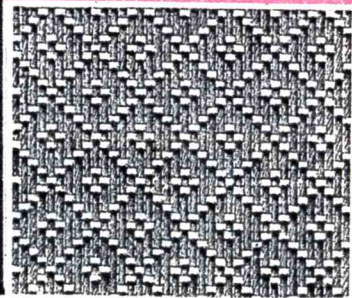


Хозяюшка

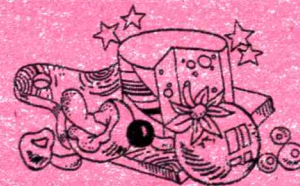
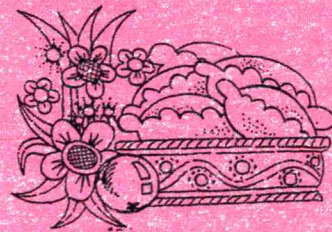
- Наши бабушки знали толк в рукоделии. А мы чем хуже?



● МОДА ИГРАЕТ В ШАХМАТЫ



● ХАЛАТ, ОН ЖЕ ПЛАТЬЕ — НА РАДОСТЬ ПОЛНЫМ



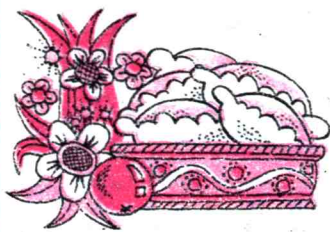
● Красно
лето
пирогами

● ХОЗЯЮШКА ● Приложение к журналу «Крестьянка» 7—8 ● 92



Хозяйка

КЛАДИТЕ ПАСЛЕН В ПИРОГИ И ЖАРКОЕ



Знаю, что некоторые хозяйки считают ягоды паслена несъедобными, даже вредными, но, поверьте, если их правильно использовать, лучшей начинки не найти. У нас в семье паслен очень любят, кладут ягоды и в пироги, и в жаркое, и в маринады... Конечно, сырыми, да еще в больших количествах, есть их не стоит. А вот приготовить на праздничный стол большое блюдо душистых, аппетитных **ВАРЕНИКОВ С ПАСЛЕНОМ** — советую всем, и не потребуются ни пироги, ни торты.

Тесто делаем обычное: взбиваем в миске 2 яйца, разводим в 0,5 литра теплой воды, подсаливаем, снова взбиваем, добавляем столовую ложку растительного масла, перемешиваем, вливаем в просеянную муку и замешиваем крутое тесто. Его придется месить, пока не станет гладким и тягучим. Или положить в холодильник минут на 30—40, чтобы не трескалось.

Тесто раскатываем в тонкий пласт, вырезаем небольшие кружочки. Раскладываем на них ягоды паслена, тщательно вымытые, обсушенные, смешанные с сахарным песком и чуть подпыленные крахмалом. Аккуратно защипываем вареники, кладем в кипящую подсоленную воду и варим, пока не всплывут. Хороши они со сметаной, с маслом, жидким вареньем. И горячие, и холодные.

Вера Андреевна
СМИРНОВА,
Московская область.

КАЛИНКА

Конечно, чай из сушеных цветков липы с медом хорош и сам по себе, но если вы к нему еще подадите мой «фирменный» пирог «КАЛИНКА», то-то порадуете гостей!

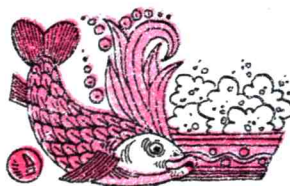
Тесто делаем бисквитное: 5 яиц сбиваем в пену со стаканом сахарного песка, вливаем стакан сметаны, добавляем соды на кончике ножа, хорошо вымешиваем. Постепенно всыпаем 2 стакана муки, так, чтобы не было комков. Пусть вас не смущает, что тесто получится довольно жидкое.

Сковороду с высокими бортами нагреваем, смазываем маслом, выливаем большую часть теста, кладем начинку и заливаем оставшимся тестом. Выпекаем в духовке, на среднем огне.

Для начинки два крупных яблока, лучше сладких сортов, натираем на крупной терке и смешиваем со стаканом промытых и обсушенных ягод калины. Можно добавить немного сахарного песка.

Этот пирог вкуснее всего, пока горячий.
Лариса ТОМАЕВА,
Северная Осетия,
г. Беслан.

«ХМЕЛЬНОЙ» ДЕСЕРТ



В последнее время не так-то легко купить в магазине дрожжи, и нередко хозяйка, затеяв пироги, не в силах решить эту проблему. Послушайте, как поступала в этих случаях моя мама, Харитина Александровна: она варила дрожжи (правильнее сказать, закваску) сама, причем знала несколько вариантов. К примеру, из хмеля с добавлением пива и минеральной воды. Хмеля набрать — дело не сложное, но у вас под рукой нет пива или минеральной? На этот случай у мамы другой рецепт — **ЗАКВАСКИ ИЗ**

АНИСА. Уж это неприхотливое растение можно найти на каждом лугу, а можно и на участке вырастить.

Берем горсть измельченных стеблей аниса или столовую ложку семян этого растения. Завариваем стаканом кипятка и ставим в теплое место на сутки. Затем процеживаем, смешиваем с вареной картошкой средней величины, хорошо истолченной деревянной толкушкой, добавляем чайную ложку сахарного песка и муку — так, чтобы консистенция напоминала густую сметану. Хорошо вымешиваем и снова ставим в теплое место. Через двое суток закваска готова.

Ее можно приготовить и впрок, но когда возьмется делать пироги, закваска (как и молоко, вода и т. п.) должна быть теплой.

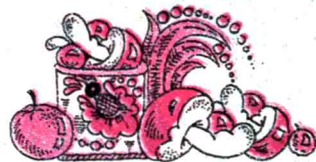
2 яйца растираем со столовой ложкой соли, добавляем столовую ложку растопленного сливочного масла, стакан молока и, желателно, чайную ложку водки, ликера или вина. Всыпаем муку до консистенции густой сметаны, хорошо вымешиваем и ставим в теплое место для подхода.

Начинаем пирог тем, что есть под рукой. Я люблю с рыбой. Подготавливаю, чищу, промываю, если беру рыбу мороженую — обязательно подержу в молоке часа три, потом откидываю на дуршлаг, укладываю рядками на нижний слой теста, поверх рыбы — кружочки репчатого лука в два ряда, да погуще ряды, чтобы теста и видно не было. А вторым пластом накрываю и защипываю края. Как расстоится минут 15 — в духовку на 40 минут. Вынимаю, смазываю сверху маслом, укрываю чистым полотенцем.

Живем мы в самом удаленном районе Читинской области, в тайге. От нас идет в Россию пушнина, кедровый орех, лес, уголь, добываем и золото, а вот нас продуктами снабжают неважно, потому и приходится самим до всего доходить. Может, еще кому наши придумки подойдут!

Нина Михайловна
БЕЛОМЕСТНОВА,
Читинская область,
село Красный Чикой.

ПО-СТУДЕНЧЕСКИ, С ГРИБАМИ



Самое время побаловать себя пирогами со свежими грибами. Может быть, мой рецепт и не слишком оригинален, зато вкусен. Тесто делаем обычное дрожжевое на опаре. А грибы для начинки прежде всего очень тщательно мою щеткой, провариваю минут 5—10 в кипящей подсоленной воде, откидываю на дуршлаг, а затем обжариваю на сковороде в масле. Через 10 минут добавляю отдельно поджаренный лук, соль, перец и сметану (стакан — на 800 г грибов). Когда остынут грибы — начинаем большой пирог во весь противень или маленькие пирожки, если времени хватает: у нас-то, студентов, его никогда нет, а покушать вкусно хочется...

Юлия КУЗНЕЦОВА,
г. Челябинск.

ТОРТ «ШКАТУЛКА»

Я хозяйка еще молодая, и пироги, честно признаюсь, печь пока не научилась, зато имею свой собственный рецепт торта «Шкатулка», он, мне кажется, понравится всем участникам конкурса.

5 яиц взбиваю в пену со стаканом сахарного песка и чайной ложкой соды, гашенной уксусом. Добавляю 2 столовые ложки какао и стакан муки. Очень хорошо вымешиваю и выпекаю в чудопечке или в высокой форме в духовке.

Когда тесто остынет, острым ножом осторожно срезаю верхушку и вынимаю сердцевину. Отдельно готовлю крем, перемешиваю его с вырезанным из середины торта тестом, добавляю для вкуса что есть под рукой: немного распаренного изюма, измельченные поджаренные орехи, чернослив или немного негустого варенья, яблочного пюре, ягод

из домашних заготовок... Выкладываю начинку в «шкатулку» и закрываю «крышкой».

Верх «шкатулки» можно украсить по своему вкусу: «цветком» или «веточкой» из теста, узором из крема, а можно полить торт глазурью, делаю ее так: смешиваю 3 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки какао и столовую ложку сливочного масла, вливаю столовую ложку воды, ставлю на огонь, довожу до кипения, огонь выключаю, а в глазурь добавляю, если есть дома, чайную ложку водки. И заливаю торт, пока глазурь не остыла.

С. МУШТА,

Амурская область.

МАСЛЯТА ИЗ ТЕСТА



А эти оригинальные грибочки можно подать на стол и морозной зимой. Сбиваем 6 яиц с шестью столовыми ложками молока, добавляем соли на кончике ножа. Сыплем муку — так, чтобы тесто получилось чуть гуще, чем для оладий. Хорошо вымешиваем.

Теперь смачиваем чайную ложечку в растительном или растопленном сливочном масле, набираем тесто и выкладываем на противень небольшие лепешечки. Даем немного постоять, потом пальцем, смоченным в масле, делаем посередине каждой лепешки небольшое углубление и ставим в духовку. Когда готовы — получают настоящие шляпки от грибов с загнутыми внутрь краями!

Если в доме есть дети, можно их повеселить — надеть «шляпки» на отварные морковки, сверху смазать морковным соком или луковым отваром, на блюде между ними разложить зелень. Пусть вспомнят лето, лес, грибные поляны...

Т. И. ПЕТУХОВА,
Тюменская область,
село Юргинское.

«ШАРЛОТКА» БЕЗ ХЛОПОТ



В любой кулинарной книге можно найти рецепт шарлотки. Вкусна, ничего не скажешь! Но чтобы приготовить ее по всем правилам, требуется время, а его-то молодым хозяйкам всегда не хватает. Я делаю проще. Подсохший батон нарезаю ломтиками, вымачиваю их в смеси яйца с молоком. Тем временем мою и чищу несколько крупных яблок, нарезаю их дольками. В смазанную жиром и обсыпанную крошкой сковороду выкладываю слоями яблоки и ломтики вымоченного хлеба, пересыпаю слои столовой ложкой сахарного песка, а кто любит и имеет дома — еще и корицей. Верхний слой — яблоки. А можно еще и украсить сверху ягодами из компотов, варенья, дольками свежего яблока. Ставлю в духовку. Зарумянится — готово!

А. В. СЛОТИНА,
г. Конотоп.

СМЕТАНОЙ ДЕЛА НЕ ИСПОРТИШЬ



Обычно фарш для пирогов с грибами готовят на сметане, чтобы был сочным. А секрет моего «фирменного» грибочка — в том, чтобы грибочки были сухими. Приносишь из лесу корзину опять, разбираешь, моешь, слегка обжариваешь на сковороде — и в духовку, чтобы подсохли, как сухарики.

Тесто делаю слоеное: по 400 г муки и маргарина, неполный стакан воды, в котором растворена лимонная кислота (четверть чайной ложечки). Делю на две части, раскатываю

два пласта в палец толщиной. Нижний выкладываю на противень, кладу остывшие грибы, оставляя по краям свободными по 3—4 сантиметра. Накрываю вторым пластом и прижимаю тупой стороной ножа концы верхнего пласта к нижнему по краям начинки. Смазываю взбитым яйцом, стараясь не касаться свободных нижних краев. Ставлю пирог в горячую духовку и держу его на хорошем жару 10—15 минут.

Теперь самое интересное: как только тесто зарумянится и поднимется, убавляем жар и печем пирог до готовности еще примерно полчаса. При этом края теста должны сильно подняться. Вынимаем его из духовки, не снимая с листа, отделяем верхний пласт теста и обильно заливаем начинку подсоленной сметаной, в которую добавлена мука для связи. Снова накрываем пирог верхним пластом, аккуратно прижимаем его к начинке — загнутые сверху края нижнего слоя не дадут ей «уйти», снова ставим в духовку и держим до тех пор, пока грибы не впитают всю сметану. Подаем к столу горячим.

Т. И. КУЗНЕЦОВА,
г. Магнитогорск.

«ЕЖИКИ» В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Когда у нас дома бывают гости, готовлю специально для детей забавные печенья «ЕЖИКИ».

3 стакана муки рублю и растираю с 200 г маргарина. Отдельно желтки от четырех вареных яиц смешиваю с тремя столовыми ложками сметаны, добавляю половину чайной ложки соли. Соединяю обе массы, вливаю половину чайной ложечки соды, погашенной уксусом, и замешиваю крутое тесто. Раскатываю в тонкий пласт, вырезаю рюмкой кружочки, кладу на каждый сладкую начинку из яблочного пюре, мармелада, джема, изюма с орехами, пропущенными через мясорубку... Выпекаю на противне в духовке минут 15—20, а затем обмакиваю в горячую глазурь и обсыпаю крошкой

Хозяйка

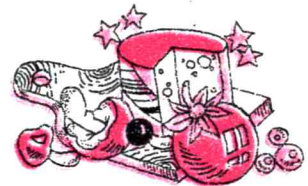
из толченых орехов, измельченных кукурузных или рисовых палочек, сухарей.

Для глазури смешиваю 3 столовые ложки какао и стакан сахарного песка, добавляю 10 столовых ложек молока, размешиваю, кипячу 5 минут.

Готовые «ежики» выкладываю на блюдо и ставлю в холодильник на ночь. Очень вкусно и оригинально!

Оксана ВИНТЕР,
г. Барнаул.

«МОЗАИКА»



Так я назвала свой «фирменный» пирог — хоть хозяйка я молодая, а готовить люблю, особенно что-нибудь оригинальное.

Итак: тесто — пресное, сдобное (3,5 стакана муки, столовая ложка сахара, 3/4 стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла или любого растопленного жира, соль — по вкусу, 300 г маргарина, 4 яйца, столовая ложка дрожжей, разведенных в теплой воде или молоке).

Начинка: 400 г нежирного мяса (лучше всего свинины), 200—300 г грибов, 100 г тертого сыра, 2—3 очищенных помидора, соль и перец.

Мясо промалываю, тушу в жиру до полуготовности, слегка присыпав мукой. Грибы мою, чищу, довожу до кипения, откидываю на дуршлаг, мелко режу и тушу вместе с мясом. Когда почти готово, добавляю натертые на терке помидоры, сыр и мелко нарезанную зелень петрушки.

Начиняю пирог, пеку, как обычно. Моим домашним очень нравится!

О. Г. САГИНА,
Тверская область,
г. Удомля.

НАЧНИТЕ С КАРМАНОВ

Трудно придумать для женщины «элегантного возраста» фасон более элегантный, чем этот: длинные рельефы по переду и спинке создают мягкий, грациозный силуэт, скрывая то, что (увы!) почти всегда необходимо скрывать, а плавно расклешенная юбка зрительно уменьшает талию и делает всю фигуру стройней. А это очень важно — ведь женщинам 52—56-го размера, которым предназначена выкройка, так нелегко найти себе подходящую модель!

Мы предлагаем домашний халат (фото — на обложке «Хозяюшки»), а на его основе можно сделать и платье. Для этого уберите карманы, перед сделайте цельнокроеным, совместив средние части переда по линии середины, а сбоку вшейте застежку-«молнию». Для летней модели намечена линия короткого рукава.

На халат с длинным рукавом потребуется 2 м 20 см ткани шириной 150 см.

Воротник, манжеты, подборт, обтачки спинки и карманов можно сделать другого цвета — если маловато основной ткани или же есть эффектная отделка. Хорошо смотрится блестящая отделочная ткань из атласа или даже подкладочного материала высокого качества.

Если решили делать вещь из двух тканей, перед началом работы обязательно намочите их и прогладьте, иначе потом они могут неравномерно сесть и деформировать изделие.

Прежде чем начинать раскрой, прикиньте, хватает ли ткани. Чтобы использовать всю ее площадь, можно подборт выкроить отдельно (как на чертеже) или сделать цельнокроеным. На рукаве тоже допускается дополнительный шов — его

линия намечена на чертеже. Если ткани не хватает по длине, боковую часть переда разрежьте на две части так, чтобы шов проходил по месту, где будет накладываться карман.

Выкройку кармана и обтачки кармана переснимите с боковой части полочки как отдельные детали. Поскольку они несимметричны, лучше пометить боковую сторону, которая будет пришиваться к средней части переда.

Наносим контуры деталей на ткань. По линии низа оставьте припуск несколько больше, чем обычно. Дело в том, что выкройка учитывает особенности фигуры женщин, которые носят большие размеры, поэтому длина спинки меньше длины переда приблизительно на 4 см. Возможно, при примерке линию низа придется корректировать — она должна быть параллельна полу.

Шить начинаем с карманов. Обтачку кармана укрепляем прокладкой. Накладываем ее лицевой стороной на лицевую сторону кармана и притачиваем. Отворачиваем на изнанку, огибая край, подворачиваем, приутюживаем и притачиваем с лицевой стороны швом «в раскол» — точно по границе обтачки и основной ткани. Готовый карман настрачиваем на боковую часть полочки, заутюживаем вверх, боковые части кармана приметываем к основной детали.

● Соединяем боковую и среднюю части полочки. При этом обратите внимание на контрольные метки — они помечены на чертеже контрастными цветом. При стачивании деталей они обязательно должны совпасть.

● Стачиваем среднюю часть спинки с боковыми частями, затем боковые швы.

● Подборт и обтачку спинки укрепляем прокладкой. Стачиваем подборт и обтачку по плечевым швам, разутюживаем.

● Деталь воротника укрепляем прокладкой. Складываем детали лицевой стороной внутрь, стачиваем, выворачиваем на лицо, приутюживаем. Готовый воротник приметываем к основному изде-



лию так, чтобы совпали контрольные метки и линии середины.

● Подборт вместе с обтачкой накладываем лицевой стороной на лицевую сторону изделия так, чтобы воротник оказался между ними, и притачиваем одним швом по всей длине. Отворачиваем на изнанку, приутюживаем. Обтачку и подборт потайными стежками прикрепляем с изнанки по плечевому шву к основной детали.

● Прометываем петли, пришиваем пуговицы.

● Делаем примерку: надо уточнить величину отворота лацканов, проверить, как идет линия низа. Для этого удобно встать на табуретку и деревянной линейкой измерить расстояние от пола до низа изделия спереди и сзади. Если все верно,

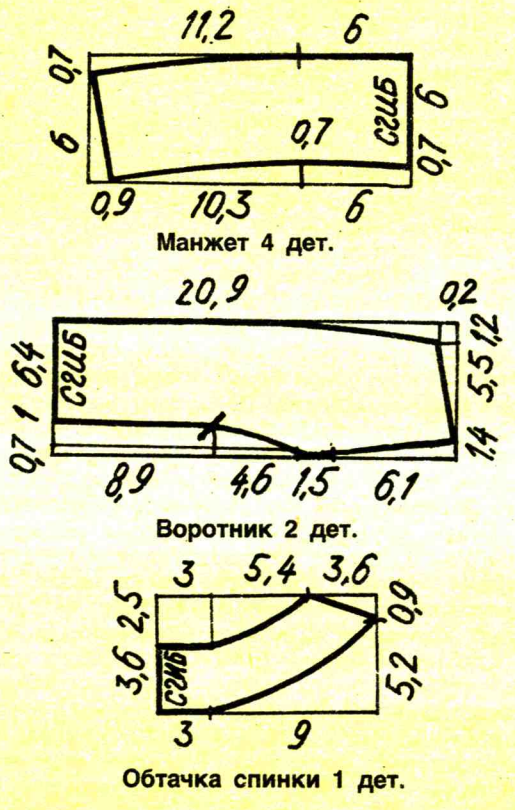
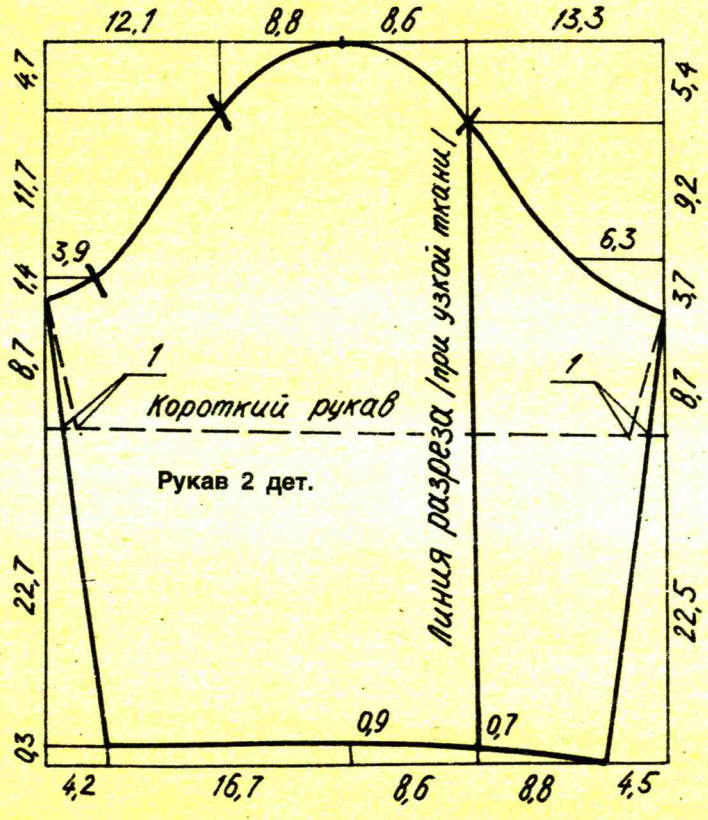
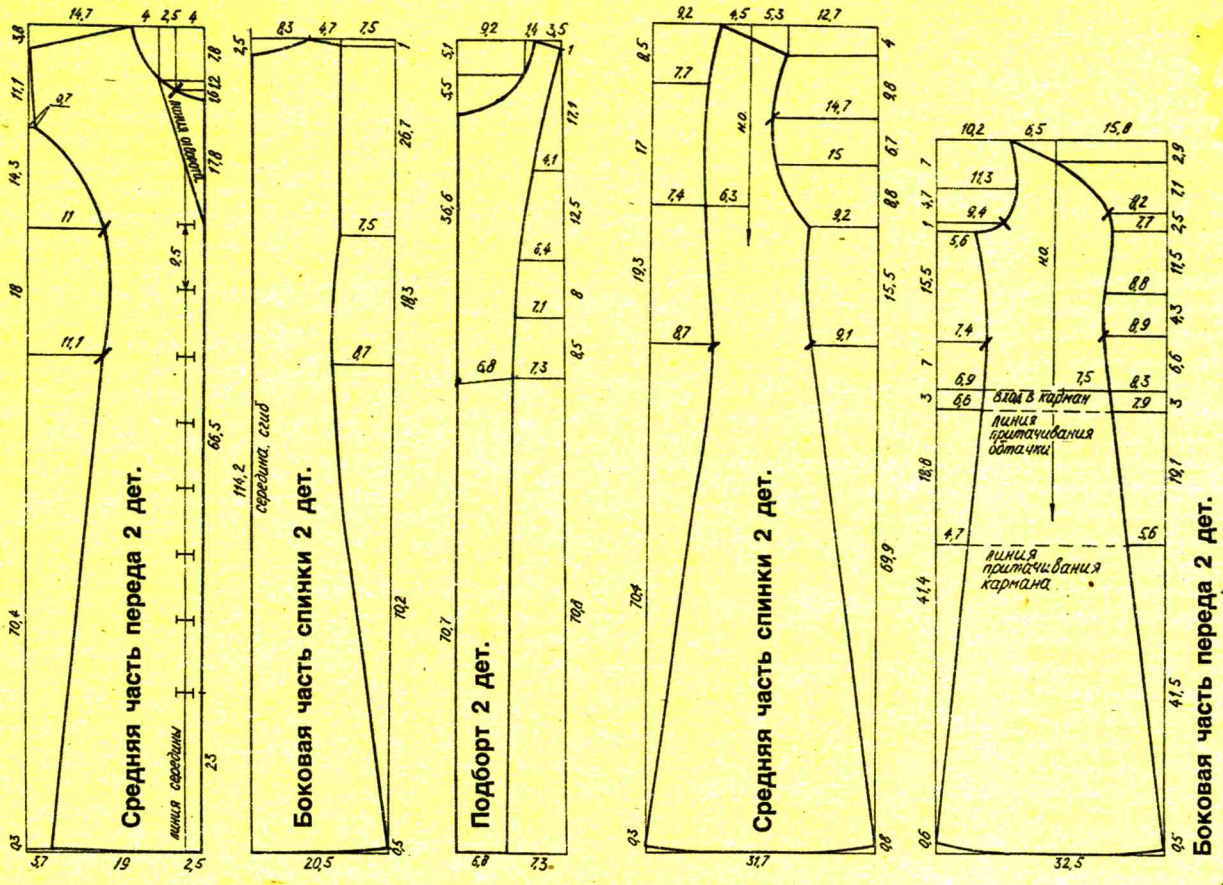
подшиваем низ и подборт по линии низа.

● Рукав стачиваем по боковому и, если есть, по локтевому шву.

● Детали манжет укрепляем прокладкой. Складываем их лицом к лицу и стачиваем в кольцо, затем по нижнему шву. Отворачиваем на лицо, приутюживаем. Манжету укрепленной прокладкой стороной накладываем на лицевую сторону рукава и притачиваем. Отворачиваем манжету на изнанку и притачиваем с лицевой стороны швом «в раскол».

● Выворачиваем основное изделие на изнанку, а рукав — на лицо. Втачиваем его в пройму, делая посадку по окату так, чтобы контрольные метки совпали.

Халат готов. Носите на здоровье!



НЕЛЬЗЯ КУПИТЬ? СВЯЖИТЕ!

Молодежь всегда воспринимает моду по-своему, иной раз доводя ее предложения до крайности. Если она рекомендует вещи малых объемов, облегающие фигуру, — носят «супермалые», уже не облегающие, а обтягивающие. Короткие юбки превращают в «мини». Яркие цвета в одежде напоминают пронзительный крик, а сдержанный колорит уподобляется полинявшим краскам. Вот почему в разные годы молодежная одежда кажется надетой не по размеру: то мала, то велика. Но именно в этом — ее «изюминка», ее индивидуальность.

В этом сезоне «крик» молодежной моды — облегающие юбки, платья, брюки, джемперы. Облегают фигуру они столь плотно, что даже получили название «вторая кожа». Материал для такой одежды — чаще всего трикотажное полотно, которое легко растягивается, оставаясь в то же время упругим. Силуэт определяется формами фигуры, поэтому такая мода хороша для стройных девушек.

Трикотажные леггинсы (брюки типа рейтуз), джемперы, мини-юбки — без этих вещей девушка сегодня трудно выглядеть современной. Однако сейчас не просто, да и дорого приобрести их! Лучше постараться сделать самим. Многие девушки искусно вяжут крючком, на спицах и даже на ручных машинах. Поэтому для них не составит труда связать изделие в виде трубы. Ширина такой «трубы» определяется объемом бедер, которые она должна плотно облегать. Длина «трубы» может быть разнообразной, она будет зависеть от того, как вы предполагаете ее использовать.

Посмотрите на рисунки. Простая вязаная «труба» может стать мини-юбкой



и мини-платьем, джемпером без бретелей, широким воротником, натянутым на плечи, головным убором... Вариантов очень много — надо лишь подумать, поэкспериментировать перед зеркалом.

Если связать несколько таких «труб» разной длины и цвета, вы сможете только из них составить оригинальный комплект. Модны все цвета — и пастельной гаммы, и яркие, и белый, рядом с которыми другие оттенки кажутся еще более насыщенными.

Для вязания «трубы» используют переплетения типа резинки. Вручную

лучше всего вязать их на круглых спицах, без швов.

Л. БАНКОВСКАЯ,
искусствовед,
рисунки В. БОРИСОВОЙ.

ЧТО ОЗНАЧАЕТ «А» В КРУЖОЧКЕ?

Купишь новую вещь и начинаешь гадать: что скрыто за таинственными значками-символами на этикетке?

Оказывается, значки эти указывают, какие препараты можно использовать при чистке изделия и в каких условиях.

- (A) — изделие можно подвергать химической чистке любым препаратом
- (P) — можно чистить перхлорэтиленом, бензином и уайт-спиритом
- (P) — чистка теми же средствами, но с ограниченным количеством воды
- (F) — изделие можно чистить только уайт-спиритом
- (F) — чистить с трифтортрихлорэтаном с ограниченным количеством воды
- ⊗ — химическая чистка запрещена
- — изделие можно сушить в барабане (тумблере)
- △ — можно отбеливать средствами, выделяющими хлор
- ⊗ — нельзя отбеливать средствами, содержащими хлор
- 35°C — изделие можно кипятить
- 40°C — можно стирать в воде не выше указанной температуры
- ⊗ — водная обработка недопустима!
- ⊗ — стирать только вручную при температуре не выше 40°C, выжимать слегка, не выкручивая
- ⊗ — изделие не выжимать, а повесить сушиться на вешалку
- ⊗ — не выжимать, для сушки разложить на плоской поверхности
- ⊗ — не стирать в стиральной машине
- ⊗ — изделие можно гладить при температуре:
 - не более 200°C;
 - не более 150°C;
 - не более 110°C;
 - изделие гладить нельзя.
- ⊗

Г. ВОЛКОВА,
заведующая приемным
пунктом химчистки

ЧЕРНОЕ С БЕЛЫМ, БЕЛОЕ С ЧЕРНЫМ

Именно такое сочетание преобладает в тканях, над которыми колдуют сейчас лучшие дома мод. Сколько вариантов можно придумать всего из двух цветов! На «шахматке» (так называют эти ткани) построены целые коллекции одежды. Модельер Надежда СВЕЖЕНЦЕВА предложила свою, оригинальную трактовку этой темы. Особое настроение ее пуловеру придает сочетание строгих геометрических линий с изящной нежностью цветка, окрашенного мягкими полутонами.

На женский вязаный пуловер (размер 48) потребуется 400 г пряжи черного цвета (300 м/100 г), 200 г белой, по 50 г розовой и зеленой. 10 кв. сантиметров на спицах № 4 составят 16 петель и 32 ряда резинки; 14 петель и 19 рядов лицевой глади.

Для ПЕРЕДА набираем на спицы нитью черного цвета 79 петель и вяжем 16 рядов (5 см) резинкой 1x1, затем переходим на лицевую гладь.

● 4 ряда вяжем нитью черного цвета.

● В следующих 28 рядах (18 см): на правых 36

петлях вяжем в шахматном порядке черно-белую клетку (одна клетка составляет 3 петли и 4 ряда). На оставшихся петлях — рисунок по схеме 1.

● Следующие 16 рядов (9 см): на 41-й петле справа чередуем черные и белые полосы. Ширина черной — 4 ряда, белой — 2 ряда. В левой половине продолжаем рисунок по схеме 1.

● Далее 31 ряд вяжем жаккардовое полотно по схеме 2. Начинаем его на 46 правых петлях, по мере завершения схемы 1 вводим в рисунок все петли переда.

● 4 ряда вяжем нитью черного цвета.

● На правых 39 петлях начинаем рисунок по схеме 3. Через 4 ряда в левой части полотна вывязываем крупную черно-белую клетку (одна клетка составляет 8 петель и 8 рядов).

● Через 66 см от начала работы снимаем на булавки 13 центральных петель. Дальше обе стороны заканчиваем раздельно.

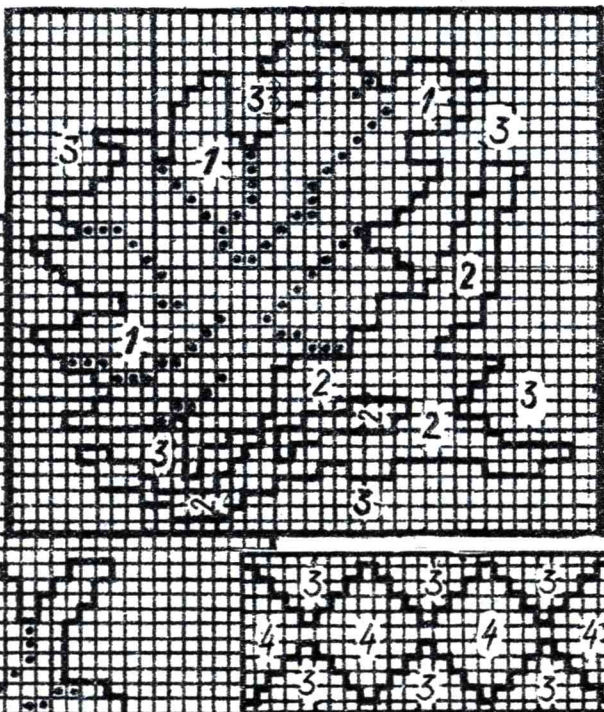
Для закругления выреза горловины снимаем с внутреннего края в каждом втором ряду один раз 3 петли, два раза по 2 петли и два раза по 1 петле. Последние 8 рядов вяжем ровно. Петли плеча оставляем открытыми и снимаем их на булавки.

Переходим к СПИНКЕ. Она вяжется так же, как перед, целиком нитью черного цвета. Через 70 см от начала работы снимаем на булавку 17 центральных петель. Дальше обе стороны заканчиваем раздельно. Для закругления выреза снимаем на булавки с внутреннего края в каждом втором ряду 3, 2 и 1 петлю. Последние 2 ряда вяжем ровно. Петли плеча снимаем на булавки.

Готовые детали отпариваем через 2 слоя влажной марли. Соединяем перед и спинку по плечевым срезам трикотажным швом «петля в петлю». Для РУКАВА от плечевого шва вдоль кромки переда и спинки отмеряем глубину проймы — 26 см. По ли-

цевой стороне из кромочных петель набираем 75 петель. На центральных 28 вяжем жаккардовое полотно по схеме 2. Для боковых скосов убавляем с обеих сторон полотна 11 раз по 1 петле в каждом 6 ряду. Через 41 см от начала работы равномерно убавляем 14 петель и переходим на резинку 1x1. Вяжем манжет 10 рядов (4 см), затем петли закрываем. Так же вяжем второй рукав. Готовые детали отпариваем.

Петли ГОРЛОВИНЫ снимаем с булавок на спицы. По изнаночной стороне набираем недостающие петли. Вяжем резинкой 1x1 8 см (двойную высоту планки). Перегибаем ее на лицевую сторону, открытые петли пришиваем кеттельным швом. Осталось сшить боковые швы и швы рукавов.



Условные обозначения

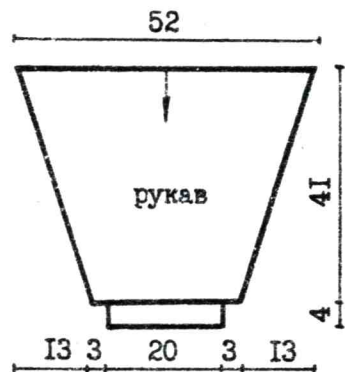
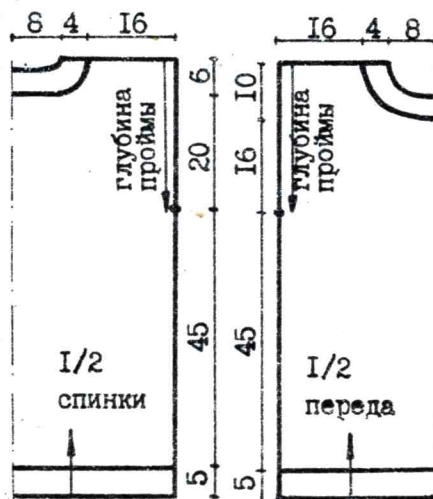
1 — розовый

2 — зеленый

3 — черный

4 — белый

□ — белый (вышить по полотну)



● Шьем ● Вяжем ● Вышиваем ●

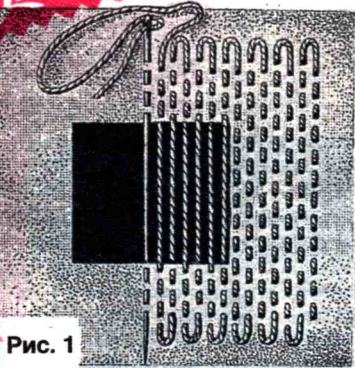


Рис. 1

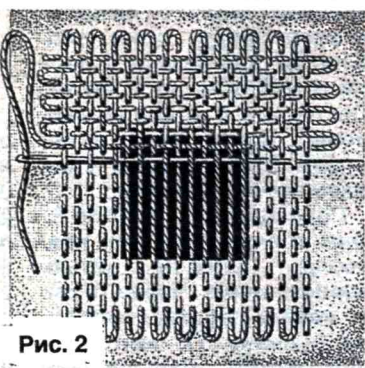


Рис. 2

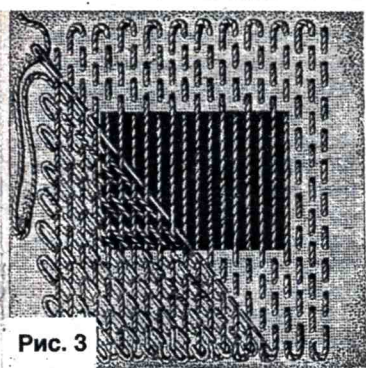


Рис. 3

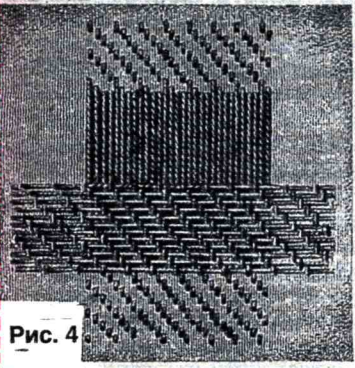


Рис. 4

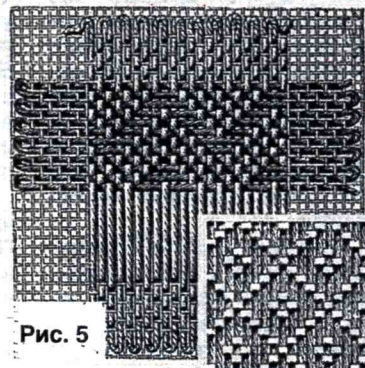


Рис. 5

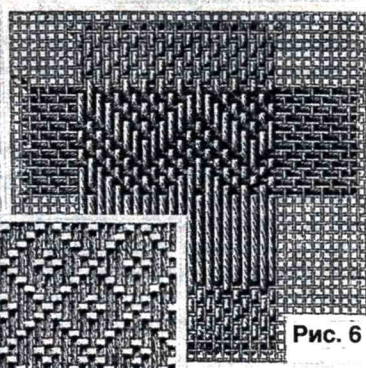


Рис. 6

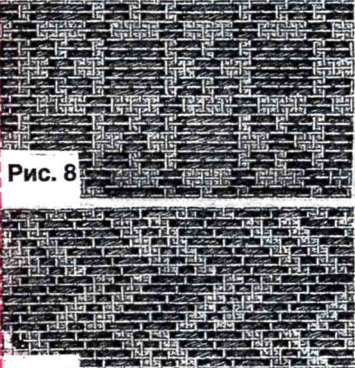


Рис. 8

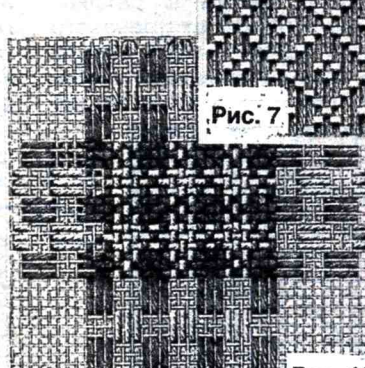


Рис. 7

Рис. 10

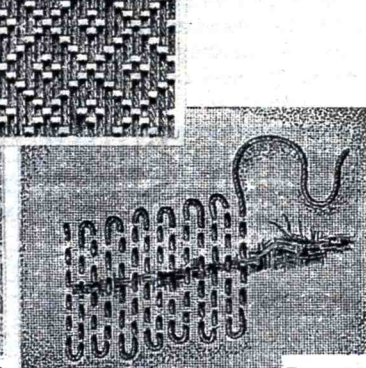


Рис. 11

Раньше каждая женщина умела ловко починить прохудившуюся одежду — та становилась, как новая. Мы растеряли многие бабушкины секреты. Не пора ли их вспомнить?

Поговорим сначала о штопке. Целое искусство, если вдуматься! Если ткань просто протерлась, «сквозит» — штопают прямо по тем же самым ниткам. Если протертое место очень большое или даже образовалась дыра, то вырезают аккуратно все худое и штопают «на воздухе».

Больше всего для штопки подходят нитки той же ткани, можно выдернуть их из лоскутка, например. Если же это невозможно, воспользуйтесь обыкновенной хлопчатобумажной штопкой подходящего цвета. Она очень мягка и состоит из нескольких

ниток — вдевают в иголку и одну, и две, и больше — смотря по тому, какой толщины ткань.

ГЛАДКИЕ ТОНКИЕ ТКАНИ (в том числе хлопок, лен, шелковое и шерстяное полотно) можно заштопать четырьмя приемами:

ПРЯМАЯ ШТОПКА «НА ВОЗДУХЕ». Рис. 1—3. Эта штопка (как и все другие) выполняется на левой стороне ткани. Сначала готовят основание штопки, т. е. натягивают продольные нитки (см. рис. 1).

Здесь надо заметить, что нельзя туго натягивать нитки, напротив, при начале каждого ряда должна образоваться маленькая петля, которая потом мало-помалу натягивается, предохраняя ткань от сборок, которые могли бы образоваться на ней после стирки.

Второй или поперечный ряд стежков (см. рис. 2) выполняется так же, нитки этого ряда переплетаются с нитками первого ряда. Старайтесь, чтобы нитки плотно прилегали друг к другу, тогда готовая штопка примет вид того полотна, на котором сделана.

Многие рукодельницы предпочитают косую штопку — она отличается тем, что второй ряд стежков идет вкось (см. рис. 3). Но эта штопка всегда более заметна, чем прямая.

АТЛАСНАЯ ШТОПКА. Рис. 4. Употребляется, когда нужно починить материю в косую нитку или узорчатую. Прямая штопка очень заметна, атласную же можно более или менее замаскировать, подогнать к рисунку ткани.

Продольные стежки де-

лают, как обычно. Поперечные же следующим образом: пропустив три нитки, захватить одну; второй ряд делается так же, только нитка захватывается на одну вперед. Или иначе: оставляют одну нитку основания и захватывают две следующие.

КАМЧАТНАЯ ШТОПКА. Рис. 5. Эта штопка настолько красива, что может в отдельных случаях заменить вышивку, и к тому же легко исполнима. Сначала, как обычно, проводятся продольные нитки. Затем по ним делают различные узоры, пропуская и захватывая продольные нитки в разном количестве.

На рис. 5 — лицевая сторона такой штопки, на рис. 6 — изнанка ее, на рис. 7 она в готовом виде. Если камчатная штопка выполняется нитками в несколько цветов, то основные нитки обычно светлые, а поперечные, посредством которых исполняются узоры, — цветные.

На рис. 8 и 9 две модели старинной штопки, которую когда-то делали в монастырях. Такая штопка служила и вышивкой. Ее можно исполнить на полотне с выдернутыми нитками или же по решетке, сделанной как простая штопка, только не так плотно. Нитки для этой штопки должны быть толще основных ниток, в тон ткани или цветные.

Штопка, которая представлена на рис. 10, исполнена на белом фоне цветными нитками. На рисунке ясно видно, как она выполняется.

ПРОСТАЯ ШТОПКА. Рис. 11. Эта штопка делается, если нитки ткани еще не совсем протерты. Наметав рваное место для удобства работы на кусок клеенки или пленки, иголкой работают взад и вперед, как ясно видно на рисунке. Стежки штопки должны быть как можно мельче, нитки натянуты не туго.

Штопать начинают всегда без узла. При окончании работы нитку не закрепляют, а проводят на одном и том же месте несколько раз и отрезают ее потом вместе с оставшимися ниточками ткани.