**Сценарий «Новый год по-папуасски»**

Когда все гости уже собрались и нарядились в папуасов, Верховный жрец выходит на сере­дину и, ударяя в бубен, танцует ритуальный та­нец, собирая всех гостей вокруг себя и опове­щая о начале торжества. Жрец почти не говорит по-русски, а изъясняется на языке афри­канского племени. Хранительница очага вы­ступает в роли переводчицы, объясняя гостям, что нужно делать.

После ритуального танца все опускаются на колени и кланяются жрецу.

**Жрец** *(восклицает):* Поддых! Охломоны!

**Хранительница очага.** Встаньте, пожалуйста, на колени уважаемые гости! Слушайте меня.

**Жрец.** Житвах племнях новго. Наступах вельях лунах стоях!

**Хранительница очага. О** великие жители племени новго! Сегодня ночью, когда большая луна уйдет за горизонт и встанет солнце, насту­пит Новый год.

**Жрец.** Давах кричах!

**Хранительница очага.** Для его встречи мы должны прочесть заклинание, тем самым опо­вестив бога солнца, что мы готовы праздновать и прославлять Новый год.

**Жрец. Готах?**

**Хранительница очага.** Вы готовы?

**Все.** Да.

**Хранительница очага.** Тогда начнем!

**Жрец.** Бала-бала ми!

**Хранительница очага:** Вы должны ответить «Хэй».

**Все.** Хэй.

**Жрец.** Чика-чика-чи.

**Хранительница очага.** Вы должны ответить «Хэй».

**Все.** Хэй.

**Жрец. Чик!**

**Хранительница очага.** Вы должны ответить «Хэй».

**Все.** Хэй.

**Жрец. Чик!**

**Хранительница очага.** Вы должны ответить «Хэй».

**Все.** Хэй.

**Жрец.** Чик-чирик-чик.

**Хранительница очага.** Вы должны ответить «Хэй-хэй».

**Все.** Хэй-хэй.

**Хранительница очага.** Настроение каково?

**Все.** Во (поднимают вверх большие пальцы)!

**Хранительница очага.** Может, вы уже уста­ли? Вы должны ответить: «Мы с собой таких не брали!»

**Все.** Мы с собой таких не брали!

**Хранительница очага.** Молодцы! Вы дол­жны ответить: «Ура!».

**Все.** Ура!

**Хранительница очага.** Молодцы!

**Все.** Ура!

**Хранительница очага.** Молодцы!

**Все.** Ура! Ура! Ура!

**Хранительница очага. А** теперь еще **раз.**

**Жрец.** Бала-бала ми!

**Все.** Хэй.

**Жрец.** Чика-чика-чи!

**Все.** Хэй.

Жрец. Чик! Все. Хэй. Жрец. Чик! Все. Хэй.

Жрец. Чик-чирик-чик! Все. Хэй-хэй.

**Хранительница очага.** Настроение каково? Все. Во (поднимают вверх большие пальцы)! **Хранительница очага.** Может вы уже уста­ли?

Все. Мы с собой таких не брали! **Хранительница очага.** Молодцы! **Все.** Ура!

**Хранительница очага:** Молодцы! **Все.** Ура **Хранительница очага.** Молодцы! Все. Ура! Ура! Ура! Жрец. Хавчик ням-ням.

**Хранительница очага.** Приглашаю всех к столу.

Все выпивают, закусывают.

Жрец. Малевах костюмах.

**Хранительница очага.** О, великие воины, перед празднованием Нового года мы должны сделать ритуальные рисунки. Приглашаю двух мужчин и двух женщин (можно детей).

*Конкурс «Ритуальные рисунки»*

Мужчина и женщина образуют пару. Жен­щина должна нанести ритуальный рисунок на теле мужчины, используя набор для макияжа, помаду, пальчиковые краски и др., причем де­лать она это будет с завязанными глазами. Кон­курс начинается по удару «шамана» в бубен и так же заканчивается. Лучший рисунок опре­деляют гости.

После каждого конкурса победителям жрец вручает призы (фрукты, браслеты). Победите­лям, в конкурсах можно ставить на теле спе­циальный знак (например, разноцветные поло­сы) или вручать перо. Набравший большее ко­личество полос или перьев получает звание лучшего воина.

После каждого конкурса воины в окружении своего племени празднуют победу, наполняя бокалы «огненной водой».

**Жрец.** Копьях метах.

**Хранительница очага.** Приглашаем самых метких воинов на соревнования по метанию ко­пья. Мы провожаем год Свиньи — значит, это животное мы победили.

На стену вывешивают кусок поролона в фор­ме свиньи, с нанесенной на нее мишенью. Каж­дому воину выдают по 3 дротика (можно ис­пользовать «липкие шарики» из детской игры «Дартс»). Победителем становится тот, кто был точнее.

Воины и соплеменники празднуют победу над Свиньей, провожая уходящий год.

Ровно в полночь на середину комнаты выбе­гает Вождь племени и начинает обрядовый та­нец, держа в руках тыкву. В какой то момент (например, с двенадцатым ударом курантов) он бросает тыкву на пол, и она разбивается на куски. Это означает, что начался Новый год.

Гости встают в круг и три раза кричат: «С Но­вым годом!». Затем Жрец вместе с присут­ствующими повторяет выученное заклинание. Тыкву убирают, и начинаются танцы.

Вождь. Больше двух тысяч лет назад Гиппо-лю пятый придумал замечательный новогод­ний танец, который назвал «Зимние тряски». Я думаю, всем понятно, что во время этого тан ца нужно трястись. Как — я вам покажу. Пой­те вместе со мной.

У мудрого жреца было сорок сыновей, сорок сыновей и сорок дочерей. Они не пили и не ели, А танцевали, как хотели...

А теперь я говорю: «Правая рука», и это зна­чит, что нужно еще раз исполнить эту песенку и трясти при этом правой рукой. Итак, поем и

трясем!

Песенку поют снова и снова, тряся по команде снача­ла правой рукой и правым плечом, потом — правой ру­кой, правым плечом, левой рукой, левым плечом, пра­вым коленом, левым коленом, животом и головой.

Наконец Вождь говорит: «А теперь все тан­цуют произвольно» *(звучат африканские мо­тивы).*

**Хранительница очага.** А теперь самое время подкрепиться!

Все выпивают, закусывают.

**Хранительница очага.** У нас в Африке так много фруктов! Я предлагаю исполнить «Оран­жевый танец» *(танец с апельсинами).*

Пары танцуют медленный танец, зажав апельсин между лбами, потом — между животами, между лопат­ками, и, наконец, между ягодицами. Пара, уронившая апельсин, выбывает. Победителем становится последняя оставшаяся пара.

Перед следующим конкурсом гости разучи­вают новое заклинание, в котором каждая строчка повторяется.

**Хранительница очага:** Чика-Бум — крутая песня!

Будем петь ее все вместе.

Если нужен классный шум,

Пойте с нами Чика бум!

Пою я Бум-Чика-бум!

Пою я Бум-Чика-бум!

Пою я Бум-чика-рага-чика-рага-чика-бум!

О-о-о,

0-о-е,

Молодцы!

Вождь. А теперь конкурс африканских бара­банщиков. Вам необходимо будет простучать на барабане какую-нибудь новогоднюю мело­дию («В лесу родилась елочка», «Маленькой елочке холодно зимой» и т.д.). «Соплеменни ки» могут подпевать барабанщикам. Победи­тель выбирается голосованием.

**Хранительница очага.** А теперь приглаша­ются все самые ловкие! Играем в игру «Хвост крокодила».

**Хранительница очага.** Все желающие вы­страиваются в колонну и держат друг друга за пояс. Первым встает вождь, он — «голова кро­кодила». Последний человек в колонне — «хвост» этого могучего животного. «Голова» изо всех сил старается схватить «хвост», но «хвост» уворачивается. Игра продолжается до тех пор, пока «голова» не поймает «хвост».

В конце вечера Вождь подсчитывает разно­цветные полоски или перья (награды победите­лям за конкурсы в течение вечера), объявляет имя самого ловкого, сильного, меткого, смело­го воина (воинов) и вручает ему (им) магиче­ский тотем (например, мягкую игрушку — мышь, Микки-Мауса — как символ наступив­шего года Крысы).

Вечер заканчивается праздничным фейер­верком.

*Конкурсы*

*«Окольцованные»*

Для проведения конкурса вам потребуются цветные резинки для волос, по 10 каждого цве­та. В конкурсе принимают участие мужчины, каждый из которых получает резинки одного цвета. Задача участников — за несколько ми­нут во время танца «окольцевать» как можно больше присутствующих женщин. Резинки на­деваются на щиколотку. Выигрывает самый проворный.

*«Подарок для самого смелого»*

В комнате, где проходит торжество, поставь­те на высокое место — например на шкаф — не­большую коробку без дна и с открывающимся верхом. Снаружи наклейте надпись большими буквами «Подарок для самого смелого», а в ко­робку поместите конфетти. Гость, желающий получить подарок, поднимет коробку, а короб­ка-то без дна!

*«Бананчик»*

Среди гостей выбирают ведущего, остальные участники образуют круг, встав плечом к пле­чу; руки отводят за спину. Ведущий встает в центре круга. Банан передается участниками друг другу — как можно незаметнее, из рук в руки. Задача ведущего — определить, у кого в данный момент находится банан. Игрок, в чьих руках оказался банан, должен незаметно отку­сить от него, когда ведущий смотрит в другую сторону, и передать по кругу. Задача игроков — съесть весь банан. Если ведущий определит, в чьих руках находится банан, этот игрок стано­вится ведущим.

*«Охота на бизона»*

В конкурсе принимают участие трое-четверо мужчин, один из которых играет роль бизонаостальные — охотников. «Бизону» вешают на спину мишень, которую охотники стремятся поразить «патронами», в качестве которых мо­гут выступать, например, ценники-наклейки разных цветов. Игра идет на время, причем «охотникам» запрещается хватать или удержи­вать «бизона». Побеждает самый меткий «охот­ник».

*Праздничный стол*

Праздничный стол в африканском стиле пора­жает яркостью красок, изобилием овощей и фруктов и блюд из них. Зима и Новый год в Рос­сии совпадают с летом и сбором урожая в Афри­ке. Не случайно на новогоднем столе оказывают­ся самые разные экзотические блюда и напитки. Предпочтение отдается растительной пище. Все­му миру известны сладкие, нежно-пряные аро­маты марокканской кухни. Прекрасна и тунис­ская кухня с акцентом на острые, пряные блю­да. То же самое можно сказать об алжирской и ливийской кухнях, тогда как египетская кухня акцентируется на зерновых, Нигерия предпочи­тает чили. Кухни прибрежных районов Восточ­ной Африки включают такие блюда, как рыба, маринованная в имбире, помидоры и кайенский перец, приготовленные на арахисовом масле. На сенегальскую кухню сильное влияние оказала кулинария Франции: там широко используются сок лайма, мелко порезанные овощи, лук, чес­нок и маринады, а также арахисовое, пальмовое и кокосовое масла.

За пределами мусульманской Африки попу­лярны алкогольные напитки. Южная Африка славится своими белыми и красными винами. Один из самых знаменитых эфиопских напит­ков — медовое вино, которое готовили здесь еще много столетий назад. И конечно же, кофе. Эфиопская кофейная церемония включает вос­курение фимиама, передачу по кругу кофей­ных зерен, чтобы их одобрили гости, и обжари­вание их прямо на месте. Считается, что Эфио­пия первой окультурила кофе, который оттуда попал в Йемен, а затем через арабские стра­ны — в Европу.

В африканской кухне используются местные фрукты и овощи, экзотическая дичь и рыба из омывающих Африку океанов.

*Салат из апельсинов и киви*

Вам потребуются: 1 небольшой апельсин, 1 киви, 100 г творога, 1 столовая ложка любых орехов, сахарный песок по вкусу.

Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки, очистить от пленок. Киви очистить и порезать на дольки. Если в процессе разделыва­ния апельсина выделился сок, добавить его в творог. Туда же положить немного сахарного песку и часть измельченных орехов.

Творог выложить на тарелочку, украсить дольками киви и апельсина и посыпать остав­шимися орехами.

*Апельсиновый салат с коньяком* Вам потребуются: 2 апельсина, 4 столовые ложки коньяка, 2 грецких ореха, 5 чайных ло­жек сахарной пудры.

Апельсины вымыть и очистить от кожуры, разделить на дольки и удалить семена. Грецкие орехи очистить от скорлупы, ядра раздробить. В небольшую салатницу положить дольки апельсинов, сверху посыпать сахарной пудрой и поставить на 20—30 минут в холодильник. Пе­ред подачей на стол полить салат коньяком, а сверху посыпать измельченными грецкими орехами.

*Салат из ананасов*

Вам потребуются: 2 маленьких ананаса, 1 яб­локо, 3 груши, 200 г белого винограда, 1 столовая ложка ананасового ликера, сахарный песок по вкусу.

Разрезать ананасы вдоль на половинки, вы­нуть мякоть и удалить сердцевину. Фрукты очистить, удалить косточки из винограда. У груш удалить сердцевину, нарезать на дольки и добавить к ананасу вместе с виноградом. Посы­пать сахаром по вкусу, по желанию добавить ликер. Накрыть посуду с салатом и держать в холодном месте до тех пор, пока не растворится сахар. Непосредственно перед подачей на стол положить салат в кожуру от ананасов.

***Салат из мандаринов и креветок***

Вам потребуются: 6 мандаринов, 150 г креве­ток, 1 яблоко, 100 г сельдерея, 4 столовые лож­ки майонеза, 1/2 лимона, зеленый салат, зе­лень петрушки, уксус, соль по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной воде с ук­сусом и очистить. Мандарины вымыть и очи­стить от кожуры. Из 2 очищенных мандаринов выжать сок и, смешав его с майонезом, приго­товить соус. Оставшиеся мандарины разобрать на дольки и очистить от пленки. Яблоко разре­зать пополам, удалить сердцевину, очистить от кожуры и нарезать дольками. Сельдерей мелко нашинковать. Листья зеленого салата вымыть и выстелить ими дно салатницы. На листья зе­леного салата положить очищенные от пленок дольки мандаринов, мясо креветок, дольки яблока, сельдерей и все аккуратно перемешать. Перед подачей на стол полить салат пригото­вленным соусом, украсить нарезанным полу­кольцами лимоном и зеленью петрушки.

***Салат из папайи***

Вам потребуются: 1 незрелый зеленый плод папайи среднего размера, 4 стручка длинной азиатской фасоли, 3 помидора, 3 столовые лож­ки несоленого арахиса, 3 зубчика чеснока, 1 ли-метта, 2 чайные ложки пасты чили, 1 столовая ложка пальмового сахара, 1 столовая ложка рыбного соуса, 6 сушеных креветок.

Папайю очистить, разрезать пополам, лож­кой удалить косточки и натереть на мелкой терке. Фасоль нарезать кусочками 1 см длиной, помидоры разрезать на 8 долек, арахис пору­бить, чеснок очистить. Выжать сок из лиметты. Растереть в ступке или измельчить в кухонномкомбайне пасту чили, пальмовый сахар, рыб­ный соус, креветки и чеснок с 1 столовой лож­кой папайи и 1 столовой ложкой фасоли. Сме­шать полученную пасту с папайей, фасолью, помидорами и арахисом и приправить соком лиметты.

***Салат из апельсинов***

Вам потребуются: 2 кочана салата или 2 пучка листового салата, 4 апельсина, 2 сто­ловые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка сахарной пудры, 6 столовых ложек ра­стительного масла, 1 столовая ложка воды «флердоранж», черный молотый перец, соль по вкусу.

Очистить 3 апельсина, аккуратно вынуть ко­сточки и разрезать каждую дольку на две ча­сти. Салат хорошо промыть и обсушить. Краси­во уложить листья салата в салатнице, в центр положить дольки апельсина. Смешать в миске соль, черный перец, лимонный сок, сахарную пудру, сок четвертого апельсина, растительное масло и воду «флердоранж», полить салат и по­ставить в холодильник. Перемешать только пе­ред подачей на стол.

***Салат из ананасов***

Вам потребуются: 1 ананас, по 30 г черного винограда, арбуза, дыни и клубники, 3 чайные ложки сметаны, 2 чайные ложки вишневого ликера, 1 грейпфрут, 1 апельсин.

Ананас разрезать вдоль на две половинки. Из одной половинки аккуратно вырезать мякоть и нарезать ее кубиками. Из ягод винограда вы­нуть косточки, апельсин и грейпфрут нарезать пластинками, дыню и арбуз — кубиками. Фрукты перемешать, положить в свободную половинку ананаса, сбрызнуть вишневым ли­кером, украсить розочками из взбитой сметаны и ягодами клубники или малины.

***Салат из киви***

Вам потребуются: 4 киви, 2 банана, 1 неболь­шой ананас, 2 столовые ложки дробленых ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 пакетика ванильного сахара, 3 столо­вые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки фруктового сиропа.

Ананас вымыть, очистить от кожуры, уда­лить сердцевину и нарезать мякоть мелкими кусочками. Бананы и киви вымыть, очистить от кожуры и нарезать кусочками. Перемешать в салатнице нарезанные фрукты, добавить оре­хи, сахарную пудру и ванильный сахар, запра­вить фруктовым сиропом и перемешать.

***Салат из курицы*** *и* ***ананасов***

Вам потребуются: 2 куриные грудки, 1 апель­син, 1 маленькая банка консервированных ананасов, 1 стакан отварного риса, 1 пучок пе­трушки, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Куриные грудки отварить, остудить и мелко порезать — это будет первый слой. Полить его соусом из сметаны, майонеза и ананасового со­ка. Рис перемешать с измельченной петруш­кой — это второй слой. Кусочки ананасов сме­шать с оставшимся соусом — это третий слой. Украсить салат очищенными дольками апель­сина.

***Курица жареная в маринаде (по-сенегальски)***

Вам потребуется: 1 курица, 1 луковица, 2-3 зубчика чеснока, 1/2 лимона, лавровый лист, гвоздика, перец молотый черный, расти­тельное масло для фритюра, соль по вкусу.

Курицу разрезать на куски. Из лимонного сока, нарезанного кольцами лука, натертого чеснока, лаврового листа, соли, перца и гвоз­дики приготовить маринад, залить им куски курицы и оставить на ночь, затем обжарить мясо во фритюре вместе с луком, подлить ки­пяток и довести курицу до готовности. Проце­женным маринадом полить курицу и кипя­тить еще 5 минут. Подавать с рассыпчатым рисом.

***Рыба*** *в* ***маринаде (по-нигерийски)***

Вам потребуется: 1 кг рыбного филе, **100** г муки, по 2 стакана уксуса (9%) и воды, 200 г репчатого лука, 8 горошин черного перца, 120 мл растительного масла, лавровый лист, порошок карри, соль по вкусу.

Филе морской рыбы нарезать кусками 2 см толщиной, посолить, обвалять в муке и обжа­рить во фритюре. Уксус наполовину развести водой, добавить перец, лавровый лист, нарезан­ный кольцами лук и варить, пока лук не станет мягким. Порошок карри развести уксусом, влить в кипящий маринад и кипятить его еще 2 минуты. Залитую маринадом рыбу держать в холодильнике не менее суток.

***Салат из бананов (по-угандийски)***

Вам потребуется: 1 кг бананов, 250 г изюма, 50 г овсяных хлопьев, 250 г нежирной ветчи­ны, 1/2 л сливок и лимона, зеленый салат.

Изюм замочить в воде. Бананы нарезать лом­тиками толщиной 0,5 см и смешать с овсяными хлопьями, мелко нарезанной ветчиной и изю­мом. Сливки, лимонный сок и натертую на тер­ке лимонную цедру перемешать и залить салат. Выдержать полчаса и подавать на листьях са­лата.

*Фасоль зеленая по-мадагаскарски*

Вам потребуются: 200 г зеленой фасоли, 100 мл томатного сока, 30 г сливочного мас­ла, зелень петрушки, сода, соль по вкусу.

Стручки зеленой фасоли промыть, очи­стить, разрезать вдоль пополам, положить в кипящую воду с солью и щепоткой питьевой соды и отварить до готовности. Фасоль проце­дить, залить томатным соком и растоплен­ным сливочным маслом и варить на слабом огне еще 15-20 минут. Перед подачей на стол густо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

*Цыпленок жареный (Мали)*

Вам потребуются: 1 цыпленок, 300 г арахи­са, 3 столовые ложки арахисового масла, 3 стакана воды, перец молотый черный, соль по вкусу.

Тушку цыпленка зажарить в духовке с не­большим количеством жира. Не совсем гото­вого цыпленка остудить и нарезать на куски. Положить в кастрюлю поджаренный, очи щенный и растертый в ступке арахис, залить водой и варить до консистенции густой каши­цы. Куски цыпленка посыпать черным моло­тым перцем, посолить, обмакнуть в кашицу из арахиса и обжарить в арахисовом масле.

*Шашлык по-африкански (Мозамбик)*

Вам потребуются: 1,5 кг баранины, 0,5 кг са­ла шпик, 1,5 л молока, 1 л уксуса (9%), томат­ный соус, лавровый лист, перец острый и чер­ный, майоран, тимьян, соль по вкусу.

Мякоть задней ноги нарезать кусочками, как на шашлык, положить в глиняную посуду, добавить майоран и тимьян, мелко нарезанный острый перец и лавровый лист, залить смесью молока и уксуса и держать на холоде два дня. После этого мясо вынуть, потушить, затем каж­дый кусочек завернуть в тонкий ломтик сала, нанизать на шпажки, обжарить на решетке и подавать с томатным соусом, заправленным большим количеством черного перца.

*Яйца по-эфиопски*

Вам потребуются: яйца, масло сливочное, гренки, ветчина, плов рисовый, помидоры, соус томатный.

На гренки положить по кусочку поджарен­ной ветчины, а на нее — сваренное в мешочек яйцо и полить томатным соусом. На гарнир по­дать плов, смешанный с мелко нарезанными помидорами.

 *Яйца с мозгами и сметаной по-мадагаскарски*

Вам потребуются: 10 яиц, 250 г мозгов, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Яйца взбить, добавить мелко нарезанные, пред­варительно вымоченные и очищенные от пленок телячьи или говяжьи мозги и сметану, посолить, вылить на горячую сковороду со сливочным ма­слом и держать на слабом огне, пока не загустеет.

*Апельсиновый сок с шампанским*

Вам потребуются: 20 мл апельсинового сока, 600 мл сладкого или полусладкого шампанско­го, 70 мл содовой или газированной воды, лед.

Смешать сок и шампанское, добавить газиро­ванную воду и разлить по бокалам со льдом.

*«Зеленый динозавр»*

Вам потребуются: по 1 части текилы, водки, рома, дынного ликера «Midori», 2 части лимо­нада, лимон.

Кожуру лимона срежьте спиралью, положи­те в высокий бокал, закрепив один конец на краю стенки, и влейте хорошо перемешанную смесь.

*Коктейль «Камикадзе»*

Вам потребуются: текила, «Triple sec», сок лайма в равных пропорциях.

Все смешайте, налейте в стопку и... вперед!

*Коктейль «Апельсины в вермуте»*

Вам потребуются: 80 мл белого вермута, 200 мл водки, 200 мл апельсинового ликера, апельсиновые дольки, лед.

Все перемешать, разлить в бокалы, добавить апельсиновые дольки и лед.

*Коктейль «Океанская пена»*

Вам потребуются: 250 мл водки, 250 мл ро­ма, 200 мл сахарного сиропа, 1/2 л сливок, 12 яиц, 1 л молока, 1 чайная ложка тертого му­скатного ореха.

Отделить желтки от белков. Смешать жел­тки с сахарным сиропом и, помешивая, доба­вить ром и водку. Отдельно взбить сливки, до­бавить молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до образования пены. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тер­тым мускатным орехом.

*Коктейль «Африка-классик»*

Вам потребуются: 1 бутылка текилы, 2 л ко­ка-колы, 2 столовые ложки кофе.

В кастрюлю налить кока-колу и текилу, по­ставить на огонь и довести до кипения, затем осторожно добавить кофе, варить 10 минут на маленьком огне, разлить в бутылки и охладить