



יום הולדת

רעיונות מקושטים ליום הולדת

אין כמו יומולדת. יש לנו כמה רעיונות מקושטים שיהפכו את החגיגה לבלתי נשכחת. כדאי לתכנן ולהשתעשע כבר בשלב ההכנות.

תפריט כבקשתך

יחד עם מי שהולך לגדול בשנה, עורכים תפריט אישי לשלוש ארוחות חלומיות. תפריט יומולדת נראה אצלנו בערך כך:
לארוחת בוקר – שוקו חם עם הר של קצפת בתוספת ופלים.
לארוחת צהרים – המבורגר צייפס וקרטיב.
ולארוחת ערב- פנקייק עם צימוקים ואגוזים גם ותה עם נענע.
נשמע טוב, נכון? וגם טעים ומתוק מאוד. את ארוחת הבוקר מגישים למיטה, פינוק אמיתי שכיף להתחיל בו יום חגיגי, חד שנתי.

ברכה ענקית

לילה קודם, אחרי שבטוחים שחתן השמחה כבר נרדם וחולם על השוקו של הבוקר, לוקחים חצי גיליון ניר בריסטול לבן, מקשטים וכותבים ברכות מהלב. את הברכה הענקית מצמידים אל הדלת.

שולחן ערוך

אפשר לצפות את השולחן בניר כסף כדי שיראה חגיגי. אפשר לעטוף אותו בניירות צלופן צבעוניים ומרשרשים, כדי שיראה עליז.
והמתקנים? כדאי לבחור ממתקים וסוכריות בצורות, בגדלים, בצבעים בעטיפות ובטעמים שונים. ממתקים פשוטים כמו עדשים, פצפוצים סוכריות חמוצות ומסטיקים סגולים יעוררו קריאות התפעלות וגם יחוסלו בן רגע. הם יגרו את העין ולא רק את החד.
מה עושים? לוקחים את השלל הצבעוני ומסדרים אותו על מגש או צלחת בשורות לפי צבעים, או יוצרים הרכבים צבעוניים שונים כיד הדמיון.

קיפוד בונבוני

מה זה קיפוד בונבוני? משיגים ספוג יבש וקשה, שבימים רגילים משמש לסידור פרחים. קונים חבילת בונבוניס על מקל, צבעוניים כמובן, ותוקעים אותם בתוך הספוג רצוי לעטוף את הספוג בנייר כסף – כך מתקבל סידור בונבוני דמוי קיפוד, שממנו כיף לתלוש אחד וללקק. כדאי להניח אותו על כלי גבוה. לוקחים חתיכת קלקר עבה ומצפים אותה בנייר צלופן, נועצים בה שיפודי עץ שנראים כקיסמים ארוכים ובמקורם מיועדים לגריל. אפשר להשיגם בכל סופרמרקט. בסוף כל שיפוד תוקעים בונבון רך ממשפחת בונבוני הגומי, מרשמלו וחבריהם. התוצאה נראית כמו קיפוד מרהיב עין. כדי לא לקפח את אוהבי המלוח: במקום בונבוניס תוקעים על השיפודים זיתים ירוקים ושחורים, פרוסת מלפפון חמוץ ואפילו נקניקיות קטנות. ואיך לא חשבנו על קיפוד מפירות העונה על שיפודיו נעוצים תותים וענבים ירוקים וריבועי אבטיח ומלון? אז חשבנו, עשינו ושפדנו.

בר צבעוני

מי לא צמא אחר זלילה שכזאת? אז במקום מיץ פטל רגיל, אפשר להכין משקאות בשלל צבעים: תרכיז מנתה ירוק, מקושט בעלי נענע, לידו תרכיז אננס עם פרוסות אננס או לימון ותרכיז דובדבנים או קולה. מסדרים את הכוסות בשורות, לפי צבעים והן נראות מפתות מאוד. אפשר להוסיף קשים צבעוניים. זהו סימנו את כל ההכנות ולא נותר אלא לחכות לקריאת ההתפעלות. יש עוד המון רעיונות ואלתורים.