



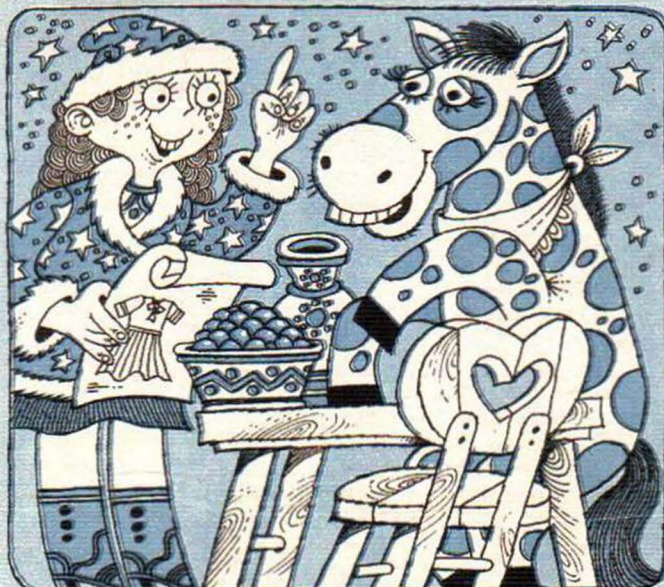
Хозяюшка

**НОВАЯ
БЛУЗКА,
ИЗЯЩНАЯ
ВЫШИВКА,
ПРИЧЕСКА
К ЛИЦУ...**

Вот снова совсем
тощим стал пухлый
вначале календарь. Еще
несколько листочков —
и закончен год, и все
наши заботы, помыслы,
планы уже в будущем.
Каким-то будет 1990-й?
Что принесет нам, нашим
семьям?



ЛУЧШЕ БЫ В БЕЛОМ...



Женщин, как всегда, интересует, что надеть, что приготовить в новогоднюю ночь, чтобы «задобрить» будущее. И пусть мужчины посмеиваются над нами за наивную веру в приметы, но, обратите внимание, при этом они сами живо интересуются, какую именно рубашку мы приготовим им на праздничный вечер?

Так вот, сообщаем читателям: к нам мчится Белая Лошадь — именно под таким знаком в восточном календаре стоит будущий, 1990 год.

Вы уже, разумеется, поняли, что встречать его лучше всего в белом! Потому «Крестьянка» рекомендует женщинам сшить себе к празднику нарядную белую блузу — выкройку ее вы найдете в этом выпуске «Хозяюшки».

Украшения предпочтительнее из металла, лучше из недорогого, светлого.

Надевайте смело все свои металлические кольца, бусы, цепочки и тому подобное — Лошади это нравится.

В Китае, откуда пришел к нам восточный календарь, Лошадь считали вестником благополучия.

Счастье состоит из пяти компонентов, считают на Востоке. Это мир, здоровье,

любовь, благополучие и богатый урожай. Ну кто же из нас не согласится с таким определением? Однако обратите внимание: компонентов счастья пять! И чтобы «залучить» их в свой дом, давайте приготовим для новогоднего стола блюда, также состоящие из пяти компонентов. Например, сварим кашу из пяти видов злаков или сделаем салат из пяти видов овощей — уж тогда-то Лошадь не минует вашего очага, не пронесет счастье мимо.

Чтобы угодить Лошади, этот год рекомендуется встречать дома, в кругу всех своих близких и очень давних друзей. Это ведь и наша традиция, не правда ли?

Японцы и китайцы в ночь под Новый год обязательно ставят на стол пельмени — это блюдо считается самым праздничным, самым парадным. Давайте в этом последуем их примеру! Причем сделаем пельмени с сюрпризом: кому-то попадет вложенная в фарш монетка. Этот счастливец, как считают, обязательно устроит в будущем свою судьбу: создаст семью, сделает открытие или получит повышение по службе.



**Это тоже
создает
праздничное
настроение.
Посмотрите
на цветные
снимки (стр. 26)
— и вы
согласитесь
с нами.
К НОВОМУ
ГОДУ —
специальный
выпуск
«ХОЗЯЮШКИ».**

«Хозяюшка» оформлена
участием художника
С. БОГАЧЕВА.



*Шьём, вышиваем,
вышиваем...*

Белая вышивка на белом

В ЭТОТ ВЕЧЕР ВЫ САМАЯ ОБАЯТЕЛЬНАЯ...

Новый год хочется встретить в обновке. Предлагаем сшить нарядную белую блузку! В ней каждая женщина, независимо от возраста и объема талии, будет неотразимой!

Мягкие линии и широкий крой рукава сделают юных девушек загадочными и романтичными, а тем, кто постарше, помогут скрыть недостатки фигуры. «Изюминка» блузки — изысканная вышивка — белым по белому. Ее тонкие, прихотливые узоры поспряят с теми, что расцвели под Новый год на наших окнах. Недаром столько поработала над этой вышивкой художник Наталья ФУФЫГИНА.

Если вышивка кажется вам сложной — используйте лишь часть узора — все равно блузка будет выглядеть нарядно. Но если набраться терпения — а ради успеха в новогоднюю ночь стоит потрудиться, — результат окупит все ваши старания! Итак, за работу!

Вам понадобится 4 м 20 см ткани при ширине 90 см на блузку 44—50-го размеров. Вас это удивило? Все дело в особом крое. Благодаря ему вещь будет хорошо смотреться на любой фигуре. Только сидеть будет по-разному. Блузка сшита из крепдешина, но можно взять и любой другой материал, если он хорошо драпируется.

Работу начинаем с вышивки — ведь вышивать удобнее отдельную деталь, чем готовую блузку. Силка-



ми намечаем на ткани контур средней части переда и выкраиваем ее с запасом, чтобы ткань могла легко закрепиться в пальцах. Затем возьмите лист плотной прозрачной бумаги (лучше

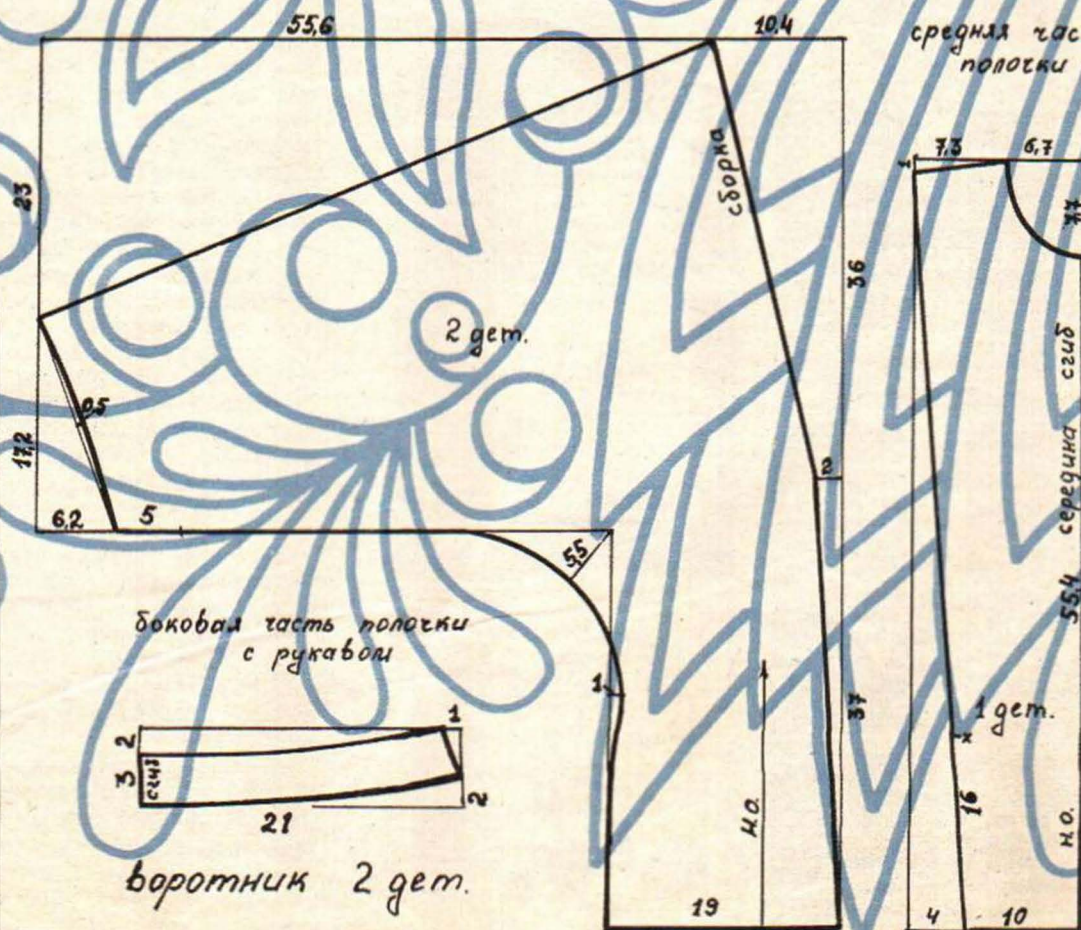
кальку) и перегните его пополам. Сгиб приложите к середине рисунка в журнале и аккуратно переведите его. Контур рисунка дан в натуральную величину.

Теперь необходимо перевести готовый рисунок на ткань. Обычно для этого пользуются «сколком» — листом бумаги с мелкими дырочками, образующими контур рисунка. Чтобы его сделать, под кальку подложите что-нибудь мягкое (можно платок или шарф) и толстой иглой «наколите» весь рисунок. Дырочки делайте с частотой 2—3 мм. Затем разверните бумагу и мелким наждаком удалите небольшие неровности с обратной стороны. «Сколк» готов. Его можно использовать много раз, как и бумажную выкройку.

Возьмите подготовленную деталь переда. Яркой нитью обозначьте на ней

линию середины. Затем наложите «сколок» на ткань так, чтобы середины совпали. Обмакните ватный тампон в сухой порошок синьки и проведите по поверхности рисунка. На ткани останется след, состоящий из мелких синих точек — контур будущей вышивки. Синька быстро стирается, поэтому советуем сразу обвести линии простым карандашом.

Рисунок готов. Теперь приступим к вышивке. Вы можете все делать вручную в соответствии со схемой. Но мы для облегчения некоторых операций используем обыкновенную прямошточную машинку. Перед началом работы на ней необходимо снять лапку, а движущие ткань зубчики опустить полностью или надеть специальную пластинку для вышивки. Верхняя нитка — шелковая, ниж-



Шьем, вяжем,
вышиваем...

центральных частях блузы. Оборки притачиваем. Теперь можно стачать боковые швы, а затем разутюжить их.

Верхний воротник и манжеты дублируем прокладкой из плотной ткани. Выкраиваем рюши для манжет и воротника — 3 полоски длиной 50 см и шириной 3,5 см в готовом виде. Полоски собираем на сборку и накладываем на края манжет и воротника. Закрываем подманжетой и подворотником и обтачиваем.

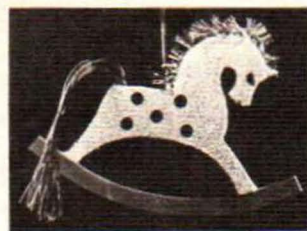
Низ рукава собираем на сборку. Готовые манжеты накладываем на лицевую сторону, края манжет огибаем швом рукава и прита-

чиваем. Шов обметываем, манжеты отгибаем.

Воротник притачиваем с лицевой стороны. Шов притачивания отгибаем в сторону воротника и с изнаночной стороны аккуратно подшиваем нижний воротник. Делаем навесную петельку и пришиваем пуговицу.

Осталось подшить низ. Дважды подгибаем его и прострачиваем. Теперь отутюживаем блузку и делаем петли на манжетах. Пришиваем пуговицы и подплечики формы реглан.

Автор модели
Л. НАДТОЧИЙ.
Конструктор И. СУВЕРТОК.



ЧТО ЗА ПРЕЛЕСТЬ ЭТА ИГРУШКА!

Вы уже запаслись елочными игрушками? Если да — хорошо, но мне кажется, лучшая игрушка — та, что сделана своими руками вместе с детьми.

Предлагаю вам сделать елочную лошадку. Приготовьте картон, лоскутки ткани, мишуру, цветную бумагу, клей. Затем переведите на кальку контур будущей игрушки (он дан в натуральную величину) и через копировальную бумагу пе-

ренесите его на картон, причем подготовьте две одинаковые детали — затем они будут склеены.

Внешние стороны контуров промажьте клеем и наложите на ткань — любую, но для елочной игрушки лучше выбрать что-нибудь блестящее, типа парчи. Заготовку положите под тяжелую книгу, чтобы края не скручивались. Тем временем сделайте гриву и хвост — из мишуры или ниток мулине, бахромы из ткани или бумаги.

Теперь выньте заготовку из-под пресса, обрежьте по контуру ткань, на внутреннюю сторону одной детали наклейте хвост и гриву, сверху «закройте» их второй деталью. Можно сделать лошадке серебряные копытца, сбрюю, яркое седло и около него петельку, чтобы повесить на елку.

Л. КОЛОСОВА
Чертежи автора.

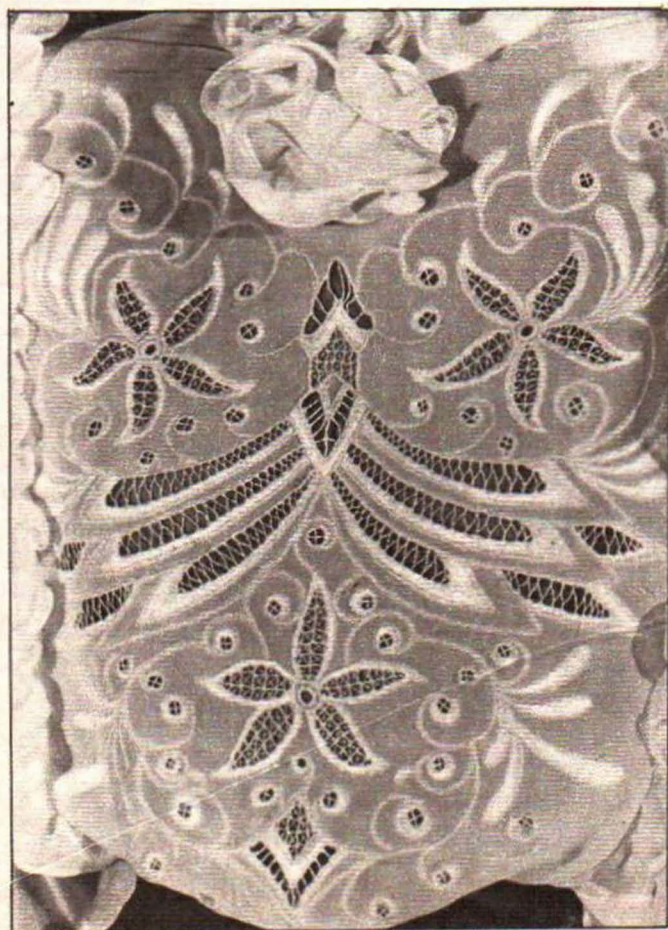
И ОЖИЛИ ЛОСКУТКИ...

Много раз я шила из старых лоскутков нарядные коврики, одеяла, пледы. И вдруг однажды захотелось придумать ковер, состоящий из отдельных сюжетов. Вспомнилось детство, и — благо попались подходящие ткани — сделала картинку: забавный аист несет младенца. Потом другую: ромашка с оторванным лепестком, как будто девушка гадает «любит — не любит...»

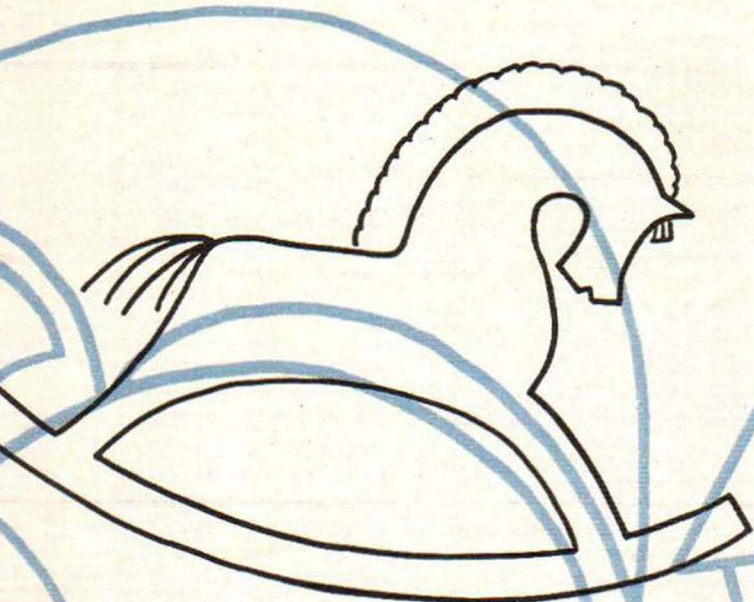
Вскоре оказалось, что картинки эти как-то не умещаются в ковер, они жили самостоятельно. «Ткань» — так я назвала выставку своих работ, которая недавно открылась в Москве. Три из них — «Природа и мы», «Любит — не любит», «Ночь в Комаровке» — вы увидите на цветной вкладке к этому номеру «Крестьянки».

Все панно выполнены в технике аппликации. Вот как, например, делалась «Ночь в Комаровке» (ее контур дан в натуральную величину). Сначала нарисовала эскиз на бумаге. Потом подобрала материал, подходящий по фактуре, цвету. Затем вырезала «дерево» из крепко накрахмаленной ткани в цветочек, «месяц» — из блестящей парчи, «окошки» — из кружева, «срубы» — избушек — из ткани в полоску. Потом разложила все эти детали на фоне — куске плотной ткани. (Если у вас ткань слишком тонкая, можно продублировать ее.) Затем прикрепила детали клейстером из картофельного крахмала и пришила на машинке к фону, можно сделать это и на руках, петельным швом. Вот и готова лоскутная «картина».

Можно передвинуть детали, «изобразить» вместо зимы лето, вместо ночи день. Уверена, сделав «свою» деревню, вы получите больше удовольствия.
Г. ЗАХОДЕР



еще ни у кого не было!



**«У ТЕБЯ
ВИШЕНКА?
А У МЕНЯ
МАТРОСКИН!»**

Кто больше веселится на новогоднем празднике, чем дети! Их радует все: запах елки, предвкушение подарков, разложенных под ней, приход Деда Мороза, карнавальные маски... Однако мамам — дополнительные заботы: хочется надеть ребенку на праздник что-то новое, яркое да и теплое к тому же. И еще хотелось бы, чтобы на празднике новогодней елки не встретились, скажем, три-четыре девочки в одинаковых свитерах, в унылых серых брючках.

Как же быть? Вязать не все умеют, да и времени не всегда хватает, а готовые вязаные вещи, необходимые в гардеробе каждого малыша, увы, чаще всего стандартны и некрасивы.

А что, если оформить их вышитыми многоцветными рисунками, забавными аппликациями, яркими помпонами, кисточками? Тогда детские кофточки и шапочки станут не только удобными и теплыми, но и веселыми, оригинальными!

Какой сюжет выбрать для аппликации? Любой! Самые модные сейчас — картинки к любимой сказке, «мультику». Можно украсить вещь аппликацией с изображением кого-либо из любимых героев вашего ребенка — Зайца из мультфильма «Ну, погоди!», кота Леопольда или популярного Матроскина, а можно вышить их крестиком, гладью или швом, имитирующим вязаную петлю.

Аппликацию сделать, конечно, проще. Вырезаете из кусочка яркой ткани яблоко, помидор, солнце, грибок, кота, обметываете по краю на машине зигзагообразной строчкой или вручную обметочным швом; если края ткани не осыпа-



Считается, что люди, родившиеся под знаком Лошади (в 1930, 1942, 1954, 1966, 1978 гг.) веселы, симпатичны, схватывают на лету знания, одарены чутьем в практических делах. Правда, характер у них, как говорится, норовистый! Они вспыльчивы, горячи и нетерпеливы, что мешает им пользоваться заслуженной любовью близких, потому что по натуре это люди хорошие. На каком бы поприще они ни трудились, они всегда «выкладываются» полностью, как магнитом притягивают окружающих и ведут за собой, неизменно пользуются вниманием и популярностью, чему немало способствует веселый характер, остроумие, умение развлечь собеседника, а когда надо — и проявить сочувствие. Они тщеславны и своевольны, обожают бывать в «обществе» — на собраниях, вечеринках, карнавалах, словом, везде, где можно показать себя. Для этого, конечно, необходимо хорошо одеваться. Но поскольку лошадь, как известно, при любом норове — прежде всего работяга, то и люди ее знака, особенно женщины, отличаются трудолюбием, охотно шьют и вяжут сами. Более того, в семье они все тащат на своих плечах и были бы просто оскорблены, если бы какое-то дело обошлось без их участия.

К сожалению, постоянство не относится к числу их достоинств. Они способны внезапно охладеть к работе, утратить интерес к тому, чем еще вчера «горели»... Однако огорчаться не стоит: пройдет немного времени, и снова начнут с той же решительностью, и вновь добьются успеха! Единственное, перед чем пасуют люди, родившиеся под знаком Лошади, — это, представьте себе, любовь: ради нее они могут пожертвовать всем.

ются, можно просто прострочить их на машинке к изделию или прикрепить ручными стежками через край.

Рисунок получится особенно заметным, если вы используете для аппликации кусочки искусственной или натуральной кожи, замши. Они, несомненно, найдутся в вашем доме — ведь это могут быть кусочки от старой сумки, голенища сапог, фетровой шляпы... Подойдут ткани с гладкой бархатистой поверхностью, особенно, если сочетать их с пушистыми, ворсовыми.

Украстье аппликации цветными бусинками, пуговичками, блестками, тесьмой. С их помощью даже самые несложные комбинации будут выглядеть нарядно.

На цветной вкладке вы видите детские ансамбли, которые демонстрировались на Таллиннских днях моды. В производство, к сожалению, их не взяли — сложно! А сделать самим можно. Главное — по-

добрать яркие сочетания цветов. Аппликации сделаны из трикотажного полотна в тон полоскам, все эти «груши», «яблоки», «вишни» обметаны на машине и пришиты к джемперу. «Веточки» вышиты иголкой, тамбурным швом. Аппликация забавного лукавого котенка сделана из искусственной кожи, «глаза» — зеленые бусинки, «язычок» — из красной кожи или ткани. «Мордочка» вышита стебельчатым швом.

Обратите, пожалуйста, внимание на брючки: самые обыкновенные, они веселят глаз благодаря яркому сочетанию красок. Вы не привыкли к тому, что штанины брюк связаны из шерсти разных цветов? Но ведь современная мода не признает ограничений, условностей даже в отношении вещей для взрослых! Так что дайте простор фантазии. Т. ШЕВЕРГИНА, художник-модельер Загорской трикотажной фабрики.

домоводство

У пригожей стряпухи



Одни предпочитают европейский гороскоп, другие — восточный. А нельзя ли их как-то соединить? Предположим, что родились вы в год Лошади, а в месяц, скажем, Весов, — какое влияние оказали оба эти знака на ваш характер? Китайские астрологи издали специальную книгу, в которой говорится, какими особенностями характера обладают женщины, рожденные под знаком Лошади и под одним из двенадцати знаков Зодиака.

КОЗЕРОГ. Ответственность — вот их главная черта. Им можно доверить любое дело, не подведут. Правда, всеобщие похвалы ведут к сознанию своей исключительности, и тогда возникают проблемы...

ВОДОЛЕЙ. Эта «лошадка» — для рысистых состязаний! Красивая, породистая, всегда на виду. Только не надо «зарываться».

РЫБЫ. Люди задумчивые, мечтательные. Даже если загорятся какой-то идеей — сдерживают себя. Но ведь всю жизнь «тише едешь», то, как говорится, дальше будешь... от того места, куда едешь!

ОВЕН. Бурные, вспыльчивые, гневные, стремительные, сильные. Если бы только они могли довести до конца хоть одно начатое дело...

ТЕЛЕЦ. Работяги! Совершенно лишены эгоизма, охотно помогают всем, кто просит, честно везут «свою тележку».

БЛИЗНЕЦЫ. Сродни чистокровной породистой лошадке: не стоят спокойно, только не всегда заканчивают то, что начали.

РАК. «Деревянная лошадка!» Все крутится в карусели по заданному кругу, никогда не живет так, как хотела бы.

ЛЕВ. Соедините отличительные качества рысака и льва! Сильна, эгоистична, не признает никаких условностей, не считается ни с чем, кроме своих удобств и вкусов.

ДЕВА. Спокойна, рассудительна, способна. Но, увы, ненадежна! Правда, практична, так что умеет избежать провалов.

ВЕСЫ. Эта «лошадь», словно цирковая, все время танцует, любит блистать, обожает овалции, своенравна, ведет себя как вздувается.

СКОРПИОН. Эти женщины любят простор, волю. Кто знает, куда бы их могло завести необузданное стремление к свободе, если бы не чувствительное сердце, добрая душа.

СТРЕЛЕЦ. Как и родившиеся под знаком Тельца, надежны, крепки, умеют работать «в упряжке». На них можно положиться.

Как вам кажется, подтверждает ваш характер этот гороскоп?

ЧТО В ПЕЧИ — ВСЕ НА СТОЛ МЕЧИ!



Мы гостям всегда рады, а уж в новогоднюю ночь — особенно. Недаром считается, что насколько весело, дружно, радушно, хлебо-солно наступающий год встретишь — так его и проживешь. Ну, так чем же мы порадуем на этот раз?

Первым делом решим, будем ли готовить традиционные праздничные закуски, сытные и тяжелые горячие

блюда. Не знаю, как у вас, а в моей семье давно этот обычай отменили. Ну, какая еда ночью? Подаю что-нибудь легкое из домашних заготовок, соки, компоты... А главное на столе — конечно же, пироги, домашние торты, печенье.

Решила я на этот раз испечь к Новому году **КРЕНДЕЛЬ**. Давно не делала, а бывало, при бабушке ни один праздник не обходился без него, украшением стола был! И правда: красивый, ароматный, а уж на вкус... Еще в крендель разноцветные свечки втыкали, маленькие еловые веточки. А внутрь запекали фасолину или очищенный грецкий орех целиком: кому из гостей попадет — у того год самым счастливым будет. Не знаю до сих пор, как это получалось, но обычно кусок кренделя с заветной фасолиной почему-то доставался кому-то из детей и чаще всего — младшему...



И крендель хорош

Видно, какую-то заметку бабушка делала.

Для кренделя нам потребуется 1 кг муки, чуть меньше чем полтора стакана молока, 12 яичных желтков (придется не поскупись!), полтора стакана сахара, 400 г масла или маргарина, $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, полтора-два стакана изюма, 100 г очищенных орехов, полпалочки дрожжей, немного сахарной пудры для обсыпки, ванильный сахар, если есть в доме — несколько зернышек кардамона.

Первым делом ставим опару из молока, дрожжей и половины взятой муки, помещаем в теплое место. Помню, как бабушка поставит опару — все наши игры прекращаются, бабушка говорила, что нельзя дверью хлопнуть, шуметь, кричать, а то тесто опадет! Еще сквозняков оно боится — враз опустится. Зато уж если не потревожить да

дрожжи попадутся хорошие, взойдет пышно. Мы тем временем разотрем добела 10 яичных желтков с сахарным песком, измельченным кардамоном и ванилином, добавим к ним размягченное и также выбитое добела масло, хорошо перемешаем и переложим в готовую опару.

Теперь требуется вымесить тесто, да так, чтобы само отставало от рук и от стенок квашни; почему-то считалось, что нужно ударить по тесту не менее трехсот раз! Затем добавляем перебранный, вымытый и обсушенный изюм, последний раз взбиваем и снова ставим в тепло. Тесто должно быть довольно густым.

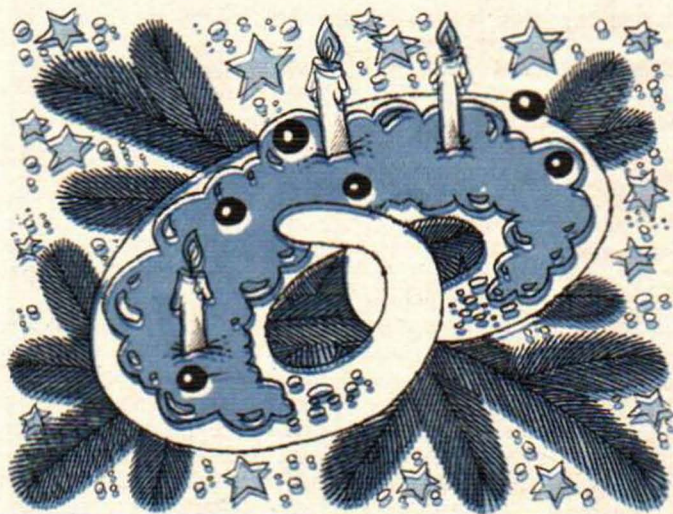
Как поднялось снова — выкладываем на доску, посыпанную мукой, вымешиваем и раскатываем в жгут (к краям — потоньше), концы сплетаем и кладем на противень в виде буквы

«В». Пусть минут 5—10 настоится возле плиты, а потом смазываем взбитым желтком (у нас их два осталось), засыпаем сверху очищенными от кожицы и порезанными орехами, лучше всего грецкими, и ставим в духовку минут на 40—50.

Когда крендель готов, переложим его с листа на бумагу, сложенную в несколько слоев, чтобы дно не отпотело. Перед тем, как ста-

вить на стол, посыпаем сахарной пудрой, перекалываем на большое блюдо, покрываем салфеткой, втыкаем свечки. Их можно зажечь, когда все гости соберутся за праздничным столом.

Вас немного смутило, что на крендель потребуются только желтки от 12 яиц, предвижу вопрос, а куда же девать белки? Отвечаю: из них мы приготовим еще



БИГУДИ + ФЕН = «КАПРИЗ»

Вам нравятся прически, которые вы видите на наших снимках? Автор, художник Долорес КОНДРАШОВА, назвала их «Каприз». Прически легко сделать самим.

ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ: тщательно моем волосы, ополаскиваем, расчесываем на косой пробор, опустив на лоб несколько прядей челки. Все остальные волосы накручиваем на мелкие бигуди, каждую прядь — в сторону от пробора, так, как она лежит. Подсушиваем, но не до конца. Снимаем бигуди спереди и на темени, досушиваем эти пряди феном, щетку ведем в том же направлении, как были накручены волосы. Челку укладываем на лбу, волосы должны быть пышными.

Досушив пряди с боков и сзади, снимаем бигуди, волосы расчесываем обычной расческой (не щеткой!), стараясь не распрямлять



их. Готово! Прическа будет лучше держаться, если покрыть ее лаком или сделать заранее легкую «химию» на концах волос.

ДЛЯ ВТОРОГО ВАРИАНТА постригите волосы покороче (но тоже каре), перед и затылок — совсем коротко, а сзади волосы можно выстричь «перьями», то есть прядями разной длины. Челка — по вашему желанию.

Чистые мокрые волосы сушим феном, особенно тщательно — задние пряди. При этом щетку ведем только справа налево, стараясь поднять волосы как можно выше, это придаст прическе пышность. Боковые пряди зачесываем вперед на щеку. Закрепляем укладку лаком для волос.

Чтобы прическа получилась удачной, нужен, как и в любом деле, навык. Поэтому советуем «потренироваться» за несколько дней до праздника, чтобы вечером 31 декабря настроение у вас было чудесным!

Е. РУЗАКОВА

домоводство



одно праздничное блюдо, воздушное печенье БЕЗЕ. Взбиваем белки венчиком в крепкую пену и, продолжая взбивать, добавляем сахарный песок, еще лучше — пудру. На 12 белков — 3 стакана, это большая порция, можно сделать и половинную, но скажу по опыту: эти вкусные печенья у вас не залежатся, сколько бы ни сделали!

Противень застилаем белой бумагой, промасливаем ее, выкладываем на бумагу безе чайной ложкой или выпускаем из бумажного кулька со срезанным нижним кончиком, стараемся делать печенья поменьше, так как при выпечке они «вырастут». Печем на очень слабом огне около получаса, следя, чтобы не пожелтели. Готовые безе должны хорошо подсохнуть, поэтому дадим им остынуть на листе, а потом осторожно снимем ножом. Если не отстают от бумаги — положим бумагу вместе с печеньем на влажную салфетку, безе легко снимутся.

Можно просто подать их к столу на большом ярком блюде, а можно сложить попарно, промазав посередине КРЕМОМ. Готовим его так. 5 яиц хорошо растираем со стаканом сахарного песка, добавляем две столовые ложки муки, снова растираем, чтобы не было комочков, и тоненькой струйкой вливаем подогретое молоко (неполный стакан), не переставая взбивать массу. Теперь ставим на огонь и, непрерывно помешивая, доводим до загустения. Снимаем с плиты, охлаждаем до комнатной температуры, тем временем растираем 250 г масла с половиной стакана сахарной пудры и половиной порошка ванильного сахара, небольшими кусочками доба-

вляем взбитое масло в крем, одновременно взбивая, чтобы получилась пышная белая масса. Когда крем совсем застынет — намазываем им основание одного безе, накладываем основание второго. Получилось пирожное под названием МЕРЕНГА.

У вас в погребе остались еще яблоки зимних сортов? Тогда приготовим еще одно вкусное блюдо: СЛОЙКА С ЯБЛОКОМ.

Для теста смешаем по стакану кипяченых сливок и муки, добавим по чайной ложке масла или маргарина и соли. Накроем салфеткой и дадим немного постоять. Я всегда такое тесто делаю для пирогов с вишнями, сливами. Оно удобно тем, что и месить не надо, и приготовить можно накануне, на другой день еще нежнее станет, а это для хозяйки, согласитесь, большое дело: ведь на праздничный вечер столько хлопот!

Так вот, приготовили мы накануне тесто. А в праздничный день осталось подготовить яблоки (очистить

и вынуть узким ножом сердцевину с косточками, а в образовавшееся углубление положить немного сахарного песка и кусочек масла). Теперь тесто нарезаем квадратиками, достаточно большими, чтобы в них можно было завернуть яблоко. На каждый квадратик кладем подготовленное яблоко и складываем края конвертом, защипываем, чтобы сок не вытек, смазываем яйцом, выкладываем на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, печем на среднем огне. Как зарумянились — вынимаем, перекладываем на блюдо, посыпая сахарной пудрой.

А вот красивое блюдо как раз для новогоднего стола, и хлопот больших не потребуется: ТОРТ-ЖЕЛЕ. Достанем из наших припасов банку с компотом, лучше всего из разных фруктов и ягод, если у вас есть. Ложку пищевого желатина заливаем стаканом кипяченой воды, оставляем на

час, чтобы набух, и нагреваем на огне, чтобы совсем растворился, но не закипел! Процеживаем через марлю, разводим тремя стаканами компота. Фрукты, ягоды из компота очищаем от косточек, укладываем на блюдо и заливаем желатином, ставим в холодное место, чтобы застыло. Перед тем как подать на стол, можно покрыть торт-желе взбитой с сахарной пудрой сметаной или сливками. Можно залить таким желе с фруктами заранее испеченный корж — получится настоящий торт.

Но какой же праздник без конфет? С детства помню, как любила мы молочную ПОМАДКУ. Бабушка готовила ее сама, да как вкусно! Попробуем и мы с вами сделать такую же. Берем 2 стакана сахарного песка, заливаем стаканом молока и ставим на огонь; варим, все время помешивая деревянной лопаточкой или ложкой, до тех пор пока капли сиропа, влитые в холодную воду, станут разминаться в руках, как мягкое тесто, но не растворятся в воде. Готовый сироп ставим охлаждаться, сбрызгиваем сверху холодной водой, чтобы не образовалась сахарная корочка. Когда остынет до температуры парного молока, взбиваем венчиком в однородную массу, накрываем влажной чистой тряпочкой или салфеткой и даем совсем остыть. Потом острым тонким ножом нарезаем конфеты любой формы. Если в часть сиропа добавить немного порошка какао, крепкого кофейного отвара или немного натертого шоколада, можно приготовить конфеты двух «сортов», только ягодные сиропы не кладут в молочную помадку.

Если помадка получилась очень твердая, оставьте ее в кастрюле, где варилась, а перед подачей на стол добавьте немного воды и разогрейте на слабом огне. Она легко разрежется на кусочки.

Ну, кажется, на нашем новогоднем столе хватает сладостей! Пусть будет «сладким» для вас и ваших семей весь год...

ВАША
МАРИЯ ИВАНОВНА.

