



Guia de **SUPER** minipreço
PRESENTES E CEIA
para o Natal.

Dicas para organizar sua lista de presentes
e preparar a ceia perfeita.





O fim de Ano está chegando e com ele o momento mágico, o Natal! Nesse período nossa vida se torna mais corrida e fica difícil pensar em organizar as festas de Natal.

Pois bem, fizemos um guia completo para que você possa se organizar com presentes e comidas e fazer deste período um momento muito especial.

❄️ ORGANIZE SEU TEMPO ❄️

Vivemos em uma época muito dinâmica em que todos estão com pressa e tem pouco tempo para cuidar da casa ou das pessoas que amam. Imagino que esteja passando pela sua cabeça como conciliar trabalho, cuidar da casa e as festas de fim de ano.

Pois bem, seus problemas estão resolvidos. Temos 5 dicas a seguir para que você se organize e possa desfrutar com alegria das festas de fim de ano!



1

Organização Mensal

Escreva em um calendário todas as ações do fim de ano, como por exemplo, dia de cada festa, suas datas disponíveis para comprar presentes, dias que pretende comprar os objetos de decoração, comidas, etc...

2

Checklist semanal

Faça um checklist por semana, com todas as tarefas que precisa relacionar e sua respectiva data limite. Ou seja, se você definiu 11 tarefas para aquela semana, e no primeiro dia realizou 3, sabe que ainda estão faltando 8 tarefas para os próximos 6 dias.

3

Lista diária

Chegando mais perto do período festivo você precisará de uma organização diária, por isso no dia anterior crie lista com todas as tarefas que precisa realizar naquele próximo dia, definindo números por ordem de prioridade.

4

Reduza tarefas

Não acumule muitas tarefas para o mesmo dia, pois se não cumprir o estipulado pode acabar se frustrando. O ideal é cumprir o que prometeu pra si mesmo. Se for o caso, delegue funções para pessoas próximas.

5

Presenteie a si mesmo

No meio de toda a correria ache um momento para descansar ou fazer aquilo que você gosta, mesmo que isso possa atrasar algumas tarefas. Ir ao salão, assistir uma série com a família, ou dar uma pausa no cinema são pequenas ações que vão te deixar feliz e preparada para enfrentar o resto da rotina.

❄️ COMPRA DE PRESENTES ❄️

As compras de Natal geralmente são cansativas e pouco produtivas, ainda mais quando se tem uma família grande.

Separamos 5 dicas pra organizar suas compras e ainda economizar.



1

Defina o orçamento

Coloque no papel todas as entradas e saídas que terá no mês e defina uma verba para a compra dos presentes, somando família, amigo secreto e lembrancinhas para colegas.

2

Faça lista de presentes

Planejar o valor que irá gastar antes de definir a lista de presentes é uma forma inteligente de economizar, assim você cria a lista de acordo com o que pode gastar. Coloque na lista uma sugestão de presente e valor por pessoa, para definir tipos de lojas que precisa ir e ter agilidade no dia das compras.

3

Pesquise online

Antes de sair de casa, pesquise com tempo em lojas online, para ter noção dos valores na hora da compra. Se o frete for barato e a entrega rápida, já vale a pena comprar alguma coisa e adiantar parte das compras.

4

Monte Kits

Uma boa forma de gastar menos é montando pequenos kits de presentes, além da economia, é uma forma de personalizar o presente. Os kits podem ter bebidas, doces, aperitivos e cartões. Se você comprar em grandes quantidades, pode fazer a distribuição entre pequenas cestas.

5

Compre em dias diferentes

Não deixe para comprar tudo no mesmo dia e em cima da hora. Invista em dias diferentes para cada compra, aproveitando dias em que vá ao mercado ou pagar uma conta no shopping. Além de pesquisar preços você consegue aproveitar ofertas e oportunidades para cada grupo de presentes.

* A CEIA *

Sabemos que a Ceia de Natal é uma preocupação pra muita gente. Qual quantidade servir? E os aperitivos? Quantas pessoas vem?

Separamos aqui algumas dicas para você resolver sua Ceia de forma fácil e sem esquentar a cabeça.



Defina local e convidados

O primeiro passo é definir qual o local será feito a ceia. É preciso ter consciência que o espaço precisa estar de acordo com o número de convidados. Hoje em dia existem muitas pessoas que optam por um número reduzido de pessoas para facilitar, mas se não é seu caso, faça uma lista com a quantidade de pessoas e oficialize o convite por whats, estipulando uma data de confirmação antecipada, para que você possa se planejar.

* APERITIVOS *

Normalmente a Ceia de Natal é servida mais tarde do que o jantar comum, por isso os aperitivos têm um papel importante. Abaixo nossas sugestões fáceis de fazer e que estão em alta:

Árvore de frios e frutas

Cortar queijos e lavar frutas não dá muito trabalho, por isso vale a pena ser criativo e criar desenhos de árvore de natal na hora de servir. Variedades de queijos, azeitonas, uvas, tomates cereja e ovos de codorna podem compor bem.



Espetinho caprese

Espetinho com as cores do Natal, quer algo mais chique? Tomate cereja, bolinhas de muçarela de búfala e folhas de manjeriço. Pronto, é só colocar esses ingredientes no palito e temperar à sua maneira.



Presentinho de Tapioca

Esse dá um pouco mais de trabalho, mas é pra arrasar! Misture em uma panela 300g de queijo coalho, 300g de tapioca granulada, sal, 600ml de leite e leve ao fogo médio, sempre mexendo. Despeje numa assadeira forrada com plástico filme e depois leve pra gelar por pelo menos 2 horas. Corte em cubos e frite. Pronto, depois é só amarrar as cebolinhas pra parecer um presente.



DICAS PARA SERVIR

Existem muitas receitas de Natal e cada família pode preferir a sua, por isso nós nos preocupamos com algumas dicas que podem ajudar na hora de pensar na sua Ceia.



1

Bufê a americana

Deixe uma mesa a parte com todas as comidas, para que as pessoas se sirvam, assim você pode distribuir mesas menores para os convidados se sentarem.

2

Espaço kids

Um espaço diferente para as crianças também é uma boa saída, assim elas podem brincar e rir mais a vontade.

3

Cálculo por pessoa

Calcula-se 200 g de carne por pessoa, e ao todo de prato quente 550 g, levando em conta que as crianças comem menos e alguns adultos mais.

4

Pratos vegetarianos

É sempre bom providenciar algumas opções de pratos sem carne, para que todos tenham opções.

5

Bebidas

Na hora de comprar, faça uma lista de adultos que bebem álcool. Os que bebem álcool também irão beber refrigerante, suco ou água, por isso essas tem que ser em maior número.

6

Sobremesa

Se sua opção for sorvete, calcule que 6 pessoas tomam 1 litro. Se optar por bolo ou tortas, 100g por pessoa.