



МНОГОСЛОЙНОСТЬ — современный принцип соединения нескольких предметов одежды в единый ансамбль, позволяющий варьировать их назначение в зависимости от ситуации, сезона, разнообразить цветовые сочетания. Недавно мы носили теплые вещи с короткими рукавами — платья, жакеты — поверх блузок, джемперов, свитеров с рукавами длинными. Сегодня принцип многослойности стал главенствующим в нашем костюме. Только вместо платьев и жакетов с короткими рукавами мы чаще надеваем поверх другой одежды жилеты, трикотажные джемперы, легкие куртки, жакеты типа мужских пиджаков — их шьют не только из шерстяной ткани, но и из бязи, даже ситца.

ПАНАМА — летняя широкополая шляпа, пришедшая в моду из Центральной Америки и закрепившая свое происхождение в названии. Самые первые панамы делали из волокон пальмы и других растительных материалов, но уже в начале нашего века их заменили ткани типа жесткого полотна, пике. В современной моде панамы — легкая летняя шляпа с мягкими полями средней ширины. Молодежь в последние годы охотно носит панамы с узкими, опущенными вниз полями, выстроченными в несколько рядов. Но все-таки по традиции панамы прежде всего предназначена для детей и пожилых.

Слово «панамы» употребляется также для обозначения

4 ЛЕКСИКОН МОДЫ

тканей, имеющих шашечное переплетение, похожее на переплетение соломки для шляп, — мы называем их «рогжи».



ПЛАТЬЕ ВЫХОДНОЕ. Здесь различают вечерние платья, предназначенные для особо торжественных, официальных случаев, — они длинные, часто открытые, сшиты из дорогих тканей типа бархата, шелка, парчи. Но куда большее распространение получили нарядные платья обычной длины — их носят в праздничной обстановке, в гостях, в театре, на вечере отдыха и так далее. Такие платья шьют из самых разных тканей — шерстяных или шелковых, одноцветных или с изящным рисунком. Отделкой могут служить кружева, подобранные в тон ткани, красивая тесьма, искусственные цветы, декоративные пояса. В нашей жизни вполне можно обойтись без специально сшитого «выходного» платья. Удобнее да и моднее одежда универсального стиля, которую можно приспособить к тем или иным обстоятельствам. Обычное платье, дополненное нарядной бижутерией, цветами, шалью, изящными туфлями, становится нарядным.



ПЛАТЬЕ-РУБАШКА появилось во второй половине 50-х годов и с тех пор не уходит из моды. Такие платья прямого покроя, неотрезные, без фиксированной линии талии, носят женщины всех возрастов, в любом сезоне. У первых моделей верх напоминал мужскую рубашку: отложной воротничок на стойке, короткая кокетка на спинке, застежка на планке, рукава с манжетами, но постепенно варианты усложнились, видоизменялись, и в конце концов традиционно «рубашечные» детали перестали быть обязательными. Однако следует помнить, что прямое платье не должно быть бесформенным. Платье-рубашки нередко носят с поясом, но его не затягивают туго. Сейчас модны прямые «школьные» платья с белыми воротничками, а иногда с бантами и манжетами.

И. АНДРЕЕВА,
главный искусствовед
Общесоюзного Дома моделей
одежды

ОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП РАБОТНИЦА



ИЗ ЛУКОШКА — НА СКОВОРОДКУ

В лес по грибы! Сколько удовольствия, сколько неожиданных впечатлений доставляет нам «тихая охота» с грибной корзиной... Грибы интересно собирать. И, согласитесь, очень приятно есть. Сразу, вернувшись из леса — свежепожаренные или отваренные, или потом, в середине зимы, открывая заготовленные впрок банки и жадно вдыхая особый, ни на что не похожий, свежий лесной аромат...

Раньше считалось, что грибы — хоть и отменно вкусны! — не обладают особой питательной ценностью, поскольку калорийность их невысока. Да, в грибах мало жиров и углеводов, средняя калорийность одного килограмма не превышает 300—500 килокалорий, в то время как килограмм жира, скажем, содержит больше 9 тысяч калорий, а мяса — более 5 тысяч. Но сегодняшняя наука о питании все меньше склонна отождествлять понятия «калорийность» и «питательная ценность». Можно сказать, что по питательности грибы занимают среднее положение между овощами и мясом. В грибах содержится много важных для человека веществ — белков, минеральных солей, витаминов. Причем витамины — особо ценные, которые довольно редко встречаются в других продуктах, — В₂, В₆, В₁, D, H, никотиновая и пантотеновая кислоты. Однако доступ к этим полезным и

ЛЕТНИЙ ОБЕД

САЛАТ ИЗ СЫРОЕЖЕК И ЧЕРНУШЕК

Многие грибники проходят мимо сыроежек и чернушек, и напрасно. Из этих грибов можно приготовить отличный салат.

Грибы чистят и моют. Отдельно — сыроежки, отдельно — чернушки отваривают в кипящей воде, откидывают на дуршлаг и, дав остыть, перекладывают в стеклянные банки. Эту заготовку хранят в холодильнике, по мере необходимости беря для салата нужное количество грибов. На две части сыроежек добавляют одну часть чернушек, их нарезают соломкой, добавляют уксус, подсолнечное масло, молотый перец и 2—3 растертых с солью зубчика чеснока. Массу тщательно перемешивают. Салат посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

ГРИБНАЯ ИКРА

Существует много разных способов приготовления грибной икры из свежих, соленых, маринованных и сушеных грибов. Я считаю лучшим такой рецепт: 100 г сушеных белых грибов и по 50 г сушеных подосиновиков и подберезовиков замачивают на ночь в воде. Затем, промыв, отваривают в небольшом количестве воды. Готовые грибы охлаждают и пропускаю через мясорубку с репчатым луком (200 г).

Затем массу поджаривают с подсолнечным маслом, подли-



ДОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП

1. Любителям грибов
2. Дело для мужчины

3. Хозяйке на заметку
4. Моде
ОРИЕНТИРЫ:

вая бульон, на медленном огне в течение 1—1,5 часа.

Икру использую для бутербродов, фарширования яиц. Кладу в суп.

БОРЩ С ГРИБАМИ И КИЛЬКАМИ В ТОМАТЕ

Замочите в холодной воде фасоль и белые сушеные грибы. Через 2—3 часа выложите их в кастрюлю с водой и сварите до полуготовности. Потушите свеклу, коренья петрушки и морковь порежьте кубиками и вместе с нарезанным репчатым луком слегка поджарьте на подсолнечном масле, смешайте с тушеной свеклой, ложкой поджаренной пшеничной муки, добавьте 1—1,5 столовой ложки томата-пюре, разведите бульоном и прокипятите.

В кипящий бульон с грибами и фасолью положите картофель, нарезанный кубиками, нашинкованную капусту, соль и варите 10—15 минут. Затем добавьте свеклу с кореньями, лавровый лист, душистый перец и варите до тех пор, пока капуста и картофель не будут готовы. В конце варки выложите в борщ кильки в томате. При необходимости добавьте по вкусу соль и томат-пюре. Дайте закипеть и снимайте с огня.

Подавайте со сметаной и мелко нарубленной зеленой петрушкой.

На 100 г сухих грибов: два стакана фасоли, 400 г картофеля, 400 г капусты, 200 г свеклы, 1,5—2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки подсолнечного масла, корень петрушки, морковь, одна луковица, одна чайная ложка поджаренной пшеничной муки, одна банка килек в томате, соль и перец по вкусу.

питательным веществам затруднен из-за особой структуры грибной клеточной ткани, состоящей не из белков, как у животных, и не из клетчатки, как у растений, а из плохо перевариваемого нашим желудком хитина. Вот почему грибы предназначаются только здоровым людям. Тем же, кто страдает кишечными заболеваниями, болезнями печени и почек, их лучше не есть.

Сушка—лучший, самый надежный способ заготовки грибов, поэтому белые грибы, подосиновики, подберезовики и даже ароматные осенние опята нужно сушить. А как же быть с остальными грибами?

Наверное, уже все хозяйки знают, что в домашних условиях консервировать грибы в стеклянных банках, заливая маринадом, а затем стерилизуя и закатывая крышками, не рекомендуется, так как такой способ заготовки грибов чрезвычайно опасен для здоровья и даже для жизни. Дело в том, что при недостаточной стерилизации (а в домашних условиях качество стерилизации проверить невозможно) в грибах начинают интенсивно развиваться бактерии, изменяющие грибные белки и превращающие их в смертельный яд. Так что рисковать жизнью не стоит.

Вспомните опыт наших прабабушек, для которых заготовка грибов была делом обычным. Хотя бы матушку Татьяну Лариной из романа А. С. Пушкина «Евгений Онегин»: «...ходила в баню по субботам, солила на зиму грибы...» Да, в старину грибы в основном солили. Рецептов засолки грибов существует масса. Грибы солят горячим способом, холодным, со специями или без них. Но во всех случаях при солении грибов, как и при квашении капусты, происходит процесс брожения. Образуется кислота, которая при свободном доступе воздуха не дает развиваться опасным бактериям. Поэтому емкости с грибами—кадушки, эмалированные ведра и так далее—не должны быть плотно закупоренными. Марля или белая ткань, деревянный круг и гнет—вот и все, чем нужно закрывать грибные засолы. При этом деревянная кадушка предпочтительнее эмалированного ведра.

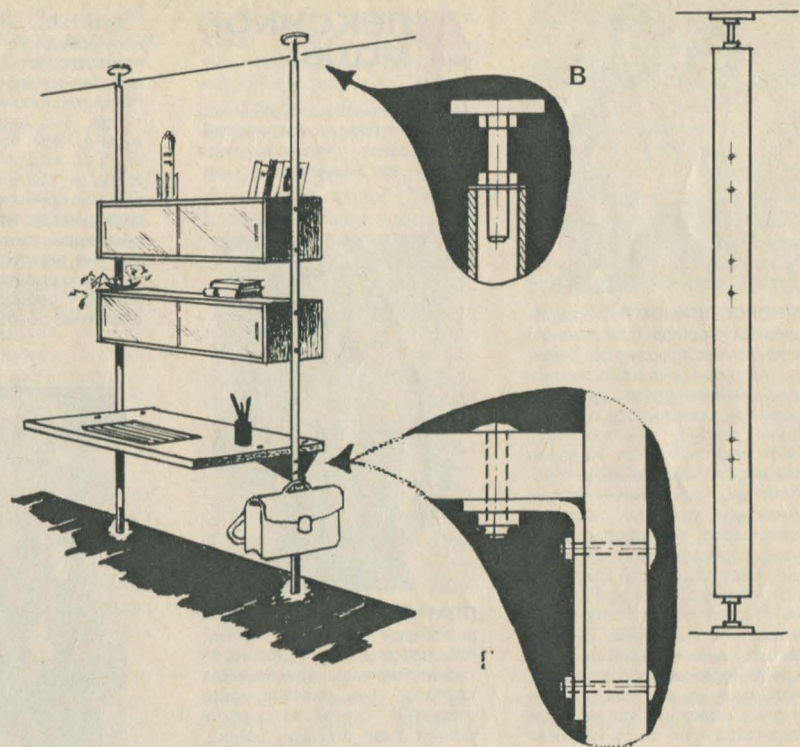
Позже, через месяц или два, уже готовые грибы можно переложить из кадки в стеклянную банку, прикрыв ее плотной крышкой.

Хранят соленые грибы при температуре плюс 2—10°C. При более высокой температуре они закисают, становятся мягкими, даже плесневеют, и употреблять их в пищу нельзя. У сельских жителей и владельцев садовых участков проблема хранения соленых грибов решается просто—для этого используется погреб. Горожане же должны солить ровно столько грибов, сколько можно разместить в холодильнике. На балконе зимой они замерзнут, и их придется выбросить.

Маринованные грибы, как и соленые, нельзя хранить закатанными в банки. Это продукт нежный, скоропортящийся. В



Рисунок Э. РАПУТОВОЙ.



равна длине книжной полки, а ширина—200 мм, изготавливается из клееной фанеры толщиной 5—6 мм.

Сначала готовят и отделывают все детали, а потом монтируют рабочее место. Щиток крышки устанавливают для переклассников на высоте 530 мм от пола, книжную полку—на высоте 350—400 мм от поверхности крышки, считая от нижней поверхности полки.

В стойках и в книжной полке с каждой стороны просверливают по два отверстия. Для крепления щитка крышки к стойке болтами крепят по два металлических уголка, расстояние между ними равно толщине щитка (узел «Б»).

Посередине полки укрепляют уголки с отверстием для фиксатора крышки, который крепится на щитке.

Полку соединяют со стойками болтами, а щиток крышки вдвигается в пазы, образованные уголками, и фиксируется штырем или болтом. Пюпитр укрепляют двумя уголками, которые располагают позади доски, и шурупами.

По мере роста ребенка крышку поднимают выше. На рабочем месте можно укрепить не одну, а две книжные полки, увеличив соответственно высоту опор.

Вариант, показанный на рис. 2, отличается от первого тем, что в нем используются опоры, закрепленные между полом и потолком в распор домкратами.

Для стоек можно взять металлические трубы. Для распора применяют стандартный болт длиной 120 и диаметром 10 мм (узел «В»). На верхний торец трубы (на схеме она заштрихована) накладывают шайбу, в трубу вставляют болт с навинченной на него гайкой, которая опира-

ется на шайбу, а значит, и на трубу. Гайку свинчивают, при этом болт ползет вверх и головкой прижимает деревянную подкладку к потолку, закрепляя трубу-опору.

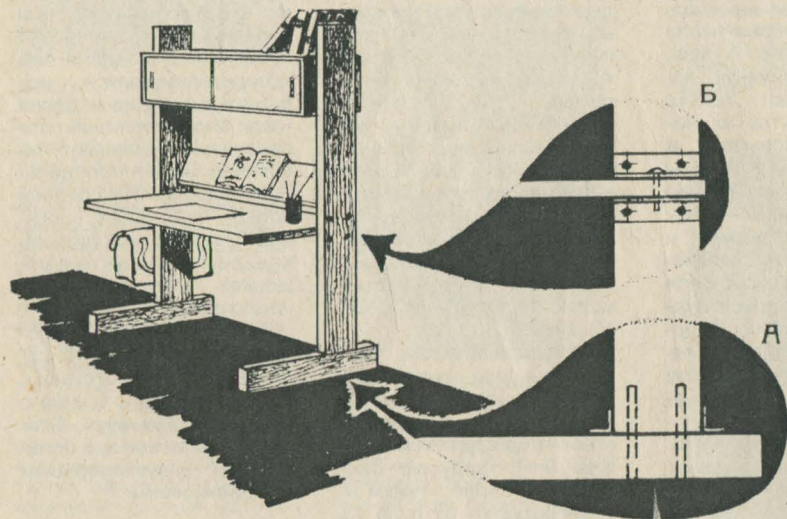
В этой конструкции щиток прикрепляется к стойкам при помощи уголков—по одному с каждой стороны. Уголки делают из листовой стали толщиной 2 мм, причем полка уголка, которая крепится к крышке, должна иметь ширину 40 мм, а полка, прикрепляемая к стойке,—80—100 мм (узел «Г»).

Можно, разумеется, использовать здесь и деревянные стойки. В этом случае в торцах просверливаются гнезда, в которые должны входить болты распора. Распор-домкрат можно делать и сверху и снизу.

А. БЕЛОРУССКИЙ, архитектор

**ЗАСУЧИТЕ РУКАВА,
МУЖЧИНЫ!**

ДЛЯ ВАШЕГО РЕБЕНКА



МОЕМ ПОДУШКИ

Это лучше всего сделать сейчас, в погожие, теплые дни. Заранее надо сшить два-три мешочка из легкой тонкой ткани, но подойдет и марля, сложенная в два слоя. В эти мешочки пересыпаем перья из подушки. Чтобы они не разлетались, надо надпороть подушку и к этому отверстию пришить мешочек, только тогда осторожно пересыпать в него часть перьев. После этого мешочек надо отпороть от подушки и плотно зашить. Точно так же пересыпаются и остальные перья.

Теперь можно приготовить два больших таза с теплым мыльным составом (лучше использовать жидкие моющие средства), в них осторожно погрузить мешочки с пером и стирать, не скручивая и не

отжимая. Сначала в одной воде, потом в другой. После этого прополаскивать в трех водах, последняя должна быть холодной. Слегка отжать и встряхнуть мешочки, повесить на веревку за один угол, потом за другой, так, чтобы перья высохли равномерно и не сбились в комок. Сушить лучше в тени, на ветерке, и только потом, когда перья высохнут, мешочки можно перенести на солнце, чтобы перо распушилось.

Надо выстирать и наволочку, а когда она высохнет, натереть ее свечой с изнаночной стороны и прогладить утюгом. После этого можно переложить в нее высохшие перья, пришивая снова мешочек с перьями к наволочке.

Попробуйте соорудить для своего сына или дочки место для занятий. Потребуются совсем немного материалов: щиток-крышка, опоры, одна или две готовые книжные полки.

На рис. 1 полка, щиток и доска-пюпитр зажаты между двумя деревянными

опорами. Опоры — два бруска — стойки сечением 30×100 и высотой 1500—1600 мм, скреплены круглыми шипами и клеем с брусками основания, сечение которых 30×50 и длина 500 мм. Это соединение можно для прочности скрепить уголками (узел «А»). Длина щитка-крышки определяется в зависимости от длины книжной полки, а ширина — 550 мм. Его можно выпилить из столлярной или древесностружечной плиты. Плоскости и кромки щитка надо тщательно зашпаклевать, а затем оклеить пленкой или покрасить нитроэмалью. Если опоры из чистой сосновой древесины, их достаточно покрыть мебельным лаком, если нет — покрасить нитроэмалью.

Пюпитр, длина которого



холодильнике, под обычной стеклянной или пластмассовой крышкой, в стеклянной посуде, они хранятся без ущерба для качества и вкуса не больше месяца.

В последние годы в связи с появлением в продаже морозильных камер становится популярным новый способ консервирования грибов — быстрое замораживание. Грибы, заготовленные таким образом, отлично сохраняются всю зиму, не теряя вкусовых и питательных свойств.

Для замораживания пригодны все съедобные грибы, но заготавливать впрок стоит все же самые лучшие: молодые белые, подосиновики, подберезовики и, пожалуй, шампиньоны. Замораживать грибы можно целиком или нарезанными, хранить в плотных полиэтиленовых пакетах. Замораживают и грибные полуфабрикаты — жареные и тушеные грибы.

В старинных русских поваренных книгах приводится рецепт жареных грибов с луковой подливкой. С незначительными изменениями этот рецепт можно использовать и сейчас.

1 кг свежих молодых белых грибов вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить пятнадцать минут в распущенном масле (не растительном!), часто помешивая. Снять с огня, остудить, положить в стеклянную или лучше в эмалированную посуду и заморозить. Размораживают грибы при комнатной температуре. К ним готовят подливку: в разогретое масло положить нашинкованный лук, полить и тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны и вскипятить. Подливкой заливают разогретые грибы.

Подельсь еще одним старинным рецептом тушеных грибов. 750 г свежих грибов чистят, моют, нарезают, кладут в кастрюлю и тушат в трех столовых ложках масла. Когда грибы станут мягкими, добавляют полстакана белого сухого вина, неполную ложку черного перца и пучок мелко нарезанной петрушки. Остудив, замораживают. Размораживают грибы при комнатной температуре, потом разогревают и при подаче к столу приправляют лимонным соком.

Замороженные грибы при температуре — 18°C (три звездочки на дверце морозильной камеры холодильника) сохраняются до года, жареные и тушеные полуфабрикаты — не более трех месяцев.

Так что ассортимент грибных сборов можно расширять и разнообразить. Но очень осторожно!

Собирайте только те грибы, которые хорошо известны, помня, что никто еще не имел неприятностей оттого, что не съел один даже самый вкусный гриб. Зато большие неприятности подстерегают того, кто съест один-единственный незнакомый гриб, который может оказаться ядовитым.

Итак — в лес по грибы! Удачной «тихой охоты»!

Л. ГАРИБОВА,
кандидат биологических наук



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Картофель отваривают, сливают воду и, дав немного остыть, пропускают через мясорубку, в пюре кладут сырые яйца, муку, соль и хорошо вымешивают. Из этого теста делают лепешки, на середину каждой кладут грибной фарш, пирожки защипывают, обваливают в муке и обжаривают. Подают с маслом или сметаной.

Для фарша предварительно отваривают зеленушки и рядовки (другие грибы можно не отваривать) и жарят на подсолнечном масле. Грибы пропускают через мясорубку, добавляют мелко нашинкованный, поджаренный репчатый лук. Солят и перчат по вкусу.

На 1,5 кг картофеля — 1 кг свежих грибов, три яйца, 3—4 столовые ложки пшеничной муки, 3—4 средние луковицы, 200 г подсолнечного масла, перец по вкусу.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЛИСИЧКАМИ

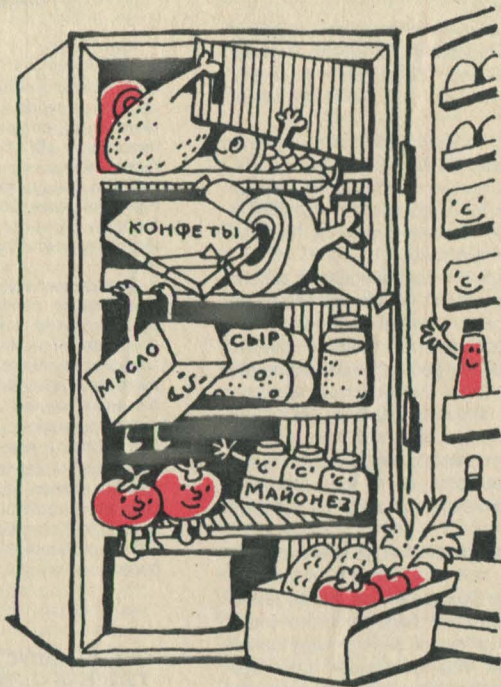
Можно использовать квашеную капусту, предварительно хорошо ее промыть и отжав. Если взять свежую, то ее надо нашинковать, перетереть с солью и уксусом, дать немного постоять и, отжав, поставить тушить на подсолнечном масле до полуготовности.

Лисички перебирают, хорошо промывают и жарят на подсолнечном масле до полуготовности. Затем смешивают с капустой.

Поджаривают на подсолнечном масле мелко нарезанный лук, всыпают одну столовую ложку поджаренной пшеничной муки, добавляют 0,5 стакана сметаны, доводят все до кипения и вливают в капусту с грибами. Перемешивают и тушат 10—15 минут.

На 1 кг квашеной капусты или 1,2 кг свежей: 500—600 г лисичек, 3—4 столовые ложки подсолнечного масла, 2 средние луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, соль, уксус, перец по вкусу.

С. ПШЕГОДСКИЙ



Мы привыкли к холодильнику. Верим в его возможности, уповаем на то, что все спрятанные в него продукты длительное время сохранятся свежими. Эта безоглядная вера нередко подводит нас: продукты, пролежавшие слишком долго в холодильнике, оказываются непригодными к употреблению. И мы вынуждены выбрасывать их. Расточительство? Конечно. И идет оно не только от нашей небрежности, но и от незнания правил и сроков хранения продуктов в холодильнике.

Дольше всего они остаются свежими в морозильнике, но и тут время их хранения небеспродельно: ягоды, овощи, говядину можно держать там 10—12 месяцев, баранину — 8—10 месяцев, телятину и птицу — полгода, свинину и потроха — 3 месяца, нежирную рыбу — от 6 до 8 месяцев, жирную мень-

ше — от 2 до 4 месяцев, вареную или жареную птицу — от 1 до 2 месяцев, изделия из теста — от 2 до 4 месяцев.

Замораживать можно практически все продукты. Исключение составляют редиска, листовые салаты, огурцы, помидоры, майонез и вареные яйца, вкус и вид которых после заморозки резко ухудшаются. В морозильную камеру помещают только свежие продукты, их непременно упаковывают в полиэтиленовые пакеты или фольгу. Ягоды и фрукты замораживают в натуральном виде, можно и после короткого кипячения в сахарном сиропе или обсыпав их сахарной пудрой. Свежие овощи предварительно кипятят в течение 1—4 минут, затем остужают и в таком виде замораживают.

Мясо, изделия из теста, готовые блюда оттаивают постепенно при комнатной температуре, и лучше не ускорять этот процесс — вкусовые качества

продуктов ухудшаются. Рыбу можно оттаивать, как и мясо, но можно прямо замороженную класть на сковородку — так она получится сочнее. Овощи кладут в суп или другое блюдо, которое еще будет вариться, тушиться, прямо в замороженном виде. Ягоды оттаивают при комнатной температуре 3—4 часа и сразу же подают на стол, тогда их вкус сохранится лучше.

В обычных бытовых холодильниках морозильная камера небольшая. Многие в нее не уместится. Поэтому остальные продукты располагают в зависимости от их вида и характера обработки. Но хранить их можно недолго — от 2 до 10 дней.

Для большинства продуктов — сала, масла, молока, сливок, яиц, мяса, готовых блюд, копченостей — подходит температура 3—6 градусов. Сыр требует более высокой температуры — от 6 до 13 градусов. Кондитерские изделия и конфеты хранят

при 0 градусов. Овощи и фрукты — при 7—10 градусах, для ягод и бананов оптимальная температура на 2—3 градуса выше этой.

Таким образом, все продукты можно распределить как бы на четырех этажах холодильника. В морозильном отделении — замороженные или подлежащие заморозке продукты. В поддоне под испарителем — мясо и рыбу, кондитерские изделия (если поддон невелик, эти продукты размещают на верхней полке холодильного шкафа). На средней полке — сыр, масло, в нижней части холодильника — овощи и фрукты в мешочках или сосудах с крышкой.

Терморегулятор в холодильной камере устанавливается в соответствии с инструкцией для данного типа холодильника. Особенно это важно при пользовании двухкамерными холодильниками.

**В. ГЕРАСИМОВ,
В. ЦЫХАНСКИЙ**

ЗНАКИ НА МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВАХ

Многие читатели спрашивают, что означают цифры на консервных банках со сгущенным молоком, сливками и т. д.

На этот вопрос отвечает начальник объединения «Союзконсервмолоко» **В. Н. Сергеев**.

Если маркировочные знаки (от 3 до 6) на дне консервной банки поставлены в один ряд, то первый знак — М — индекс молочной отрасли промышленности, затем идет номер предприятия, изготовившего продукт, после чего год изготовления (дается только последняя цифра). Например, знак М 253 расшифровывается так: эти консервы выработаны молочной отраслью заводом № 25 в 1983 году.

На крышке банки печатаются цифры, означающие последовательно: номер смены (одна цифра), число изготовления (две цифры), месяц изготовления (две цифры), год (последняя цифра года), ассортиментный номер (одна — три цифры). Например, поставленный на крышке знак 1250176 означает: консервы были выработаны в первую смену 25 января, их ассортиментный номер — 76.

Иногда маркировочные знаки — и первые и вторые — даются на банке в одном месте, в два ряда, смысл их тот же.

Сгущенные молочные продукты выпускаются и в алюминиевых тубах, на узкой полоске по низу их ставятся: номер смены (одна цифра), число изготовления (две цифры), месяц изготовления (две цифры), год (последняя цифра года), ассортиментный номер консервов (от одной до трех цифр). Например, знак 11503376 расшифровывается так: продукт выработан в первую смену 15 марта 1983 года, его ассортиментный номер 76.



А Я ДЕЛАЮ ТАК

С помощью зубного порошка я отчищаю налет на чашках и стаканах. Эмалированную и алюминиевую посуду довожу до блеска, добавив в зубной порошок немного соли. А если смочить губку уксусом, а затем обмакнуть в зубной порошок, то можно будет без труда вернуть первоначальную чистоту столовым приборам. И раковину и газовую плиту можно очистить подобным образом.

Р. ВЛАДИМИРОВА
г. Киев.

Чтобы хорошо прокрасить рамы и не испачкать стекла, я приклеиваю к стеклу изоленту. После того, как работа

будет закончена, изолента снимается — ее можно использовать повторно.

Н. СТАРОСТИНА
г. Киржач.

Очень вкусными получаются у меня томаты в собственном соку. Сначала я перебираю помидоры, откладываю целые. Все мятые, битые, но негнилые очищаю от кожицы, режу и полчаса кипячу, добавив 1,5 столовой ложки соли на каждый килограмм помидоров (лучше, если соль будет крупного помола). Затем помидоры протираю через сито.

Вывим целые помидоры и дав стечь воде, складываю в банки, заливаю их приготовленным уже соком. Банки стерилизую, как обычно. Закупориваю.

М. БОНДАРЕНКО
г. Севастополь.

