



*швы, втамы,
вышивалки*

**ЧИТАЙТЕ
В
«ХОЗЯЮШКЕ»:**

Давайте-ка сошьем на выпускной бал не нарядное платье, как обычно, а юбку с блузкой!

Предлагаем старшеклассницам два варианта: остромодный (юбка типа «баллон») и романтический (юбка края годе), блуза подойдет к любому из них. Выбор — за вами!

Итак, юбка-«баллон» — новинка сезона (модель 1). Размер 44—46, рост III—IV. Ткань — тонкая, но плотная: тяжелый шелк, поплин и т. п. Расход ткани: 2 м 20 см при ширине 80 см. Особенно пойдет такая юбка высоким и стройным девушкам. Шить ее несложно.

* Выкраиваем детали

по чертежам. Стачиваем боковые швы юбки с учетом застежки на левом боку. Нижний и верхний срезы получившейся «трубы» присбориваем.

* Беремся за пояс-кокетку. Она двойная, боковые швы на левом боку лишь наметаны — в расчете на застежку. Швы на правом боку стачиваем.

НАРУШИМ ТРАДИЦИЮ!

● Скоро — выпускной бал.

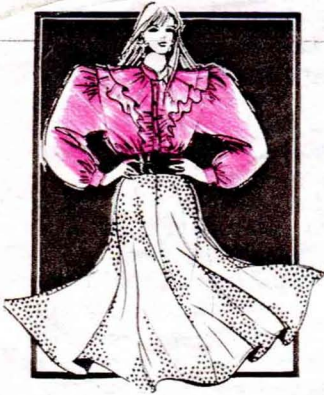
Что надеть?
Какую прическу выбрать?

● Май весну венчает,
лето встречает.

● В СЛЕДУЮЩЕМ
ВЫПУСКЕ:
ВСЕ ДЛЯ
ДЕТЕЙ!



швы, втамы, бошываи



Модель 2

Кто станет спорить, что характер костюма обязывает, диктует определенный стиль поведения! В такой юбке хорошо кружиться «под звуки вальса плавного...».

в том, что воротник выкраивают вместе с планками. Волан № 1 вшивают между планками и основными деталями блузы, а волан № 2 пришивают настрочным швом на некотором расстоянии от планки (по линии, указанной пунк-

мечаем середины спинки блузы и спинки волана, плечевые швы — с соответствующими засечками на волане, распределяем сборки равномерно по всей длине волана. Теперь можно пришить волан настрочным швом. Чтоб его открытым срез не портил впечатление, если воротник, к примеру, поднимет ветром, можно закрыть шов полоской ткани (ширина 1,5 см), выкроенной по косой нити, или тесьмой в цвет блузы.

* Волан № 1 приметываем таким образом, чтобы внутренние срезы волана совпали со срезами бортов посередине переда и со срезами горловины, а концы волана с низками бортов.

Сборки на волане распределяют равномерно по всей длине.

* Теперь обрабатываем горловину и борта планкой с цельнокроеным воротником, стачиваем боковые швы, подшиваем низ блузы.

* Беремся за рукава. По окату присбориваем их, стачиваем внутренние швы, пришиваем манжеты. Вметываем рукава в проймы, проверяем посадку на фигуре и только затем застрачиваем швы.

Как уже говорилось, такая блуза подходит к любым предложенным юбкам. Она может быть белой или другого цвета, гармонирующего с юбкой, а может — и из одной с ней ткани (к примеру, из цветного ацетата), но следует иметь в виду, что особенно красиво смотрятся воланы на гладкой, однотонной ткани.

Веселого выпускного бала!

Т. АНДРЕЕВА,
С. ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ,
художники-модельеры.

Если ткани недостаточно или она слишком дорого стоит, можно пустить на нижнюю часть юбки другую — подкладочную. Только пришивать ее не по линии сгиба, а немного ниже — на чертеже пунктиром указано, где это лучше всего сделать.

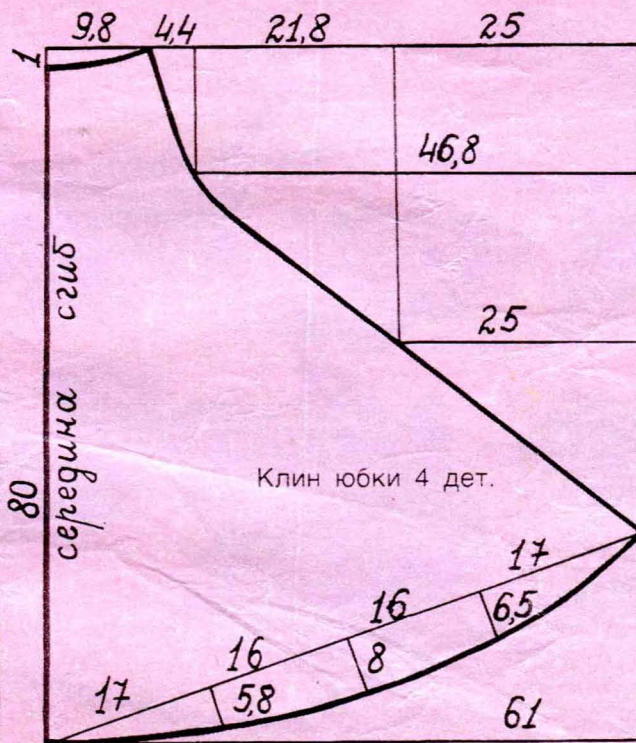
Модель 2 — юбка-годе в романтическом стиле, она состоит из 4-х клиньев, сильно расширенных книзу. В один из швов вставлена застежка-«молния». Пояс жесткий, с прокладкой, застегивается на 1—2 пуговицы. Размеры — те же, ткань — любая облегченная, вплоть до трикотажа, с рисунком или однотонная, расход при ширине 1 м 40 см — 3 м 20 см.

Своеобразный крой такой юбки имеет и плюсы (очень легок для работы) и минусы: при раскрое деталей остаются «не у дел» большие куски материала. Правда, из них можно сделать пояс или даже верх к юбке. Возможен и другой вариант: если разрезать каждый клин пополам (см. чертеж), раскладка получится экономичнее, тогда можно использовать для юбки и узкую ткань, только клиньев будет уже восемь.

* Выкраиваем клинья, соединяем их, оставляя в одном месте шель для будущей застежки.

* Вшиваем «молнию».

* Пояс складываем вдвое вдоль, лицевой сто-



роной внутрь, накладываем прокладку, притачиваем на расстоянии 0,5 см от края, уравниваем срезы, обрабатываем концы, выворачиваем налицо.

* Накладываем пояс внутренней стороной на юбку, уравниваем срезы, притачиваем.

* Подшиваем низ юбки, пришиваем пуговицы к поясу, пробиваем петли, отутюживаем.

Нарядную БЛУЗУ лучше всего шить из белого батиста, можно использовать шелк, крепдешин, ацетат. Потребуется 3 м 50 см при ширине ткани 110 см.

Особенность кроя блузы

критером на чертежах спинки и полочки).

Спинка, полочки и рукава выкраиваются по долевой нити (не забудьте о припусках на швы — они не учтены в чертежах!).

* Стачиваем плечевые швы, разутюживаем их. Не сшивая боковых швов, распластываем на столе спинку и полочки лицевой стороной вверх. Переносим на эти детали линию пришива волана № 2.

* Заранее обработанный волан № 2 (с подшитым внешним срезом и присборенным внутренним) прикладываем к намеченной линии также лицевой стороной вверх. Сов-

швей, валян, вышиваю

«РОЗЫ» НА ВСЕ СЕЗОНЫ

В прошлом году «Крестьянка» много писала о том, как обновить и использовать старую кожу от сношенных сапог, перчаток, сумок. Спасибо за

пояса, модные повязки на лоб и т.п., но и элегантные украшения, которые придадут женственность, своеобразие любому наряду.

Посмотрите, пожалуйста, на фотографию: такие «розочки» я делаю из обрезков кожи и замши. Подбираю различные кусочки,

стилки, шнурок для подвески — из замши.

Кожаные обрезки бывают разного качества: цветочки лучше делать из более тонкого, нежного материала, листья — из более грубой кожи. Для склеивания использую клей ПВА.

У меня нет двух одинаковых украшений, хотя технология работы всегда одна: вырезаю 10—12 лепестков в форме фасолины размером обычно от 1 × 2 см и до 1,5 × 2,5. В центре цветка располагаю лепестки помельче, ближе к краям — более

склеиваю их (не кисточкой, а просто спичкой), наращивая венчик постепенно по спирали. Места склейки зачищаю наждачной бумагой. Если такой венчик подержать над пламенем свечи, лепестки красиво выгнутся.

На основу в виде овала или круга наклеиваю 3—4 листика покрупнее и 2 — поменьше размером, оставляя в центре луночку для розочки. Дно ее немного срезаю, чтобы не получилась слишком высокая, вклеиваю в оставленную луночку, лепестки



интересные советы! От себя добавлю, что из обрезков такой кожи, а также старой замши, можно сделать не только сумки,

сочетаю их по фактуре и цвету. Оба материала хорошо komponуются в одном украшении: к примеру, розочка — из кожи, ли-

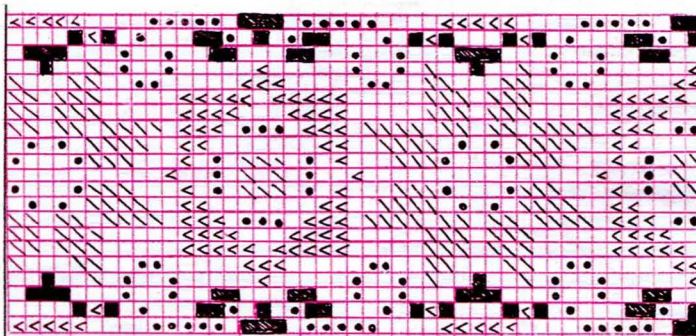
крупные, увеличивая размер их постепенно. Слегка скручиваю лепестки пальцами, придавая им естественную форму. Затем

расправляю. Можно дополнить украшение двумя-тремя завитками.

Н. ШАХОВА,
Донецкая область

И НА БЛУЗКУ, И НА САЛФЕТКУ

Этот рисунок в духе украинских народных орнаментов несложно вышить крестом. Он может украсить и нарядную белую блузку, и парадную скатерть, и салфетку, и де-



коративную подушку, и постельное белье.

Л. СТРИБУЛЬ

Нитки — мулине или ирис. Условные обозначения цветов:

зеленый — □
черный — ■
зеленый — □
красный — □



Зеленый уголок

Чтобы урожай порадовал, надо в мае землю как следует обиходить: не поленимся сейчас, поработаем на участке — будем осенью с прибытком!

МАЙ ВЕСНУ ВЕНЧАЕТ, ЛЕТО ВСТРЕЧАЕТ

ПОЖАЛУЙТЕ НА «ДИСПАНСЕРИ- ЗАЦИЮ»

Осмотрим плодовые деревья, только не спеша, тщательно: ведь предстоит оценить «историю болезни» каждого в отдельности!

Вздунулась или отстала кора? Придется удалить ее, зачистить ствол до здорового слоя, промыть трехпроцентным раство-

ром железного (или однопроцентным медного) купороса, замазать садовым варом, обвязать темной пленкой.

Яблоню, грушу погрызли мыши, зайцы? Оздоровит дерево прививка «мостиком»: кору не зачищайте, выше и ниже раны сделайте Т-образные надрезы и вставьте в них концы еще не проснувшегося черенка. Наложите над «раной» несколько «мостиков» через 3 см друг от друга. Прививку обвяжите, замажьте щели садовым варом; все листья и побеги, появляющиеся на «мостике», обрывайте.

Слива, вишня обрезки не требуют. Ветви молодых яблонь и груш лучше обрезать осенью. А вот у взрослых деревьев надо вырезать сухие, больные, поломанные, поврежденные вредителями или растущие внутрь кроны ветки. Подмерзшие обрежьте до здоровой почки.

Если вы наметили сделать новые посадки — поспешите. Следите только, чтобы корневая шейка возвышалась над уровнем земли на 3—4 см. После посадки обильно полейте де-

ревце и замульчируйте почву торфом, перегноем, опилками или просто сухой землей.

Плодовому саду требуется серьезная поливка: сливе и вишне — сразу после цветения, яблоне и груше — когда опадет лишняя завязь.



Нужна и подкормка, лучше всего органическая: навозная жижа, разведенная водой 1:10, или птичий помет, разведенный 1:20. Ведро такого раствора достаточно на кв. метр почвы. Лучше всего внести удобрение в скважи-

ны, вырытые на расстоянии метра друг от друга на глубину 50 см и заполненные галькой, щебнем или крупным песком.

Постараемся обойтись без химии! Защитят от вредителей ловчие пояса: из плотной бумаги или мешковины, шириной 30—40 см, наложенные на ствол в 20 см от почвы. Осматривать их и уничтожать вредителей нужно раз в 10—15 дней, но и этого не потребуются, если пропитать бумагу энтобактерином.

От тлей, клещей, медяницы эффективно опрыскивание настоем чеснока. Пропустите через мясорубку 200—300 г неочищенных головок, залейте двумя литрами горячей воды, настаивайте сутки, затем процедите, отожмите. Добавьте в раствор 8 л воды и 30 г хозяйственного мыла, держите в закрытой стеклянной посуде.

КРИНОЛИН ДЛЯ ЗЕМЛЯНИКИ

Непрерывной деталью наряда средневековой модницы был кринолин — проволочный каркас, который надевали под юбку, чтобы придать ей пышность, воздушность. Если изготовить подобное сооружение для каждого куста земляники, да к тому же натянуть над ними пленку — соберете урожай на две недели раньше! И богаче: ягоды не будут



касаться земли, а это сохранит их от мучнистой росы и серой гнили. Той же цели служит мульчирование почвы под кустами, можно просто прикрыть ее

пленкой или бумагой.

Перед цветением хорошо подкормить землянику, а после — опрыскать настоем горчицы (10 г на литр горячей воды) или древесной золы (300 г на литр воды). Раствор настаивают двое суток, процеживают. Он эффективен также против пилильщиков и огневки на смородине и крыжовнике.

Цветки на смородине фиолетовые, а не зеленые? Вырубайте куст без сожаления, это признак неизлечимого заболевания —

махровости. Некоторые ягоды вздутые, непомерно большие? На куст напал почковый клещ. Такие почки и ягоды выщипните, побеги удалите.

В малинике пора вырезать лишнюю поросль и лишние побеги, у оставшихся — срезать верхушки до хорошей почки. Не стоит загущать посадку — урожай будет ниже.

Для защиты от малинного жука обрабатываем завязи раствором питьевой соды (2 столовые ложки на 10 литров воды).

МОРКОВЬ ВЫБИРАЕТ СОСЕДЕЙ

Петрушку, салат, укроп, шавель, морковь можно сеять, не дожидаясь устойчивого тепла. Редис, горох, свеклу — когда заморозки миновали. А огурцы, тыква, фасоль, на юге — арбузы, дыни, перцы, баклажаны — только когда уже и угрозы их нет. Мел-

кие семена смешайте с песком; если сеете в борозды — закройте их с помощью граблей рыхлой землей, а если вразброс — землей, пропущенной через решето.

Чтобы рациональнее использовать землю, можно совместить посевы: к примеру, посеять через 25 см ряды моркови, а между ними «вселить соседей» —

редис, салат, лук на зеленое перо. Пока морковь даст всходы, уже соберете зеленый урожай! Еще один вариант такой «коммунальной квартиры»: по краям гряды — рассада капуста, а в середине — семена салата.

Как пойдет зеленеть огород, тут и начнут осаду его вредители. Давайте подготовимся к встрече: запа-

семя золой, табачной пылью (ядохимикатами лучше не пользоваться!).

Для подкормки закладываем в 20-ведерную бочку с водой 2—3 ведра коровяка и ведро ошпаренной и процеженной через решето древесной золы, держим под крышкой, добавляя по мере расходования те же компоненты.

Зеленый уголок

Шпинат, щавель, крапива, салат, редис — вот первые подарки весеннего сезона, и надо нам постараться использовать их как можно больше, пока идут они «в охотку» после зимней еды.

ХОРОШИ ЩИ ИЗ МОЛОДОЙ КРАПИВЫ!

Ну, редис и сам по себе хорош и во все салаты годится: с отварными яйцами, зеленым луком, салатом, вареным картофелем и морковью, с яблоками и маринованными огурцами... Заправляют их растительным маслом и уксусом или сметаной, майонезом. Если в доме есть тертый хрен — можно добавить в заправку ложечку, вкус станет пикантнее.

Хороша с редисом МЯСНАЯ ОКРОШКА. Нарезанное кусочками вареное мясо и очищенный, нарезанный дольками редис перемешать. Мелко порезать зеленый лук, слегка посолить и растереть, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, порубить, смешать со сметаной, добавить зеленый лук, горчицу, сахар, соль, хорошо перемешать, развести квасом, положить в окрошку мясо и редис. Подавать с рубленой зеленью (укроп, петрушка).

На 0,5 л хлебного кваса — 10 редисок, 200 г мяса, половина стакана сметаны, 2 яйца, по 2 столовые ложки рубленого зеленого лука и рубленой зелени, чайная ложечка горчицы, вдвое больше — сахару, соль — по вкусу.

Вместо мяса можно взять отваренные и нарезанные кубиками картофель и морковь — получится вкусная ОВОЩНАЯ ОКРОШКА.

Еще одно любимое всеми весеннее блюдо — ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ. Варить их можно из шпината, щавеля, кра-

пивы, молодых листьев редиса. Вот некоторые рецепты из бабушкиной старинной поваренной книги: «ЩИ ИЗ МОЛОДОЙ КРАПИВЫ. Мясной бульон (1 литр) подправляется ложкой муки. Затем берут фунт (400 г) молодой, перебранной крапивы, моют, опускают в соленый кипяток, кипятят еще раз-другой, откидывают на



решето, выжимают, мелко рубят, всыпают тотчас в кипящий бульон, варят до мягкости. Щи забелить сметаной, положить горсть рубленой зелени. ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ И ШПИНАТА варятся точно так же. К этим щам подаются варенные вкрутую яйца».

Я, прежде чем заправлять бульон зеленью, делаю так: листики перебираю (стебельки отрываю) и кладу на горячую сковороду с капелькой масла, немного тушу под крышкой. Зелень вся расхлывается, превращается в однородную массу — ни протирать, ни рубить не приходится. Можно сварить зеленые щи и не на бульоне — просто на воде. В таком случае подают их холодными, с половинкой сваренного вкрутую яйца и сметаной.

Из весенней зелени можно приготовить и вторые блюда, к примеру, ШАВЕЛЬ С ЯЙЦАМИ. Перебрать, сварить в соленой воде щавель, откинуть на

дуршлаг, порубить. На сковороде распустить масло или маргарин, потушить нашинкованный репчатый лук до мягкости, добавить щавель, рубленую зелень (укроп, петрушку, кинзу), соль, перемешать, еще потушить, а затем залить взбитыми яйцами, подровнять и подержать на огне до готовности яиц. На 3 стакана щавеля — 4 ложки масла, 3 головки репчатого лука, 2 яйца.

А вот как готовят ЗАПЕКАНКУ ИЗ ШПИНАТА. Шпинат отварить, отжать, пропустить через мясорубку, добавить лимонную кислоту или сок лимона с цедрой, вбить яйца, всыпать сахар и сильно выбить. Отдельно сварить лапшу, откинуть на дур-

шлаг, смешать со шпинатом, добавить масло, разровнять и запечь в духовке. Подавать со сметаной. На 500 г шпината — 2-3 яйца, 2 столовые ложки сахарного песка, 100 г лапши, столовая ложка масла, один лимон или лимонной кислоты на кончике ножа. Собственно говоря, без лимона можно обойтись, дело в том, что шпинат многие не любят за его пресный вкус, а немного кислоты сразу придает блюду своеобразие.

Отлично сочетается молодая зелень с творогом. Давайте-ка приготовим хотя бы ТВОРОЖНУЮ ЗАКУСКУ. Листики салата и шпината переберем, очистим от стебельков, промоем, обсушим и мелко нарежем. Творог посолим, посыплем сахаром, перемешаем и пропустим через мясорубку. Перемешаем творожную массу с рубленой зеленью, выложим горкой на круглое блюдо, сверху сделаем углубление и положим в него сметану.

Края блюда можно украсить листиками салата. На 500 г творога — 100 г зелени, стакан сметаны, соль по вкусу, 2 столовые ложки сахарного песка. Можно и без него: посолить по круче, добавить перец.

А вот для наших сладкоежек: ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ СО ШПИНАТОМ. В протертый творог добавить яичные желтки, масло, сахар, соль, манную крупу. Массу хорошо перемешать и выбить деревянной лопаткой. Шпинат подготовить, как для закуски, мелко изрубить и смешать с творожной массой, добавить взбитые в пену белки, положить в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду или форму. Сровнять поверхность, смазать ее сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить на полчаса в духовку. Готовый пудинг горячим выложить на блюдо, полить маслом, подавать со сметаной. На 500 г творога — 250 г шпината, стакан сметаны, 3 яйца, по 2 столовые ложки сахарного песка, масла, манной крупы и сухарей, четверть стакана тертого сыра, соль — по вкусу.

Надо только помнить, что первая зелень капризная, например, щавель быстро вянет, его нужно использовать сразу, как собрали. То же и со шпинатом, его никак нельзя мыть заранее — испортится! Если уж необходимо сохранить зелень на несколько дней — сбрызните ее водой и держите в холодильнике в полиэтиленовом мешочке.

Казалось бы, похожи шпинат и щавель, а тушить их вместе нельзя — приобретут некрасивый цвет, грубый вкус. А как сохранить изумрудно-зеленый цвет блюд из шпината? Надо варить его 7-10 минут в открытой посуде в большом количестве подсоленной кипящей воды (3-4 литра на килограмм шпината).

Ваша
МАРИЯ ИВАНОВНА.

В оформлении «Хозяюшки» принимали участие художники Е. НОВИКОВА и С. БОГАЧЕВ.

**отсутствуют
страницы 7-8
приложения
Хозяюшка**

**отсутствуют
страницы 7-8
приложения
Хозяюшка**