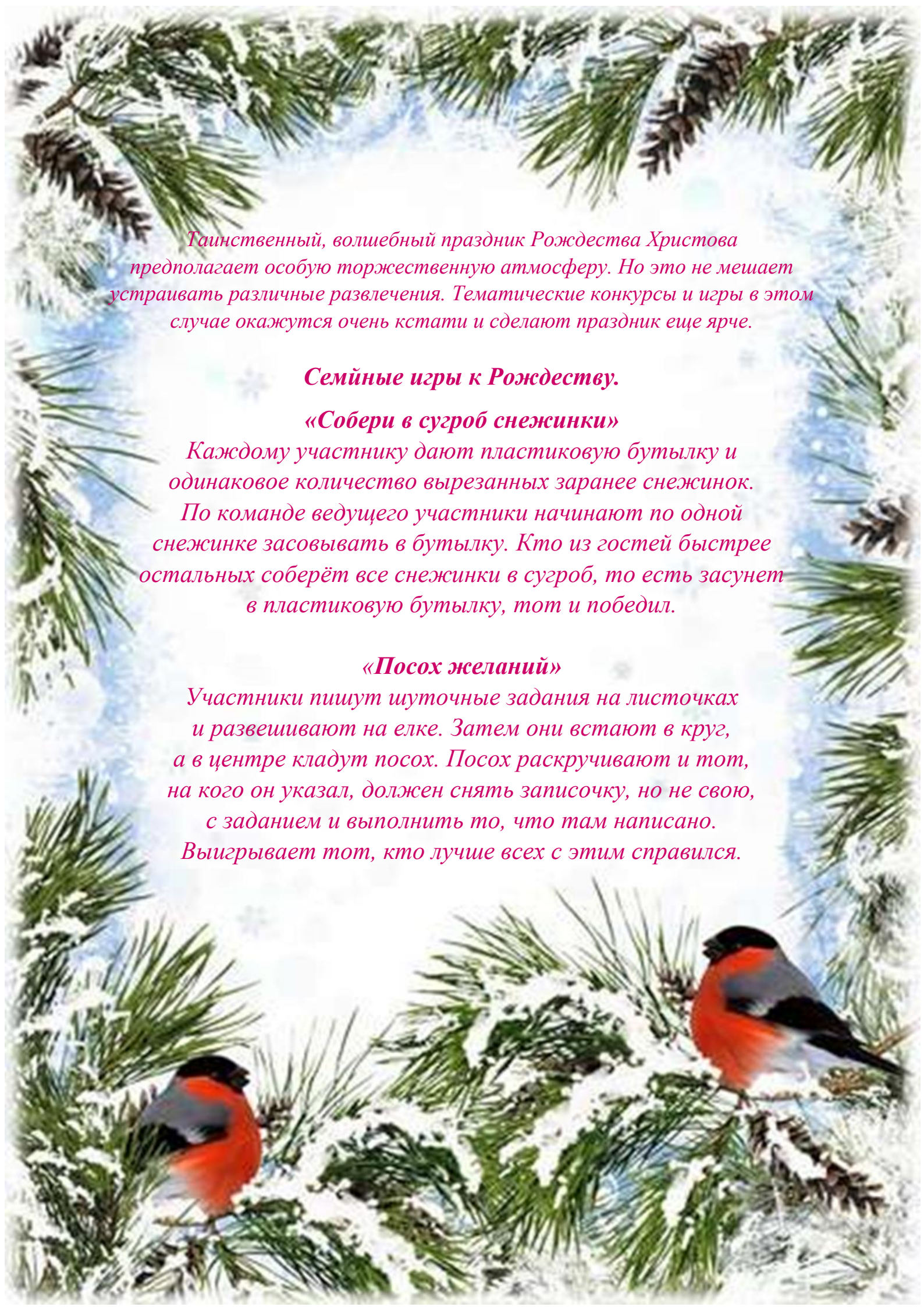


Уважаемые родители! Поздравляем с Рождеством!

Предлагаем вместе с детьми сделать рождественские подарки близким людям. Свечи – традиционные подарки своими руками на Рождество Христово. Можно сделать красивую свечу или же оригинально украсить готовую. Оригинальный подсвечник из баночки можно смастерить буквально за полчаса.





Таинственный, волшебный праздник Рождества Христова предполагает особую торжественную атмосферу. Но это не мешает устраивать различные развлечения. Тематические конкурсы и игры в этом случае окажутся очень кстати и сделают праздник еще ярче.

Семейные игры к Рождеству.

«Собери в сугроб снежинки»

Каждому участнику дают пластиковую бутылку и одинаковое количество вырезанных заранее снежинок.

По команде ведущего участники начинают по одной снежинке засовывать в бутылку. Кто из гостей быстрее остальных соберёт все снежинки в сугроб, то есть засунет в пластиковую бутылку, тот и победил.

«Посох желаний»

Участники пишут шуточные задания на листочках и развешивают на елке. Затем они встают в круг, а в центре кладут посох. Посох раскручивают и тот, на кого он указал, должен снять записочку, но не свою, с заданием и выполнить то, что там написано.

Выигрывает тот, кто лучше всех с этим справился.

*Традиционно в Рождество принято подавать на стол узвар и сочиво. Эти блюда очень легки в приготовлении и смогут разнообразить меню. Для приготовления узвара вам понадобится: сушеные яблоки - 100 г, сушеная груша - 100 г, чернослив - 100 г, изюм - 50 г, Мед - 2 ст. л., Вода - 3 л. Сухофрукты залить водой и оставить на 20-30 минут. Хорошо промыть сухофрукты несколько раз проточной водой. Если вы готовите узвар с сахаром (на 3 литра вам необходимо 2 - 3 ст. л. сахара), то нужно довести воду до кипения, добавить сахар и проварить его несколько минут, а уже потом добавлять промытые сухофрукты. Если узвар будет с медом, то сухофрукты можно заливать холодной водой и отправлять на плиту. Доводим компот с сухофруктами до кипения и сразу же убираем с огня. Накрываем кастрюлю крышкой и оставляем настаиваться. При желании, можно накрыть узвар полотенцем или одеялом, так он будет дольше остывать и сухофрукты отдадут больше вкуса. После того как узвар стал теплым мы добавляем мед и хорошо перемешиваем. При температуре более 60*С мед теряет часть своих свойств, поэтому чтобы сохранить его полезные свойства и микроэлементы его следует добавлять в теплый напиток.*



*Для приготовления сочива вам потребуется:
Рис — 1 Стакан, Мак — 50 Грамм, Мед — 3 Ст. ложки
Орехи — 100 Грамм, Изюм — 100 Грамм*

Для начала следует отварить пшеницу (отправьте ее в холодную воду, доведите до кипения и отварите в слегка подсоленной воде). Замочите изюм (лучше, перед тем, как поставите вариться пшеницу). Затем слейте воду и промокните изюм бумажным полотенцем. Заливаем мак водой и ставим на огонь.

Доводим до кипения и варим около 5 минут.

После этого процеживаем его через дуршлаг.

Для сочива лучше использовать грецкие орехи. Измельчать в блендере и не стоит, а вот слегка поджарить - то, что нужно. Теперь смешиваем с пшеницей мак, изюм и орехи, добавляем мед и все перемешиваем. Сахар и соль добавляем по вкусу.

Раскладываем сочиво на сочельник в домашних условиях в праздничные емкости и подаем к столу. Сверху украсьте целыми орехами.

Приятного аппетита!

