

Время жёлтого Быка

Что год грядущий нам готовит.

За сотни лет у народов мира накопилось много традиций празднования Нового года. Темпераментные итальянцы, например, выкидывают из окон старые утюги и стулья. Жители Панама при встрече Нового года стараются как можно громче пошуметь и для этого включают сирены своих машин, свистят и кричат. На Эквадоре особое значение придают нижнему белью, которое приносит любовь и деньги в новом году. В Болгарии выключают свет. Потому что первые минуты Нового года – это время новогодних поцелуев.

В Японии, стране, где, собственно, и начинается новый год, его празднование возвещают 108 ударов колокола в буддийских храмах. По буддийским верованиям считается, что человеку присущи шесть пороков: алчность, глупость, злость, нерешительность, жадность и легкомыслие, каждый из которых имеет 18 проявлений. С каждым ударом колокола японец мысленно освобождается от этих пороков и, очистившись, немедленно ложится спать, поскольку Новый год в Стране восходящего солнца встречают с рассветом. А лучшим новогодним аксессуаром здесь считаются грабли – чтобы загребать счастье в новом году.

В Китай новый год приходит также утром, причём приносит с собой интересные обычаи, которые китайцы, любители всяческих церемоний, свято чтут. Здесь считают, что в первые дни нового года закладывается его основа, а поэтому любое разбазаривание имеющегося, слишком активная деятельность и проявление недоброжелательности к окружающим могут испортить весь год.

Какой напрашивается вывод? Все хотят быть счастливыми в новом году, независимо от того, кто в какой стране живёт, и всё для этого делают. 2009 год – не исключение. Предстоящий год жёлтого Быка требует всё-таки определённой подготовки. Бык силен и беспощаден, мстителен и, пожалуй, не забудет оплошностей, которые случатся во время его встречи. И наверняка отомстит тем, кто так провинился. Ничего хорошего от наступающего года им ждать уж точно не придётся. Так что позаботиться обо всём нужно заранее и продумать каждую мелочь.

Самое большое влияние год Быка окажет, конечно же, на людей, которые родились под этим знаком. Они практичны, обладают медлительностью, сдержанностью и очень терпеливы. Они редко выходят из себя, но в гневе бывают страшны. Если взять по годам, то это 1937, 1949, 1961, 1973, 1985, 1997.

Горячему и страстному Овну в год Быка придётся несладко, поэтому его надо немного задобрить, постарайтесь его не злить. А вот Тельцу Бык является покровителем. Близнецам рекомендуется встречать Новый год в интеллектуальном всеоружии. Ракам надо избегать любых ссор, а выяснение отношений отложить на другую дату. Львам необходимо встречать год Быка во всеоружии шика, блеска и красоты, ведь они цари природы. От Дев также требуется подготовка. Прежде всего надо расплатиться с долгами, по возможности погасить кредиты. Весам следует избегать посещения ночных клубов и ресторанов в новогоднюю ночь. Скорпионам следует оставить обиды и разочарования в прошлом и сосредоточиться на будущем. Стрельцам желательно встречать Новый год в каком-нибудь заграничном туре, подальше от родных мест. Козерогам приемлема встреча Нового года только в узком семейном кругу, а Водолеям – в компании старых, добрых друзей. Рыбы должны придумать что-то невероятное, для них год Быка готовит массу сюрпризов. Постарайтесь стать хозяином на празднике жизни.

А теперь – как и в чём встречать год Быка? Если учесть, что стихия нового 2009 года – земля, то девиз Быка – работа, семья, родина. Контролирует этот наступающий новый год Сатурн – бог печали и покорности судьбы. Лучшим временем наступающего года будет конец лета. Растение года – просо. А над всеми цветами в наступающем году доминирует жёлтый, но подойдут коричневый и зелёный. И ни в коем случае не надевайте одежду горячих, красных тонов. Это может рассердить Быка. Как известно, он не переносит слишком ярких цветов. А нам надо его задобрить. Женщинам лучше встречать Новый год в новом наряде, мужчинам можно обойтись уже имеющейся одеждой, но обязательно украсить себя аксессуарами цветов Быка (галстуки, платочки). И украшать одежду следует всем настоящим – перьями, пухом, мехом. Из металла предпочтительнее золото, серебро, медь или платина, но без смешивания.

Где встречать Новый год? Раз Бык – домашнее животное, то и встречать праздник лучше в тесном семейном кругу. Хозяин года не будет против, если встреча с ним у вас произойдёт на даче, на которой вы каторжно трудитесь на благо своей семьи. А для Быка забота о семье – это главное, потому что сам он трудолюбив и частенько бывает отзывчивым и добрым на хорошие дела. И не забудьте про деревянные предметы. Обязательным атрибутом нынешнего Нового года должны стать ложки, различные панно, посуда из дерева. Ёлка должна быть настоящей, живой. А свечей на столе должно стоять или пять, или двенадцать.

Для привлечения удачи в дом постарайтесь купить как можно больше фигурок с изображениями Быка.

Осталось только задобрить и удивить Быка новогодним столом. Здесь ни в коем случае нельзя перебарщивать. На столе приветствуется растительная пища. Это листья салата, овощи, фрукты. С мясом нынче нужно быть крайне осторожным, особенно с говядиной. Вот несколько рецептов праздничного меню.

Мексиканский салат. Для него потребуется 100 г корневого сельдерея, 150 г отварной курицы, 50 г сладкого красного перца, 1 яйцо, 1 луковица, 100 г листового салата, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 столовая ложка оливкового масла, соль по вкусу.

Сельдерей натереть на тёрке, филе курицы нарезать лапшой, перец и лук – тонкими колечками, салат – соломкой, порубить яйцо, всё перемешать, посолить по вкусу и полить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

«Снежки» – сырные шарики. Взять 2 плавленых сырка, 200 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 банку оливок без косточек, 1 упаковку крабовых палочек.

Сырки и сливочное масло натереть на тёрке, смешать с измельчённым чесноком. Скатать шарики, положив в каждый оливку. Крабовые палочки натереть на тёрке, затем обвалить в них каждый шарик. Положить «снежки» в холодильник на час. Подавать на листьях салата.

Салат с икрой и сёмгой. Ингредиенты: 150 г майонеза, 150 г красной икры, 100 г малосольной сёмги, белки 4 яиц, 1 стакан отварного риса, 1/2 штуки репчатого лука, укроп.

Порубить белки, нарезать тонкими полосочками сёмгу, мелко – лук и укроп. Смешать все ингредиенты с предварительно отваренным рисом, заправить майонезом. Выложить в салатницу, а сверху присыпать плотным слоем икры.

Жульен из шампиньонов. Для него понадобится 500 г шампиньонов, 1/3 стакана растительного масла, 2 столовые ложки муки, 1 луковица, соль по вкусу.

Залить грибы водой, чтобы она их только прикрывала, и варить, подсолив, 10 минут. Отбросить на дуршлаг. Крупные грибы порезать, смешать с мелкими и выложить на сковороду. Слегка обжарить в масле. Поставить бульон охлаждаться. Спассеровать нашинкованный лук. В бульоне развести муку и тщательно размешать. Сковороду с луком поставить на малый огонь и постепенно вливать бульон с мукой, постоянно помешивая, пока не загустеет. Выложить грибы в небольшие огнеупорные формочки и залить соусом. Формочки поставить в духовку и потомить 10 – 15 минут. Подавать жульен горячим.

Французский фруктовый торт. В миске, помещённой над кастрюлей с кипящей водой, в густую пену взбить яйца с сахаром, добавить муку с щепоткой соли, молотый миндаль. Всё перемешать и выпекать в предварительно смазанной форме (выложенной вощёной бумагой и посыпанной мукой) при температуре 180 градусов в течение 30 минут. Из теста выпекать три коржа. Ломтики клубники (2 клубнички отложить для украшения торта) смешать с творожной массой и покрыть ею первый и второй коржи. Третий корж покрыть глазурью и уложить на него подготовленные половинки винограда с удалёнными косточками, дольки апельсинов, ломтики яблока, кружочки банана, которые сверху также смазать оставшейся частью глазури. Для приготовления глазури абрикосовый джем смешать с лимонным соком и 1 стаканом воды, довести до кипения и процедить через сито.

Вот и подготовились мы к приходу нового года. И наверняка вниманием трудолюбивого покровителя 2009 года – Быка – не будем обделены. Значит, можем рассчитывать на то, что он нам будет благоволить весь год. С Новым годом!

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)