



«КРЕСТЬЯНКА»

№ 1 за 1980 год

ЖЕНСКИЙ ПУЛОВЕР

Размер 48—50

На рисунке изображен пуловер, выполненный крупной рельефной вязкой, из мягкой светло-серой шерсти и отделанный шерстью зеленого цвета. Рукава вшивные. Вырез горловины оканчивается широкой бейкой, состоящей из двух полос зеленого и светло-серого цвета, и переходящей в воротник. Низ джемпера также отделан цветными полосами.

Необходимое количество шерсти—650 г светло-серой и 50 г зеленой.

Спицы № 3,5 для основной вязки, № 3 для резинки 1×1 и кольцевые спицы, то есть спицы, соединенные между собой гибким тросиком.

Вязка:

I. Резинка 1×1—чередование в ряду одной лицевой петли с одной изнаночной.

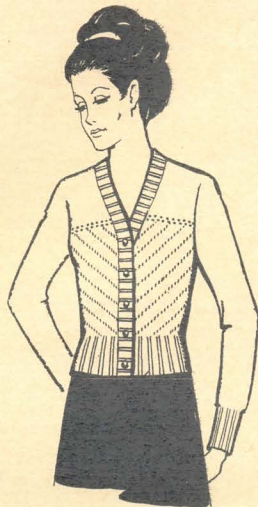
II. Рекомендуемый узор. Для образца набирают количество петель кратное восьми плюс еще 7 дополнительных петель и плюс 2 кромочные петли. (Первая и последняя кромочные петли в описании не участвуют.)

1-й ряд: * 2 изнаночные петли, 3 лицевые петли, 2 изнаночные петли, из 1 петли делают 2 петли, то есть вводят правую спицу в петлю на левой спице (как для провязывания лицевой петли) и вытягивают 1 петлю, не снимая петли с левой спицы, снова вводят правую спицу в эту же петлю (позади спицы) и вытягивают вторую петлю, после чего сбрасывают петлю с левой спицы. Повторяют от * и заканчивают ряд: 2 изнаночные петли, 3 лицевые петли, 2 изнаночные петли.

2-й ряд: * 2 лицевые петли, 3 изнаночные петли, 2 лицевые петли, 2 петли провязывают вместе изнаночной петлей. Повторяют от * и заканчивают ряд: 2 лицевые петли, 3 изнаночные петли, 2 лицевые петли.

3-й ряд: * 2 изнаночные петли, 3 перетянутые петли, то есть первую петлю снимают на правую спицу без провязывания (спицу вводят как для провязывания лицевой петли, нитка тянется за спицу), вторую петлю провязывают лицевой петлей, далее делают накид на правую спицу, третью петлю провязывают лицевой петлей, а затем с помощью левой спицы сбрасывают первую снятую петлю через накид и 2 провязанные петли; 2 изнаночные петли, из 1 петли делают 2 петли (см. описание 1-го ряда). Повторяют от * и заканчивают ряд: 2 изнаночные петли, 3 перетянутые петли, 2 изнаночные петли.

4-й ряд вяжут так же, как 2-й ряд. Далее повторяют с 1-го по 4-й ряд.



Плотность на этой модели: 24 петли составляют 10 см.

Перед

Набирают светло-серой шерстью 113 петель и вяжут резинкой 1×1 шесть см и два см зеленой шерстью (при переходе с одного цвета на другой лицевой ряд до конца провязывают лицевыми петлями). Снова переходят на светло-серую шерсть и прибавляют равномерно 16 петель по всему ряду. Далее переходят на рекомендованный узор и вяжут вверх без прибавления или убавления петль до начала проймы.

После 37-го см от низа для образования проймы закрепляют с той и другой стороны переда, то есть в каждом ряду одну за другой 1 раз по 4 петли и 2 раза по 5 петель. Далее пройму вяжут прямо до плеча.

После 58-го см от низа для образования скоса плеч продолжают вязку, закрепляя через ряд со стороны проймы одну петлю за другой 6 раз по 5 петель и 1 раз по 4 петли.

Одновременно с выполнением проймы и скоса плеч по линии середины переда на 42-м см от низа закрывают средние 33 петли в одном ряду и далее вяжут отдельно правую и левую половины переда. Со стороны горловины вяжут прямо до конца работы.

Спинка

Вяжут так же, как перед, но после 59-го см от низа для образования выреза горловины закрывают средние 13 петель в одном

ряду и далее вяжут раздельно левую и правую половины спинки, закрепляя со стороны горловины через ряд одну петлю за другой 1 раз 7 петель и 1 раз 3 петли, а затем вяжут прямо до последнего закрепления петель на плече.

Рукав

Набирают светло-серой шерстью 55 петель и вяжут резинкой 1×1 шесть см и два см зеленой шерстью. Снова переходят на светло-серую шерсть на вязку рекомендованным узором и равномерно по всему ряду прибавляют 10 петель. Вяжут вверх 40 см, прибавляя с обеих сторон 15 раз по 1 петле примерно через каждые 2,6 см вязания. После 48-го см от низа приступают к образованию головки рукава. Первые 5 см вяжут вверх без изменения, а затем закрепляют в каждом ряду одну за другой 3 раза по 12 петель. На 55-м см от низа оставшихся 23 петли закрывают в одном ряду.

Сборка

Сшивают плечевые швы. Для вывязывания отделочной полосы вокруг выреза горловины и воротника кольцевыми спицами набирают зеленой шерстью новый ряд петель (вкальют каждый раз спицу в законченный край выреза горловины, захватывают нить от клубка и попеременно вытягивают одну петлю за другой).

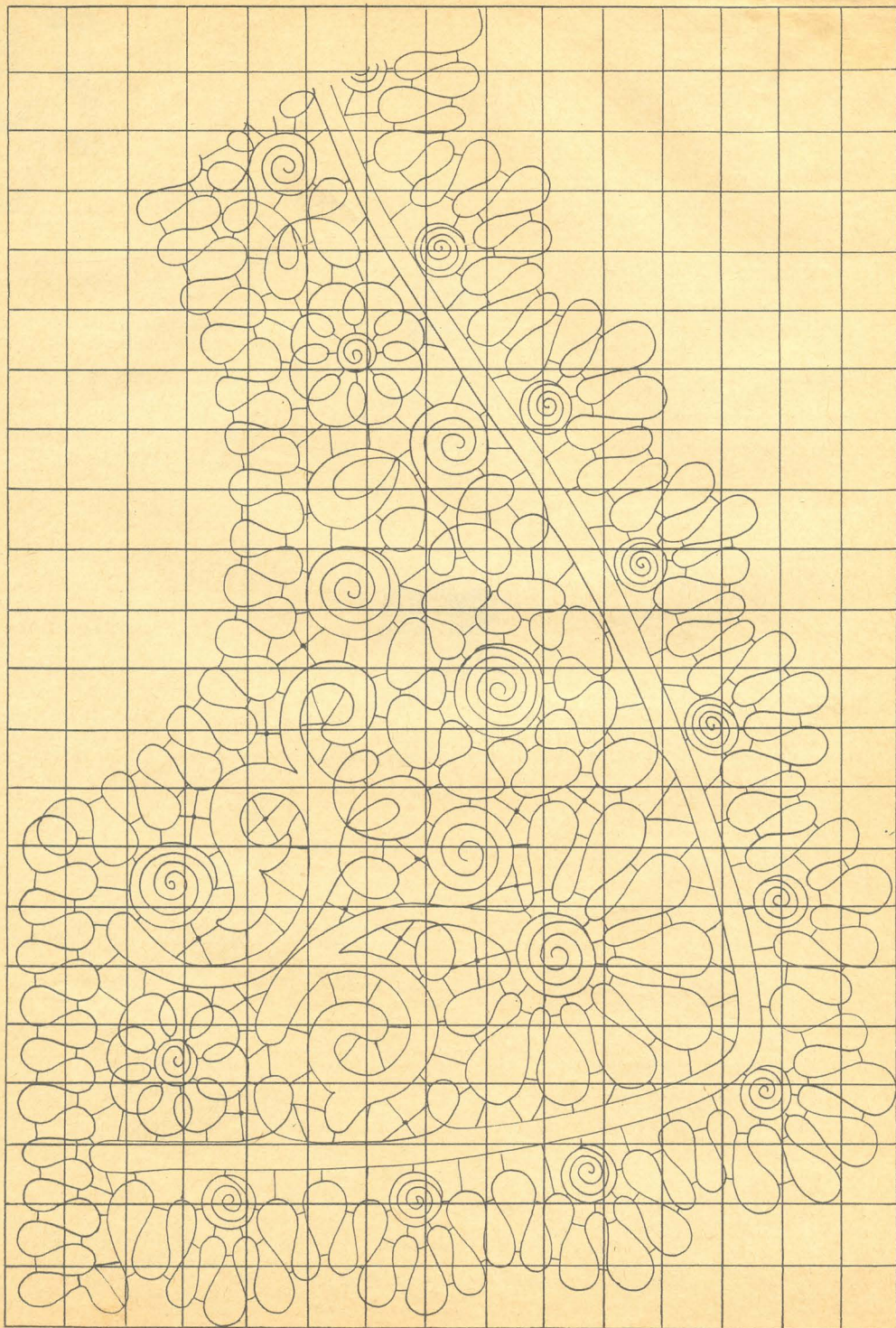
Начинают набирать петли со спинки, ее правого края, набрав равномерно по краю выреза спинки 37 петель, набирают следующие 61 петлю по законченному левому краю переда, затем 37 петель по линии середины выреза и еще 61 петлю по правому краю переда. Набранным таким образом новым рядом, состоящим из 196 петель, помещают цветной иголкой две «угловых петельки» (с правого и левого края середины выреза). Около каждой «угловой» петельки в процессе вязания убавляют по 2 петли следующим образом: в лицевом ряду первую петлю до «угловой» и «угловую» петли переводят на правую спицу без провязывания (спицу вводят слева направо, то есть со стороны третьей петли), провязывают первую петлю после «угловой», и с помощью левой спицы сбрасывают 2 непровязанные петли через провязанную. Такие спуски петли повторяют 8 раз через каждые 0,75 см вязания вверх.

Отделочную полосу вяжут 3 см зеленой шерстью и 3 см—светло-серой резинкой 1×1, а затем закрывают часть петель в одном ряду: по 21 петле с правого и левого края выреза переда и 21 петлю по линии середины выреза. Оставшиеся петли предназначаются для воротника. Воротник вяжут также резинкой 1×1 прямой полосой 8 см светло-серой и 3 см зеленой шерстью, после чего закрывают все петли в одном ряду.

Сшивают боковые швы. Готовые рукава втачивают в пройму.

ВЕСЕЛЫЙ АТЛАС ВЯЗАНИЯ КРУПНЫМ УЗОРОМ

121 120 119 118 117 116 115 114 113 112 111 110 109 108 107 106 105 104 103 102 101 100 99 98 97 96 95 94 93 92 91 90 89 88 87 86 85 84 83 82 81 80 79 78 77 76 75 74 73 72 71 70 69 68 67 66 65 64 63 62 61 60 59 58 57 56 55 54 53 52 51 50 49 48 47 46 45 44 43 42 41 40 39 38 37 36 35 34 33 32 31 30 29 28 27 26 25 24 23 22 21 20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1



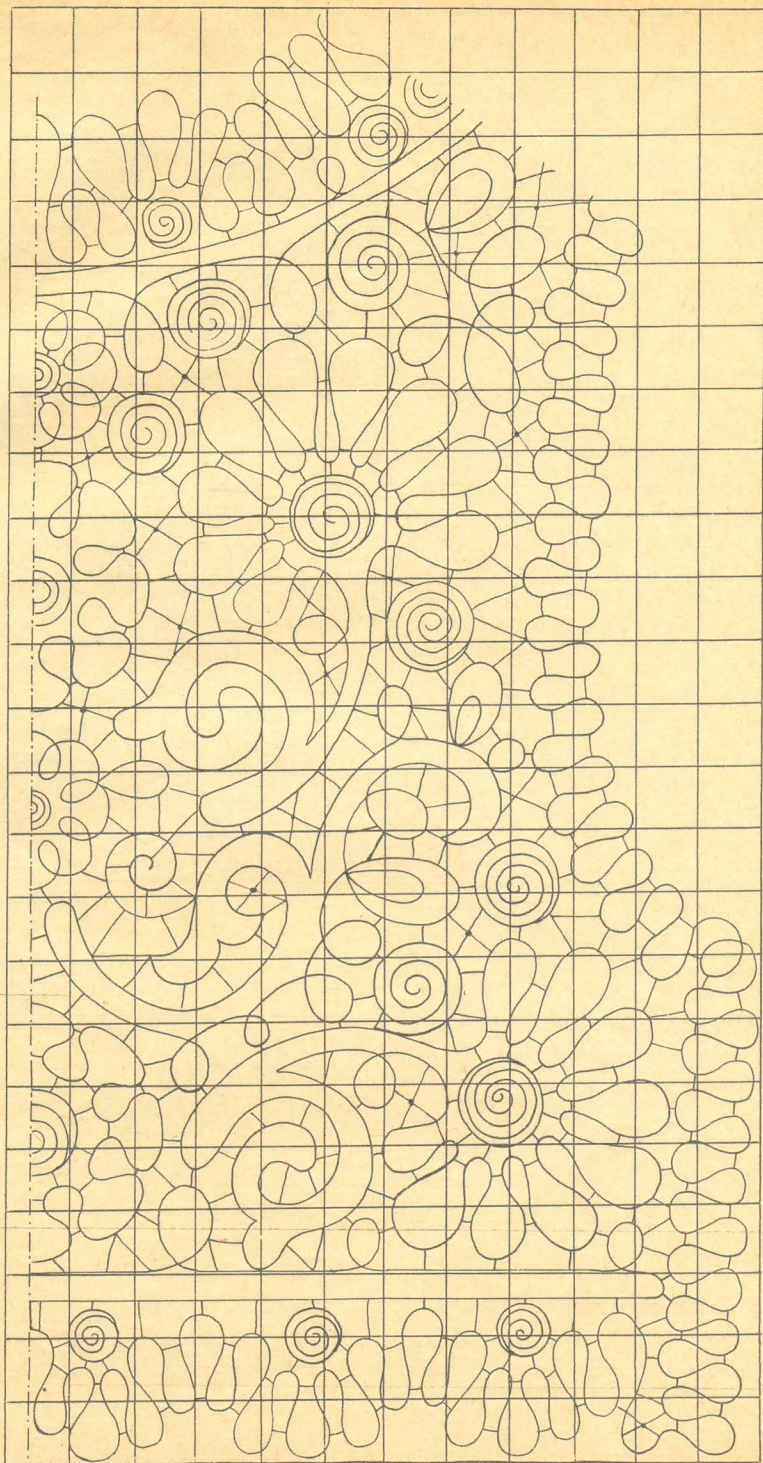
БЕЗРУКАВКА ИЗ ТЕСЬМЫ

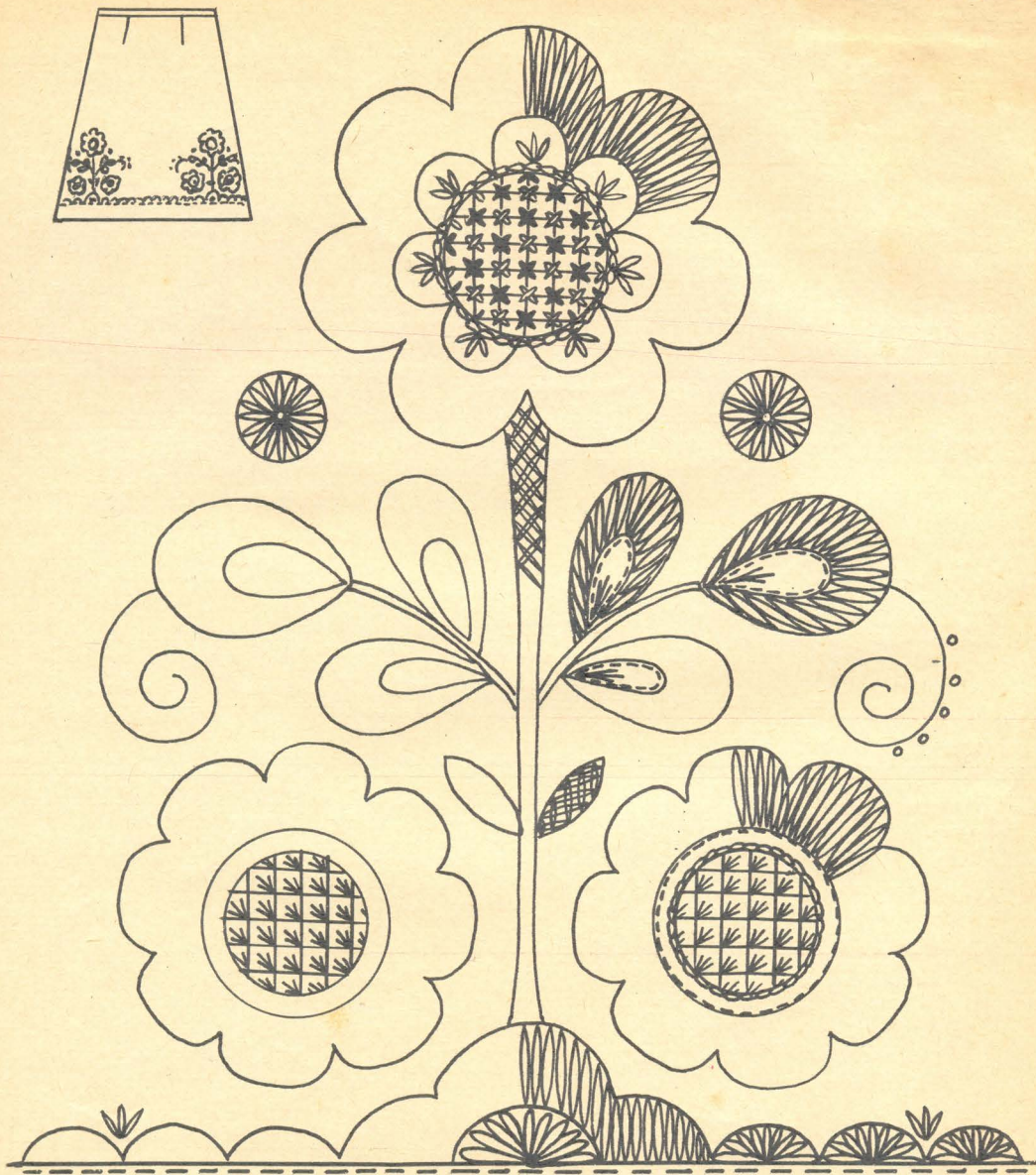
Из белой или цветной шелковой плоской тесьмы, которую называют «сороконожкой», можно сделать красивую безрукавку. Фактура полотна напоминает гипюр или вологодские кружевные изделия. Чертеж полочки и половины спинки безрукавки дан в масштабе. Чтобы увеличить его до 48—50-го размера, надо нарисовать сетку с размером клетки 2 см. И от руки воспроизвести все линии узора.

К чертежу на кальке швом вперед пришивают тесьму, укладывая ее по узору. На поворотах и в местах, где тесьма находит одна на другую, сделайте 1—2 стежка швом назад иголку (строчка).

Кружочки в цветках и по краю безрукавки выполняйте отдельно от чертежа, затем приколите их к бумаге и, укладывая тесьму вокруг них, прикрепляйте их двумя-тремя стежками к кружочку. Длинные стежки — биды обвивайте ниткой. Нитки лучше взять капроновые на бобине, но можно и катушечные в тон тесьмы.

Прикрепив всю тесьму по узору, протрите кальку с изнанки мокрой тряпочкой и оборвите ее маленькими кусочками. Готовую деталь безрукавки смажьте с изнанки густым крахмалом и, подсушив, разгладьте через тряпочку или марлю. Скрепите спинку с полочками по бокам и на плечах.





УЗОР ДЛЯ ВЫШИВКИ НА ЮБКЕ

Узор для вышивки на юбке из джинсовой ткани василькового цвета. Цветы и листья вышиты гладью, стебли и маленькие листочки швом «козлик» — нитками мулине (в 6 ниток) светло-серого цвета. Накладная сетка и тамбурный шов «окружность» в верхнем цветке вышиты нитками серого, часть прикрепок и лапки — белого, остальные прикрепки — черного цветов. Сетка, прикрепки и стежки большой окружности в нижних цветках — черные, лапки и тамбурный шов меньшей окружности — белые.

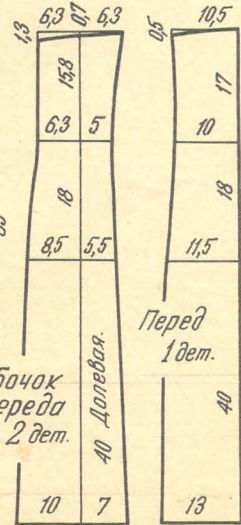
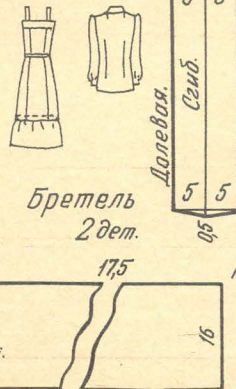
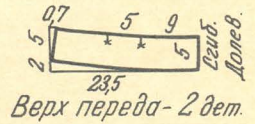
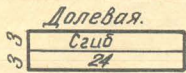
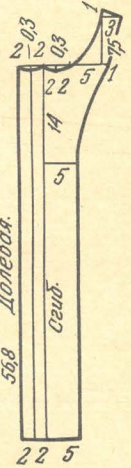
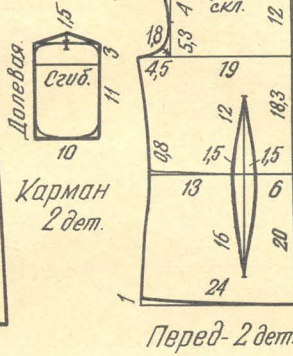
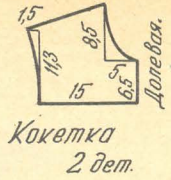
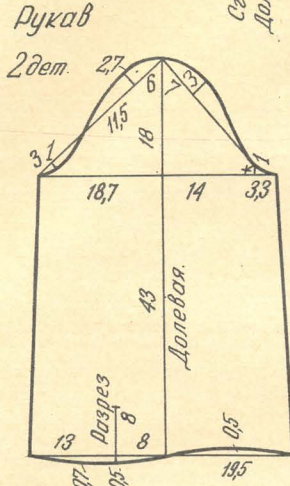
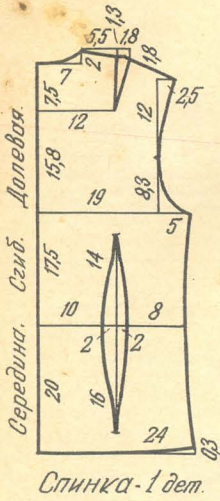
Лапки в листочках белые, стежки — черные, усики — черные, узелки — белые. Фестоны по низу юбки вышиты черными (2 фестона) и белыми (1 фестон) нитками, лапки — белые, стежки — черные.

САРАФАН И БЛУЗА «БАТНИК»

Размер 46,
рост III.

Молодежный сарафан на bretельях с отрезными бочками и обложкой внизу. Блуза модного силуэта с прямой линией плеча и высоким окатом рукава. Рекомендуем небольшие подплечники. Воротник на отрезной стойке. Форму углов воротника и накладных карманов можно слегка закруглить. Застежка на притачной планке. Отделка — строчка. Чертеж дан без припусков на швы.

Конструктор Т. ЛЕШОВА
Художник С. ОВСЯННИКОВА





Для выполнения нужно около 100 г шерсти темно-зеленого и белого цвета. Чутьонные спицы 3 мм.

Плотность вязки: 2 петьель в ширину и 40 кругов=10 см. Набрать на 4 чулочные спицы по 15 петьель темно-зеленой шерсти и, закончив их в круг, вязать 6 см резинкой 1×1. Затем вязать лицевыми петьелями, чередуя цветные полосы. Провязав 5 см, перейти к выполнению пятаки темно-зеленой шерстью.

Для пятаки отводятся петьли 1-й (начало круга) и 4-й спиц (конец круга). Петьли 2-й и 3-й спиц остаются без провязывания. Петьли пятаки провязываются чулочной вязкой—лицевыми петьелями по лицу и изнаночными по изнанке. Высота пятаки составляет примерно 5 см.

Дальше вяжется колпачок пятаки. Число петьель при этом делится на 3 части: 10 петьель для правой стороны, 10 петьель для середины и 10 петьель для левой стороны колпачка.

Провязать по лицу работы 19 петьель, а 20-ю и 21-ю петьли провязать вместе лицевой.* Работу повернуть наизнанку, первую петьлю снять непровязанной, провязать 8 изнаночных, а 9-ю и 10-ю петьли провязать вместе изнаночной. Повернуть работу налицо, первую петьлю снять непровязанной, провязать 8 лицевых, а 9-ю и 10-ю петьли провязать вместе лицевой.* Повторять от * до * до тех пор, пока по бокам колпачка не останется ни одной петьли, а в середине будет по-прежнему 10 петьель. Затем подхватить на 1-ю и 4-ю спицы по 8 петьель с обоих боков колпачка и снова вязать на четырех спицах все 56 петьель по кругу, чередуя цветные полосы.

Провязав два круга, начать убавление петьель на подъем. Для этого провязать петьли 1-й спицы до трех последних петьель, следующие две петьли провязать вместе лицевой и 1 лицевую. Затем провязать петьли 2-й и 3-й спиц без изменений, а на 4-й спице провязать 1 лицевую, две следующие петьли провязать вместе лицевой перевернутой. Такое убавление сделать три раза, провязывая после каждого убавления по 2 круга без изменений, после чего начать выполнение следка.

Длина следка от пятаки до мыска определяется подходящим по размеру носком.

Убавление петьель на мысок, который выполняется темно-зеленой шерстью, делается следующим образом:

1-я спица: довязать до последних трех петьель, следующие две петьли провязать вместе, затем 1 лицевую.

2-я спица: провязать 1 лицевую, следующие две петьли провязать вместе и довязать петьли до конца спицы.

3-я спица: вяжется, как первая.

4-я спица: вяжется, как 2-я.

После первого убавления провязать 3 круга без изменений; после второго и третьего провязывать по 2 круга без изменений; после четвертого, пятого и шестого кругов провязать по одному кругу без изменений. Затем делать такие убавления в каждом круге, пока на спицах не останется 5—6 петьель. Тогда протянуть через них рабочую нитку и закрепить ее на изнанке носка.

БОЛГАРСКАЯ КУХНЯ

Жаркое из свинины

Приготовьте фарш из свинины. Картофель, морковь, лук, петрушку порежьте кубиками, слегка обжарьте в масле с добавлением лаврового листа и черного перца (горошком). Затем переложите овощи в кастрюлю, перемешайте со свиным фаршем и тушите. Когда блюдо готово, его заправляют белым соусом (не густым), заливают яйцом, взбитым со сметаной, и на несколько минут ставят в духовой шкаф. На 400 г свинины: лука 100 г, картофеля 500 г, корня петрушки 30 г, моркови—2 штуки, яйцо—одно. Если есть свежие помидоры, добавьте их сразу же в сырой фарш и тушите вместе с фаршем. Помидоров надо 4—5 штук. На приготовление белого соуса возьмите 40 г муки и 1,5 стакана молока.



ЧЕШСКАЯ КУХНЯ

Запеканка из рыбы

Очищенную рыбу (крупную) или филе любой рыбы (полкило) нарежьте кусками, сбрызните уксусом, посолите и положите в обмазанную маслом кастрюлю. В полстакана молока вбейте одно яйцо, всыпьте примерно 1 столовую ложку муки, размешайте хорошенько и залейте рыбу. Запекать рыбу в духовке примерно полчаса.



Шницель из свинины

Нарежьте порциями по 40 г нежирную свинину. Отбейте. Возьмите 4 столовые ложки муки, разведите в полстакане молока, добавьте сырое яйцо, обмакните подготовленные куски свинины и пожарьте. На блюдо положите ломтики отварного обжаренного картофеля, а сверху готовые шницели.



ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ

Рыба по-кашубски

1 кг рыбы: трески, палтуса или другой крупной рыбы—нарежьте на порционные куски, натрите солью, обваляйте хорошенько в муке и пожарьте в горячем растительном масле. Очищенные овощи натрите на крупной терке (2 петрушки, 2—3 моркови, половину сельдерея), пожарьте на жире, залейте бульоном из костей и кореньев, добавьте лавровый лист, соль, черный перец и тушите, пока овощи не станут мягкими. Положите в кастрюлю на дно слой овощей, на него слой поджаренной рыбы и сверху оставшиеся овощи, поставьте в духовку на 10—15 минут. К блюду подайте томатный сок, салат из овощей.



Оладушки из творога

600 г творога, 25 г вареного картофеля проверните через мясорубку, смешайте с 1/3 стакана сметаны, добавьте 2 чайные ложки сливочного масла, 5 столовых ложек муки, сахар по вкусу. Из трех белков взбейте крепкую пену и осторожно добавьте ее к творожной массе. При помощи столовой ложки кладите тесто на сковородку с жиром и обжаривайте тесто с обеих сторон, но не поджаривайте. Перед подачей на стол полейте оладушки сиропом или посыпьте сахаром.



РУМЫНСКАЯ КУХНЯ

Котлеты капустные

Небольшой кочан, примерно полкило, пропустите через мясорубку вместе с замоченными и отжатыми дольками белого хлеба и двумя вареными картофелинами. Полученную массу посолите, поперчите, добавьте два сырых яйца и немного нарезанной зелени петрушки и сельдерея. Разделайте котлеты, обваляйте в муке и обжарьте в сливочном или подсолнечном масле. К котлетам подайте сметану.



Салат картофельный с луком

Картофель сварите в мундире. Пока он не остыл, снимите кожуру, нарежьте кусочками, положите в салатницу, добавьте по вкусу немного уксуса и сахара. Лук нарежьте кольцами, посолите, смешайте с картофелем и поставьте на холод. При подаче на стол салат перемешайте с майонезом, украсьте зеленью петрушки или сельдерея.



Картофельная бабка

Отварите полтора килограмма картофеля, остудите, нарежьте тонкими кружочками. Возьмите кастрюлю с невысокими бортами, смажьте ее маслом и обсыпьте сухарями. Уложите на дно два-три слоя картофеля, затем слой изрубленных крутых яиц, смешанных со сметаной и сухарями, снова слой картофеля, который смажьте сливочным маслом, облейте сметаной и поставьте на полчаса в духовку.



ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Обилие и разнообразие холодных закусок является характерной особенностью русской кухни. Подают их с хреном, квасом, уксусом, рассолами, чесночной заправкой, другими приправами, придающими им особую пикантность и остроту. Холодные закуски способствуют возбуждению аппетита, стимулируют деятельность пищеварительных желез. Поэтому, как правило, они имеют острый вкус и делают блюдо красиво оформленным.

Одной из особенностей ассортимента традиционных русских мясных закусок является широкое использование субпродуктов и потрохов. Холодные блюда и закуски, приготовленные из различных видов субпродуктов (язык, ножки, печень, почки и т. д.), отличаются высокими вкусовыми качествами.



СОЛОНИНА

Эту закуску в настоящее время готовят в основном в сельской местности. Она имеет особый вкус и аромат.

Мякоть говядины снимают с кости и нарезают на куски весом 1,5—2 килограмма. Соль и селитру толкут. Мясо натирают посолочной смесью, кладут в хорошо пропаренные бочки, каждый слой пересыпают молотым перцем, имбирем, гвоздикой, можжевеловой ягодой. Посуду с солониной ставят на холод. После просолки ее вынимают, про-

мывают и варят. Остывшее мясо нарезают ломтиками и подают с хреном. На гарнир можно подать соленые огурцы, маринованную капусту и т. п.

Мясо 5 кг, соль 1 кг, селитра 50 г, перец молотый 10 г, имбирь, гвоздика по 5 г, лавровый лист 5 г, можжевеловые ягоды 100 г.



ПОРΟΣЕНОК ХОЛОДНЫЙ

Поросенка ошпаривают, соскабливают ножом щетину, обсушивают, натирают мукой, опаливают и обдирают. Затем изнутри надрубляют позвончник, поверхность натирают кусочками лимона и замачивают тушку в холодной воде на 2—3 часа. Затем поросенка заворачивают в салфетку, подвешивают в петле (на палке, положенной поперек кастрюли), заливают холодной водой, добавляют немного соли, коренья и варят около 1,5 часа почти без кипения.

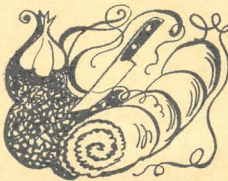
Охлаждают поросенка в том же бульоне и рубят на порции. Подают с хреном без гарнира. Хрен готовят со сметаной.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

Языки промывают, заливают холодной водой, солят и ва-



рят на слабом огне 1,5—2 часа. Затем кладут в холодную воду и, пока они еще не остыли, очищают от кожи. Очищенные языки нарезают на ломтики, держа нож под острым углом, укладывают на блюдо и украшают мясным желе, ломтиками соленых огурцов, зеленью. На гарнир подают зеленый горошек, отварные овощи. Отдельно подают хрен с уксусом или квасом.



РУБЕЦ ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ

Сырые рубцы перед варкой зачищают, замачивают на несколько часов в холодной воде, периодически меняя ее, промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят при слабом кипении 3—4 часа. Затем охлаждают, посыпают мелкорубленым чесночком, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и варят еще 1—2 часа. Когда рубцы станут мягкими, их охлаждают в том же бульоне, затем кладут под пресс.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Жарить картофель лучше всего на сильно разогретой сковороде и солить, когда ломтики поджариваются со всех сторон. Если посолить раньше, картофель выделит сок, который смешивается с жиром, ломтики потеряют форму, цвет и вкус.

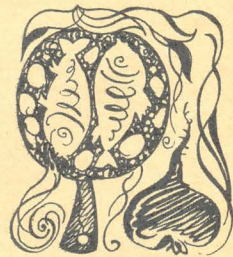
В отличие от других овощей свеклу в соленой воде не варят, она становится менее вкусной и теряет цвет. По этой же причине не следует отрезать у свеклы корень до конца.

Потроша рыбу или птицу, не выбрасывайте то кусочек, на который попала желчь. Хорошо его протрите их солью и промойте холодной водой — горечь пропадет.

Собираясь жарить рыбу, положите на сковороду очищенную, нарезанную ломтиками сырую картофелину, и в квартире не будет пахнуть рыбой.

Кислота замедляет варку овощей. Поэтому уксус, лимонную кислоту, томат-пасту и свежие помидоры добавляют, когда овощи почти готовы.

Увядающая зелень укропа, сельдерея, петрушки снова станет свежей, если положить ее в воду с уксусом.



СТАРИННЫЕ РУССКИЕ РЕЦЕПТЫ УХОДА ЗА ВОЛОСАМИ

На Руси издавна собирали травы, плоды, коренья растений, лечебные свойства которых успешно использовались для приготовления лекарственных и косметических средств. Известны старинные средства и способы по уходу за волосами, которые судя по письмам читателей, интересуют и сейчас многих женщин.

Познакомьтесь с некоторыми старинными рецептами.

В дошедших к нам рекомендациях существовали понятия — **настои**, **настойки** и **отвары** лекарственных растений.

Настои — приготавливали из лекарственного растительного сырья, которое заливали водой, кипятили 10—15 минут, охлаждали 40—45 минут.

Настойки — лекарственное растительное сырье настаивали на спирту или водке без нагрева.

Отвары — лекарственное растительное сырье кипятили в воде 30—35 минут, охлаждали 10—15 минут.

1. Древняя русская народная медицина рекомендует **отвары из корней лопуха** против выпадения волос, перхоти, зуда, для усиления

роста волос. Для этой цели корни однолетних растений выкапывают поздней осенью и ранней весной. Из высушенного сырья готовят отвар. Одну долю мелко нарезанных высушенных корней заливают десятью долями кипящей воды, отваривают минут 10—15 на слабом огне, отстаивают 2—3 часа, процеживают. Готовый отвар втирают в корни волос или полощут им волосы после мытья головы.

Иногда из корней лопуха делают мазь для укрепления волос. Для этой цели приготовленный отвар выпаривают на слабом огне до половины объема. Продолжая подогревать, смешивают пополам с животным (свиным) жиром. Полученную смесь плотно упаковывают в тару с плотной крышкой, которую замазывают тестом и ставят в теплую печь для насыщения жировой основы настоем. Готовую мазь периодически втирают в корни чистых волос.

Классическим препаратом для ухода за волосами, пришедшим к нам из далеких времен, считают **репейное масло**. Готовят его так: 1 часть свежих измельченных корней лопуха сушки настаивают в 3 частях подсолнечного или

миндального масла, кипятят 10—15 минут, часто перемешивая, отстаивают и процеживают. Приготовленное таким образом репейное масло придает красивый блеск волосам, ускоряет их рост, служит хорошим питанием для корней, уничтожает перхоть.



2. Самый первый весенний цветок — мать-и-мачеха — издавна известное лекарственное растение. Собирали его листья в начале лета, сушили в тени, применяли для лучшего роста волос и против их выпадения. Обычно готовят настои мать-и-мачехи в сочетании с крапивой. Три столовые ложки высушенных трав заливают литром горячей воды и настаивают в течение 30—40 минут, процеживают и сразу же применяют. Иногда делают его крепче, заливая то же количество травы меньшим количеством воды, им промывают корни чистых волос не реже 1—2 раз в неделю.

Для лечебных и косметических целей теперь используют молодые листочки растения, потому что они содержат наибольшее количество полезных веществ.

3. Веками проверялись лечебные свойства **крапивы**. Известно, что уже в XVI веке она широко использовалась в рецептах русской народной медицины. Для ухода за волосами рекомендуется настоем. Столовую ложку сухих измельченных в порошок листьев крапивы заливают стаканом кипятка и час настаивают в темном месте, процеживают и сразу применяют: смачивают волосы или их корни, не вытирают полотенцем. Настой укрепляет волосы, улучшает их рост, устраняет перхоть.



ВНИМАНИЮ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА!

Около 6 тысяч читателей журнала принимают участие в шахматном конкурсе «Крестьянка». Среди приславших свои ответы на наши задания — люди самого разного возраста, от первокурсников до ветеранов труда; разных профессий: трактористы и воспитатели детских садов, доярки и учителя, рабочие, учащиеся и руководители хозяйств.

Различна и квалификация участников: в их числе есть опытные шахматисты, лауреаты шахматных конкурсов газет и журналов, есть и новички, не имеющие разрядов, но мечтающие их получить. У таких новичков возникает много вопросов. Один из них — о шахматной нотации.

Вглядитесь в любую из публикуемых нами диаграмм. Вы заметите, что все горизонтальные ряды изображенной на них шахматной доски помечены цифрами. Номера с 1-го по 8-й идут снизу вверх. А вертикальные ряды обозначены буквами латинского алфавита: a, b, c, d, e, f, g, h. Поэтому каждая клетка шахматной доски имеет название: оно складывается из буквы вертикального ряда, в котором находится данная клетка, и цифры горизонтального, причем первой пишется буква, а затем цифра. Таким образом, шахматные поля будут обозначаться, например, так: a1, e5, f8 и т. д.

Шахматные фигуры обозначаются первыми буквами их названий: король — Кр, ферзь — Ф, ладья — Л, слон — С, конь — К, пешка — п.

При записи хода прежде всего указывается его номер, причем ход белых и ответ черных считаются за один ход и ставятся под одним номером. Затем пишется сокращенное название фигуры и поля, с которого эта фигура начинает движение. После этого ставится тире (—) и обозначается поле, на которое передвинута фигура. Дальше на той же строчке в той же последовательности записывается ответный ход черных. Вот запись широко распространенного начала шахматной партии (Испанская партия):

1. e2—e4, e7—e5
2. Кg1—f3, Кb8—c6
3. Cf1—b5

Так выглядят ходы, записанные полной шахматной нотацией. При сокращенной нотации, которой вам рекомендуется пользоваться, указывается только поле, на которое идет фигура или пешка. Приведенное выше начало партии, записанное сокращенной нотацией, будет выглядеть так:

1. e4 e5
2. Кf3 Кc6
3. Сb5

Видите, насколько экономнее вторая запись. Вы также обратили, наверно, внимание на то, что на первом ходу указывается только поле, а название фигуры не приводится. Это значит, что ход был сделан пешкой.

Когда король объявлен шах, ставится +, мат X. Если пешка достигнет восьмой (для белых) или первой (для черных) горизонтали и получит право превратиться в любую из фигур, пишется сначала название поля, на которое пошла пешка, а затем название

фигуры, в которую ее решит превратить играющий (a8Ф, d8Л или e8К и т. д.)

Какие же ошибки в записях чаще всего делают неопытные участники конкурса?

Забывают нумеровать ходы. Ходы белых пишут в одной строчке, а ходы черных внизу в другой. Это не принято и, кстати, очень затрудняет просмотр решений. Не надо лишний раз надписывать над ответами «белые», «черные». Раз навсегда установлено, что ход белых пишется первым, сразу за номером хода, а ход черных — вторым. Если потребуются опустить ход одной из сторон, чтобы, например, привести вариант, на месте пропущенного хода ставится многоточие.

В каких случаях надо приводить подтверждающие решение варианты, а когда можно обойтись без них, интересуют читатели. Это зависит от характера позиции. Если в распоряжении обороняющейся стороны есть несколько продолжений, стремящихся к победе, обязан рассмотреть их все. Возьмем для примера задание № 1 из первого тура. Наложим позицию: Белые: Крh1, Фa7, Лf1, Лf7, пешки a5, b2, c3, e5, g2, h2. Черные: Крg8, Фс6, Лс8, Ке6, пешки a6, b3, d5, g7, h7.

Предлагалось найти выигрышающую комбинацию белых. Большинство участников конкурса правильно нашли первый ход (жертву ладьи на поле g7, с которого начиналась комбинация. Но на шах ладья у черных несколько продолжений: уйти королем на поле f8 или h8, взять ладью конем. При этих ответах у белых разные пути к выигрышу. При ходе 1. ...Крf8 черным грозит мат в один ход. 2. Фf7x. Если 1. ...Крh8, выигрывает 2. Лh7+ Крg8. Фf7x. Более сложная борьба предстоит белым после 1. ...К:g7. Здесь выигрывает 2. Фf7+ Крh8. 3. Фf8+ Л:ф8. 4. Л:ф8x. Часть слушателей рассматривала только последний вариант, и вряд ли это правомерно.

Стремясь к выигрышу, сильнейшая сторона должна искать наиболее экономный форсированный путь к победе, и если его удается найти, никакие подтверждающие варианты не нужны. Обратимся к заданию № 2 первого тура. Позиция:

- Белые:** Крg1, Фe3, Лe1, Cf3, пешки a2, c6, d4, f4, g2.
Черные: Крa8, Фh3, Лg3, Лg8, Cf7, пешки a7, f5.

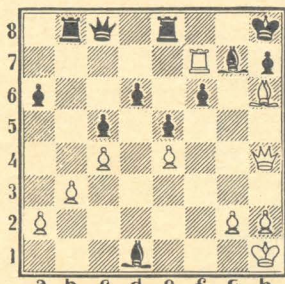
В этой позиции у черных и материальное и позиционное преимущество. Будь очередь хода за ними, белым грозил бы мат в несколько ходов. Но ход белых, и они находят комбинационный удар: 1. Фe8+ Л:e8. 2. Лe8+ С:e8. 3. c7+ Л:f3. 4. с8Фx. Итак, мат в 4 хода, который не требует никаких вариантов. Но многие из анализировавших эту позицию заполняли целые страницы длиннейшими вариантами, потому что первым ходом они избирали движение пешки 1. c7, после чего позиция существенно менялась: 1. c7+ Л:f3. 2. Фe8+ Л:e8. 3. Л:e8 Крb7! Здесь черные не обязаны бить ладью слонем, так как после движения первым ходом пешки «с» поле b7 уже доступно черному королю, он скрывается от немедленного мата, и приходится доказывать, что ему все же не удастся спастись от гибели.

Мы разобрали здесь в порядке исключения решения двух заданий первого тура, чтобы ответить на вопрос о необходимости вариантов и их характере. Но хочется напомнить включившимся в конкурс еще одно его условие: ответы на задания всех туров будут опубликованы только после подведения итогов конкурса. Поэтому не обращайтесь к жюри с просьбой немедленно сообщить, правильны ли ваши решения.

И последнее. В этом номере мы публикуем задания 4-го тура. Заканчивается первая половина конкурса. Запись для участия в нем ПРЕКРАЩЕНА.

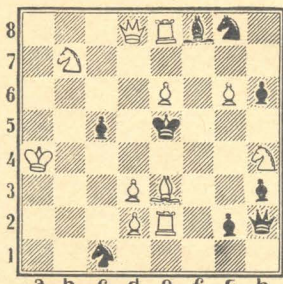
В. СОКОЛОВА,
международный арбитр ИКЧФ

№ 10. Найдите выигрышающую комбинацию белых.



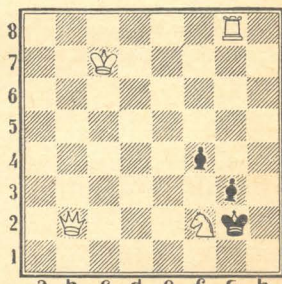
Ход белых.
3 очка.

№ 11. Мат в два хода.



Ход белых.
2 очка.

№ 12. Мат в три хода.



Ход белых.
3 очка.