

## ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМИКА

Из чего состоит семейный бюджет? Зачем вести аккуратный счет расходуемых средств? Об этом рассказывалось в материалах под рубрикой «Домашняя экономика» («Крестьянка» № 11 за 1981 год и № 1 за 1982 год).

Раздел, открытый в «Хозяюшке» по просьбе читателей, вызвал большой приток писем. Их авторы, одобряя начатый разговор, предлагают темы для публикаций. Учитывая их пожелания, печатаем беседу экономиста «Что расскажут цифры?».

# ЦИФРЫ рассказывают

Итак, вы уже познакомились с основами домашней бухгалтерии. В вашей хозяйственной книге появились первые записи, а под колонками цифр — первые итоги. Вы, наверное, уже почувствовали, насколько яснее и определеннее стала выглядеть для вас финансовая сторона быта.

Отныне счетоводство будет вам первым помощником в домашних делах. Однако не забывайте, что хозяйственная книга не просто добросовестно фиксирует любые финансовые процедуры. Она своеобразное зеркало, в котором отражается уклад вашей семьи. Давайте попробуем прочесть за сухими строчками цифр интересные и полезные сведения.

Прежде всего хозяйственная книга расскажет об общем доходе семьи, который можно считать исходными данными благосостояния. Он складывается из всех денежных доходов за год. Для этого нужно сложить все статьи прихода за 12 месяцев и прибавить к получившейся сумме доход, поступивший из личного хозяйства (этот доход мы учитывали в последней графе записей).

Доходы советских семей растут с каждым годом. Связано это и с ростом уровня заработной платы, и с увеличением выплат из фондов материаль-

ного поощрения, и с расширением круга льгот и пособий, получаемых из общественных фондов потребления и фондов социального обеспечения. Особенно быстро растут доходы колхозников. Чтобы убедиться воочию, сопоставьте доходы своей семьи за несколько прошедших лет.

Легко найти еще один важный показатель — доход, приходящийся в месяц на одного члена семьи.

Для этого разделите общую сумму дохода за год на количество членов семьи и на 12. В среднем по стране примерно каждая вторая семья имеет около ста рублей на человека, что красноречиво свидетельствует о высоком уровне благосостояния.

Теперь давайте прикинем, каков удельный вес обязательных платежей в вашем бюджете. Статистика показывает, что весьма незначительный. Значит, почти все денежные средства поступили в ваше полное распоряжение. Как же вы их израсходовали?

\* Записи в хозяйственной книге позволяют отдельно посчитать расходы на питание, приобретение промышленных товаров и на культурно-бытовые нужды. Такое деление не случайно. С одной стороны, оно показывает, сколько материальных благ необходимо вашей семье для нормальной жизнедеятельно-

сти, с другой стороны, позволяет установить соотношение между материальными и духовными запросами.

В народе говорят: не хлебом единым жив человек. Это не отвлеченная красивая фраза, а вполне реальное явление. Очень вырос круг интересов советских людей. Экономика — чуткий социальный барометр — тут же реагирует на изменения.

Экономические показатели по-своему отразили новые черты советского образа жизни. Сказалось это на изменении структуры нашего потребления. 25 лет назад более половины доходов семей уходило на питание. Теперь же — около 36 процентов. Зато в покупках резко возрос удельный вес вещей и предметов длительного пользования: одежда, обувь, телевизоры, холодильники, мотоциклы. По ежегодным подсчетам, на них приходится в бюджете примерно 22 процента.

Пока речь шла о средних по стране данных. Теперь найдите те же показатели для своей семьи. Сначала проще сделать расчеты по каждому месяцу отдельно и сопоставить их. В конце года можно будет вывести среднемесячный уровень потребления продуктов питания и промышленных товаров, если годовые показатели разделить на двенадцать.

Все эти многочисленные расчеты нужны нам для того, чтобы лучше понимать и планировать жизнедеятельность семьи. Когда вы будете знать заранее, сколько денег необходимо в месяц на питание и текущие расходы, вам не составит труда отложить определенную сумму на сберкнижку или употребить ее на большую покупку. Приятно, согласитесь, собравшись всей семьей, сообща решить, что именно купить в этом месяце на свободные деньги, ведь их величина заранее известна.

Интересно изучить и состав купленных вещей. В молодой семье, как правило, приобретаются самые необходимые и недорогие предметы обихода. Семья со стажем, если хозяйство ведется правильно, уже имеет крепкий доход. Она может позволить себе вещи подороже — ковры, мебель, цветной телевизор и т. д.

Не забывайте, что рост материального благосостояния не самоцель, а лишь основное условие для всестороннего развития личности. Какое



# Хозяюшка

внимание уделяется в вашей семье духовным потребностям? Ответ сможет дать все та же хозяйственная книга. Не случайно мы предусмотрели в ней графу «культурно-бытовые услуги».

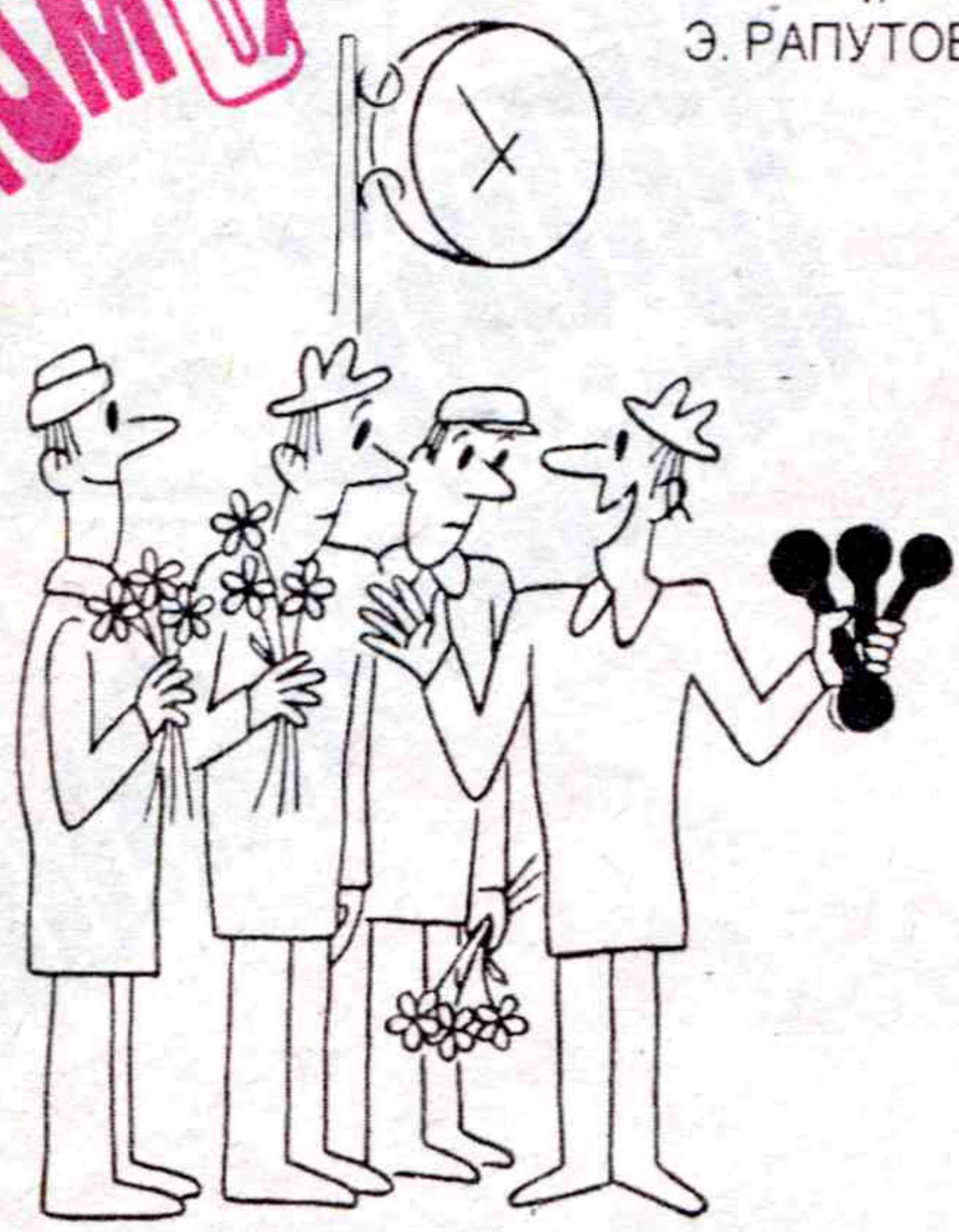
По итогам выборочного обследования колхозных семей, на подобные услуги расходуется примерно 15 процентов денежных средств.

Ну, а как у вас? Установите, сколько денег тратите на посещение кинотеатра и концерта в Доме культуры, сколько — на покупку новых книг, на отпуск, занятия спортом и т. д. Не менее важно знать, как часто прибегаете вы к услугам службы быта, ведь ее деятельность направлена на то, чтобы взять на себя часть повседневных забот и тем самым высвободить вам время для других занятий.

Мы с вами уже научились подсчитывать проценты и определять удельные веса. Поэтому узнать, какая часть доходов в бюджете приходится на подсобное хозяйство, — дело недолгое. Нужно только сравнить общий доход с доходом, который дают свой огород, сад и скотный двор. Интерес тут не праздный. Речь идет об определении экономической эффективности и выгодности своего хозяйства.

Обсуждены все разделы хозяйственной книги. Маленький экономический анализ, который мы провели, помог нам наглядно увидеть, как тесно связаны интересы семьи и государства, как, казалось бы, частные заботы и нужды несут в себе важное социально-экономическое содержание.

Л. ВОЛЬНЫХ,  
ЭКОНОМИСТ



— А моя невеста хочет, чтобы я был сильным.



— Жена велела красиво подстричься.

Без слов.



— На кого же я похож!



а кроной молодого плодового дерева надо постоянно следить. Если не укорачивать регулярно побеги, то ветки вырастут длинными и голенастыми, плоды будут образовываться только на концах, а центр кроны останется оголенным. Так что без регулярной обрезки в саду не обойтись. Каждый прием обрезки действует по-разному. Взяв, например, укорачивание. На укороченном побеге прорастают нижние почки, которые без обрезки остались бы спящими. Появляются боковые побеги. Здесь же формируются и плодовые веточки и плодушки, на которых потом появятся плоды. Но учтите: любая ветка после укорачивания растет сильнее. Именно потому этот прием помогает, если побеги на дереве слабо растут. Важно знать два основных правила. Первое: укорачивать побег надо примерно на треть его длины. Если подрезать меньше чем на четверть, то хорошего роста не будет. Если вообще укоротить чуть-чуть, то на конце может образоваться «метелка» из нескольких слабых ростков. На побеге, срезанном наполовину, появятся лишние сильные разветвления. Укоротив побег больше чем наполовину, мы сильно ослабим его рост. Правда, иногда это бывает нужно — например, если он конкурирует в росте с верхушкой кроны или проводником большой боковой ветви.

Второе правило: надо соблюдать принцип соподчинения — и во всей кроне и в каждой основной ветви. Среди всех разветвлений одно будет главным проводником, а остальные не должны обгонять его в росте. Тогда крона будет развиваться правильно.

Укорачивание побегов — важная часть обрезки, но это еще не все. Надо провести прореживание. Его цель — улучшить освещение в кроне, удалить ветви, мешающие друг другу — трущиеся, растущие близко одна над другой, сильно затеняющие свет. Удаляют также ветки, растущие внутрь кроны. Или бывает так: на толстой ветви вдруг появился побег, растущий вверх. Его тоже лучше вырезать: он будет обгонять других в росте и нарушит крону.

Кстати, чем ниже расположен побег (или ветвь), тем медленнее он растет; чем больше направлен вверх, тем рост его сильнее. Вертикальные побеги — «волчки» — растут особенно буйно. Хотите усилить рост ветви — подвяжите ее повыше, хотите ослабить — отогните.

И еще одна зависимость: чем ниже опущена ветка, тем вероятнее, что на ней завяжутся плоды, и наоборот. Часто садоводы специально отгибают ветви пониже, чтобы вызвать плодоношение. Есть даже такая притча. Повесил как-то крестьянин старый горшок на ветку яблони — такой, которая никак не хотела давать урожая. Повесил, да и забыл. А на следующий год глядит — вся яблоня без цветов, как была и до этого, а ветка с горшком — в цвету. Вскоре и яблоки на ней поспели. Удивился крестьянин, а потом взял да и обвешал все дерево горшками. И заставил-таки ленивое дерево плодоносить...



Прореживая крону, не спешите сразу удалять непоправившуюся ветку, подумайте: может быть, достаточно изменить ее направление. Например, ветвь растет под слишком острым углом, близко к стволу. Это плохо: поскольку она направлена вверх, расти будет быстро и может догнать главный проводник, отчего образуется развилка ветви. Но вырезать ее тоже нежелательно: на стволе будет большая рана. Найдите ответвление, направленное в сторону (чем наклоннее, тем лучше), и срежьте ветвь до него. Этим вы переведете рост на боковую ветвь, и положение исправится.

Побег надо срезать над той почкой, которая направлена в нужную сторону (чаще — от центра кроны). Сучка при этом не должно оставаться, но неопытный садовод часто повреждает почку, и побег начинает расти из соседней почки, расположенной как раз неудачно. Поэтому лучше оставить над почкой маленький сучок, а через год, когда он подсохнет, удалить его.

Ветвь потолще срезают «на кольцо» — это такой весьма заметный рубец у ее основания. — тогда срез хорошо зарастет. Все срезы диаметром больше 1,5 сантиметра надо замазать садовым варом или натуральной олифой.

И в конце — о сроках. На юге можно обрезать плодовые деревья осенью. В Черноземье лучше это делать весной, чтобы не ослаблять их на зиму. И чем раньше, тем лучше, лишь бы миновали морозы.

В. ЩЕРБАКОВА,  
агроном

# АТЕЛЪЕ «МОДНЫЕ ЛИНИИ»

В первом номере «Крестьянки» мы научили вас снимать мерки для построения чертежа юбки. А сейчас познакомим с общими правилами снятия мерок. Ими и нужно руководствоваться при построении всех чертежей, которые будут помещены в этом году в «Хозяюшке».

По многочисленным просьбам читателей-мужчин, которые также заинтересовались шитьем, предлагаем построение чертежа выкройки брюк.

Г. ВОЛЕВИЧ,  
художник-модельер

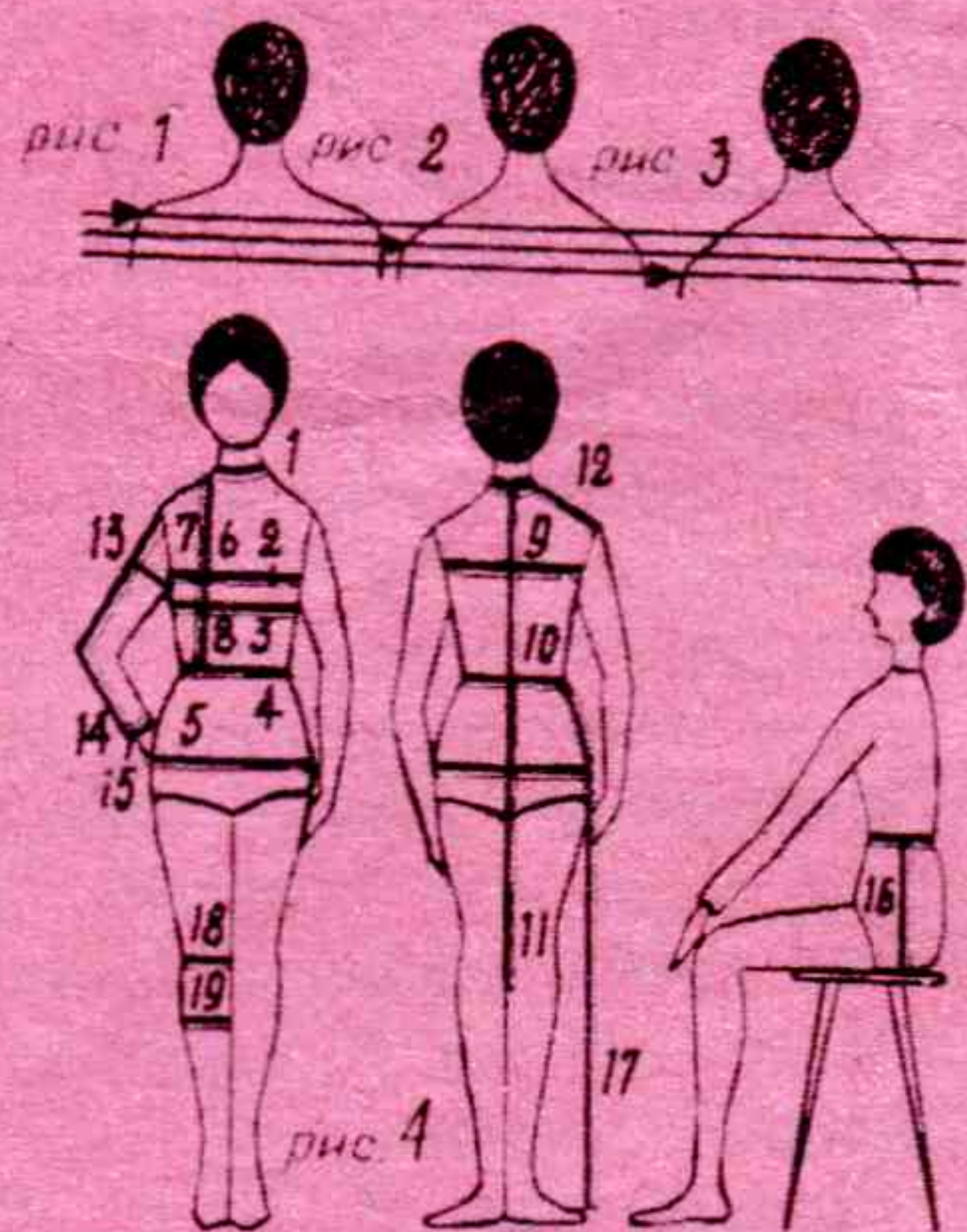
## СНЯТИЕ МЕРОК

Для изготовления правильной выкройки необходимо иметь точные мерки. Если при снятии мерок будут допущены ошибки, чертеж получится неточным и изделие будет плохо сидеть на фигуре. Мерки снимают сантиметровой лентой, которую не ослабляют и не натягивают сильно. При этом по линии талии подвязывают шнурок или тонкий пояс.

При снятии мерок необходимо уточнить высоту плеч. Плечи бывают высокие (рис. 1), нормальные (рис. 2) и покатые (рис. 3). От этой мерки во многом зависит правильное построение чертежа.

Снимают мерки в следующем порядке (рис. 4).

**Полуобхват шеи** (1). Измеряют по основанию шеи. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват груди** (2) (он определяет размер фигуры). Сантиметровая лента должна проходить по выступающим частям лопаток на спине и по самым высоким точкам груди. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват под грудью** (3). Измеряют таким образом, чтобы лента проходила под грудью и под лопатками. Эту мерку снимают для изготовления нижнего белья. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват талии** (4). Измеряют по самой узкой линии талии. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват бедер** (5). Измеряют по самой выступающей части бедер и живота. Мерку записывают в половинном разме-



ре. **Центр груди** (6). Измеряют между высокими точками груди. Мерку записывают в половинном размере. **Высота груди** (7). Измеряют от высшей точки условной линии плечевого шва до выступающей точки груди. Мерку записывают полностью. **Длина переда до талии** (8). Измеряют от высшей точки плечевого шва через выступающую точку груди и до шнурка на талии. Мерку записывают полностью. **Ширина спины** (9). Измеряют, располагая сантиметровую ленту от левой до правой руки на уровне выступающих частей лопаток. Мерку записывают в половинном размере. **Длина спины до талии** (10). Измеряют от седьмого шейного позвонка до шнурка на талии. Мерку записывают полностью. **Длина изделия** (11). Измеряют от седьмого шейного позвонка до требуемой длины. Мерку записывают полностью. **Длина плеча** (12). Изме-

ряют от основания шеи до плечевого сустава. Мерку записывают полностью. **Обхват руки** (13). Измеряют вокруг руки у подмышечной впадины. Мерку записывают полностью. **Длина рукава** (14). Измеряют от плечевого сустава до кисти руки. Мерку записывают полностью. **Обхват запястья** (15). Измеряют по основанию кисти. Мерку записывают полностью.

Для изготовления брюк снимают мерку высоты сиденья по боку от линии талии до поверхности табурета, на котором сидит человек (16). Мерку записывают полностью. **Длина брюк** (17). Измеряют от шнурка на линии талии по боку до требуемой длины. Мерку записывают полностью. **Полуобхват колена** (18). Измеряют по самому широкому месту колена. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват голени** (19). Измеряют по самому широкому месту голени. Мерку записывают в половинном размере.

## МУЖСКИЕ БРЮКИ

(рис. 5)

Для построения чертежа выкройки мужских брюк снимите следующие мерки. Учтите, что приведенные цифры соответствуют 48 размеру III росту и взяты только для примера. Вы же должны пользоваться собственными мерками.

Полуобхват талии.....	39
Полуобхват бедер.....	51
Длина брюк по боку.....	106
Длина брюк до колена...	58
Полуобхват колена.....	19
Высота сиденья.....	28

Построение чертежа выкройки передней половинки брюк (рис. 6а).

С левой стороны листа бумаги проведите вертикальную линию, на которой отложите длину брюк (106 см) и поставьте Т и Н. Вправо от них проведите линии.

**Высота сиденья.** От Т вниз отложите высоту сиденья и поставьте Ш. От Ш вправо проведите линию.

**Длина до колена.** От Т вниз отложите длину до колена и поставьте К. От К вправо проведите линию.

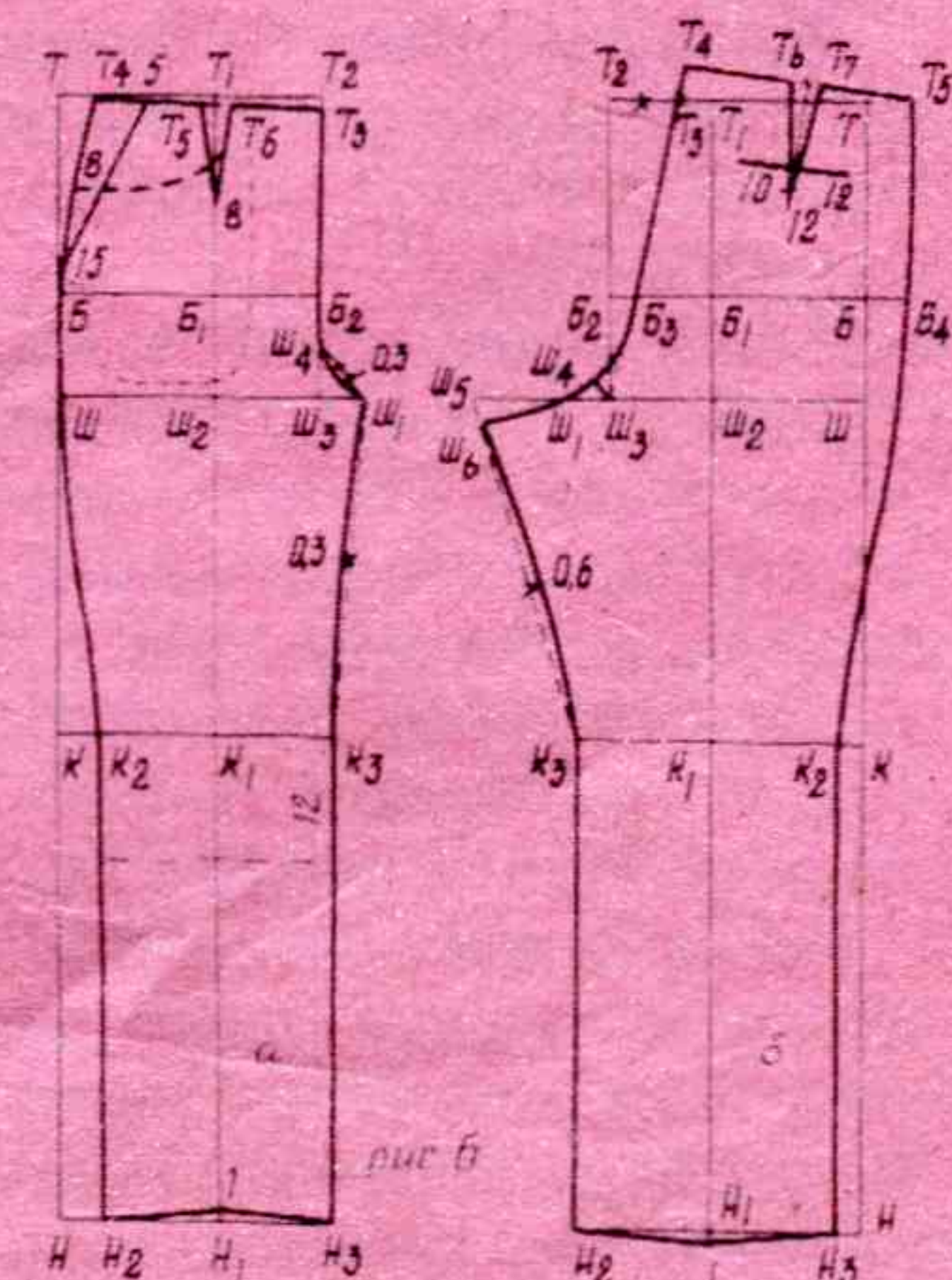
**Линия бедер.** От Ш вверх отложите 1/3 высоты сиденья и поставьте Б (28:3=9,3 см). От Б вправо проведите линию.



**Ширина по линии шага.** От Ш вправо отложите 1/2 полуобхвата бедер плюс 5 см и поставьте Ш<sub>1</sub> (51:2+5=30,5 см).

**Линия сгиба.** Линию ШШ<sub>1</sub> поделите пополам, точку деления обозначьте Ш<sub>2</sub>. Через Ш<sub>2</sub> проведите вертикальную линию. Пересечение этой линии с линиями талии, колена и низа обозначьте Т<sub>1</sub>, Б<sub>1</sub>, К<sub>1</sub>, Н<sub>1</sub>.

**Линия переднего среза.** От Ш<sub>1</sub> влево отложите 1/10 полуобхвата бедер плюс 0,3 см и поставьте Ш<sub>3</sub> (51:10+0,3=5,4 см). От Ш<sub>3</sub> вверх проведите линию, пересечение с линиями талии и бедер обозначьте Т<sub>2</sub> и Б<sub>2</sub>. От Ш<sub>3</sub> вверх по этой линии отложите величину расстояния Ш<sub>3</sub>Ш<sub>2</sub> (5,4 см) и поставьте Ш<sub>4</sub>. Ш<sub>2</sub> и Ш<sub>4</sub> соедините пунктирной



линией, разделите ее на три равные части, от нижней точки деления отложите внутрь чертежа 0,3 см. Полученную точку соедините плавной линией с Б<sub>2</sub> и Ш<sub>4</sub>.

**Линия талии.** От  $T_2$  вниз отложите 1 см и поставьте  $T_3$ . От  $T_2$  влево отложите 1/2 полуобхвата талии плюс 2 см и поставьте  $T_4$ .  $T_4$  и  $T_3$  соедините пунктирной линией (39:2+2=21,5 см).

**Линии вытачки.** От  $T_1$  влево и вправо отложите по 1 см и поставьте  $T_5$  и  $T_6$ . От  $T_1$  вниз отложите 8 см и соедините их с  $T_5$  и  $T_6$ .

**Ширина брюк по линии колена.** От  $K_1$  влево и вправо отложите по 1/2 полуобхвата колена плюс 2 см и поставьте  $K_2$  и  $K_3$  (19:2+2=11,5 см). Через  $K_2$  и  $K_3$  вниз проведите линию. Пересечение с линией низа обозначьте  $H_2$  и  $H_3$ .

**Линия низа.** От  $H_1$  вверх отложите 1 см и соедините с  $H_2$  и  $H_3$ .

**Боковой срез.**  $T_4$ ,  $B_1$ ,  $Ш_1$ ,  $K_2$  соедините плавной линией.

**Шаговый срез.**  $K_3$  и  $Ш_1$  соедините пунктирной линией, поделите линию пополам, из точки деления влево отложите 0,3 см.  $Ш_1$ , 0,3,  $K_3$  соедините.

**Карман.** От  $T_4$  вправо отложите 5 см, вниз—15. Точки соедините. Второй вид кармана: от  $T_4$  вниз отложите 8 см и соедините с  $T_6$ .

Эта линия показана крупным пунктиром. Мелким пунктиром показана линия мешковины.

**Построение чертежа выкройки задней половинки брюк (рис. 66).**

С правой стороны проведите линию, на которой отложите мерку длины брюк, и поставьте  $T$  и  $H$ . Влево от них проведите линии.

**Высота сиденья.** От  $T$  вниз отложите мерку высоты сиденья и поставьте  $Ш$ . От  $Ш$  влево проведите линию.

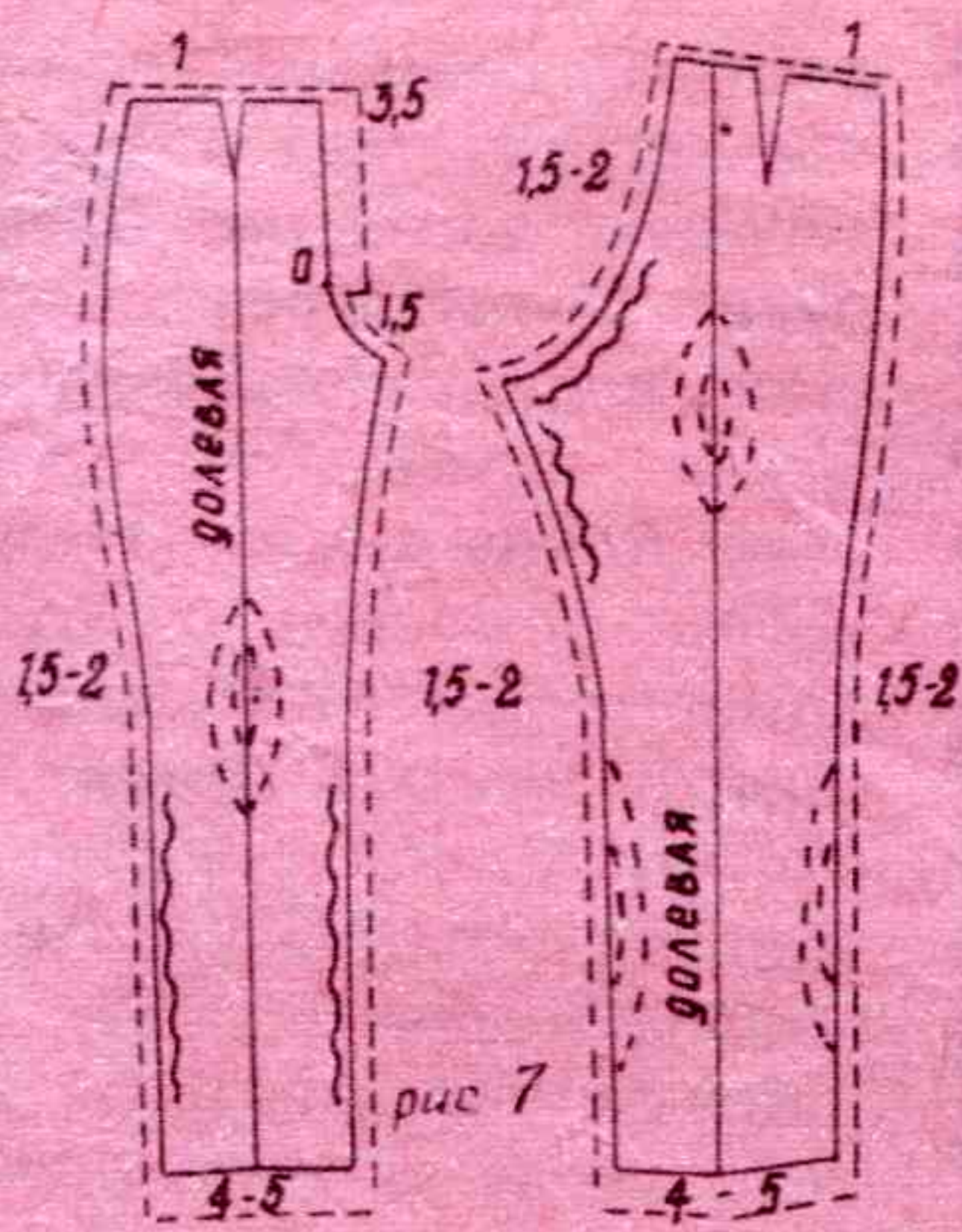
**Длина до колена.** От  $T$  вниз отложите длину до колена и поставьте  $K$ . От  $K$  влево проведите линию.

**Линия бедер.** От  $Ш$  вверх отложите 1/3 высоты сиденья и поставьте  $B$  (28:3=9,3 см). От  $B$  влево проведите линию.

**Ширина по линии шага.** От  $Ш$  влево отложите 1/2 полуобхвата бедер плюс 5 см и поставьте  $Ш_1$  (51:2+5=30,5 см).

**Линия сгиба.** Линию  $ШШ_1$  поделите пополам, точку деления обозначьте  $Ш_2$ . Через  $Ш_2$  проведите линию. Точки пересечения с линиями талии, бедер, колена и низа обозначьте  $T_1$ ,  $B_1$ ,  $K_1$ ,  $H_1$ .

**Вспомогательные линии заднего среза.** От  $Ш_1$  вправо отложите 1/10 мерки полуобхвата бедер плюс 0,3 см и поставьте  $Ш_3$  (51:10+0,3=5,4



см). Из  $Ш_3$  проведите линию вверх.

Пересечение с линиями талии и бедер обозначьте  $T_2$  и  $B_2$ .

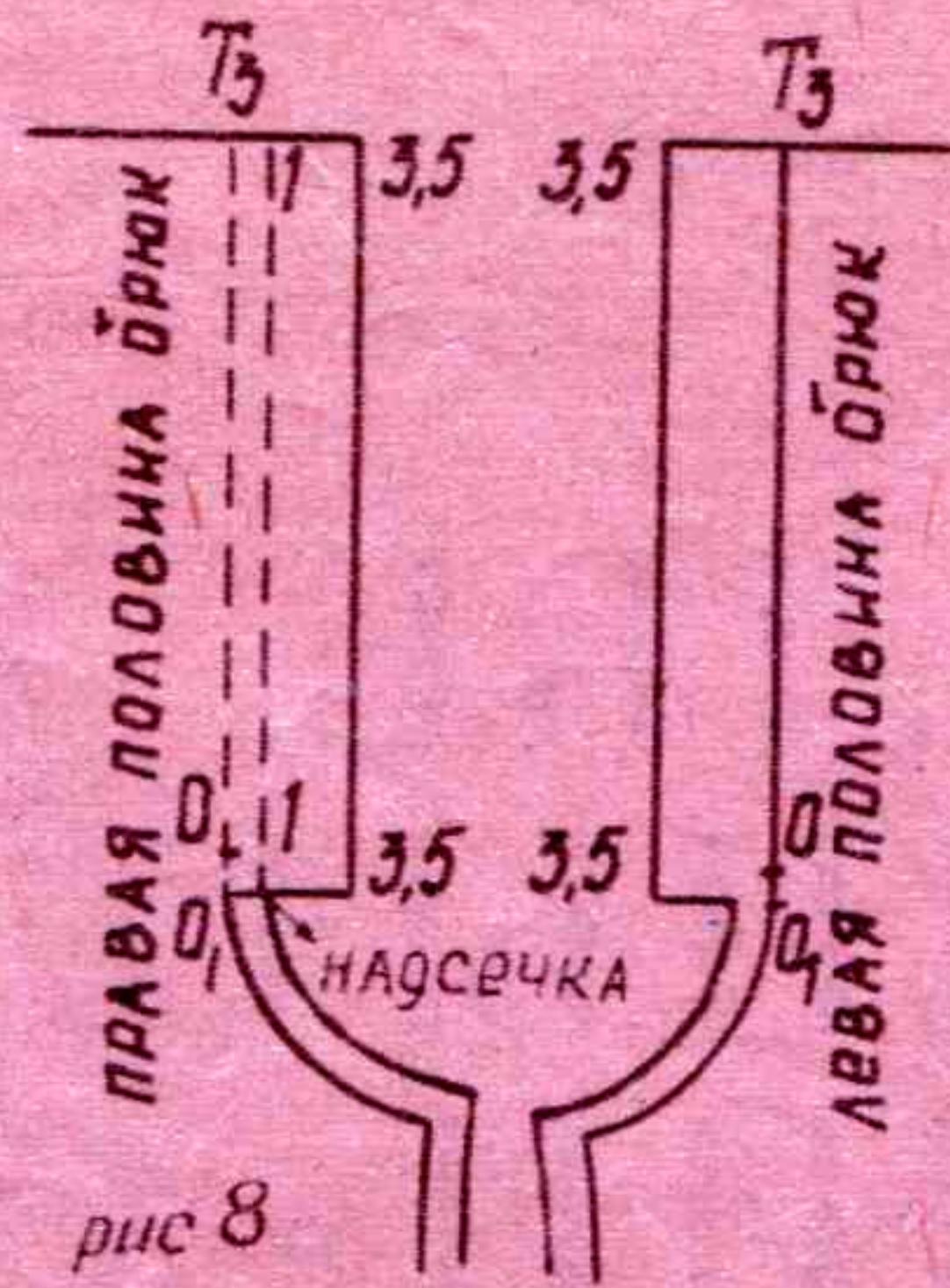
Линию  $T_2T_3$  разделите на три равные части. Правую точку деления обозначьте  $T_3$ . Через  $T_3$  проведите линию вверх, на которой отложите 1/10 полуобхвата бедер минус 1,5 см и поставьте  $T_4$  (51:10-1,5=3,6 см).  $T_4$  и  $Ш_3$  соедините пунктирной линией. Пересечение с линией бедер обозначьте  $B_3$ . От  $Ш_3$  по линии деления угла отложите 1/20 полуобхвата бедер и поставьте  $Ш_4$  (51:20=2,6 см).

**Расширение по линии шага.** От  $Ш$  влево отложите 1/10 полуобхвата бедер плюс 2,3 см и поставьте  $Ш_5$  (51:10+2,3=7,4 см).

**Линия талии.** Линию талии  $T_2T_3$  продолжите вправо пунктиром. От  $T_2$  сделайте засечку радиусом, равным 1/2 полуобхвата талии плюс 3 см, и поставьте  $T_5$  (39:2+3=22,5 см).

**Линии вытачки.** Отрезок  $T_2T_5$  поделите пополам, от точки деления под прямым углом к линии  $T_2T_5$  проведите прямую линию, на которой отложите 12 см. От точки деления влево и вправо отложите по 1,5 см и поставьте  $T_6$  и  $T_7$ , эти точки соедините с точкой 12.

**Ширина по линии бедер.** К полуобхвату бедер прибавьте 2 см на свободное облегание и вычтите ширину передней половинки брюк по линии бедер между точками  $B_2$ . Линию  $B_2B_3$  продолжите вправо, от точки  $B_3$  отложите на ней по-



лученный результат и поставьте  $B_4$  (51+2-25,1=27,9 см).

**Ширина брюк по линии колена.** От  $K_1$  влево и вправо отложите по 1/2 полуобхвата колена плюс 3,5 см и поставьте  $K_2$  и  $K_3$  (19:2+3,5=13 см). Через  $K_2$  и  $K_3$  вниз проведите линии. Пересечение с линией низа обозначьте  $H_2$  и  $H_3$ .

**Линия низа.** От  $H_1$  вниз отложите 1 см и соедините с  $H_2$  и  $H_3$ .

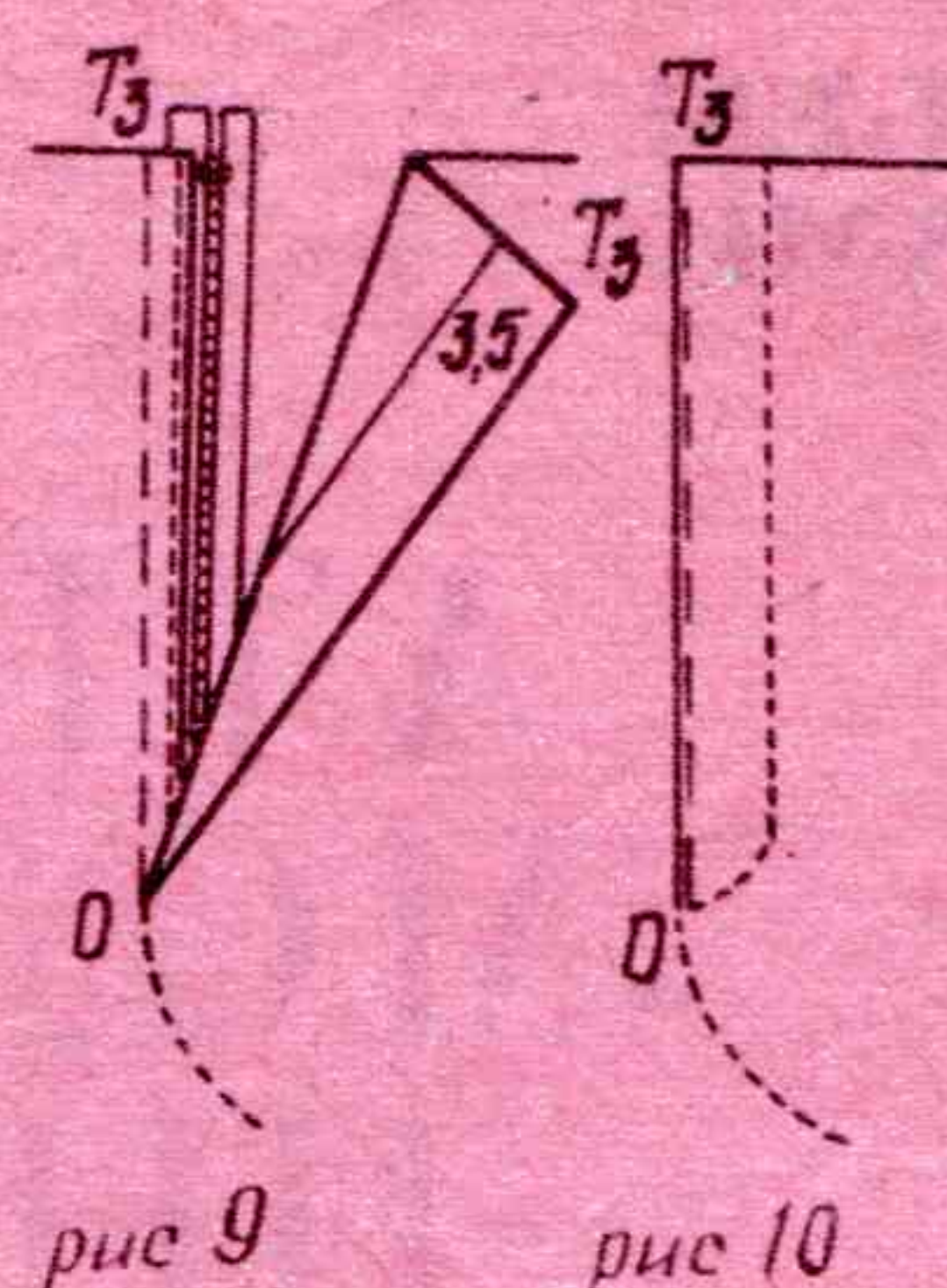
**Боковой срез.**  $T_5$ ,  $B_4$ ,  $K_2$  соедините плавной линией.

**Шаговый срез.**  $K_3$  и  $Ш_5$  соедините пунктирной линией. От  $K_3$  вверх отложите величину отрезка  $K_3Ш_1$  (с чертежа передней половинки брюк) минус 1 см и поставьте  $Ш_6$ . Пунктирную линию между  $K_3Ш_6$  поделите пополам, из этой точки вправо отложите 0,6 см.  $Ш_6$ , 0,6,  $K_3$  соедините плавной линией.

**Задний срез.**  $T_4$ ,  $B_3$ ,  $Ш_4$ ,  $Ш_6$  соедините плавной линией.

**РАСКЛАДКА ВЫКРОЙКИ И РАСКРОЙ ТКАНИ**  
(рис. 7)

При раскрое детали выкройки брюк положите так, чтобы долевая нить проходила по линии сгиба передней и задней половинок брюк. На швы прибавьте: по линии талии 1 см, по боковым и шаговым швам по 1,5—2 см, по линии низа 4—5 см. Если предусмотрены манжеты, прибавьте к линии низа их двойную ширину. По линии среза задней и передней половинок



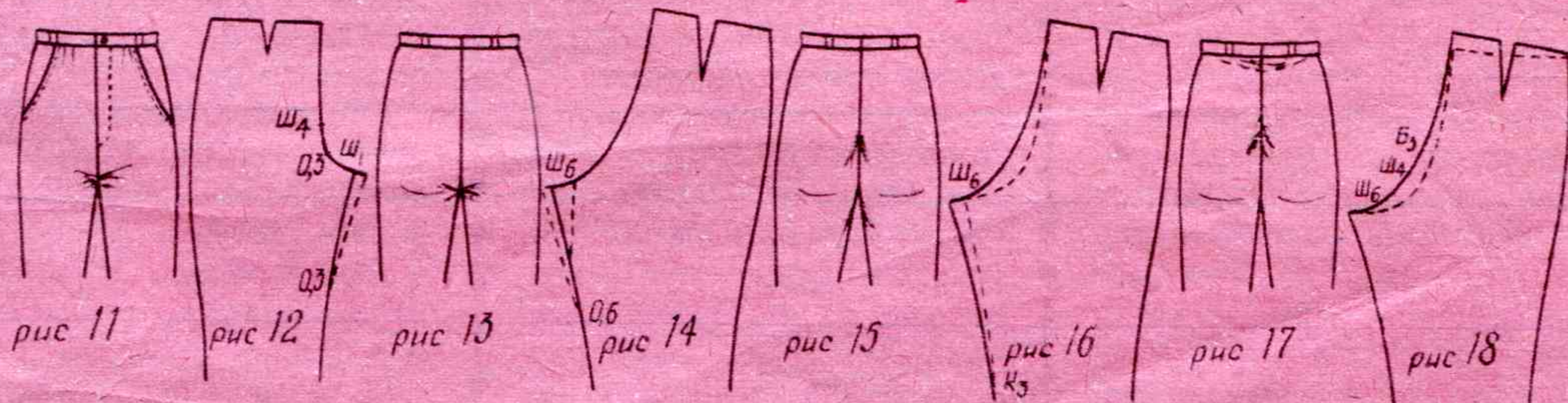
брюк 1,5—2 см. Подкладку для передней половинки брюк выкраивают на 12 см ниже колена и на 1 см уже передней половинки брюк.

**ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА БРЮК**

Чтобы брюки сидели хорошо, их детали необходимо до сметывания обработать утюгом. Если брюки шьете из шерстяной ткани, то их нужно в некоторых местах сутюжить, а в некоторых вытянуть. На рис. 7 волнистой линией показаны места, где надо оттянуть ткань, а штриховыми линиями—где надо сутюжить. Утюжить брюки рекомендуется через влажную хлопчатобумажную ткань. Сначала слегка проведите по ней утюгом, чтобы увлажнилось то место, которое вы обрабатываете. Затем утюжьте до полного высыхания ткани.

Самое главное, где нужно хорошо оттянуть брюки,— это между точками  $B_3$ ,  $Ш_6$  и  $Ш_6$ , 0,6 на задней половинке брюк. Если вы шьете из джинсовой ткани, то сутюживать брюки не нужно, а оттягивать обязательно между  $B_3$ ,  $Ш_6$ , 0,6.

**Шитье.** Вначале проработайте карман (см. «Крестьянка» № 1 за 1982 г.). Затем приматайте подкладку к передней половинке брюк, чуть натягивая ее, приблизительно на 0,5 см; сметайте боковые и шаговые срезы, задний и передний шов. Передний шов не заметывайте до точки  $T_3$  на



# УКРАИНСКАЯ



## КУХНЯ

Богат и разнообразен украинский стол. Найдутся здесь блюда на любой, даже самый взыскательный вкус. В то же время украинскую кухню не спутаешь ни с какой другой: есть у нее свои традиции и особые секреты.

Если спросить украинца, какой продукт можно считать в его рационе основным, то он, пожалуй, не задумываясь, назовет сало. Сырое, копченое, соленое, вареное, жареное — в любом виде оно желанное блюдо на столе. На сале готовят, им шпигуют многие кулинарные изделия, его используют даже в сладких блюдах. Свинина как основной мясной продукт прочно вошла в украинскую кухню. Отведайте-ка **буженину, шпигованную чесноком.**

500 г сырой свинины, 3—4 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Окорок шпигуют чесноком, натирают солью, перцем и жарят до готовности в духовке.

поливая соком и жиром, которые выделяются при жарке. Нарезают на порции по 3—4 кусочка, укладывают на блюдо, украшают зеленью. В качестве гарнира подойдет салат из свежей капусты, зеленый горошек, маринованные фрукты.

Другим любимым продуктом питания на Украине можно по праву назвать буряк, то есть свеклу. Легко приготовить **салат буряковый с яблоками, сметаной и хреном.**

2 средние свеклы, 1/2 стакана сметаны, корень хрена или две столовые ложки готового хрена, 1/2 стакана майонеза, чайная ложка сахарного песка.

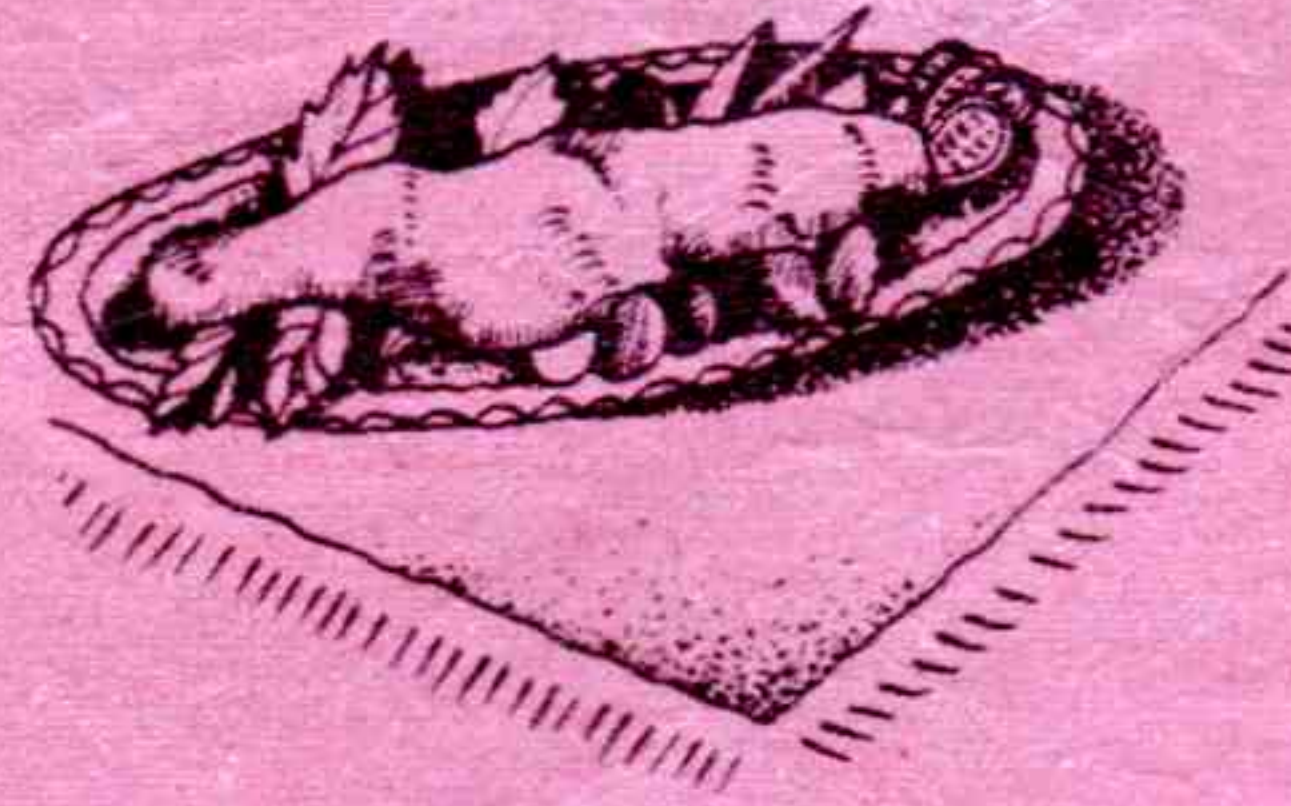
Очищенные свеклу и яблоки нарезают соломкой, приправляют сметаной, хреном, сахаром, добавляют майонез. Все хорошо перемешивают.

Украинскую кухню сразу можно распознать по огромному количеству всевозможных

фаршированных блюд и рулетов. Попробуйте блюдо из трески с шинкованными овощами под майонезом.

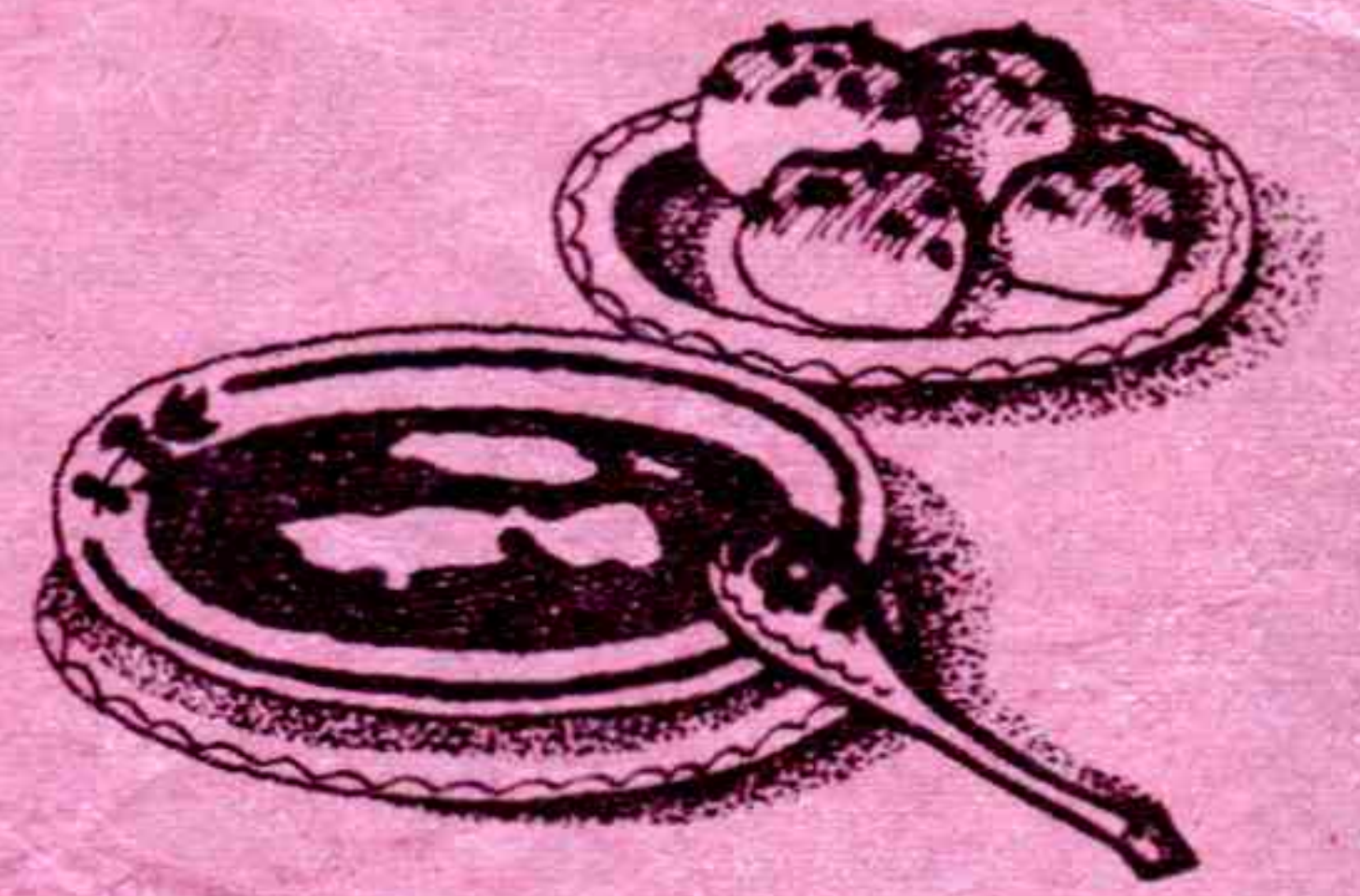
Вареные овощи: 5 средних картофелин, 2—3 моркови, 2 соленых огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, стакан майонеза, 1 кг вареной рыбы.

Овощи мелко шинкуют кубиками, 1/3 овощей заправляют 1/2 стакана майонеза и укладывают на середину блюда. Сверху кладут отварную рыбу, заливают оставшимся



майонезом и вокруг укладывают остальные овощи. Украшают зеленью.

Редкая кухня может похвастаться таким сложным составом блюд, как украинская. В ней принято использовать в одном рецепте множество разнообразных компонентов. Их цель — дополнить, украсить, сделать сложнее вкус основного продукта. Например, в состав украинского и киевского борща входит до 20 наименований продуктов и специй. Мы приведем рецепт **украинского борща с пампушками**, приготовить кото-



рый под силу любой домашней поварихе. 2 литра мясного бульона, 4 средних картофелины, полкочана свежей белокочанной капусты, 1 средняя свекла, 2 столовые ложки томата-пюре, 3 столовые ложки жира, головка репчатого лука, 1 морковь, корень петрушки, столовая ложка муки, 3—4 зубчика чеснока. Красный перец (свежий или маринованный), лимонная кислота, соль, сахар, сметана, сало по вкусу.

В кипящий мясной бульон закладывают нарезанный картофель, через 5 минут белокочанную капусту, шинкованную мелкой соломкой, порезанный перец. Варят 15—20 минут. Затем добавляют тушеную свеклу. Готовят ее так: шинкуют и закладывают в толстостенную посуду с добавлением жира, томат-пасты и уксуса (по вкусу). Тушат под крышкой 30—40 минут.

Вместе с тушеной свеклой закладывают в бульон томат, жир, обжаренные коренья с луком. Борщ заправляют обжаренной мукой, разведенной бульоном, солью, сахаром и варят еще 5—7 минут. В конце варки кладут черный перец, лавровый лист, сало, толченое с чесноком.

После окончания варки выдерживают борщ под крышкой еще 20—25 минут. При подаче кладут мясо, сметану, посыпают рубленой зеленью. Отдельно подают пампушки.

Для приготовления пампушек понадобится дрожжевое тесто, как для пирогов. Из него делают 4 круглых шарика, небольших по величине, укладывают их на смазанный противень и выдерживают еще 5 минут. Затем смазывают пампушки сверху яйцом и выпекают в духовке 7—8 минут.

Отдельно готовят чесночный соус. Для этого 2—3 зубчика чеснока растирают с солью с добавлением растительного масла и охлажденной кипяченой воды. Готовые пампушки поливают соусом и посыпают сверху рубленой петрушкой.

Вы почувствовали, какое это тонкое искусство — сва-

16—18 см. Сделайте примерку. Если брюки сидят хорошо, приступайте к стачиванию. Стачайте боковые и шаговые срезы, швы разутюжьте. Стачайте задний шов и передний до застежки. Стачайте вытачки, приутюжьте их к середине переда и спинки, встречайте «молнию», пришейте пояс.

### ОБРАБОТКА ЗАСТЕЖКИ «МОЛНИЯ»

От  $T_3$  вниз отложите 16—18 см и поставьте  $O$  (рис. 8). От  $O$  вниз отложите 1 см и поставьте  $O_1$ . От  $T$  и  $O$ , вправо отложите по 3,5 см и соедините их. До сметывания брюк по линии  $T_3O$  проложите наметку, на правой половине брюк проложите вторую наметку на 1 см от первой в сторону припуска 3,5 см. Детали брюк должны лежать лицевой стороной вверх. Машинную строчку прокладывайте до точки  $O$ . Концы ниток завяжите. Шов

разгладьте, к точке  $O$ , сделайте надсечку.

Подогните припуск по линии 1 на изнанку, вторую сторону подогните по линии  $T_3O$ , проложите наметку и приутюжьте. Линией 1—1 наложите на 0,3 см от костяной или металлической части «молнии», приметайте и пристрочите (рис. 9). Линию сгиба  $T_3O$  наложите на линию  $T_3O$  правой половинки брюк (рис. 10) и приметайте крупными стежками. От сгиба отложите 2,5—3 см, проложите с лицевой стороны наметку мелкими стежками, а затем по этой наметке проложите машинную строчку. Проследите, чтобы край ткани «молнии» лег под наметку и под строчку. У конца застежки сделайте закрепку нитками в цвет брюк.

Если новые брюки или те, которые вы уже носите, плохо сидят на вашей фигуре, их надо распороть и немного исправить. Сме-

лее беритесь за эту работу.

Если появились поперечные складочки по линии переднего среза у шаговых швов (рис. 11), в этом случае надо выпустить запас припуска на шов от точки  $Ш_1$  к точке  $O,3$ . Можно чуть углубить или, наоборот, выпустить по линии  $Ш_1, O,3, Ш_1$  (рис. 12).

При поперечных складочках по линии заднего среза у шаговых швов (рис. 13) выпустите запас припуска на шов от точек  $Ш_2, O,6$ . Если ткани не хватит, притачайте клин, на рис. 14 он показан пунктирной линией.

Если брюки сзади широки и свисают (рис. 15), углубите линию заднего среза и уменьшите линию шагового среза задней половинки брюк между точками  $Ш_2, K_2$  (рис. 16).

Если у брюк заломы у талии и по линии заднего среза (рис. 17), уменьшите линию заднего среза по линии талии и углубите у точек  $Б_2, Ш_2, Ш_2$  (рис. 18).

ритель вкусный борщ? Нужно и потушить, и спассеровать, и припустить, и выдержать. Кстати, тут тоже кроется одна из особенностей украинской кухни — комбинированная тепловая обработка продуктов во время приготовления блюда. Может быть, именно поэтому кушанье приобретает особенно приятный вкус со множеством оттенков. Вот еще один рецепт, требующий от хозяйки разнообразных операций, но зато щедро вознаграждающий за труды аппетитным ароматным супом. Речь идет о **капустняке с грибами**.

2—2,5 литра воды, 4 картофелины, 2 стакана квашеной капусты, сливочное масло, 2 стакана сушеных грибов, головка репчатого лука, 1 морковь, корень сельдерея, чайная ложка сахарного песка, черный перец и сметана по вкусу.

Сначала готовят грибной бульон. Сухие грибы замачивают на час-полтора в воде, промывают, закладывают в кастрюлю и варят 30—40 минут. Солить бульон следует при закипании. Когда грибы сварятся, их вытаскивают и шинкуют. Отдельно тушат квашеную капусту с двумя ложками жира 15—20 минут под крышкой. В грибной бульон закладывают картофель и варят до полуготовности. Добавляют тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, лук, обжаренный с морковью и сельдереем. Соль, перец по вкусу. При подаче капустняк заправляют сметаной.

Комбинированная обработка продуктов требует особой посуды: казанки для варки, мелкие и глубокие сковородки (одни для «смажения», то есть пассерования, другие для жарки и тушения), невысокая глиняная посуда для полутушения — глечики, миски, чашки, макитры.

Вы, наверное, уже заметили, что украинские кулинары не скупятся приправлять блюда чесноком. Он служит главной специей, которая дает аппетитный запах любому кушанью. В следующем рецепте **битки украинские** — чеснок тоже играет не последнюю роль. Свинина (корейка, окорок) — 500 г, жир — 4 столовые ложки, 3—4 куса сала шпиг, головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 4 куса черного хлеба и 2 столовые ложки растительного масла — для обжаривания гренков, соль и черный перец по вкусу.

Свинину нарезать широкими

плоскими порционными кусками, слегка отбить, посыпать перцем, солью и обжарить. На дно кастрюли уложить кусочки сала, поверх — битки. На битки посыпать обжаренный



лук. Все залить мясным бульоном и тушить до готовности. В конце тушения заправить растертым чесноком. Отдельно приготовить гренки. Перед подачей битки с луком и салом положить на кусок поджаренного черного хлеба. Для гарнира можно использовать тушеный картофель, тушеную капусту.

Мы уже познакомились с украинскими борщами и блюдами из свинины, прославившими национальную украинскую кухню во всем мире. Не менее знамениты и украинские изделия из пшеничной муки. Кто не знает галушек, вареников, пампушек, гречаников! А вареники и галушки стали поистине интернациональными блюдами, которые любят все. Предлагаем галушки, **запеченные в сметане**. 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1,5 стакана молока или воды, 100 г творога, столовая ложка сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, соль, сахар — по вкусу.

Готовится пресное тесто из муки, яйца и воды. Галушки из него формуют столовой ложкой. Отваривают в кипящей подсоленной воде до всплытия. Готовые галушки смешивают с творогом и сметаной, сверху поливают маслом и запекают в глубокой сковороде в духовке. Перед подачей поливают маслом, отдельно подают сметану. Молоко, сметану, яйца часто используют как добавки в мучные блюда и в сладости. Вот, например, калорийное и несложное блюдо — **млинцы со сметаной**. 1,5 стакана пшеничной муки, дрожжи, 2 стакана молока, яйцо, столовая ложка сахарного песка, столовая ложка маргарина, 1/2 стакана пшена,

столовая ложка сливочного масла, сметана — по вкусу.

Вязкую пшеничную кашу охлаждают, в нее добавляют теплое молоко, 1 яйцо, муку, соль, сахар (по вкусу) и дрожжи, разведенные отдельно на молоке. Тесто оставляют для брожения на 2—2,5 часа, затем раскатывают из него блинчики. Запекают их в духовке, полив сверху сливочным маслом. Подают млинцы со сметаной.

Чтобы наш стол окончательно удался, нужно предложить сладкие блюда. Их в украинской кухне много.

Не случайно Украина всегда гордилась своими пышными садами. А потому на десертном столе неизменно красуются вишни, сливы, груши, яблоки, смородина, арбузы. Каждая хозяйка заготавливает фрукты впрок — мочит, сушит, вялит, варит сиропы и варенья. Много сладостей готовится из свежих плодов. Например, **яблоки, печенные по-киевски**. 4 средних яблока, 4 столовые ложки сахарного песка, 1/3 стакана свежей клюквы или любого варенья (в этом случае нужно уменьшить количество сахара), стакан воды.

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семена. В образовавшееся углубление засыпают сахар (по столовой ложке на яблоко). Затем яблоки укладывают на противень или сковородку, подливают немного воды и пекут в духовке 15—30 минут. Отдельно из клюквы или варенья готовят сироп, поливают им готовые яблоки и подают. А каких напитков только нет! Тут и наливки, и настойки, и варенухи, тертухи, узвары. Думаем, вам понравится **узвар с медом**. Стакан нарезанных сухофруктов, 1/2 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки меда, пол-литра воды.

Сухофрукты перебирают, промывают, заливают горячей водой и варят до готовности. Затем компот заправляют медом, добавляют сахар, доводят до кипения, охлаждают и настаивают.

Такими кушаньями да напитками не стыдно любого гостя встретить. Ведь щедрый и самобытный праздничный стол тоже может немало рассказать о народе и его культуре.

**Н. ЗАЙЦЕВА,**  
мастер-повар  
ресторана «Украина»

г. Москва.

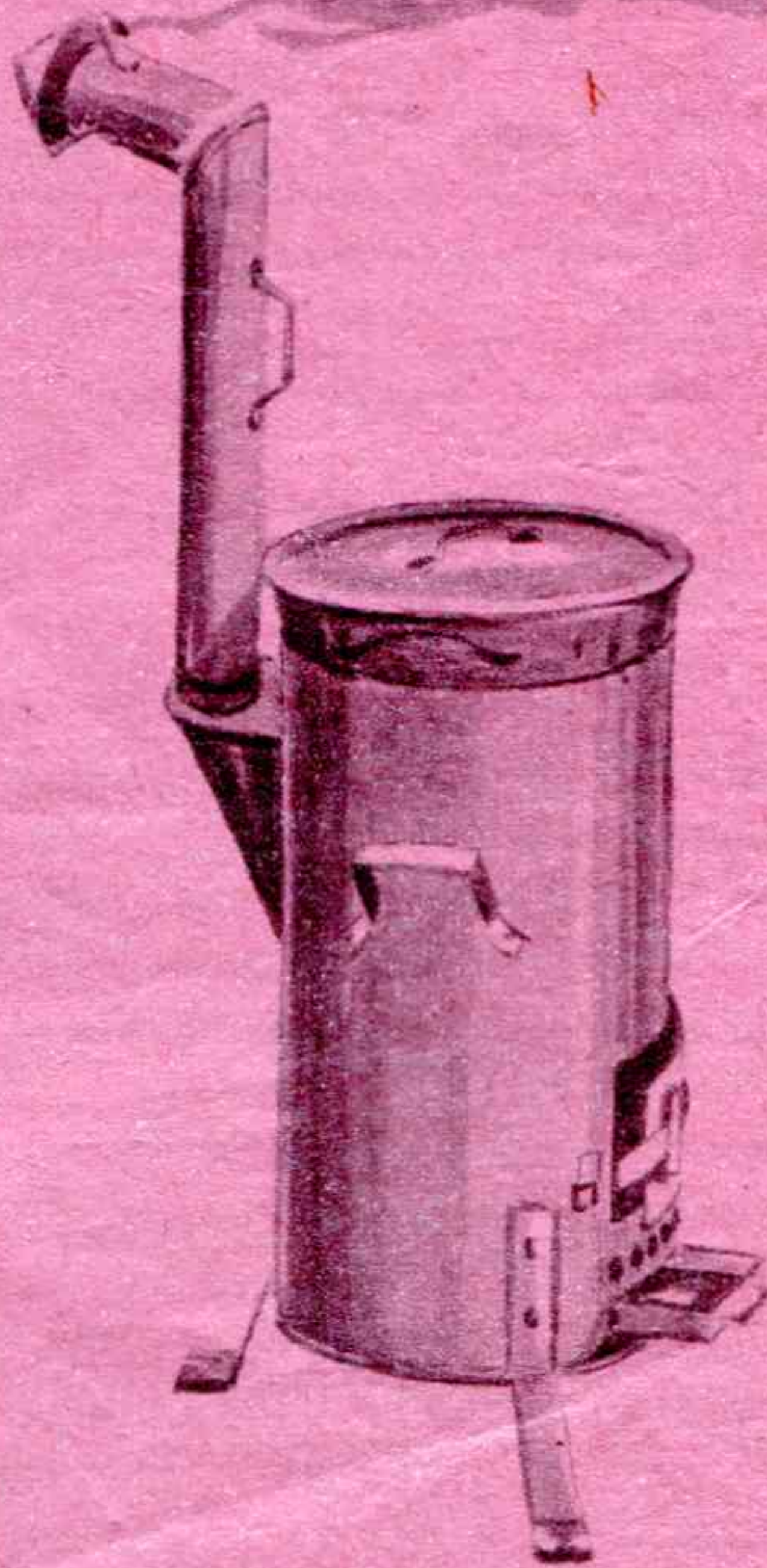
## ПЕЧКА-ПРАЧКА

Широкой популярностью пользуется печка-прачка, изготавливаемая на одном из предприятий Горьковской области. Печь легка, прочна, экономична: для нагревания 25 литров воды достаточно небольшого количества топлива. Кстати, можно использовать ее и для запарки кормов, для приготовления различных маринадов, грибов, томатов и т. д.

Читатели интересуются: нельзя ли такую печку изготовить самим.

Можно. Например, из стального (металлического) кожуха и эмалированного конусообразного бака. Детали печки и ее размеры даны на чертеже в сантиметрах.

Необходим конусообразный или ровный эмалированный или оцинкованный бак (только для кипячения белья или нагревания воды для стирки). Приготовление пищевых продуктов в оцинкованном баке недопустимо. Вместо бака можно применить конусообразное ведро, но меньшего объема. В зависимости от размера бака изменяются и размеры кожуха в диаметре и по высоте. Эмалированный бак с крышкой вставляется в кожух, который крепится на трех ножках, немного отогнутых наружу, чтобы придать печке



ЧИТАТЕЛЬ ПРОСИТ РАССКАЗАТЬ