, чтобы они проросли. К началу нового года появляются ростки, которые символизируют начало новой жизни.

В Еврейский Новый год – Рош-ха-Шана – является не только памятью о каком-либо историческом событии, с которого начинается отсчет лет, сколько днем высшего Суда. Считается, что в этот день Всевышний судит людей, и на основании совершенных ими поступков решает, какая судьба их ждет в будущем году. Поэтому главным в такое время является раскаяние каждого человека. Этот день наполнен молитвами и сдержанной радостью. На столе – праздничные свечи, круглая хала с яблоками, которые макают в мед, чтобы год был сладким.

На Кубе в канун Нового года заполняют водой всю посуду, которая есть в доме, а в полночь начинают выливать жидкость из окон. Таким образом, все жители острова Свободы желают

Новому году светлого и чистого, как вода, пути.

Встреча Нового года в Венесуэле является особым событием. Все родственники собираются вместе и готовят один из видов очень сытной пищи с множеством приправ, которую едят все домочадцы в течение новогодней ночи. Все желают друг другу счастья в новом году и забывают все прошлые обиды.

В Бразилии во время встречи Нового года пляжи наполняются людьми, слышится религиозное пение. Даже те, кто живет далеко от воды, стараются приехать на побережье, чтобы сделать подношения морю: чаще всего это – цветы на маленьких кораблях из дредвесины. Участники церемонии одеваются в костюмы определенного цвета – в зависимости от святого, который «будет править» в течение нового года.

В Непале Новый год встречают с восходом солнца. Ночью, когда полная Луна, непальцы зажигают огромные костры и кидают в огонь ненужные вещи. На следующий день начинается Праздник красок, и тогда вся страна превращается в огромную радугу: люди разрисовывают себе лица, руки, грудь необычным узором, а потом танцуют и поют песни на улицах.

В Панаме в полночь, когда Новый год только начинается, звонят во все колокола, завывают сирены, гудят автомобили. Сами же панамцы – и дети, и взрослые – в это время громко кричат и стучат всем, что попадется им под руки. Весь этот шум необходим для того, чтобы «задобрить» наступающий год.

Информация:
nice-places.com

Никаких копченостей и «сложных» салатов

Специалисты дают советы, что лучше всего поставить на праздничный стол, за которым будут сидеть дети.

Главное качество еды, которую родители могут предлагать ребенку во время торжества – это безопасность. Блюда должны быть разнообразными, но при этом легкими для усвоения и, конечно, полезными.

Папам и мамам следует помнить, что не все блюда новогоднего стола подходят для детей, особенно до 4-5 лет жизни. Активность пищеварительных ферментов в дошкольном возрасте ниже, чем у взрослых, а чувствительность слизистых пищеварительного тракта значительно выше, поэтому у малышей жирная пища переваривается хуже, а вредные вещества всасываются быстрее. Как следствие дети, активно приобщающиеся к употреблению «взрослой», тяжелой для усвоения пищи, имеют реальный риск развития расстройств пищеварения, аллергических реакций, инфекционных заболеваний, отравлений и прочего.

Исключите дары моря и маринады

Педиатры не рекомендуют включать в детское праздничное меню следующие продукты: салаты, имеющие сложный состав по ингредиентам и заправленные майонезом (майонез, обладает высокой жирностью, содержит искусственные эмульгаторы и стабилизаторы), копченые колбасные

или рыбные деликатесы (содержат большое количество соли, жиров, консервантов и ароматизаторов), морепродукты (креветки, крабовые палочки, мидии, кальмары, икра и прочее, потому что данные продукты часто вызывают аллергические реакции), маринованные продукты, а также оливки и маслины (содержат в своем составе уксус, обладающий сильным раздражающим действием на нежную слизистую желудка ребенка, а также значительное количество соли, повышающей нагрузку на почки ребенка), грибы (они содержат трудно усваиваемый белок и растительные волокна, способны накапливать в себе токсические вещества (тяжелые металлы, радиоактивные соединения), что часто приводит к отравлению), жирные жареные сорта мяса (свинины, баранины), а также мясо гусей и уток (содержащих избыточный объем тугоплавких жиров животного происхождения), экзотические овощи и фрукты, которые еще не пробовал ребенок, из-за опасности развития аллергических реакций, а также торты, пирожные, шоколадные конфеты, шоколад в больших количествах (содержат вредные насыщенные жиры, много сахара, пищевых добавок) – риск аллергических реакций, нарушений работы поджелудочной железы, газированные напитки (в их составе – красители, консерванты, значительное количество сахара, углекислый газ, оказывающий повреждающее действие на слизистые пищеварительного тракта, вызывающий вздутие живота).

Не стоит придумывать десятки блюд, как показывает практика, для детского праздника достаточно до 5 основных угощений и дополнительно сладости. Как правило, детский стол накрывается по «турецкому» типу или по принципу «шведского стола». Порядок подачи блюд: салаты, позже горячее и закуски, затем десерт и сладкое. Овощи и фрукты являются важными источниками ряда минеральных солей (калия, железа), а также сахаров, некоторых витаминов (например, С, в-каротина) растительных волокон (клетчатка, пектин), улучшающих процесс пищеварения, путем регуляции двигательной активности кишечника. Полезно подавать овощи и фрукты в свежем виде, так как при кулинарной обработке уменьшается содержание в них витаминов. Для приготовления салатов и

винегретов широко используются свежие или вареные овощи (огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень, картофель, свекла), иногда добавляются и фрукты, например, яблоко.

После приготовления, и во избежание расстройств пищеварения, салат не должен храниться более 2 часов, подаваться на стол свежеприготовленным. В качестве заправки предпочтительнее выбирать растительное или сметану. Следует обратить внимание не только на правильный подбор продуктов для праздничного детского меню и подготовки стола. Необходимо учесть возраст детей. Для маленьких гостей лучше приготовить отдельный стол.

Не стоит придумывать десятки блюд, как показывает практика, для детского праздника достаточно до 5 основных угощений и дополнительно сладости. Как правило, детский стол накрывается по «турецкому» типу или по принципу «шведского стола». Порядок подачи блюд: салаты, позже горячее и закуски, затем десерт и сладкое. Овощи и фрукты являются важными источниками ряда минеральных солей (калия, железа), а также сахаров, некоторых витаминов (например, С, в-каротина) растительных волокон (клетчатка, пектин), улучшающих процесс пищеварения, путем регуляции двигательной активности кишечника. Полезно подавать овощи и фрукты в свежем виде, так как при кулинарной обработке уменьшается содержание в них витаминов. Для приготовления салатов и

запеченном мясе корочку лучше формировать с помощью тертого сыра. В качестве гарнира используются тушеные овощи, крупяные гарниры или макаронные изделия.

Чтобы детям было удобно кушать, фрукты перед подачей очистите от кожуры и порежьте на долики. Можно приготовить фруктовые десерты (коктейли и салаты, заправленные йогуртом). Не нужно забывать о том, что объем предлагаемых фруктов не должен быть слишком большим, так как это приведет к избыточной нагрузке на поджелудочную железу и недостаточной выработке ферментов.

Какой праздник – без сладостей?

Самые «безвредные» сладости – это зефир, мармелад, пастila, пудинги. Детям постарше можно приготовить в небольшом количестве молочный шоколад, бисквитный пирог, карамельки с джемовой начинкой. Суточная порция сладостей не должна превышать 100 г! Сухофрукты могут стать заменой сладостям (чернослив, курага, изюм), однако их количество в день – не более 50 граммов. В качестве напитков можно предложить фруктовые соки, компот из фруктов и ягод, морсы. Детей старше трех лет можно угощать молочным коктейлем. Обязательно должна быть кипяченая вода, так как соки и компоты могут надоест детям, и они захотят попить просто воды.

Информация:
Администрация СГО