

ComoHacerPara

MAGAZINE

COCINA

Recetas, menús completos, dulces y postres navideños.

PÁGINA 4

HAZLO TÚ MISMO

Creaciones fáciles y muy festivas para ambientar tu casa

PÁGINA 43

SOCIALES

Todo para que estas Fiestas sean en paz y con mucha alegría.

PÁGINA 21

DECORACIÓN

Centros de mesa, guirnaldas y miles de ideas.

PÁGINA 33

ESPECIAL REGALOS

Ideas para regalar a toda la familia y a los menos conocidos. ¡Con propuestas de envoltorios originales!

PÁGINA 50

Se acerca el momento más especial del año, en el que vamos dejando atrás un ciclo lleno de aprendizajes, y nos preparamos para celebrar en familia y con amigos.

¡CELEBRAMOS LA NAVIDAD!



Queridos lectores:

La Navidad es definitivamente uno de nuestros momentos favoritos del año. Es la ocasión con la que empezamos a señalar el final de un ciclo que queda marcado por el avance, por la prosperidad, y siempre por el amor, que es el motor más maravilloso con el que guiamos nuestras vidas.

Para todos los miembros de ComoHacerPara es un inmenso placer disfrutar de la compañía de nuestros lectores. Nos encanta responder a sus preguntas, y también prestar mucha atención a sus colaboraciones. Es por eso que hemos recopilado algunos de nuestros consejos con mayor repercusión, y los hemos aunado en esta publicación que, estamos seguros, les ayudará a crear una Navidad mágica, en familia y con amigos, para pasar momentos únicos.

Nuestro deseo para este final de año es que el 2017 nos siga encontrando juntos, de cada lado de la pantalla, para crear, para aprender y para seguir creciendo.

¡Felicidades para este Fin de Año,
y tengan todos una Feliz Navidad!



El equipo de
ComoHacerPara.com

MAGAZINE

ComoHacerPara Magazine es una revista digital de descarga gratuita.

Derechos basados en Creative Commons 3.0.

Imágenes extraídas de Pixabay, Flickr y Depositphotos.

© 2016 - ComoHacerPara.com

SUSCRÍBETE

Suscríbete en

www.ComoHacerPara.com/magazine/suscripcion.html
para recibir nuevas publicaciones.

Sugerencias y consultas:

magazine@comohacerpara.com

COCINA

- 04 Primer plato: canapés
- 06 Plato principal
- 08 Sugerencias del chef

COCTELERÍA

- 09 Cócteles especiales
- 10 Cócteles con espumante y vino
- 13 Trucos para decorar cocteles

MESA DULCE

- 14 Recetas para la mesa dulce
- 18 Reposterías especiales de Navidad
- 19 Galletas tradicionales

SOCIALES

- 21 Cómo evitar las borracheras
- 22 Momento de introspección
- 23 Juegos y adivinanzas

SALUD

- 28 Indigestión: remedios y prevención
- 30 Primeros auxilios
- 32 Cuidando a las mascotas

DECORACIÓN

- 33 Ideas para decorar el hogar
- 35 Pinos navideños originales
- 36 12 centros de mesa fáciles

HOGAR

- 39 Ambientación para el hogar
- 41 Feng Shui para Navidad
- 42 Limpieza energética para Año Nuevo

MANUALIDADES

- 43 Manualidades paso a paso
- 46 Detalles para cada rincón
- 49 Recetas de pegamentos caseros

REGALOS

- 50 Especial: ¡regalos para todos!
- 56 Ideas para envolver obsequios



Primer plato: para entrar en calor

CANAPÉS NAVIDEÑOS



En la Nochebuena, nada como recibir a todos tus invitados con unos canapés fáciles de preparar y totalmente deliciosos; serán la antesala perfecta para el menú principal.

Vegetales al vapor

Una opción es hacer pequeños vegetales al vapor o a la plancha, para servirlos rellenos. Aquí incluimos cebollas en mitades, tomates pequeños o cherry, o también rodajas de calabazas y calabacines para rellenarlos con cremas de queso blanco, quesos fundidos u otros a gusto.

Panes saborizados, galletas y tostadas

También puedes ofrecer panes saborizados, galletas y tostadas de todo tipo, y untarlas con salsas espesas, vegetales

salteados, fiambres o frutas secas, salsas de vegetales o frutas, granos, etc., y decorarlas con hierbas frescas.

Bastones de vegetales

Para hacerlos, lava y pela apios, zanahorias y pepinos, y córtalos en bastones finos de unos 6 a 10 centímetros de largo. Sirve colocándolos en copas, para que cada quien tome el vegetal de elección y lo unte con numerosas salsas frescas, ya sea de vegetales cocidos o frescos, o sino en queso blanco o cremas a elección.



Fiambres y quesos.

Sirve una gran tabla de quesos surtidos, rociados apenas con aceite de oliva y acompañados de frutas secas, como nueces y almendras. Completa con fiambres variados, para que cada invitado los sirva a su gusto sobre una tostada untada con aceite al ajillo, o con una rica mayonesa casera.



IDEAS PARA RELLENAR CANAPÉS

De huevos: Procesa yemas de huevo, mayonesa y mostaza y unas alcaparras.

De atún: Procesa atún, mayonesa, mostaza y pepinillos en vinagre.

De morrón: Pica pimientos rojos, zanahoria, arvejas, mayonesa y mostaza.

De jamón: Pica jamón cocido y pickles, y agrega mayonesa para ligar.

De pollo: Procesa pollo cocido, crema de leche, aceitunas negras y nuez moscada.

De langostinos: Pica los langostinos, arvejas, tomate y liga con mayonesa.



Plato principal

PAVO RELLENO

Ingredientes:

- 1 pavo entero y limpio
- $\frac{3}{4}$ de pollo picado
- 200 cm³ de leche
- 1 huevo
- Miga de pan
- 100 gr. de ciruelas
- 50 gr. de pasas de uvas
- 1 manzana verde, en cubos
- Vino blanco
- 1 copa de brandy
- Sal y pimienta, al gusto



Preparación:

1. Limpia el pavo y vacía bien la cavidad.
2. Baña con el brandy por fuera y por dentro. Sazona con sal y pimienta.
3. Elabora el relleno mezclando el pollo (cocido y picado), las ciruelas, las pasas, la manzana, la miga de pan remojada en la leche y el huevo batido, integrando todo en un bol grande.
4. Rellena el pavo con la preparación y luego brida.
5. Precalienta el horno. Mientras, pon el pavo en una asadera, con una pequeña base de vino blanco o de caldo de vegetales.
6. Cocina durante no menos de 45 minutos a 350º C, hasta que se vea dorado y bien cocido.
6. Durante la cocción, controla y baña con el vino blanco y con el propio jugo que despidе.

¡TIP!

ACOMPaña EL PAVO RELLENO CON SALSA DE MANZANA O DE CIRUELAS, Y ENSALADAS SURTIDAS.



POLLO RELLENO

Ingredientes:

- 1 pollo deshuesado limpio
- 300 gr. de cebolla picada
- 250 gr. de cebolla de verdeo picada
- 1 taza de pimientos en cubos (rojo, verde y amarillo)
- 250 gr. de jamón cocido en cubos
- 400 gr. de mezcla de quesos en cubos (mozzarella, pategrás, gruyere, los que prefieras)
- 1 cda. de frutos secos picados (nueces, almendras, cacahuates)
- 1 a 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 taza de crema de leche
- Sal y pimienta negra, al gusto
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Vino blanco, cantidad necesaria



Preparación:

1. Limpia el pollo y quítale la piel (opcional).
2. Lava y pica los vegetales y los quesos. Reserva.
3. Saltea las cebollas en el aceite de oliva hasta que se noten incoloras. Agrega el jamón y los pimientos y saltea. Retira y deja entibiar.
4. Mezcla con los quesos, sal, pimienta y perejil fresco picado, al gusto. Añade los frutos secos, picados groseramente.
5. Pon el pollo en una asadera con una base de vino blanco. Inserta la mezcla dentro del pollo, rellenando los espacios que ocupaban los huesos. Cierra fijando con mondadientes o cose con hilo de costura. Luego, cubre con papel de aluminio.
6. Hornea a temperatura media-alta por 30 minutos, retira el papel aluminio y cocina a temperatura media hasta dorar, bañando con vino blanco esporádicamente.

¡TIP!

CON LA MISMA
RECETA PUEDES
HACER ARROLLADO



Arma tu propio menú

SUGERENCIAS DEL CHEF

ENTRADA

Arrollados salados
Torre de panqueques
Cuscús con vegetales
Buñuelos
Tarteletas variadas
Huevos endiablados



PLATO PRINCIPAL

Pavo relleno
Pollo horneado con vegetales
Matambre arrollado
Vitel Toné
Cazuela de pescados
Risotto de mariscos



POSTRE

Macedonia de frutas
Arroz con leche
Flan casero
Helado con frutas
Tronco de Navidad
Selva Negra



Y PARA DESPUÉS DE COMER...

Bebidas calientes:

Café
Té verde
Té Oolong
Té herbal



Bebidas frías:

Cócteles
Licuados
Espumantes
Vinos dulces



Bocaditos:

Bombones
Galletas
Garrapiñadas
Pan dulce



© Depositphotos.com/andrea

Honraré la Navidad en mi corazón y procuraré conservarla durante todo el año.

– Charles Dickens –



3 cócteles especiales

PARA UN BRINDIS DISTINTO

Cóctel Navideño

Pon en la coctelera 1 medida de batida de coco o leche de coco endulzada a gusto. Agrega 1 a 2 medidas de licor de melón (para dar un tono verde navideño, aunque puedes usar otros licores de tu gusto), 3 medidas de zumo de piña y cubos de hielo. Agita, filtra y sirve en un vaso con hielo. Decora con flores y fruta fresca.



Ponche de Huevo

En un cazo, mezcla 1 taza de leche, 1 cucharadita de nuez moscada, 1 cucharadita de canela en polvo y extracto de vainilla al gusto. Hierva suavemente por unos 15 a 20 minutos. Aparte, bate 4 yemas con 1/2 taza de azúcar hasta que tome un color pálido, y agrega lentamente al recipiente, revolviendo hasta que espese. Retira del calor, añade 1 taza de crema de leche (nata) y ron al gusto. Deja enfriar antes de servir.

Sangría

Lava, pela y corta en cubos frutas frescas de estación. Pon 3 tazas de fruta en una ponchera grande, y agrega 1 taza de bayas congeladas (al gusto). Espolvorea con 1/2 a 1 taza de azúcar blanco, y 3 a 4 cucharadas de jugo de limón. Mezcla bien, y lleva al refrigerador por 2 horas. Vuelca 1 a 2 botellas de vino tinto (el que prefieras) y 1 copita de brandy o coñac. Mezcla bien, y refrigera hasta servir.



CÓCTELES CON ESPUMANTE

Mimosa

Sirve cava en copas flauta hasta la mitad de su capacidad, y complétalas con jugo natural de naranjas. Decora con media rodaja de naranja insertada en el borde de la copa, y sirve bien frío.

Bellini

Sirve cava en copas flauta hasta la mitad, y completa con pulpa natural de melocotón u otras frutas: albaricoques, fresas, kiwis y hasta melón, con unas gotas de agua para alivianar.

Velvet

Sirve espumante hasta 2/3 de una copa flauta, y completa con cerveza negra o rubia (Black Velvet o Gold Velvet). También puedes usar ambos tipos de cerveza. Decora con cáscara de naranja.

¡TIP!

**NO RESIGNES SABOR:
USA SIEMPRE CAVAS
O ESPUMANTES DE
BUENA CALIDAD.**

Burbujas y Bayas

Pon en la ponchera 2 tazas de trozos de naranja, 3 tazas de jugo de arándanos, 1 taza de licor de naranjas, 2 botellas de espumante y 1 taza de arándanos congelados. Sirve en copas amplias.

Champaña de Lavanda

Calienta almibar hecho con 1/2 taza de azúcar y 1/2 taza de agua, y agrega 2 cdas. de flores secas de lavanda. Deja enfriar, filtra, y sirve 2 cucharadas en cada copa. Completa con espumante.



CÓCTELES CON VINO TINTO Y BLANCO

VINO BLANCO

Mojito Vinero

Pon en una coctelera 8 hojas de menta frescas y limpias, una medida de jugo de limón, y una cucharada generosa de jarabe de goma. Mezcla y añade 100 cm³ de vino blanco. Coloca la tapa y mezcla agitando vigorosamente.

Spritzer

Prepara cuatro cócteles sirviendo en copas adecuadas 2 tazas de vino blanco (es decir: 1/2 taza en cada copa), una uva sin semilla congelada, y completa la capacidad con limonada, no demasiado dulce. Decora con una rodaja de limón o de naranja.



VINO TINTO

Claret Cobbler

Refrigera copas y pon dentro una cucharada de escamas de hielo, y una mezcla preparada en jarra con 9 partes de vino tinto y 1 parte de almíbar. Mezcla bien y sirve acompañado de una rodaja de naranja, una fresa y una frambuesa en cada copa.

Myra

Bebida energizante, deliciosa y fresca que se prepara colocando hielo en una jarra, 3 partes de vodka puro, 2 partes de vermut seco, y 5 partes de vino tinto. Mezcla bien y sirve filtrando los hielos en copas de Martini bien refrigeradas, con granos de uva al fondo, sin piel ni semillas.



¡TIP!

PREPARA
SANGRÍA CON
FRUTAS FRESCAS
Y VINO BLANCO.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Para los niños o tus amigos abstemios, aquí te dejamos dos opciones sin alcohol



Daiquiri De Frutas

Licua 1 lata (unos 200 cm3) de leche condensada, 1 a 2 tazas de hielo triturado, agua gasificada y 1/2 Kg de pulpa de fresas, cerezas, melocotones, albaricoques o la fruta que quieras, sin piel ni semillas. Sirve filtrado en copas altas con el borde escarchado.

Delicia De Sirope

Pon en una copa 4 a 5 medidas de sirope de frutas naturales o pulpa de frutas frescas, y agrega 1 a 2 medidas de refresco de limón o de agua gasificada, al gusto. Añade hielo molido para dar más consistencia. Decora la copa con la fruta fresca insertada en el cristal.

Ojalá pudiéramos meter el espíritu de la Navidad en jarros y abrir un jarro cada mes del año.

– Harian Miller –



Trucos para decorar cócteles

DALES LA MEJOR PRESENTACIÓN



Frío

Si la bebida lo permite, agrega hielo. Para no aguar tu cóctel, pon frutas congeladas (uvas, arándanos, frutas tropicales en cubos), siempre peladas y sin semillas, y cortadas en cubos si fueran grandes.

Copas

Elige la copa adecuada para cada bebida: flautas, copas anchas, vasos altos: los estilos permiten apreciar mejor los aromas, composiciones, colores y hasta sabores de cada bebida



Decoración

Para decorar los cócteles puedes agregar sombrillas, sorbetes coloridos, pieles de cítricos, frutas frescas, y también escarchar los bordes de las copas con azúcar o con brillantinas comestibles.

Improvisación

Cuando no sepas cómo decorar un cóctel, ¡improvisa! Modifica los sorbetes comunes con papeles de colores, ata cintas a los tallos de las copas, o pon adhesivos a los lados de los vasos para darles más encanto.



Recetas para la mesa dulce

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes:

- 6 huevos
- 100 gr. de azúcar blanco común
- 1 cucharada de miel natural
- 100 gr. de harina común
- 25 gr. de cacao amargo, en polvo
- 25 gr. de mantequilla en pomada
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 300 gr. de mermelada de frambuesas (u otra baya roja)
- 500 gr. de crema chantilly (500 cm³ de crema de leche batida con 5 cucharadas de azúcar glas)
- Chocolate cobertura, cantidad necesaria

Preparación:

Para hacer el pionono:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Bate los huevos enteros con el azúcar a punto letra. Reduce la velocidad del batido y agrega la miel, el cacao en polvo y la esencia de vainilla.
- Extiende la preparación en una placa de 30x40cm (con bordes) cubierta con papel encerado rociado con aceite.
- Hornea por 12-15 minutos, hasta que se note cocido.
- Desmolda sobre un paño apenas húmedo espolvoreado con azúcar blanco. Cubre con otro paño húmedo, dejando el papel de la cocción hacia arriba.



Para hacer el postre:

- Unta el pionono con la mermelada y trozos de frambuesas, si quieres. Cubre con una capa de crema chantilly, y comienza a enrollar, retirando el papel de la cocción.
- Corta una rebanada de 15 cm y ponla transversal al resto del arrollado, simulando el tronco.
- Funde el chocolate de cobertura con una cucharada de mantequilla, y cubre el tronco con él, modelando la textura con un tenedor. Decora con bayas, crema o lo que quieras, para simular la corteza de un árbol.

TIRAMISÚ

Ingredientes:

- 3 yemas
- 3 claras
- 100 gr. de azúcar
- 600 gr. de queso Mascarpone
(si quieres, reemplaza por queso blanco o requesón mezclado con crema de leche)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 100 cm3 de vino mistela o marsala
- 70 cm3 de licor de café con un poco de coñac
- 150 cm3 de café bien fuerte
- 24 vainillas (o más, según el molde)
- 3 cucharadas de cacao amargo, en polvo



Preparación:

- Bate las claras a punto nieve, y reserva.
- Prepara el café fuerte, deja entibiar, y mézclalo con un chorrito de coñac (opcional).
- Bate las yemas hasta que espesen, y luego sigue batiendo mientras agregas el azúcar lentamente, integrándolas.
- Añade el vino y bate a velocidad lenta (o con espátula).
- Agrega el queso mascarpone y la esencia de vainilla, e integra lentamente.
- Por último, añade las claras a nieve en suaves movimientos envolventes, hasta que todo esté bien incorporado.

Para hacer el postre:

- Prepara la crema, el café, las vainillas y un molde amplio de vidrio, o copas individuales.
- Humecta las vainillas en el café y ponlas en el molde formando una capa.
- Pon encima una capa generosa de la crema.
- Alterna una segunda capa de vainillas y otra de crema. Tradicionalmente se hacen sólo dos capas, pero puedes poner tres si vas a hacer el postre en copas individuales (que son más altas).
- Espolvorea por encima con el chocolate en polvo, y deja enfriar en el refrigerador hasta servir.

SAMBAYÓN



Ingredientes:

- 4 yemas
- 4 claras
- 250 gr. de azúcar + 4 cucharadas
- 1 copita de vino Marsala
- 600 cm3 de leche, de la que prefieras usar
- 3 cucharadas de leche en polvo
- 1 paquete (7 gr.) de gelatina sin sabor

** Para que este postre sea apto para celíacos e intolerantes al gluten, verifica que todos los ingredientes sean libres de TACC.*



Preparación:

- Hidrata la gelatina en agua fría, y caliéntala en el microondas para disolver.
- Disuelve la leche en polvo en la leche, y ponla en una ollita. Agrégale la gelatina hidratada, y lleva al fuego bajo hasta que casi rompa hervor. Retira del fuego y deja enfriar.
- En un contenedor de vidrio apto para el calor, bate las yemas con el azúcar hasta que se pongan pálidas y espesas. Agrega el vino dulce y mezcla bien.
- Vuelca la leche aún caliente sobre las yemas, mientras sigues batiendo suavemente.
- Pon la preparación a baño María, revolviendo constantemente para que no se queme.
- Cuando la preparación se haga espesa, retira del calor y pasa a un baño María invertido (sobre agua fría). Deja enfriar revolviendo suavemente.
- Pon las claras en un contenedor a baño María, agréga las 4 cdas. de azúcar, y bate mientras le das calor para hacer un merengue.
- Ya listo, agrega a la preparación de yemas en movimientos envolventes, y sirve en copas individuales.
- Decora con bayas frescas, como frambuesas y arándanos. Si sólo consigues de las congeladas, deja descongelar antes de usar, y ponlas justo antes de servir.

POSTRE DE FRUTAS & GELATINA

Ingredientes:

- 1 paquete de gelatina de manzana (+ agua)
- 1 paquete de gelatina de cereza (+ agua)
- 2 tazas de frutas cortadas en cubos

Nota:

Usa gelatinas de cualquier sabor, respetando los colores rojo y verde. Puedes reemplazarlas por otras sin sabor con colorantes vegetales, o preparada con jugos de colores en lugar de agua fría.

Para las frutas, prefiere manzanas verdes, piñas, cerezas, bayas, fresas, bananas, u otras de consistencias firmes o medias.



Preparación:

- Prepara un molde limpio, humedeciéndolo antes de hacer el postre.
- En un bol pon la gelatina verde y disuélvela en agua hirviendo. Agrega el agua fría (o el jugo de frutas), tal como indica el envase.
- Pon en el molde y lleva a la nevera hasta que tome un punto algo firme pero no del todo.
- Mientras tanto, lava, pela y corta la mitad de las frutas en trozos pequeños. Ponlas dentro de la gelatina verde, empujándolas para que ocupen buen volumen. Deja algunos trocitos

asomándose por sobre la gelatina, para que ayude a unir los dos sabores.

- Repite la preparación con la gelatina de color rojo, desde su preparación hasta el insertar las frutas, y lleva a la nevera hasta que afirme.
- Puedes desmoldar en una bandeja y cortar porciones para servir, o prepararlo en moldes o tazas de vidrio individuales.
- Si sólo van a consumirlo adultos, puedes reemplazar no más de 1/4 del agua fría por vodka.

El recuerdo, como una vela, brilla más en Navidad.

– Charles Dickens –



Reposterías especiales de Navidad

BOMBONES Y BOCADITOS

Bombones de fruta

Prepara gelatinas de distintos sabores colocando 40 gramos en un bol, y disuélvela en 300 cm³ de agua hirviendo. Agrega la misma cantidad de agua fría, o jugo de la misma fruta de la gelatina, bien filtrado. Sirve en un molde amplio, lleva a la nevera hasta que solidifique, y corta en cubos. Puedes usar moldes de silicona para dar más atractivo, y espolvorear con azúcar blanco.

Chocolate de colores

Funde chocolate blanco a baño María y, ya listo, divide en dos cuencos. En uno pon colorante verde y rojo en el otro. Coloca el chocolate en un molde para bombones, creando una cobertura hueca de uno y otro color, y luego rellena con crema de chocolate, frutas frescas, o lo que prefieras.

Dale más encanto rellenando los bombones verdes con cremas rojas, y viceversa.

Bombones de coco

Mezcla 130 gr. de coco rallado, 25 gr. de mantequilla blanda, 100 cm³ de crema de leche, y 200 gr. de chocolate blanco fundido. Integra todo y cuando tome consistencia, forma bolitas y cubre con coco rallado.

Para hacer coquitos negros, mezcla 160 gr. de coco rallado, 125 cm³ de leche condensada y 120 gr. de chocolate fundido. Amasa, forma bolitas, y cubre con coco rallado.

COMO TEMPLAR EL CHOCOLATE

Fúndelo a baño María o en el microondas, y una vez líquido, revuelve suavemente en movimientos envolventes para que reduzca la temperatura de modo parejo. Usa un termómetro culinario y corrobora cumplir con las siguientes temperaturas:

Para el chocolate negro: 45-50°C, templar a 28-29°C, calentar a 31-33°C, y volver a templar a 28°C.

Para el chocolate con leche: 40-45°C, templar a los 27°C, calentar a 31°C, y volver a templar a 27°C.

Para el chocolate blanco: 40°C, templar a 24°C, calentar a 27-28°C, y volver a templar a 24°C.



GALLETAS TRADICIONALES

Galletas de azúcar

Bate 1 taza y media de mantequilla blanda con 2 tazas de azúcar. Agrega luego 4 huevos de a uno, y la esencia que quieras. Puedes añadir colorantes en este momento, o dividir la masa y agregarlos después.

Con una espátula, integra 4 a 5 tazas de harina, 1 cucharadita de sal fina, y 2 cucharaditas de polvo de hornear.

Estira la masa, corta las galletas, y hornéalas en una placa limpia, a 200°C por 6-8 minutos. Deja enfriar antes de desmoldar.

Galletas de mantequilla

Bate 600 gr. de mantequilla blanda y 400 gr. de azúcar. Cuando se vea pálido, agrega 4 huevos de a uno y esencia de vainilla al gusto, logrando una crema suave. Trabajando con una cuchara o una espátula, agrega lentamente 1 a 1,5 Kg. de harina, formando una masa que luego debes enfriar en la nevera.

Estírala sobre la mesada, corta las galletas, y hornéalas en una placa limpia hasta que se doren apenas en la base. Deja enfriar antes de desmoldar.



¡Glasea tus galletas!

Pon una clara de huevo en un bol, y revuelve (sin batir) hasta que esté blanca. Agrega unas gotas de jugo de limón y azúcar en polvo hasta lograr una pasta suave, con la consistencia deseada (según si vas a esparcir el glaseado o a usarlo con una manga, para dibujar o escribir). Pon colorantes vegetales de los tonos que quieras.

GALLETAS DE JENGIBRE

¡Las clásicas, para disfrutar y perfumar todo el hogar!

Precalienta el horno a temperatura moderada, y prepara placas para galletas.

Mezcla 4 tazas y media de harina con 2 cucharadas de jengibre en polvo, 1 cucharada de canela en polvo, 1 cucharadita de clavo de olor y 2 cucharadas de polvo de hornear.

Aparte, mezcla 1/2 taza de manteca blanda con 1/2 taza de azúcar negro; agrega 2 huevos enteros y 1/4 taza de miel o melaza. Incorpora lentamente ambas preparaciones formando una masa. Deja reposar en el refrigerador hasta que tome más

consistencia y puedas estirla sobre la encimera o placas de silicona.

Corta las galletas y ponlas en una placa limpia antiadherente. Recupera los cortes, vuelve a unirlos y continúa.

Hornea por unos 10 minutos, o hasta que se vean secas y apenas doradas en la base. Deja enfriar antes de retirar de la placa, ¡y no te olvides de decorarlas con glasé y granas de colores!



**¡CON ESTA MISMA RECETA
PUEDES CREAR LAS PIEZAS
PARA CONSTRUIR UNA
GENIAL CASITA DE JENGIBRE!**

Cómo evitar las borracheras

DISFRUTA CON MODERACIÓN

Beber en las celebraciones de Fin de Año parece casi inevitable, pero recuerda hacerlo con moderación. Aquí te damos algunos tips para disfrutar de la velada sin problemas.

- Controla el consumo de bebidas alcohólicas: disfruta de cada sorbo, y prioriza la calidad por sobre la cantidad.
- Alterna una copa de bebida con una copa de agua u otro líquido sin alcohol ni azúcares, a lo largo de toda la velada.
- Toma un breve descanso entre una y otra bebida (la mitad del tiempo que demoraste en consumir esa copa, aproximadamente).
- Bebe con el estómago lleno: la comida ayuda a absorber el alcohol y previene el malestar estomacal.
- Procura no mezclar las bebidas, en especial los cócteles con alto índice de alcohol.
- Prefiere bebidas de buena calidad. Podrás disfrutarlas más, y serán menos agresivas con tu organismo.
- Ponte un límite de cócteles para la velada, recordando alternarlos con vasos de agua. Establece una cantidad máxima y no te excedas de ese número.
- Nunca bebas si luego vas a conducir. Si lo hicieras estarías poniendo en peligro tu vida, la de tus seres queridos y la de todas las personas que encuentres en tu camino.



¡TIP!

ENTRE COPA Y
COPA, BEBE UN
VASO DE AGUA FRÍA.
¡DISFRUTARÁS MÁS
TU BEBIDA!

Momento de Introspección

AÑO NUEVO, VIDA NUEVA

El final del año es la ocasión propicia para evaluar el ciclo transcurrido. Por eso aquí te proponemos un momento de relajación, para reflexionar sobre lo que pasó y atraer la prosperidad.

Encuentra un lugar tranquilo, en tu hogar o afuera, donde te sientas a gusto. Procura no tener interrupciones; lo mejor es silenciar o apagar el móvil, y pedir a tu familia que no te interrumpa por algún tiempo. Un baño de inmersión te dará un espacio ideal.

Respira profundo, relájate, y piensa en el año que está pronto a finalizar. Mes por mes, recuerda los momentos que te dejaron enseñanzas, aprécialos, agradece esta oportunidad. Recuerda las ocasiones de pura dicha, regocíjate con esa sensación cálida que dejan en tus emociones.

Imagínate tomando estos elementos valiosos uno a uno, y guárdalos en tu compartimento especial.

Ahora, deja ir todo lo demás. Lo malo, lo triste. Sólo déjalo ir: imagina que tomas lo negativo, lo pones en un barco pequeño y lo echas al mar. Mira cómo se aleja más y más de la costa, despídete de ellos para siempre.

Prepárate para despedir el año a todo vapor. Con alegría, con optimismo y con esperanzas. ¡Emociónate, estás a punto de abrir un libro en blanco, que completarás con tus experiencias de vida!



¡Juegos para todos!

PARA NIÑOS CURIOSOS

Encuentra las 7 diferencias.



*Para niños curiosos:
¿Cuánto sabes sobre la Navidad?*

1) ¿Quiénes ayudan a Santa a fabricar los regalos?

- Los renos
- Dientes navideños
- El Grinch

2) ¿Qué reciben los niños traviesos en los calcetines?

- Una patata podrida
- Un juguete roto
- Un trozo de carbón

3) ¿Dónde está el taller de Santa?

- En el Polo Norte
- En el Polo Sur
- En el este de Rusia

4) ¿Cómo se llama el reno de la nariz roja?

- Roberto
- Reinaldo
- Rodolfo

5) ¿Cuál es el último adorno que se pone en el pino?

- Las guirnaldas entre las ramas
- Las luces en torno al árbol
- La estrella en la parte superior

6) ¿Cuántos espíritus visitaron a Scrooge?

- Siete
- Cuatro
- Ninguno, fueron sus amigos disfrazados

¡Mira las respuestas y soluciones al final de esta sección!

PARA LOS MÁS LÓGICOS

El acertijo de las galletas de Navidad

Los niños dejan a Papá Noel cinco platos con galletas cubiertos con servilletas, y una tarjeta que dice:

*"Quien adivine cuántas galletas hay en cada plato,
podrá disfrutar de estas deliciosas galletas".*

Las pistas son:

El plato 1 y el plato 2 tienen, entre ambos, 24 galletas.

El plato 2 y el plato 3 tienen, entre ambos, 27 galletas.

El plato 3 y el plato 4 tienen, entre ambos, 23 galletas.

El plato 4 y el plato 5 tienen, entre ambos, 16 galletas.

El plato 1, el plato 3 y el plato 5 suman 32 galletas.



¿Podrás comer tú las galletas de Navidad?

Y mientras piensas, intenta decir estos trabalenguas tres veces seguidas

Papá Noel corre y corre en el
carro, agarra el gorro y corre,
que si no corre y agarra el gorro,
Papa Noel corre sin gorro.

Melchor castañas comió,
Melchor castañas cenó,
y de tanto comer castañas
Melchor se encastañó.

¡Raúl, ven rápido!
Mira que rápido corren los renos
recorriendo los terrenos.
¡Son renos, son renos!

¡Mira las respuestas y soluciones al final de esta sección!

EL ACERTIJO DE EINSTEIN

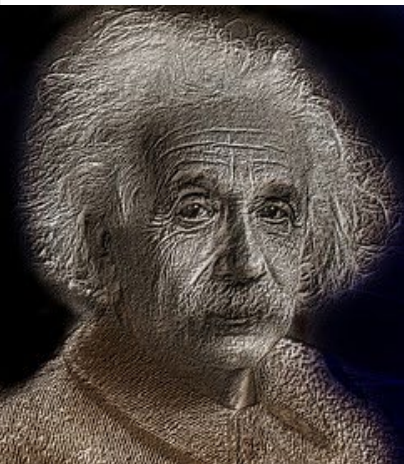
El gran Einstein compuso un acertijo, y predijo que sólo el 2% de la población mundial lograría resolverlo. ¿Estarás tú entre ese grupo privilegiado?

Hay cinco casas de cinco colores diferentes, y en cada una de ellas vive una persona de una nacionalidad distinta, que fuma una cierta marca de cigarrillos, y que tiene una mascota distinta a la de los demás.

Las claves son:

- El británico vive en la casa roja.
- El sueco tiene un perro.
- El danés toma té.
- La casa verde esta a la izquierda de la blanca.
- El dueño de la casa verde toma café.
- La persona que fuma Pall Mall tiene un pájaro.
- El dueño de la casa amarilla fuma Dunhill.
- El que vive en la casa del centro toma leche.
- El noruego vive en la primera casa.
- La persona que fuma Brends vive junto a la que tiene un gato.
- La persona que tiene un caballo vive junto a la que fuma Dunhill.
- El que fuma Bluemasters bebe cerveza.
- El alemán fuma prince.
- El noruego vive junto a la casa azul.
- El que fuma Brends tiene un vecino que toma agua.

¿Quién es el dueño del pecesito?



**¡SI ENCUENTRAS LA
RESPUESTA, COMPÁRTELA
EN LAS REDES SOCIALES Y
PRESUME TU INTELIGENCIA!**

CHISTES PARA SACARTE UNA SONRISA

- Un juez le pregunta al acusado:
 - Hombre, ¿De qué se le acusa?
 - De haber hecho mis compras navideñas con anticipación.
 - Pero eso no es un delito, ¿Con cuánta anticipación las compró usted?
 - Antes que abrieran la tienda.

- Dos locos están preparando el árbol de navidad y uno le dice al otro:
 - Avísame si se encienden las luces
 Y el otro contesta:
 - Ahora si... Ahora no... Ahora si... Ahora no...

- "Queridos reyes magos: Lo único que pido para este año es una billetera gorda y un cuerpo delgado. Por favor, no mezclar las cosas como el año pasado".

- Un niño le escribe a Santa pidiendo 30 dólares para comprarse unos zapatos. En la oficina de correos no saben que hacer con la carta, así que la abren, la leen, y se quedan tan enternecidos que hacen una colecta y le mandan al niño un sobre con 10 dólares.
 Al cabo de unos días, reciben otra carta para los reyes magos, que dice: "Queridos Reyes Magos, muchas gracias por el dinero. Pero la próxima vez no lo mandes por correo, porque algún maldito cartero se ha quedado con 20".



¿A que no adivinas
qué pidió Batman
para esta Navidad?

Una Bati-Dora.

- ¿Hijo, qué vas a pedir en tu carta a Santa este año?
- Un smartphone, una cámara HD y un ordenador nuevo.
- Bien, lo anoto: una pijama... y un par de calcetines.

- Oye ¿tú sabes quién
es Santa Claus?

- Pues Papá Noé.

- Pué mamá tampoco.

RESPUESTAS Y SOLUCIONES

Encuentra
las siete
diferencias.



- 1) A Papá Noel lo ayudan los duendes navideños a fabricar los juguetes.
- 2) Los niños traviesos reciben un trozo de carbón en sus calcetines.
- 3) El taller de Santa está en el Polo Norte, según la tradición.
- 4) El reno de la nariz roja se llama Rodolfo.
- 5) El último adorno que se pone en el pino es la estrella.
- 6) Scrooge fue visitado por cuatro fantasmas: Jacob Marley, y los fantasmas de las Navidades Pasada, Presente y Futura.

Trivia
Navideña
para niños
curiosos

Encuentra
las siete
diferencias.

- En el plato 1 hay 11 galletas.
- En el plato 2 hay 13 galletas.
- En el plato 3 hay 14 galletas.
- En el plato 4 hay 9 galletas.
- En el plato 5 hay 7 galletas.

El dueño del pez es el alemán.

El acertijo de
Einstein

¿Indigestión?

REMEDIOS CASEROS EFECTIVOS

¿Comiste demasiado y ahora te sientes mal? ¡No hay problema!. Sólo prueba con estas soluciones naturales y efectivas contra la indigestión.

Infusiones

Al finalizar una comida abundante, disfruta de un delicioso té de manzanilla, que alivia los cólicos, previene el estreñimiento y evita los espasmos musculares y estomacales. Otra opción es beber un sabroso té de jengibre (previene las náuseas y la acidez estomacal).

Frutas

Consume algunas frutas frescas al terminar la comida, ya que son gentiles con tu organismo y facilitan la digestión. Una buena opción es la piña (ananá), que ayuda a prevenir la flatulencia, minimiza el nivel de acidez estomacal, y purifica el tracto digestivo.

Semillas y vegetales

El hinojo y sus semillas estimulan la digestión, alivian espasmos y náuseas, y aceleran el proceso digestivo. Consúmelas junto con las comidas, o también al finalizar. Por su parte, los vegetales de hojas también colaboran en la digestión, son deliciosos y saludables.



La pulpa de Aloe Vera es genial para tratar la indigestión.

Para usarla, raspa el interior de una hoja y mezcla el gel con un vaso de agua tibia. Si quieres, endulza con Stevia o con miel orgánica. Bébelo y disfruta de sus beneficios.

¿CÓMO PREVENIR LA INDIGESTIÓN?

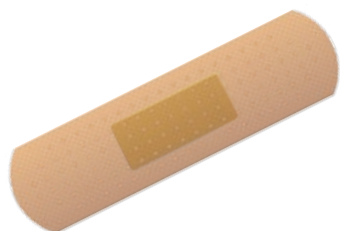
- Evita los alimentos demasiado grasos, picantes y con muchos carbohidratos.
- Limita el consumo de alcohol, café, bebidas gasificadas y azucaradas.
- Come porciones pequeñas, lentamente, para no ingerir de más.
- Mastica bien tus alimentos, come lento. Esto propicia una mejor digestión.
- Evita las bebidas gasificadas
- Prefiere un menú alto en proteínas, ya que éstas estimulan la secreción gástrica.
- Espera 2 a 3 horas luego de comer para recostarte.
- Utiliza vinagre de manzana todo lo que puedas, ya que mejora la digestión y facilita la absorción de nutrientes.
- Comer con estrés propicia el malestar. ¡Relájate y disfruta de tu plato!
- Bebe suficiente agua con la comida, para facilitar el proceso digestivo y la saciedad.
- Finaliza tus comidas con una infusión caliente con propiedades digestivas.



**COME DESPACIO, DISFRUTA
DE CADA BOCADO, Y TU
ORGANISMO LO AGRADECERÁ.**

Primeros auxilios

¡QUE NO CUNDA EL PÁNICO!



Las celebraciones de fin de año a veces incluyen accidentes, como golpes, quemaduras y otras. ¿Cómo actuar ante una emergencia?

1 Saber qué hacer te ayudará a mantener la calma, piensa cada acción, y se eficiente en tus intentos.

2 Ten siempre listos los elementos de seguridad, como un botiquín y el contacto del sistema de emergencias.

3 Infórmate y educa. En los municipios y entidades brindan cursos de primeros auxilios y salvataje básicos sin costo. Aprovechalos para saber cómo actuar siempre.

4 En caso de quemaduras (por pirotecnia, velas, etc.) enfría la zona con agua fría, y analiza la situación. No apliques ungüentos u otros sin antes conocer la profundidad de la lesión, y úsalos sólo en quemaduras superficiales.

5 Analiza los cortes antes de tratarlos: si fueran profundos, presiónalos con gasas limpias y acude al centro de salud más próximo, y considera también llamar al servicio de asistencia para solicitar atención.

USO DE LA PIROTECNIA

No des a los niños pirotecnia para jugar. Son elementos peligrosos.

Evita manipularla bajo la influencia del alcohol.

Consérvala en su envoltorio original, siempre lejos de llamas o fuentes de calor.

Nunca la guardes dentro de tus bolsillos.



CÓMO ARMAR EL BOTIQUÍN

La Organización Mundial de la Salud recomienda tener siempre listo un kit de emergencias, compuesto con un botiquín de primeros auxilios. Asegúrate de armar el tuyo con estos elementos.



- Jabón blanco o neutro,
- Toallas de papel esterilizadas, absorbentes
- Apósitos femeninos para controlar hemorragias
- Banditas adhesivas (con y sin desinfectante, en diferentes tamaños)
- Gasas pequeñas y vendajes de tela
- Cinta adhesiva hipoalergénica
- Pomada antibiótica
- Pomada o crema de hidrocortisona al 1%
- Antiséptico
- Analgésicos y antiinflamatorios de amplio espectro
- Calamina
- Solución salina
- Compresas frías instantáneas
- Guantes de látex
- Depresores de lengua de madera

Completa el kit de emergencias con:

- Una manta liviana, térmica
- Tijeras de buen filo
- Pinzas de depilar
- Termómetro
- Linterna pequeña
- Manual de primeros auxilios



La Navidad no es un acontecimiento, sino una parte de su hogar que uno lleva siempre en su corazón.

– Freya Stark –



Cuidando a las mascotas

PROTÉGELAS DURANTE LAS FIESTAS

La pirotecnia, la algarabía, los niños que corretean: las fiestas son estresantes para nuestras mascotas. Ten en cuenta estos consejos para mantenerlas siempre a salvo.

Mantén a tus mascotas en un sitio seguro. Puede ser dentro de una habitación (en la que no dejes elementos peligrosos a su alcance, incluyendo cables u otros), o a tu lado comprobando que no pueda salir a la calle.

Asegúrate de que tenga puesto su collar con una placa identificatoria claramente visible que indique su nombre y tu número telefónico, en caso de que escape accidentalmente.

Consulta con el veterinario si fuera necesario sedar al animal. Nunca administres sedantes sin su consentimiento.



Verifica que tenga agua fresca siempre disponible: ante el estrés, las mascotas elevan su sed.

Nunca mantengas al animal encadenado, podría hacerse daño intentando liberarse.

Si no vas a estar en casa, deja una radio encendida (o la TV) para que el ruido enmascare el del exterior.

Si vas a celebrar en casa, pide a tus invitados que no alteren a la mascota: si el animal está estresado podría atacar en su defensa.

Recuerda visitar a tu mascota regularmente, para darle calma y compañía.



Ideas para ambientar el hogar

DECORACIÓN DE NAVIDAD

Reutiliza para decorar el árbol

Decora tu pino navideño con viejos juguetes restaurados, moños de tela, caracoles de tus últimas vacaciones enhebrados en cintas coloridas, vajillas pequeñas (como tacitas, tenedores), y otros elementos poco convencionales. Así tendrás un pino muy original y responsable con el entorno.

Decora tus plantas

Ornamenta los árboles para complementar tu ambientación. Elige las plantas de flores rojas y hojas verdes para crear un mayor impacto. En el jardín, decora árboles y arbustos con cintas y bolas navideñas, y no temas en poner un gran Santa o un hombre de nieve de fantasía.



Renueva las bolas del pinito

No botes tus viejas bolas navideñas: límpialas y renuévalas usando adhesivo y glitter, sogas rústicas, cintas coloridas, y también rotuladores indelebles. O compra bolas incoloras y llénalas con los trozos de las viejas que se hayan roto, ¡serán muy atractivas!

¡Imagina!

Reubica tus decoraciones para que recuerden a pinos navideños. Pon mantas rojas y verdes sobre el sofá, usa sábanas verdes y fundas de almohada rojas, un mantel con figuras navideñas, cubre tus lámparas con gasas rojas y verdes. ¡Aplica tu imaginación!

DECORACIONES PARA UN PINO ESPECIAL

Masas

Haz tus propios adornos para el pino imitando figuras, como ángeles o estrellas, galletas de jengibre, letras, etc. Usa masa de pan, masa de sal, porcelana casera, masa de arena, ¡o lo que quieras!

Fotos

Imprime tus fotos favoritas del año en tamaño pequeño. Pégalas en cartulina para que no se doblen (o enmárcalas), y cuélgalas del pino para rememorar todo lo lindo del año que ya se va.

Silicona

La barra de silicona caliente es genial para crear tus propios adornos. Con papel film o aceite en aerosol, cubre la figura a imitar o una superficie lisa, y dibuja tu adorno tridimensional, casero y práctico.

Frutas

Corta rebanadas de frutas cítricas y déjalas secar en el horno a baja temperatura, por varias horas. Cuélgalas del pino usando cintas rústicas, acompañando con ramas de canela y vainilla. Será una decoración natural y muy aromática.

Objetos

Crea adornos con botones, cintas, palitos que encuentres en el jardín, piñas de pino o de abeto, palitos de helados, semillas grandes, viejos juguetes, y lo que quieras. Pinta con acrílicos decorativos para lograr un mejor aspecto.

Comestibles

Hornea galletas en formas especiales y hazles una pequeña perforación. Ya frías, cuélgalas del pino con cintas atractivas e invita a los presentes a tomar las que quieran. Reemplázalas por adornos que dispongas en una cesta junto al pino.



DECORACIÓN ORIGINAL, ¡REUTILIZANDO!

¡Inspírate con estas ideas creativas!



12 centros de mesa navideños

DECORANDO UNA CENA ESPECIAL

En esta nota te damos las bases para que armes tus propios centros de mesa, y también 12 ideas para tu inspiración.

Si vas a crear centros de mesa, debes tener en cuenta que hay algunas reglas que deben cumplir, sin importar el evento del cual se trate:

Tamaños

El centro de mesa no debe ocupar más de 1/4 del ancho de la mesa, y ubicarse al medio a lo largo y ancho.

Altura

Debe ser lo suficientemente bajo para que los comensales puedan ver sus rostros sin interrupciones.

Fragancias

Evita las flores y velas demasiado fragantes. Prefiere los aromas de manzana, canela u otros suaves.

Colores

Asegúrate de que todos los elementos tengan colores que combinen con tu decoración y con la vajilla.

Usa:

Frutas secas
Frutas frescas
Especias secas fragantes (canela)
Piñas, semillas.
Palitos y hojas secas
Ramas de muérdago
Velas de baja altura
Gemas de vidrio de colores
Flores (en esponja húmeda)
Hojas verdes grandes (hiedras, helechos)
Bolas navideñas
Guirnaldas y lametas
Monedas doradas

Contenedor: platones profundos, copas, floreros bajos, tachos rústicos.



1

© Cindi Albright - Via Flickr



Con leños

Corta la base de un tronco para que quede plano, y la parte superior en diagonal.

Taladra hoyos al centro, por el lado superior, y calza allí velas de noche (con su base metálica). Ponlos sobre una bandeja de madera, y decora con piñas, ramas de muérdago, hojas verdes, etc.

2

© ProFlowers - Via Flickr

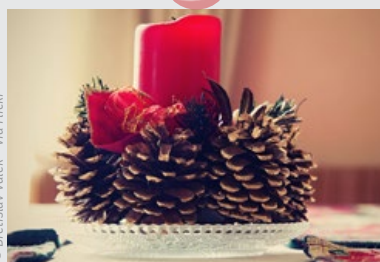


Con paja y musgo

Enrolla paja seca y átalala con alambre de floristería. Cúbrela con musgo natural o sintético, o con una guirnalda de imitación pino. Coloca al centro un vaso de vidrio incoloro, alto y ancho, y dentro una vela blanca o dorada.

3

© Bretislav Valek - Via Flickr



Piñas en una bandeja

Sobre un plato de servir, coloca un cuento metálico o cerámico boca abajo, al centro. Encima, pon un velón rojo y rodéalo con piñas de abeto y algunos moños de color rojo. También puedes decorar la vela con una cinta en tonos verdes de estilo navideño.

4

© Virginia State Parks staff - Via Wikimedia



Con tres platos

Sobre tres platos comunes, coloca algunas guirnalda de imitación pino, enrollándolas, y añade las decoraciones que no hayas usado en el árbol. Ubica una vela roja alta al centro de cada uno, y ponlos juntos o en línea en la zona central de la mesa.

5

© MANUALIDADES HERME - Via Youtube



Flores de papel

Si tienes poco tiempo, crea un centro de mesa plegando en 8 un papel o una blanda blanca, una dorada y una roja. Corta en diagonal, y al abrirlas, tendrás singulares flores que puedes adherir en torno a una base simple con un velón al centro.

6

© Le living and co - Via Flickr



Camino de mesa

Si tu mesa es amplia, ubica ramas de pino a lo largo, algunas piñas aquí y allá, y velas blancas simples sobre algunos candeleros. Es una manera genial de usar elementos de todos los días de una manera diferente.

7

Copón con velas

Coloca pétalos de rosas rojas y un velón blanco al centro de un copón. Esparce algunos pétalos extra por toda la mesa, y usa vajilla blanca con servilletas rojas.



8



© ProFlowers - Via Flickr

Ramo de flores especial

Usa frascos como base para un ramo de flores decorativo. Adhiere cinta de papel y píntalo con una o dos pinturas en aerosol de tonos metalizados.

9

Vela y moño blanco

Coloca ramas verdes u hojas planas en torno a un plato común. Pega una vela blanca alta al centro, y decora con piñas de abeto, muérdago, y un gran moño.



© Virginia State Parks staff - Via Wikimedia

10

Florero con frutas

Dentro de un florero alto, coloca limas u otra fruta similar cortadas en rodajas y enteras. Llénalo con agua y pon ramas de bambú bajas, o flores amplias de colores que combinen.



11



© ProFlowers - Via Flickr

Florero con sorbetes

Llena un florero bajo con sorbetes rojos y blancos, y completa con agua. Coloca rosas, gerberas, claveles u otras flores en algunos sorbetes, y decora con unas cintas divertidas.

12

Con un globo de nieve

Pon ramas verdes en torno a un plato de servir, decora con muérdagos y piñas, y coloca tu más bello globo de nieve al centro, para dar un detalle navideño original.



© Joe Haupt - Via Flickr

Cómo ambientar el hogar

DECORACIÓN PARA EXTERIORES

- Corta el césped, poda, recorta las plantas grandes y quita las malas hierbas.
- Coloca luces direccionales que iluminen los árboles y plantas grandes desde abajo.
- Pon guirnaldas y lametas en los arbustos, y bolas navideñas en los árboles. Complementa la decoración colocando al pie algunos paquetes envueltos que simulen regalos.
- Coloca platitos de café o pequeñas latas en el piso, a lo largo del camino que conduzca a la mesa. Enciende velas de noche sobre cada uno y pon debajo algún papel decorativo.
- Coloca luces solares a los lados de los senderos y límites del jardín.
- Cuelga farolas y antorchas en el perímetro (con cuidado, preservando la seguridad).
- Instala luces navideñas y cortinas lumínicas, ya sea para limitar los sectores o para ocultar lo que no quieras que se vea.
- En la iluminación general, usa bombillos de bajo consumo de 19 Watts, que tendrán suficiente potencia. Complementa con luz de color sobre las mesas auxiliares
- Ilumina bien donde vayas a poner la mesa. Procura un techo en esa zona: una pérgola, gazebo o toldo, preferentemente con motivos navideños.
- ¡Y no te olvides de armar un pino navideño en un sector bien visible!

**DALE MÁS ENCANTO A
TU JARDÍN COLOCANDO
PEQUEÑOS DETALLES EN
TODOS LADOS.**



AMBIENTACIÓN PARA INTERIORES

- Haz una limpieza profunda y ordena todo el hogar, guardando lo que no sea indispensable en el lavadero o el garaje, y recupéralo cuando termine la celebración.
- Haz espacio en la cocina, ya que vas a usarla mucho. Lleva las ollas grandes y todos los utensilios que no vayas a necesitar a la habitación destinada a la guarda.
- Imprime fotografías de las navidades anteriores, y lúcelas en muebles y muros, con marcos temáticos.
- Dale un detalle navideño a cada rincón, le darán un toque especial a todo tu hogar, y luego podrás retirarlos fácilmente.
- No olvides las puertas y ventanas: usa cintas, guiraldas y pegatinas tematizadas, para que tu casa se vea bella por dentro y desde afuera.
- Prepara obsequios para tus invitados, como galletas navideñas o un pequeño presente. Entrégalos cuando se retiren a su hogar.
- Dispón una mesa auxiliar en la cocina para ir dejando allí la vajilla sucia. Al terminar la celebración podrás atender a su limpieza, pero mientras tanto no te estorbará.
- El día anterior, dispón una mesa auxiliar y deja allí la mantelería y la vajilla que vayas a usar (para el aperitivo, la comida, el postre, el café y la sobremesa). Así tendrás todo a mano y ganarás tiempo.
- Si el clima lo exige, prepara abrigos extra para tus invitados.

LOS CALCETINES EN LA CHIMENEA SON UN CLÁSICO QUE NO PUEDE FALTAR.



Feng Shui para Navidad

DECORACION MILENARIA



Prepárate para celebrar una Navidad espiritual, en Paz y armonía con el entorno, aprovechando estas sugerencias del Feng Shui.

- Limpia todo tu hogar antes de la celebración de Navidad, acompañándote con música y con puertas y ventanas abiertas.
- Pon un adorno nuevo en tu arbolito cada año, de preferencia uno elaborado en casa y con elementos naturales.
- Usa objetos metálicos y dorados (como monedas) para decorar atrayendo la prosperidad y la abundancia.
- Coloca pequeñas cajitas doradas al pie de tu árbol navideño, y pon en cada una de ellas un papel escrito con lo que desees recibir en este cambio de ciclo: Amor, Paz, Felicidad, etc. Abre tus presentes en Nochebuena o a la mañana siguiente.
- Usa los 5 Elementos en tu centro de mesa o en la decoración principal:
 - Agua:** Color azul y negro; cuencos con agua, acuarios.
 - Fuego:** Color rojo y anaranjado; velas, lamparitas.
 - Madera:** Color verde; piñas de pino, plantas vivas.
 - Metal:** Color dorado y metalizados; monedas, campanas.
 - Tierra:** Color amarillo y marrón; cerámicas, piedras, cuarzos.
- Mantén una actitud positiva en cada acción, confiando en que eso que necesitas ya está en camino.



Atrae la prosperidad

Los colores rojo y dorado te ayudarán a atraer la prosperidad y la abundancia a tu vida. úsalos en la decoración, y también en tu ropa. ¡Recuerda que la actitud positiva es lo más importante!

Limpieza energética para Año Nuevo

¡AFUERA TODO LO MALO!

Antes de ambientar la casa para la Navidad, haz una limpieza que elimine los depósitos de energía negativa propios del año transcurrido.

Prepara la casa para el nuevo año con tareas simples que quiten lo negativo e inunden tu hogar de bienestar y prosperidad.

Trabaja de a una habitación a la vez, comenzando por la que esté más lejos del ingreso, y en dirección a la puerta.

Abre las ventanas y deja que entre la luz del sol y el aire limpio. Pon música agradable, viste ropa cómoda y toma una actitud positiva.

Lava todos los tejidos: cortinas, mantas, edredones, toallas, ropa, ¡todo!. Golpea los cojines y el colchón para liberar las energías estancadas. Si puedes, pon estos elementos al sol por unas horas para recargarlas.

Luego, limpia de arriba hacia abajo. Comienza por las luminarias, el ventilador de techo, los muros, los muebles (y sus elementos), y por último el piso. No dejes ningún rincón sin limpiar, incluyendo detrás y debajo de los muebles.

Limpia el piso aspirando o barriendo, y luego con una solución de partes iguales de agua y vinagre blanco. Hazlo siempre en dirección a la puerta de cada habitación.

Después, clasifica todos los elementos. Bota lo roto y lo viejo, dale un nuevo destino a lo que ya no necesites, dona u obsequia lo que aún sea útil.

Quita todas las decoraciones que no te evoquen una sonrisa, y mantén los espacios

libres. Deja que cada estancia se ventile por algunas horas antes de volver a acomodar todo en su sitio.

Aprovecha para renovar la decoración, si prefieres. Enciende inciensos, o rocia con aromatizantes naturales o velas aromáticas.

Para potenciar el efecto de los aromas, haz un simple ritual: coloca un poco de salvia seca en una lata y enciéndela para que comience a hacer humo. Recorre las habitaciones con este ambientador capaz de eliminar las malas energías de cada rincón.

Ahora solo resta disfrutar de un hogar energizado, listo para iniciar un nuevo año con esperanzas renovadas.

La Navidad agita una varita mágica sobre el mundo, y por eso todo es más suave y más hermoso.

– Norman Vincent Peale –

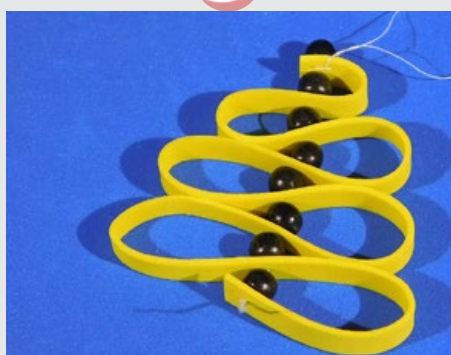


Manualidades

Paso a paso

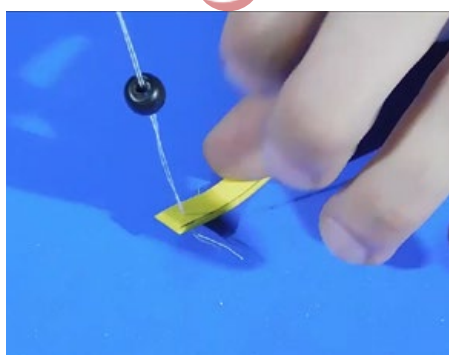
PINITOS NAVIDEÑOS DE CINTA

1



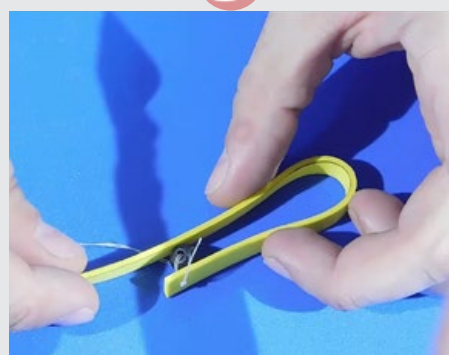
Corta una cinta gruesa (o goma Eva) de 50 centímetros de largo. Prepara cuentas de fantasía y una aguja gruesa con un hilo resistente.

2



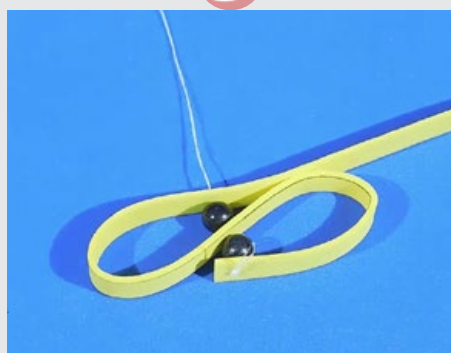
Comienza 'cosiendo' un extremo de la cinta, enhebra una de las cuentas y jala. Luego, pasa la aguja por otro sector de la cinta en una forma de serpentina.

3



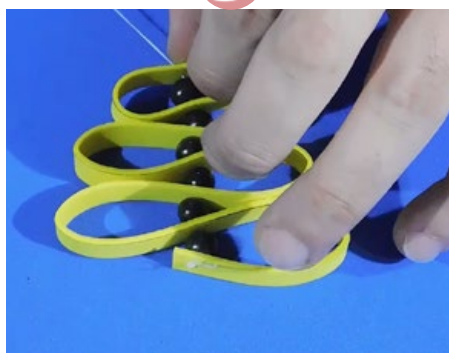
Dobla la cinta para formar una curva hacia dentro, y vuelve a pasar la aguja como si fuese el tronco de tu pino navideño. Enhebra otra cuenta, y repite el paso anterior.

4



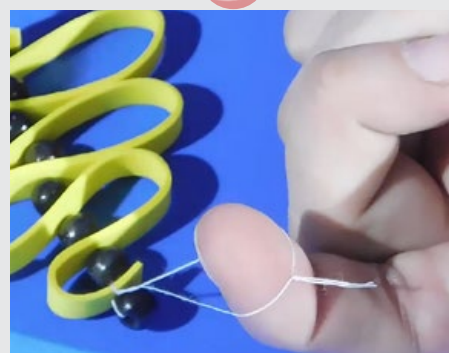
Repite el procedimiento haciendo curvas cada vez más próximas al centro, hasta llegar al otro extremo de la cinta.

5



Para finalizar, 'cose" el extremo final de la cinta y pon una última cuenta de fantasía. Fíjala a su sitio haciendo un nudo ciego.

6



Usa el mismo hilo de la costura para hacer un lazo del largo adecuado, y úsalo para colgar esta decoración donde quieras.

PINOS NAVIDEÑOS DE HILO

1



En una ollita pon 2 cdas. de fécula de maíz con 2 cdas. de agua fría. Mezcla y agrega 1 taza de agua hervida. Lleva a fuego bajo hasta que espese. Deja enfriar antes de usar.

2



Pliega un papel rígido o cartulina para modelar un cono (córtalo en semi círculo y enróllalo, encontrarás el patrón en nuestro [video](#)). Sujétalo con cinta, y cúbrelo completamente con papel film.

3



Ve sumergiendo un hilo grueso en la solución, verificando que se moje bien. Retíralo presionando entre los dedos para quitar el exceso de "adhesivo", y comienza a enrollarlo en el cono.

4



Ve envolviendo la figura en una espiral hacia la base. Luego, sólo déjate llevar por la creatividad, cubriendo la figura como quieras.

5



Cuando estés satisfecho con el trabajo, corta el hilo y pégalo en una vuelta previa. Deja secar completamente. Ya listo, retira el cono y luego el papel film, con mucho cuidado.

6



Usa el mismo hilo para hacer un lazo y colgar donde quieras. Con esta misma técnica puedes hacer otras figuras, como bolas navideñas, ángeles, cajitas de regalos, etc.

DECORACIÓN CON TUBOS DE CARTÓN

1



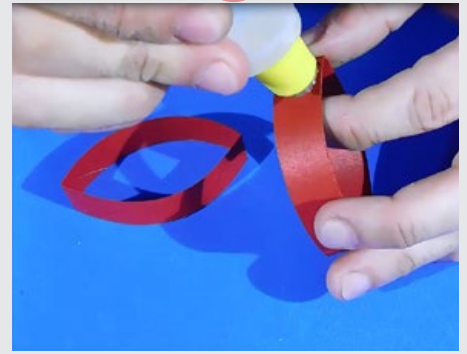
Aplana un tubo de cartón (del papel de cocina o del sanitario) y córtalo haciendo 15 óvalos de unos 2 centímetros de ancho.

2



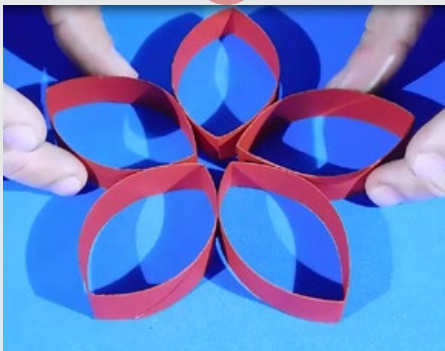
Pinta la mitad de los óvalos con acrílico de color rojo y la otra mitad con color verde (o los tonos que prefieras).

3



Usando adhesivo incoloro, pon un punto de pegamento en un extremo y únelo con otra pieza en la misma orientación.

4



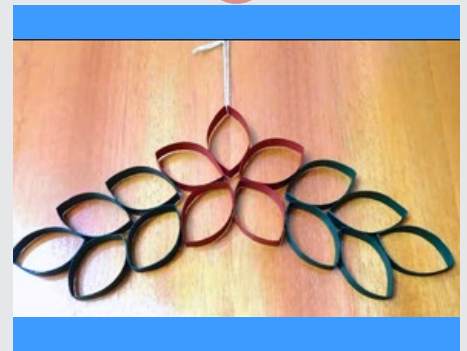
Usando 5 óvalos rojos, únelos en una forma de estrella para simular una flor. Deja secar el adhesivo antes de seguir.

5



Ve adhiriendo los óvalos verdes para recrear las hojas de la flor, repitiendo la técnica de poner un punto de pegamento en un extremo.

6



Deja secar el adhesivo de la pieza ya terminada sobre una superficie plana (como una mesa), antes de levantarla y ponerla en su sitio.

Detalles especiales para cada rincón

DIY: HAZLO TÚ MISMO

Crea en casa los más sensacionales detalles para decorar tus ambientes. ¡Inspírate con estas ideas!

Pesebre

Arma tu pesebre usando elementos poco convencionales, incluyendo juguetes, piñas de distintos tamaños, bloques de madera de varios colores, vasos o copas con estilos, y un sinfín de materiales cotidianos que simbolizen el Nacimiento de un modo personal, y que vaya al tono con tu decoración navideña.



Luces

Usa luces navideñas de modos originales. Ponlas detrás de los marcos de fotos y espejos, en torno a las ventanas, en los bordes del techo para delimitar los ambientes, colgando como si fueran cortinas, o incluso simulando la figura de un pino. Elígelas de colores que se adapten a la decoración general.



Sogas

Pon clavos en un muro libre e imita la forma de un pino, o crea un singular marco tridimensional usando un esqueleto de alambre y sogas marineras en torno al árbol, o en el sector donde Santa dejará los presentes.

Usa sogas para decorar ventanas, el pórtico, o para ocultar el tronco de un árbol de Navidad sintético.



Campanas y llamadores

Ambienta el hogar con el tenue sonido de pequeñas campanas, llamadores o tubos de viento, ya sean metálicos, de caña o de cristales. Aprovechalos para decorar el jardín, y deja que sus alegres sonidos te acompañen. También son geniales para exhibir dentro de casa, cerca de las ventanas donde reciban aire.



Estalactitas

Si vives en el hemisferio sur, no dejes que el calor te impida tener una 'blanca Navidad'. Crea estalactitas originales con resina y catalizador en moldes, o simplemente modélalas con silicona caliente (y algo de paciencia), usando un tubo acrílico como esqueleto, para darles estructura y dejando caer la silicona fundida lentamente.

Galletas

Usando las recetas tradicionales, haz galletas de canela y de jengibre en formas atractivas. Perfóralas con una aguja gruesa, pasa un cordel o una cinta, y cuélgalas aquí y allá (incluyendo en el pino) para dar un detalle decorativo y con un aroma sensacional.

En el baño

Coloca una pequeña guirnalda con borlas en miniatura alrededor del espejo, una toalla roja junto al lavabo, un gran jabón verde y una vela de motivos navideños en el dintel del botiquín.

Vitrofusión

No necesitas cortador y soldador: ¡haz tus propias piezas de símil vitrofusión! Dibuja o imprime un diseño, ponlo en la mesa y coloca el vidrio encima. Copia el diseño en pasta de plomo, espera que seque, y luego rellena los espacios con lacas vitrales. Deja secar todo un día antes de poner en vertical, colgar de tu pino, ¡o donde quieras!

Llamadores

Limpia un viejo CD para quitarle el papel, y con un clavo caliente haz perforaciones en todo el contorno. Pasa hilos por los hoyos, y cuelga del otro extremo elementos que hagan sonido al golpearse entre sí: cortes de vidrio de colores, tenedores, cañas huecas, etc.

En la cocina

Si tienes recetario a la vista, ábrelo en la receta de pan de frutas o de pavo navideño. Coloca moños de cintas rojas en tu sujetador de utensilios, y quizás algunos imanes con motivos festivos en el refrigerador.



GUIRNALDAS PARA LA PUERTA



Es fundamental decorar la puerta de ingreso a casa, para dar la bienvenida a la mayor felicidad posible. Además, incentivará a tus vecinos para que hagan lo mismo.

Colocar decoraciones en el ingreso a nuestro hogar es mucho más que crear una bonita imagen. A nivel energético, la figura del círculo optimiza los flujos positivos. Las culturas milenarias orientales bien lo saben, y hasta en los hogares más modernos se lucen figuras de este tipo en los ingresos, como una forma de hacerle saber al Universo que recibimos con gusto la abundancia y la prosperidad.

Al hacer una guirnalda para decorar la puerta, debes crear primero la base. Para ello, forma un círculo con un alambre resistente, con cartón, o con un manojó de paja seca, asíéndola con alambre de floristería.

Luego, envuelve esta base con guirnaldas sintéticas, telas de colores, ramas con hojas o lo que prefieras, para crear un aro compacto a partir del cual trabajar.

Decóralo pegando flores, piñas de abeto, hojas de muérdago, monedas, campanas, figuras, bolas navideñas, ¡lo que quieras!

Finalmente, cuélgala de un clavito puesto al centro de la puerta. Si no quieres perforarla, usa hilo de pesca (una tanza) y cinta adhesiva pegada a la parte superior de la puerta, para que quede oculta dentro del marco al cerrar.



Recetas de pegamentos caseros

PARA TODAS TUS CREACIONES

Aprende a hacer 4 adhesivos caseros diferentes para usar en tus manualidades.

Pegamento de leche

Calienta 1 taza de leche en una cacerola. Antes de que hierva, agrega 3 cucharadas de vinagre, y cuando comience a cuajar, filtra conservando los sólidos. Mézclalos con una cucharadita de bicarbonato de sodio y 1/4 de taza de agua. Deja reposar 30 minutos antes de usar.

Cola de arroz

Hierve 200 gr. de arroz en 300 cm³ de agua, a fuego lento, por 30 minutos (el arroz debe pasarse y quedar pastoso). Cuando notes que el líquido está blanco y los granos se desarmen, filtra conservando sólo el líquido, y hierva suavemente para reducir y lograr la consistencia deseada.

Engrudo casero

En una olla, coloca 500 gr. de harina común, 500 cm³ de agua, y 1 cdita. de sal fina (opcional). Lleva a fuego moderado para que haga un hervor suave y la preparación tome cierta consistencia. Retira del calor y agrega 2 cucharadas de vinagre blanco, para evitar que forme moho. Deja enfriar antes de usar.

Adhesivo de harina

Pon en una olla 3 medidas de harina común y 1 medida de azúcar blanco. Agrega agua para lograr una pasta liviana, y lleva a fuego medio para que vaya espesando levemente. Agrega entonces 1 cucharadita de vinagre blanco, revuelve, y retira del calor. Deja reposar 1 hora antes de usar.



Puedes usar estos adhesivos en todo tipo de papeles, cartón, cartulina, glitter, brillantina, etc. También úsalos para proteger tus trabajos de pintura, y para fijar los bordados.

Especial: Regalos para todos

PARA ELLAS

Tu mamá, tu hermana, tu hija, tu amiga... ¡tenemos ideas para elegir los mejores obsequios para cada mujer!

Ropa: Ten en cuenta su estilo, y si desconoces el talle siempre **opta por uno mayor** al que crees, con un ticket de cambio. Los jeans son un clásico, también un abrigo o una blusa y, si va con su estilo, un buen vestido.

Calzado: Los zapatos de moda no fallan. Ten en cuenta sus actividades para verificar si es mejor optar por algo casual, deportivo, unos tacones o también botas altas.

Joyas y bisutería: Siempre será un regalo bien apreciado. Analiza su estilo para elegir lo mejor. Si no sabes si sufre de alergias a ciertos metales, prefiere el oro y el acero quirúrgico, y evita los diseños pomposos o con demasiado volumen. Y si no estás seguro si usa aretes, ¡nunca se los obsequies!

Hobbies: ¿Teje en ganchillo? ¿Le gusta pintar? Investiga cuáles son sus pasatiempos, y arma un kit de materiales que seguro necesitará. Un atril de pintura es una buena elección, un aro de bordado, un set de pinceles, tizas pastel, o también gubias para el grabado en madera.

Libros: Presta atención a lo que lea, o pídele que te sugiera algunos buenos títulos para ti. Así sabrás qué autor o estilo le gusta, y podrás elegir mejor su regalo. Y si tiene una revista favorita, regálale una suscripción anual.

Viajes: ¿Está por salir de vacaciones? Obséquiale un nuevo traje de baño, un bonito sombrero de playa, una tienda de acampada nueva, calzado de trekking, o lo que sea más adecuado para su destino.

Tecnología: Es otro regalo bien recibido. Puede ser un móvil nuevo, una tablet, un reproductor de DVD portátil, etc. Evita obsequiar electrodomésticos, salvo que sepas que necesita algo en particular.

Cásicos: Las flores, los chocolates y los perfumes siempre son obsequios apreciados, aunque sólo serán personales si los eliges considerando sus favoritos.



¡TIP!

ROCÍA LOS OBSEQUIOS CON TU PERFUME ANTES DE ENVOLVERLOS, PARA QUE ELLA DISFRUTE TAMBIÉN DEL AROMA.

REGALOS PARA ELLOS

Estas son nuestras ideas favoritas para regalar a los caballeros. ¡Ten en cuenta su estilo y gustos!



Ropa: Siempre es un buen obsequio. Puede ser un vistoso sweater de vestir, una corbata de seda, un cinto de cuero natural. Si tiene la personalidad adecuada, regala una playera estampada con una frase hilarante para usar de entrecasa, o una elegante corbata de seda si suele tener reuniones importantes.

Licores: Elige bebidas de calidad y de su gusto. Puede ser un vino de Alta Gama, un espumante extranjero, un escocés de pura malta, o un licor añejo que suela consumir. También encontrarás bebidas en cajas especiales, con copas o vasos de colección.

Herramientas: Todos los hombres aman tener un taller completo con herramientas, manuales y eléctricas por igual. Taladros, tornos, atornilladores eléctricos, sierras de todo tipo, juegos de llaves, valijas portadoras, ¡de todo!

Tecnología: Hay muchas propuestas. Una consola de juegos o sus complementos, un móvil nuevo, una tableta, un home theater, un proyector de videos, o un extravagante centro de entretenimientos completo son opciones geniales que todo hombre apreciaría para su “cueva”.

Experiencias: Para los más aventureros, puedes obsequiar una experiencia de aventura: clases de un deporte extremo, un día de renta para un coche de lujo, un viaje de pesca y muchas otras ideas para los que gustan de pasar tiempo fuera de casa.

¡TIP!

PRESTA ATENCIÓN A SUS ACTIVIDADES AL ELEGIR SU OBSEQUIO.



REGALOS PARA LOS NIÑOS

¡Súmate a la emoción, y dale una ayuda a Santa eligiendo los presentes de los niños!

Juguetes: Por supuesto, son la elección mejor apreciada por los pequeños. Elígelos de acuerdo a su edad, y principalmente a sus preferencias. Si pasas tiempo con el niño, sabrás cuáles son sus intereses: muñecos de acción, de moda, coches, camiones de bomberos, dinosaurios, ¡las opciones son infinitas!

Juegos: Para los mayorcitos, nada como ese videojuego que tanto anhelan, pero los juegos de mesa (de piezas, naipes, tableros, roles y muchos más) siempre serán la mejor opción. Indaga sobre sus gustos, y consulta a sus padres para cerciorarte de que sea apropiado según su método de crianza.

Libros: Los amantes de la lectura desde temprana edad adorarán recibir las sagas de moda y los títulos de sus personajes favoritos.

Kits de creatividad: Puede ser un balde de bloques para encastrar, un maletín de pinturas aptas para niños, un taller de carpintería de fantasía, un laboratorio de experimentos químicos, un bolso de magia, etc.

Disfraces: Desde vestidos de princesas hasta las capas de superhéroes; de seguro será la única “ropa” que los niños apreciarían recibir para la Navidad.



Lo que NO debes elegir:

La Navidad es un momento ideal para los pequeños. Procura fomentar la magia, y elige elementos que aprecien desde que abran los paquetes. No obsequies prendas de vestir comunes, perfumes, útiles para la escuela, cupones para las tiendas, dinero en efectivo ni “gift-cards”, ni siquiera boletos para el cine. ¡Deben recibir algo tangible e instantáneo!

PARA LOS ABUELOS

Los abuelos adoran recibir presentes de sus nietos, pero también objetos para disfrutar de sus años dorados. ¡Aquí tienes geniales propuestas!

Fotos: Puedes enmarcar una bella fotografía de los abuelos con sus nietos, usando un marco que vaya de lujo con la decoración de su hogar.

Recuerdos: Deja que tus niños hagan sus propias creaciones para sus abuelos; sus manitas estampadas en arcilla, dibujos enmarcados con buen gusto, incluso cantar canciones que registres con el móvil y luego compiles un CD.

Bebidas: Seguro apreciarán un licor o una bebida elegante, añosa, obviamente que sea de su gusto. A la botella que elijas, súmale un par de las copas o vasos correspondientes, mejor si son esmerilados con sus iniciales.

Cristalería: Una buena elección son los elementos decorativos y funcionales de cristal, como copas para bebidas especiales, carameleras o poncheras, figurines de su gusto, etc.

Hobbies: Ten en cuenta sus pasatiempos, y regala lo que aprecien: materiales, herramientas, ropa especial o lo que sea.

Fin de semana: Dale a los abuelos el descanso que tanto merecen; obséquiales una noche o todo un fin de semana en un hotel de lujo de tu ciudad. Será como tomar unas breves

vacaciones sin tener que viajar, y hasta puedes llevarlos y recogerlos en tu coche para que ni siquiera deban conducir ellos mismos.

Regalos en par: Piensa en prendas o elementos que puedan usar en conjunto: dos pares de pantuflas o batas bordadas con su nombre; toallones enormes y suaves bordados con “Él” y “Ella”; un juego de desayuno compuesto por una tetera de porcelana, dos tazas con sus platos, azucarera y lechera, o quizás dos jarros de cerámica pintados a mano por tus hijos, o con fotos de la familia estampadas.

Presentación: Asegúrate de darle a los presentes para los abuelos la presentación más elegante. Convierte el envoltorio en un obsequio más, y pide a los niños que colaboren en la decoración usando rotuladores, ¡los abuelos lo apreciarán mucho!

El mejor regalo que te puedes encontrar bajo el árbol de navidad, es ver a toda tu familia felizmente reunida.

– G. Murillo –



PARA PAREJAS

*¿Quieres ideas de presentes para compartir con tu pareja?
¡Estas son nuestras favoritas!*

Comestibles: Una enorme caja de chocolates surtidos, quizás un “vale” impreso en casa para una cena elegante sólo para los dos, una noche con un chef a domicilio que les prepare una comida exótica, una cesta llena de delicias elegantes como patés, quesos y panes saborizados, ¡hay miles de opciones para disfrutar de sabrosuras de a dos!

Bebidas: Elige la bebida que puedan disfrutar juntos, como el espumante, o el vino que prefieran para las ocasiones especiales. Acompaña la botella con dos copas adecuadas, esmeriladas con sus iniciales, y presentadas en una elegante caja de madera con terciopelo por dentro, o en una caja especial donde puedan conservarlas. Será un detalle muy especial.

Juegos de cristalería y vajilla: También puedes elegir un par de tazas navideñas muy divertidas, acompañadas de la promesa de desayunar juntos cada Navidad.

Actividades: Un excelente regalo para compartir es una actividad: un deporte extremo, un paseo en globo, una cabalgata, o siquiera clases de cocina con recetas que disfruten y desconozcan, para aprender juntos.

Elementos de uso cotidiano: Dos sillas colgantes para poner en el jardín y disfrutar en las tardes, o llaveros de cuero natural personalizados. Hay muchísimas opciones, ¡sólo debes tener en cuenta lo que acostumbren hacer juntos!



**LOS CHOCOLATES SON UN
DELICIOSO OBSEQUIO PARA
COMPARTIR.**

REGALOS POR COMPROMISO

Si vas a pasar la Nochebuena en casa ajena, seguro necesitas buenas ideas para hacer obsequios a personas desconocidas.

Para mujeres:

La elección más simple son los chocolates. Busca una tienda que haga bombones rellenos con gran variedad, y ponlos en una cajita elegante.

También puedes preparar mermeladas y dulces caseros, y envásalos en frascos bien decorados. Aprovecha las frutas de estación y prueba hacer sabores combinados.

Otra buena idea son las velas aromáticas o kits para baños de inmersión con sales, para obsequiar un momento de relajación muy femenino. También encontrarás mezclas de té herbales, surtidos y deliciosos, presentados en cajas muy decorativas. Los cafés del mundo serán una buena opción.

Para hombres:

Las bebidas nunca fallan; un espumante o un vino de Alta Gama, kits de bar y de coctelería, o elementos especiales como una coctelera o una hielera de cristal.

Los llaveros en cuero natural, cuchillos rústicos, y hasta un cinto de cuero serán opciones elegantes. También las corbatas; elígelas más bien sobrias, como una de seda en color gris.

Consigue un aceite de oliva orgánico de alta calidad, fraccionalo en botellas decorativas y acompaña con una etiqueta indicadora. Usa la misma idea para obsequiar licores caseros.



Ideas para envolver obsequios

REGALOS CON OTRA PRESENTACION

1

Crea tus propios papeles para envolver comprando afiche blanco. Decóralos con rotuladores, o pon cola y glitter para hacer figuras.

2

Usa telas con motivos navideños para dar un doble regalo: el objeto y la tela, que podrá usarse como servilleta, pañuelo, etc.

3

Con papel periódico haz un envoltorio económico, terminando la presentación con cintas anchas de encaje sintético rojo y verde.

4

Usa papel madera (kraft, de obra, de molde) para envolver presentes de un modo rústico, acompañando con hilo sisal.

5

Elige un papel metalizado, incluso el de aluminio de la cocina; y aprovecha su rigidez para envolver con prolijidad.



6

Cubre cajas comunes con papel kraft o de colores, por fuera y por dentro. Para cerrar, envuélvelo con una cinta roja de género, para una presentación elegante. También puedes envolver las cajas con telas, y hasta con papel periódico para un aspecto original.

7

¿Tienes que envolver un osito de felpa u otro presente suave? Ponlo dentro de un globo incoloro grande, junto a un poco de confeti y estrellitas metálicas de papel. Infla el globo con aire o con helio, y tendrás un envoltorio original y muy tierno.

8

Para los regalos con formas extrañas, haz una caja simple de cartulina, pon el presente dentro, cierra y coloca por encima algunas estrellas de papel metalizado, confites, o lo que quieras. Luego, envuelve todo con papel celofán de colores.



Que esta Navidad te encuentre
rodeado de familia y amigos, con risas,
abrazos, y siempre con felicidad.

Es el sincero deseo de todo
el equipo de
CómoHacerPara.com

SUSCRÍBETE A NUESTRA REVISTA



¡Te enviaremos un correo cuando
salga nuestro próximo número!

Suscríbete

o haz clic en este enlace:

www.comohacerpara.com/magazine/suscripcion.html

Esríbenos tus comentarios sobre
la revista, o haznos tus consultas y
sugerencias



MAGAZINE@COMOHACERPARA.COM

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES



/COMOHACERPARA



/CHPARA



/COMOHACERPARA

**como
hacer?** ara...

www.comohacerpara.com