

Хозяйка

Кто не знает приметы: как встретишь Новый год, так его и проведешь! Поэтому в ожидании торжества:

- сошьем новое платье или свяжем красивый пуловер;
- накроем праздничный стол, приготовим блюда «с сюрпризом на счастье»;
- для детей и вместе с ними сделаем уютные пушистые игрушки и положим их под елку...

Как все это сделать? Читайте «Хозяйку»!



ВСТРЕЧАЕМ ГОД КОЗЫ И МЕРКУРИЯ



Древние восточные астрологи считали, что «Коза» — это женственный знак. Со всеми женскими достоинствами и недостатками.

Женщины, рожденные под этим знаком, элегантны, очаровательны, артистичны, любят природу, умеют создавать вокруг себя атмосферу уюта, тепла. Они были бы самыми восхитительными из всех женщин, если бы не некоторые особенности характера — ведь и розы без шипов не бывает! — а именно: нерешительность, склонность делать из мухи слона, впадать в панику при первой же неудаче, легко поддаваться тревоге, беспокойству...

Поэтому, чтобы не волноваться понапрасну и избежать лишних тревог, начнем готовиться к новому году заранее.

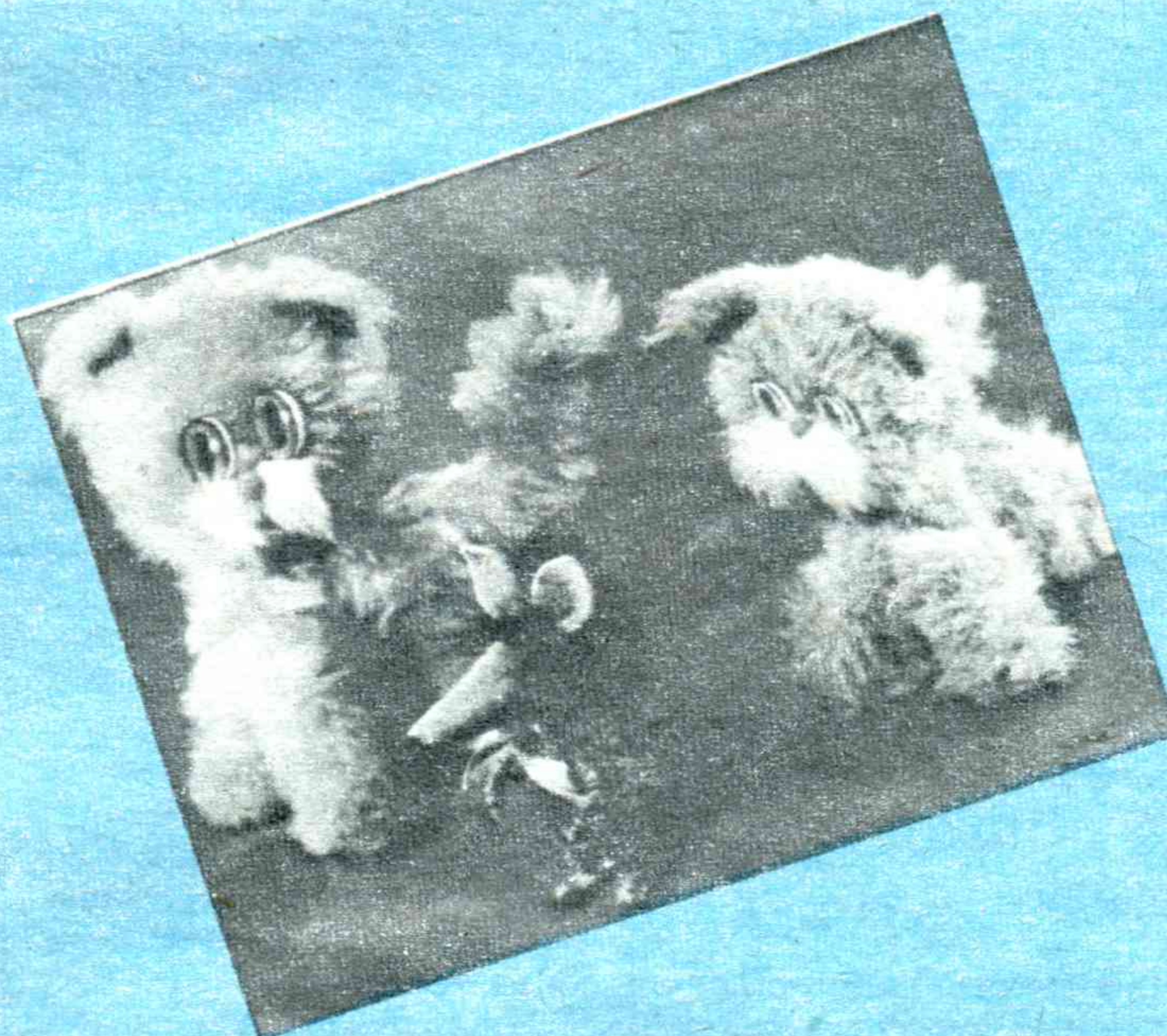
Наступающий год будет годом белой металлической Козы — вы уже догадались,

что модные цвета — это белый и зеленый (цвет травы), а украшения предпочтительнее из металла. Если платье для праздничного вечера цветное — наденьте белые туфли или накиньте белый шарфик, постелите на стол белую скатерть, дополните свой туалет цепочками, браслетами, кольцами. И не забудьте до блеска начистить столовые приборы, чтобы металл сверкал!

Бестактно было бы ставить на стол в этот вечер баранину или козлятину. Салаты, рыба, сладости — вот лучшее угощение.

А европейский астрологический календарь считает 1991 год годом Меркурия и рекомендует встречать его в пестром наряде, лучше всего из блестящего материала, надев самые блестящие свои украшения.

Что вам больше по душе? Выбирайте!



Шьем, вяжем, вышиваем...

Весь год ходить

ПЕРЧАТКИ? К ПЛАТЬЮ? КРАСИВО!

Мы часто говорим о том, что наше динамичное время диктует свой стиль и одежде; все более входит в обычай отправляться в театр, в гости в повседневном деловом костюме, лишь слегка оживив его ярким шарфиком или модным украшением. Но бывают дни, когда нарядное, эффектное, скажу больше, бросающееся в глаза платье просто необходимо! Один из таких случаев — встреча Нового года, особенно если вы приглашены в гости, на торжественный вечер... Красивый наряд придаст уверенности в себе, поднимет настроение. К тому же какая женщина не знает приметы: наденешь в новогоднюю ночь что-то новое — весь год будешь в обновлениях ходить!

Прелесть придает модели силуэт — прилегающий, слегка зауженный книзу, с рельефами и фигурной оборкой. Рукава длинные втачные, перед с разрезной вытачкой, куда вставлены части пояса — его ширина и длина зависят от вашего желанья. По спинке — шов, в нем застежка-«молния», по плечам и талии — вытачки. Горловина круглая, обработана подкройной обтачкой.

Юбка прямая, слегка зауженная книзу и — в нашей модели — укороченная, вы же можете выбрать длину по своему вкусу. По переднему полотнищу рельефы, на заднем — шов посередине и вытачки.

Платье украшает оборка-баска, которая вшита в рельефы и по линии талии.

Выкройка рассчитана на 48-й размер, III рост (164—96—104), расход ткани при ширине 140 см — 2 м 50 см.

ЛИФ начинаем шить с пояса. Он состоит из двух частей

(каждая из двух деталей: лицевая и изнаночная). Стачиваем обе части по отдельности, оставляя по одному концу незастроченным. Выворачиваем налицо (прокладка не нужна). Приутюживаем, свободные концы собираем на небольшую сборку и вметываем с двух сторон в разрезанную вытачку по переду.

● Обрабатываем вытачки на деталях лифа: по спинке и полочке — от плечевых швов и от линии талии — стачиваем их, складывая лицевой стороной внутрь, заутюживаем на одну сторону.

● Теперь перед складываем с деталями спинки лицевыми сторонами внутрь, стачиваем боковые швы. Плечевые срезы уравниваем и тоже стачиваем.

● Горловину обрабатываем обтачкой, предварительно стачав средний шов по спинке. Верхние концы застежки-«молнии» притачиваем к подогнутым краям припусков застежки так, чтобы строчка проходила на расстоянии 0,5 см от среза горловины. Внутренние срезы обтачки перегибаем в сторону изнанки на такое же расстояние и застрачиваем в 0,2 см от края. Концы обтачки притачиваем к срезам припуска застежки, складываем их лицевыми сторонами внутрь и уравниваем срезы. Ширина шва 0,7 см.

Затем срезы припуска и обтачку горловины отгибаем на лицевую сторону, складываем лицевыми сторонами внутрь. Обтачиваем горловину и верхние углы застежки. Обтачку отгибаем наизнанку, углы застежки и швы приутюживаем. С помощью специальной лапки настрачиваем подогнутые края застежки на тесьму-«молнию».

Детали рукава складываем



лицевыми сторонами внутрь, уравниваем срезы и стачиваем, швы разутюживаем. Низ рукава подгибаем наизнанку на 1 см, затем еще раз подгибаем до необходимой длины и застрачиваем на расстоянии 0,2 см от сгиба. Если вы шьете платье из бархата, придется прикреплять внутреннюю часть отворота на руках.

● Осталось вшить рукава в проймы. По окату прокладываем 2 строчки на расстоянии 0,5 см друг от друга, распределяем посадку равномерно. Рукав выворачиваем на лицевую сторону, а лиф — наизнанку, рукав вкладываем в пройму изделия «лицом» внутрь, уравниваем срезы и втачиваем со стороны рукава, совмещая надсечки. Подшиваем подплечники.

● Шьем ЮБКУ. На выкроенных деталях обрабатываем вытачки и рельефы. Подготавливаем оборку. Детали юбки стачиваем, оборку втачиваем в рельефы на перед-

нем полотнище и приметываем по линии талии. Низ обрабатываем швом вподгибку.

● Юбку выворачиваем наизнанку, лиф — на лицевую сторону, вкладываем его в юбку, совмещая боковые швы, вытачки, средний шов по спинке. Стачиваем со стороны лифа с помощью специальной лапки с направителем. Ширина шва 1,5 см.

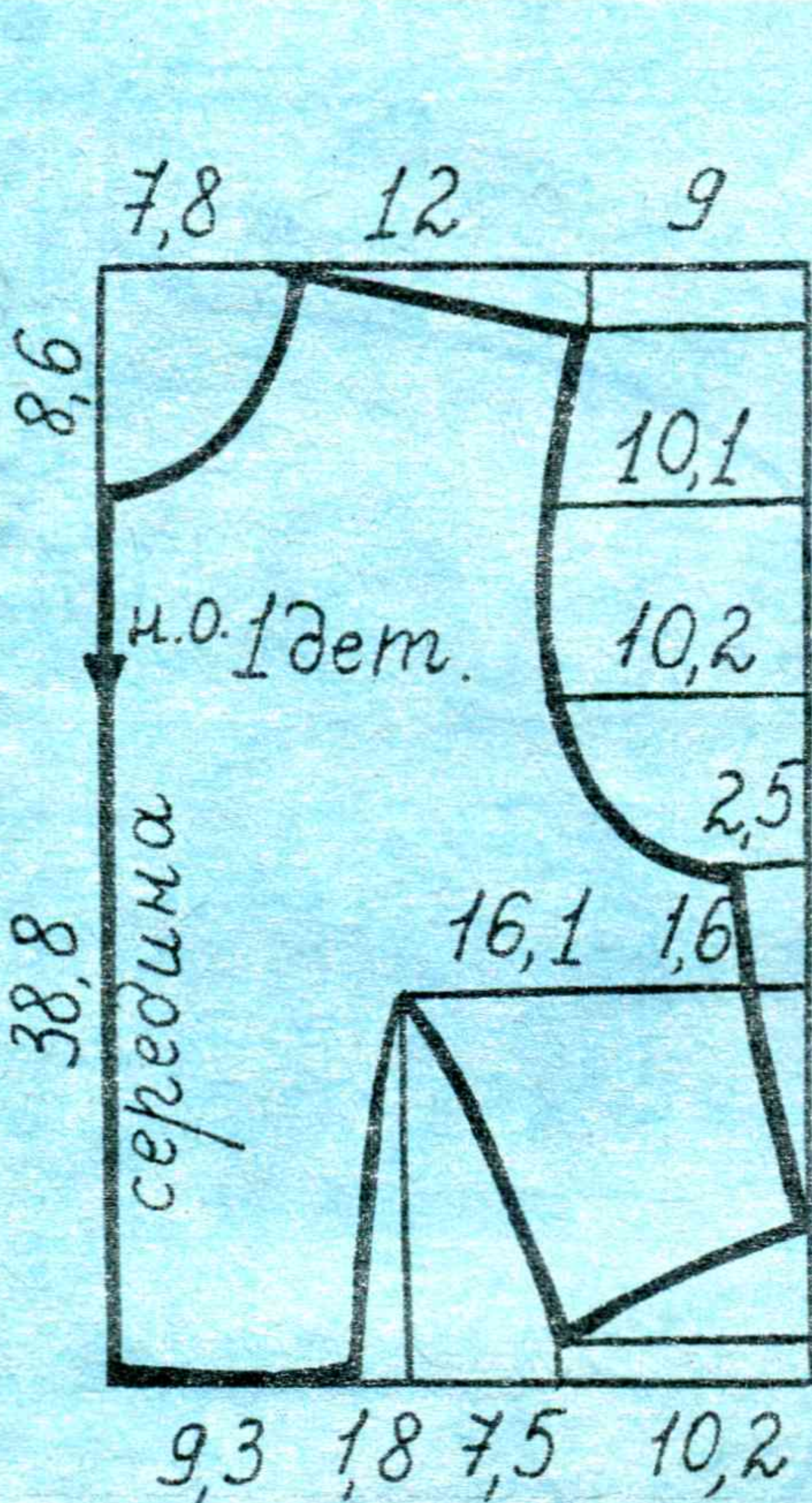
● Для удобства можно по среднему шву вставить тесьму-«молнию» длиной 65 см, но в таком случае оборку заднего полотнища придется сделать со швом посередине.

● Теперь отутюживаем платье (если оно из бархата — делаем это на весу).

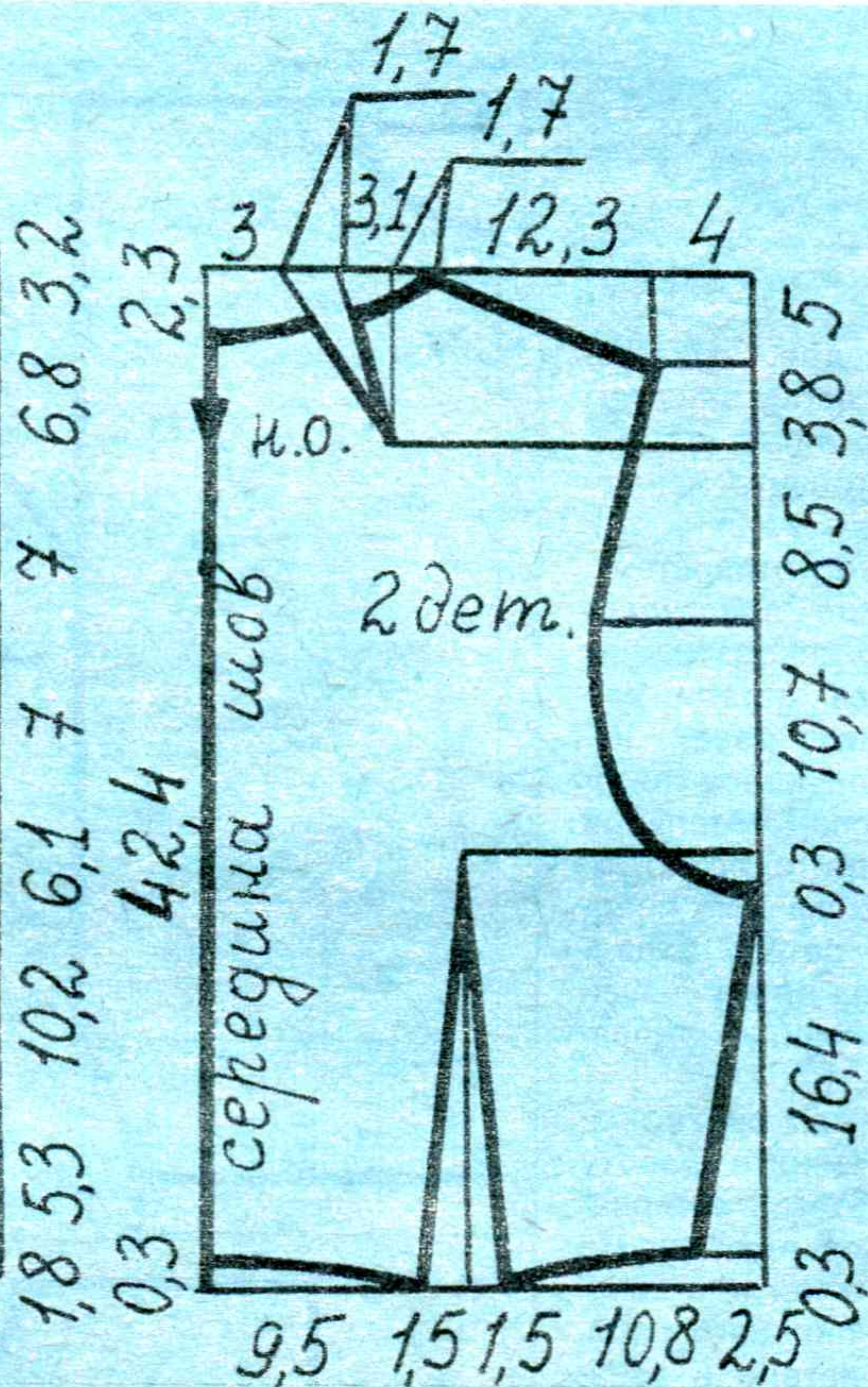
Примерили? Красиво, нарядно? Последний совет: если вам хочется, дополните свой праздничный туалет легким шарфиком. А можно и перчатками! Отличного вам настроения.

Т. АНДРЕЕВА,
художник-модельер.
Чертежи и рисунки автора.

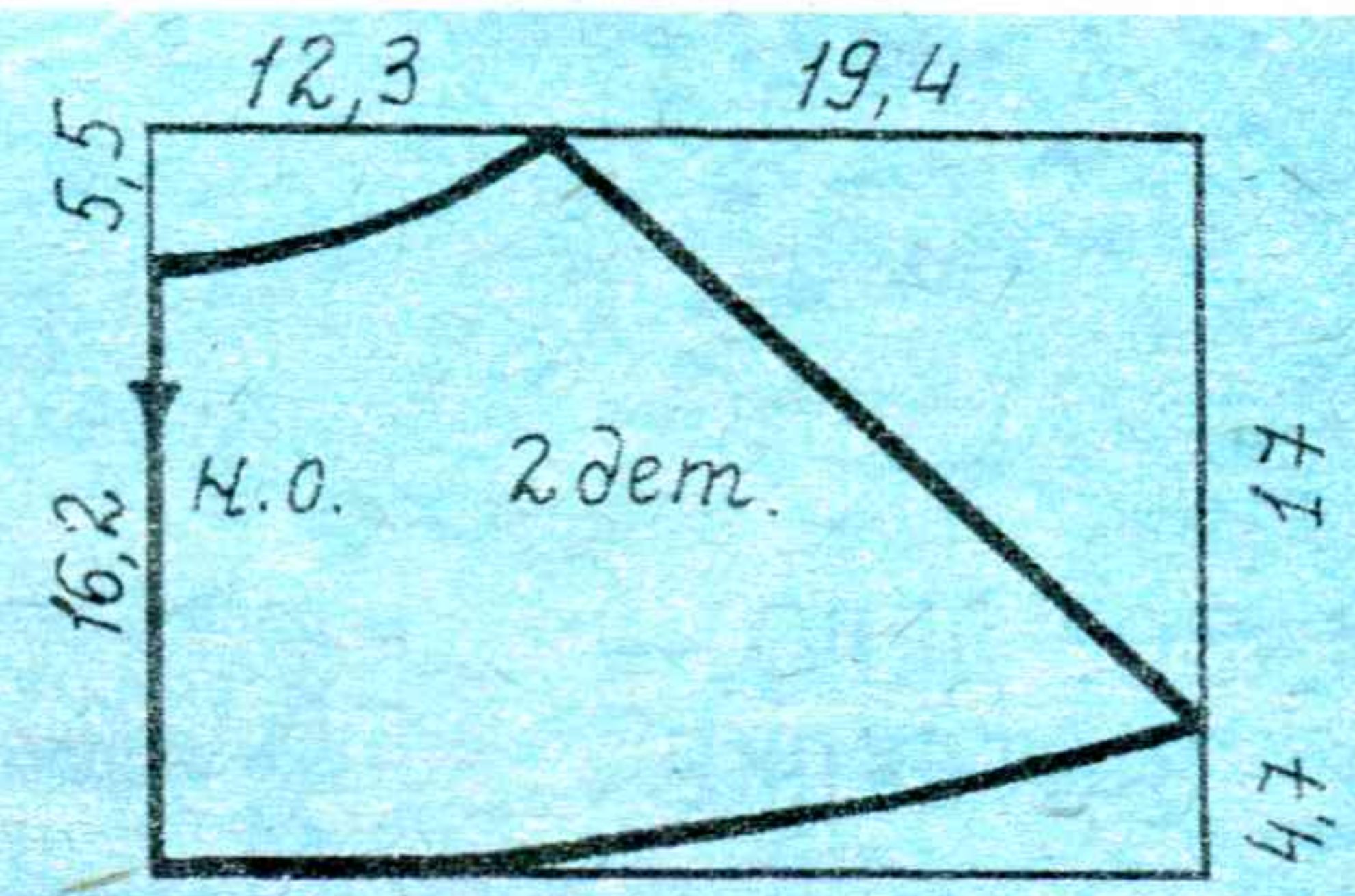
вам в обновлениях!



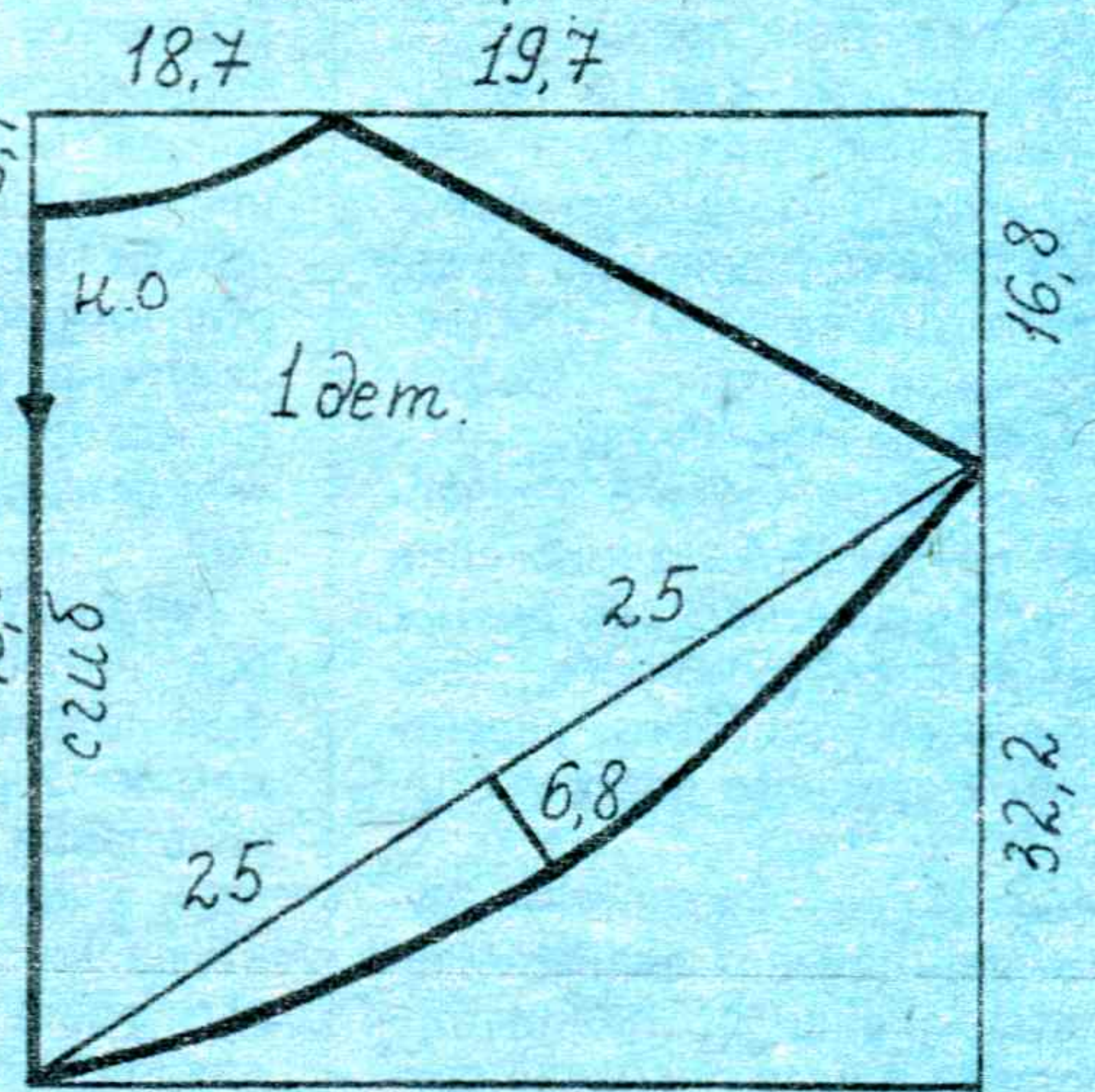
Деталь переда.



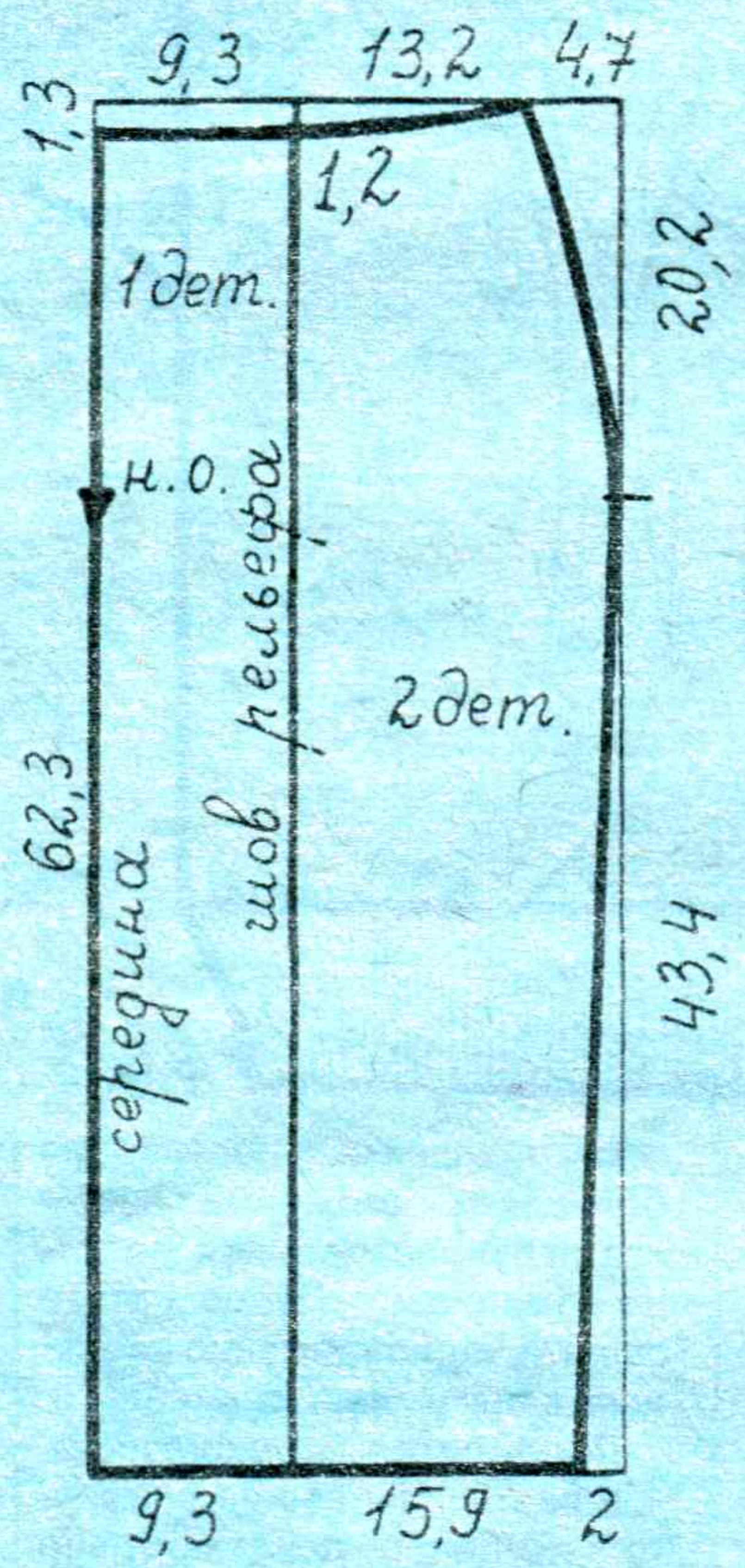
Деталь спинки.



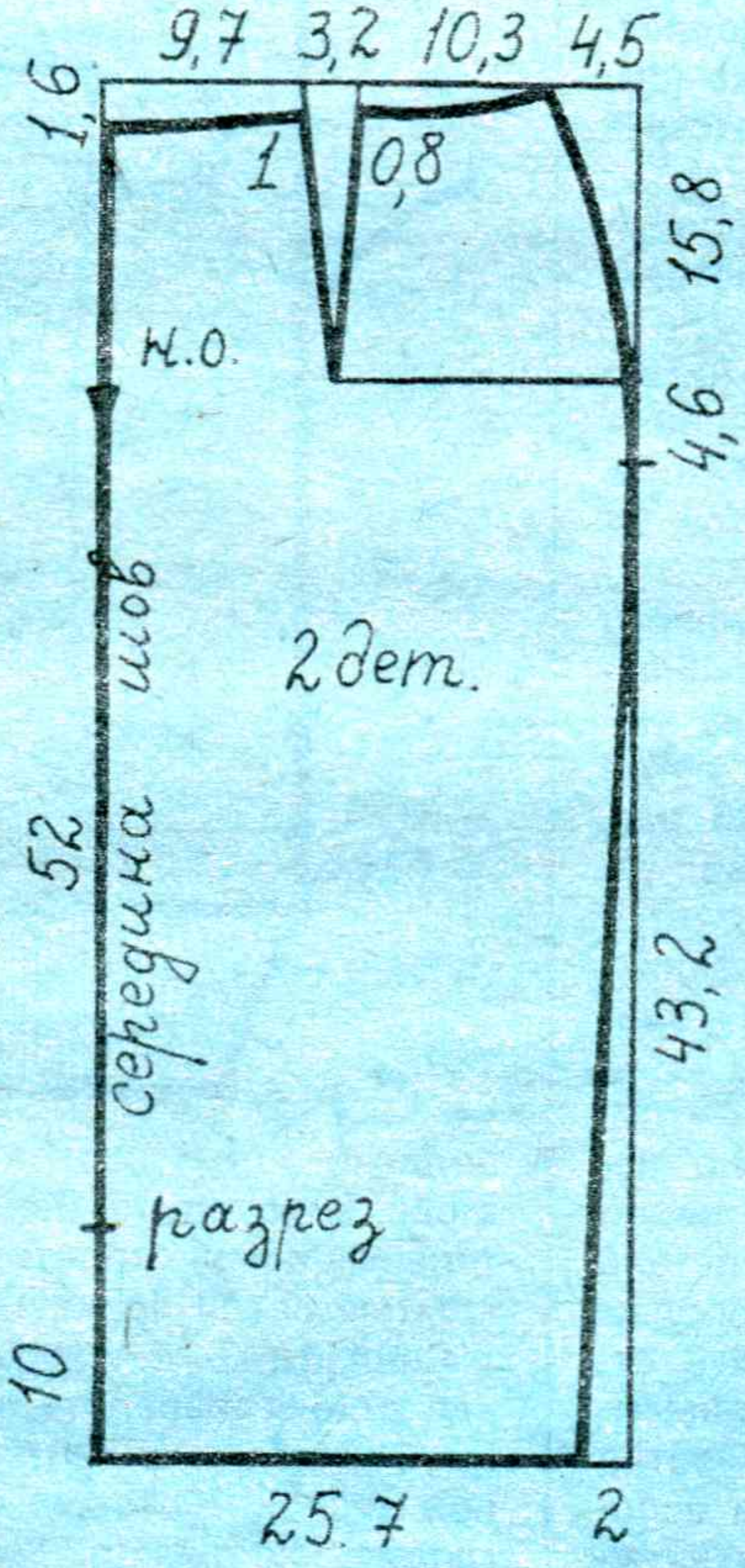
31,7
Оборка переднего
полотнища юбки.



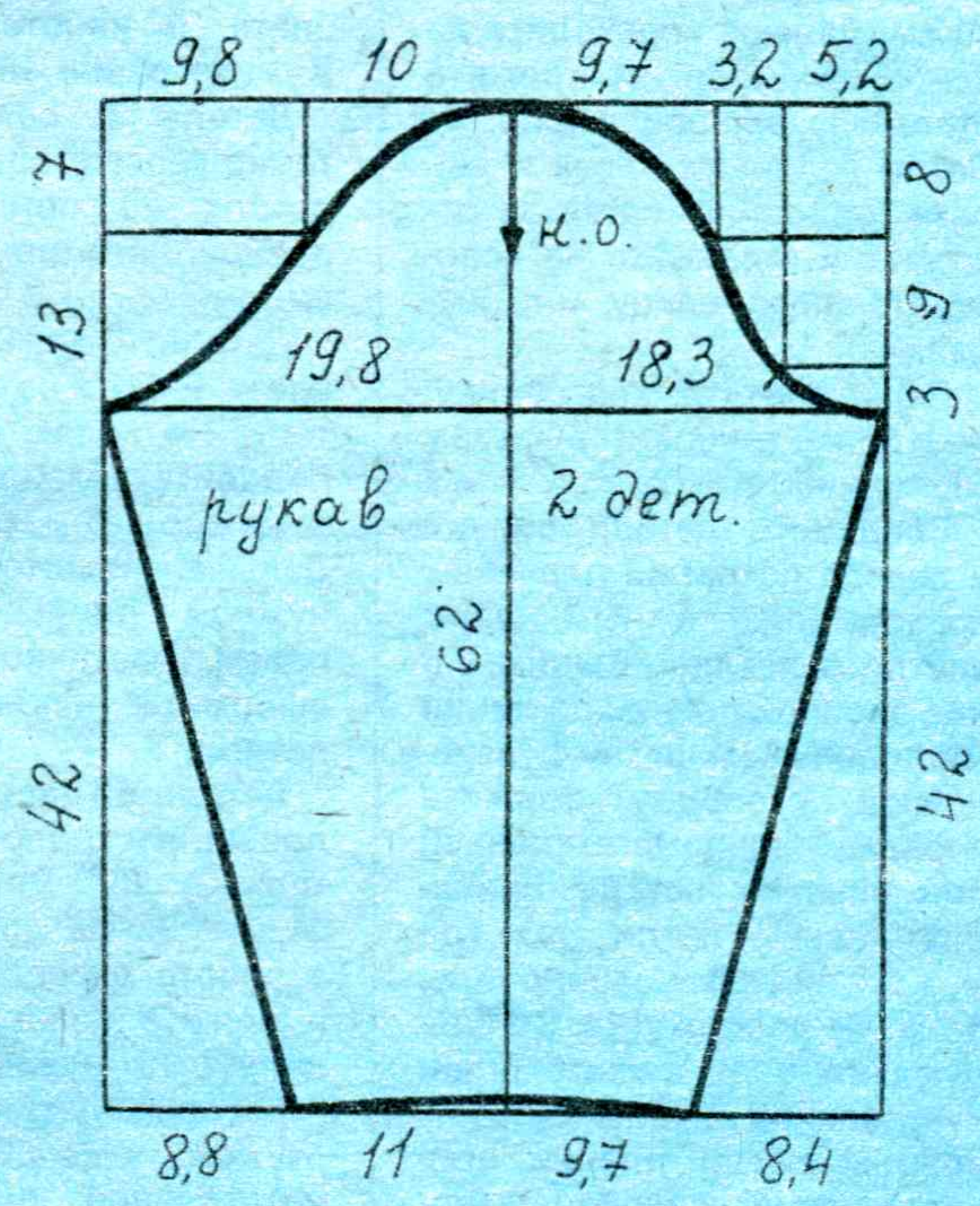
38,4
Оборка заднего
полотнища юбки.



Переднее полотнище юбки.



Заднее полотнище юбки.



Деталь рукава.

Ловкие руки не знают

*Шьем, вяжем,
вышиваем...*

ВСЕ ДЕЛО — В ОТДЕЛКЕ

Вы предпочитаете вязаные вещи? Они, и вправду, удобны, уютны. А если вы решитесь сделать к празднику такой пуловер, как на нашем снимке (см. страницу 1 «Хозяюшки»), то будете иметь еще и очень нарядную вещь, прелесть которой придает объемная отделка. Предлагаемый размер 46—48.

Вам потребуется 500 г черной пряжи 32/2 в 4 сложения и небольшие добавки до 10 г каждая светло-серого, темно-серого, лилового, сиреневого и зеленого цветов. Спицы № 3.

Основное вязание — чулочное (лицевая гладь). Манжеты, планки по линии горловины и низа пуловера связаны резинкой 2×2.

Начните работу с низа спинки. Наберите необходимое количество петель и свяжите планку высотой 10 см. Дальше переходите на основной узор и вяжите строго по выкройке (рис. 1). Петли по линии плеча и выреза горловины оставьте открытыми и снимите на вспомогательную спицу или булавки.

Перед вяжите, как спинку, но с более глубоким вырезом горловины.

Соедините детали спинки и переда по линии плечевых срезов трикотажным швом «петля в петлю». Вывязывание двойной планки по линии горловины начните с изнаночной стороны. Свяжите первый (вспомогательный) ряд лицевых петель, прибавляя новые петли там, где между петлями горловины большие промежутки. Со следующего ряда вяжите планку резинкой 2×2 (8 см). Открытые петли планки прикеттлюйте по лицевой стороне пуловера.

Из кромочных петель проймы наберите по лицевой сто-

роне петли для рукавов и свяжите их сверху вниз тем же узором, что перед и спинку. Работу закончите манжетами в резинку 2×2 (4 см). Готовое полотно отпарьте.

Теперь можно приступать к выполнению декоративных элементов. Все детали выполняются снизу вверх, начинаем и заканчиваем вязание каждой вспомогательной нитью. Посмотрите, пожалуйста, на рис. 2: на нем представлены все детали отделки, которые мы для большей точности обозначили номерами.

Деталь 1 вяжем светло-серой нитью. Начните работу с 36 петель. Затем с интервалом в 12 рядов выполняйте убавления по 1 петле в начале и в конце лицевого ряда. Когда число петель в вязанье уменьшится до 26, полотно вяжите ровно до нужной длины. Она определяется по масштабной сетке (см. рис. 2): 1 клетка соответствует на полотне 2×2 см.

Деталь 2: нить лилового цвета. В работе 10 петель. Вяжите ровно 18 см.

Деталь 3: связана нитью темно-серого цвета. Ширина детали 20 петель. Вяжите ровное полотно высотой 24 см.

Деталь 4: нить сиреневого цвета. Работу начните с 46 петель. По краям полотна выполняйте убавки по 1 петле в каждом 6-м ряду 10 раз. Дальше вяжите ровно до нужной длины. Используя прием частичного вязания, оформите наклонный срез детали.

Деталь 5: цвет нити — лиловый. Исходное число петель — 20. Вяжите ровно 24 см. Затем число петель в работе разделите пополам и вяжите каждую часть отдельно до нужной длины.

Готовые детали аккуратно отутюжьте со стороны вспомогательной нити, захватывая не более 2—3 рядов, выполненных основной нитью. Затем расположите детали на

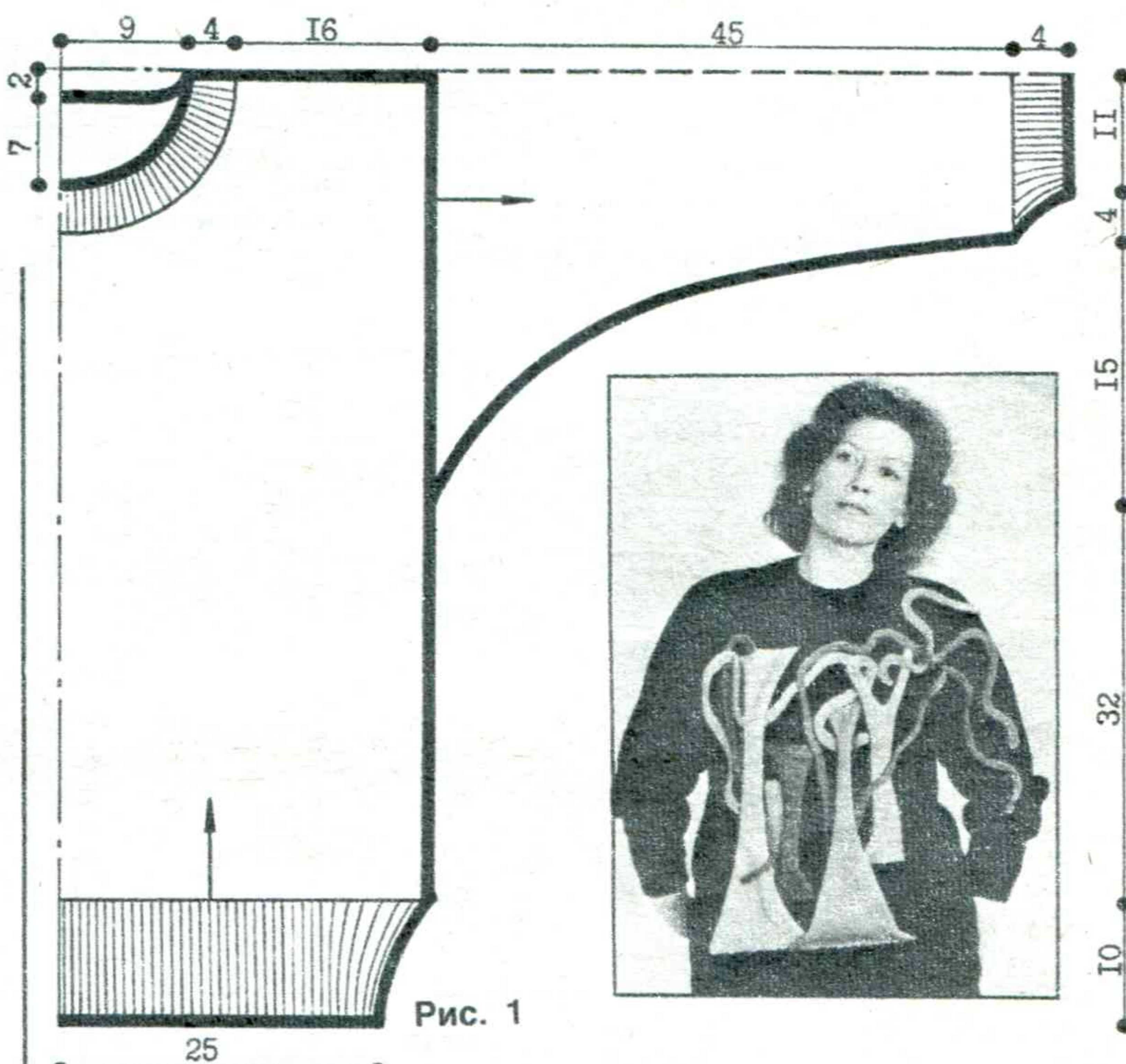


Рис. 1

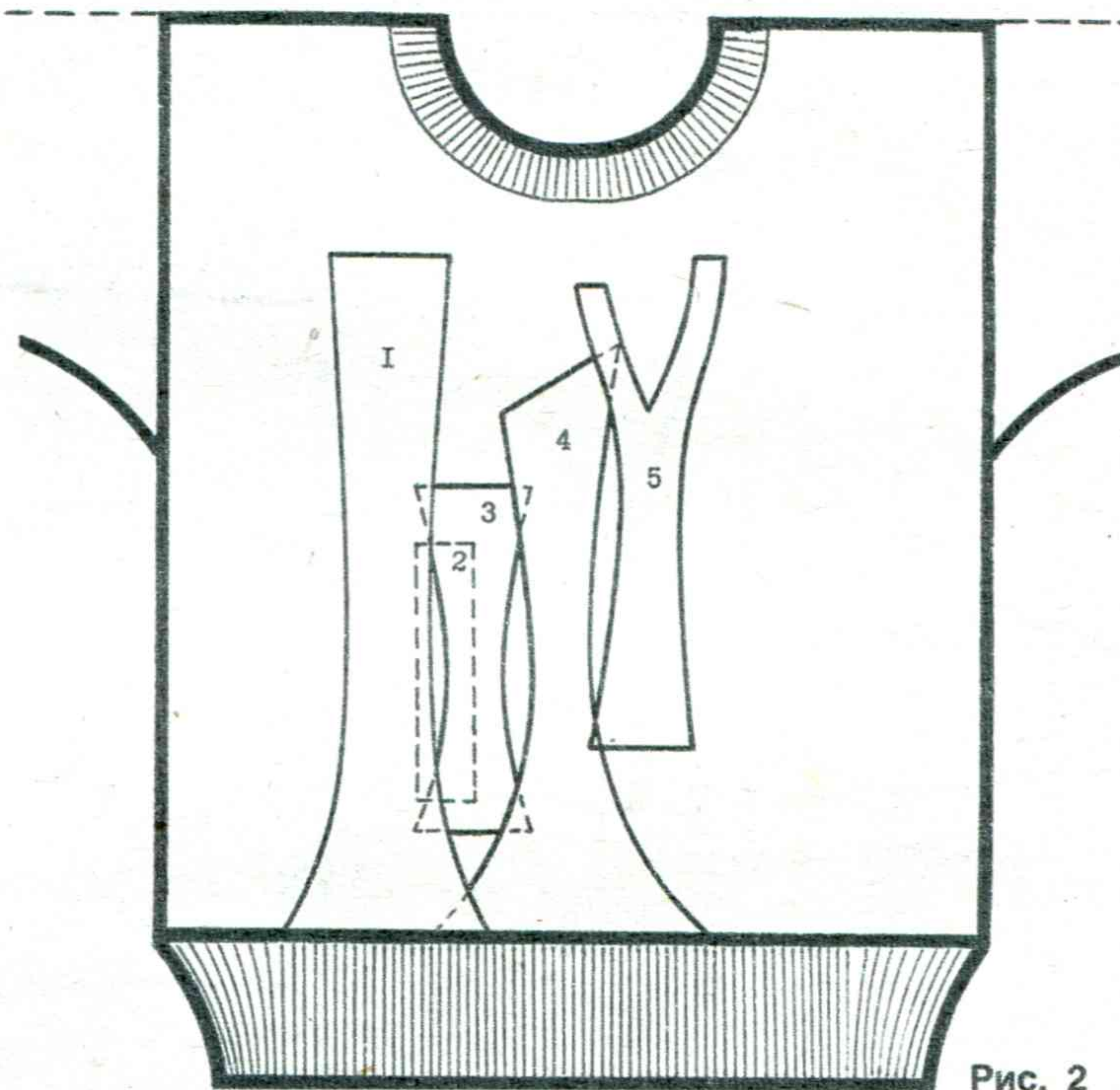


Рис. 2

полочке в соответствии с рис. 2, наколите. Вспомогательные нити отплетите, открытые петли прикеттлюйте.

Свяжите 3—4 шнура нужной длины (наберите на спицы 5 петель и вяжите чулочной вязкой). Готовые шнуры гладить не нужно. Уложите их на полотне произвольно, обвивая уже пришитые детали, наколите булавками. За-

тем пришейте посередине большими стежками швом «за иглу», захватывая полотно полочки. После этого сшейте одновременно боковые швы и швы рукавов.

Подойдите, пожалуйста, к зеркалу. Мы вас не обманули? Пуловер действительно смотрится эффектно!
Н. СВЕЖЕНЦЕВА
Чертежи автора.

скуки, радость семье дают

КОТ — ЦАРАПКА, КОТ — ПУШИСТИК

Помните симпатичную компанию гномиков и зверушек, с которыми мы познакомились в прошлом номере журнала? Теперь выполняем свое обещание научить вас самих делать такие игрушки. Это будет отличный подарок вашему малышу «под елочку», а старшие дети с удовольствием помогут. Главное, когда приметесь за работу, вложите в нее побольше души. Увидите, какие милые и добрые игрушки получатся!

Принцип совсем несложный. Взгляните, пожалуйста, на снимок на 1-й странице «Хозяюшки»: давайте попробуем сделать котенка, изображенного на нем.

Вам понадобятся: мягкая проволока длиной 1 м 30 см, кусочки искусственного меха, вата, бумага, фломастеры или цветные карандаши.

Сделаем вначале каркас. Сложим проволоку пополам, шея, передние лапки, туловище, задние лапки и хвост котенка должны появиться в перечисленной последовательности.

Приступим к крою. Переведем через копирку или кальку на бумагу детали кроя, вырежем их и наложим на изнанку меха. Обведем карандашом и выкроим: головку — 2 детали, лапки — 4 детали, туловище и хвост — 1 деталь, уши — 2 детали, щечки — 1 деталь.

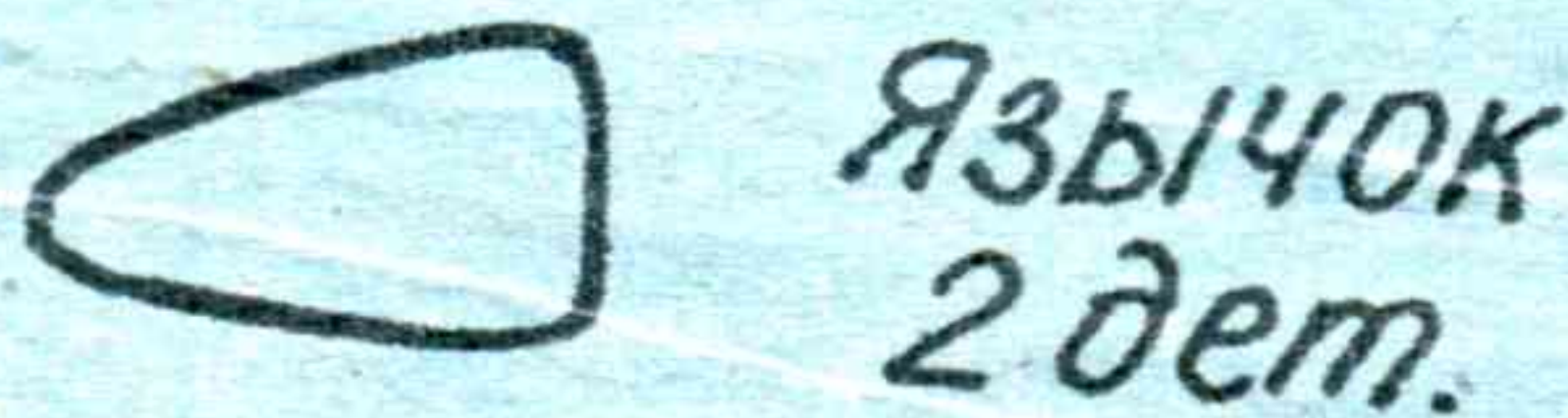
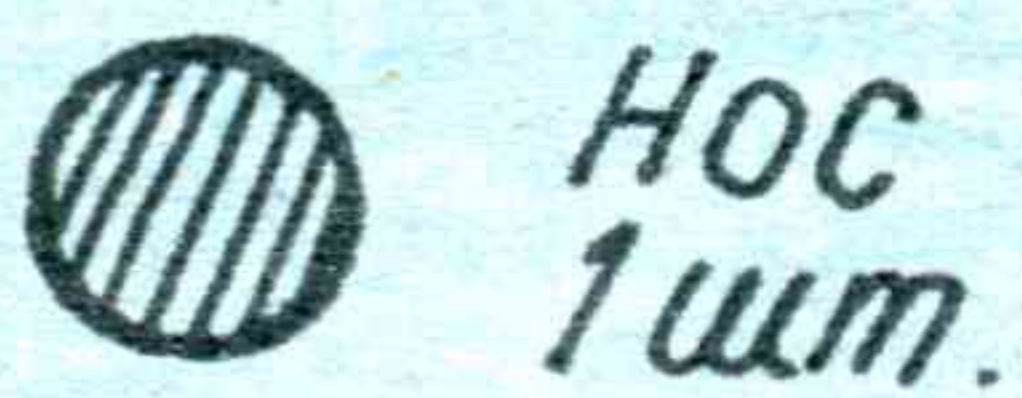
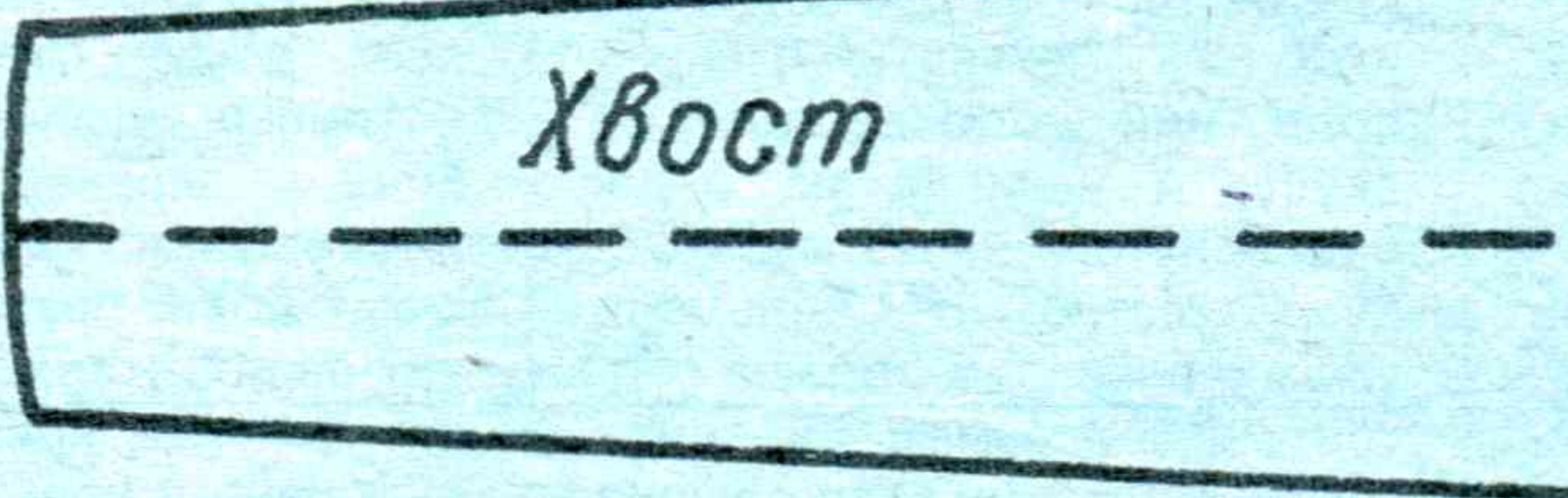
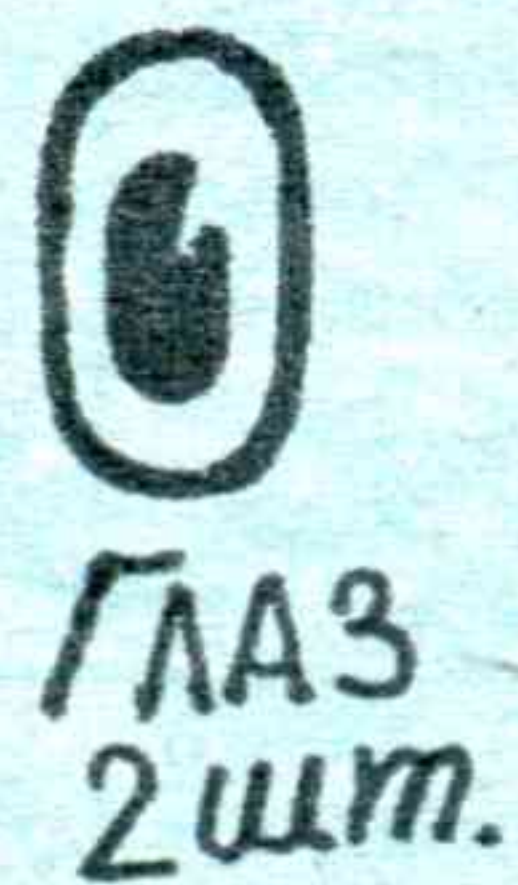
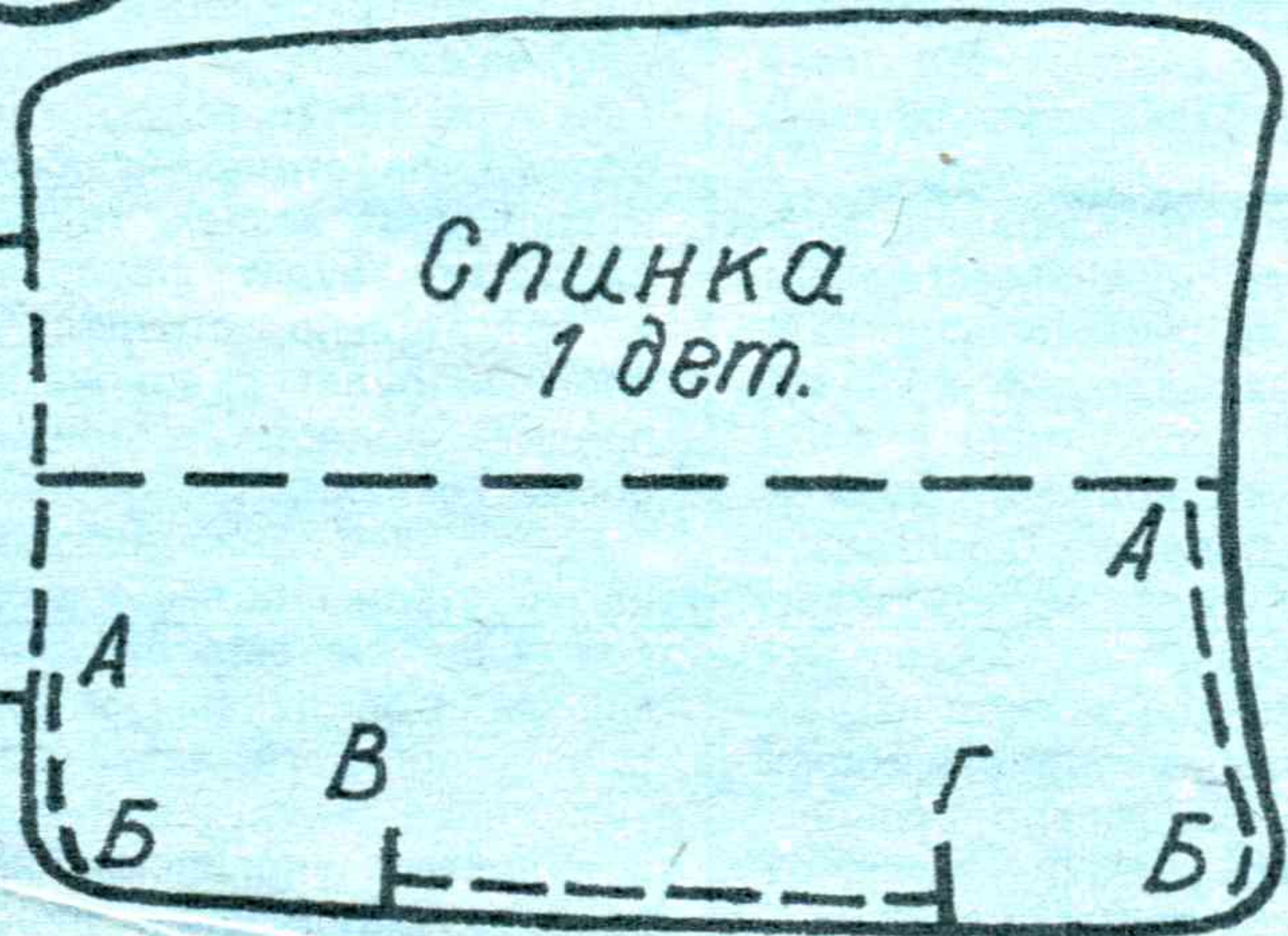
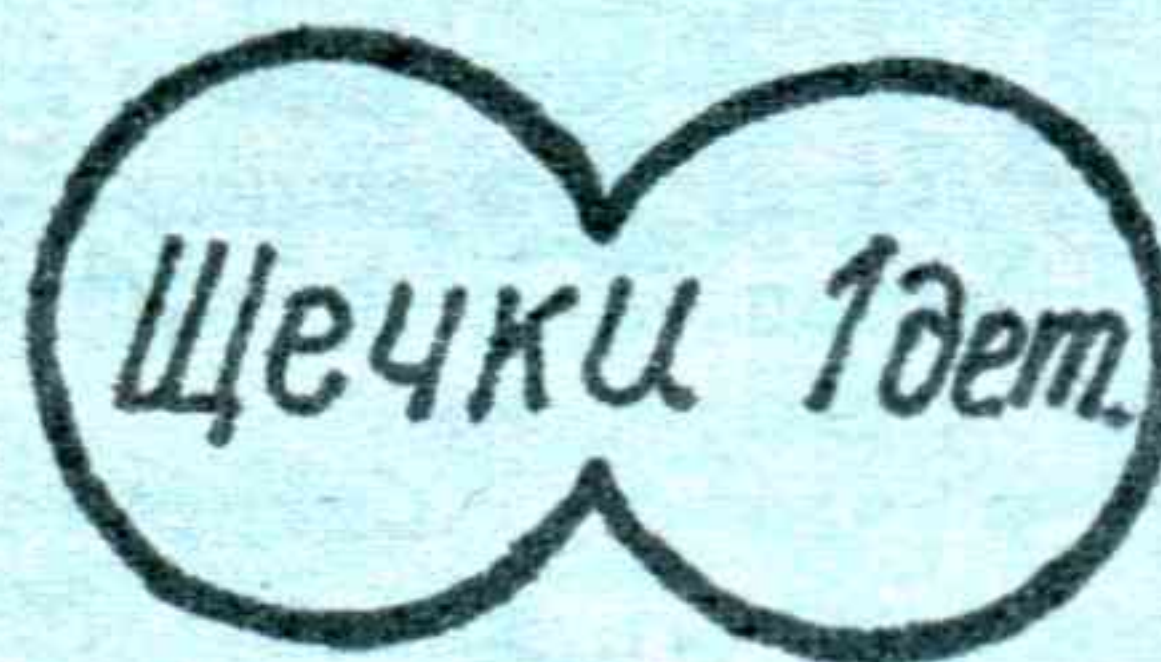
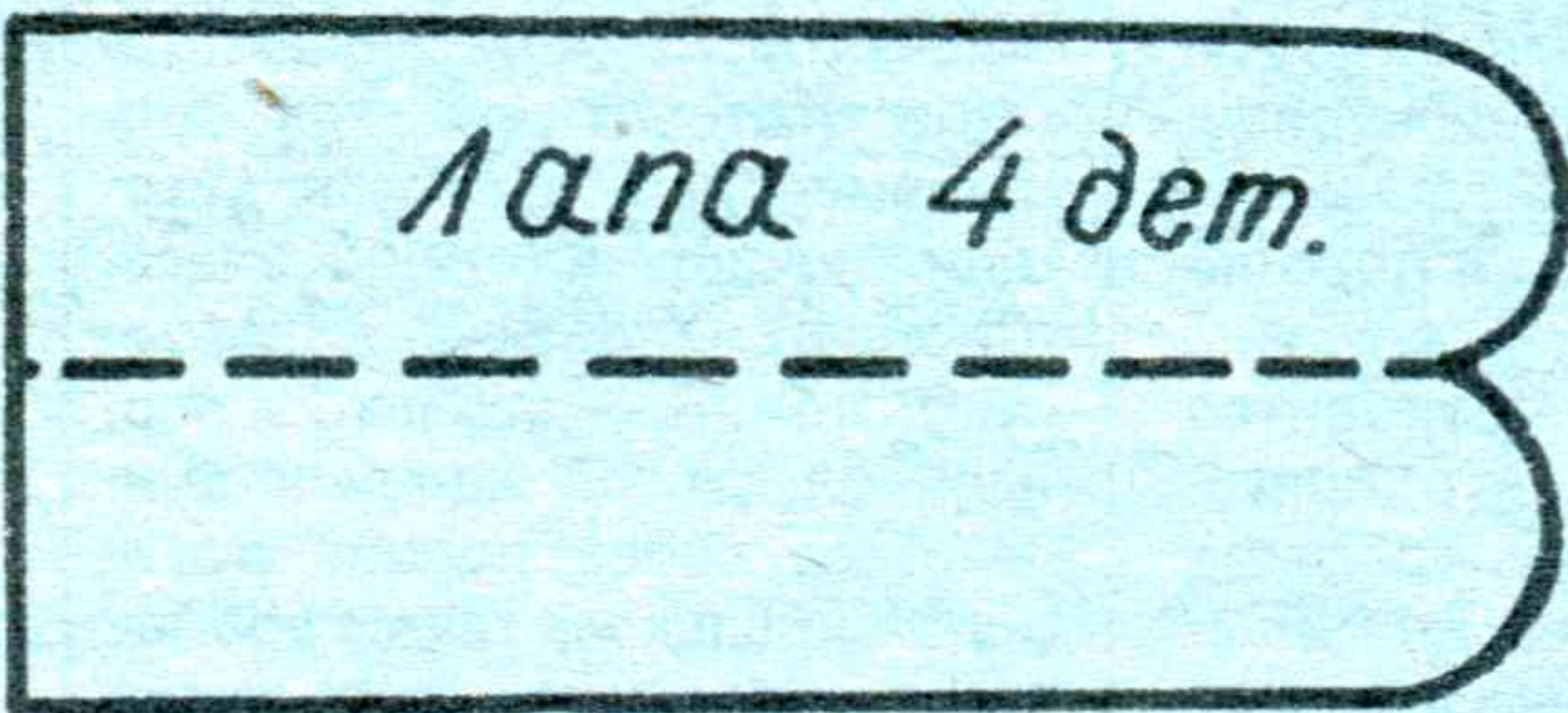
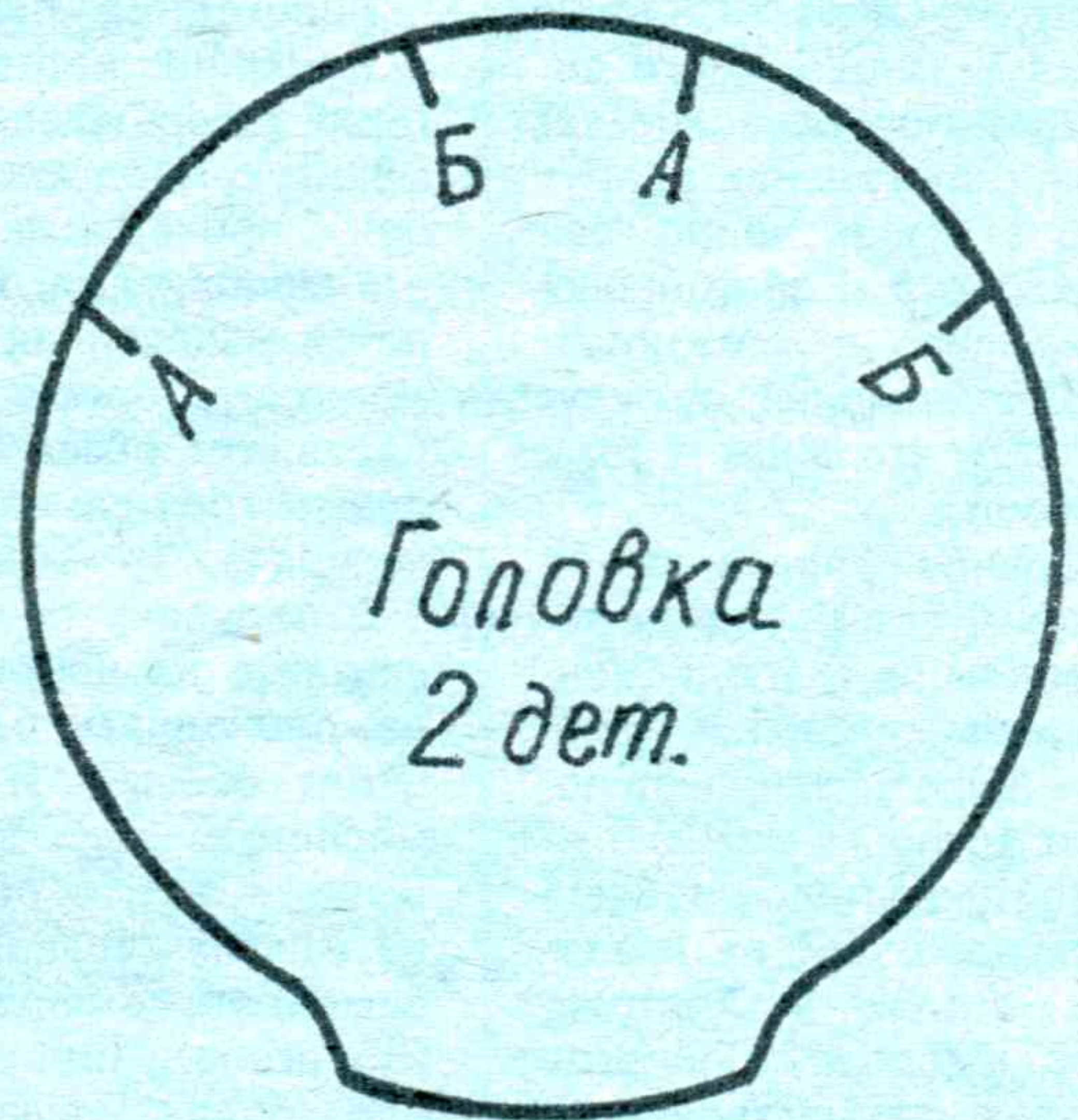
Теперь можно начинать шить котенка. Сошьем лапки и вывернем их налицо. Если трудно вывернуть лапки из

меха, то надо сшить с изнанки только начало лапки и уж потом, вывернув налицо, аккуратно зашить сзади каждую лапку. Наденем лапки на «ноги» каркаса и закрепим. «Туловище — хвост» сложим наизнанку, зашьем по линиям, указанным пунктиром на схеме от А до Б, вывернем налицо, наденем на каркас и зашьем по отметке В и Г «живот» котенка. Далее складываем две детали кроя головы изнанкой наверх и сшиваем «через край», не забыв вложить в середину кроя «ушки» (схема А). Горловину кроя оставляем незашитой. Вывернем сшитые две детали головки налицо, набьем нетуго ватой и пришьем головку к туловищу.

Теперь можно заняться оформлением мордочки. Вырежем из красной бумаги, ма-

териала или клеенки «язычок», приклеим его, а сверху пришьем или приклеим «щечки» из белого меха. Вырезанный кружок, размером чуть меньше копеечной монеты стянем, предварительно вложив в него кусочек ваты, закрепим и пришьем к мордочке котенка. Это «носик». «Глазки» нарисуем на желтой или зеленой плотной бумаге, обведем их черным фломастером, проведем по вертикали удлиненный зрачок. Вырежем «глазки» и приклеим над «щечками». Вот и вся работа.

Если вам больше по душе придется мышонок, уютно устроившийся рядом со своими вечными недругами, то сделать его по уже знакомому принципу не составит труда!
Июль ЛОБАЧ



Рыба — к счастью, виноград —

В ЭТУ НОЧЬ — И СТОЛ ОСОБЫЙ

Какое угощение подать вечером 31 декабря родным и друзьям? Конечно, самое вкусное, разнообразное, оригинальное, но не только: каждое блюдо на новогоднем столе наделено в разных странах, у разных народов своим особым смыслом, значением.

К примеру, в Японии хозяйки готовят под Новый год пищу из продуктов, приносящих, как они считают, счастье: морская капуста дает радость, жареные каштаны — успех в делах, горох и бобы — здоровье, вареная рыба — спокойствие, бодрость духа, икра сельди — счастливую семью, много детей. Угощаются японские семьи, сидя на коленях вокруг низкого столика, чинно, без шумных бесед и застольных песен — ничто не должно отвлекать от мыслей о будущем, о том, что ждет в году наступающем.

Во Франции праздник не в праздник, если за новогодним столом нет традиционной жареной индейки, в маленьких кафе устраивают лотереи, в которых можно выиграть битую птицу, поросенка, ягненка. А вот на праздничных столах в Австрии, Венгрии, Югославии никогда не бывает рождественского гуся, утки, курицы, индюшки — там считают, что птицу есть в этот вечер нельзя: улетит счастье...

Символом изобилия, счастливой семейной очага издревле считают виноградную лозу. Каждый кубинец, испанец, португалец с боем часов в полночь должен съесть виноград, двенадцать ударов — двенадцать заветных желаний на каждый месяц, двенадцать ягод на счастье: чтобы бродил в жилах сок земли, играло солнце... Виноград, орехи, чечевицу подают в новогоднюю ночь и в Италии как символ здоро-

вья, долголетия, благополучия.

В Камбодже новогодний стол ставят возле окна, подают самые любимые в семье сладости, которые предназначаются не только гостям, но в первую очередь «Деду Жаре» — «родному брату» нашего Деда Мороза. Симпатичный новогодний обычай существует у жителей Тибета: хозяйки пекут горы пирожков с самыми разнообразными начинками, чтобы одаривать всех знакомых и незнакомых, чем больше раздашь — тем богаче будешь!

Новогодние пироги пекут в Румынии, Австралии, Болгарии (здесь в основном знаменитую болгарскую баницу), причем не простые, а с сюрпризами: кому достанется запеченная в начинке монетка, орешек, стручок перца, тот обзаведется в будущем году семьей, улыбнется удача.

В польских семьях вы насчитаете на новогоднем столе двенадцать блюд — так велит обычай. И ни одного мясного! Обязательно рыба — она, особенно карп, во многих странах считается символом семейного счастья и благополучия; грибной суп или борщ; каша ячменная с черносливом; клецки с маслом; на сладкое — шоколадный торт. Почти тот же «набор» — на столах чешских и словацких хозяек, только каша тут будет перловая и обязательно струдель — слоеный рулет с яблоками, предмет гордости каждой хорошей хозяйки.

Новогоднее меню народов нашей страны более «демократично», все блюда хороши, были бы вкусны. И все-таки у каждого есть своя «изюминка» — русский гусь с яблоками, украинский поросенок, молдавский пирог плацента, армянская дол-



ма — голубцы в виноградных листьях... В грузинских селениях, например, глава семьи в полночь берет в руки поднос, полный лепешек и фруктов, и трижды обходит свой дом, поздравляет всех домочадцев и гостей, раздает сладости, чтобы весь год жилось сладко. Не обносят угощением и скот: в первое утро нового года кормят хлебом и зерном и корову, и курицу, и свинью — в этот день все должны быть сыты и довольны.

Сибирякам не приходится «ломать голову», что приготовить к празднику. Традиционные пельмени — вот блюдо, неизменно украшающее стол. Готовят их как обычно: крутое тесто из расчета одно яйцо на четверть стакана воды или молока, соль по вкусу; и начинка из мяса, провернутого через мясорубку. Известно, что пельмени тем вкуснее, чем больше сортов мяса возьмем для фарша, но к Новому году обычно берется «классическое» сочетание: говядина и свинина. Фарш обильно сдабривается перцем и солью, разбавляется бульоном, чтобы был соч-

ным. По случаю праздника, начиная пельмени, хозяйки кладут внутрь некоторых орешек, монетку, чернослив — кому-то достанутся на счастье.

Вкусное новогоднее блюдо готовят на Кубани. Это запеченное в керамическом горшочке мясо с овощами. Причем накрывают горшочек не крышкой, а обмазывают тестом (готовят его как для пельменей) и ставят в духовой шкаф на 2—3 часа. Сколько человек за новогодним столом — столько и горшочков. Когда каждый снимает со своей порции румяную «крышку», такой аромат идет, что и запах хвои затмевает...

Во всех уголках земли, во всех домах готовятся хлопотливые хозяйки к празднику заранее, убирают и украшают комнаты, наряжают елки, покупают подарки, варят, жарят, пекут... Но вот наконец приходят заветный день и ночь, которая начинается год новый. Пусть он будет счастливым, радостным, добрым к вам и вашим семьям!

В. КОЛЕСНИК

К ИЗОБИЛИЮ, а сладости — для радости

СТАРИКИ В ПРИМЕТЫ ВЕРИЛИ...

Прочитала я, что в разных странах к Новому году на стол подают, и решила вместе с вами приготовить хоть некоторые из этих блюд. Тем более что все они вкусны. Раньше-то на деревне в приметы верили, особенно кто постарше, да и теперь старики многие их соблюдают. Конечно, не все рецепты сохранились, да и продукты, честно сказать, тоже... Но вот какое-нибудь рыбное блюдо отчего бы не приготовить? А рыбу, я смотрю, в разных странах уважают, считают, что она в дом благо да счастье приносит.

Если у вас есть карп, судак, сом или щука — выйдет отличное праздничное блюдо! Рыбу очистим, порежем на порции, зальем горячей водой, чтобы покрыла куски, добавим предварительно вымоченные сушеные грибы, соль, лавровый лист и отварим до готовности. Отдельно отварим мелко нарезанные корень петрушки и морковь, очищенные от кожи и семян соленые огурцы, нарезанные тонкими кружками. Откинем на дуршлаг овощи, туда же — вынутые из бульона и мелко нарезанные грибы. На сковороде распустим масло, выложим на нее перемешанные грибы, огурцы, морковь, петрушку, заправим томатным соусом и стаканом процеженного рыбного бульона, добавим по вкусу соль и сахар, хорошо прогреем. Рыбу выложим на широкое блюдо, зальем соусом, украсим зеленью, дольками соленого огурца, если есть — ломтиками лимона.

На килограмм рыбы — 10 сушеных грибов, по 2 лавровых листка, моркови, корня петрушки, 4 соленых огурца, 5—6 ложек томатного соуса, 100 граммов масла.

Из мороженой морской рыбы тоже можно сделать блюдо — пальчики оближешь. Подготавливаем ее, как положено, кости по возможности удаляем, куски солим, обваливаем в сухарях

или в муке, обжариваем в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Отдельно готовим соус: отваренные сушеные или свежие грибы, мелко нарезанные, и шинкованный репчатый лук обжариваем на хорошем огне минут пять, посыпаем мукой, еще жарим 3—5 минут, солим, кладем лавровый лист и перец горошком, подливаем 2—3 стакана кипятка и томим на маленьком огне, пока не загустеет соус. Тем временем отвариваем картофель «в мундире», очищаем, нарезаем ломтиками, выкладываем на широкую сковороду или в огнеупорное блюдо, по середине выложим жареную рыбу, заливаем соусом, сбрызгиваем маслом и посыпаем молотыми сухарями, запекаем в духовке до румяности.

На килограмм рыбы — 10 грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки муки, килограмм картофеля, по 5 столовых ложек масла и молотых сухарей, 2 лавровых листика, 10 горошин перца.

У нас, помню, на Новый год бабушка обязательно пекла пирог с рыбой и квашеной капустой — может, и она верила, что рыба счастье принесет? Тогда я не спросила, а теперь поздно... Рецепт у меня сохранился старинный: «Приготовить из 2 или более фунтов (фунт — 400 г) крупчатой муки тесто дрожжевое на постном масле. Пока подходит, приготовить фарш: стакана 2 или 3 кислой капусты смешать с мелко изрубленной луковицей, поджаренной в постном масле, поперчить, сложить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить до мягкости, подливая бульон и от времени до времени перемешивая, чтобы капуста не подгорела. Покуда она будет тушиться, взять фунт или полтора фунта свежей или свежесоленой рыбы, нарезать ломтиками, поджарить в постном масле, смешать с капустой,

заложить в пирог и поставить его печь в духовой шкаф на один час». Помнится, вкусный был пирог!

Кстати говоря, пироги с сюрпризами и у нас всегда пекли! Закладывали в каравай, в картофельный или в сладкий пирог фасолину или карамельку, кому попадется — тому счастье выпадет в будущем году. Вот в Болгарии и некоторых других странах, оказывается, запекают сюрпризы в баницу — давайте-ка и мы ее испечем, блюдо это праздничное, вкусное и красивое, хотя и требует хлопот.

Замесим упругое тесто: 1,5 стакана воды, по столовой ложке уксуса и растительного масла, яйцо, половину чайной ложки питьевой соды, щепотка соли, муки, сколько потребуется. Хорошо вымесим и разделим на две части. Каждую часть, в свою очередь, разделим на 3 круглые лепешки размером с тарелку. Смажем каждую лепешку слегка подогретым жиром или маслом и наложим их по три одна на другую. Теперь раскатаем из каждой «тройки» по тонкому круглому листу. Каждый лист снова надо смазать маслом, перегнуть вдвое, еще раз смазать и еще раз перегнуть... Пока, наконец, не получится у нас два квадрата. Даем им с полчаса постоять, затем один квадрат раскатываем в круг, укладываем на смазанный маслом противень, сбрызгиваем жиром, выкладываем на него фарш из крошеной брынзы, или из брынзы, смешанной с рублеными вареными яйцами, или припущенного шпината с яйцами и брынзой, или обжаренного лука и лука-порея

с брынзой и яйцами и так далее. Не забудем в фарш вложить фасолину или монетку! Сверху кладем второй раскатанный круг теста, смазываем жиром и ставим в духовую печь.

А вот более простой рецепт баницы: хорошо взбить 250 г кислого молока с четырьмя яйцами и половиной чайной ложки питьевой соды. Добавить 250 г протертой через крупную терку брынзы, 5 столовых ложек разогретого сливочного или подсолнечного масла и 14 столовых ложек муки. Хорошо вымесить тесто — 8—10 минут, выложить в противень, запечь в духовке на сильном жару. Баницу лучше подать к столу горячей, с пылу-жару.

Не забыть бы о сладостях: тоже ведь говорят, сладкое на столе — год сладким будет! Нам советуют приготовить струдель? Пожалуйста! Мы, кстати говоря, никогда не давали этого рецепта в «Хозяйке». А струдель того стоит.

Итак, беремся за тесто. 2 тонких стакана муки, 3/4 стакана теплой воды, одно яйцо, половину чайной ложки соли и 60—80 г масла или маргарина потребуется для него. Муку просеиваем на доску, делаем углубление, выливаем в него теплую воду с солью, растопленное масло и яйцо. Замешиваем тесто — оно должно быть мягким, послушным (при необходимости можно добавить муки или воды), а поверхность теста должна блестеть. Скатываем его в шар, смазываем сверху растительным маслом, выкладываем на деревянную доску, накрываем миской и ставим на полчаса доску над кастрюлей с горячей





водой: мука разбухнет, и тесто станет более эластичным.

Раскатываем его в очень тонкий пласт, смазываем растопленным маслом, посыпаем молотыми сухарями, укладываем начинку и осторожно сворачиваем в рулет. Концы сжимаем, перекладываем рулет на противень, сверху смазываем маслом и выпекаем в духовке при средней температуре 40—45 минут. Когда будет готов, перекладываем на блюдо, посыпаем сахарной пудрой.

Начинку для струделя можно приготовить из яблок, творога, изюма. Яблоки для начинки чистят, режут на маленькие кусочки, смешивают с сахаром, хорошо промытым изюмом и измельченными орехами. На 1 кг яблок — 100 г сахара, 50 г масла, 3 столовые ложки молотых сухарей, по 2 столовые ложки изюма и рубленых орехов.

Можно начинить струдель просто изюмом с орехами и сахаром. Хотите струдель с творогом? Тогда творог смешайте с размягченным маслом, сахаром и взбитым яйцом, добавьте немного крахмала, 2—3 столовые ложки изюма и приправ: на 3 пачки (750 г) творога — 50 г масла, 100 г сахара, 2 яйца, столовая ложка картофельного крахмала, 2—3 столовые ложки изюма, ванильный сахар или лимонная, апельсиновая цедра.

Все приготовленные блюда красиво расставим на праздничном столе, рядом — свечки в подсвечниках, возле приборов — маленькие веточки хвои... Приходите, гости дорогие, Новый год встречать, счастье в дом кликать!

Ваша
МАРИЯ ИВАНОВНА.

В оформлении «Хозяюшки» принимали участие художники Д. БАРАБ-ТАРЛЕ и С. БОГАЧЕВ.

ЕЩЕ ОДИН ВИНЕГРЕТ

У нас в семье любят овощной винегрет: отварные картофель и морковь, яблоки, соленые огурцы очистить, нарезать соломкой или кубиками, сложить в миску, добавить квашеную капусту, перемешать. Отдельно приготовить заправку: горчицу, соль, перец и сахарный песок растереть с растительным маслом, добавить немного уксуса. Заправить винегрет этим соусом, уложить в салатник, украсить ломтиками отварной свеклы, зеленым луком, залить сверху майонезом.

Блюдо получится и вкусное, и красивое.
Лилия ХЛЕБУТИНА,
Курская область.

ПИРОГ «ЗИМОЮ — ЛЕТО»

Мой рецепт, правда, не овощной, а фруктовый, но на праздничном столе будет, я думаю, к месту.

Сначала сделаем тесто: 2 стакана сахарного песка взбиваем с двумя яйцами, отдельно рубим 2 стакана муки с пачкой охлажденного маргарина, добавляем половину чайной ложки соды, погашенной ложкой уксуса, замешиваем тесто. Добавляем еще стакан муки, делим тесто на 4 части и ставим на час на холод.

Вынимаем тесто, две части натираем на крупной терке прямо на противень, сверху быстро выкладываем начинку — о ней чуть позже — и накрываем тестом, натерев оставшиеся две части. Причем каждую четвертушку вынимаем из холодильника по одной, чтобы тесто не размягчилось.

Для начинки берем свежие яблоки, порезанные долька-

Ваше фирменное блюдо

ми и посыпанные сахаром, любое варенье, джем, повидло или орехи, изюм, промолотые через мясорубку, — не смешивая, а раскладывая их по отдельности на нижнем слое теста. Печем такой пирог с полчаса в горячей духовке.

Когда подадим к столу и нарежем на куски, кому-то достанется пирог с яблоками, кому-то с орехами... Забавно?

Валентина ГУМЕНОК,
Приморский край.

«ИЗУМИТЕЛЬНЫЙ»

Такое название нашему фирменному семейному салату придумал папа — первое слово, которое он воскликнул после «дегустации» этого блюда, было: «Изумительно!»

Употреблять салат можно и в холодном, и в горячем виде, как гарнир или в качестве самостоятельного блюда, свежим или закатанным в банки... Очень полезен тем, кто желает похудеть.

Итак: берем поровну огурцов, лука репчатого, помидоров и очищенного от сердцевины красного или зеленого стручкового перца. Нарезаем тонкими кольцами и выкладываем в плоскую кастрюлю. Солим, посыпаем перцем, заливаем растительным маслом — так, чтобы

овощи пропитались. Слегка перемешиваем и ставим на медленный огонь, под крышкой, чтобы овощи томились минут 25—30. «Изумительный» готов!

Лилия КЕРУЛИТЕ,
Литовская ССР.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Прочла ваше объявление о конкурсе на лучшее овощное блюдо. Рецептов у меня много, но вот накануне Нового года хочу порекомендовать читательницам «Крестьянки» не овощное, а фруктовое блюдо. Можно? Мой «фруктовый коктейль» очень вкусный, полезный, красиво смотрится на праздничном столе. Особенно любят его дети.

Взбиваю 2 яичных желтка в густую однородную массу, добавляю немного соли, 3 столовые ложки сахарного песка и половину стакана фруктового сока, лучше всего яркого — земляничного или вишневого. Хорошо перемешивая, доливаю 2 стакана холодного молока и половину стакана холодной кипяченой воды. Разливаю в бокалы, сверху можно посыпать измельченными орехами или положить ягоды, фрукты из домашних компотов.

Н. РОЗВАДОВСКАЯ,
Краснодарский край.

ШЬЕМ, ВЯЖЕМ, ВЫШИВАЕМ...

ЕСЛИ ШВЕЙНАЯ МАШИНА ЗАБАСТОВАЛА...

...можно обратиться за помощью к мастеру по ремонту и настройке машин всех марок БУСОВУ Георгию Борисовичу.

Для этого надо только перевести по почте 1 рубль по адресу: 169900, Воркута, Главпочтамт, до востребования, Бусову Г. Б.

Затем отправьте тому же

адресату квитанцию о переводе, конверт со своим обратным адресом и заявку, в которой нужно подробно указать все дефекты в работе вашей швейной машины. Вам незамедлительно будет выслан ответ с практически рекомендациями, как устранить указанные дефекты.