



**COME PREPARARSI  
ALL'ARRIVO DEL**

# *Natale*

**CONSIGLI,  
TUTORIAL E IDEE**



[WWW.OLTREAPPARENZE.IT](http://WWW.OLTREAPPARENZE.IT)



*Benvenuti\* nella mia guida speciale  
per il Natale.*

*Il Natale è un momento magico in cui l'aria è pervasa da un'atmosfera di calore, gioia e festa.*

*Questo periodo offre l'opportunità di mostrare amore e gratitudine verso le persone care attraverso gesti affettuosi.*

*Ho pensato quindi di regalarti questa guida che ti accompagnerà attraverso ogni aspetto della preparazione del Natale.*

*Dalla scelta dei regali perfetti che illumineranno gli occhi dei tuoi cari, alle decorazioni che trasformeranno la tua casa in un'incantevole oasi natalizia, fino alle idee per creare un'atmosfera festosa e accogliente,*

*Quindi preparati a immergerti in un mondo di idee creative, consigli utili e suggerimenti per un Natale indimenticabile. Sei pronto\* a scoprire come rendere questa festa ancora più magica?*

*Cristina*

## Decorazioni handmade

### Campanellini con capsule da caffè

#### Materiali:

- Capsule di caffè vuote e lavate
- Nastrini in raso, perline e paillette, glitter
- Colla a caldo e bombolette spray oro e argento

#### Procedimento:

Decora le capsule con lo spray oro e argento, con paillette e glitter colorati. Su un pezzo di nastrino incolla una perla e poi fissalo con la colla a caldo all'interno della capsula creando il battacchio. Fissa un'asola di nastro anche sulla cima della capsula per fare l'appendino.



### Albero di Natale con gruccia di metallo

#### Materiali:

- Gruccia di metallo da lavanderia
- Mini ghirlanda dorata e filo di metallo.
- Campanellini, perline, cartoncino colorato
- Grande tappo di sughero

#### Procedimento:



Con l'aiuto di un tronchesino, taglia la gruccia sulle frecce e piegala nel segno X. Infila le estremità tagliate nel tappo di sughero. Adesso crea una sorta di intreccio col filo di metallo tra un lato e l'altro dell'albero. Rivesti tutto con la ghirlanda dorata. Decora l'alberello attaccando con colla a caldo i campanellini e le perline e la stella ricavata dal cartoncino.



## Regali nei vasetti

### Biscotti ai cereali e cioccolato

#### Ingredienti:

- 100 gr. farina autolievitante e 50 gr. di Kamut
- 100 gr. zucchero muscovado e 100 gr. di semolato
- 100 gr di petali di mais al cioccolato
- 30 gr. gocce di cioccolato e 100 gr. noci tritate
- un cucchiaino di cannella in polvere



#### Procedimento:

Inserisci in un bel vaso trasparente col tappo ermetico questi ingredienti badando che si vedano gli strati. Decora il vasetto e allega la ricetta.

### Sale aromatizzato

#### Ingredienti:

##### Per la Carne

- 500 gr. di sale grosso iodato
- 50 gr. di erbe aromatiche (Rosmarino, salvia, pepe in grani, peperoncino e aglio disidratato).



##### Per il Pesce

- 500 gr di sale grosso iodato
- 50 gr di erbe aromatiche (Rosmarino, menta, zenzero, timo, scorza di limone, peperoncino, aglio disidratato,).

#### Procedimento:

Trita tutti gli ingredienti in un mixer fino a raggiungere la granulosità desiderata. Stendi il sale su un foglio di carta forno e lascialo asciugare per 24 ore. Riempi i barattolini e decora il vasetto con l'etichetta.

## Cosmetici handmade

### Olio solido

#### Ingredienti:

- 30 g olio di vinaccioli
- 30 g olio di ricino
- 18 g oleolito di calendula
- 10 g di alcool cetilico
- 10 g di stearina vegetale
- 0,3 g o. e. di cannella
- 0,7 g o. e. di arancio dolce
- 1 g vitamina E



#### Procedimento:

Pesa tutti gli ingredienti, inseriscili all'interno di un contenitore e lasciali sciogliere a bagnomaria.

Quando tutti gli ingredienti saranno sciolti, allontana dalla fonte di calore il contenitore.

Monitora la temperatura: appena scende a 40° C, aggiungi olio essenziale e vitamina E.

Trasferisci all'interno di un contenitore e lascia solidificare.

Incolla l'etichetta con ingredienti e data di creazione.

Da consumare entro 6 mesi e conservando in un luogo freddo asciutto.

Questo olio solido è lenitivo, idratante, nutriente, protettivo, ed emolliente.

FIORDIGLICINE

## Cosmetici handmade

### Burro labbra idratante

#### Ingredienti:

- 2,2 g di cera d'api
- 2 g burro cacao
- 2,5 g di olio di argan
- 5 gocce o.e. di mandarino
- 5 gocce fragranza vaniglia per labbra
- 1 goccia vitamina E
- Mica a piacere



#### Procedimento:

Comincia pesando separatamente gli ingredienti.

Scalda a bagnomaria le cere, i burri e gli oli vegetali e lascia raffreddare un pochino.

Aggiungi poi la mica, le fragranze e gli oli essenziali scelti e trasferisci tutto in piccoli contenitori da 5 ml.

Applica l'etichetta completa di ingredienti e data di realizzazione.

Da consumare entro 6 mesi.

Questo burro labbra è protettivo, lenitivo e idratante.

Attenzione quando usi oli essenziali per le labbra poiché alcuni potrebbero non essere sicuri da ingerire. Meglio optare per fragranze cosmetiche che garantiscono un buon sapore e profumo.

Assicurati che anche le miche utilizzate siano compatibili con i prodotti per le labbra.

## Frollini di Natale allo zenzero

### Ingredienti per 30 frollini:

- 250 gr di farina
- 125 gr di zucchero
- 125 gr di burro
- un uovo e un tuorlo
- aroma di vaniglia
- un cucchiaino di zenzero in polvere
- un pizzico di sale



### Procedimento:

Mescola lo zucchero con il burro freddo a pezzettini.

Quando si sono formate delle grosse briciole aggiungi la vaniglia, l'uovo e il tuorlo, mescola ancora per 2 minuti.

Aggiungi la farina e lo zenzero e mescola finché si forma una grossa palla di impasto. Avvolgi l'impasto nella pellicola e mettilo a riposare in frigo per un ora.

Riprendi l'impasto, stendilo col mattarello in una sfoglia non troppo sottile, taglia i biscotti con dei cutter natalizi.

Metti i biscotti su una teglia da forno foderata con carta forno e cuoci in forno caldo a 180 gradi per 8/10 minuti.

Sforna e lascia raffreddare i biscotti prima di toglierli dalla piastra.

## Albero di Natale salato

### Ingredienti:

- 1 rotolo pasta sfoglia rotonda
- 200 gr. di ricotta fresca
- 100 gr. prosciutto cotto
- 2 cucchiaini pesto genovese
- 2 cucchiaini di Grana grattugiato
- 1 uovo per spennellare
- Olive, sottaceti e maionese



### Procedimento:

Taglia a cubetti il prosciutto e mescola insieme alla ricotta, al formaggio grattugiato e il pesto. Stendi la sfoglia e traccia la sagoma dell'abete senza tagliare la pasta. Metti il ripieno solo nella sagoma.

Taglia il resto della pasta, dal ripieno in poi, a strisce oblique. Comincia a coprire il ripieno incrociando le strisce di pasta una sull'altra.

Spennella la superficie con l'uovo e inforna a forno caldo a 180 gradi per 40 minuti.

Sforna l'albero, lascialo raffreddare e mettilo su un piatto adeguato.

Adesso decora con la maionese, le olive e i sottaceti.

## Outfit per le giornate di festa

### Outfit per il pranzo di Natale in ristorante

Questo outfit è il perfetto mix tra eleganza e festività perfetto per il pranzo di Natale. I pantaloni palazzo neri slanciano la figura e il bolero nero lascia intravedere il top in paillette verde che illumina il look. Gli accessori dorati come gli orecchini e i dettagli delle scarpe aggiungono eleganza.



Completa l'outfit con un'acconciatura morbida ma elegante e una clutch nera con dettagli dorati e avrai un aspetto sofisticato e di classe.

### Outfit per le serate di auguri con gli amici

Sei pronta per una serata scintillante tra amici, immersa nell'atmosfera natalizia!? L'abito rosso scuro in paillette è la vera star di questo look, catturando l'attenzione con ogni movimento, mentre gli stivali alti in camoscio rosso aggiungono un tocco audace e festoso. Il giacchino in ecopelliccia nera avvolge con eleganza, donando calore e stile in questa serata di festa. La borsetta nera accompagna con discrezione, mentre gli orecchini rossi in metallo illuminano il viso con un tocco di raffinatezza.



BONPRIX

## Make-up per le giornate di festa

### Resta sul classico

Questo look classico nei toni del marrone e bronzo è la versione classica e glamour del make-up natalizio. E' perfetto per una festa aziendale, una cena con gli amici, o anche solo una serata tranquilla in famiglia durante le vacanze. Adatto per chi non si trucca abitualmente e ha bisogno di qualcosa di semplice o per chi preferisce rimanere sul discreto. Anche se nessuno ti impedisce di usare un bel rossetto rosso.



### Osa un make-up scintillante

Con questo make-up da festa, immergiti nella magia natalizia con uno stile che fa brillare persino gli elfi al Polo Nord! Il rosso vibrante sulle labbra, il glitter che scintilla come la neve al chiaro di luna e la luminosità che fa concorrenza alle stelle rendono questo look perfetto per una serata di festa indimenticabile. Immagina di sfoggiarlo durante un party di auguri tra amici e risate, o magari tenerlo in serbo per esibirlo durante il veglione di San Silvestro.



## Idee per la nail art natalizia

### Unghie Classiche

Immagina un'esplosione di festività sulle tue unghie: un rosso vivace come se Babbo Natale avesse scelto il tuo smalto personalmente. Aggiungi dettagli dorati e argentati oppure, per un tocco magico, uno strato di glitter che fa brillare le tue unghie più delle luci dell'albero di Natale.



### Unghie Giocose

Entra nell'allegria delle feste con una nail art che trasforma le tue unghie in un spettacolo natalizio! Piccole renne festanti, Babbo Natale danzante e altri disegni a tema natalizio decorano le tue unghie in modo giocoso. È come se lo spirito natalizio avesse fatto una festa sulle tue mani.



### Unghie Alternative

Dai alle tue unghie un tocco di magia diversa con una nail art che sfida le convenzioni! un Natale blu notte misterioso, verde incantevole o viola avvolgente, decorato con motivi astratti che trasformano le tue unghie in una tela moderna e audace.



NAILZONE

## Profumi di Natale

### Noel au balcon di Etat Libre D'Orange

Speziata e sensuale, porta con sé sentori di frutta essicata, cannella, vaniglia, mandarino e miele.

Il perfetto mix di un lungo cenone di Natale a lume di candela con pan di zenzero, dolci e vin brûlé.



### Tea for Two di L'Artisan Parfumeur

Questo profumo ricorda la sensazione ristoratrice di un caldo the speziato in un freddo pomeriggio invernale.

Le note che contiene sono: tè, bergamotto, zenzero, anice stellato, tabacco, miele e vaniglia.

C'è da aggiungere altro?



### Devotion di Dolce e Gabbana

E con lui siamo arrivati... al panettone, con una pioggia di scorze di limone candito, una farcitura di panna cotta e rum e la morbidezza di tantissima vaniglia. E in più non fa ingrassare!



Consulenza di Arianna di  
**PERFUMELABS AND BOOKS**

## Cosa leggere a Natale

### *Piccole cose da nulla di Claire Keegan, Einaudi*

La storia di un risveglio morale che scalda il cuore e ricorda l'importanza della solidarietà e della fratellanza.

Bill Furlong sta consegnando legna, torba e carbone in Irlanda durante il periodo natalizio, ma un incontro nel cortile di un convento fa nascere in lui una profonda riflessione sulla sua vita. Si chiede se sia possibile vivere senza aiutare gli altri e se sia giunto il momento di agire in modo diverso.



### *Miracolo in una notte d'inverno di Marko Leino, Feltrinelli*

Un'opera lirica e sospesa. Magica. La storia del legame di due fratelli, del potere della trasformazione, della magia del Natale.

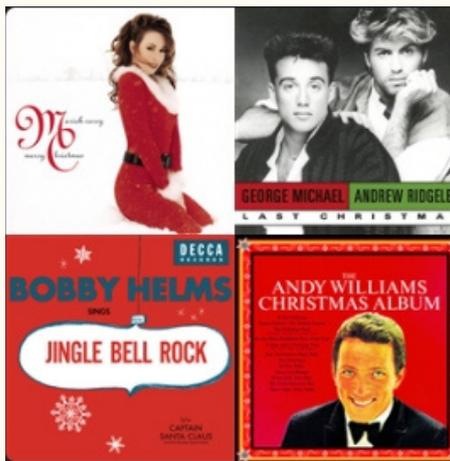
Due bambini scoprono una scatola misteriosa sul fondo del mare con un orologio da taschino e un biglietto scritto da un fratello a sua sorella, Aida. Questo evento riporta alla luce una leggenda riguardante Nikolas, che, dopo una tragedia, trova amore e gioia grazie alla sua nuova famiglia.



Consulenza di Arianna di  
PERFUMELABS AND BOOKS

## Le playlist natalizie

### Playlist Classica



Ecco una playlist che trasporta direttamente nell'atmosfera natalizia! Dal classico accogliente di 'White Christmas' di Bing Crosby all'energia festosa di 'Last Christmas' degli Wham!, passando per le voci iconiche di Mariah Carey, Frank Sinatra e molti altri. Questa raccolta di brani intramontabili è la colonna sonora perfetta per celebrare il Natale con gioia e calore.

#### PLAYLIST CLASSICA

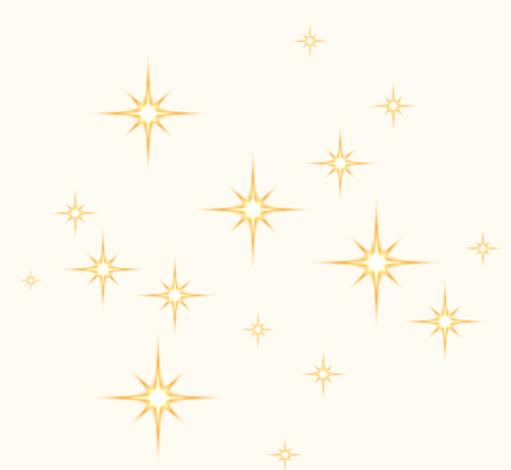
### Playlist Moderna



Questa playlist natalizia moderna è un mix di festività e canzoni orecchiabili! Dai ritmi accattivanti di 'Christmas Lights' dei Coldplay alle dolci armonie di 'Underneath the Tree' di Kelly Clarkson, passando per le canzoni di Justin Bieber, Ariana Grande e molti altri. Questa selezione offre un tocco fresco e contemporaneo alle feste di Natale.

#### PLAYLIST MODERNA

Le playlist che ti propongo sono caricate su Spotify



*File*

*stampabili*



[WWW.OLTREAPPARENZE.IT](http://WWW.OLTREAPPARENZE.IT)





**Caro Babbo Natale,**

**Quest'anno sono stato:**

Buono

Un po' monello, ma poco

**Vivo in :**

**Il mio nome è :**

## Biglietto per la ricetta dei biscotti

Stampa questo biglietto, ritaglialo seguendo le righe, piega a metà e incollalo così da ottenere un foglio unico.

Fai passare un nastrino nei fori in alto e legalo intorno al tappo del vaso.



### ○ Biscotti ai cereali e cioccolato

Versa il contenuto del vaso in una ciotola e aggiungi 1 uovo e 150 gr. di burro.

Mescola con le mani e poi forma delle palline grandi come una noce.

Distribuisce le palline ben distanziate su una teglia ricoperta da carta forno.

Cuoci in forno statico a 180 gradi per 18/20 minuti.

Sforna e lascia raffreddare prima di toglierle dalla teglia.

## Etichette per i vasetti di sale aromatizzato

Stampa queste etichette e incollale sui vasetti di sale aromatizzato. Crea con un nastrino un mazzolino di erbe aromatiche e legalo sul tappo come decorazione



## Etichetta per burro labbra

Stampa questo biglietto, ritaglialo seguendo le righe, piega a metà e incollalo così da ottenere un foglio unico. Avrai così un biglietto di auguri, con le informazioni sul prodotto, da usare per completare il regalo.



### Ingredienti:

Cera d'api  
Burro cacao  
Olio di argan  
O.e. di mandarino  
Fragranza vaniglia per labbra  
Vitamina E  
Mica a piacere

Da usare entro

---



## Etichetta per olio solido

Stampa questo biglietto, ritaglialo seguendo le righe, piega a metà e incollalo così da ottenere un foglio unico. Avrai così un biglietto di auguri, con le informazioni sul prodotto, da usare per completare il regalo.



# Menu di Natale



**ANTIPASTI**

**PRIMI**

**SECONDI**

**DESSERT**



# Fermapacchi di Natale

