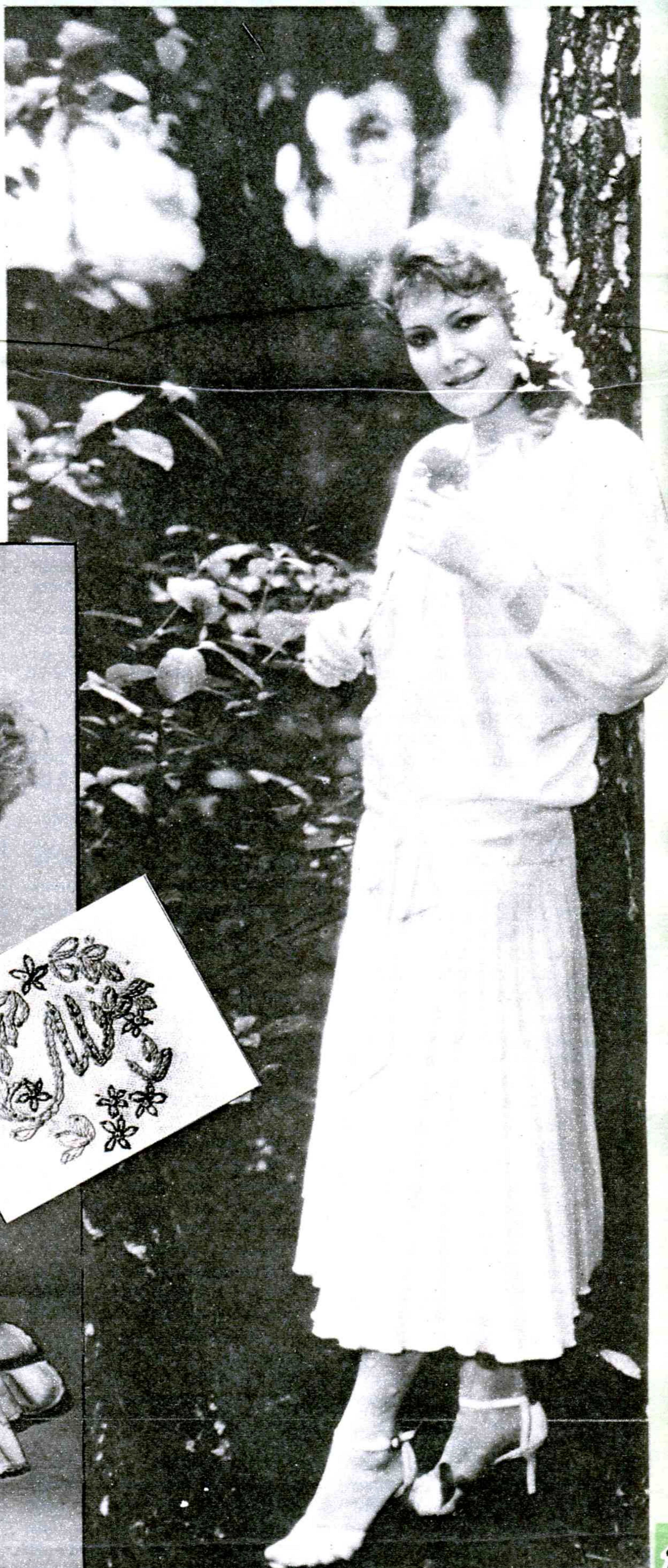
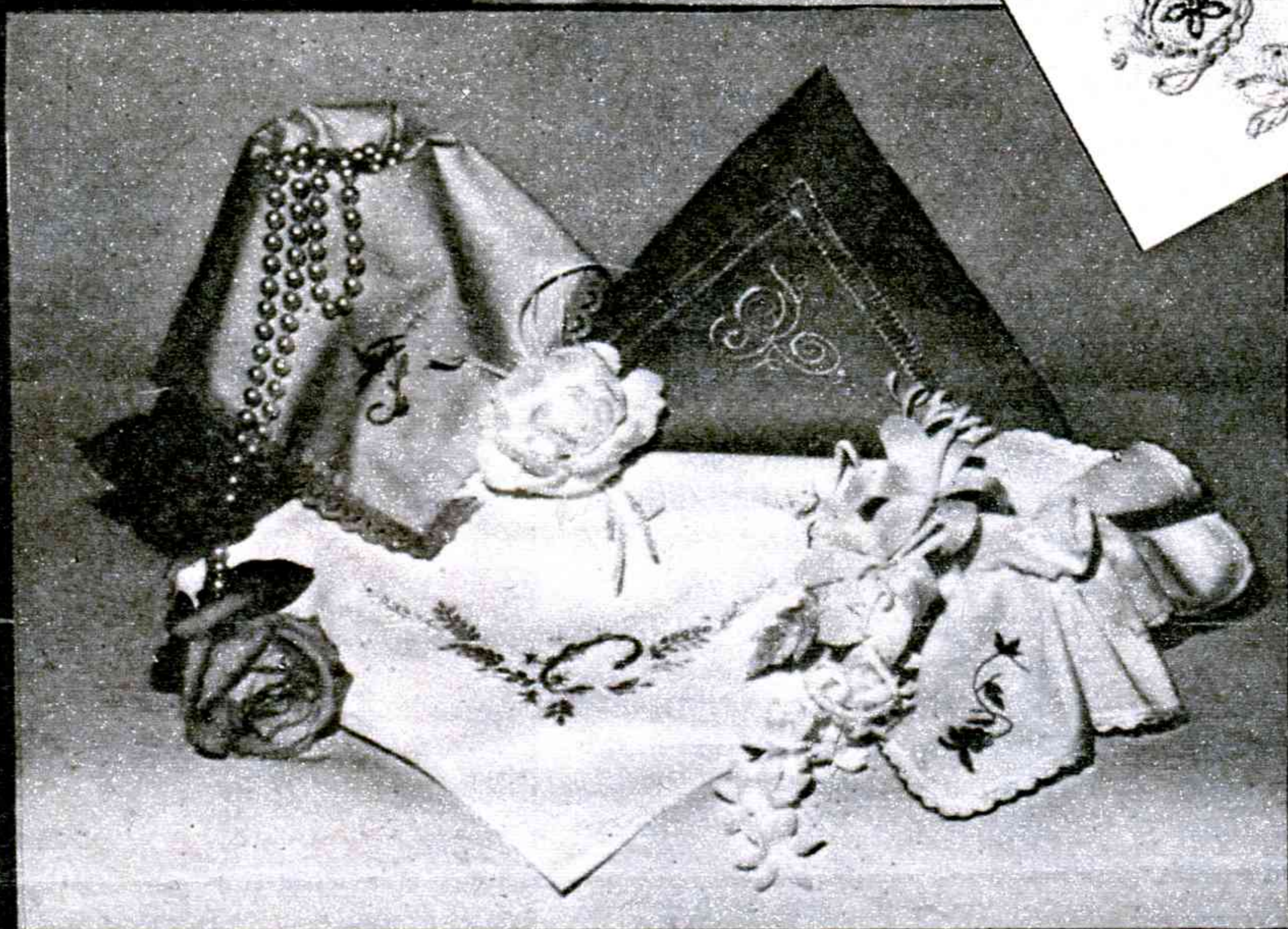
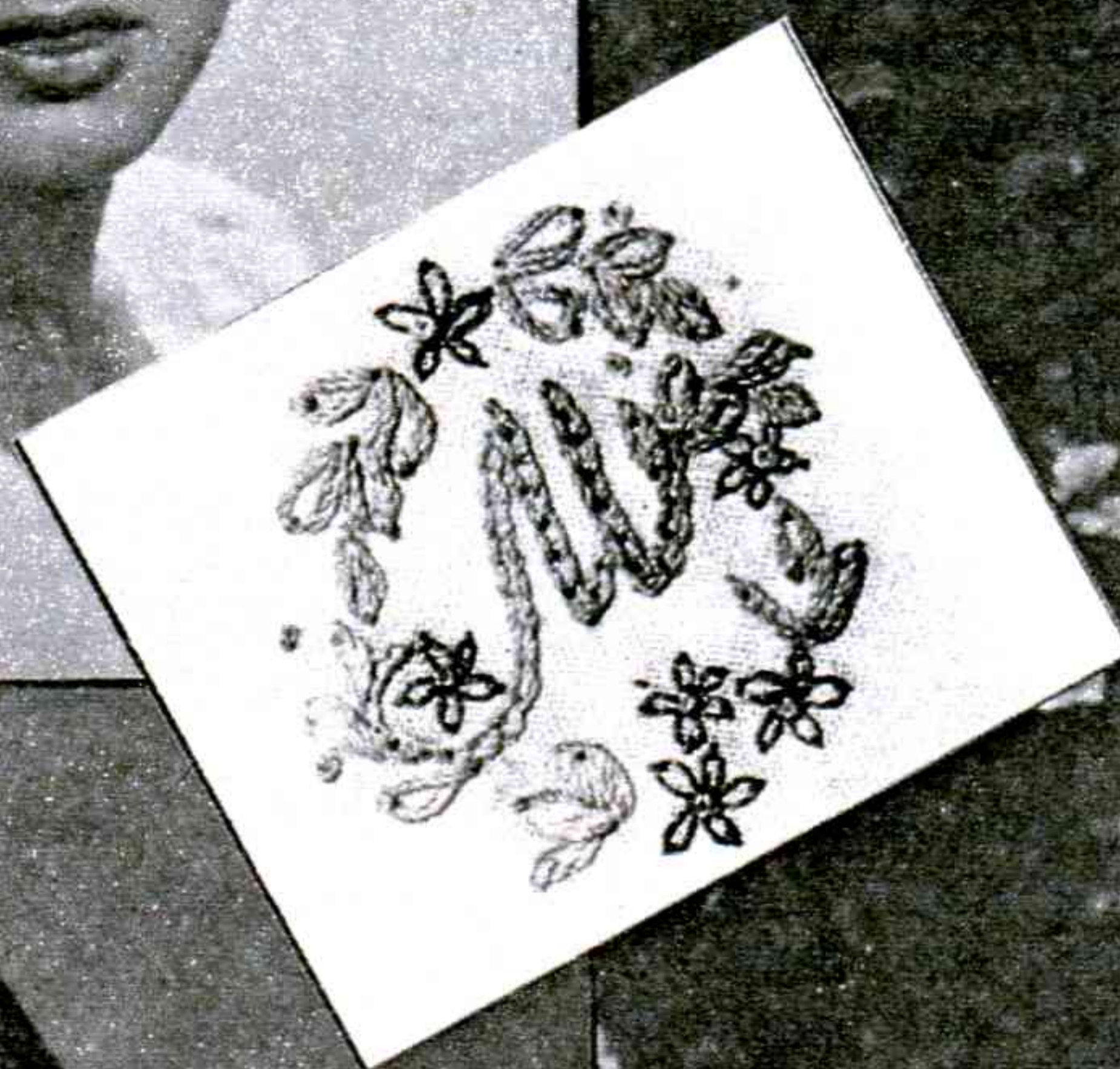


Хозяюшка

Этот день должен запомниться на всю жизнь. Недаром говорится в старинной поговорке: «Раз родился, раз крестился, раз женился». Самая нарядная невеста, самые веселые подарки...

Специальный выпуск «Хозяюшки»: **ВСЕ ДЛЯ НЕВЕСТЫ!**



Шьем, вяжем,
вышиваем...

ТОЛЬКО ДЛЯ ТОРЖЕСТВА? НИЧУТЬ НЕ БЫВАЛО!

«Кто невесту одевает, сам молодеет» — так говорится в старинной русской поговорке. Одевает — значит, шьет подвенечное платье, белое, воздушное, пышное и нежное. А шить его по обычаю не должны были ни мать, ни сестра, ни сама невеста, ни ее близкая подруга, а только родня да добрые соседи. И в приятных предсвадебных хлопотах они, вправду, точно сами модели...

Отгремит, отшумит свадьба, ляжет роскошное платье в сундук; молодой не до нарядов, в своем новом доме всем хочется угодить, все успеть, себя показать. Там ребенок родился — хлопот прибавилось... И только в редкую свободную минуту женщина вынет платье, поглядит на него, может, и всплакнет, вспомнив счастливый день свадьбы, да и положит обратно...

Скажем честно, не так ли и мы, как в старину, стремимся на торжество обязательно надеть пышное и дорогое платье, которому потом и применения-то не будет? Так стоит ли? Мода все настойчивее предлагает для свадьбы праздничный наряд, который вы с успехом наденете и в дальнейшем. Он напомнит вам об отшумевшем торжестве не только тогда, когда вы заглянете в сундук...

Словом, предлагаем сшить костюм — блузон и юбку. Сделаете из одной ткани, он будет выглядеть как платье. Сошьете из тканей разного цвета и фактуры, сможете по-

том носить обе части в самых разных вариациях.

Блузон оригинального кроя смотрится эффектно и на стройной, и на полной фигуре. К нему возможны несколько вариантов юбок: гофре (вы видите ее на снимке), классическая удлиненная юбка-годе (см. чертежи).

И не обязателен белый материал — подойдет любой, был бы только светлый, нарядный, мягкий, хорошо драпировался и, конечно, шел вам.

На блузон понадобится 3 м ткани, на юбку-годе — 3,5 м при ширине полотна 90 см.

Наши лекала рассчитаны на размеры 44—48, рост III.

Начинаем с БЛУЗОНА. Обратите внимание на чертеж. На нем цифрами обозначены детали кроя: 1 — центральная часть спинки, одна деталь со сгибом; 2 — центральная часть переда с цельнокроеным воротником «шалка», четыре детали, так как эта часть блузки должна быть двойной; 3 — полочка с цельнокроеным рукавом, четыре детали.

Порядок работы:

● Детали переда, взятые попарно, сшиваем по линии заднего шва воротника (линия *BC*). Складываем детали лицевой стороной внутрь и стачиваем по линии *CD* от точки *C* в обе стороны. Выворачиваем на лицо, тщательно отутюживаем, так, чтобы линия шва на 1 мм переходила на лицевую сторону; когда воротник отвернем, шов окажется снизу и не будет виден.

● Соединяем центральные части переда и спинки: сметываем по линии плеча двойную деталь переда. Приметываем и притачиваем ее к линии плеча на спинке. Затем очень аккуратно делаем

надсечку в уголке (точка *A*). Надсечка не доходит до шва приблизительно на 1 мм. Разворачиваем воротник переда и приметываем его по линии *AB* к линии *AB* спинки. Прокладываем строчку точно от уголков.

● Детали полочек с цельнокроеным рукавом, взятые попарно, стачиваем по линии верхнего шва, затем — по линии бока. Швы отутюживаем. Готовый рукав собариваем по линии пришива, по окату сборки немного гуще. В собранном виде длина линии *GE* рукава должна быть равна длине линии *GE* спинки и переда.

● Соединяем детали рукавов со вставками. Обратите внимание, что детали вставки по переду перекрещивают внизу, накладывают одну на другую. Их необходимо совместить по линии *DD* и сметать. Стачивают детали от плечевого шва к линии низа.

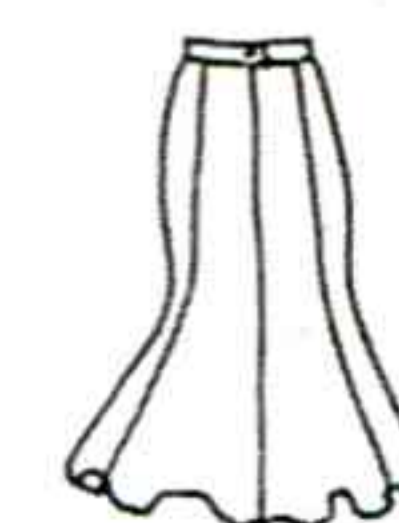
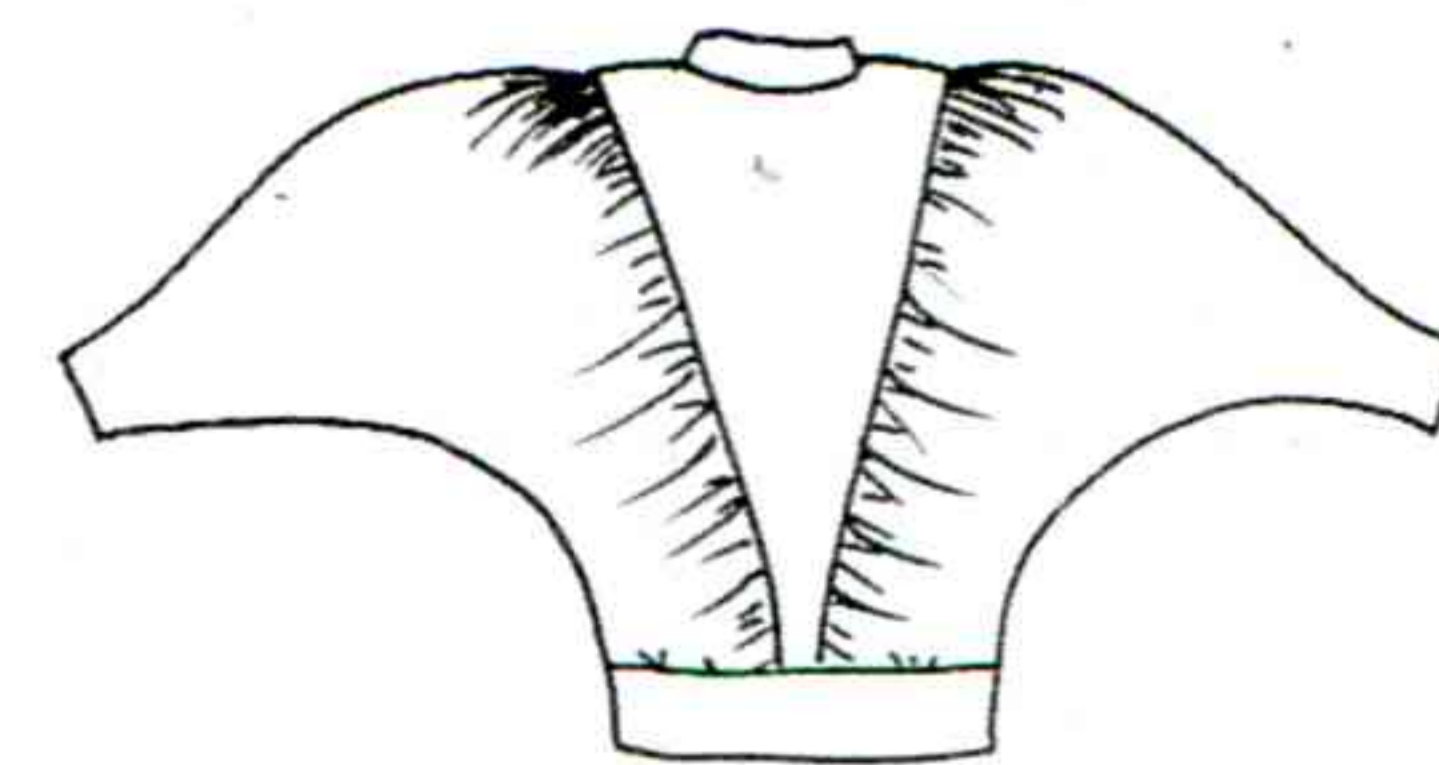
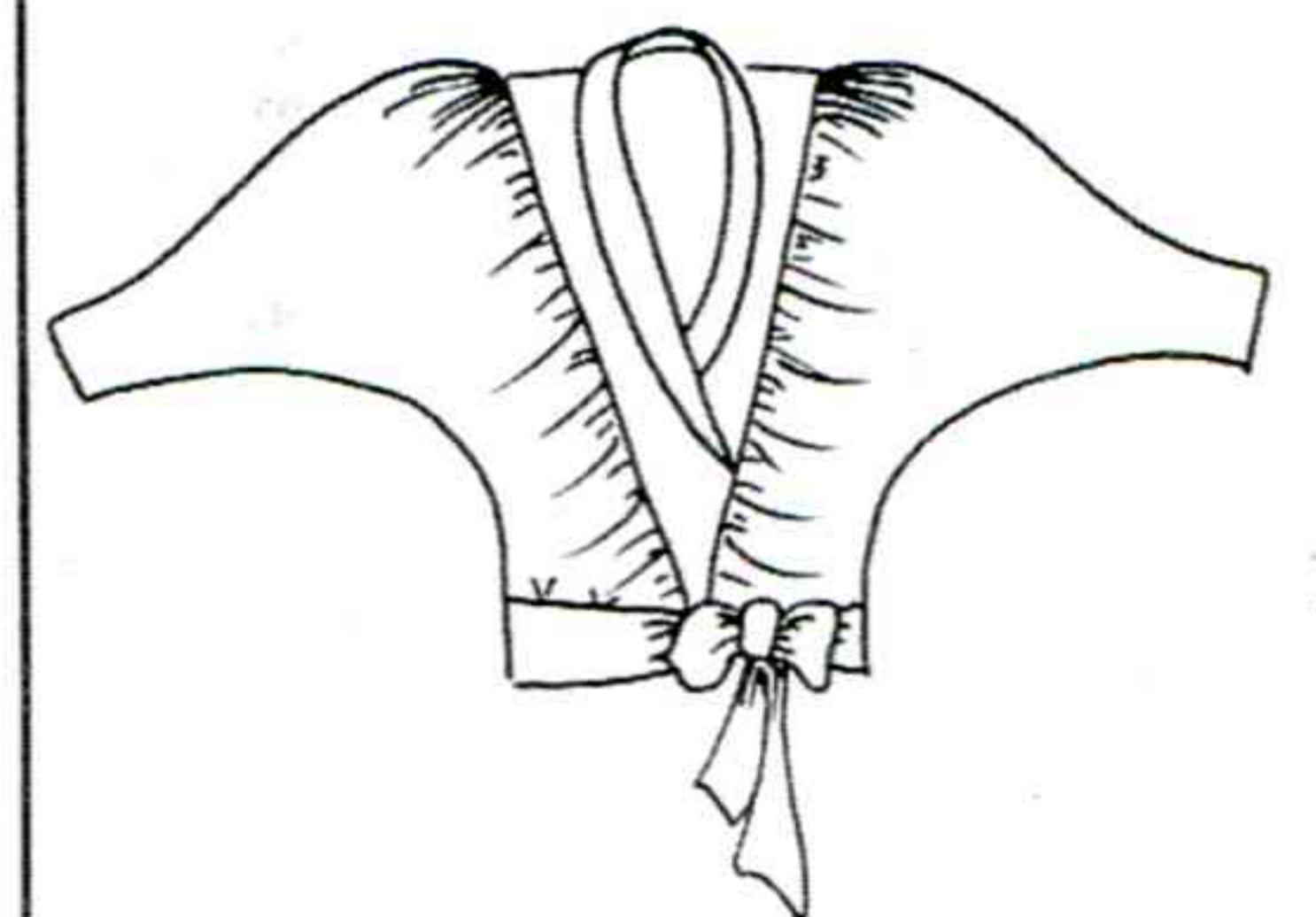
● Низ блузы присбариваем до необходимой величины — по ширине бедер. Концы пояса-банта, выкроенного отдельно, застрачиваем на длину банта (приблизительно 53 см), оставляя незастроенным участок, равный ширине блузы по бедрам. Пояс выворачиваем на лицо и отутюживаем. Готовый пояс пришиваем к низу блузы так же, как вшиваем пояс в юбку. С левого бока, в месте, где будет находиться бант, оставляем зазор 4—5 см. Этот участок надо предварительно обработать швом «в подгибку». Этим же швом подшивается ручную низ рукавов.

● Блузка готова. Осталось пришить подплечники формы реглан (см. «Крестьянка», № 8, 1989 г.). Не забудьте готовый подплечник обтянуть тканью, из которой шили блузку. Но лучше сделать это в последнюю очередь — лоскутки нам еще пригодятся.

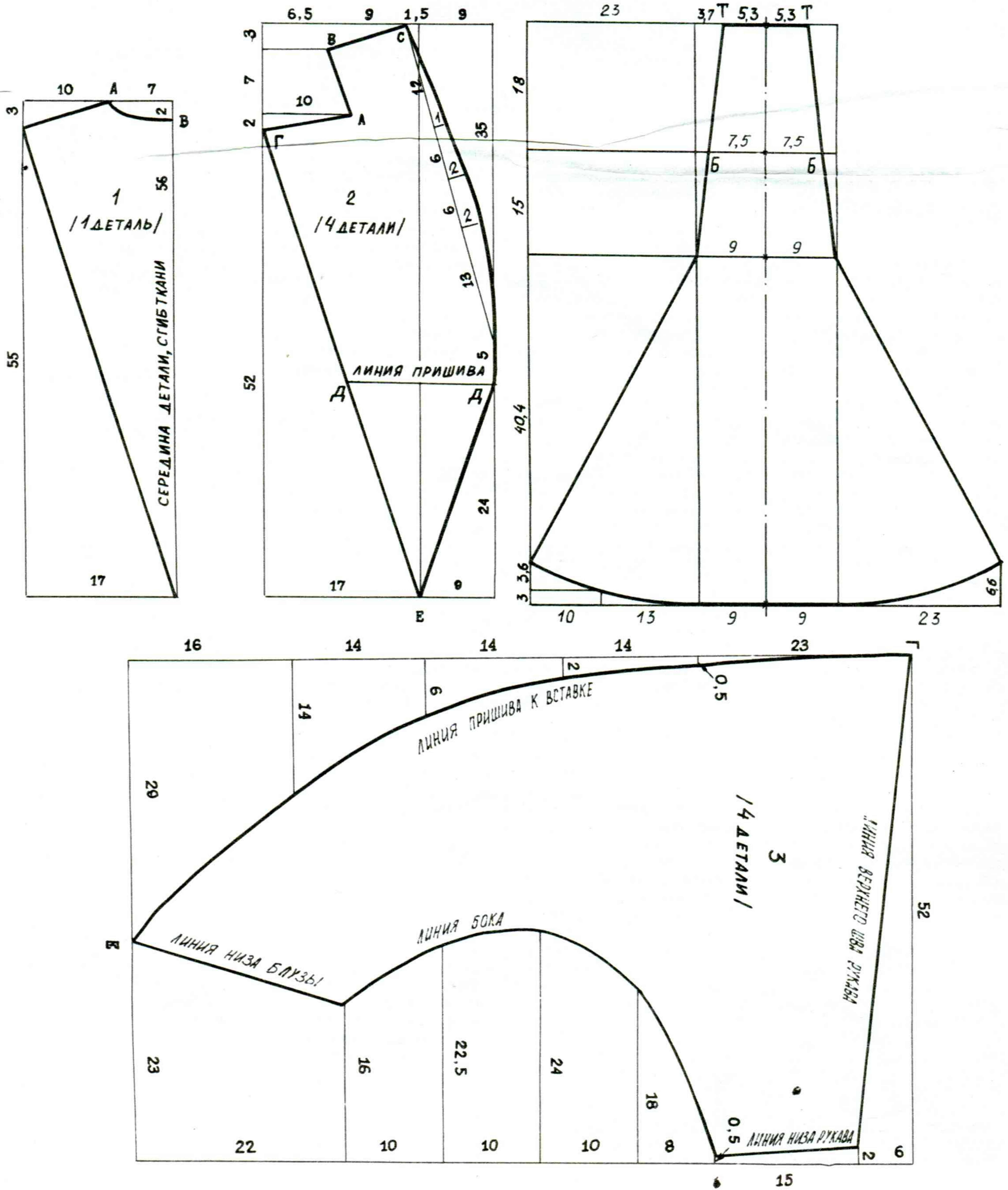
Беремся за ЮБКУ-ГОДЕ семиклинку, размер 44—48. Если у вас нестандартная фигура, выкройку клина лег-

ко составить самим. Чтобы рассчитать его ширину, надо к обхвату талии прибавить 1 см и сумму разделить на 7 — получим ширину клина по талии. К обхвату бедер прибавляем 2 см и тоже делим на 7 — получим ширину клина по бедрам. Полученные величины делим на 2 и откладываем результат по обе стороны от середины клина (линии *TT* и *BB*). Остальные величины клина постоянны.

При выкраивании клиньев выкройку располагайте не вдоль, а поперек ткани, кладя клинья навстречу друг другу. Если ткань натуральная, перед началом работы ее надо намочить, высушить и прогладить. Стачиваем клинья, оставляя место для «молнии». Затем вшиваем «молнию» (см. «Крестьянка», № 10, 1989 г.) — лучше расположить ее в заднем шве. Притачиваем пояс, подшиваем низ юбки. Подгибка должна быть очень небольшой — не более 1 см.



сам молодеет



Шьем, вяжем,
вышиваем...

КРАСНАЯ РОЗА — ЭМБЛЕМА ЛЮБВИ?

Оказывается, вопреки расхожему мнению это не так: красный цвет всегда считался символом не любви, а страсти, это, согласитесь, не одно и то же! Поэтому, собираясь на свадьбу к подруге, красные цветы не покупайте. Но что же выбрать? Вопрос не простой — с древних времен у разных народов для свадебных торжеств предназначались определенные цветы, в которых заключалась по тогдашним представлениям символика любви. Приметы гласили, что только они принесут молодым счастье.

К примеру, белая акация была «свадебным цветком» у всех европейских народов, олицетворяя собой высокую и чистую любовь. «Королевский цветок» — белая лилия представляла в букете невесты юность и целомудрие. В древней Германии залогом любви и счастья в семейной жизни считались ландыши. Древние греки и римляне украшали головной убор невесты венками из белых и розовых роз — эти цветы были эмблемами красоты и весны.

В средние века во многих европейских странах пошла мода дарить на свадьбы более скромные, нежные цветы — маргаритки, анютины глазки, символизирующие верность и преданность. Признаемся, что и сегодня изящные букетики этих цветов будут гораздо более уместны на свадьбе, чем охапки гладиолусов или георгинов! Так считает и цветовод-декоратор Л. КУЗЬМИНА:

— Букет невесты не должен быть тяжелым, поэтому советую выбирать цветы не

длиннее 20—30 см. И не стремитесь собрать очень большой букет, оптимально — 5—9 цветков. Я называю по традиции нечетное число: оно считается в католических странах счастливым. Мы переняли эту примету у них не так давно, но прочно, хотя специалисты-оранжировщики полагают, что количество цветов в букете может быть любым.

А вот правило, которого придерживаются сами цветоводы-декораторы: цветы для невесты должны быть белыми или розовыми. И еще одно: букет нужно дополнить зеленью папоротника или аспарагуса и придать ему круглую форму, а внизу скрепить бантом с длинными концами; его можно сделать из кусочка ткани, оставшейся от свадебного наряда, или просто из белых кружев.

Если решили составить букет из белых лилий, обязательно выщипните желтые пыльники из середины цветков, иначе испортите платье.

Жених может украсить левый лацкан пиджака цветком из тех, что в букете невесты.

И снова примета: розы, принесенные на свадьбу, должны быть очищены от шипов, чтобы уколы не сопровождали молодых в их совместной жизни (по этой же причине не принято дарить на свадьбу острые и режущие предметы). Если же кто-то из гостей, не зная о примете, принес «колючие» цветы, не огорчайтесь: пусть невеста сама, приняв осторожно букет, удалит шипы — это будет прекрасным символом того, что и в будущей жизни она не растеряется в трудную минуту, не потеряет присутствия духа и юмора, найдет выход.

Е. РУЗАКОВА

Красота приглядится, а

ЭТОТ БУКЕТ НЕ УВЯНЕТ...

Заранее согласны, что отношение к искусственным цветам может быть разным, многие относятся к ним весьма критически. И все-таки именно такие цветы — незаменимое дополнение к свадебному наряду. Шелковые хризантемы и ромашки украшают прическу невесты, разбросаны по ее платью и никак не противостоят букету из живых цветов, который она держит в руках, напротив, придают ансамблю законченность, изящество. Разумеется, в том случае, если цветы сделаны искусно... Вот и постараемся овладеть этим искусством.

Кусочки ткани, из которой шили платье, прежде всего обрабатываем раствором желатина. Делаем это так: 2—3 столовые ложки желатина заливаем холодной водой (1—1,5 литра), размешиваем и ставим на слабый огонь. Все время помешиваем, пока желатин полностью не растворится. Остатки ткани, из которых будем выкраивать детали цветка, опускаем в теплый раствор желатина, стараясь их не мять. Когда ткань полностью пропитается раствором, вынимаем ее и, не отжимая, вешаем сушиться в расправленном виде.

Стебельки и «завитушки» для цветов делают, пока ткань еще мокрая: приготовленные заранее полоски ткани плотно скручивают и сушат в таком положении. Чтобы получилась «завитушка», получившуюся трубочку наматывают на карандаш или разогретый железный гвоздь подходящего диаметра. Когда высохнут, гладить не нужно. Обработанная ткань должна шуршать, как пергаментная бумага. Не шуршит? Повторите обработку.

Для изготовления цветов обычно пользуются специальными приспособлениями.

Мы же постараемся заменить их тем, что есть в домашнем обиходе. Нам понадобятся предметы с закругленным концом (например, ручка отвертки) разной величины. Постарайтесь подобрать такие округлости диаметром 5, 10, 20, 40 мм. Еще понадобится небольшая подушечка, плотно набитая песком и обтянутая сверху тканью. Ее нетрудно сделать самим. Не забудьте столовый нож с закругленным концом — он найдется в каждом доме.

Теперь, когда инструменты готовы, можно начинать.

Для нашего комплекта предлагаем сделать георгины. Выкройки лепестков даны поверх текста в натуральную величину.

Детали цветов переводим на тонкий плотный картон и аккуратно вырезаем. Получилась выкройка-шаблон, которую можно использовать много раз. Готовый шаблон накладываем на ткань и обводим тонко отточенным карандашом его контур. Чтобы получился выпуклый, объемный цветок, необходимо вырезать детали в количестве: 1 — пять штук; 2 — 3 — по две-три штуки; 4 — 5 — по три-четыре штуки.

Вырезанную из ткани заготовку кладем на подушечку, нагретым тупым ножом проводим бороздку по середине каждого лепестка от центра к краю по нижней стороне. Нагретой ручкой или другим округлым предметом в центре каждой заготовки делаем вмятинку. Диаметр ручки берем в зависимости от величины лепестков и серединок.

Цветы любой другой формы делаются так же.

Теперь начинаем сборку цветка. Вкладываем все заготовки одна в другую, начиная с первой. Скрепляем весь цветок ниткой, продев ее через все заготовки, а в центре цветка закрепляем бусинку или бисер. С нижней стороны прикрепляем несколько стебельков.

усердие всегда пригодится

«МЫ НЕ БЕСПРИДАННИЦЫ!»

Такой ответ редакция получила от своих читательниц после публикации заметки «Не хочу быть бесприданницей» («Крестьянка» № 5). Молодежь хочет не только подготовить заранее самое необходимое для будущей семейной жизни, но и украсить его, сделать оригинальным. Лучше всего поможет в этом старинное искусство вышивки, изящная метка, монограмма, мережка...

В вышивке, кроме уже известных вам швов (см. «Крестьянка» № 6), использованы тамбурная петелька и рококо.

ТАМБУРНАЯ ПЕТЕЛЬКА — один из самых распространенных швов. Им вышивают листочки разных форм, цветы, колоски. Делаем петельку так: выводим иглу с ниткой на лицевую сторону ткани в точке 1 (рис. 1), отступаем от нее на одну-две нити ткани и вкалываем иглу в точку 2. Не вытягивая иглы, вкалываем ее сразу в точку 3. Расстояние 2—3 определяет величину петельки. Теперь вытягиваем всю нить на лицо и делаем закрепку 4.

Листочки вышивают без предварительной прорисовки. На ткани рисуют только веточку (рис. 2), лепестки могут располагаться по сторонам в шахматном порядке или попарно. Чтобы вышить цветочек, на ткани при помощи лекала или монетки рисуют круги, внутри которых вышивают лепестки. Следите, чтобы середина лепестка смотрела точно в центр, для этого можно предварительно наметить вершины будущих лепестков (рис. 3).

РОКОКО. Этим швом вышивают лепестки цветов, чтобы они получились выпуклой, объемной формы. Делаем рококо так: иглу с ниткой выводим на лицевую сторону работы в точке 1 (рис. 4).

Определив величину одного шага шва рококо, вкалываем иглу в точку 2 и выводим ее в точке 3, отступив одну-две нити от начала работы. Не вытягивая иглу из ткани, обвиваем ее нитью столько раз, сколько необходимо, чтобы заполнить всю длину одного шага шва (рис. 5). Протягиваем иглу с ниткой через намотку и закрепляем готовый элемент вблизи точки 2, отступив от нее одну-две нити (рис. 6).

Теперь, ознакомившись с основными видами швов, можно вышить предлагаемые рисунки (см. следующую страницу).

Буквы «М» и «К» выполнены стебельчатым швом. Веночек вокруг букв вышит тамбурной петелькой. Цветы в основании буквы «К» выполнены техникой рококо. Буквы «А» и «Р» выполнены крестом. Техника вышивания крестом настолько известна, что публиковать ее описание, думаем, нет нужды. Уголок с вышивкой (см. рисунок сверху) — его можно использовать на платке, салфетке, скатерти — вышит тамбурной петелькой, стебельчатым швом и рококо.

Наряду с вышивкой есть еще один, не менее увлекательный и старинный вид рукоделия — мережка. Чаще ими украшают не одежду, а предметы обихода. Особенно хороши они будут на полотенцах и постельном белье — наволочках, пододеяльниках.

Для выполнения любой мережки надо сделать продержку — продернуть в ткани дорожку шириной 0,5—1 см. Для этого осторожно вытягиваем ряд долевых или поперечных нитей. Чем толще и плотнее ткань, тем шире дорожка. Для работы годится ткань только с простым переплетением нити.

Мережка «кисточка» (рис. 7): выводим иглу на лицевую сторону, отступив от края продержки 1—2 нити. Захватываем иглой 5—10 ни-

тей (в зависимости от толщины ткани), обвиваем получившийся пучок и выводим иглу на лицевую сторону работы (рис. 8). Чтобы мережка была красивой и аккуратной, «кисточки» должны быть с одинаковым числом нитей в пучке.

Мережки «столбик» (рис. 9) и «в раскол» (рис. 10) выполняются так же. Только для «столбиков» закрепки делают по обе стороны продержки одну над другой, а в мережке «в раскол» столбики располагают в шахматном порядке.

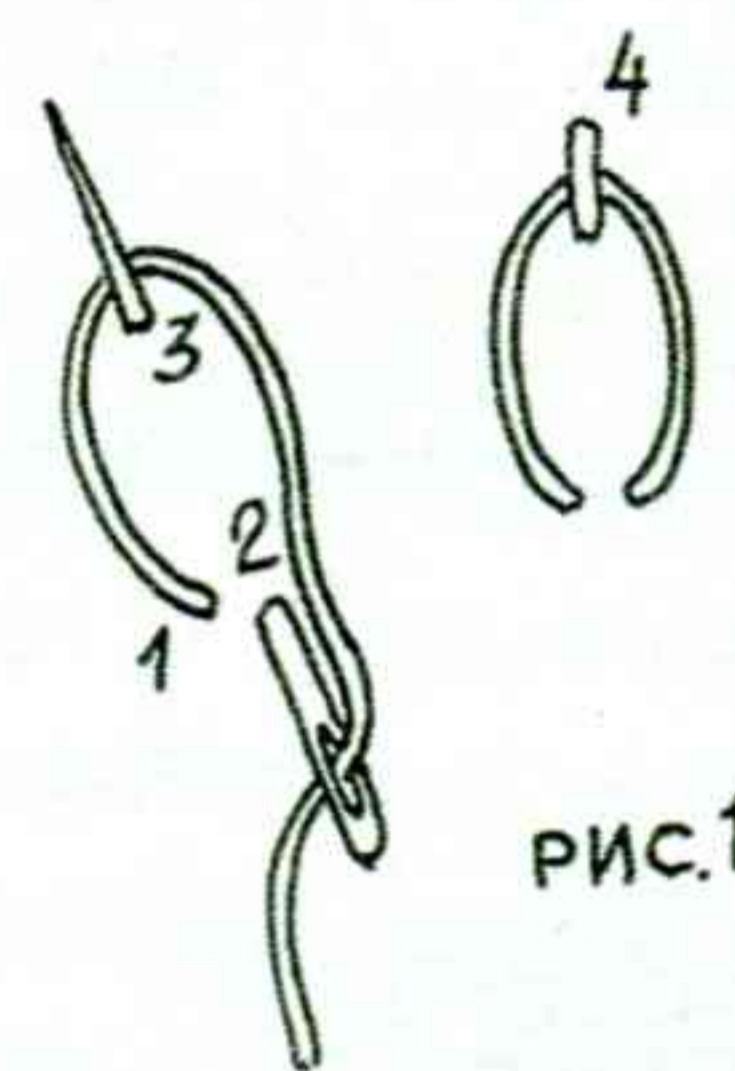
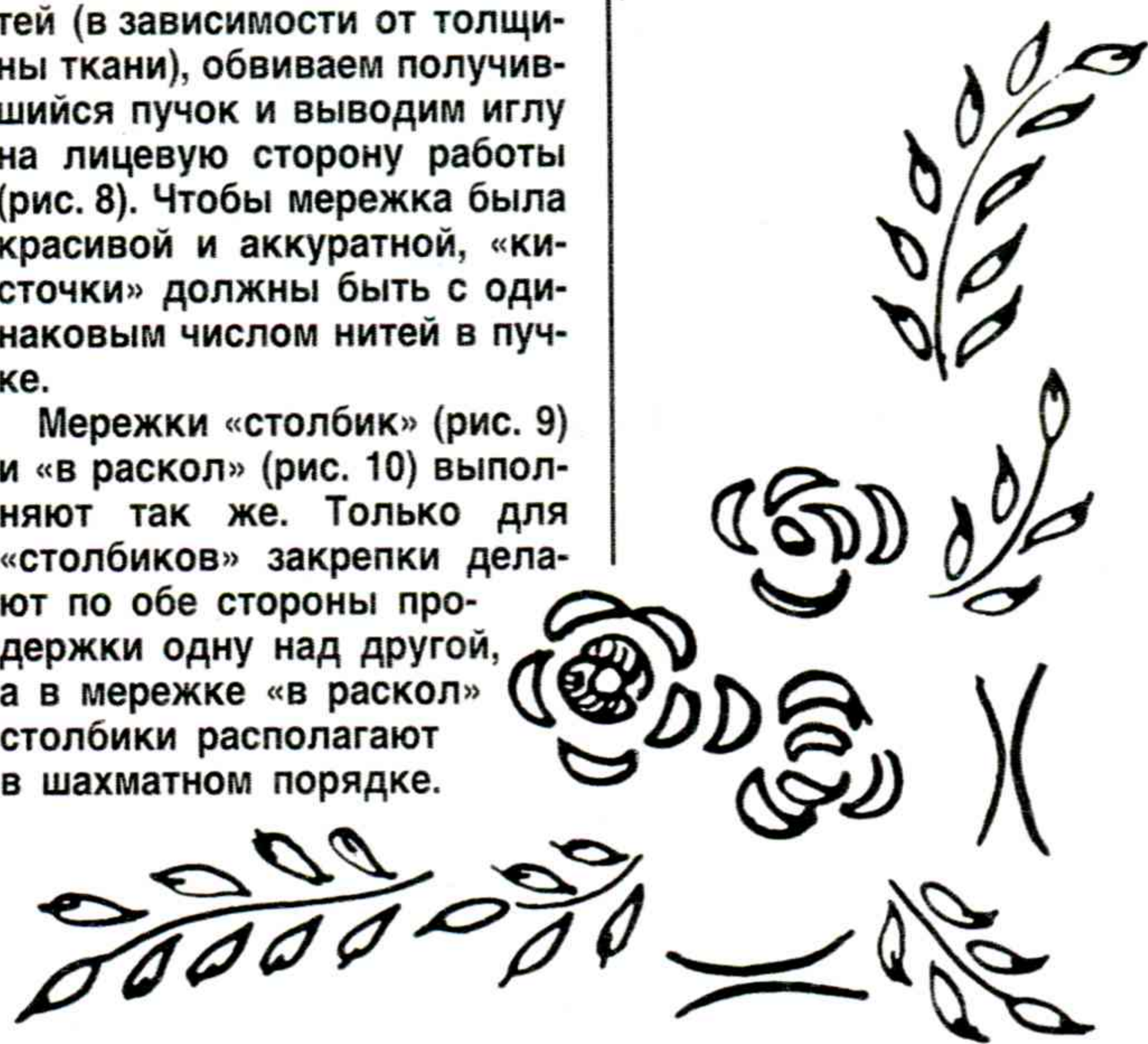


рис.1

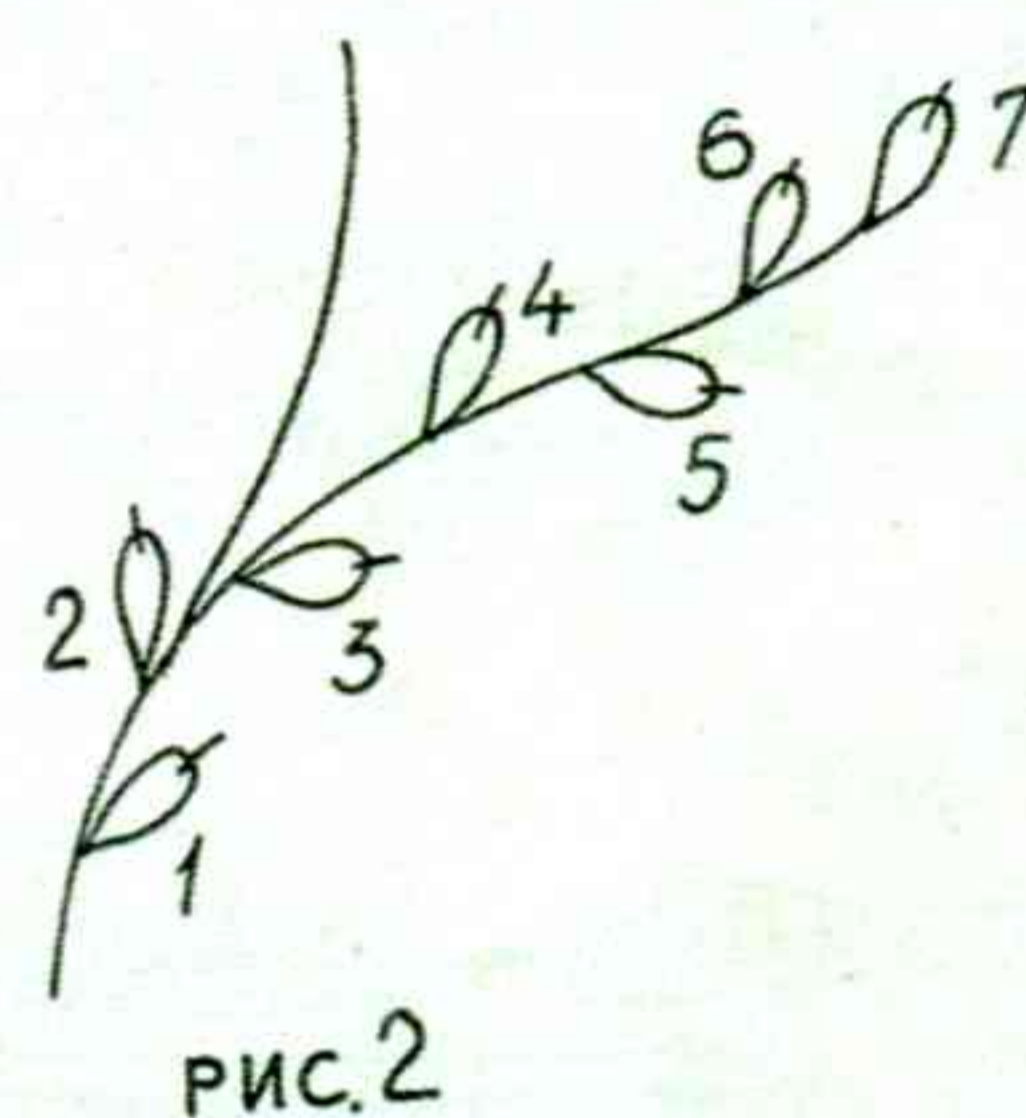


рис.2

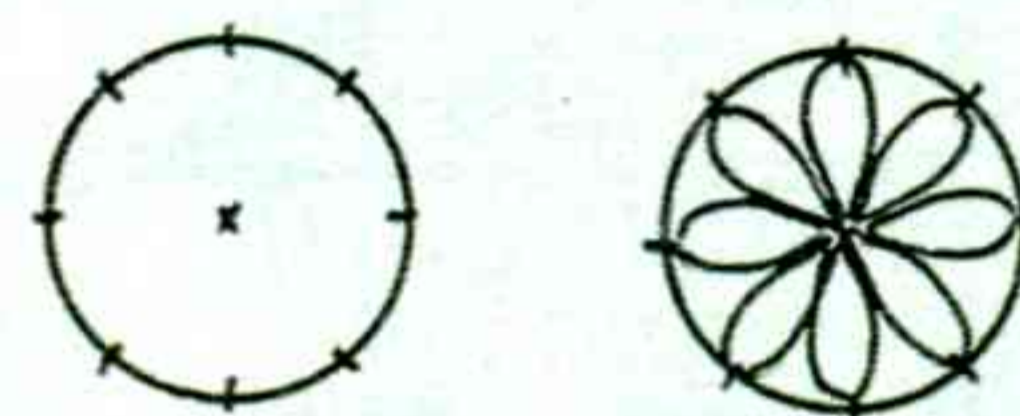


рис.3

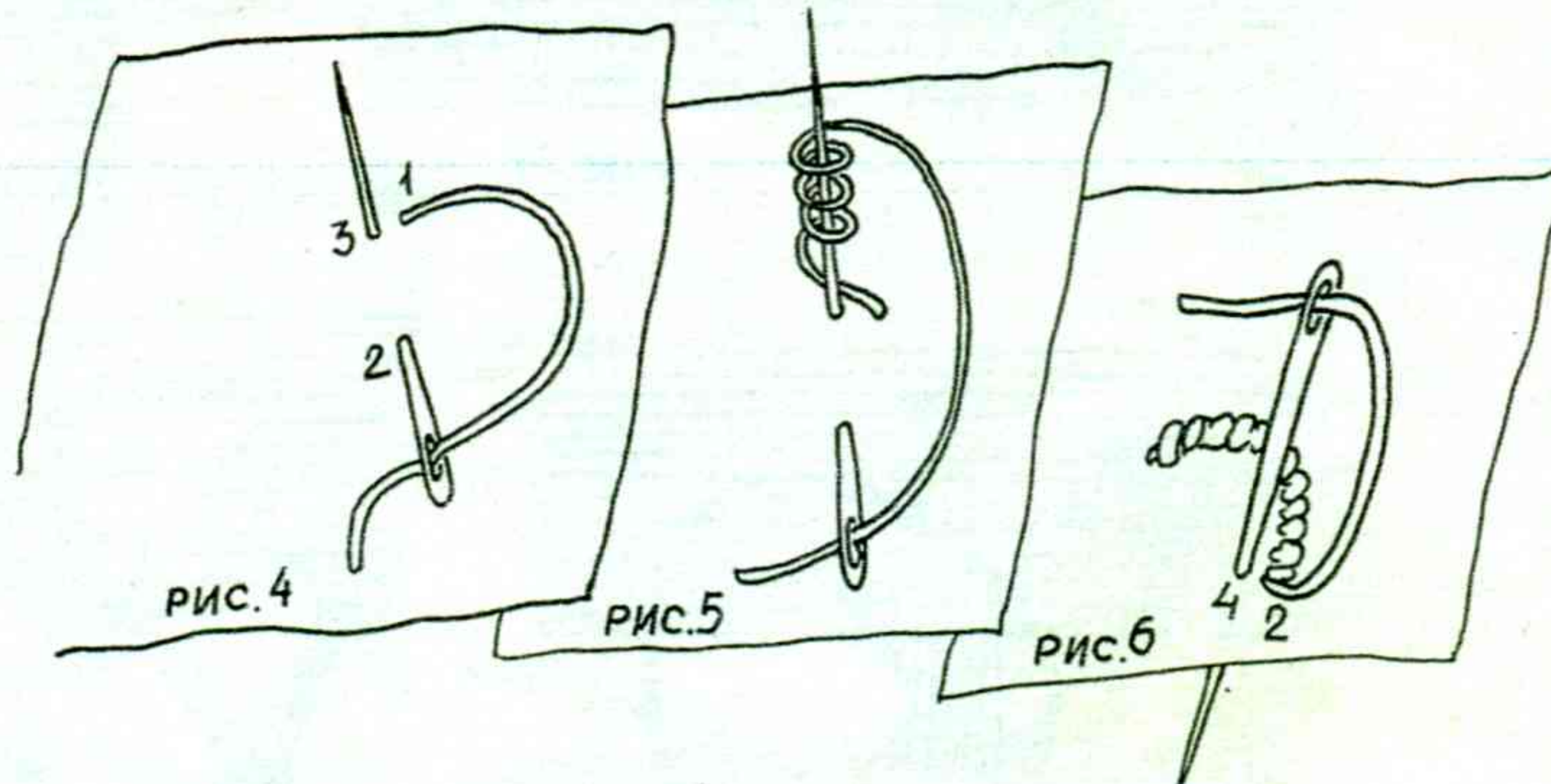


рис.4

рис.5

рис.6

Подвенечный наряд, цветы для невесты и ее приданое были специально для «Хозяюшки» «изобретены», изготовлены и проиллюстрированы коллективом студии прикладного искусства «Жемчужинка» под руководством мастериц-рукодельниц Л. ДУБОВСКОЙ, В. КУРЛЮКОВОЙ и В. ОЛЕНЕВОЙ.

Красота
и здоровье

Милому мила —

ОБОЙДЕМСЯ БЕЗ ФАТЫ

Считается, будто прическа невесты в день свадьбы должна быть какой-то необыкновенной, сложной, оригинальной...

А ведь это не так. Современная мода отдает предпочтение естественным мягким линиям стрижки, а для свадьбы рекомендует самые простые укладки. Лучше всего те, к которым вы привыкли.

Фата сегодня не обязательна, — ее заменили искусственные и живые цветы, красивые заколки, ленты, именно они придадут самой простой прическе необходимый романтический ореол, женственность. Вычурность, экстравагантность невесте не к лицу.

Тем, у кого короткая стрижка, специалисты дружно советуют: не придумывайте сложных вариантов, за день до свадьбы сходите в парикмахерскую, сделайте свою обычную прическу и сильнее покройте ее лаком — на следующий день лак в основном сойдет, прическа будет выглядеть естественно.

Теперь можно сесть перед зеркалом и не спеша заняться украшением прически — цветами, веночком, лентами.

У вас длинные волосы или локоны до плеч? Еще лучше — тут большой простор для фантазии. Но фантазировать нужно заранее, чтобы избежать лишних волнений перед торжеством. Уложите волосы и так, и этак, посоветуйтесь с родными. Когда решите, что именно больше всего вам пойдет, потренируйтесь самостоятельно, и тогда в день свадьбы вы за полчаса уложите волосы без спешки и нервов.

Предлагаем несколько модных вариантов укладки для торжественного дня; может быть, что-то из них вам понравится.

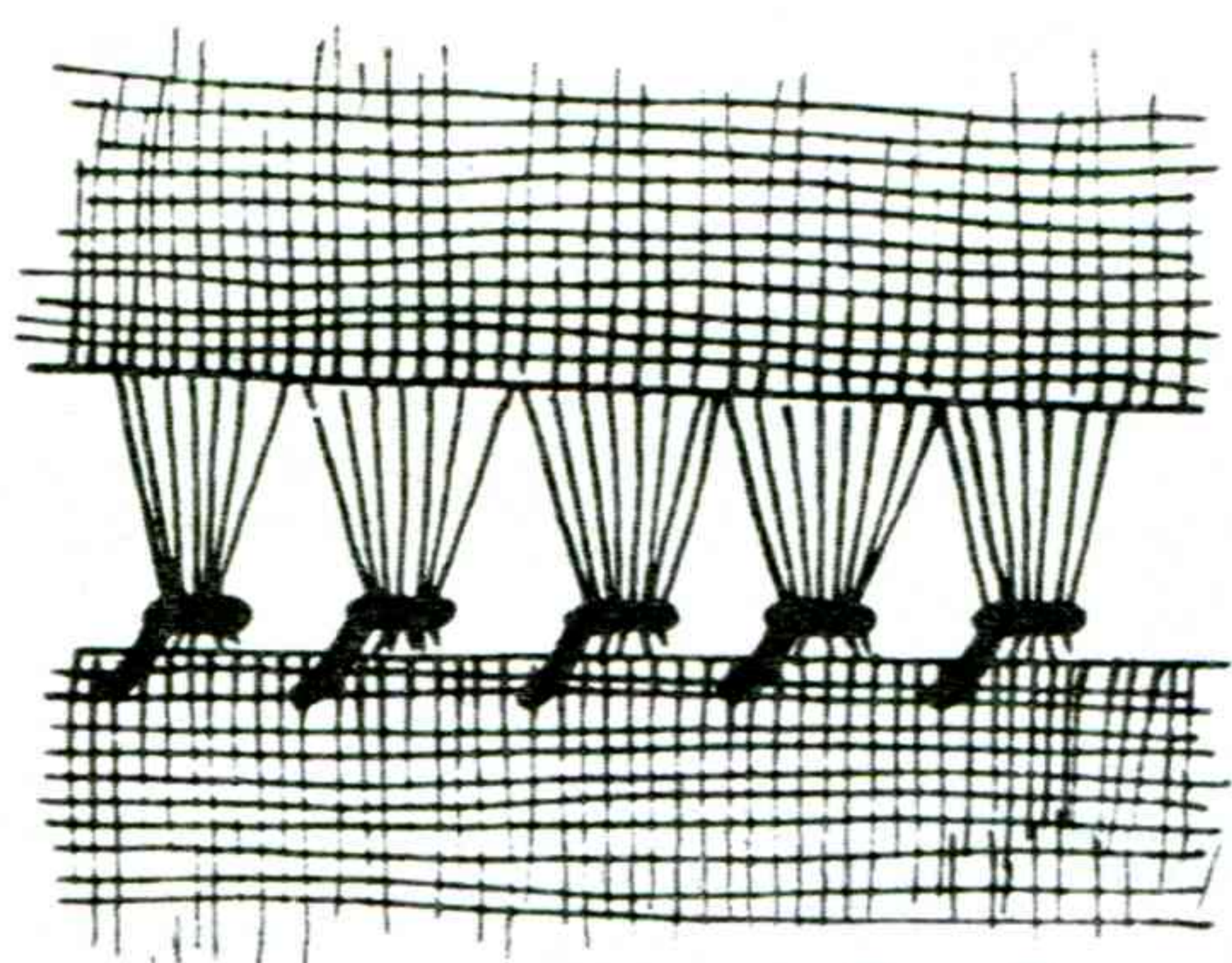
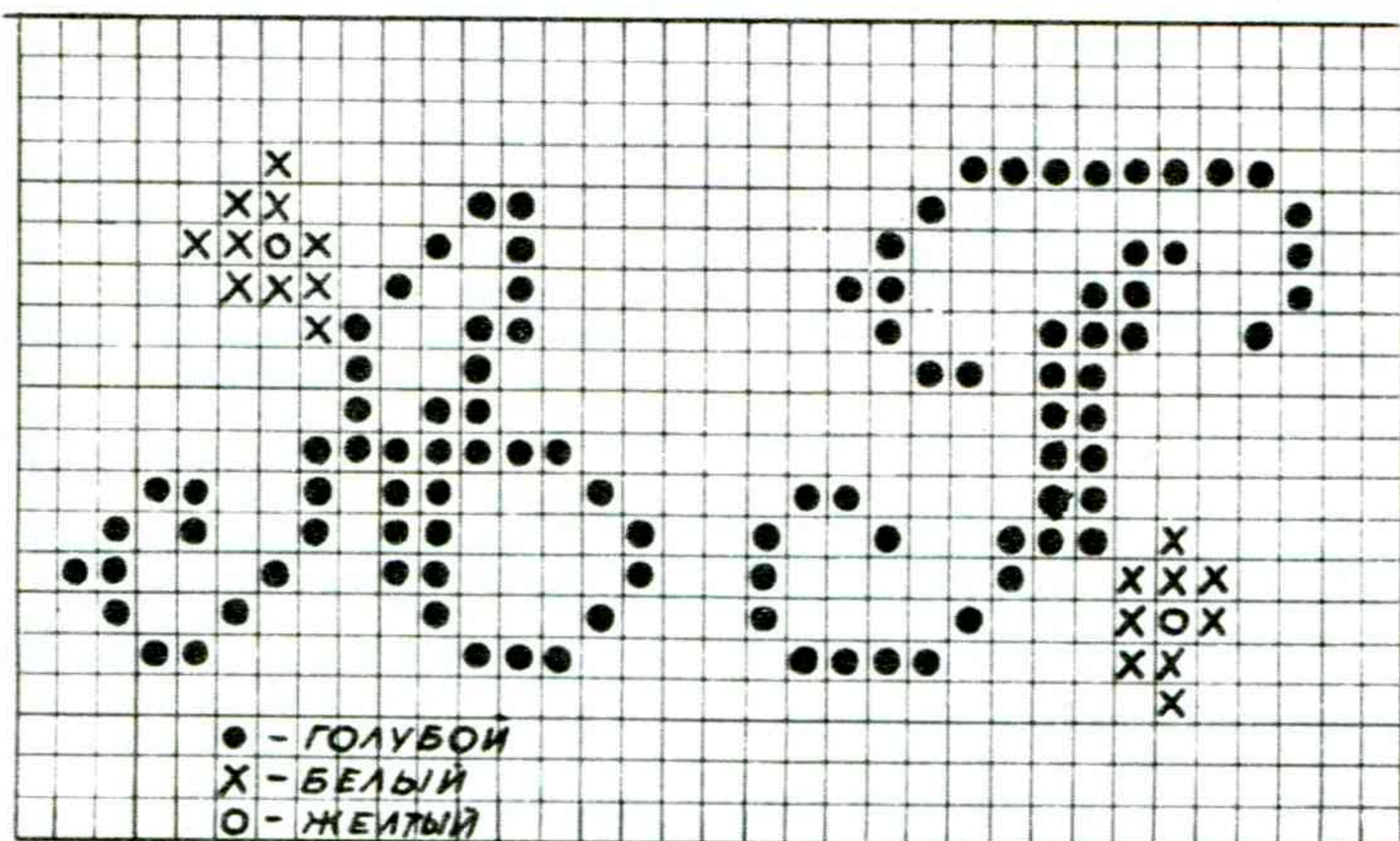


Рис. 7

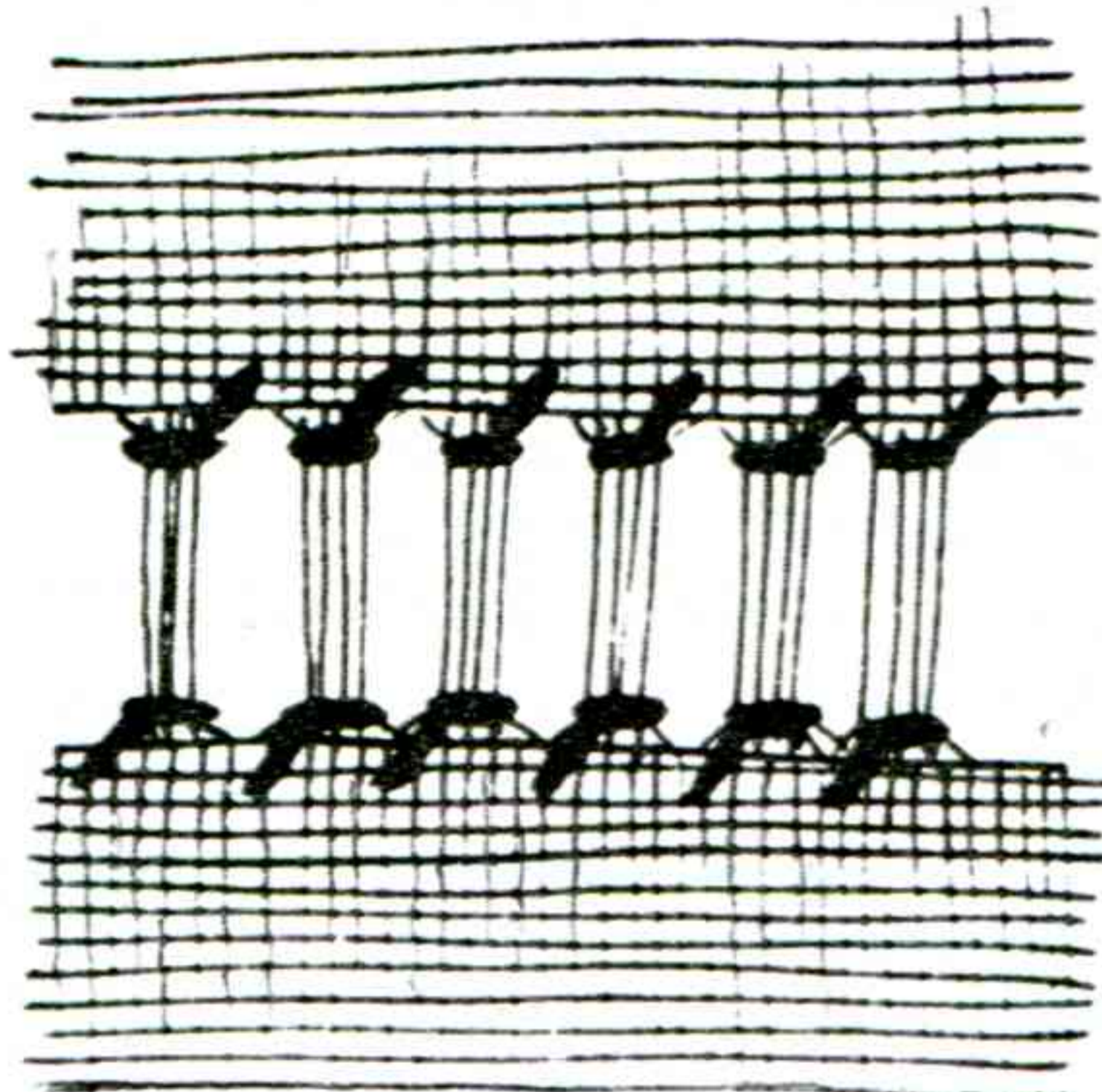


Рис. 9

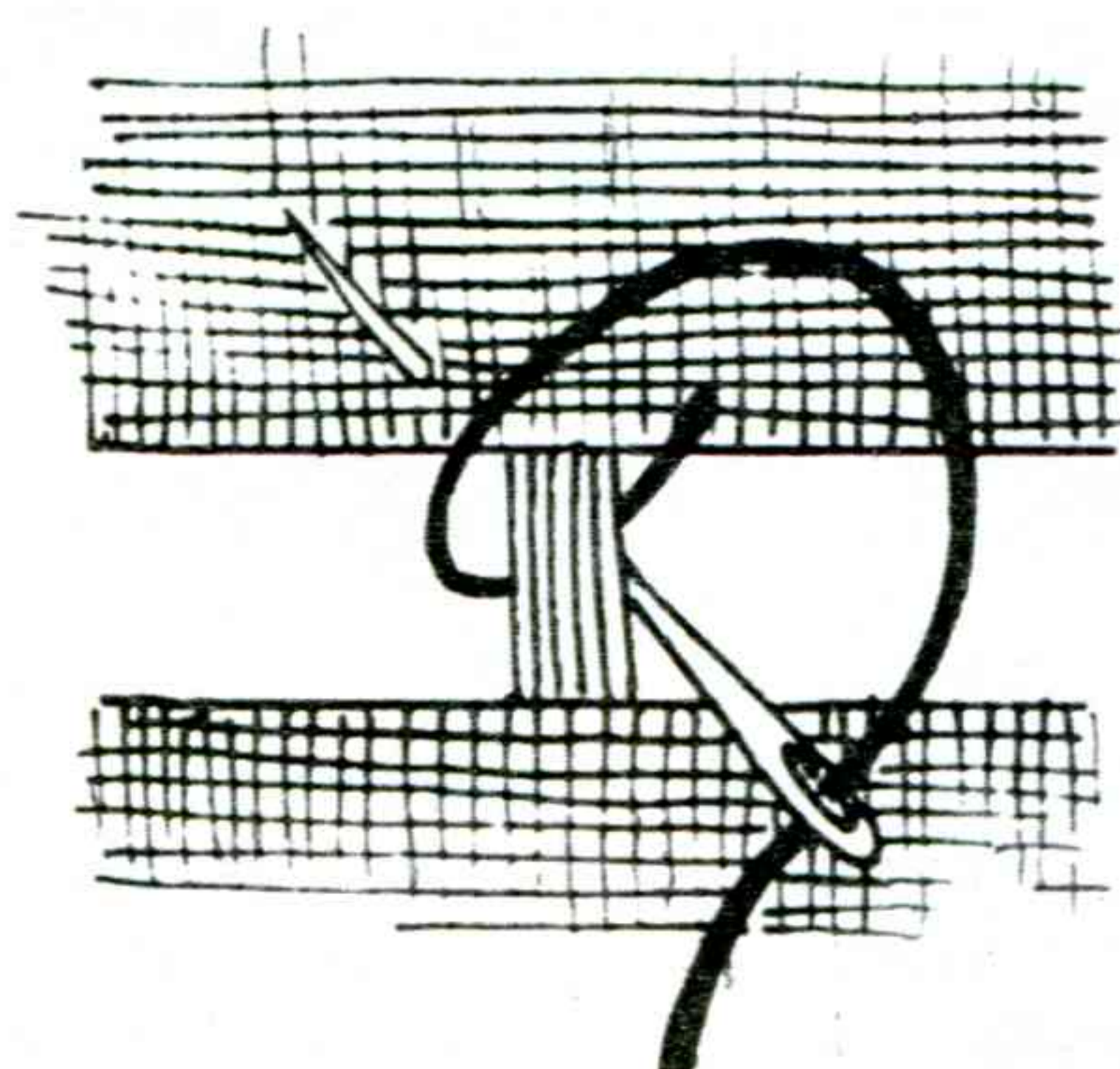


Рис. 8

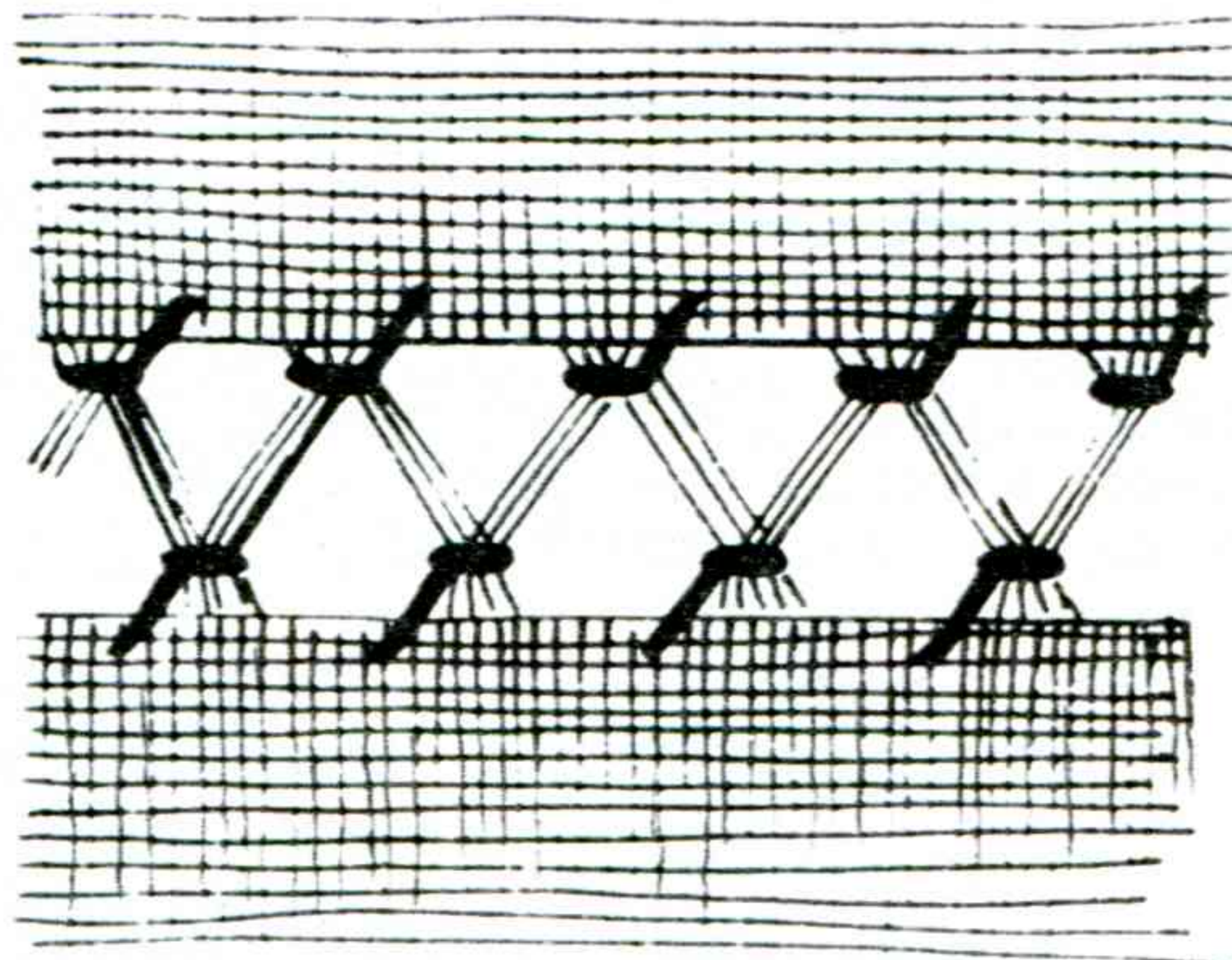


Рис. 10

и без белил бела

На первой странице «Хозяюшки» — свадебная прическа из полудлинных волос (автор Д. Кондрашова). Сделать ее несложно: сзади волосы поднимают на затылок и закалывают шпильками или заколками, а челку укладывают феном и украшают искусственными цветами.

Из длинных волос можно сделать праздничную прическу (фото 1). Волосы разделяют на пряди и укладывают с помощью шпилек в виде банта. Пряди можно переплести, можно все или одну из них заплести в косичку. Для украшения используйте живые цветы, бусы, вплетенные в волосы, шпильки с искусственными цветами.

А вот оригинальная прическа (фото 2). Вам кажется, что никогда не сделать такую самой? Да это совсем не так



Фото 1

трудно! На висках волосы гладко зачесаны, а «хвост» туго завит на бигуди. Сделать его можно и из когда-то отрезанных кос, спрятанных за ненадобностью шиньонов,—



Фото 2

все это теперь снова на пике современной моды.

Е. НИКОЛАЕВА

ДОМОВОДСТВО

ЧЕСТНЫМ ПИРКОМ ДА ЗА СВАДЕБКУ!

Помню, выдавала я старшую дочку замуж, так, поверьте, ночи не спала, все волновалась, да не о дочкиной судьбе, не об ее дальнейшей жизни в новой семье, а все о том, как справлю свадьбу по нашим деревенским обычаям, сумею ли хорошо гостей накормить, уважить всех... Ведь на торжество собираются порой до пятидесяти человек! Как усадить всех, как занять, чем попотчевать? А бабушка приговаривала: «Что бы с тобой, Марья, в мое время-то было, ведь раньше положено было свадьбу играть подолгу, да еще до свадьбы, бывало, наготовишься! Вот слушай. Сначала сватанье шло, это как бы небольшой семейный совет родителей. Понятно, с угощением. Потом засылка сватов, потом смотрины, сговор, зарученье. Потом в дому

у невесты — девичник, а у жениха — мальчишник. Наконец, свадьба. Ну, на эти случаи, конечно, столы вся родня молодых готовила. А уж после свадьбы надо было три «княжих» стола накрыть в доме у молодых: «свадебный» — для родных и близких молодого, «большой» — для родни и подружек молодой, и «пирожный» — так вот его сама жена молодая собирала, на «пирожный» стол ставилось только то, что она приготовила своими руками! Зато уж такая хозяйка умела семью вести, за советом к бабушке не бегала...»

Ну, и то правда, что угощение раньше в деревне попроще было, и собирали его всем миром. И вообще я не сторонница пышных многодневных гуляний: ничего от них, кроме головной боли, не остается, а ведь молодые должны запомнить этот день на всю жизнь как самый светлый, счастливый, радостный. И самый красивый. Вот и советую вам: давайте

соберем на свадьбу стол красивый да радостный! Конечно, с продуктами сейчас трудновато, но для такого случая, думаю, в каждом доме найдется угощение. Поэтому я сегодня решила выписать из своей поваренной книги самые лучшие, самые праздничные рецепты блюд, надеюсь, они вам пригодятся!

СВАДЕБНАЯ КОЛБАСА. Вырезку говяжью отбиваем деревянным молоточком в тонкий пласт. Солим, перчим, слегка смазываем горчицей и даем постоять. Тем временем взбиваем омлет из двух яиц, половины стакана молока и столовой ложки муки (соли по вкусу), выливаем на горячую, смазанную маслом сковороду и, пока еще омлет не готов, посыпаем его мелко нарезанным зеленым (или обжаренным в масле репчатым) луком и любыми копченостями, какие найдутся в доме, пойдет и копченое сало.

Теперь запекаем омлет с обеих сторон до готовно-

сти, выкладываем его на вырезку, заворачиваем рулетом, перевязываем ниткой (только хлопчатобумажной!), обжариваем на сковороде в жиру со всех сторон, затем, не накрывая крышкой, даем остыть. Перед подачей на стол снимаем нитки и нарезаем колбасу тонкими ломтиками, аккуратно выкладываем на большое блюдо, можно украсить зеленью.

Еще одно вкусное и оригинальное блюдо из грузинской кухни: САЦИВИ. Его готовят несколькими способами, расскажу о своем. Курицу опаливаю, потрошу, мою, натираю тушку солью, рублю на небольшие кусочки, обжариваю их на сковороде в жиру, складываю в кастрюлю, заливаю бульоном или водой, чтобы покрыло, и ставлю на слабый огонь. Режу и обжариваю 4 луковицы, складываю туда же. Тем временем тру на мелкой терке 5—6 зубчиков чеснока, мелко режу хороший пучок укропа — все в кастрюлю. Солю чуть больше, чем надо бы. Сыплю пе-

домоводство

Что в печи, на стол мечи!

рец, кладу 3—4 лавровых листика, несколько горошин черного перца. Промалываю через мясорубку стакан очищенных грецких орехов (можно взять и побольше, вкуснее будет), перекладываю в кастрюлю. Когда закипит, добавляю 500 г сметаны. Все время помешиваю, чтобы не пригорело. И последнее: щепотку муки развожу в стакане холодной подсоленной воды, вливаю через сито в кастрюлю, довожу до кипения и снимаю с огня. Теперь даем сациви остыть и подаем в салатнице.

Ни один стол не обойдется, наверное, без САЛАТА — ОЛИВЬЕ или СТОЛИЧНОГО. Это, можно сказать, разновидности всем нам известного и популярного мясного салата, но более праздничные, оригинальные. В салат «оливье» потребуется жареная или отварная курица. С нее снимаем филе, режем ровными пластинками; в салатник кладем горкой зеленый салат, вареный картофель, нарезанный кубиками, отваренную цветную капусту и зеленый горошек. Поливаем майонезом, укладываем сверху пластинки мяса. По кромке салата укладываем свежие помидоры и огурцы.

«Столичный» готовят так, как обычный мясной, но в основу добавляют куски вареной курицы и нарубленные отварные яйца.

Продукты в салатах при необходимости можно заменить или даже обойтись без какого-то из них, но вот без чего никакой салат не сделаешь, так это без майонеза. Между тем в ваших письмах очень часто встречаются жалобы, что майонез не так-то легко купить в магазине. Что же делать? Приготовить его самим!

На стакан МАЙОНЕЗА по-

требуется половина стакана растительного масла, лучше рафинированного подсолнечного или оливкового, желток одного яйца, столовая ложка уксуса, соль и сахар по вкусу.

В стеклянную или фаянсовую посуду выбить сырые желтки, посолить и взбить венчиком. Затем по чайной ложечке постепенно вливать растительное масло, каждый раз тщательно перемешивая его с желтками. Когда масса станет густой и однородной, прибавить уксус. Если соус получится слишком густой, можно влить столовую ложку теплой кипяченой воды и снова хорошо размешать.

Если хотите сделать соус более острый, можно добавить немного (треть чайной ложечки) готовой горчицы, ее нужно смешать с желтками до того, как станете вливать масло.

Для приготовления салатов лучше всего использовать майонез, смешанный с таким же количеством густой сметаны и с чайной ложкой лимонного сока, раствора лимонной кислоты или со столовой ложкой уксуса.

Если добавить в готовый майонез мелко нарезанные маринованные огурцы и немного томатного острого соуса, получится пикантный соус к холодным мясным закускам. Хорошо также добавить в майонез ложку тертого хрена с уксусом.

Что подадим на горячее? Может быть, БУЖЕНИНУ? Большой кусок свинины заранее обмоем, очистим от пленок или лишнего жира, натрем солью, перцем и чесноком. С помощью острого ножа сделаем глубокие надрезы в куске и в каждый затолкаем дольки чеснока, обваляв их в соли и перце, кусочки шпига. Дадим ночь по-

стоять в прохладном месте. Затем ставим в духовку и жарим на противне, жировым слоем вверх, поливая кусок время от времени вытопившимся соком и жиром. Считается, что жарить кусок нужно столько часов, сколько в нем веса. Но лучше лишний раз проверить вилкой, не готово ли мясо: пережаривать и вредно, и невкусно. Когда сок начнет выделяться светлый, а мясо легко поддается нажатию вилкой, готово!

На гарнир подадим отваренный или обжаренный целиком некрупный картофель, печеные яблоки, распаренный чернослив или маринованные сливы, моченую бруснику...

И конечно, венец всего стола — чай с пирогами, пирожными, тортами. Какой именно выбрать? Ведь мы уже с вами испробовали такое множество рецептов. Вот, пожалуй, еще один: уж очень красивый получается ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ! Просеиваем на доску 3 стакана муки, добавляем четверть чайной ложки соды, перемешиваем, собираем горкой, делаем посередине углубление. В него кладем стакан сметаны, 100 г размягченного мас-

ла или маргарина, 3 яйца. Хорошо вымешиваем тесто, охлаждаем, раскатываем длинной полоской, укладываем на лист, смазанный маслом. Обравниваем пласт, лишнее тесто отрезаем и подкатываем в тонкую «колбаску». Полоску смазываем по краям взбитым яйцом или просто водой и кладем на смоченные края рантик из подготовленной «колбаски» теста. Выпекаем в печи на хорошем жару до готовности. Когда остынет, укладываем в желобок между рантиками вымытые, обсушенные ягоды, смешанные с сахаром, и осторожно заливаем остуженным до комнатной температуры желе. Его готовят так: столовую ложку желатина заливают кипяченой водой на 30—40 минут. Когда набухнет, воду сливают, желатин отжимают и кладут в приготовленный отдельно сироп из стакана сахарного песка и двух стаканов воды, тщательно вымешивают, доводят до кипения, добавляют по вкусу ванильный сахар и лимонную кислоту, процеживают пока горячий.

Приятного аппетита! Совет вам да любовь!

Ваша МАРИЯ ИВАНОВНА.

ВАШЕ «ФИРМЕННОЕ» БЛЮДО?

Рады сообщить нашим читательницам, что в ответ на приглашение принять участие в конкурсе на лучшее фирменное семейное блюдо из овощей в редакцию ежедневно приходит множество писем. Их внимательно изучает компетентное жюри конкурса, в состав которого входят пять человек: это народная артистка РСФСР Наталья Николаевна ФАТЕЕВА; бригадир садоводческой бригады совхоза «Реконструктор» из Ростовской области, народный депутат СССР, мать десяти детей Ретория Михайловна ХУДЯКОВА; доктор технических наук, заведующий лабораторией Института питания АМН СССР Игорь Михайлович СКУРИХИН; заместитель заведующего производством ресторана «Центральный» Светлана Ивановна ИЛЬЯЕВА и, конечно, наша уважаемая Мария Ивановна, ведущая в «Крестьянке» раздел кулинарии.

В конце этого года жюри подведет итоги конкурса, определит победителей. А лучшие, самые оригинальные и интересные рецепты, как мы и обещали, будут публиковаться начиная со следующего номера.