

На протяжении года мы старались рассказать о современной моде с помощью ее лексикона. Мы выбирали термины, которые позволяли показать основные виды одежды, входящие в гардероб современных людей, называли некоторые приемы использования этой одежды, детали и дополнения, применение которых дает возможность сделать костюм индивидуальным в рамках принятых сегодня модных направлений. Завершая этот рассказ, вопреки алфавитному порядку мы хотим, наконец, назвать термин, который объединяет все, что носит человек, делая костюм цельным, гармоничным.

**АНСАМБЛЬ** — буквально значит «вместе». Это набор одежды с соответствующими дополнениями — обувью, чулками, поясом, шляпой, шарфом, сумкой, перчатками и так далее. Чаще всего мы называем ансамблем подбор вещей, сочетающихся по цвету, материалу, а главное, по своему назначению. Иногда ансамбль — сочетание предметов, которое выражает стиль всего одного костюма.



**ДЕЛОВЫЙ АНСАМБЛЬ** — включает удобную для повседневных занятий (служебную) одежду и обувь. Например, костюм (жакет или жилет с юбкой), туфли или сапожки на среднем или низком каблуке. В таком ансамбле уместна блузка рубашка, свитер или джемпер, вместительная сумка, скромная по форме шляпа или шапочка, шелковая платка или шерстяной шарф. Сочетания цветов: спокойные, сдержанные, хотя вовсе не обязательно все подбирать «в цвет» — не нужно, чтобы ансамбль выглядел монотонным.



**МОЛОДЕЖНЫЙ АНСАМБЛЬ** — самый произвольный, самый универсальный из всех сегодня модных. Здесь допускаются смелые, даже противоречивые сочетания — например, цветастая юбка и свободный свитер — «сервизан» жакет неполегающей мужской пиджака, и короткие брючки, юбка-брюки или даже юбка с вольюми, длинный свитер, а сверху короткая куртка или короткая куртка или носки. Юношам можно обойтись без пиджака, если рубашка из легкой светлой ткани решена в романтическом стиле — с низким воротником-стойкой, широкими рукавами, собранными на узкую манжету, вдоль застёжки могут идти складочки.

И последнее. Создать из своего костюма ансамбль не просто — это требует вкуса и фантазии.

в самых разных ситуациях. Одно и то же, возможно решение ансамбля в едином стиле, чаще всего спортивным: майка, джемперы, свитеры, куртки, брюки, толстые рейтузы и вязаные гетры, трикотажные шапки и шарфы, теплые жилеты и, конечно, удобная — бескаблучная — обувь — все это прекрасно сочетается между собой.



**ПРАЗДНИЧНЫЙ И НАРЯДНЫЙ АНСАМБЛЬ** — неоднороден у молодежи и взрослых. Для взрослых женщин в любое время года такой ансамбль может включать легкое открытое платье и открытую обувь, в том числе золотого и серебряного цвета, блестящие чулки, изысканную декоративную бижутерию. Для особого торжества, например для встречи Нового года, — удлиненное или длинное платье. Хорошее дополнение к такому наряду — тонкая шаль.

Молодежное народное платье может быть коротким, вать колена. В ансамбле его дополняют, цветные чулки, туфли-лопатки (совсем без каблука) — лаковые, золотые или серебряные, цветы в волосах или на плечах. Юношам можно обойтись без пиджака, если рубашка из легкой светлой ткани решена в романтическом стиле — с низким воротником-стойкой, широкими рукавами, собранными на узкую манжету, вдоль застёжки могут идти складочки.

И последнее. Создать из своего костюма ансамбль не просто — это требует вкуса и фантазии.

**И. АНДРЕЕВА,**  
главный искусствовед,  
Общесоюзного Дома  
модельной одежды

## ДОМАШНИЙ РАСТОЯТКА КАЛЕЙДОСКОП

### Праздничная сервировка

Каждая хозяйка по-своему накрывает стол. Одной нравятся цветные скатерти, другой — в клетку, а третья признает только белое. Но как бы ни разнились наши вкусы, в самых торжественных случаях (а встреча Нового года, конечно же, относится к их числу!) все-таки принято стелить белую накрамлевленную хрустальную скатерть и на нее поместить не перекарывать ни пленочку, ни салфетку — хозяйки это знают, но все же напомним — обычно стелют клеенку или плотную мягкую ткань, посуда не будет скользить и греметь, да и стол в большей сохранности.

Конечно, в этот вечер на столе — самая лучшая посуда. Не жалеем красивой фарфоровой и хрустальной украинские вазы, стаканы и сервантов, пусть сегодня послужат по прямому своему назначению, порадуя ваших домашних и друзей.

Нет дорогой посуды — не беда. Простые фарфоровые, керамические тарелки, изданные народных промыслов, прекрасно смотрятся на столе. Но старайтесь избежать возможности выдержать сервировку в одном стиле. На праздничном столе лучше поставить дешёвое, но одинаковое тарелки, чем разнокалорийные антиквариат.

Итак, накрываем стол. Первое блюдо на новогоднем вечере обычно не подают, так что глубокие тарелки нам не понадобятся. Ставим мелкие покруже — для «главного», горячего кушана. На них — тарелки поменьше, закусок... Слева можно поставить еще маленькие тарелочки для хлеба или хлеба, плоские вазочки для салата. Теперь «переход» за приборами. Если хотите разнообразить сервировку, можно приобрести приборы по ножу и по вилке для каждой поребы блюдо, отдельно для закуски, для горячего, для рыбы (там вообще нужны специальные ножи или две вилки), для десерта. Но, конечно же, можно обойтись одним ножом и одной вилкой. Ножи раскладывают справа, от противоположной тарелки, в том порядке, в каком предстоит ими пользоваться, выложив вогнутой стороной вверх. Количество десертных приборов (их кладут перед тарелкой) зависит от того, что вы приготовили на сладкое. Для фруктов понадобятся маленькие ножичек, для тортов, пирожных — вилочки, для мороженого — десертная или чайная ложечка. Бюжеты ставим перед тарелками, чуть правее, чтобы их удобнее было достать. Тут тоже свобода выбора: хотите — поставьте полный праздничный набор бокалов и рюмок, хотите — ограничьтесь двумя. Высокие фужеры предназначены для шампанского и воды, поменьше — для вина, маленькие рюмки или стопки для крепких напитков. Бокалы крепкие, для ликёров — для лимонада, для полусладкого — чуть на дношко и в довольно крупные рюмки, сужающиеся сверху, но, разумеется, и в других он не становится хуже. Красиво, если все рюмки, бокалы, фужеры одинаковы, отличаются только размерами. Сразу же ставят на стол и приборы, специи — хрен, горчицу, перец, соль.

Мы привыкли пользоваться бумажными салфетками. Но сегодня лучше достать льняные, полотняные — они наряднее. Хорошо если выглядите, а потом сложите гармошкой, конусом, треугольником, квадратом, тут можно сколько угодно фантазировать. Кладут их по размеру, прямо на тарелку под нож, рядом с ней. Краем салфетки из ткани, неплохо подать и бумажные салфетки — бывает, что без них просто не обойтись.

Середина стола займается позже, перед самым приходом гостей. На самом видном, почетном — месте ставят фирменный блюдо — салат, суп, а позже и жаркое. Вот уж здесь стараться поставить их так, чтобы любой из гостей мог их достать или хотя бы увидеть. Хорошо, если на новогоднем столе найдется место и

## А Я ДЕЛАЮ ТАК

Мы благодарны читателям, которые делятся с нами своими кулинарными секретами. Наиболее интересные из присланных нами рецептов мы публикуем сегодня, в преддверии нового года праздника.

### ЛЮБИМЫЙ ТОРТ

В моей семье очень любят торт, который мы называем «Птичье молоко». Вот как он делается.

Замесить тесто: растопить 130 г масла, всыпать стакан сахара и размешать. Потом по одному вбить 3 яйца. Погасить уксусом 1 полную чайную ложку соды и добавить в смесь, постепенно всыпать 1 стакан муки. Разделить тесто на две части, в одну из них добавить 3 чайные ложки какао. Выпекать два коржа на скоростной, смазанной маслом и посыпанной сахаром. Температура в духовке около 180°, выпекать в течение 35 минут. Остудить. Каждый корж разделить на две части.

Приготовить крем: растереть 300 г сливочного масла с 1,5 стакана сахарного песка. Сварить манную кашу из 2 стаканов молока и 3 столовых ложек манки. Остудить. Натереть на мелкой терке 1,5 лимона вместе с кожей и добавить в остывшую кашу. Туда же положить 1 стакан сахара, сахаром. Крем взбить и поставить в холодильник на 80 минут. Этим кремом смазать в 1,5–2 сантиметра слой по очереди все пласты торта. Верхний корж и бока залить теплым шоколадом, который готовится так: кипятить до загустения 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки какао и 3 столовые ложки масла, затем добавить кусочек масла и снова кипятить до загустения.

**В. ПОРИРЬЕВА**  
Москва.

## ДОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП

1. Кулинария
2. Сделайте сами
3. В свободную минуту

4. О том о сем
5. Прически
6. Лексикон моды

для нескольких веток сосны или ели, живых цветов. Композицию дополняют свечи, елочная мишура.

Хлеб, нарезанный ломтиками, помещают в специальные тарелки или хлебницы, их можно поставить на отдельной маленькой столешке и подавать гостям по мере надобности. На этом же столике (он находится возле хозяйки) можно поставить дополнительные тарелки, рюмки, приборы. Зарезать же — заранее приготовленные сладкие блюда, фрукты, напитки.

Горячие лучше поставить на стол на большом блюде. Хозяйка разложит кушанье на тарелки гостям — сначала женщинам, а затем мужчинам. Может и каждый положить себе горячее. Если же гостей много, блюдо подносит каждому, заходя с левой стороны, и гость сам берет, сколько хочет.

Водку и настойку лучше подать в графинах, вино — в бутылках, которые нужно предварительно протереть и откупорить. Только бутылки с иристым вином откупоривают за столом. Шампанское предварительно охлаждают.

Перед тем как предложить гостям чай или кофе, спокойно, без излишней суеты убирают со стола все ненужное, при необходимости заменяют скатерть. Рядом с кофейными и чайными чашками ставят небольшие закусочные тарелки для торта, пирога, кекса, печеных.

Как видите, основное в сервировке — создать для гостей максимальные удобства, сделать стол привлекательным и нарядным.

**А. ЧЕРНЫШЕВА**

### СНЕГОВИК

Из обычного сдобного дрожжевого теста я пеку бриоши — это булочки, состоящая из четырех небольших шариков теста — три внизу, один сверху. Для снеговика бриоши надо делать большими, чтобы снеговик получился крупным. Когда бриоши остынут, я покрываю их глазурию.

Для глазури просеиваю сахарную пудру — 250 г, собираю в колпачок, делаю сверху углубление и вливаю туда сок лимона. Отдельно взбиваю белок и половину пены тоже вливаю в пудру. Перемешиваю и частями вливаю остальной белок. Массу взбиваю миксером минут десять — она должна быть блестящей и пенистой. Поливаю ею снеговика сверху, с головы, открытые места булочки закрываю лопаточкой. И сразу же, пока не высох, украшаю — делаю из изюма глаза, из фруктов — нос и рот.

Такой аппетитный снеговик украсит новогодний стол.

**Т. АХИЗЕР**  
Москва.

### СЛОЕННЫЕ РОМБИКИ

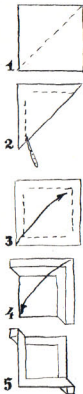
Хочу поделиться с вами советом, как сделать слоенные пирожки необычной формы.

Раскатываю тесто тонким пластом и нарезаю квадраты 15х15 см.

Сложите квадрат по диагонали (1). Отступив от края на 3 см, раскройте тесто острыми ножом, не доходя до угла — на

рисунке 2 линия показана пунктиром. Раскройте квадрат. Нижний правый угол отогните до места, указанного стрелкой (рис. 3), а верхний левый угол — в противоположном направлении (рис. 4). В центр положите начинку (рис. 5). Можно выпекать ромбики без начинки, но если будете класть начинку, внутреннюю часть отогнутого края прищипните, чтобы начинка не вывалилась. Прежде чем сажать ромбики в духовку, не забудьте смазать их яичем.

**А. ТАТЬЯНИНА**  
Москва.



### ТОРТ

#### «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Поставить на огонь 1,5 стакана воды, добавить 150 г сливочного масла и, когда закипит, всыпать 1,5 стакана муки, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно 6 яиц. Заварное тесто класть на противень, смазанный маслом, продолговатыми небольшими колбасками — можно выдав-

## «ЧЕТЫРЕ ЛЕПЕСТКА»

# 5

«Косичка плос фантазия» — так назывался конкурс на лучшую прическу из длинных волос, объявленный в № 9 нашего журнала. Мы приглашали принять участие в этом конкурсе профессионалов-парикмахеров и читателей. Читатели откликнулись, и очень живо. Каждый день почта приносит десятки писем с интересными предложениями, рисунками, фотографиями. Лучшие из них, отобранные комментным жюри, будут опубликованы в журнале.

А вот профессионалы — художники и мастера — пока, к сожалению, молчат. Наверное, правы наши читательницы, утверждая, что парикмахеры не любят возиться с длинными волосами. Но конкурс продолжится, есть и у мастеров прически еще возможность выступить со своими идеями и предложениями. Прическа «Четыре лепестка», которую мы предлагаем сегодня, выступает, так сказать, вне конкурса, потому что автор член нашего жюри, старший художник лаборатории парикмахерских работ Министерства бытового обслуживания РСФСР Людмила Дей-

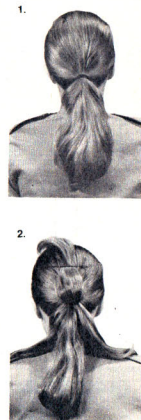
кина, разработала ее как базовую модель, рекомендованную для парикмахерских стран на 1984 год. Выполнить ее обязаны везде, без отказа. А если немного потренироваться — можно научиться делать такой красивый, женственный пучок и самой.

Волосы, конечно, должны быть хорошо вымыты и расчесаны, кончики ровно подрезаны. Если волосы прямые — можно слегка подвить концы шпателью или фенем, накрутить на бигуди — они будут лучше лежать в прическе. Спереди уложите волосы так как вам идет, как вы привыкли — с пробором или без него, с челкой или гладко зачешите назад.

### Итак, начинаем.

1. Собрать все волосы на затылке резанкой или шнуром.
2. Разделить их на четыре пряди, нижняя — самая большая.
3. Боковые пряди уложить в виде валиков-лепестков и закрепить изнутри заколками-невидимкой.
4. Верхнюю прядь уложить так же или в виде ракушки, улитки — как вам больше нравится.
5. Нижнюю прядь оставить распущенной или, тоже заколоть.

Для особо торжественных случаев можно украсить прическу гребнями, бусинами, брошками, белыми цветами.



## УНИКАЛЬНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

В ночь на 31 декабря 1942 года архитектор института «Мельбродпроект» Юля Эйзенкир по совместительству работавшая в одном из военных госпиталей, после дежурства задержалась вместе с подругами. Когда раненые поужинали, девушки завершили в оргдиаторской, достали заранее приготовленные краски, кисти и бумагу, принялись за работу.

Им предстояло украсить большую пушистую елку, которую накануне привезли шведы. Из бумаги сделали длинные гирлянды, хлопушки, смешных зверюшек. Из картона склеили звезду, подвесили к веткам удоч с соединившимся с дождевой поры тонкими губной помады и флакончики из-под духов. А когда утром большие пришили на завтрак, елка встретила их во всем великолепии.

В новогоднюю ночь все собралось в столовой. Вслушались сообщения издалека. Мужчины пополнили на фронтах, пели веселые и грустные берущие за душу песни. А когда куранты проибли полночь, на ветках загорелись тонкие свечи, заискрились волшебными огнями незатейливые убрания. Под стариком патефоном закружились по залу девушки в белоснежных халатах и парни в белых рубашках, бинтах.

Картонную красную звезду, венчающую верхушку елки повесили поды, и фигуру снегурочки с цветочной лентой подарил архитектор-архитектор член Союза художников СССР Юля Эйзенкир. Они занимают особое место в ее коллекции елочных игрушек, насчитывающей свыше 2 тысяч предметов.

— Всегда занимаюсь своей коллекцией и стала с 1975 года,— рассказывает она.— До той поры я просто периодически покупала те или иные игрушки, привлекавшие меня цветом и формой. В моем собрании— изделия из пальш-машо,

ваты, пластилина, пластмассы, полистирола, оргстекла, фольги и резины.

В коллекции Эйзенкир— игрушки, отражающие историю нашей страны. Один пожилой человек принес ей целый выводок стеклянных птичек, изготовленных в начале века мастерами Гусь-Хрустального. Девушка-студентка подарила несколько ангелочков, которые, вероятно, украсили еще елку ее прабабушки. Еще один дар— елочные игрушки, рожденные после Октября. Среди них— красноморозы, в длинношлой шубе и буденовке, работавшая в кукольной косынке, шары, с изображениями герба, пятиконечной звезды, серпа и молота. В годы перых пятилеток елки украшали серебряными дирижаблями с ярко-красными буквами «СССР», моделями первых отечественных самолетов, тракторов, автомашин. Серебристый шар с надписью «Победа» на фоне праздничного салюта напоминает о завершении Великой Отечественной войны.

Оригинальные новогодние игрушки присылает ей друзья с Украины, из Молдавии, Казахстана, различных городов страны.

Самая большая игрушка в коллекции— стеклянный Царь-колокол. На его округлых синих боках новогодней пейзаж: Дед Мороз на лыжах мчит по заснеженному лесу к деревянной избушке, где его с нетерпением поджидают ребяташки. А вот редека игрушка на стержне внутри стеклянного шара горабат белоснежная бабочка. Характерные, одержимые настроением отпечатки каждый из нескольких десятков дедов-морозов и санта клаусов, чинно выстроившихся на полках.

На письменном столе Эйзенкир стоит запатентованная ангелочка и космонавт в скафандре— два елочных украшения, между которыми целая эпоха в жизни страны.

Ленинград

### З. ЗВОНИЦКИЙ



- Прежде чем мыть нож после селедки, лука или чеснока, подержите его над горящей конфоркой, а затем помойте холодной водой с мылом.
- Терка снова станет острой, если вы «нагрете» на ней наждачную бумагу.
- Кастрюлю с пригоревшей кашей, поре и т. д. не чистите сразу— сначала залейте соленой водой и оставьте на ночь. На следующий день раствор соли вскипятите, после чего отчистите кастрюлю бумажным лоскутом.
- Кухонные тряпки и полотенца перед стиркой замочите в теплой воде с небольшим количеством столового уксуса— они быстрее отстираются.
- Чтобы поваренная соль оставалась сухой, положите в нее немного рисовых зерен.
- Посуду, в которой было тесто или яйца, моют сначала холодной, а затем горячей водой.
- Римки из хрустала и тонкого стекла не рекомендуют мыть горячей водой, содой и мылом— от этого они быстро теряют блеск. Их моют теплой водой с одним из средств для мытья посуды («Прогресс», «Посудыня»). Используют мягкую капюрювую щетку или мочалку, потом обязательно ополаскивают холодной водой. Можно добавить в воду немного уксуса.
- Можно вернуть первоначальный вид потемневшим картонам, вилкам и ножам, если опустить их в отвар, оставшийся после варки картофеля. Несколько минут подержать, а затем вытереть досуха.

ливать или кондитерскими шприцем или раскатать руками.

Приготовить крем: взять 2 стакана холодной сметаны и стакан сахарного песка. Испеченные «пальчики» обмакнуть в крем и сложить на блюде, поленицей. Сверху посыпать колосом или тертым шоколадом.

Н. НЕМИРОВСКАЯ

Москва

### ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЫ

Этот вкусный и красивый торт, приготовленный совсем несложно, он получается даже у самой неопытной хозяйки. Хорошо торт и тем, что он долго сохраняется и его можно приготовить заранее, пока вы не слишком заняты предпраздничными хлопотами.

Для торта потребуются 3 яйца, 1 стакан сахара, печенье «крекер» (1 Пучок), 100 г «Чемпионат», «Шокольное», «Мария»— 14 штук, 0,5 чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка панировочных сухарей, 3/4 стакана толченых орехов.

Взбейте яичные белки и добавьте к ним сахар, не прекращая взбивать, пока не получится пышная однородная масса. Мелко покрошите и истолките печенье и смешайте его с орехами. Положите эту смесь во взбитые яичные белки, добавьте ванильный сахар. Хорошо перемешайте. Выложите получившееся тесто в сковороду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и поставьте в предварительно разогретую духовку. Выпеките 45 минут при температуре 180—200°. Остудите и украсьте торт кремом. Перед тем как подавать, порежьте его в колбальнике по крайней мере 2 часа. Натрите на мелкой терке немного шоколада и посыпьте сверху.

Н. КОНОПЛЕВА

Москва

Когда я угощаю гостей сливочным тортом, они обычно удивляются: «Торт из какой формы, вкусный, но... как же это совсем без муки?» Рассказу, как это делается.

### ТОРТ ИЗ «ГЕРКУЛЕСА»

Растереть яйца с размягченным маргарином, сахаром, ванилином, со щепоткой соли и двумя стаканами подсушенного в духовке «геркулеса». Вы-

ложить массу на сковороду, покрытую промасленной бумагой. Выпекать при температуре 200°. Подавать остывшим со сливками или молоком.

2 яйца, 100 г маргарина, 1 стакан сахара, ванилин, соль, 2 стакана «геркулеса»

Н. СЕРГЕЯНИКОВА

г. Астрахань.



### «ЯБЛОЧНЫЙ»

Взбить миксером или венчиком 5 яиц и 2 стакана сахара, затем положить 200 г топленого масла или 250 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки соды, похашенной в уксусе, соль на кончике ножа, ванилин и 3,5 стакана муки. Тщательно перемешать. Тесто должно получиться жидковатым.

10—15 яблок (лучше антоновских) очистить и натрите на крупной терке, добавьте 0,5 стакана сахара, перемешайте.

Подготовьте большой противень или две сковороды, смажьте маслом, посыпьте толчеными сухарями. Ложкой выложите тесто, осторожно разровняйте, немного теста оставьте на плетенку.

Оставшим слоем выложите подготовленные яблоки. В тесто для плетенки добавьте муку, чтобы избежать большого раскатытия, нарежьте полоски шириной 1—1,5 см, надрежьте их с одной стороны ножом. Вы-

ложить полоски по краям торта, сделать на поверхности клети или другой узор, смажьте их взбитым белком. После этого торт можно ставить в духовку.

### «МИШКА НА СЕВЕРЕ»

Растереть 200 г размягченного сливочного масла, добавить к нему стакан сахарного песка. В эту массу влить 5 желтков и хорошо все размешать. Затем добавить стакан сметаны (200 г) и 0,5 чайной ложки соды, погашенной в столовой ложке уксуса, соль на кончике ножа. Все снова перемешать и только потом выложить ванилин и муку (мук вливать

столько, сколько получится, не слишком крутое тесто.

Загустить тесто на три плетенки и поочередно выложить их на сковороду. Печь на среднем жару.

Подготовить начеку 5 белков, взбить в густую пену, к ним постепенно добавить 0,75 стакана сахара. Выпалить 1,5 стакана рубленых грецких орехов, осторожно перемешать и смешать лещами.

Приготовить шоколадную помаду. Размешать 2 столовые ложки какао и 0,75 стакана сахарного песка, влить 4 столовые ложки горячего молока, хорошо размешать и поставить на огонь, чтобы смесь закипела. Непрерывно помешивать. Когда сахар полностью растворится, снять с огня и положить 70 г сливочного масла. Горячим маслом залить торт сверху и поставить в холодильник.

А. ВВЕДЕЦКАЯ

Москва

## УПАКОВКА ДЛЯ ПОДАРКА

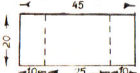
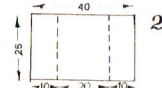
# 2

Новогодний подарок можно завернуть в красивую бумагу, положить в полистироловой паке и завязать его бантом, но лучше сделать для него специальную коробочку — из картона, оклеенного тканью с узором, или бумагой, разрисованной яркими красками.

Вот как ее можно сделать.

1. Куб, сторона которого равна 30 см. По чертежу 1 выкройте два детали.

2. Параллелограмм длиной 25 см, шириной 20 см, высотой 10 см. По чертежу 2 выкройте два детали.



3. Пирамида, стороны которой равны 30 см. Выкройте ее два на чертеже 3.

4, 5, 6. Цилиндры. Самый большой (4) имеет высоту 50 см, диаметр 20 см. Надо вырезать два кружочка диаметром 20 см, прямоугольник размером 50×63 см, который надо свернуть в трубочку.

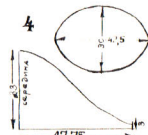
Второй цилиндр (5) имеет высоту 40 см, диаметр 10 см. Вырежьте два кружочка диаметром 10 см и прямоугольник размером 40×32 см.

Третий, низкий цилиндр (6) имеет высоту 10 см, а диаметр 25 см. Вырежьте два кружочка диаметром 25 см и полосу 10×79 см.

7. Цилиндр, срезаемый наискос. По чертежам, показанным на рис. 4 вырезать эллипс и боковую часть. Кроме того, для доньшка вырезать круг диаметром 30 см.

Прежде всего вычертите на картоне фигуру, данные на чертеже, затем вырежьте их ножницами. В местах, отмеченных на рисунках пунктиром, согните детали, чтобы форма держалась лучше, зажмите стыбы на время белыми прищипками или канцелярскими скрепками.

На расстоянии одного сантиметра от края детали прочертите линию, на которой сделайте метки через каждые два сантиметра. Здесь долж-



ны быть дырочки — их можно сделать с помощью дырокола — через эти дырочки, используя узкую ленту (шириной не более 5 мм), скрепите коробочку. Длина ленты — в два раза больше длины необходимого шва.

Не забудьте положить внутрь подарок еще до того, как сделать последние «стежки». Концы ленты завяжите бантом.

**А. ТАТЬЯНИНА**

Рисунки М. САБЛИНОЙ.

## ЕСЛИ НРАВЯТСЯ САЛАТЫ

Какой стол без салатов! А новогодний тем более. Для салата подойдут любые овощи — свежие, вареные, квашенные, фрукты — свежие, сушеные, консервированные. Салаты готовят перед подачей на стол, а заправляют буквально на последнюю минуту.

### САЛАТ ИЗ БЕЛОКАПНОЙ КАПУСТЫ И ЧЕРНОСЛИВА

Нарежьте соломкой свежую капусту, посыпьте ее сахарным песком, потрите руками до появления сока, сок отожмите. Заранее замочите чернослив, когда он набухнет, выньте косточки, плоды нарежьте кусочками. Натрите на крупной терке свежую морковь. Капусту, морковь и чернослив соедините, перемешайте, добавьте разбавленную водой лимонную кислоту или сок лимона. Подавайте, украсив черносливом и ломтиками моркови.

### САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ С ТВОРОГОМ

Растереть творог, добавив сливок, немного соли и сахара. Масса должна иметь консистенцию сметаны, если получится гуще, надо разбавить ее молоком или фруктовым соком. Изюм вымыть в теплой воде, дать набухнуть и высушить. Маринованные яблоки нарезать кусочками. У вишен вынуть косточки. Все компоненты смешать с творожным соусом и выложить в салатницу. Украсить фруктами.

200 г яблок, 200 г творог (маринованных), 100 г изюма, 250 г творога, 150 г сливок, сахар, соль.

### САЛАТ ИЗ СЫРА С ЯБЛОКАМИ

Очистить и нарезать яблоки, сельдерея, отваренный в соленой воде. Сыр нарезать мелкими кубиками. Смешать, заправить соусом, приготовленным из растительного масла, в котором надо добавить немного столового уксуса или вина. Выложить в салатницу, посыпать зеленой, украсить ломтиками яблок.

200 г сыра, 200 г яблок, 100 г сельдерея, 4 столовые ложки соуса из растительного масла, зелень.

### САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ОРЕХАМИ

Очищенные от кожуры яблоки и сыр натереть на крупной терке и заправить соусом, приготовленным из сметаны, в который добавить немного сахара и фруктового сока. Посыпать любыми размельченными орехами.

300 г яблок, 100 г сыра, 100 г любых орехов, 0,5 стакана сметанного соуса.

### ЭСТОНСКИЙ САЛАТ

Отваренный картофель, морковь и маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, натертые на терке яблоки, майонез, все перемешать и выложить в салатницу. Украсить кильками и дольками вареного яйца.

6 килек, 2 крутых яйца, 3 картофелины, 2 моркови, 2 маринованных огурца, 2 столовые ложки зеленого горошка, 2 яблока, 0,5 стакана майонеза, при желании можно добавить 100 г ветчины или отварного мяса.

### САЛАТ ПО-ТУРЕЦКИ

Картофель отварить, нарезать тонкими кружочками, которые потом разрезать еще и пополам. Так же нарезать и яйца, сваренные вкрутую. Выложить в салатницу слоями картофеля и яйца, пересылая каждый слой солью и перцем. Сверху выложить предварительно распаренный и высушенный изюм, любые измельченные и поджаренные орехи. Покрыть салат соусом, украсить орехами, изюмом и зеленью.

250 г картофеля (2—3 штуки), 2 яйца, 150 г орехов, 50 г изюма, 0,5 стакана сметанного соуса, соль, перец, зелень.

### САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ, РЫБЫ, РИСА, ЯИЦ

Нарезать кубиками соленые огурцы (коричонцы) и сваренные вкрутую яйца, добавить 2 банки консервированной рыбы, стакан горячего отварного риса, очищенные от косточек масла, тщательно перемешать, порезать в салатницу и залить смесью из растительного масла, соли, молотого черного перца и горчицы по вкусу.

### САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ

Фасоль сварить в подсоленной воде (если у вас мало времени, то можно прибавить к воде чайную ложку без верха сахара, тогда фасоль сварится быстрее), охладить. Добавить нарезанные кубиками огурец, яблоко, лук, крутые яйца.

1,5 стакана мелкой фасоли, 1 соленый огурец, яблоко, маленькая луковица, 200 г сметаны, чайная ложка горчицы, яйцо, соль, перец, чайная ложка красного перца, зелень петрушки.

**Ж. ОРЛОВА**