

6 ЛЕКСИКОН МОДЫ



ТОП — легкая блузка, майка без воротника, которую могут по-разному завышивать — на плечах, на шее, перекармиваться на спине, на груди. Носит топы летом, а также зимой, поддевая под жакет, куртку, блузы.

Т-СИЛУЭТ — изделия, силуэт которых напоминает букву «Т». Этот силуэт заимствован из народной одежды простого, примитивного покроя. Примером может служить просторная русская рубаха. Одежда такого силуэта особенно хороша летом, на пляже. Охотно используют модельеры Т-силуэт и в трикотажных вещах.



TUNIKA — термин сохранился со времен Древней Греции, хотя в разные эпохи применялся



для обозначения разных предметов женской одежды. В моде 60—70-х годов так именно длинную юбку или короткое платье, которые можно носить с брюками, юбкой или поверх более длинного узкого платья. Сейчас туникой называют одежду, которую не назовешь ни жилетом, ни блузкой, прямую или чуть приталенную, неразрывную спереди, чаще всего без воротника или с миним. цельным воротником («хомутик»), с рукавами или без них, с одним или двумя боковыми разрезами. Длина разная, но всегда ниже линии бедер.

ШОРТЫ — короткие брюки, которые женщины и мужчины носят в качестве пляжной и спортивной одежды. Чаще всего их шьют из джинсовой, плащевой ткани, вельвета. Иногда — из замши, кожи. Популярны шорты и в детской одежде.



ЭТАЖНАЯ ОДЕЖДА — своеобразная манера надевать более длинные вещи под более короткие. Так, короткую куртку можно носить поверх длинного свитера, просторную туннику поверх платья или юбки с блузкой. Этот принцип комбинирования вещей особенно популярен в молодежной одежде.

Этажная одежда привлекательна тем, что позволяет человеку чувствовать себя рискованно и свободно, поэтому особенно хороша на отдыхе, на прогулке — в неофициальной обстановке.

И. АНДРЕЕВА,
главный искусствовед
Общественного Дома
модель одежды

ДОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП

ПОРЯДОК ОПЕРАЦИИ

1. Пустой чайник для заварки согреть, ополоснуть 3—4 раза кипятком.
2. Как только вода закипит — белым ключом — в чайник закладывают порцию сухого чая и тотчас же заливают кипятком.
3. Сначала заливают воду только до половины чайника, а если чай зеленый, то до одной четверти. Чайник сразу же закрывают крышкой, затем льняной салфеткой так, чтобы она покрывала отверстия в крышке и носике чайника. (Глянз задерживает летучие ароматические эфирные масла.)

ПЬЮТ ЧАЙ ВСЕ, УМЕЮТ ПИТЬ НЕМНОГИЕ

Парадоксально, но факт, что лишь немногие умеют по-настоящему заваривать и пить чай. Большинство любителей «чаю» мало заботятся, какого качества чай они пьют, нагревают чайную заварку на огне или в плиту, долго давая ей настояться, иногда добавляют соду, сахар, соль, чтобы усилить цвет чая. До сих пор существуют неверные способы заваривания чая — в термосах, колбах, кофеварках, подсушивают чай на батарее отопительной системы. Такие горе-любители вредят себе и другим, распространяя неверные представления о чае.

ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИВАЕМ ЧАЙ

Чай — нежный, деликатный продукт, и заваривать его следует не приблизительно, на глазок, а по самым скрупулезным правилам. Главное — в тщательности, аккуратности, чистоте приготовления, в строгой последовательности несложных операций, точности и быстроте их выполнения. Тут важна каждая мелочь.

Качество чая во многом зависит от того, как он хранится. В домашних условиях чай лучше всего хранить в фарфоровых или фаянсовых чайницах либо в стеклянных банках с притертой стеклянной пробкой или заворачивающейся крышкой. Во всех других герметических сосудах (металлических, пластмассовых, пластиковых и т. д.) чай хранить нельзя. Пластики абсолютно непригодны для хранения чая, так как чай в них задерживается, и, кроме того, они придают ему свой собственный запах. Наиболее пригодна для временного хранения оловянная или алюминиевая фольга, но и она не обеспечивает полной герметичности. Нельзя хранить чай просто в бумаге. Посуду с чаем следует держать в теплом (но не жарком), сухом, чистом, часто проветриваемом месте. В условиях неправильного хранения чай может полностью утратить свой запах за одни сутки.

Нельзя открывать чай во время чистки овощей (особенно чеснока и лука), мяса, рыбы, нельзя брать банку с чаем руками, на которых остались хотя бы следы запаха туалетного мыла, табака и духов, не говоря уже о вахсе или бензине. Эти запахи безусловно действуют на чай, безвозвратно уничтожают его аромат и вкус.

Вода для заварки должна быть мягкой. При жесткой

4. Чай настаивают от 3 до 15 минут в зависимости от сорта. Нежные сорта настаивают меньше. Нельзя накрывать чайник подшучивающим, кукушки на вате и т. п. От этого чай прелет и делается неуклюжим, как говорит, пахнет венком.
5. Когда чай настоится, его доливают кипятком, но не доверху.

Если на чае появились пену, значит, он заварен правильно, если пены нет, было допущено какое-то нарушение. Пену снимать не следует, чай размешивают ложечкой. Можно также налить чай в чистую чашку и вылить его снова в чайник, чтобы весь чай хорошо перемешался.

6. Чай разливают по чашкам, не разбавляя дополнительно кипятком. Пьют его в течение часа после заваривания, оставляя на второй день нельзя. Свежий чай подобен балзаму, чай, оставленный на ночь, подобен змею, говорится в одной восточной пословице.



ДОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП

ОРИЕНТИРЫ

1. Чай и чаепитие
2. Кулинария
3. Медицина
4. Гимнастика
5. В свободную минуту
6. Мода

воде целесообразно отставить ее сутки, пользоваться смягчителями воды (например, «Родничком») и увеличивать норму заварки.

Заваривать чай водой, когда она кипит («белым ключом») — не раньше и не позже. В этот момент со дна чайника поднимается множество мелких пузырьков, вода слегка мутнеет, и чайник начинает издавать звуки, похожие на шум пчелиного роя. Перекипевшая вода непригодна для заварки. Непригодна для заварки и вода, вскипяченная не на огне, а с помощью электронаргевателя. Нарушение этих правил может привести не только к тому, что вкус и аромат чая ухудшатся, но и к тому, что чай частично или полностью потеряет те полезные компоненты, за которые его ценят.

Лучшие чайники для кипячения воды — металлические или эмалированные, но в последних легче упустить нужную стадию кипения. Заваривать же чай можно только в фарфоровой или фаянсовой посуде, но ни в коем случае не в металлической.

С ЧЕМ И КАК НАДО ПИТЬ ЧАЙ

Сахар в небольших дозах улучшает вкус чайного настоя. Но излишнее количество сахара, как показали исследования немецких ученых, вызывает поглощение витамина В₁. Поэтому лучше пить чай с очень небольшим количеством сахара или с такими сладостями, как изюм и мед.

Конфеты, шоколад и другие сладости, имеющие свой сильный аромат, неизбежно заглушают нежный аромат чая. Словом, лучше пить чай вприкуску со сладостями, чтобы глоток чая следовал после того, как сладость уже съедена. Многие пьют чай с печеньем, печенком, с хлебом и бутербродами. Чай помогает переваривать мясные изделия, повышает их питательность, хотя они и снижают при этом его вкусовые качества. Если мы уж непременно хотим есть с чаем торт или печенье, то заправляй их надо крепким чаем.

Смесь чайного настоя с молоком представляет собой в высшей степени питательный, легкоусвояемый напиток. С молоком можно употреблять все виды чая.

Чаще всего чай употребляют с лимоном и другими цитрусовыми, что усиливает питательность, целебность и вкус напитка. Но вкус чая меняется, аромат исчезает. Правда, крепость чая не изменяется, хотя цвет светлеет. Это не понижает, а скорее усиливает его целебные свойства.

НАРОДНАЯ МЕДИЦИНА ПРИМЕНЯЕТ:

● Очень крепкий и сладкий (с сахаром) горячий чай с молоком как противоядие при отравлении наркотиками, лечебными препаратами, алкоголем.

● Теплый чай средней заварки с лимоном, черным перцем и медом как мочегонное и потогонное средство при простудных заболеваниях дыхательных путей и легких.

● Сох. свежего чайного листа, экстракт чай или разбавленный в порошок сухой чай могут служить средством от ожогов.

● Жевание сухого зеленого чая хорошо помогает от тошноты и при сильных позывах на рвоту у беременных женщин, при учащении в автомобиле и при морской болезни.

● Крепкий настой зеленого чая может быть использован при лечении наружных язвочек, заболеваний, а также язвы желудка и двенадцатиперстной кишки при условии систематического употребления.

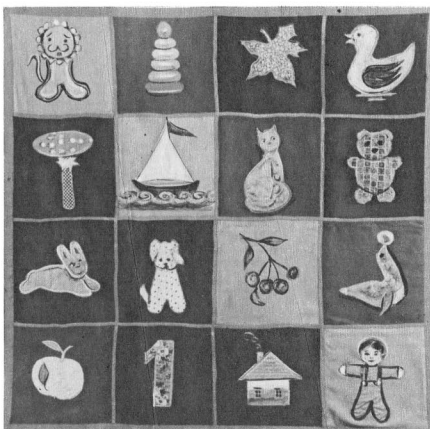


НОРМЫ ЗАВАРКИ

Старая русская норма — 1 чайная ложка сухого чая на стакан воды плюс 1 чайная ложка чая, при условии, что в процессе заварки чайник будет доливаться. Иными словами, в чайник емкостью 1 л (4–5 стаканов) следует положить 4 чайные ложки сухого чая и еще одну чайную ложку дополнительно, если чайник будет доливаться еще примерно на 0,5–0,75 л.

По книге

В. В. Полюбинко «Чай», Изд. «Легкая и пищевая промышленность», М., 1981.



В СВОБОДНУЮ МИНУТУ



В доме всегда найдутся старые, уже ненужные вещи, которые только захламляют квартиру. Изношенные шерстяные перчатки, носки, колготки можно распустить и из этой пряжи связать красивое покрывало. Сидя у телевизора, не спеша распускаешь старье, потом — на спицах или крючком — вяжешь маленькие, одинаковые по размеру квадраты и складываешь их в корзинку. А когда наберется достаточно, соединяешь в лоскутное покрывало, обвязавшись общей каймой. А можно шить детский коврик из нескольких старых шерстяных платков, юбок и брюк.

Сначала вещи расправившись, затем отпариваешь горячим утюгом. Выкраиваешь

по шаблону из картона нужное количество квадратов. Детский коврик, который вы здесь видите, состоит из 16 квадратов размером 30×30 см. Квадраты из ткани разных цветов. В каждом из них забавные фигурки, выполненные из ситца и шпателя с набивным рисунком. Фигурки эти можно нарисовать сами или использовать иллюстрации из детских книжек.

Техника вышивки — аппликация. Вырезанные из ткани элементы узоров настрачиваются на машине швом «зигзаг» нитками подходящего цвета. Для подкладки можно использовать также старую вещь, скажем, штору. Вышитые квадраты накладывают на нее встык, плотно друг к другу, следя за тем, чтобы края квадратов совпадали. Приметывают и отутюживают. Стыки закрывают цветной лентой и пристрачивают ее. Край ковра обшивают лентой. Сверху пришивают пелти. Коврик готов. Можно повесить его над детской кроваткой.

Г. ЗАХОДЕР

СОК ЗДОРОВЬЯ

В состав сока алоэ входят вещества, вызывающие гибель многих болезнетворных микробов, в том числе стафилококков и стрептококков. Богат он ферментами и витаминами. Поэтому сок алоэ повышает устойчивость человека к различным инфекциям, улучшает аппетит.

Бывает, поранит человек руку, занозится ранка или случится небывшая опухоль в виде ересь столетник, лучшего лекарства и желать не нужно. Возьмите свежий листок, расщепите его так, чтобы обнажились сочные сердцевина, и приложите к ранке. Затем закрепите его бинтом или лейкопластырем.

При простудах, насморке, при конъюнктивите столетник может оказать хорошее услугу. Срежьте несколько листочков, выжмите из них сок, разведите его охлажденной кипяченой водой в соотношении 1:10. Капли готовы.

При плохом аппетите, при гастрите с пониженной кислотностью поможет сок алоэ, выжатый из только что сорванных листочков. Его надо принимать за полчаса до еды по 1—2 чайные ложки два-три раза в день (можно слегка развести водой).

Столетник можно рекомендовать и в качестве слабительного. Готовить это средство нужно так: 150 г листьев алоэ (края с молочными надорезами) размочить и залить 300 г натурального меда, подогретого, но не доведенного до кипения. Все это настаивать сутки, после чего разогреть, процедить и принимать по 1 чайной ложке десертной ложке утром за час до еды.

Помогает столетник при бронхите, длительном кашле. Смешайте 100 г свиного или гусиного смальца, 100 г несоленого сливочного масла, 100 г пчелиного меда. Добавьте столовую ложку свежего сока алоэ и около 50 г какао (для вкуса, хотя можно обойтись и без него), и все хорошо перемешайте.

Варослому назначают по 1 столовой ложке, детям — по чайной или десертной ложке на стакан горячего молока.

М. СТАСОВ,
врач



4 ЗДРАВСТВУЙТЕ, ЗИМА!

Чем раньше осенний холодный дождь, тем чаще вы, вздыхая, думаете о будущей зиме (уж скорее бы!), о покрытой сверкающим снегом равнине, по которой легко скользят ваши лыжи.

А вы готовы открыть лыжный сезон? В порядке ли ваша спортивная одежда, инвентарь? В порядке ли вы сами? Не потеряли ли форму в период осенней неподвижности?

Предлагаем ввести в свой ежедневный гимнастический комплекс несколько специальных упражнений, которые позволят вам после перехода в сезон лыжной прогулки не охать и не жаловаться на боль в ногах и спине.

1. Встать, ноги параллельно, туловище слегка согнуто, наклонено вперед. Перенести тяжесть тела на одну ногу, затем выпрямиться и повторить упражнение, меняя ногу. По 20 раз в каждую сторону.

2. Встать прямо, ноги параллельно на расстоянии 10 см, руки вытянуты вперед согнуты в локтях. Пружинящие приседания с выпрямлением ног. Затем то же самое, перенеся тяжесть то на левую, то на правую ногу. В конце несколько особо глубоких приседаний. По 10—12 раз.

3. И. п. — то же. Перейти в положение «пуга» (поямте, так называется простейший способ торможения на лыжах, когда пятки раздвинуты, носки вместе, лыжи стоят на внутреннем ребре), выполнить пружинящие движения 10—12 раз. Выпрямиться. Ноги на ширине плеч, колени согнуты. Поупражнениям 20 раз.

А в один прекрасный день вы смотрите в окно и ахаете: все белым-бело! Здравствуй, новая зима!

Р. РАКИТИНА

ВСЬМА ПОДХОДЯЩИЙ НАПИТОК

Около 200 лет назад известный путешественник и исследователь Клод Мезер выступил кингу «Испытание свойств чая и кофе: так те прозрачный (растений) — С. М.), которые вместо чая и кофе можно с пользой употреблять». Он писал: «...сколько много Европа лишилась своих полезных сочных, потеряла великое количество богатств для получения одного только чая. О безрассудная предприимчивость!». Неужели не можно сыскать у нас растений, сему подобно... у нас везде в лесах, полях и глугах растут дикие растения, не только своими свойствами подходящие к оному чаю, но и пользу гораздо превосходящую эмоцию». В главе «О российских растениях, которые вместо чая можно с пользой употреблять» автор приводит описание вероники, шалфея, земляники, черники, малины, винограда, ивы, липы и ряда других растений, из травы или цветов которых готовят настои.

Многие и сейчас вместо чая используют настои всевозможных растений. Более того, в последнее время к поискам замещающей чая проявляют интерес и ученые. Быть может, со временем это дело будет поставлено на промышленную основу. Ну, а пока ничего не остается, как пользоваться собственными заготовками. Многие из растений, о которых пойдет речь, дают при заваривании хороший аромат, приятный вкус и к тому же в большинстве своем целебны.

Чаще всего чай заваривают молодыми листьями брусники, черники, ежевики, малины, черной смородины. Хороши для этой цели также листья шиповника, вишни, яблони и груши.

Высушенные листья слегка обжаривают в духовке или печи. При этом лист теряет свою естественную окраску, темнеет, становится похожим на настоящий чай. В заварочный чайник кладут на каждый стакан кипятка 3 г заварки. Каждый из чаев по своему хорошему. Но особенно хороша заварка из смеси разных листьев, которые берут в равных количествах, например, из сушеных листьев ибиды и земляники, клубники и малины т. д. Применять и другие сочетания.



Можно заваривать чай и сушеными земляничными ягодами, высушенной малиной, шиповником, красной рябиной, боярышником. Превосходная заварка получается из высушенных и обжаренных корней цикория и одуванчика. Корни этих растений заготавливают ранней весной или поздней осенью. Размолотые корни цикория или одуванчика для крепости настоя добавляют почти во все чайные заварки, приготовленные из листьев (1 часть корней и 4 части листьев). С аналогичной целью используют жареную морков, считающуюся неплохим заменителем чая. И вкусно и полезно.

С. МАРТЫНОВ, врач

КИРПИЧНЫЙ ЧАЙ

Зеленый кирпичный, так называемый «кальмички», чай выработается из старых и крупных листьев, собранных осенью после окончания сезона сбора листа для черного чая.

При выработке зеленого чая чайный лист не подвергают завариванию и ферментации, как «черный» чай, поэтому напиток имеет своеобразный, сильный аромат, терпкий, горьковатый, вяжущий вкус и красно-желтую окраску.

Из него готовят напиток: заваривают крепкий чай, соединяют его в равных количествах с молоком, доводят до кипения, после чего кладут масло, сметану, соль и еще раз дают вскипеть. Напиток подходит к пельменам.

На стакан молока — по чайной ложке чая и масла, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

З. КОЧЕТКОВА, технолог



ПИРОЖНЫЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Мы получаем много писем читателей с просьбой дать рецептуру основных видов теста для тортов и пирожных. На эти письма отвечает мастер-кондитер, Герой Социалистического Труда Евдокия Андреевна Ожина.

ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР»

Взять 100 г сливочного масла, стакан воды, 2,5 г соли и поставить на огонь. Когда масса закипит, всыпать постепенно 200 г муки; мешать — лучше деревянной ложкой — быстро, чтобы не было комочков. С огня снять. Когда масса слегка остынет, всыпать поочередно 5—6 яиц, размешивая тесто до однородной массы. Ложкой,

смоченной в воде, брать поочередно тесто и выкладывать на противень, смазанный маслом и притрушенный мукой. Выпекать в предварительно нагретой духовке, первое время ее не открывая, чтобы тесто не осело. Пирожные слегка не увеличатся в объеме, поэтому между ними надо оставить свободное пространство.

Готовые пирожные начинять кремом.

БИСВИТНОЕ ТЕСТО

Сахар, яйца сбить, чтобы масса увеличилась по объему примерно в три раза. Всыпать муку и быстро размешать, чтобы тесто не успело осесть. Выпекать при температуре 200° в форме, застеленной пергаментной бумагой и по бокам смазанной маргаринной или сливочным маслом. Готовый бисквит вынуть, когда остынет, перевернув форму вверх дном. Торт можно разрезать на три равные лепешки, склеить сахарнымдобавке немного вина или коньяка. Для теста: 2 стакана муки, 2 стакана сахара, 13 яиц.

Для сахарного сиропа: 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды вскипятить, в остывший сироп влить вино по вкусу.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Сахарный песок, размягченное масло, яйца, соду, погашенную уксусом, соль смешать и взбить до однородной пышной массы, а потом всыпать муку (долг ит мешать, иначе тесто будет «затянутым»). Тесто разделить на лепешки и выпекать их при температуре 200°.

Смазан (тонкий) сахарного песка, 1 яйца, 300 г масла, 0,5 чайной ложки соды, погашенной уксусом, 0,5 чайной ложки соли, 3 стакана (тонким) муки, предварительно оставив немного не подсыхать.

ХВОРОСТ

Замесить дрожжевое тесто: 3,5 стакана (тонким) муки, 0,25 палочки дрожжей, 0,75 стакана сахарного песка, стакан воды. 2 столовые ложки сливочного масла, 5 яиц, чайную ложку соли. Тесто раскатать, как на лапшу, и разрезать в виде фигурок. Выпекать в кипящем подсолнечном масле (чтобы масло не горело, бросьте в него кусочек сырой картошки). Готовый хворост посыпать сахарной пудрой.



БЕЗЕ

Две столовые ложки сахара и 6—7 яичных белков взбить, чтобы масса увеличилась по объему приблизительно в три раза (белок белет иича взбивать, если смете до этого

постит в холодильнике). После этого добавить лимонную кислоту на кончике ложки, взбивая массу, только под конец, в три приема всыпать 2 стакана сахарного песка.

Готовую массу выкладывать на противень, смазанный не мазерарином, маслом или маргарином. Выпекать в духовке до 90—100° —нагретый духовке, смазан, когда ит-рожные ложке муку.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Замесить тесто: 3 стакана муки, стакан воды, чайная ложка соли, немного лимонной кислоты. Раскатать, положить на лапшу и на нее положить масло, предварительно смешанное с мукой (на 250 г масла или маргарина — 2 столовые ложки муки). Завернуть тесто конвертиком и на полчаса убрать в холодильник. Снова раскатать, но только в одном направлении, снова сложить конвертиком и убрать в холодильник. Опозавно повторить трижды.

После чего разрезать тесто на нужные вам изделия, стараясь листы не раскатывать, чтобы тесто оставалось слоеным. Выпекать при температуре 200°.

ЗАВАРНОЕ КРЕМ

Тщательно размешать сахар, яйца и муку. Горячее, но не кипящее молоко влить в смесь, поставить на огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая. В готовый остуженный крем добавить цедру лимона или ванили.

На 1 л молока: 2,5 стакана сахарного песка (можно заменить и мяшеш), 4—5 яиц, 4—5 столовых ложек муки.

СЛИВОННЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ
Взять 1,5 стакана молока, стакан сахара (сахара можно положить и меньше), 2 яйца все это хорошо размешать, потом поставить на огонь и довести до кипения, все время помешивая, (чтобы белок не свернулся, лучше взять альо мяшешую муку). Когда молоко закипит, снять с огня и в холодной воде, а если не охладить — пусть остынет так. Если все же появились комочки, то процедите массу через сито.

После чего возьмите 400 г размягченного масла или маргарина и влейте в него в несколько приемов остывшую массу, крем сбеит, под конец положите немного ванилина или влейте ложку коньяка.

ЦВЕТУЩИЙ РАЗ В СТОЛЕТИЕ

Алоэ цветет редко — как говорится, раз в сто лет, и, очевидно, поэтому называлось у нас столетником. Красотой алоэ не блещет, и тем не менее его можно встретить едва ли не в каждой квартире. Ценят алоэ за его целебные свойства и в незапамятные времена используют в народной медицине.

Многочисленные представители рода алоэ насчитывают свыше 100 видов. На родине, в саваннах и пустынях Южной Америки, алоэ древовидное — высокое, до 10—15 метров, дерево с тонким искривленным стволом. Комнатная культура алоэ неслыхана. Землю для

посадки составляют из равных частей глинисто-дерновой, перегнойной, листовой земли и крупнозернистого речного песка, в который добавляют дробленый древесный уголь и битый кирпич. На дне горшка устраивают дренаж из черепков и речного песка, иначе земля закиснет, а корни сгниют. Зимой алоэ содержит в светлом и прохладном помещении, умеренно поливают, и чтобы не высыхали листья, опрыскивают их из пульверизатора.

Летом алоэ нуждается в хорошем солнечном освещении, его лучше перенести на балкон или в сад. Полив увеличивается, но следят за тем, чтобы верхний слой земли быстро становился сухим. И хотя алоэ можно размножать семенами, черенками, делением, обычно используют боковые по-

бег и срезанные верхушки. Лучшее время для этого — весна. Перед посадкой черенок два подсушивают, присыпав место среза толченым древесным углем, затем сажают в горшки с легкой почвой. Первые дренаж из черепков не поливают, а только опрыскивают из пульверизатора листья. Затем поливают обильно, выставляют растение на светлое место, но от прямых солнечных лучей защищают. Молодые алоэ пересаживают в горшки большого размера ежегодно, старые — через 2—3 года. Алоэ хорошо сочетается на минеральные и органические подкормки — 1 чайную ложку «цветочной смеси» на 2—3 литра воды. Подкормку проводят весной и летом не чаще 1 раза в 10 дней.

В комнатных условиях цветение алоэ может наступить, но это случается чрезвычайно редко — в пятидесятилетнем возрасте. Тогда на длинной цветочной стрелке постепенно распускается довольно плотная кисть трубчатых оранжево-желтых цветков.

Большую работу по изучению лекарственных свойств алоэ проделал Всесоюзный научно-исследовательский институт лекарственных растений (ВИЛРА), где были созданы препараты, которые нашли широкое применение в медицине при самых разнообразных заболеваниях. Наружно препараты алоэ применяют при лечении ожогов, абсцессов, флегмон, язв различного происхождения, а внутрь — при лечении гастритов, хронических кол-

литов, для лечения малокровия, глазных заболеваний. Экстракт из листьев алоэ, изготовленный по методу академика В. П. Филатова, содержит биогенные стимуляторы, повышающие защитные силы организма. В нашей стране для получения промышленного сырья используют алоэ древовидное и алоэ мелкочлосчатое. Работы советских ученых доказали, что алоэ может расти в наиболее теплых районах Черноморского побережья Кавказа. Там его выращивают как однолетнюю хозяйственную культуру.

Некоторые виды алоэ очень декоративны и пользуются спросом у цветоводов-любителей: алоэ пестрое с темн-о-зелеными листьями, украшенными поперечными светлыми полосами, алоэ складча-



тое с красиво разветвленной формой куста и гладкими серо-зелеными листьями, алоэ мыльное с светло-зелеными листьями, покрытыми желтовато-белыми пятнами, алоэ устралоющее с серо-голубовато-зелеными листьями, покрытыми шипами.

Н. КАПРАНОВА,
научный сотрудник
Ботанического сада МГУ