

РАЗМЫШЛЕНИЯ
НА ТЕМУ «ЗМЕЯ»

...Вы спросите: «А причём здесь змея?» Да причём, что по восточному календарю 1989 год — это «бенефис» змеи, 365 дней в её честь.

И ещё считают на Востоке: Год змеи — год Женщины, потому что кто же ещё может сравниться с этим загадочным существом, с его мудростью, прозорливостью, изяществом, гибкостью, наконец, долготерпением, как не мы, женщины! В Японии, когда хотят сделать комплимент женщине, говорят: «Моя дорогая, ты настоящая змея!» И дорогая чув-

ствует себя польщенной... Впрочем, более подробно о змее по-восточному читайте в этом выпуске «Хозяюшки» на странице 7, а сейчас — о Новом годе.

Попробуйте закрыть глаза и медленно произнести про себя эти слова: Новый год... Что представляется вашему воображению? Конечно же,

ЕЛКА.

Без неё нет в доме праздника! Позаботьтесь о ней заранее. Чтобы не осыпалась, держите на холоде, дня за два до того, как будете устанавливать в комнате, опустите конец ствола в ведро с водой, в кото-

рую добавлены 2—3 столовые ложки глицерина. Ставьте елку в специальную подставку, а если придется довольствоваться обычным ведром — хорошо укрепите.

Первым делом навесьте электрическую гирлянду с лампочками (но не самодельную — с огнем не шутят!), потом — игрушки, сначала покрупнее размером, затем и мелкие. В последнюю очередь надевают шпиль или звезду на верхушку, раскидывают блестящую мишуру, «дождь».

Готово! А что

ПОД ЕЛКОЙ?

Конечно же, подарки! Каждый по отдельности завернутый в мягкую бумагу, перевязанный яркой ленточкой. Никто не должен в эту ночь остаться без сюрприза, пусть недорогого по цене, но обязательно с выдумкой, со смыслом. Ваш муж собирается в отпуск, в длительную командировку? Блокнот и ручка будут ему ненавязчивым напоминанием о том, что дома ждут весточек. Кто-то из друзей мечтает купить машину? Он искренне посмеется, развернув большой сверток с игрушечной машинкой. Впрочем, нет смысла перечислять возможные сюрпризы под елку — вам лучше знать, что вашим близким по душе! К тому же в каждом краю, у каждого народа на этот счет свои обычаи.

В Китае, например, ни в коем случае нельзя дарить на Новый год часы, чтобы не напоминать о быстротечности времени, а с ним и жизни... В Японии такой традиционный подарок любимой, как букет цветов, разрешается преподносить только очень известным, высокопоставленным людям. А для англичан лучшим «подарком» будет при-

ГОТОВИМСЯ
К НОВОГОДНЕМУ
ПРАЗДНИКУ



С ёлкой, ПОД ёлкой

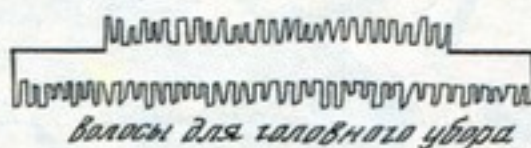
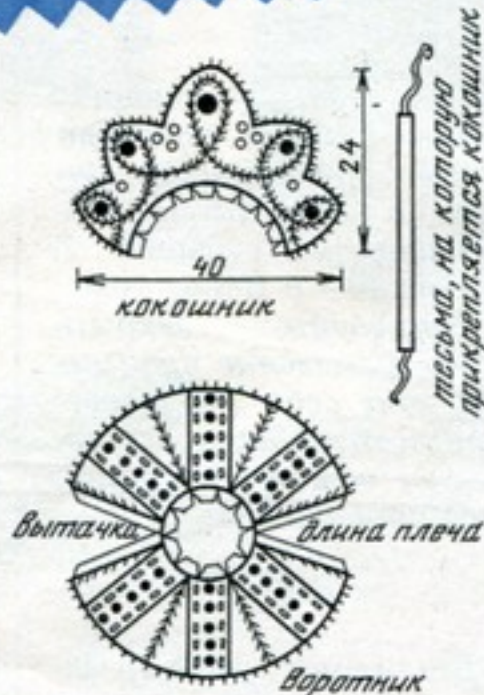
ход в дом в качестве «первой ноги Нового года» темноволосого мужчины с кусочком угля для домашнего очага и веткой омелы, символизирующей долголетие. В Греции приглашенные на встречу Нового года захватывают с собой обомшелый камень, сбрасывают его у порога и говорят: «Пусть богатства хозяина будут так же тяжелы, как этот камень!» Необычный новогодний подарок получили жители американского штата Айова: до недавнего времени здесь существовало ограничение на... поцелуи, запрещалось целоваться больше пяти минут, теперь этот закон отменен.

Что ж, каждому, как говорится, свое, но на всякий случай сообщаем недогадливым мужчинам, что хорошие духи, цветы, красивый шарфик, модная сумочка никакой женщине никогда не будут лишними...

Детям, для полного восторга, все-таки должен еще вручить подарки Дед Мороз — в папином полушубке, дедушкиных валенках, с бородой и усами из ваты, с большой палкой. И когда он войдет в дом, вот тут-то для детворы начинается настоящий праздник

ВОКРУГ ЕЛКИ.

Хорошо бы нарядить детвору в карнавальные костюмы! Не пугайтесь: это не так трудно, надо только запастись необходимым «сырьем» для атрибутов карнавала — бархатной бумагой (ее можно заменить любой ворсистой тканью, наклеенной на плотную основу), цветной тонкой (или просто раскрашенной) бумагой, разноцветными лоскутками из маминой корзинки для рукоделия, яркими лентами, фольгой — годится и мятая обертка от шоколада, конфет, она прекрасно разглажи-



вается столовой ложкой. Основа же костюма — обычное платье, рейтузы, спортивное трико.

Вот как делается, к примеру, костюм Красной Ша-

почки: на широкую юбку нашиваете разноцветные ленты, белый передник украшаете оборкой, воланами, кружевом, такие же нашиваете на рукава бе-

лой кофточки, из цветной ткани делаете «на живую нитку» корсаж со шнуровкой спереди, к туфлям можно резинкой прикрепить пряжки из картона или яркие банты, а выкройку шапочки вы видите на чертеже.

Всегда «актуальна» в новогодние праздники Снегурочка, желанная гостья на утреннике в детском саду, в школе, в гостях, на семейном торжестве. На синее платье дочки нашейте некрупные шарики из ваты, круглый белый воротник — его можно сделать и из бумаги — отделайте белыми лентами, серебряным «дождем» и мишурой, яркими бусинками. Спереди нашейте на платье белую планку, так же украшенную, отделайте и манжеты. Главное украшение костюма — кокошник (см. чертеж), его вырежьте из плотной бумаги, понизу и поверху прикрепите бахрому, расшейте серебряной нитью, звездочками и елочными бусинками разных цветов.

Мальчику приготовьте эффектный костюм чертика. Используйте темный свитер и колготки или рейтузы, на них нашейте пучки «шерсти» из мочала или штопальных ниток, хвост сделайте из проволоки и обшейте темной тканью или чулком, на конце прикрепите пучок тонких веревок в виде кисти. Кулечки из плотной бумаги (рожки) укрепите на картонном обруче, оберните их серебряной фольгой (см. чертеж), проденьте в обруч уши из картона.

Ох, до чего же весело будет ребятам скакать вокруг елочки в таких костюмах, куда денутся стеснительность подростков, их неуклюжесть, скованность!

Вот только заниматься всей этой карнавальной атрибутикой нужно пораньше, не оставлять на самый конец года. У вас и так будет достаточно хлопот, а последние часы перед праздником необходимо освободить для себя — ведь вам нужно быть самой обаятельной и привлекательной...

ВЕСЬ ГОД ХОДИТЬ В ОБНОВАХ

Конечно, не платье красит человека, а человек — платье... Но, честно говоря, всегда приятно обновить гардероб, а уж к Новому году это просто необходимо: ведь недаром считается, если встретить его в новом платье, обуви — весь год ходить в обновлениях!

Модель, которую мы сегодня рекомендуем, и элегантна, и проста в исполнении, так что сшить ее вы вполне успеете. Особый «шик» придает модный силуэт — наполненный, объемный верх в сочетании с прямой, достаточно узкой юбкой. Так как платье рассчитано на женщину довольно полную (размер 52, рост III—IV), линия талии немного опущена, подрез на уровне бедер — это скрадывает особенности фигуры. Для той же цели лиф по линии подреза собран на сборку и на резинку. Рукава втачные, длинные, с углубленной проймой, низ рукава — на манжете, застегивающейся на пуговицу.

На плечах кокетка, переходящая с полочки на спинку. Полочка цельнокроеная, присборенная сверху. Вырез горловины «мысиком», обработан обтачкой. Его дополняет шарф из ткани платья, который можно использовать и как пояс.

Юбка прямая двухшовная, по линии подреза с изнанки — кулилка для резинки.

Ткань шелковая, облегченный креп, можно использовать двустороннюю с эффектом блеска.



Расход: 2 м при ширине 140 см.

● Раскроив ткань, начинаем с полочек. По линиям стачивания с кокеткой прокладываем две параллельные строчки со слабо затянутыми стежками с расстоянием между ними 0,8 см. Срез стягиваем до желаемой величины, сборки распределяем равномерно.

● Кокетку складываем с передом лицевыми сторонами внутрь, уравниваем срезы, стачиваем (ширина шва 1,5 см) по кокетке. Так же соединяем кокетку со спинкой, швы заутюживаем в сторону кокетки.

● Стачиваем перед и спинку, ширина шва 1,5 см, шов разутюживаем.

● Части обтачки горловины складываем лицевыми сторонами внутрь, стачиваем, внутренние срезы подгибаем на 0,7 см, застрачиваем на расстоянии 0,1 см от подогнутого края. Обтачку накладываем на лицевую сторону выреза, «лицом» вниз, швы стачивания совмещаем с плечевыми швами, обрабатываем горловину. Ширина шва 0,7 см. По вогнутой линии и во внутренних углах шов надсекаем, не доходя до строчки на 0,1—0,2 см. Обтачку отво-

рачиваем, шов отгибаем в сторону обтачки и настрачиваем с лицевой стороны. Отгибаем обтачку наизнанку выреза горловины и приутюживаем.

● Стачиваем швы рукавов, низ обрабатываем манжетами, закладывая на рукаве складочки или сборки. Если вы предпочитаете рукав без разреза, то лучше сначала обработать низ манжетами, а потом уже сшивать швы рукавов.

Готовый рукав втачиваем в пройму, равномерно распределяя посадку (шов шириной 1,5 см).

● Сшиваем полотнища юбки.

● Теперь собариваем лиф по нижнему краю, совмещаем боковые швы лифа и юбки, стачиваем их, равномерно расправляя сборки, со стороны лифа. Одновременно притачиваем полоску ткани для кулиски, подложив ее со стороны юбки. Один конец полоски должен заходить за другой на 0,5—1 см. Продергиваем резинку или эластичную тесьму.

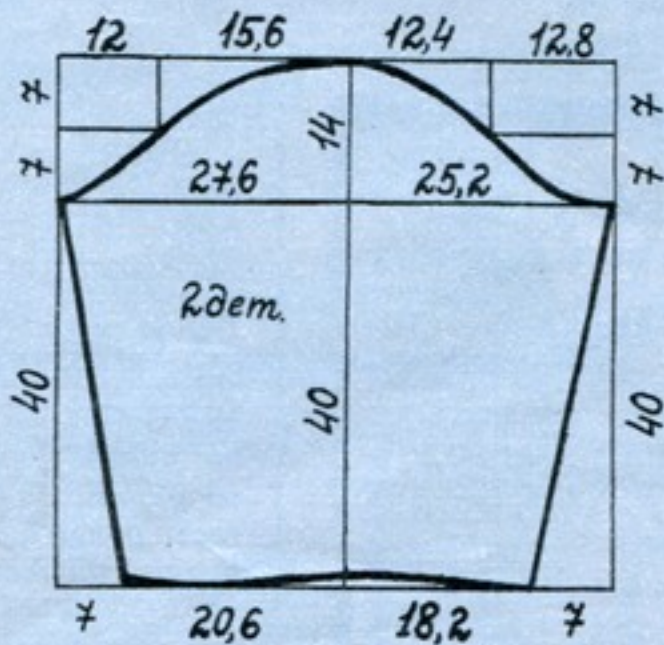
● Подшиваем низ юбки.

● Отдельно обрабатываем шарф. Для этого полотнище складываем лицевыми сторонами внутрь и стачиваем на машине (ширина шва 0,7 см), оставляя открытым отверстие 2—3 см, в уголках лишнюю ткань высекаем и шарф вывертываем, после чего отверстие зашиваем на руках потайными стежками, шарф приутюживаем.

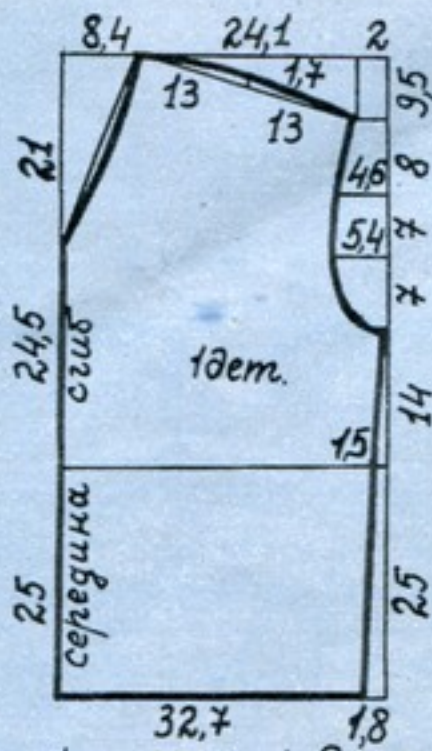
Когда платье будет готово, подойдите к зеркалу, попробуйте повязать шарф и так, и этак — что вам больше пойдет? Некоторые варианты — на наших рисунках, остальное подскажет ваш вкус и фантазия.

Т. АНДРЕЕВА,
художник-модельер.
Рисунки и чертежи
автора.

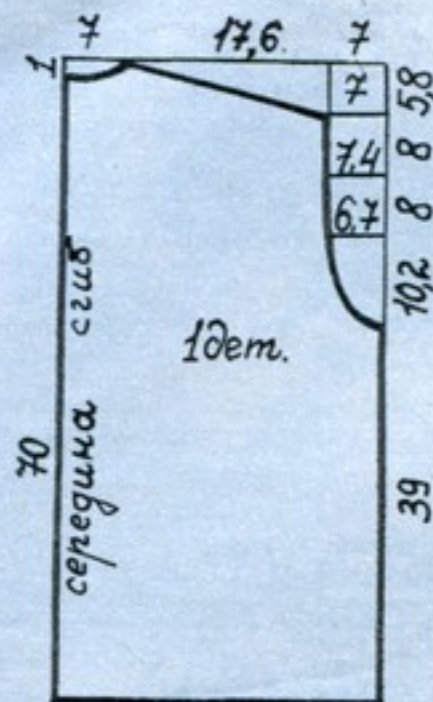
ВЫ САМАЯ ОБАЯТЕЛЬНАЯ



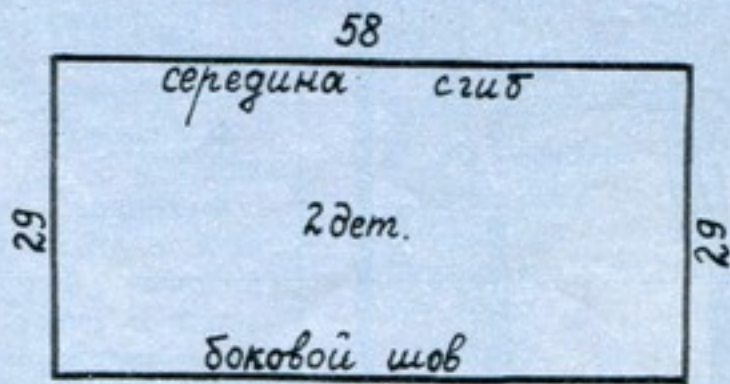
Деталь рукава



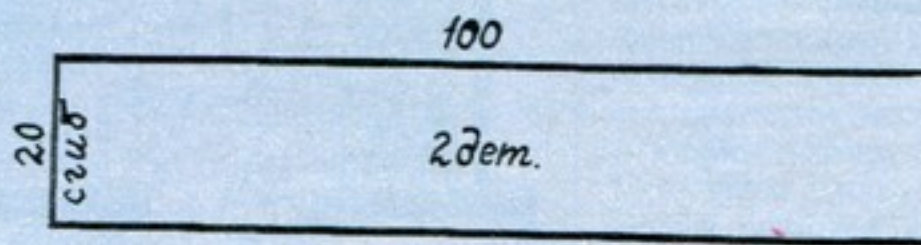
Деталь переда



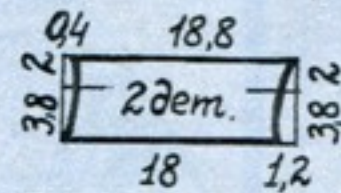
Деталь спинки



Переднее и заднее полотнище юбки



Деталь шарфа



Деталь кокетки

ПОЛЧАСА ДЛЯ СЕБЯ

31 декабря — день для женщины не только приятный, радостный, но и, скажем честно, хлопотный, утомительный: прибраться, украсить квартиру, приготовить угощение, подарки, освежить платье, в котором будете встречать Новый год, расставить посуду... Всего и не вспомнишь, о чем приходится позаботиться хозяйке.

И что же — встретить друзей измученной, поблекшей, в плохом настроении? Ни в коем случае! Поэтому просто необходимо выкроить полчаса только для себя.

● Лняное полотенце намочите прохладной водой, отожмите и крепко разотрите тело от пальцев ног вверх, сделайте несколько

дыхательных упражнений.

● Лицо умойте попеременно теплой и холодной водой несколько раз, закончите холодным обтиранием. Не прибегая к полотенцу, дайте коже обсохнуть.

● На влажную кожу нанесите питательный крем, которым вы пользуетесь обычно. Теперь можно сделать компресс из крепкого чая или травяных отваров (подойдут мята, ромашка, березовые листья). И тоже попеременно: горячий компресс — холодный.

● Вот теперь тем, кто пользуется косметикой,

можно «наводить красоту». Нанесите тональный крем-пудру на нос, скулы, подбородок, чуть светлее оттенок — на щеки, лоб. Основной тон пудры должен соответствовать естественному тону вашей кожи, так, чтобы переход на шею не выделялся.

● Осталось припудрить лицо сухой пудрой и слегка подрумяниться — не яркие пятна на скулах, а нежный, легкий румянец от носогубных складок к ушам.

● Тени для верхних век предпочтительно в теплых абрикосово-серых тонах,

снова в моде — четко очерченный контур глаз, зеленый или синий.

● Светлые, тонкие ресницы хорошо подкрасить тушью, проводя кисточкой в направлении от переносицы к вискам.

● Губы красим обычной помадой, но сверху наносим немного блеску, контуры четко обводим.

● Не забудьте, пожалуйста, о ногтях: ведь за домашними делами лак с них, наверное, сошел. Снимем остатки его специальной жидкостью, тщательно вымоем руки с мылом, вытрем насухо, смажем кремом и нанесем новый лак — желательно, чтобы его цвет гармонировал с цветом губной помады и основным тоном век.

● Причесываемся, надеваем новое платье, душим виски и мочки ушей. Вот теперь можно встречать гостей «во всеоружии» красоты, улыбки, хорошего настроения!



ЧЕМ КРАСНА ИЗБА... НОВОГОДНЯЯ?

В эту ночь вопреки известной поговорке наша «изба» должна быть «красна» не только пирогами, но и углами, и стенами. А как ее изукрасить?

Когда вы устанавливаете деревце, обычно приходится отрезать нижние



ветки. Две-три таких веточки, яркая лента, красивый елочный шарик, шишка, колокольчик — и готов праздничный «букет», его можно повесить на стену, поставить в вазу. Если ветки густые, пышные, их иногда перевивают небольшой гирляндой разноцветных лампочек — это особенно хорошо сделать, если вы решили обойтись без елки в комнате. Вы приятно поразите гостей, если заранее на сутки опустите ветку подлиннее в очень крепкий раствор обычной соли, а потом подсушите: каждая хвоинка заискрится кристаллами соленого «снега».

Пойдут в дело и совсем маленькие зеленые веточки, которые мы обычно выметаем после того, как установим елку. Их нужно подрезать острым ножом наискось, поставить на

сутки в воду, а потом срезы залепить растопленным воском, стеарином и разложить веточки возле приборов, между блюдами. Не беспокойтесь, иголки будут держаться крепко по меньшей мере сутки.

Еще одна из милых новогодних традиций: в эту ночь нам не нужна яркая люстра под потолком, ее заменяет колеблющееся пламя свечей... Если в доме не найдется специальных елочных свечек, их можно сделать самим: растопить на водяной бане обычную свечу, которые продают в хозяйственных магазинах, окрасить ее, добавив в стеарин цветные чернила, чуть остудить и скрутить из полученной

массы свечки любой формы, нужного объема. А вот совсем простой способ: обычную белую свечу обвить цветной клеящей лентой, или полоской из плотной цветной бумаги, или двумя полосками разных цветов.

Вот подсвечников требуется много! Но огорчаться не стоит, если в доме их столько не наберется: выбираем круглую картофелину, репу, яблоко, вырезаем в середине отверстие по размеру свечи. Вокруг него можно воткнуть маленькие еловые веточки, на заостренных с двух сторон спичках укрепить яркие ягоды рябины, игрушки-малютки.

«ЗМЕЯ ЛЮБИТ ВОДУ»

Что поставить на стол в новогоднюю ночь? Представьте себе, это вопрос не простой! Оказывается, восточный и европейский календари предписывают нам прямо-таки меню на этот случай! Правда, меню иногда не совпадают, а порой даже противоречат друг другу, но зато очень «убедительно» обосновывают свои требования. Ну,

скажем так: известно, что Змея любит воду, поэтому поставьте на стол кувшин с прозрачной водой, лучше всего родниковой.

Или вот еще: Змея по земле ползет, так что положите на большом блюде все, какие имеете, дары земли: любую зелень, фрукты, овощи... А орехи — для потехи и сладости — для радости: это уже исконно русские обычаи, никакого отношения к Змее не имеющие, но подходящие для любого Нового года.

А всего блюд на столе должно быть девять или двенадцать (правда, приходилось мне бывать в домах, где об этом и не знали, но жили дружно, весело, хлебосольно, так что не принимайте советы календарей всерьез!). И обязательно, чтобы вспоминали за столом о всем добром, светлом, что было в году уходящем, не ругали его, а хорошим словом провожали, в такой дом и году новому войти будет приятно — ведь спустя время

и его здесь провожать будут...



ИСПЕКЛИ МЫ КАРАВАЙ

Говорят, как удастся новогодний пирог, таким и год будет. И хоть мы не верим в приметы, а все-таки неудача именно в этот вечер приводит нас в особенно большое расстройство! Поэтому не будем рисковать и, берясь за пироги, последуем всем правилам.

● Муку предварительно просеиваем. Замешивая тесто, вливаем воду или молоко в муку, а не наоборот: если всыпать муку в жидкость, обязательно получатся комки.

● Желтки для пирогов, тортов стираем с сахаром в фарфоровой, стеклянной, эмалированной посуде, лучше всего в тепле. Если добавить щепотку соли — масса взобьется быстрее, станет пышной.



● Белки, наоборот, лучше взбивать в холодном виде, их надо предварительно подержать в холодильнике. Можно добавить чуточку лимонного сока или кислоты для большего эффекта. Если белки успели немного подсохнуть сверху — залейте водой на несколько часов, и они вновь станут свежими.

● Яблоки для начинки сначала освободите от сердцевинки, а уж потом чистите, иначе они могут развалиться и не получится полных, ровных долек. Очищенные дольки кладите в слегка подкисленную уксусом воду,

тогда они не потемнеют.

● Не забудьте, по традиции, положить в капустный или мясной фарш для пирогов фасолину, боб или очищенный орешек: вот радости будет у того, кому они достанутся, — ведь считается, что это к счастью!

● Если пирог не снимается с листа, поставьте противень на мокрую тряпку на несколько минут. Не отделяется от формы торт? Остудите и быстро разогрейте нижнюю часть формы на конфорке, прикрытой кружком, — торт легко вынется.

ВАМ НЕ ХВАТАЕТ ПТИЧЬЕГО МОЛОКА?

СОВЕТЫ
МАРИИ ИВАНОВНЫ

Вот и еще один год на пороге! Встречаем его, как и положено радушной хозяйке, хлебом-солью, пусть и он нам ответит добром да теплом!

Вместо хлеба-соли можно подать и ПИРОЖНОЕ. Высыпаем на доску 2 тонких стакана просеянной муки горкой, всыпаем четверть чайной ложечки соли, пол-ложечки соды, перемешиваем и мелко рубим вместе с маслом или маргарином (200—250 г). В полученную крошку выбиваем желтки от трех яиц, стертых со стаканом сахара, и разминаем, пока не получится однородная масса. Раскатать такое тесто трудно, да и не нужно: просто формуем его руками на противне в корж высотой примерно 2 см и выпекаем в горячей духовке минут 20, чтобы только зарумянился. Тем временем белки сбиваем в густую пену, постепенно добавляя с полстакана сахарного песка.

Пирог вынимаем из духовки, не снимая с противня, покрываем слоем варенья или джема, а по верху — взбитыми в пену белками и еще раз ставим в духовку, пока не зарумянится верх. Даем остыть и нарезаем в форме ромбов, треугольников.

Посложнее будет торт «ЗЕБРА», зато красив! Берем по 400 г сметаны и сахара, 2 яйца, 3 стакана муки, чайную ложку соды, разведенную в двух столовых ложках уксуса, хорошо смешиваем. Тесто делим пополам: к одной части добавляем 2—3 чайные ложки какао, еще раз хорошо выбиваем и выпекаем на слабом огне на

противне, застеленном промасленной бумагой. Второй корж выпекаем так же — один получился белый, другой коричневый. Когда оба остынут, разре-



жем их вдоль и положим все четыре пласта один на другой, чередуя по цвету и промазывая каждый кремом.

Для крема: яйцо растираем со стаканом сахара, добавляем стакан холодного молока, вымешиваем и на слабом огне доводим до кипения, не переставая мешать. Кипятим 5—6 минут. Отдельно растираем 200 г масла или маргарина и вливаем в него остывший крем понемногу, продолжая взбивать. Можно добавить для вкуса ванильный сахар, измельченные орехи, лимонную цедру.

Сверху и по бокам хорошо покрыть торт глазурью. Вот как она делается: полстакана сахара, 2 чайные ложки какао и 3 столовые ложки молока смешать, довести до кипения на слабом огне и кипятить 10 минут. Когда немного остынет, добавить чайную ложечку масла и быстро смазать торт.

Можно приготовить дома и торт «ПОЛЕТ», только потребуются тщательное соблюдение рецептуры и, конечно, время! Тут спешить нельзя, обя-

зательно что-нибудь упустить.

Шесть охлажденных яичных белков, лимонную кислоту на кончике ножа и 400 г сахарного песка сбиваем, пока масса не увеличится в объеме в 3—4 раза. Часть массы кладем в кулек из толстой бумаги или пергамента с отверстием на конце и из него выдавливаем на сма-

занный жиром противень 10—12 ровных полукругов или кружков диаметром приблизительно 4 см. Выпекаем на слабом жару полчаса. Это будет верх торта.

В оставшуюся белковую массу добавляем рубленые орехи, размешиваем и выкладываем на лист две лепешки по размеру будущего торта. Печем на таком же огне минут сорок.

Пока остывают, делаем крем. Для него кипятим полстакана молока с 200 г сахарного песка. Отдельно растираем желтки — их у нас 6 — и вливаем по одной ложке еще горячий сироп, продолжая размешивать. Когда яичная масса станет горячей, вливаем ее в оставшийся сироп и доводим до кипения, процеживаем, охлаждаем, постепенно вливаем в сбитое сливочное масло (200 г) — крем должен быть легким и однородным.

Остывший ореховый корж покрываем половиной крема, сверху кладем второй корж, выкладываем крем до конца. Украшаем испеченными лепешками или полукругами из белков, края обсыпем

оставшимися орехами. Чтобы торт был совсем «как покупной», можно добавить украшения из шоколада. Для этого 30 г шоколада распустить в стакане на водяной бане и влить половину чайной ложечки воды. Теперь из мягкого шоколада просто сделать любые маленькие фигурки — монетки, капли, «ушки», линии, даже цифры — хотя бы «1989»! Разместим их сверху торта между беже или в центре, или в виде определенного рисунка, как вам больше нравится.

Если вы не пробовали знаменитый торт «ПТИЧЬЕ МОЛОКО», то уж обязательно слышали о нем! Хотите испечь? Приготовьте 6 яиц, 150 г масла, четыре стакана сахарного песка, три четверти стакана муки, 2 столовые ложки какао, одну — желатина, треть чайной ложечки лимонной кислоты и столько же соды.

100 г размягченного масла растираем с желтками, добавляем соду, погашенную уксусом, муку. Выкладываем на смазанный маслом противень и ставим в горячую духовку минут на 10—15. Снимаем с листа горячим, даем остыть, разрезаем острым ножом вдоль пополам.

Тем временем заливаем желатин холодной водой (¼ стакана) и оставляем на час, чтобы разбух. Затем, помешивая, доводим до кипения и ставим немного остыть.

Белки взбиваем с сахаром (2 стакана) и лимонной кислотой, вливаем желатин и снова хорошо взбиваем, ставим в холодильник минут на пять. Затем нижний корж промазываем кремом, накрываем верхним.

Осталось приготовить глазурь: какао разводим водой (3 столовые ложки), добавляем оставшиеся сахар и масло, хорошо смешиваем, доводим до кипения и смазываем наш торт сверху и с боков. Ставим его в холодильник на полчаса — и можно подавать гостям.

Ваша
МАРИЯ ИВАНОВНА.

ЭТОТ ГОД СУЛИТ НАМ...

...только хорошее, ведь это же Год мудрой змеи! Чтобы задобрить ее, встречаем в чем-нибудь блестящем, зеленом — не случайно самый модный цвет в будущем году изумрудный!



Много танцуем, поем — змея по своей природе музыкальна, грациозна, гибка. Непременно надеваем что-то новое на ноги — она будет довольна. И приготовим для праздничного стола несколько блюд на «з»: заливное, зеленый горошек, запеканку, различную зелень, торт «Зебра», зразы с грибами...

Игра, скажете вы? Конечно! Но игра — это всегда увлекательно, в том и прелесть старинных гороскопов. Ну кто в самом деле всерьез поверит, что не сами мы сбережем любовь, не близкие наши подарят нам счастье, а Год дракона, Год тигра или Год собаки... Что Год дракона принесет «удачу в любви», Год тигра — «благоприятные перемены в общественной жизни», а в Год собаки нас

ПУСТЬ БУДЕТ ПРОЧЕН ВАШ СОЮЗ

Ах, семья, наша крепость и счастье, наша забота и хлопоты, и любовь, и слезы, и ссоры, и примирения, наша радость и, к сожалению, иногда и печаль... Так хочется, чтобы в Новом году плохого было поменьше, а светлого, хорошего, радостного побольше! Давайте-ка сейчас, на его пороге, подумаем над своими семейными делами и честно признаемся себе, так ли уж безоговорочно всегда правы именно мы, не можем ли и мы что-то в себе изменить, чтобы избежать ссор и непонимания, чтобы наш супружеский союз был прочен и не омрачали его мелочи жизни... Поможет в этом шуточный тест, который предлагают польские психологи.

Итак, милые МУЖЬЯ, делаете ли вы упреки жене по поводу того, что...

- она ходит дома в бигуди,
- смеется, неизвестно по какой причине,
- курит,
- подолгу болтает с подругами
- или сидит в парикмахерской,

«ЗМЕЯ» УЛЫБАЕТСЯ И ОБЕЩАЕТ...

ждут «романтические иллюзии и легкая грусть». Просто ожидание благоприятных перемен, которые мы связываем с каждым наступающим новым годом, так приятно!

Мудрая змея, представьте, несколько легкомысленна, поэтому, вероятно, гороскоп советует нам, с одной стороны, больше внимания уделять мужьям и любимым, дабы у них не появилось ни времени, ни желания поискать развлечений вне семьи. С другой стороны, женщины должны как никогда следить за собой, как можно больше веселиться и вообще постоян-

но помнить о том, что они прекрасны, обаятельны, умны, остроумны и необыкновенно привлекательны... Так что мужьям, как видите, тоже дремать не придется!

Не ограничиваясь сферой семейных отношений, змея смело обещает важные открытия, взлет творческой мысли... Не боясь показаться нескромной, она уверяет, что в ее год будут решены проблемы, над которыми уже много лет бьется человечество! Пожалуй, нам остается только от всей души пожелать, чтобы обещания не разошлись с делом.

- любит лакомства, даже если при этом полнеет,
- а вот на кухне возиться не любит

● да еще в последнее время слишком усиленно занимается своей внешностью — уж не появился ли «другой»?

● А самое главное — задает массу вопросов во время передачи хоккея или футбола!

Теперь просим ответить ЖЕН: упрекаете ли вы мужей за то, что...

- ему только бы телевизор смотреть
- или валяться на тахте, вместо того чтобы проверить уроки у сына!
- снова прожог дырку в скатерти,
- зеркало в ванной пастой обрызгивает,
- слишком разборчив в еде,
- придя домой, никогда не поцелует, а буркнет: «Привет!»,
- при этом сам одежду не уберет, как положено, а бросит где попало, ноги как следует не вытрет,
- мусор не вынесет,
- и вообще приятели ему дороже, чем жена!

Ответы могут быть: «Да» — 3 балла, «Нет» — 1 балл, «Иногда» — 2 балла.

А теперь подсчитаем очки.

До 10 БАЛЛОВ: ваш союз идеален! И в новом году у вас не будет оснований упрекать друг друга.

11—14 БАЛЛОВ: вы можете порадоваться, ваш муж (или жена) — человек благоразумный и рассудительный, с миролюбивым характером, всегда снисходителен к маленьким недостаткам вашей натуры.

15—19 БАЛЛОВ: ваш спутник (или спутница) жизни имеет характер неустойчивый, при неудачах падает духом и старается вину переложить на вас... Постарайтесь закалить его дух и волю!

20—24 БАЛЛА: очень жаль, но посоветовать нечего... Вас, может быть, и не за что упрекать, вы очень стараетесь сохранить мир в семье. А вот ваш избранник совсем другого характера, привычек, жизненных установок, чем вы! Чтобы сохранить ваш союз, ему (или ей) нужно изменить себя.

25—27 БАЛЛОВ: скажем прямо, что вы имеете дело с человеком раздражительным, придирчивым, ворчливым. Это плохо, конечно, но взаимная любовь и терпение помогут избавиться от этих недостатков.

"ЗМЕЯ" УЛЫБАЕТСЯ И ОБЕЩАЕТ...

СЛЕДУЯ ОБЫЧАЮ...

...Перед Новым годом нужно отдать все долги, простить все обиды и попросить прощения за нанесенные ненароком. Выбросить из дому всю разбитую посуду, избавиться от предметов, напоминающих о неприятностях, огорчениях минувшего года.

...Навести чистоту в доме, разобрать все углы, протереть стекла и зеркала, чтобы сверкали.

...В древнем Китае объявлялся единственный в году праздник нищих, когда любой мог войти в дом и взять то, в чем нуждается, а если хозяин откажет — соседи с презрением отвернутся от него. В Монголии и по сей день считается: чем больше гостей придет к твоему очагу в новогоднюю ночь, тем счастливее будет для тебя год.

...У нас в Молдавии в первый день Нового года непременно разбрасывают у себя дома и в тех домах, куда идут в гости, зерно: чтобы год был обильным, урожайным, чтобы дом был полной чашей. В Латвии то же символизирует горох — встречая Новый год, нужно непременно съесть хотя бы горошину... В Грузии в первый день Нового года не принято ходить в гости без приглашения: хозяин сам зовет тех, с кем у него связано понятие добра, — такой званый гость должен первым в Новом году переступить порог дома, куда его позвали, причем обязательно принести сладости. А в Армении полагаются в этот день поздравить всех старших родственников.

...На Руси в начале века под Новый год выпекали из теста фигурки, изображающие коров, быков, коней и других животных.

Когда в дом приходили колядов-

щики — девушки и юноши, ходившие на святках по домам с пением поздравительных песен-колядок, — хозяева одаривали их этими фигурками, а также орехами, сладостями. На севере — в деревнях и городах Архангельской, Вологодской областей — и сегодня пекут к новогоднему столу фигурное печенье, секрет его изготовления переходит из поколения в поколение северян.



тельных песен-колядок, — хозяева одаривали их этими фигурками, а также орехами, сладостями. На севере — в деревнях и городах Архангельской, Вологодской областей — и сегодня пекут к новогоднему столу фигурное печенье, секрет его изготовления переходит из поколения в поколение северян.

«РЯЖЕНый, СУЖЕНый, ПРИДИ КО МНЕ УЖИНАТЬ!»



В прошлую предновогоднюю ночь я постучалась к своей соседке, старой бабушке Анюте, и спросила:

— Как в старину гадали? Вот Татьяна у Пушкина наводит зеркальце на луну. А у Жуковского девушки башмачок за ворота бросают. Для чего?

— Как для чего? — удивилась бабушка Анюта. —

Зеркальце наводят, чтобы милого увидеть. А с башмачком проще простого: куда носком ляжет, туда и замуж идти.

— А ты, бабушка, гадала в девичестве?

— Как не гадала. На святки, на крещение, под Новый год — самые девичьи гадания. Выбежишь из избы к полуночи, добежишь до распутия и слушаешь. Почудился звон колокольчика, стало быть, замуж идти. А то завязывали лошади глаза, садились верхом — если лошадка к воротам пошла, значит, девке скоро прощаться с родным домом.

— А как-нибудь поточнее пытались узнать, кто он?

— Конечно. Выходили в святочную ночь за калитку и смотрели в небо: в какой стороне звезда упадет, там твое счастье. И про достаток жениховский хотелось узнать. Дернешь из поленицы полено: гладкое — бедный жених, неровное — богатый.

— А имя?

— Имя? Подложишь соломки под сковороду и ногой наступишь. Солома заскрипит, зашелестит — тут и раскрывай уши.

— Ну, расслышишь имя, так ведь сколько парней его носят...

— Тут, милая, единственное надежное сред-

смешны, но таинственны и поэтичны. А разве мы не гадаем? — подумала я. То гороскопами зачитываемся, то раскрываем наугад томик любимых стихов, то бросаем монету: чет-нечет. Видно, страсть угадать что-то в своей судьбе искоренить в женском сердце невозможно...

Т. НАЛЫМОВА

ДАВАЙТЕ ГОВОРИТЬ ДРУГ ДРУГУ КОМПЛИМЕНТЫ

В новогоднюю ночь все ждут чудес, добрых пожеланий, подарков. Как же не воспользоваться случаем и не порадовать своих друзей? К новогоднему столу приглашают обычно самых близких. Вот и хорошо — придумывая новогодние тосты-пожелания, учтите «знакомых черт очарованье».

Наверное, тамадой надо родиться. Если у вас нет больших способностей по этой части — не огорчайтесь. Вы ведь хорошо знаете своих гостей, и все они вам симпатичны. Вам известно, что один из присутствующих собирается жениться, другой надеется получить квартиру, а молодая пара ждет первенца... Пожелайте каждому исполнения именно его желания.

И еще раз о подарках. Детям — гостинцы под елкой или под подушкой.

А нам, взрослым? Пожалуйста, порадовать гостей: в бумажную самодельную хлопушку положите маленькую игрушку, брелок для ключей, ручку-фломастер, прихватку для чайника, сделанную своими руками... И гости поймут, с какой радостью вы их ждали, и вам праздник вдвойне.

В новогоднем выпуске «Хозяюшки» приняли участие: В. КОЛЕСНИК, А. РЫБАКОВА, Ж. ГРЕЧУХА, А. КОРОЛЕВА, а также художники С. БОГАЧЕВ и Н. КУПРИЯНОВА.