

ВВЕДЕНИЕ

В России существует множество праздников. Нет ни одной страны в мире, где официально установлено столько «красных» дней в календаре, как в нашей стране: Новый год, День защитника Отечества, Международный женский день, День независимости и т. д. Но, помимо этого, существует огромное количество событий, которые мы отмечаем независимо от того, есть они в календаре или нет. Например, день рождения, поступление в вуз, именины, выпуск из школы и т. п.

Но главное не то, что мы отмечаем, а главное — как! вспомните, как вы отметили, к примеру, Новый год. Ваше воспоминание может быть и хорошим, и плохим. Но, наверное, в любом случае оно не обошлось без чувства стыда или хотя бы неловкости.

Мы встречаемся по поводу и без повода. Но что же можно назвать поводом? Повод — это любое событие значительное и не очень, вызывающее положительные эмоции. К значительным поводам можно отнести день рождения, Рождество, Новый год, покупку новой квартиры и т. п. А к не очень значительным — именины, сдачу отчета начальнику или день начала новой жизни после увольнения с работы, покупку нового чайника и т. д.

Причем встречаемся мы почти всегда с одними и теми же людьми и для одной лишь цели.

Список действующих лиц обычно включает:

- 1) хозяйку (иногда хозяина);
- 2) хозяйского сыночка или дочку (действует лишь на первом этапе вечеринки, после чего не по своей воле отправляется спать в другую комнату);



3) несколько семейных пар (среди них обязательно найдется парочка воркующих голубков);

4) невзрачную особу, не пользующуюся популярностью (не только на вечеринке, но и в жизни);

5) светскую львицу, выбирающую себе очередную жертву;

6) особу, производящую впечатление скромницы, но ведущую себя далеко не скромно;

7) «кулинара», критикующего хозяйкину еду (сам он при этом не может приготовить даже яичницы);

8) того, кто пьет меньше всех, но напивается быстрее всех;

9) особу, которая обижается по любому поводу и требует к себе повышенного внимания;

10) красавца, по которому сохнет вся женская половина собравшихся;

11) сводницы;

12) того, кто создает настроение (тамаду);

13) ди-джея (или того, кто создает музыкальную атмосферу);

14) разжигателя конфликтов (чем дальше стадия вечеринки, тем больше таких появляется);

15) бывалого (любителя поделиться своим жизненным опытом с окружающими);

16) кого-то постоянно жующего.

И действуем мы, как правило, по одному и тому же сценарию. Все это действие громко зовется вечеринкой.

Итак, краткий обзор сценария любой российской вечеринки

Этап первый — Ритуальный

Стиль вечеринки чопорный. Собравшиеся находятся в здравом уме и твердой памяти. Они проявляют друг



к другу вежливость и заботу. Все доброжелательны и любезны. Гости передают друг другу салатки, кусочки хлеба и прочие яства, мужчины делают комплименты женщинам.

По бокалам разливаются напитки (как правило, шампанское). Половина собравшихся отмахивается от бутылки, говоря «Я не пью», после чего произносится торжественный короткий тост, и бокалы медленно опустошаются. Гости делятся на маленькие группы по интересам и обсуждают повседневные проблемы и «искренне» радуются за тех, у кого таких проблем нет. Вид у всех несколько официальный, нарядный. Каждый хочет понравиться соседу и произвести впечатление на того, кого особенно не любит. Отличительная особенность первого этапа вечеринки : все точно знают и помнят, зачем они собрались.

Этап второй — Горячительный

Время начала этапа — произнесение четвертого тоста. Гости становятся более раскованными, общительными (иногда даже развязными). Со временем гости забывают, для чего они собрались. Тема вечеринки плавно перетекает в новую. Звучат не столь торжественные тосты. Но зато они становятся более эмоциональными, неожиданными и редко соответствуют теме вечера, потому что большая часть гостей ее уже забыла. Группы гостей, сформированные на первом этапе, превращаются в коалицию и оппозицию. Они вступают в открытое противостояние друг с другом. Особенно активным становится разжигатель конфликтов. Противостояние начинается с тостов, а заканчивается обычно дракой, что является любимым развлечением истинного россиянина. Бокалы заменяются на рюмки. А вино и шампанское... Так, когда опустошаются все бутылки, обязательно находится человек с ярко выра-



женными организаторскими способностями, который предлагает выход из сложившейся неудобной ситуации.

Этап третий — Откровенно неприличный

Начинается тогда, когда возвращается человек с организаторскими способностями. Интересно то, что на первом этапе никто даже не предполагает, что третий этап вообще наступит. Этап третий характеризуется тем, что все присутствующие пары становятся похожими на воркующих голубков, борьба за главного и единственного красавца превращается в поединок не на жизнь, а на смерть. Нескромность скромной особы проявляется до предела, а особа, не пользующаяся вниманием, по любому поводу устраивает истерические сцены и демонстративно покидает место торжества. Оперативная группа бежит спасать невменяемую особу и возвращает ее обратно. Но ненадолго. Поются неприличные песни под гитару или гармонию. Когда они исчерпаны, собравшиеся танцуют такие же неприличные танцы. После этого хозяйка вечера (или просто чья-то жена) рыдает в углу кухни, а верные подружки ее успокаивают. Бывалый рассказывает самым терпеливым неправдоподобные истории про охоту и рыбалку. Забываются любые правила приличия за столом. Салат мешается с тортом, компот — с водкой и т. п. Из сознания пропадают правила, привитые с детства: «Не пей из чужого стакана» и «Не приставай к чужой жене». Понятий времени и пространства просто-напросто не существует.

Этап четвертый — Заключительный

Главная черта — отсутствие основной части гостей. Некоторые примерные граждане отправились по домам,



некоторые нашли все-таки место, чтобы принять горизонтальное положение. Остаются самые стойкие. Их сознание переходит на новый уровень. Начинаются длинные речи на тему философии Канта, психологии Фрейда и т. д. Обсуждение длится до наступления рассвета. Но, так как чувство реальности отсутствует, никто на него не обращает внимания.

Итак, выявляя закономерности любого торжества, можно сделать следующие выводы:

- 1) по виду стола можно точно определить этап вечеринки;
- 2) сценарий вечеринки не зависит от количества гостей, их возраста и градусов выпитых ими напитков;
- 3) результат всегда один и тот же;
- 4) последствия всегда плохие.

Мы представили достаточно комичную ситуацию, которая тем не менее правдиво отражает существующую реальность. Со стороны прекрасно видно, как проявляется российский менталитет во время празднования различных событий. Но не пора ли отойти от подобных сценариев проведения мероприятий? Данная книга поможет вам внести разнообразие в сценарий вашей вечеринки. Вы поймете, что крепость напитков не является залогом успеха. Мы предложим вам нетрадиционные способы проведения мероприятий, осветим принципы, которых придерживаются во всем мире для проведения веселой, яркой вечеринки. Вы узнаете, как правильно накрыть стол, чтобы гости не остались голодными, но и не перебрали как с едой, так и с напитками. В данной книге также будет рассказано о том, как оформить интерьер помещения для проведения мероприятия. Мы опишем правила проведения кальянной вечеринки, которая в последнее время получила распространение по всему миру.

Глава 1.

Современная мода на вечеринки

В последнее время проводится множество вечеринок. Они организуются как для одного человека, так и для коллектива компании (фирмы). Современная вечеринка стала способом не только отлично провести время, но и извлечь пользу как для себя, так и для фирмы. Так, на вечере можно завязать новые знакомства, которые способствуют изменениям в личной жизни и работе, можно приобрести связи с нужными людьми.

Чтобы вечеринка запомнилась, была веселой, интересной, а также чтобы нужные люди не проигнорировали приглашение на вашу вечеринку, она должна быть правильно организована. Именно поэтому существует множество специализированных фирм, предлагающих свои услуги в профессиональной организации вечеринок. Причем многие из этих фирм специализируются именно на проведении так называемых корпоративок (корпоративных вечеринок).

Мода на корпоративные вечеринки пришла к нам из зарубежных стран. Там уже давно осознали, что вечеринка может быть не только приятной, но и полезной. Так, подобные мероприятия помогают сплотить коллектив компании, укрепить кадровый состав, повысить авторитет руководящего состава, снять конфликтную напряженность в отношениях между сотрудниками (а без нее, как правило, не обходится ни в одной фирме).

Далее мы расскажем о тенденциях, определяющих качество проведения любой вечеринки.



Существуют правила, которые применимы при организации любой вечеринки.

Итак, общие правила

Правило 1

Заранее определите формат мероприятия. Формат выбирается в зависимости от того, сколько человек вы собираетесь пригласить на вечеринку и сколько денег планируете потратить на организацию праздника.

Существует несколько форматов.

Вы можете выбрать банкетный формат. Это самое простое решение, но не самое лучшее. Суть банкетного формата состоит в том, что гости собираются в ресторане или зале, специально предназначенном для банкетов. Нанимается ведущий, который взваливает на себя огромную работу — развеселить гостей. Он может веселить их песнями, играми, конкурсами, тостами и т. п. Но даже при очень большом желании ведущего ему вряд ли удастся сделать так, чтобы ваш праздник хоть чем-то отличался от других банкетов. Преимущество данного формата в том, что он не требует много затрат.

Советуем вам отказаться от банкетного формата и установить свой выбор на следующих видах форматов. Именно они являются популярными в последнее время. Преимуществ по сравнению с банкетным форматом имеют намного больше.

Лучшая вечеринка — это тематическая вечеринка. Она создается в рамках концептуального формата. Будьте уверены, что тематическая вечеринка запомнится всем гостям своей оригинальностью. Чем неожидан-



нее тематика, тем лучше. Гости определенно выразят уважение и интерес к вашей изобретательности и креативности. Все детали праздника должны быть выдержаны в одном стиле. Интерьер, музыка, костюмы гостей, посуда, конкурсы и игры, развлекательная программа и даже приглашения на вечеринку должны придерживаться одной сюжетной линии. Многие считают, что проведение тематической вечеринки может влететь в копеечку. Но это не всегда так. Ведь декорации можно изготовить из подручных материалов. Вывесите замысловатые конструкции из шаров, создайте шедевры из бумаги. Меню потребует больше старания, чем средств. Вы можете предложить гостям блюда гавайской кухни, которые состоят в основном из фруктов (если устраиваете гавайскую вечеринку), или подать большие куски мяса (если устраиваете «пещерную» вечеринку). Изготовление или поиск костюма станет интересной задачей для гостей. Если вы задумаете тематическую вечеринку, то для ее организации вам понадобится много времени и терпения. Но, уверяем вас, эффект превзойдет все ожидания.

Для некоторых событий банкетный и концептуальный форматы просто не подходят. Например, если вы хотите устроить вечеринку по поводу Дня здоровья, то банкет или концептуальная тусовка будут неуместны. Для таких случаев существует спортивный формат. Для проведения вечеринки в этом формате вам не потребуется много времени и сил. Вечеринку лучше всего проводить на природе, на открытом воздухе. Проведите командные соревнования, веселые игры. Командный дух укрепляет дружбу и отношения в коллективе, если это корпоративная вечеринка. Мероприятие также можно проводить в клубе пейнтбола, картинг-клубе и т. п. Благодаря



вечеринке в спортивном формате ваши отношения станут сплоченнее, а гости извлекут максимум пользы (некоторые из них сбросят пару килограммов).

Многие фирмы применяют спортивный формат в целях укрепления корпоративного духа. Опыт показывает, что время, проведенное сотрудниками не за тарелкой едой, а за конкурентной командной игрой, гораздо лучше способствует улучшению отношений в коллективе. А это, как известно, приводит к улучшению качества работы фирмы. Спортивный формат также называют тим-билдингом.

Для самых неординарных и креативных предлагаем экзотический формат. Вы можете устроить вечеринку, к примеру, на крыше высотного здания, на футбольном поле и т. п. Но это еще не все, что нужно для полной экзотики. Чтобы вечеринка удалась, нужна какая-нибудь сумасшедшая идея. Например, раздайте перед вечеринкой приглашения абсолютно неизвестным людям. Так вы приобретете много новых друзей, у вас всегда будут темы для разговора.

Правило 2

Экономьте везде, где можно, но не в ущерб качеству вечеринки.

Не переплачивайте деньги за аренду ресторана или кафе. Лучше всего придумать интересное место для проведения мероприятия. Если же необычного места вы не придумали, выбирайте ресторан или кафе, которое находится не в центре. Мы не призываем вас собирать гостей в шашлычной. Мы советуем устроить праздник не в пафосном месте, а там, где будут стильный интерьер и вкусная кухня по доступной цене. Центральное местоположение ресторана не улучшит качества вечеринки, а за престиж всегда надо платить.



При оформлении зала не покупайте дорогие украшения. Они пригодятся всего для одного вечера, а потом от них не будет никакого толка. Покупать цветы для вечеринки тоже не рекомендуем. Дешевые цветы не производят должного эффекта, а покупая дорогие цветы, можно разориться. Воспользуйтесь услугами фирм по оформлению помещений воздушными шарами. Шары стоят недорого, а впечатление производят потрясающее.

Правило 3

Выбирайте место проведения вечеринки с умом.

При выборе помещения необходимо учесть формат мероприятия (смотреть выше), время года, возраст гостей и т. п.

Самый оптимальный вариант — это кафе или ресторан. Но учтите, что заказ нужно оформлять заблаговременно. Обратите внимание на размер зала. Представьте, как гости будут сидеть, где будут танцевать. Не забудьте попробовать кухню заведения. Но не нужно пробовать блюда после того, как вы обсудили с администратором проведение вашей вечеринки. Зайдите в кафе или ресторан под видом обычного посетителя. Тогда вы точно узнаете, стоит ли проводить вашу вечеринку именно в этом месте. Точно обговорите время, к которому помещение надо будет освободить. Обязательно обратите внимание на температуру воздуха в помещении, на наличие кондиционеров или отопительных приборов (в зависимости от времени года).

Но можно не ограничиваться рамками кафе или ресторана. Если ваша вечеринка пройдет в местном Доме культуры, аквапарке, картинг-клубе, боулинг-центре и в чем-то подобном, то ваши гости не на шутку удивятся и заинтересуются. В случае такого расклада при вашем желании вы можете не арендовать помещение. Места хватит всем.



Но самое модное место проведения вечеринки — теп-лоход. На нем уютно, просторно, открываются отлич-ные виды. Романтика... Здесь же можно провести раз-влекательную программу.

Если же ваша вечеринка обещает быть грандиозной, а бюджет не ограничен, то арендуйте пансионат. Там есть все: и банкетный зал, и номера, и спортплощадка, и бас-сейн, и красивая природа. Там ваши гости и повеселятся, и отдохнут после уморительного праздника.

Правило 4

В вашей вечеринке должна быть изюминка.

Это может быть известный артист, а может быть звезда местного масштаба. В любом случае ваши гости удивятся. Недостаток один — звезда стоит денег, причем немалых. Зато вы точно обеспечите вечеринке успех.

Неожиданностью также может стать фейерверк. В по-следнее время фейерверк не новость. Залпы запускают почти на каждой вечеринке, но всегда гости радуются фейерверкам, как дети. Подскажем вам, как на фейервер-ке можно сэкономить. Когда вы будете покупать фейер-верк, «доброжелательные» продавцы наверняка посо-ветуют вам приобрести залпы с самой большой высотой запуска. Не соглашайтесь на их уговоры. Чем больше высо-та залпа, тем дороже он стоит. Возьмите лучше фейерверк подешевле, так как высотность залпа не прибавит зрелищ-ности. Но обязательно убедитесь, соответствует ли фейер-верк всем необходимым стандартам, чтобы не омрачить праздник неприятными эксцессами. И, конечно, будьте осторожны при запуске фейерверка.

Сюрпризом для ваших гостей также может стать торт. На любой вечеринке торт — самая желанная часть вечера. Торт — символ сюрприза. Достаточно вспомнить амери-



канские фильмы, в которых из торта выпрыгивают красивые девушки, а иногда и мужчины атлетического телосложения. Можете испечь торт сами или заказать. Но он должен быть необычным. Поразите гостей размерами торта или его неординарностью. Сделайте на торте интересную надпись, можно даже шокирующую. Но только не пишите «С днем рождения» или «Любимому Васе». Это уже давно никому неинтересно. Удивительно, но на торте тоже можно сэкономить. Так как торт обычно подается в самом конце вечера, когда гости уже насытились закусками, салатами и горячими блюдами, вы можете сыграть на размере торта. Закажите или испеките небольшой торт (в расчете от 150 до 200 г на каждого гостя) и декорируйте. Можете поставить в торт много свечей. Эффектнее будут смотреться бенгальские огни. От этого торт будет казаться больше, и никто из ваших гостей не обидится, так как всем достанется по кусочку.

Эти правила, конечно, могут помочь вам в организации вечеринки, но следуйте прежде всего не правилам, а своему душевному порыву.

Глава 2. Оригинальная Вечеринка на скорую руку

Шведский стол

Сейчас достаточно популярным видом вечеринки является вариант «Шведский стол». Это облегчает роль хозяйки: ей не надо теперь постоянно перемещаться из кухни в комнату и обратно, так как все закуски уже лежат на столе и каждый сам выбирает, что ему больше по душе. Кроме того, правильно расставленные столы освобождают место для основного веселья, а в небольших помещениях — это отличный вариант для вечеринки.

А теперь более подробно расскажем о самом вечере.

Шведским столом называют сочетание фуршета и банкета. Шведский стол используется, когда мероприятие длится достаточно долго, большое количество гостей собирается постепенно и свободно пробует предоставленные им кушанья. Шведский стол основан на самообслуживании. Это позволяет каждому гостю останавливать свой выбор на понравившихся ему блюдах. Блюда стоят на длинном столе, который называется буфетом. Здесь же выставлены чистая посуда и приборы. Обычно для удобства гостей неподалеку от буфета стоят уютные столики. Гость выбирает себе блюдо, накладывает в чистую тарелку, идет к столику и занимает место. Если гость желает отведать другое блюдо, он отправляется к буфету, берет чистую тарелку и накладывает в нее новую порцию. В это время со столиков убирается грязная посуда.



Помимо буфета, в шведский стол входит бар. Он служит для выставления рюмок и бокалов и, конечно, разнообразных напитков на любой вкус.

Какова же история шведского стола?

Название не врет. Изобретателями шведского стола действительно были шведы. Несколько столетий тому назад скандинавы придумали один простой способ, который позволял не быть застигнутыми врасплох во время приезда гостей. Если вдруг случалось так, что неожиданно прибывали гости, у скандинавов всегда было угощение. Дело в том, что скандинавы готовили кушанья заранее. Они солили рыбу, варили картошку, овощи, коптили мясо. Угощение клали в миски большого размера и выставляли их на стол. Гость мог брать все, что ему хотелось, в любых количествах. Конечно, в современном обществе не принято подавать давно приготовленную еду. Повара готовят блюда для шведского стола всего за несколько часов до мероприятия, поэтому на столе всегда свежее угощение. Но основное правило подачи еды сохранилось. Еда в больших контейнерах стоит на столе, и каждый гость сам решает, что он будет есть, сколько еды положит на тарелку. Преимущества шведского стола перед другими формами обслуживания очевидны. Поэтому во многих странах шведский стол, по убеждению организаторов мероприятий и тех, кто эти мероприятия посещает, является самой удобной формой обслуживания. Это и есть главная причина того, что шведский стол используется почти на всех крупных мероприятиях и для обслуживания большого числа гостей.

Для приготовления блюд для шведского стола не требуется детальной проработки каждого блюда, как при



подаче порционно. У поваров уходит меньше сил и времени на приготовление.

В различных странах шведский стол состоит из разных блюд. И набор блюд, подаваемых к шведскому столу, обычно согласуется и выбирается в соответствии с национальными и культурными традициями. Так, на шведском столе будут представлены те блюда, которое обычно ест местное население. Кухня у всех народов разная, поэтому и шведские столы разные.

Но существует и другой подход к меню шведского стола. Некоторые считают, что в меню шведского стола включаются только блюда, которые по душе большинству европейцев, т. е. блюда так называемой европейской кухни. Появляется проблема. Европейский повар, возможно, знает, как готовить такие блюда, но что говорить о поваре не из Европы? Местные повара интерпретируют европейские рецепты по-разному, но всегда придерживаясь местных особенностей. Например, индонезийские повара во все блюда, даже европейские, добавляют большое количество специй, что обычно для Индонезии, но не для европейца.

Иногда гостей удивляют национальным меню. Это значит, что все блюда в меню шведского стола приготовлены по рецептам национальной кухни. Это может быть французская, итальянская, испанская кухни и т. д. К таким блюдам европейцы привыкли и обязательно найдут в меню то, что им понравится.

Где провести

При организации шведского стола соблюдайте следующие правила.



Используйте место в помещении рационально.

Вопрос особенно актуален при организации шведского стола в обычной городской квартире. Там места действительно не так много, а если намечается приход большого количества гостей, то их размещение становится сложной проблемой.

Окиньте взглядом помещение, в котором будет проходить мероприятие. Представьте мысленно, как лучше всего расположить столики и стулья для гостей. Распланировать все в воображении сложно. Поэтому будет намного эффективнее, если вы возьмете лист бумаги и карандаш и нарисуете помещение на бумаге. Затем возьмите рулетку и измерьте длину и высоту каждой стены, занесите размеры в ваш план.

Теперь нужно определить, какая мебель подойдет для гостей. Самый простой вариант — купить или взять у кого-нибудь складную пластиковую мебель. Столики и стулья образуют комплект, гармонируют друг с другом. Их легко собирать и разбирать. А если мебель чужая, то ответственности почти никакой. Такую мебель легко заменить на новую, и это не потребует больших материальных затрат. Этот вариант выгоден в финансовом отношении.

В плане эстетичности лучше всего подойдет вариант с вытянутыми столами и скамейками к ним. Такой комплект мебели не займет много места, гости, сидя все вместе, почувствуют себя свободно и непринужденно.

Можете изготовить мебель для вечера сами. Возьмите любые ящики и декорируйте их интересным и оригинальным образом. На это вы не потратите никаких денежных средств, но придется потрудиться. Зато вы сможете проявить свои творческие способности, а это ваши гости



обязательно оценят. Такая мебель очень удобна, так как позволит вам рассадить не меньше 20 человек.

Определите место, в котором вы поставите стол для еды.

От того, как вы расположите шведский стол, зависит план передвижения ваших гостей. Возможны два варианта.

1. Вы можете поставить стол к стене. Это значит, что гости смогут подходить к столу только с одной стороны, поэтому к некоторым блюдам может образоваться очередь. Такой способ постановки стола хорош для вечеров, когда гостей не слишком много.

2. Вы можете расположить стол так, что он не будет вплотную прислонен к стене, а будет стоять на расстоянии примерно 2 м от стены. Тогда ваши гости смогут подходить за едой с разных сторон. Если на вашем вечере много гостей, то этот вариант наиболее удобен, так как не будет создаваться очереди. Такой способ также хорош, когда ваши угощения лежат в очень большой посуде и каждое блюдо имеется в единственном «экземпляре» лишь в одном месте стола. Тогда два гостя смогут накладывать одно и то же блюдо одновременно, стоя по разные стороны стола.

Закупайте посуду заранее и с запасом.

Посуду вы можете выбрать абсолютно любую. Если позволяют средства и есть желание, можете купить красивую посуду из стекла. Если нет желания или денег, то купите пластиковую посуду. Причем последняя имеет свои преимущества перед первой. Так, пластиковая посуда очень дешевая. Ее легко доставить в место проведения мероприятия. Пластиковая посуда не бьется. По окончании мероприятия вам нужно будет только соб-



рать грязную посуду и выбросить ее. Стеклянная же посуда стоит дорого, легко бьется, транспортировать ее сложно. Когда гости разойдутся, ее придется мыть. Но зато у стеклянной посуды есть огромное преимущество перед пластиковой: больший срок службы и более эффектный внешний вид.

В каждом блюде обязательно должны быть лопатка или ложка, а при «двустороннем» столе лучше положить в одно блюдо сразу две лопатки.

Советуем вам купить посуды примерно в 2 раза больше, чем ожидаемых гостей. Часть посуды для гостей вы поставите на стол, другая часть пригодится на случай, если вы не успеете мыть грязную посуду, а оставшаяся часть — на случай, если посуда разобьется. Тогда с посудой у вас точно не возникнет проблем.

Как же оформлять сам шведский стол?

Чистая посуда может стоять в начале стола или на отдельном столике рядом с главным столом.

На основном столе сначала располагаются корзинки с нарезанным хлебом и блюдца с кусочками сливочного масла.

Затем ставится посудина с супом или бульоном. Бульонницы и ложки для супа обычно располагаются здесь же. Но обратите внимание на то, что если в меню шведского стола супа не предполагается, то бульонницы с ложками вам вообще не нужны.

Дальше располагаются закуски, салаты и блюда из рыбы. В достатке должно быть и овощей, свежих или маринованных (в зависимости от времени года).

Потом ставится главное блюдо вечера. Обычно это мясное блюдо (например, запеченный поросенок). Но может



быть и блюдо из рыбы (например, запеченная крупная рыба). Поощряются также блюда из овощей (например, фаршированные баклажаны, кабачки, помидоры и т. п.).

В конце шведского стола должны находиться сладкие блюда, здесь же располагается сырная нарезка. Фрукты для десерта выкладываются в этой же части стола.

Что приготовить

Алкогольные и безалкогольные напитки охладите до низкой температуры. Напитки можно выставлять как на общем столе, так и в баре. Но помните, что, выставляя напитки на барную стойку, туда же вы должны будете поставить и стаканы, бокалы и рюмки. Алкоголь обычно располагается на отдельном подносе. Это правило довольно строгое, и ему почти никогда не изменяют. Другие же напитки (минеральную воду, сок, лимонад, газировку) лучше поставить на основной стол. Помните о том, что при комнатной температуре напитки будут постепенно нагреваться. Поэтому поставьте рядом с напитками емкости с кубиками льда.

Не забудьте про горячие напитки — чай и кофе. Разложите на столе сладости. Несмотря на то что гости уже пресытились разнообразными блюдами, некоторые все же не откажутся от чашечки чая или кофе с вкусным сладким угощением.

Подумайте, есть ли среди ваших гостей люди с какими-нибудь заболеваниями пищеварительной системы. Если таковые есть, то вам просто необходимо включить в меню шведского стола диетические блюда. Например, в блоке с горячими напитками (чаем и кофе) обычно гостям предлагается молоко.



Для людей, страдающих диабетом, поставьте графин соевого молока.

ЗАКАТ

Требуется: 40 мл водки, 20 мл вишневого ликера, 20 мл вишневого сока, 20 мл сахарного сиропа, 30 мл лимонного сока, кружок лимона или апельсина, лед.

Приготовление. Все перечисленные компоненты смешать в стакане со льдом и налить через ситечко в широкий фужер, предварительно на треть наполненный льдом. В напиток положить кружок лимона или апельсина.

СЮРПРИЗ

Требуется: 7 яиц, 50 г сахарной пудры, 0,5 кг сливочного мороженого, 250 г молока, 260 мл рома, 260 мл коньяка, 200 мл кофейного ликера, 220 мл шоколадного ликера, измельченный шоколад.

Приготовление. Белки отделить от желтков, взбить с добавлением сахарной пудры. Затем смешать с предварительно охлажденным молоком, ромом, коньяком, ликерами, мороженым и взбитыми желтками, перемешивая до образования однородной массы. Приготовленную смесь налить в красивую широкую вазу, а сверху в виде шапки выложить взбитые белки, посыпать их измельченным шоколадом и можно подавать к столу, где аккуратно, небольшим половником разлить приготовленный напиток по бокалам.

НОВОГОДНИЙ АПЕРИТИВ

Требуется: 1 бутылка полусладкого шампанского, 1 бутылка сухого белого вина.

Приготовление. Высокий бокал наполовину наполнить шампанским. Осторожно, не допуская смешивания,



долить столько же охлажденного вина так, чтобы получилось два слоя.

ЛУННОЕ СИЯНИЕ

Требуется: 1,5 л столового белого вина, 4 бутона гвоздики, 300 мл воды, 3 яичных желтка, 5 ст. л. сахара.

Приготовление. Желтки растереть с сахаром добела. В небольшую кастрюлю влить вино, воду и добавить гвоздику, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Яичную массу поставить на маленький огонь и очень тонкой струйкой при тщательном помешивании влить горячее вино. Не снимая кастрюли с огня, смесь взбить, чтобы образовалась пена. До кипения не доводить. Приготовленный напиток лучше всего подавать с бисквитами.

ЛЮБОВНЫЙ ЭЛИКСИР

Требуется: 30 мл вишневого бренди, 30 мл мятного ликера, 40 мл клюквенного сока, 20 мл лимонной содовой воды.

Приготовление. Все ингредиенты влить в шейкер со льдом и тщательно перемешать. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.

ГРЕМУЧАЯ ЗМЕЯ

Требуется: 0,5 ч. л. анисовой настойки, 50 мл виски, 1 яичный белок, 2 ч. л. лимонного сока, 0,5 ч. л. сахара.

Приготовление. Все ингредиенты смешать в шейкере со льдом. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР «ДОМАШНИЙ»

Требуется: 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 1 банка концентрированного несладкого молока, 0,5 л спирта, 2 г ванилина.



Приготовление. Яичные желтки растереть с сахаром, взбить миксером до полного растворения сахара, затем добавить концентрированное несладкое молоко, ваниль, влить спирт или крепкий ром (не менее 70%). Если спирта нет, можно использовать крепкие алкогольные напитки в количестве 1,5—2 стаканов, но ликер получится жидким и не таким пикантным.

В процессе смешивания желтковой массы со спиртом желтки денатурируют, происходит холодная химическая варка, и ликер на глазах густеет, поэтому его нужно тщательно размешать, влить в бутылку с широким горлышком и выдержать на холоде не менее суток. Хорошо приготовленный ликер можно брать ложкой, как пудинг.

Ликер можно использовать для придания вкуса черному кофе. Рюмка ликера натошак полностью отбивает аппетит. Ликер (как и гоголь-моголь) является хорошим средством для лечения и профилактики простуды.

СПИНКА МИНТАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

Требуется: 600 г спинки минтая, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица или зеленый лук, соль и молотый черный перец по вкусу, зелень.

Приготовление. Спинку минтая вымыть под струей холодной воды, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковороде на растительном масле. Обжаренную рыбу переложить на чистую сковороду, смазанную маслом. Яйца смешать со сметаной, нарезанным репчатым луком или мелко нарезанным зеленым луком, посолить. Залить приготовленной смесью рыбу и запечь в разогретой духовке. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.



ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В ТОМАТЕ

Требуется: 500 г филе рыбы, 50 г пшеничного хлеба, 50 мл воды, 1 яйцо, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, соль и молотый черный перец по вкусу, зелень, 2 ч ложки сахара.

Для соуса: 3 ст. л. томатного пюре, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. пшеничной муки, 0,5 стакана воды, соль и молотый черный перец по вкусу.

Приготовление. Филе рыбы вымыть под струей холодной воды, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в холодной воде хлебом, посолить, поперчить, тщательно перемешать и снова пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, тщательно вымесить и сформовать шарики. Затем их обвалять в муке и обжарить на сковороде на растительном масле. Обжаренные тефтели положить в посуду, залить томатным соусом и тушить 30 мин при слабом кипении.

Приготовление соуса: в томатное пюре добавить растительное масло, подогреть на слабом огне. Затем добавить подсушенную муку и тщательно перемешать, добавить воду и продолжать кипятить на слабом огне. В готовый соус добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар и перец.

При подаче к столу готовое блюдо можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

РЫБНЫЕ БИТОЧКИ

Требуется: 300 г филе рыбы, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 луковица, панировочные сухари, соль и молотый черный перец по вкусу.

Приготовление. Филе рыбы вымыть под струей холодной воды, пропустить через мясорубку, посолить, по-



перчить, добавить мелко нарезанный репчатый лук, тщательно вымешать. Приготовленный фарш сформовать в виде круглых лепешек, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. На разогретую сковороду налить растительное масло и нагреть его. Положить подготовленные биточки и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Дожарить в разогретой духовке.

РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ С ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Требуется: 700 г филе рыбы, 3 яйца, 4 ст. л. молотых сухарей, 1 стакан молока, 3 ст. л. маргарина, 1 луковица, 75 г зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу, 2 ст. л. жира.

Приготовление. Филе рыбы вымыть под струей холодной воды, нарезать кусочками и вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить 2 яйца, сухари, молоко и все тщательно перемешать.

На мокрую салфетку положить рыбный фарш, придать ему форму лепешки, на середину положить фарш из яйца и зеленого лука. Края салфетки приподнять и соединить края лепешки, затем на смазанную жиром сковороду положить рулет швом вниз, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маргарином и запекать в разогретой духовке 30 мин.

ОСОБОЕ ЖАРКОЕ ИЗ КОНИНЫ

Требуется: 700 г мякоти конины, 3 луковицы, 8 клубней картофеля, 3 ст. л. жира, чеснок, лавровый лист, соль и молотый черный перец по вкусу.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. Современная мода на вечеринки.....	8
ГЛАВА 2. Оригинальная вечеринка на скорую руку	15
Шведский стол	15
Фуршет и легкая закуска	33
Ретровечеринка	52
Современная традиционная русская вечеринка	59
Восточный вечер с кальяном.....	67
Стилизованные вечеринки.....	82
Отдых на природе: пикник, барбекю	152
Пляжная вечеринка.....	177
Вечеринка в стиле ужасов	189
ГЛАВА 3. Оформление интерьера для вечеринок.....	206
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	218