

Аурика Луковкина

**Альманах №2 для
мальчиков**



Аурика Луковкина
Альманах №2 для мальчиков

«Научная книга»

2013

Луковкина А.

Альманах №2 для мальчиков / А. Луковкина — «Научная книга»,
2013

Что значит быть мальчиком? Школа, родители, учителя, одноклассники, уроки, домашние обязанности. А еще хобби, спорт, друзья, девочки... Как найти для всего этого время? Ты найдешь ответы в этой книге, ведь она написана о тебе и для тебя!

Содержание

Раздел 1	5
Яичницы и омлеты	6
Вопрос на засыпку	8
Дела домашние. Стираем шерстяные и вязаные вещи	9
Раздел 2	11
Как освоиться в новом коллективе	11
Как организовать свой день рождения	13
ТЕСТ «Романтик или прагматик»	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Альманах № 2 для мальчиков

Раздел 1

«Один дома.» Поварешка с ложкой. Блюда из яиц

Мы предлагаем тебе приготовить блюда из яиц, так как это самое простое. Тебе не придется тратить много времени на такие блюда. Ведь самое долгое блюдо занимает не более 7—10 минут. Это очень удобно, если ты собираешься идти в школу, а есть нечего. Чтобы не отпрапляться голодным, мы советуем тебе взять пару – тройку яиц и приготовить блюдо. А какое – мы сейчас тебе расскажем. И начнем с самого простого – с варки яиц. Варить их можно по-разному – вкрутую, всмятку, в мешочек.

Можешь попробовать сварить яйца первым способом – **ВКРУТУЮ**. Для этого возьми яйца (2–3 штуки), положи их в кастрюлю с водой и поставь на огонь. После того как вода закипит, вариться они должны в течение 7 минут. А если дольше, то станут немного тверже. Хотя есть любители таких сваренных вкрутую яиц, чтобы желток имел чуть ли не серый цвет. Если ты относишься к ним, то тогда тебе держать яйца на огне нужно около 12 минут. После того как положенное время истекло, возьми кастрюлю и вылей оттуда воду и залей холодной. В этом случае яйца будут легко очищаться.

Если ты не любишь сваренные вкрутую яйца, то попробуй сварить всмятку или в мешочек. **ВСМЯТКУ** яйца варятся двумя способами. Ты можешь использовать тот, который тебе понравится больше.

СПОСОБ ПЕРВЫЙ. Положи, как и в предыдущем случае, яйца в воду и дождись, пока она вскипит. После должно пройти не более 5 минут, после чего яйца снимают с огня.

СПОСОБ ВТОРОЙ. В кастрюлю положи яйца, залей их кипятком и подожди 12–15 минут, слей остывшую воду. После чего снова залей яйца кипятком на такое же время. Если ты все это сделаешь, то можешь спокойно начинать есть свои любимые яйца всмятку.

А мы переходим к тому, как приготовить **ЯЙЦА «В МЕШОЧЕК»**. Сделать это не так трудно, главное – соблюдать правила, и тогда у тебя получится все отлично. Итак, варим яйца. Положи в кипящую воду (ее должно быть много) сколько тебе необходимо яиц и подожди, пока вода закипит снова. Этот процесс должен продолжаться не более 5 минут, причем огонь должен быть достаточно сильным, а воды в кастрюле много, примерно в два раза больше, чем занимают сами яйца.

Яичницы и омлеты

Анекдот:

Сара предлагает Розе:

– Если Вы согласитесь, чтобы я пожарила яичницу на Вашем сале, я разрешу Вам сварить Ваше мясо в моем супе.

А теперь давай приступать к яичницам, которые не менее вкусны и питательны. Мы предлагаем тебе пару – тройку рецептов простых яичниц, которые ты можешь приготовить в то время, пока отсутствует мама или папа. А можешь приготовить им сюрприз – и сделать нечто необычное.

Мы предлагаем тебе начать с самого простого рецепта яичницы – ГЛАЗУНЬИ. Для нее тебе потребуется 2–3 яйца, столовая ложка сливочного масла или жира, соль. Вбей яйца в сильно разогретую сковороду, смазанную маслом или жиром. Вбивать их нужно по одному, чтобы они не перемешались. Глазунья у тебя будет готова, когда немного поджарится, а белок станет твердым. Можно для яичницы взять вместо сливочного масла сало, предварительно обжарив его на горячей сковороде.

Многие любят яичницу с помидорами и сухарями, давай приготовим еще и такую. Возьми 2–3 яйца, 2 средних помидора, немного сливочного масла, соль. Разогрей сковороду на большом огне, растопи на ней сливочное масло. Обжарь сначала небольшие кусочки хлеба, а потом помидоры на сковороде и выбей туда же по одному яйцу. Спустя минуту можешь посолить и, если есть перец, поперчить. Многие хозяйки очень любят украшать свою еду. Если тебе тоже это нравится, то можешь мелко порезать зеленый лук и петрушку и посыпать ими сверху яичницу. Только делать это нужно очень аккуратно, не переборщить с зеленью. В противном случае ты будешь чувствовать только лишь вкус этой самой зелени.

Кроме тех продуктов, о которых мы тебе только что рассказали, в яичницу кладут также тертый на мелкой терке сыр, иногда по вкусу сельдь, всякие овощи типа картофеля, баклажанов. Но все это потребует от тебя дополнительных усилий. Ведь чтобы приготовить даже самую обыкновенную яичницу с баклажанами, их нужно прежде всего очистить от кожуры, обжарить на растительном масле и только после этого выбить на это яйца.

А вообще делать яичницу можно с чем угодно, главное – это не ограничивать свою фантазию, если, конечно, она не ограничивается сама набором твоего холодильника. Но из яиц существует еще пара отличных блюд, и следующим на очереди у нас стоят болтушки. Смешное слово, правда? Болтушка – это почти та же яичница, только перед тем как вылить яйца в сковороду, их предварительно перемешивают. И во время приготовления еще и помешивают вилкой или ножом. Получается не менее вкусная штука, чем яичница.

Как ты сам, наверное, догадался, в яичницу-болтушку можно класть все что угодно – тертый сыр, обжаренные помидоры с луком, небольшие сухарики, ветчину и различные овощи. А если ты хочешь приготовить себе блюдо из яиц на десерт, то положи в него фрукты или варенье. Поверь, это очень вкусно! Главное – не перепутай: помидоры с луком, хлеб для сухариков нужно обжаривать перед тем как вылить яйца, а вот варенье, тертый сыр можно и после

того, как они окажутся в сковороде. Кстати, смажь ее сначала сливочным маслом или жиром – так твое блюдо не пригорит.

И последняя разновидность блюд из яиц, которые готовят в сковороде, – это ОМЛЕТЫ. Они чем-то напоминают самую обыкновенную болтушку, но тут должны обязательно находиться еще такие продукты, как молоко, сливки или сметана. Взбивать яйца для омлета нужно тщательнее, и сковорода должна быть больше и массивнее. Перед тем как выпекать омлет, стенки сковороды нужно смазать маслом или жиром.

Отличный вкус имеет грибной омлет. Для него тебе потребуется 300 г шампиньонов, 3 яйца, 1/4 стакана молока, соль и перец. Для особенного вкуса ты можешь приготовить себе зелень – петрушку, зеленый лук; только перед тем как их засыпать в сковороду, мелко порежь их.

Но мы отвлеклись от нашего грибного омлета. Порежь приготовленные грибы и на сковороде обжарь их. А в то время, пока они обжариваются, возьми приготовленные яйца, смешай их с молоком и все взбей миксером. А если ты еще не совсем умеешь владеть этим инструментом, то это можно сделать просто ложкой. Как только масса немного поднимется, ее можно выливать на грибы. После того как омлет подрумянится, посыпай сверху зеленью – и выключай. Это тебе будет отличный завтрак или просто еда, если ты проголодался.

Можешь сделать «омлет по-итальянски». Он называется так потому, что в его приготовлении участвуют макароны и томаты (или паста, которая может заменить томаты). Итак, приготовь омлет, как мы описали выше, свари немного макарон и выложи их на сковороду. Сверху вылей взбитые яйца с молоком. Оставь на несколько минут поджариваться, посоли и после этого выложи томат. По желанию можно смешать его с майонезом. У тебя получится такой немного экзотический омлет.

Наш разговор о яйцах подошел к концу. Мы надеемся, что он принес тебе много пользы, по крайней мере теперь о блюдах из яиц ты знаешь теперь практически все.

Вопрос на засыпку

Что лучше всего добавлять в омлет?

1. Машины французские духи.
2. Лук с помидорами.
3. Немного синих и столько же красных чернил.
4. Ветчину.
5. Апельсинового сока и молочного супа.

Дела домашние. Стираем шерстяные и вязаные вещи

К стирке шерстяных и вязаных изделий надо подходить очень осторожно. Деформация (то есть изменение первоначальной формы), в частности вытягивание – вот что может случиться с изделием, если стирать его не по правилам. Конечно, помочь тебе постирать любимый пуловер – это наша прямая обязанность.

1. Для начала, не ставя в известность маму, выясни, а имеются ли у вас в хозяйстве порошки для стирки шерстяных и вязаных изделий. Обычно на коробках прямым текстом написано, какие вещи стирают с помощью такого порошка. А еще на пачках пишут: «С ланолином». Это очень хорошее средство, которое смягчает шерсть и вязаное полотно. Выпускаются специальные шампуни, на которых черным по белому написано: «Шампунь для мягкой стирки шерстяных и полушерстяных изделий». Обычный порошок мы тебе брать не советовали бы. Почему? Он не содержит смягчающих веществ. А вот специальный шампунь действует на пряжу просто магически: он ее как бы заново «распушает», ведь в процессе носки вязаное полотно приминается, сваливается, делается более тонким. А вот шампунь возвращает изделию первоначальный вид. Так что пользуйся только таким.

2. В хозяйстве твоей мамы чудотворного шампуня не было обнаружено. Можно, конечно, взять обычный порошок и постирать им, только учти, что эффекта, которого ты ожидаешь от стирки, у тебя не получится. После стирки джемпер будет таким же, что и до стирки, с единственной разницей – от него будет пахнуть свежестью. А вот внешний вид останется прежним. Есть последнее средство, которое поможет тебе в этой ситуации. Можно воспользоваться обычным шампунем – тем, которым ты моешь голову. Раньше так в принципе и делали, когда не было специальных средств для стирки шерсти.

3. Вода для стирки шерстяных и вязаных вещей не должна быть горячей, так как от горячей воды изделие обычно садится, то есть делается на несколько размеров меньше. Вот и представь, что твой любимый джемпер после стирки в горячей воде перейдет младшему братишке, потому что тебе он будет мал.

Но и холодной водой стирать изделие мы не советовали бы. В ней шампунь (порошок) плохо растворяется – и изделие соответственно плохо отстирывается. Остается только теплая вода. Именно она подходит для шерстяных вещей. Налей ее в таз и добавь два колпачка шампуня. Хорошенько размешай воду и опусти джемпер или пуловер, но только один. Мягкими, осторожными движениями стирай джемпер, чтобы нитки не вытягивались и не рвались, иначе он будет похож на лохмотья.

4. После того как ты удалил все загрязнения, выстиранный джемпер надо прополоскать. Перед этим не выкручивай изделие, а переложи его в чистый таз и поставь под струю чуть теплой воды. Время от времени воду выливай и снова ставь таз с изделием под струю воды. Когда вода в тазу будет абсолютно чистой, тогда джемпер можно вынимать и отправлять на сушку. Ни в коем случае не выжимай его, опять же по той причине, что от чрезмерного усилия изделие может потерять свою форму.

5. Перед тем как отправить выстиранный и прополосканный джемпер на сушку, его надо ополоснуть в кондиционере. Это специальное средство, которое иногда называют еще антистатиком. В чистую воду надо налить немного кондиционера (обычно у него очень приятный

запах свежести) и на 5 минут погрузить туда джемпер. В результате он будет очень мягким. Особенно рекомендуется ополаскивать в кондиционере шерстяные изделия, если при стирке был использован не специальный шампунь, а обычный порошок. Только после ополаскивания вещь можно отправлять сушиться.

6. Сушить шерстяные и вязаные изделия можно несколькими способами. Какой выбрать тебе – решай сам. Заранее на полу расстели чистую белую ткань, сложенную в несколько слоев. На нее перенеси и аккуратно выложи выстиранный пуловер. Расправь его на ткани, чтобы он лежал ровно. Если ты бросишь свитер просто так, то в высохшем виде он примет такую же форму, в которой сушился. Сложенная в несколько слоев ткань впитает в себя всю влагу – и джемпер быстро высохнет.

Выстиранное изделие можно сушить и на голом полу, который предварительно надо чисто вымыть. Джемпер раскладывается прямо на полу, а вода, натекшая с него, подтирается тряпками. Выстиранный, но не отжатый свитер можно поместить на вешалку-плечики и повесить на веревку, протянутую над ванной.

7. Белые и вообще светлые джемпера лучше стирать два раза, так как одного раза для них недостаточно. Вся грязь не вымывается. Пестрые же джемпера могут стираться один раз.

Предварительно замачивать шерстяные и вязаные изделия не рекомендуется.

Раздел 2

Чужой среди своих, или отношения со сверстниками

Лишь все человечество вместе является истинным человеком, и индивид может только тогда по-настоящему радоваться и наслаждаться, если он обладает мужеством чувствовать себя заодно со всеми.

И.В. Гете.

Как освоиться в новом коллективе

Волею судьбы или по необъяснимой прихоти родителей тебя забросило в новую школу, в новый класс, где ты чувствуешь себя никому не нужным, никому не интересным, – и вообще с переходом в новую школу ты потерял всякий смысл в жизни.

Это понятно. Тебя вырвали из привычного круга, забросили в совершенно незнакомую обстановку и при этом хотят, чтобы ты чувствовал себя как прежде, как будто ничего экстраординарного в твоей жизни не произошло.

А знаешь, ведь перемены – к лучшему. Неважно, какого они рода, все равно знаменуют переход к новому, к хорошему. Хотелось бы тебе кое-что посоветовать. Во-первых, не смотри на своих новых одноклассников как на врагов. Даже если они пока не проявляют к тебе никакого внимания, это не значит, что ты им не интересен как личность. Возможно, они ждут от тебя первого шага. Так сделай его – никто тебя ругать не станет!

Во-вторых, воспринимай свой перевод в другую школу с благодарностью, ведь у тебя появилась прекрасная возможность узнать, познакомиться и подружиться с новыми людьми, которые, конечно же, не похожи на твоих прежних одноклассников.

Мы отвлеклись от темы – как же все-таки освоиться в новом коллективе? В данной ситуации ты безусловно в меньшинстве, потому что они (твои новые одноклассники) знают друг друга с самого начала, а ты – нет. Поэтому тебе предстоит как можно скорее стать своим, а это – задача не из простых. Понадобятся силы, упорство и настойчивость. Перво-наперво, реши для себя, хочешь ли, чтобы твои новые одноклассники стали твоими новыми друзьями или ты предпочтешь особо ни с кем не сближаться, потому что в старой школе у тебя еще остались друзья. Если ты решил, что хочешь обязательно сблизиться с новым коллективом и стать своим, то тогда тебе пригодятся несколько наших советов.

1. Для начала не показывай новым одноклассникам, что ты чем-то смущен, испуган, недоволен. Это все негативные реакции, которые видеть они не должны. Негатив, исходящий от тебя, будет способствовать тому, что люди невзлюбят тебя сразу. Первое впечатление нередко обманчиво, но зато оно сильно довлеет над людьми. Поэтому остерегайся проявлять эмоции, связанные с негативом.

2. Всеми доступными тебе средствами вырази интерес к делам класса. Будь приветлив и вежлив, но не угодлив. Угодливость, желание угодить вызывает в людях чувство отвращения.

Заинтересованность делами и проблемами класса сразу сделает тебя ближе для ребят, поставит тебя с ними на одну доску. Хоть ты и новенький, но видно, что душа у тебя за класс болит.

3. Предложи что-нибудь сделать, как-нибудь помочь; в общем, дай понять новым одноклассникам, что ты вовсе не прочь, чтобы тобой и твоими силами распоряжались на благо другим. Естественно, что речь идет о помощи отстающим ученикам, о готовности помочь в оформлении классной стенгазеты, в подготовке вечера и т. д. Наверяд ли твою помощь отвергнут.

4. Не задирай нос и не хвались перед новыми одноклассниками, как хорошо было в той школе, а то вполне можешь нарваться на совет катиться обратно и не задаваться здесь. Теперь это твоя школа – и вспоминать то, что было в прежней тебе придется наедине с самим собой.

Ничто так, как простота, не содействует сближению людей.

Л.Н.Толстой.

5. Самый лучший способ завоевать благосклонность всего класса – это защитить новую одноклассницу от хулигана из параллельного класса, жертвуя своим носом и новенькой рубашкой. Такой поступок вызовет одобрение и благодарность всего класса. Ведь известно, что мальчишки, частенько обижая своих девчонок, все же не позволяют так делать мальчишкам из параллели. Про реакцию девчонок на твой поступок мы и не говорим, и так все ясно.

6. В новом коллективе обязательно царят свои негласные правила и законы, и будет очень хорошо, если ты как можно скорееознакомишься с ними. Даже если что-то из этих законов и правил покажется тебе глупым или абсурдным, не спеши заявлять об этом во всеуслышание. Это, знаешь ли, неосмотрительно и немного оскорбительно для тех, кто эти правила устанавливал. И уж конечно, не стоит говорить о том, какие правила и законы в отличие от этих были в вашем классе. Помни, что:

СО СВОИМ УСТАВОМ В ЧУЖОЙ МОНАСТЫРЬ НЕ ЛЕЗУТ.

Эта народная мудрость демонстрирует, как в действительности надо поступать.

7. Выше мы уже говорили о том, что тебе стоит предложить свою помощь новым одноклассникам. А если они сами обратятся за ней к тебе – как быть? Конечно, ответить согласием. При этом следует обязательно подчеркнуть, что ты будешь только рад помочь своим новым товарищам. Выказывай это с улыбкой, доброй и расположенной, но никак не снобистской и не снисходительной, типа: «Ну ладно уж, уговорили, так и быть, помогу». Так делать не рекомендуется ни в коем случае.

8. Постарайся не вредничать, то есть не зажимай домашнее задание по математике или английскому. Просят у тебя списать как у человека, вот и дай списать человеку. Что тебе – жалко? В другой раз тебе дадут. Когда немного освоишься в коллективе и ребята будут считать тебя за своего, ты имеешь право на небольшую нотацию, типа: «Списывай, конечно, но все-таки тебе стоит немного позаниматься. Если хочешь, я могу помочь тебе». На начальном этапе знакомства с коллективом такие нотации читать не рекомендуется. В лучшем случае тебе грубо скажут: «А вот это не твоего ума дело». Вот так. И не обижайся.

9. Если на тебя наезжают новые одноклассники, не выказывай слабости, трусости, малодушия. Они не хотят сделать ничего дурного, а просто проверяют, как ты, силен морально или убоишься пустой угрозы. Будь спокоен и невозмутим, как танк, и тогда ребята поймут, что ты воровбей стрелянный, и будут тебя уважать.

Как организовать свой день рождения

Поведение человека должно быть подобно его одежде: не слишком стеснять его и не быть слишком изысканной, но обеспечивать свободу движения и действий.

Ф.Бэкон.

Возможно, ты привык к тому, что все домашние праздники, в том числе и твой собственный день рождения, обычно устраивают твои родители, а твои задачи сводятся к минимуму – одеться понаряднее и попробовать всех вкусностей, приготовленных мамой. Не думаем, что мы далеки от истины.

А между прочим, ты уже достаточно взрослый для того, чтобы и самому поучаствовать в подготовке праздника. В конце концов, задумайся: а так ли это нужно твоим родителям – устраивать твой день рождения? Может, пора подумать о самостоятельности?

Если до сих пор эта мысль еще не приходила в голову... Ну что ж, теперь у тебя появился замечательный повод подумать об этом. Скоро у тебя день рождения, как раз самое время распланировать, как все это сделать так, чтобы для родителей эта дата тоже была праздником, а не «родительским днем» на кухне.

Да, в первый раз самому все делать очень сложно; иногда даже кажется, что это просто невысказано – приготовить стол, весело провести время, убрать все следы «вакханалии» и еще при этом не устать... Уф-ф! Как много всего!

И тем не менее, это все необходимо. Пусть твой первый блин будет, как говорится, комом – не беда!

...Прежде чем приступать к подготовке праздника, нужно все это согласовать с родителями. Ну подумай сам: разве хорошо будет, если ты всего лишь за 2–3 дня до самого дня рождения сообщишь «предкам» о том, что к тебе заявится куча гостей? Пусть они знают обо всем заранее.

И сообщать об этом нужно не так, словно они – квартиранты в твоём доме. Прояви всю имеющуюся у тебя в наличии деликатность и вежливость. Твое сообщение о том, что ты хочешь отметить свой день рождения, должно звучать примерно так: «Мама (папа), ты не будешь возражать, если я приглашу на день рождения некоторых ребят из класса?» Приготовься к тому, что родители будут очень удивлены, начнут охать-ахать... Ты все это должен снести молча, с ангельским выражением лица.

Конечно же, в особо трудных случаях возможно упорство родителей и настойчивое нежелание их согласиться с тем, что в их таком тихом и уютном доме на какое-то время появится несколько новых, немножко шумных людей. Однако и в этом случае нужно продолжать применение все той же тактики – вежливость и ангельский вид до самого конца. Можешь быть уверен – в результате родители перестанут упрямяться и разрешат тебе пригласить домой друзей.

Однако не старайся собрать вместе всех своих знакомых. Помни, что оптимальное количество участников любой компании – 7. Если людей будет больше, то в результате кто-то

будет сидеть в одиночестве, зато другие будут веселиться и забудут об остальных. Будет очень хорошо, если ты пригласишь в гости 3–4 человек, с которыми ты дружишь. Если ты собираешься приглашать на день рождения девочек, то постарайся рассчитать все так, чтобы получилось примерно одинаковое количество и ребят, и девочек, потому что все будут чувствовать себя очень неловко, если, скажем, девочек будет всего две, а мальчишек – семеро.

Итак, повторяем: не старайся пригласить к себе как можно больше народу – радости от такого праздника не выйдет, это будут только лишние трудности для тебя, ведь именно ты будешь хозяином, значит именно тебе нужно будет заботиться о том, чтобы гостям было хорошо.

...Ну вот, с родителями все улажено... Кстати, не забудь все выяснить насчет того, будут ли они дома вместе с гостями или, может быть, они куда-то уйдут, обеспечат вам полную свободу действий. Сюрприза из этого обстоятельства делать не нужно – позаботься о том, чтобы и ты сам, и твои гости знали, можно ли рассчитывать на то, что родителей не будет в доме или просто за столом, – так всем будет удобнее. Если даже тебе очень хочется, чтобы ты и твои друзья были одни, не нужно просить своих родителей уйти из дома – они могут обидеться. Самое большее, что ты можешь сделать, – это просто попросить их не мешать вам. Если они не согласятся уйти из дома, воспринимай это спокойно – повода для обиды нет.

...Количество гостей тоже обговорено – что дальше?

А дальше нужно разузнать все насчет меню. Самостоятельность, конечно, вещь замечательная, но очень важно с ней не переборщить, иначе тебе придется самому готовить всю еду.

Попроси маму помочь тебе со столом. Да, и не нужно тут пытаться собрать вместе все деликатесы мира – если ты забыл, мы с удовольствием напомним тебе, что все деньги, на которые будут покупаться продукты для твоего дня рождения, заработаны твоими родителями, и, значит, не нужно стараться потратить их как можно больше.

Салаты, закуски, лимонад, горячее и десерт – вот необходимый и достаточный минимум еды для любого дня рождения.

Обязательно нужно заранее подумать о том, что вы будете делать тогда, когда все гости и ты вместе с ними наедитесь, попробуете все угощения, стоящие на столе. Вы же не можете бесконечно сидеть за столом – это будет очень скучно.

Ты – хозяин дома, поэтому ты и должен подумать о развлечениях своего праздника. Конечно, активные спортивные игры типа футбола или баскетбола лучше не устраивать – слишком много уцербра может быть от них. Но уж элементарная и с детства всем известная игра «в города» может стать твоей палочкой-выручалочкой. Подумай, чем именно вам с друзьями было бы интересно заняться на празднике. Может, для начала ты им покажешь свою коллекцию моделей автомобилей или фотографии, а может, вы будете по очереди рассказывать анекдоты на какую-то тему.

Самое главное – заранее продумать все это, а не нервно вспоминать обо всех известных тебе способах веселья прямо во время праздника – после того, как ты увидишь скучающие лица гостей. Поверь, в тот момент твои «А может, сыграем в то-то...», «Нет, лучше вот в это – я знаю, это веселая игра...» будут встречены все с теми же скучающими лицами. Постарайся

придумать такие занятия, в которых наверняка захотят участвовать если не все гости, то хотя бы большая их часть. Но и про остальных, которые отказались быть занятыми в этой игре, тоже не нужно забывать – предложи им пока посмотреть, какие у тебя есть видео– или аудиокассеты, займи их, одним словом.

Ну вот, приготовления закончены – меню готово, вся квартира блистает чистотой, гости скоро должны прийти. Остается еще одна очень важная вещь – стол. Ты ведь не первый день живешь на свете и наверняка видел, как его сервируют к приходу гостей – тарелки на нем стоят в определенном порядке, а не хаотично.

Вообще, так же, как театр начинается с вешалки, праздничный стол начинается со скатерти. Она должна быть чистой и отглаженной, лежать на столе ровно. Можно, кстати, использовать клеенчатую скатерть, которую можно не стирать, а достаточно только протереть влажной тряпкой и просушить, не снимая со стола. Не забудь о салфетках, которые обязательно должны быть на столе – или с правой стороны от каждой из тарелок, или в специальных стаканчиках в центре стола.

Тарелки должны быть на достаточно большом расстоянии друг от друга, чтобы гости не толкались при еде локтями. Ставить слишком близко к краю стола тарелки не нужно. Разные бутылки, графины и вазы, которые располагаются в центре стола, нужно размещать так, чтобы они не загромождали никого из гостей. Вилки должны быть справа от тарелок и лежать зубчиками вверх.

Ну а теперь все дело за закусками, вазой с фруктами и тарелкой с хлебом (постарайся, чтобы на столе были и ржаной, и белый хлеб, и батон), которую до тех пор, пока гости не сядут за стол, нужно накрыть сверху полотенцем или какой-то тканью – так хлеб не будет сохнуть.

Кстати, перед тем как подавать горячее, грязные тарелки нужно убрать со стола, заменив их чистыми. Не забывай о хлебе – если он закончился, нужно подрезать еще.

Итак, стол готов. Теперь остается еще одно очень важное дело – встреча гостей. Ты – именинник и, значит, именно ты должен встречать гостей у порога и принимать их поздравления. Прежде всего поздоровайся, пригласи людей пройти в дом, подожди, пока они разденутся, и, что очень важно, не забывай, что все это время нужно быть тут же, рядом, а не уходить в кухню – мол, секундочку, я тут проверю, как курица. В этом случае гости будут чувствовать себя очень неловко – как будто они пришли не вовремя и мешают приготовлениям хозяев.

А умеешь ли ты принимать подарки? Между прочим, это целое искусство – и одной лишь хлипкой улыбочкой тут не отделаешься. Принимая подарки, ты все время должен помнить о главной цели – сделать все возможное, чтобы гость понял, что его подарок тебе очень понравился.

Не стесняйся несколько раз поблагодарить дарителя, улыбнуться и при этом похвалить подарок. Если он завернут в бумагу, его нужно обязательно развернуть и еще раз поблагодарить гостя. Но при этом нужно помнить о том, что все подарки должны быть «расхвалены» одинаково. Если кто-то услышит, как сильно ты радуешься не его, а чьему-то еще подарку, обид не избежать.

Ну вот – все в сборе, пора рассаживаться. Праздник начинается.

Теперь все пойдет проще, ведь ты сидишь в окружении своих друзей, которые пришли специально для того, чтобы поздравить тебя с днем рождения. На протяжении всего дня рождения не забывай о гостях. Если, скажем, тебе позвонили по телефону, не разговаривай слишком долго – гости могут заскучать и почувствовать себя ненужными. Особо нужно сказать о девочках, если ты решишь пригласить их в гости. Им требуется троекратная забота и деликатность. Кстати, поэтому не нужно злоупотреблять в их присутствии какими-нибудь неприличными шуточками или намеками – постарайтесь обойтись без этого.

ТЕСТ «Романтик или прагматик»

1. Ты купил лотерейный билет и скоро должен состояться розыгрыш призов. Как ты будешь вести себя, дожидаясь результатов розыгрыша?

а) Убедишь себя, что главный выигрыш достанется непременно тебе и начнешь заранее обдумывать, на что потратишь деньги.

б) Купив билет, ты достаточно быстро забываешь об этом знаменательном событии и вспоминаешь о билете только тогда, когда в газете опубликованы итоги розыгрыша.

в) Ты никогда не совершишь такую глупость, как покупка лотерейных билетов, ведь ты прекрасно понимаешь, что чудес на свете не бывает, а выиграть что-либо в азартной игре с государством – самое настоящее чудо. Да и вообще ты не слишком азартный человек, чтобы тратить свое время на подобную ерунду.

2. Какие фильмы ты предпочитаешь смотреть?

а) Ты любишь смотреть историко-приключенческие фильмы, где главными героями являются рыцари без страха и упрека. Очень часто ты представляешь себя на их месте и искренне надеешься, что твоя жизнь тоже будет изобиловать всевозможными приключениями, а уж ты-то сумеешь благодаря им раскрыться как нельзя лучше.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.