

Старый новый год: отмечаем с детьми!

Наверное, нигде больше в мире нет такого феномена, как «старый Новый год». Появление этого праздника связана с тем, что после революции Россия перешла на григорианский календарь. В результате появилось два новых года: по новому стилю 1 января и по старому стилю 14 января. Но в этом есть и скрытый смысл: если мы не успели, как следует встретить Новый год, у нас есть второй шанс встретить его хорошенько в Старый новый год. А для детей это еще одна возможность загадать заветное желание, получить долгожданный подарок или даже встретиться с самим Дедом Морозом!

Традиции Старого Нового года: новогодний стол

Этот праздник тесно связан со Святками. Отмечать Старый Новый год нужно весело, с песнями, плясками, шутивными сценками, колядками, играми, гаданиями. Как и в Рождество, к новогоднему ужину должна собираться вся семья. Стол пусть будет щедрым и обильным, ведь от этого будет зависеть достаток в следующем году. На стол подаются салаты, холодные и горячие закуски, блины, соленья, пельмени и вареники, жаркое, колбасы, сыры, шампанское, вино. По традиции, на Старый Новый год обязательно должно присутствовать блюда из свинины. А для детей – вкусные десерты, фрукты, мороженое, торт, морсы. Чтобы Новый год встретить в мире и согласии, после новогоднего ужина принято поздравлять друг друга и желать всего самого хорошего в новом году.

Новогодние гадания на орехах, варениках и шоколадных яйцах

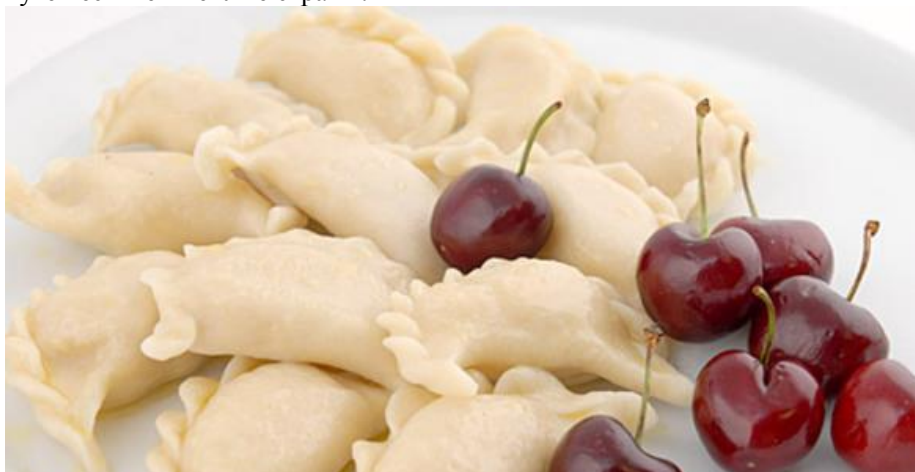
Хотите порадовать всю семью? Устройте новогоднее гадание. Гадать можно на чем угодно. Одним из вариантов гаданий является гадание на грецких орехах. Разрежьте лист бумаги на маленькие кусочки, на каждом кусочке напишите какое-то предсказание. Например: «Достигнешь ты больших высот, коль проработаешь с усердием год», «Удачный выигрыш маячит, держи в руках свою удачу»; «Ты будешь жить легко весь год, петь и плясать, не зная тревог». Бумажки скатать в трубочки, положить в скорлупки грецких орехов, которые склеить суперклеем. Сложите орешки в вазочку и предложите каждому члену семьи вытянуть один, чтобы получить свое предсказание.



Гадание на варениках (другой вариант – гадание на пирожках). Сделайте вареники или пирожки, а несколько из них – с сюрпризом. Положите внутрь небольшие предметы, которые будут что-то символизировать:

- лавровый лист: славу, удачу;
- кусочек сахара: счастье, успех;
- кусочек лимона: выигрыш, деньги;
- перец: острые ощущения, адреналин;

- рис: продвижение по службе, удача в делах;
- изюм, орех: путешествие в теплые страны.



Гадание на шоколадных яйцах. Купите побольше шоколадных яиц, чтобы досталось каждому участнику новогоднего вечера. Сюрприз из яйца станет символом наступающего года. Особенно порадует такое гадание детей!

Дед Мороз на Старый Новый год

Если вы не смогли пригласить к вашему ребенку Деда Мороза на Новый год, можно сделать это на Старый новый год!



Подарки на Старый Новый год

Подарки на Старый Новый год дарить можно и нужно, особенно детям! Это могут быть небольшие «подарочки вдогонку», которые вы красиво упакуйте и положите под ёлочку, чтобы утром 14 января дети смогли их найти и еще раз порадоваться новогодним праздникам. Желательно, чтобы подарки были умные: из серии «сделай сам», настольные игры, книги. Чтобы дети приучались не столько потреблять игрушки и сладости, сколько учиться и развиваться.



Приготовление к встрече Старого Нового года

Как говорится, важен не сам праздник, а ожидание его. Поэтому вы с ребенком можете наполнить предпраздничные дни особой атмосферой ожидания. Накануне испеките вместе печенье, которое можно на ленточках повесить на ёлочку. Добавьте в печенье корицу и имбирь, чтобы этот запах ассоциировался у малыша с чем-то волшебным, ведь дети очень чувствительны к запахам!

Имбирное печенье с корицей

Имбирь придает печенье вкус, который ни с чем не спутаешь, а корица – особый запах.

Ингредиенты: 400 г муки, 2 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. корицы, ½ ч. л. соды, 120 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 ст. л. меда, 1 яйцо

Приготовление: просейте муку и пряности, добавьте гашеную соду. Затем размягченное сливочное масло, смешайте с сахаром и подогрейте до растворения сахара. Вылейте в мучную смесь, добавьте мед, затем взбитое яйцо. Вымесите тесто до однородной массы. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм, вырежьте разные фигурки. Выпекайте 20 минут при температуре 200°C. Готовое печенье украсить белково-рисовальной массой.



Перед встречей праздника рассказывайте малышу новогодние, рождественские, святочные истории и сказки, которые будут готовить сознание вашего ребенка к предстоящим праздникам. За несколько дней вместе украсьте дом самодельными игрушками, снежинками, фонариками, огоньками. Можно разрисовать окна новогодними мотивами, используя белую гуашь или зубную пасту.

В общем, все, что вы хотели сделать на Новый год, но не смогли, вы можете сделать вместе с детьми на Старый Новый год!



*Старый Новый год идет,
Что с собой он нам несет?
Радость, счастье и удачу,
Позитив большой в придачу.
Что ж, пришел – так проходи,
Уходящий год – прости,
Но тебе давно пора,
Новый год пришел – ура!*