

Семейный корабль этой прекрасной пары уже 29 лет плывёт по бескрайнему морю жизни. Ему не страшны ни бесконечные просторы океана, ни сильные штормы. Даже девятый вал не страшен! Этот корабль пристал к берегу в бухте Бархатный сезон. Именно этот период считается наиболее благоприятным для отдыха и хорошего времяпровождения. В самом деле – дети уже выросли, окончили институты, обзавелись семьями. И супруги могут больше времени посвящать друг другу, поездкам и отдыху, встречам с друзьями. А также пригласить их на свой праздник. Прожив, 29 лет вместе, они отмечают Бархатную свадьбу. Для Вас, друзья, наступило время выбирать подарки!

Все сонники, как один, утверждают: видеть во сне бархат – это позитивно. В соннике Миллера бархат – к очень успешным делам. Если человек носит бархат, то его ждёт известность. В эзотерическом соннике бархат – это богатство, добытое праведным путём. Бархат в одежде – почтение, уважение, связанное с богатством. Портреты, скатерть из бархата – добropорядочная, обеспеченная жизнь. Пусть же бархат в этот день будет не только во снах, но и наяву!

Итак, толкователи снов дают Вам первые подсказки-намёки на то, какие подарки выбрать и какие слова подобрать при их вручении. Неоднократно речь идёт об **одежде из бархата**

. Вы далеки от мира моды и не знаете, какая одежда бывает из бархата? Знайте: сегодня облачиться в бархат можно с головы до пят. Бархат существует в разных воплощениях: для любящих супругов можно выбрать длинное прямое бархатное платье для дамы и бархатную рубашку для кавалера. Пусть, примерив Ваш подарок, они почувствуют всю силу притяжения любящих сердец – бархат манит к себе и соблазняет... Ласковый, нежный, роскошный – невозможно устоять. Не забудьте сказать, что из этого материала шили королевские мантии! Можете сшить и её! И пусть эта королевская мантия сохранится у молодожёнов до коронной свадьбы, и будет венчать семидесятилетний юбилей совместной жизни!

Говорим об аристократизме одежды из бархата? Как тут не вспомнить телевизионную рекламу – «лучшие друзья девушек это бриллианты» Что может быть лучше для героини торжества, чем **ювелирные изделия**? Обратите внимание на серию «Чёрный бархат», с чёрными бриллиантами. Представьте, блеск чёрных бриллиантов в сверкающей белой оправе ювелирного изделия... Эти контрасты, обязательно создадут настроение

праздника... Ну, а если на бриллианты не хватает средств, то не расстраивайтесь! Вас выручит **косметика**, которая позволяет женщине всегда выглядеть по-королевски! Не забудьте сопроводить этот подарок искренними комплиментами молодости и красоте молодожёнов!

Хотите сделать оригинальный подарок? Чтобы такого подарка не было ни у кого из приглашённых? Вот Вам ещё одна подсказка – **бархат амурский**. Это дерево произрастает на Дальнем Востоке. Весьма декоративно, легко культивируется. Варианты можно рассмотреть разнообразные – от посадки дерева, если позволяют климатические условия. Но тогда знайте, что бархат амурский теплолюбив и светолюбив. Растёт быстро, а живёт до 300 лет, чего и пожелать супругам. Интересным подарком могут стать и

сувениры

из древесины этого дерева, которая имеет красивый цвет и очень выразительный рисунок. Или ценнейший лечебный

мёд

, так как бархат амурский является хорошим медоносом. А ещё хорошим подарком от Вас, особенно для главы семейства, может стать уникальный напиток, приготовленный на основе ягод этого растения —

джин «Чёрный бархат»

. Он имеет слегка жгучий вкус, тонкий аромат. Необычный состав позволяет использовать его для составления коктейлей. А вот к коктейлям мы ещё вернёмся! Это может стать ещё одним подарком- сюрпризом от Вас!

Оригинальным подарком может стать и репродукция одной из картин выдающегося фламандского художника, мастера маньеристической живописи цветов и пейзажей. Это Брейгель «Бархатный», Ян (Brueghel de Fluwelen, Jan) (1568-1625). Яна Брейгеля не зря прозвали «Бархатным» — его живопись поистине ласкает глаз, тончайшими мазками, напоминающими мозаику, и нежными переливами цвета. Оформите Ваш подарок, сходя в багетную мастерскую и выбрав соответствующую картине раму.

Не нашли репродукцию? Тогда ищем эксклюзивные бархатные паззлы. Например, паззл «Чёрная пантера» очарует с первого взгляда. Крадущаяся в густых зарослях джунглей пантера словно вот-вот сойдёт с картинки паззла. Бархатистая структура придает мотиву неповторимый меховой блеск и будет великолепной игрой для семейного досуга. А может все гости вместе и соберут картину? Тогда собранное панно будет согрето теплом и любовью всех родных и друзей, приглашённых на этот бархатный праздник!

Всегда приятно, когда к подарку что-то сделаешь своими руками. Помните, мы говорили о коктейлях? Знакомьтесь – коктейль «Чёрный бархат». Способ приготовления коктейля прост. Наполните бокал стаутом (тёмным пивом), наклоните его в сторону и аккуратно налейте сильно охлажденное шампанское, стараясь максимально избежать пены. А ещё лучше, если Вы договоритесь с друзьями и разыграете небольшую сценку с поиском бокалов. Это позволит Вам создать праздничный ажиотаж и веселье. А подарок в виде набора бокалов будет припасён кем-то из приглашённых. Идеально подойдут для коктейлей **бокалы пилснер** – это высокие, узкие, клиновидные бокалы на небольшой ножке.

Вы не специалист по коктейлям, но хорошо печёте? Тогда для Вас рецепт-подсказка – Бархатный торт с ванилью и шоколадом. Инструкция по приготовлению:

- 1. Разогрейте духовку до 180 градусов и смажьте маслом разъёмную форму для торта. Дно формы проложите пергаментом и снова смажьте маслом. Миксером взбейте 125 г. размягчённого масла и 225 г. сахарной пудры в пышную массу.
- 2. Тем временем растопите 175 г. белого шоколада. Пусть шоколад остынет, но не давайте застывать.
- 3. Смешайте молоко (250 мл.), ваниль (1/2 ч.л.), яичные белки (4 шт.), соль (1/2 ч.л.) и, не выключая миксер, добавьте эту смесь и блинную муку (300 г.) во взбитое с сахарной пудрой масло. Взбивайте ещё 1 минуту. Добавьте растопленный шоколад и взбейте.
- 4. Перелейте тесто в форму и запекайте 45 минут.
- 5. Для того, чтобы приготовить глазурь, взбиваете до однородности растопленный белый шоколад (225 г.) и сметану (200 г.). Добавляете ваниль (1/2 ч.л.) и лимонный сок (1 лимон) по вкусу. Даёте затвердеть и мажете верх и стенки торта.
- 6. Растопленным горьким шоколадом (100г.) побрызгаете сверху.

Бархатный торт готов! Спешите на праздничное торжество. Пусть супруги так же, как и в день своей свадьбы 29 лет назад, угощают всех свадебным тортом! А помогли им в этом Вы! Ваши подарки, внимание к молодожёнам, сделают этот день счастливым и радостным.