

fiestafacil

Número 2
1,00 €

La revista

**¿Quién era San
Valentín?**

**Fiesta Tarta
de Fresa**



**Celebrar San
Valentín**

Fiesta Singles

Índice



San Valentín es la celebración más romántica del mundo, la oportunidad idónea de reconocer a los que nos son muy importantes. Aunque es sólo una fecha en el calendario, celebraciones como ésta nos hacen pensar en cosas fuera de lo común, en cosas que hacen que la vida tenga sentido.

Yo siempre he creído que el secreto de ser feliz no consiste en ser amado, sino en amar. Tampoco tiene que ser a un chico o una chica. A cualquier persona o, mejor aún, personas. A tus padres, tus hijos, tu prima, una amiga... Amar es el motor de la vitalidad, lo que hace que las dificultades y frustraciones que encontramos a diario sean soportables. Apreciar ese

lujo que es amar, valorar a nuestros seres queridos, es algo que a veces, sin que nos demos cuenta, se nos escapa debido a las presiones de trabajo, estudios, proyectos... La celebración de San Valentín nos ayuda a poner lo importante primero, a cambiar o reafirmar prioridades. El 14 de febrero, dí a alguien "Te quiero". Y por qué no también el 15. Y el 16...

Noelle Acheson
Directora General

HISTORIA DE SAN VALENTIN



CELEBRAR SAN VALENTIN

RECETAS



FIESTA SINGLES



FIESTA TARTA DE FRESA



PRODUCTO PREFERIDO



Contenidos por Noelle Acheson, Maquetación y Diseño por Natalia Maldonado

© Fiesta Fácil S.L., 2006. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede, ni en todo ni en parte, ser distribuida, reproducida, tratada o en general utilizada, por cualquier sistema, forma o medio, sin autorización previa y por escrito del editor.

La historia de San Valentín

“Hay que enamorarse cada día” dijo un sabio. Entonces ¿porqué prestamos tanta atención al Día de San Valentín?

En el siglo tercero, el emperador romano Claudio II prohibió el matrimonio para varones jóvenes. Así, razonaba, serían mejores soldados. Se puede comprender que esta ley no era muy popular entre los jóvenes. Tampoco estaba de acuerdo Valentín, un sacerdote, que casaba en secreto a los enamorados. Pillado en el acto, fue condenado a muerte por el emperador el 14 de febrero del año AD 269.

La leyenda dice que mientras estaba en la cárcel, Valentín se enamoró de la hija de su carcelero. Se mandaban cartas - la última carta antes de su muerte la firmó “de tu Valentín”, una costumbre que sigue hoy cuando firmamos nuestras tarjetas de San Valentín.

Aunque se ha celebrado el Día de San Valentín desde la Edad Media, febrero ha sido un mes de festivales románticos y eróticos desde antes del nacimiento de Cristo. En AD 496, el Papa Gelasio dedicó el 14 de febrero a San Valentín, probablemente en parte como medio para captar la celebración pagana del festival de Lupercalia. Las vidas de los jóvenes romanos de ambos sexos estaban estrictamente separadas pero en el festival de Lupercalia se hacía una excepción. El día 14 de febrero tenía lugar una especie de lotería, en la cual unos papelitos con el nombre de las chicas se introducían en jarras, y los chicos tomaban turnos para coger un papelito al azar. Las parejas así formadas celebraban el festival juntos, y muchas veces esto desembocaba en enamoramientos y matrimonios.

¿Cómo celebrarlo? Lo normal es mandar una tarjeta/felicitación, anónima o no, a una persona amada. Para destacar, a muchos les gusta mandar un ramo de globos o una caja de chocolates con la felicitación. También, es cada vez más popular, incluso entre los muy jóvenes, hacer una fiesta entre amigos, con motivos y juegos románticos. En el mundo anglosajón la celebración ha crecido para incluir el envío de tarjetas a todas las personas queridas (¡Incluso los hay que compran regalos especiales para sus mascotas!).



Celebrar San Valentín

Una forma sencilla de celebrar San Valentín es una cena romántica, para dos o para muchos. Los colores rojo y rosa marcan el tono, y los elementos decorativos son sencillos y simbólicos.

Abajo te damos algunas ideas para crear momentos únicos e inolvidables, de forma fácil y creativa.

- La luz de vela nos hace a todos guapísimos. Adorna la mesa con varias velitas en vasos pequeños, adornados con pequeños lazos de **tul rojo**. ○ crea un centro de mesa de velas de varias alturas, con confeti esparcido alrededor.
- Adorna la mesa con **corazones grandes de papel rojo**. Parecen pétalos de rosa.
- Adorna los pies de las copas con lazos de cinta roja o de nuestro **adorno moldeable de corazones rojos**.
- Utiliza nuestro centro de mesa corazones como un **árbol de deseos**. Escribe deseos o piropos en trocitos de papel, enróllalas y fíjalas en los ramos flexibles del centro de mesa.
- Coloca las **servilletas** de la mesa enrolladas en forma de capullo de rosa. Puedes utilizar de servilletero un trozo de adorno moldeable corazones.
- Crea un centro de mesa con piruletas en forma de corazón o **rosas rojas de plástico**.
- Envuelve un regalito con papel **celofán rojo** y colócalo sobre el plato de cada uno de los invitados. ¡Te lo agradecerán!



FELICITACIONES ORIGINALES

- Un **sobre lleno de corazones** de papel junto con un mensaje de cariño. También puedes poner un mensaje en cada corazón o una palabra que describe a tu amado/a.



- Un **espejo pequeño** en el cual has escrito "¡La persona que quiero!" y una flecha indicando hacía el centro del espejo (la idea es que tu amado/a lee el mensaje y luego ve su cara reflejada). Decora el espejo con pequeñas flores, corazones, joyas, etc.
- Haz una **felicitación** tú mismo. Con un poco de cartulina, pegamento e imaginación te saldrá preciosa y a tu amado/a le emocionará el tiempo que has invertido. Decora la cartulina con un corazón de papel y un poco de tul, una foto, plumas, papel de seda en bolas, una rosa seca, un lazo de satén, confeti de formas de corazón, un clip de oficina que has convertido en corazón... Visita nuestra página web para más ideas. www.fiestafacil.com.
- En vez de entregar una felicitación, **decora el espejo** del cuarto de baño, antes de que se levante tu pareja, con decorados de corazones.
- Crea una **felicitación enorme** con cartón pluma o una plancha de poliestirén. Cúbrela con papel rojo o píntalo, escribe un mensaje con pintura

o con letras recortadas, y déjala en su armario, despacho, coche... Esta es una felicitación que no va a querer tirar.

- En vez de una felicitación de papel, una **caja de galletas** con forma de corazón, una tarta, etc.
- Confecciona **una rosa** con alambre de floristería y corazones de papel en los cuales has escrito un mensaje de amor.
- Para una presentación muy original, inserta tu felicitación dentro de un **globo transparente**. Si la felicitación es de papel, infla el globo con helio, sujétalo con una cinta roja y preséntaselo así. Si es un regalito, infla el globo con aire y preséntalo en una caja grande o incluso envuelto en papel de regalo.



- Un **jarrón de rosas rojas**. No tiene que ser un jarrón elegante, cualquier recipiente sirve. Una lata de aluminio bien limpia. Un vaso alto. Una copa de champán con sólo un tallo queda muy elegante.
- Recuerda que siempre la mejor forma de expresar "Te quiero" es diciéndolo...

Recetas

Nada dice romance y amor como el chocolate. Por eso, una cena de San Valentín necesita un postre de chocolate. Aquí te damos dos recetas fáciles con chocolate, para que el romance no se limite sólo al 14 de febrero.

TARTA DE CHOCOLATE



Esta tarta resulta densa e intensa. Necesitas un molde de tartas en forma de corazón, o uno grande redondo, para luego recortar el bizcocho. No es difícil de preparar, y queda muy impactante ¡además de delicioso!

NECESITAS:

250g chocolate para fundir
250g mantequilla
5 huevos
330g azúcar
2 cucharadas de harina

1 cucharada de vainilla
¼ cucharadita de sal

Calienta el horno a 165°C. Prepara el molde, untándolo con mantequilla, forrando la base con papel de cera y luego añadiendo una capa fina de harina.

Funde juntos en una cacerola pequeña pero gruesa, el chocolate y la mantequilla, removiendo constantemente. Cuidado que no se queme, tarda sólo unos 2 minutos. Deja enfriar unos 10 minutos.

En un bol grande, bate juntos los huevos y el azúcar. Añade el chocolate fundido, batiendo en todo momento, luego añade la harina, vainilla y sal. Vierte todo en el molde preparado, y al horno durante aprox. 1 hora, hasta que un cuchillo insertado en el centro salga limpio.

Adorna con *ganache* de chocolate, con cobertura de mantequilla, o simplemente con chocolate rallado o azúcar glasé.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Para adultos, con un sabor intenso y ligeramente afrutado.

NECESITAS:

250g chocolate para fundir
3 cucharadas Grand Marnier o licor de frambuesas
2 cucharaditas extracto de vainilla
120g mantequilla
8 yemas de huevos
5 claras de huevos
100g azúcar

Bate juntos las yemas y el azúcar hasta que estén pálidos. Añade la mezcla de chocolate poco a poco.

Monta las claras hasta que estén firmes pero no secas. Añade un tercio de las claras montadas a la mezcla de yemas y chocolate y mezcla bien, para "aligerar" la mezcla. Ahora añade el resto, mezclando lo justo para incorporar. Intenta no mezclar demasiado, para no quitar todo el aire, pero asegúrate de que no queda rastro de la clara montada.

Funde juntos el chocolate, el licor y la vainilla a baño maría, o con mucho cuidado en una cacerola pequeña y gruesa. Saca del calor, y añade la mantequilla. Deja enfriar unos 5 minutos.

Vierte en recipientes individuales, o en un bol grande. Adorna con pétalos de rosa si quieres.

Fiesta Singles

¡San Valentín también es para los solteros!

San Valentín trata sobre el amor y los flechazos. Muchos corazones, muchas declaraciones, mucha felicidad. ¿Y para los que todavía no han encontrado su media naranja?

Hoy en día ser "Single" se lleva con orgullo. Son gente que no se conforman con algo que no les sienta bien, y que disfrutan mucho de la vida. Si no tienes una pareja estable, ¿por qué no dar una fiesta San Valentín para tus amigos solteros? De hecho, el 13 de febrero es el Día del Single.

¿Qué es una fiesta del Single? Una oportunidad de pasarlo bien, de ver a amigos y de conocer a gente nueva. Puedes ambientarlo de forma muy festiva y carnavalesca, con colores, guirnaldas, colgantes, y música marchosa. O puedes acudir a los corazones para un ambiente más gracioso y original – muchos globos con forma de corazón, guirnaldas rojas y rosas, colgantes de corazones, troquelados, etc. Otra alternativa es hacer una fiesta de disfraces, para quitar inhibiciones y para convertir el "¿Qué me pongo?" en una actividad divertida.

Reparte poppers y frasquitos de pompas a los invitados para que se llenen de espíritu festivo. Deja bloques de papel con lápices alrededor de la sala para los que quieren intercambiar teléfonos. Y para ayudarles a conocerse, recomendamos algunos **juegos** (ver página siguiente).

¿Porqué no organizar una cena temática? Puedes elegir el tema "amor" o cualquier otro tema que te guste: países, deportes, épocas...

Decora la sala en función del tema elegido, para que todo tenga coherencia.

Esta es una forma divertida de romper el hielo y conseguir que tus invitados tengan un tema de conversación fácil. De esta manera el comienzo de tu fiesta resultará más ameno para todos.

Otra forma de romper el hielo es que todo el mundo se sienta más relajado, para ello te ofrecemos la posibilidad de prepararles un cóctel muy original y especial para San Valentín.



CÓCTEL DE SAN VALENTIN

Para aproximadamente 2 copas, necesitas:

- 1,5 tazas de cava
- 3 cucharadas de granadina
- 3 cucharadas de Cointreau
- 3 cucharadas de coñac

Servir fresco, pero no frío. Si puedes acompañar la bebida con canapés para ir abriendo el apetito, perfecto.

Para que tu fiesta sea muy entretenida, en las siguientes páginas te ofrecemos ideas para juegos divertidos para fiestas de mayores. Son sencillos, alegres y limpios... Si además decoras con globos, ¡se entretendrán aún más!

EL CÍRCULO DE LA VERDAD

Los invitados se sientan en círculo, preferiblemente en sillas. El "controlador" hace una pregunta, personal o no. Por ejemplo, "¿Quién de aquí ha subido una montaña?", o "¿Quién de aquí ha rescatado un gato de un árbol?". Los que pueden contestar afirmativamente se levantan y se sientan en la silla a su derecha. Da igual si ya hay una persona allí. El ganador es la primera persona en llegar a su asiento original.



DE BOCA EN BOCA

Los jugadores se colocan en fila o en círculo, alternando chico y chica. El primero coge un naipe o una tarjeta, y lo succiona como si lo estuviera besando. Sin las manos, y succionando en cada momento, pasa la tarjeta al segundo de la fila, que lo tiene que coger succionando, sin las manos.

¡De este juego pueden salir parejas!



INTUICIÓN

Este juego va mejor con gente que no se conoce bien, un "rompehielos" divertido. Es curioso lo intuitivo que pueden ser las personas a veces, y al participante le gusta oír como los demás le ven.

Todos se sientan en un círculo o alrededor de una mesa. Una persona es elegida para empezar como "participante". La persona a su izquierda ("el interrogante") dice tres frases de esta persona. La primera frase empieza con "Es obvio que...", y se trata de una observación. Por ejemplo, "Es obvio que llevas una corbata roja", o "Es obvio que llevas el pelo corto". El participante no contesta. La segunda frase empieza con "Presumo que...", y se trata de una presunción. Por ejemplo, "Presumo que te gusta el color rojo", o "Presumo que te gusta el deporte". Otra vez el participante no reacciona. La tercera frase empieza con "Adivino que...", y se trata de un hipótesis. Por ejemplo, "Adivino que tienes un coche rojo", o "Adivino que te gustan los perros". A esta última, el participante tiene que confirmar o desmentir. El turno pasa a la persona de la izquierda del interrogante, y sigue así hasta que se hayan turnado todos, y empieza de nuevo al revés, de derecha a izquierda.

GUSTOS Y DISGUSTOS

Una forma interesante de conocerse... Cada invitado tiene que escribir en una cartulina cinco cosas que le gustan, y cinco cosas que no le gustan. Se recoge todas las cartulinas, y se leen en voz alta. Los invitados tienen que adivinar a quién pertenecen.

TE ROBO EL CORAZÓN

Es un juego divertido y tranquilo para una fiesta, cóctel o recepción. No importa si la gente se conoce entre sí o no. Cuando llegan los invitados, pégales un pequeño corazón de papel en su chaqueta o vestido. Sirve perfectamente nuestro confeti de corazones grandes de papel. Diles a cada invitado que cada vez que oiga a alguien decir la palabra "no", se le quita el corazón. El ganador es quien más corazones tenga al final de la fiesta. Puedes hacer lo mismo pero con globos en forma de corazón, ¡y al final el que gane se llevará un ramillete de globos!



DESCRÍBEME

Este juego es muy divertido entre personas que no se conocen muy bien, y también se puede jugar entre amigos. Fija a la espalda de cada persona un rectángulo de cartulina pequeño, y da a cada persona un bolígrafo. Mientras los invitados se vayan conociendo, cada persona tiene que escribir en la cartulina sus primeras impresiones de la persona, en dos o tres palabras, como "sentido de humor", "misterioso", "sexy", etc. Después de una hora, cuando la mayoría ya se hayan conocido, quita las cartulinas de todo el mundo y entregaselas. ¡A todo el mundo les encantará saber cómo los otros invitados les ven!

QUIEN SOY

Cuando los invitados llegan a la fiesta, el anfitrión pega el nombre de un famoso en sus espaldas, cada invitado tiene un famoso distinto. El objetivo es adivinar a lo largo de la fiesta el nombre de tu personaje, haciendo preguntas a los demás que sólo requieran un "Sí" o "No".

Fiesta Tarta de Fresa

Una fiesta idónea para esta temporada tan dulce. Tartita de Fresa es una niña alegre y activa, que lleva la primavera vaya donde vaya. Tiene muchas amigas, igual de simpáticas, y todos con nombres de tartas u otros postres, como caramelo, merengue de limón, mousse de frambuesa, galletas de mantequilla... La mayoría de sus amigas tienen mascotas, también con nombres dulces como Cremita, Pastel y Gelatina. Empezó la vida como una muñeca (¡cuyo pelo tiene olor a fresa!) y su popularidad fue tal que pronto tenía su propia serie de televisión, DVDs, incluso videojuegos. Advertencia: ¡ver uno de sus programas de televisión o películas seguro que te abre el apetito!



- Decora las paredes, la mesa y la puerta con **troquelados corazón**. Puedes convertir estos en fresas añadiendo un "tallo" de papel de seda o papel crepé de color verde.
- Infla con aire y deja en el suelo muchos **globos de látex** de color rojo y rosa. Crean un ambiente muy festivo y verás como los invitados se entretienen largo rato con ellos.
- Decora con **guirnalda de cinta crepé** de color rojo y rosa. Para un efecto precioso, junta una guirnalda de cada color, pega un extremo de las dos guirnalda en una pared, y tuerce antes de pegar el otro extremo de las dos guirnalda, para una hélice bicolor.
- Cuelga **tiras de corazones** desde el techo encima de la zona de la merienda. Recorta las tiras en trozos de distintos largos para crear un efecto "lluvia".
- Adorna la mesa con confeti de papel rojo con forma de corazones grandes. Como con los troquelados, es bastante sencillo convertirlos en pequeñas fresas.
- ¡Nuestra **piñata fresa** sirve como decorado y juego a la vez!
- Decora las paredes con nuestro **fondo de pared flores** (queremos que venga la primavera ya, ¿no?).



Bol corazón pequeño: De plástico resistente con un dibujo de corazón. Mide 17 cm de diámetro y 5 cm de alto. Unidad, varios colores. 1,30€

Confeti corazones rojos de papel: De papel. Cada corazón mide aprox. 5 cm de diámetro. Aprox. 400 corazones. 3,20€



Fondo pared flores: Póster gigante de plástico transparente con dibujos. Mide 15 x 1,20 m. Unidad. 17,50€

Globo flores amor: De látex con motivos de flores y corazones. Inflado mide aprox. 27 cm. Unidad, sin inflar. 0,70€



- Cuelga **tiras de flores** en las ventanas, en la entrada y (cortandolo en trozos más cortos) del techo.
- Nuestros decorados flores o **flores de papel** pegados a la pared, las sillas, la mesa, etc., añadirán color.
- Convierte sencillas **piruletas** en detalles divertidas pegando un pequeño corazón de papel en cada lado.

- Para la **merienda**, sirve muchas tartas y postres – se trata de una fiesta dulce, ¿no? Tarta de fresa, merengues, helados (adornados con fresas), galletas con formas de flor... Para salados, sirve sándwiches espirales (unta una loncha de pan de molde sin corteza con queso de untar o paté y enróllala), mini-pizzas, flores de queso (cortando lonchas de queso con un molde para galletas).

RECETA: TARTA DE FRESA



Calienta el horno a 170°. Corta las fresas en cuartos, mezcla con $\frac{3}{4}$ de una taza de azúcar, y deja reposar.

En el robot, mezcla la harina, levadura, $\frac{1}{2}$ taza del azúcar y la sal. Añade la mantequilla hasta conseguir "migas", pero no demasiado finas.

En un bol, mezcla los huevos y $\frac{1}{2}$ taza de nata líquida, y añade al robot, mezclando hasta conseguir una masa. Es importante no mezclar demasiado, para conseguir una textura ligera. Es decir, para justo antes de conseguir una bola de masa.

Utilizando tus manos, un molde de galletas redondo

Para la masa:

350g de harina
4 cucharaditas levadura
50g de azúcar
 $\frac{3}{4}$ cucharadita sal
170g mantequilla, fría y cortada en trocitos
2 huevos
 $\frac{1}{2}$ taza nata líquida

Para el relleno:

Aprox. 800g fresas
 $\frac{3}{4}$ tazas más 2 cucharadas de azúcar
1 $\frac{1}{2}$ tazas nata líquida
 $\frac{1}{2}$ cucharadita extracto de vainilla

o una medida de media taza, forma círculos de la masa. (Truco: entre cada círculo, "moja" el molde en harina para que suelte la masa de forma más fácil.) Conseguirás unos 8. Hornea durante aproximadamente 20 minutos hasta que se doren. Déjalos enfriar.

Mientras, sigue con el relleno. Monta la nata que queda, junto con las 2 cucharadas de azúcar y el extracto de vainilla.

Corta las tartas por la mitad de forma horizontal. Echa encima de cada base algunas fresas y su zumo, añade un poco de la nata montada, y cierra con la parte superior de la tarta, para conseguir un "bocadillo" ligero y delicioso.



Piñata fresa: Para romper (se puede adaptar para tirar). De cartón y papel de seda. 40 x 44 x 12 cm. Unidad, sin relleno. 19,80€

Flor de papel: De papel crépe. Tallo moldeable. La flor mide aprox. 9 x 8 cm y el tallo 30 cm de largo. Unidad. 1,85€



Adorno moldeable corazones multi: De alambre y plástico. Mide 3,6 m de largo, se puede cortar. Unidad. 2,60€

Goma de borrar helado: Con olor de vainilla. Miden aprox. 2,5 x 4 cm. Varios modelos. Unidad. 0,35€



¿...Y tu producto preferido?

Unas sugerencias de algunos miembros de nuestro equipo...



PELUCHE OSITO SUAVE

"Es suave y tierno, perfecto para mis pequeños valentines."

Noelle Acheson, Directora General



CORAZÓN SORPRESA

"¿Qué puede haber más bonito que te regalen un corazón? Y si además está lleno de sorpresas ¡mejor!"

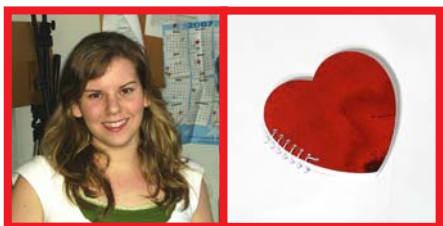
Pilar Fernández del Castaño, Directora de Ventas



BOA PLUMAS MULTICOLOR

"Para disfrazarse y decorar, es divertida y elegante. Este año será el complemento principal de mi disfraz."

Laura Ramírez, Jefa de Producto



CUADERNO CORAZÓN

"Lo uso durante todo el año para dejar notitas a mi chico. ¿Qué mejor forma que en un corazón?"

Natalia Maldonado, Diseñadora Gráfica y Maquetadora



GOMA CORAZÓN CON PELO

"¡A mi niña le vuelve loca! Lo paso fenomenal escondiéndolas y viendo su carita cuando las encuentra."

Emiro Rojas, Director de Logística



BOMBÍN

"Elegante, gracioso y no pasa de moda. Combina con casi cualquier disfraz."

Fernando, Jefe de Almacén



SOMBRERO PELUDO ROJO

"¡Es genial! Aún no he pensado mi disfraz de carnaval, pero sin duda el sombrero lo convertirá en algo especial."

Mariana, Jefa de Administración



GLOBOS CORAZÓN

"¡Me encanta preparar ramilletes! Decoran cualquier habitación y me encanta ver la cara de sorpresa de la gente cuando se los regalo."

Sylvia, Encargada de Tienda Vallehermoso



TUL

"Disfruto mucho decorando con tul cualquier disfraz o habitación. Además hay tantos colores que las mezclas resultan muy divertidas."

Cristina, Encargada de Tienda Arturo Soria

