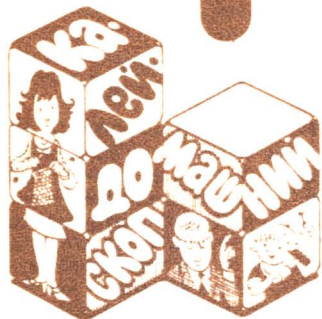


РАБОТНИЦА

'84

6



ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЖУРНАЛУ

1. БУДЕМ ЗДОРОВЫ

Мы идем купаться  
Собираемся на пляж  
Петрушка во всех  
подробностях

2. МАМИНЫ «ПОЧЕМУ?»

3. МЫ И МОДА

Тем, кто вяжет:  
платья и сарафаны  
для девочки  
Модель номера:  
платье и жакет

4. КОНКУРС «ДК»

Вам, сладкоежки

5. МУЖЧИНЫ,  
ЗАСУЧИТЕ РУКАВА

Приглашаем на дегустацию:  
грибы просятся в тарелку  
Сами делаем ремонт

6. ЦВЕТУЩИЙ КАЛЕНДАРЬ

Июль — макушка лета  
Отвечаем на вопросы

Рисунки и оформление  
В. РОЗАНЦЕВА.



МОДЕЛЬ НОМЕРА



Летом  
в городе  
незаменимо  
платье  
с жакетом.

Выкройка, описание этой моде-  
ли помещены на 5-й странице  
«Домашнего калейдоскопа».



МЫ  
ИДЕМ  
КУПАТЬСЯ...

Этого момента взрослые и дети ждут всю зиму. Наконец-то можно выбраться из душного города, ступить босой ногой на зеленую траву, желтый песок или теплую гальку пляжа — и окунуться в воду. Усталости, утомления как не бывало!

Приятные ощущения во время купания — это не просто эмоции. Смена температурных режимов хорошо влияет на организм. Улучшается кожное дыхание. Волны и течение — прекрасный массаж для тела. Плавание — лучшее лекарство от таких, к сожалению, типичных для наших дней заболеваний, как гиподинамия, бессонница, нервное утомление.

Для решивших заняться укреплением здоровья, да и для всех, кто любит купаться, **В. В. Матов**, заведующий отделом Всесоюзного НИИ физической культуры, дает несколько советов.

● Начинать купаться лучше в теплую погоду, сначала 3—5 минут, потом дольше. А уж начав, продолжать все лето. Старайтесь и после отпуска, в выходные, по вечерам выбираться к водоему.

● Пусть вас не пугает капризная погода средней полосы и народное поверье, что после первого воскресенья августа — ильина дня — купаться нельзя. Ученые давно пришли к выводу, что купаться можно до сентября, а то и дольше, был бы человек закаленным.

● Бывает, весь отпуск можно прождать «у моря погоды». Солнце не балует, а купаться хочется. Можно, конечно, успокаивать себя шуткой, что теплу, мол, тоже нужен отпуск. Но лучше все же пробежаться до пляжа, согреться, чтобы исчезла «гусиная кожа», окунуться, энергично поплавать 3—4 минуты, а потом насухо вытереться и накинуть легкую одежду.

● В жаркую погоду, особенно на юге, правила иные. Належавшись под солнцем и разогревшись, не торопитесь нырнуть скорее в воду, «чтобы пар пошел». От резкой смены температур может стать нехорошо: поплывут круги перед глазами, закружится голова. Пройдитесь по пляжу, остыньте в тени дерева или тента, а потом в воду.

● Самое большое удовольствие купание доставляет, конечно, детям.

Учить детей плавать лучше с 4—5 лет: возраст достаточно сознательный, чтобы правильно реагировать на команды, понимать, что можно, а чего нельзя делать. Но и тогда с ребенка нельзя



## МЫ ИДЕМ КУПАТЬСЯ

спускать глаз! Если малыш не очень хорошо закален, проследите, чтобы в воде он находился сначала не больше пяти минут.

● Наиболее оптимальные условия для начала занятий: летний жаркий день, температура воды не ниже 22 градусов, глубина 60—80 см. Брызгайтесь, плескайтесь, прыгайте, бросайте друг другу мячик. Дайте ребенку окунуться с головой. ныряние поможет ему обрести чувство уверенности. Научите его упражнению «поплавок»: для этого надо на вдохе опуститься в воду, сжавшись в комочек, обхватив руками колени. Через 2—3 секунды ребенок всплывает и при этом почувствует, что вода его «сама держит».

● Труднее всего, пожалуй, научить детей правильно дышать в воде. Необходимо особое внимание обращать на то, чтобы выдох в воде происходил через нос и рот, а вдох над водой — только через рот. Чтобы ребенок умел делать долгий и ровный выдох под водой, поиграйте с ним в «пускание пузырей»; можно устроить соревнование, дуть на резиновую игрушку: у кого она дальше отплывает?

● Желательно, чтобы вы сами активно включились в упражнения: подражая вам, ребенок их быстрее освоит. Научите его скользить по воде. Для этого надо вытянуть руки, сделать вдох, опустить лицо в воду, оттолкнуться ногами ото дна и проскользнуть «стрелкой». То же — на спине.

● Потом можно дать в руки плавающую игрушку, чтобы ребенок, держась за нее, научился правильно двигать ногами. Кстати, не следует на начальном этапе пользоваться большими надувными игрушками как вспомогательными снарядами. Дети могут усвоить привычку к неправильному положению тела. Лучше дать им круг из пластика или какую-нибудь плоскую дощечку.

● Когда ребенок научится правильно дышать и скользить по воде, предложите ему прыгнуть в воду с небольшой высоты, а сами отойдите чуть-чуть, чтобы он доскользил до вас. Он будет просто счастлив: наконец-то плавает! Теперь пусть учится правильно двигать руками и ногами.

Конечно, мы предложили лишь самые простые упражнения для начинающих. Если вы хотите серьезно заняться обучением детей плаванию — советуем почитать: сборник «Плавание», М., Ф и С, выпуск 2-й, 1980 г.; журнал «Здоровье» № 6, 1984 г.

Записала В. Дьякова

## ПЕТРУШКА ВО ВСЕХ ПОДРОБНОСТЯХ

### В ОГОРОДЕ

Петрушка появилась шесть столетий назад и с тех пор прочно держится на грядках. Относится она к овощным культурам, к семейству зонтичных, хотя и числится одновременно корнеплодом.

Петрушку сеют ранней весной, всходы обычно появляются через четыре недели, хотя если семена замочить, то раньше. Когда хотят постоянно иметь свежую и молодую зелень, петрушку высевают в течение лета несколько раз. Можно посеять петрушку под зиму, незадолго до того, как почва заморозит. Или в июне. Зимой в квартире можно выращивать петрушку, посадив корнеплоды в ящики или цветочные горшки.

### ЗИМНЯЯ ЖИЗНЬ ПЕТРУШКИ

Осенью петрушку выкапывают вместе с корнеплодами (если не оставляют на будущий год). Хранить корнеплоды лучше в погребе, в песке: при температуре около 0 градусов. Можно прикопать петрушку вместе с зеленью, тогда она дольше сохранится.

Зелень на зиму можно сушить, солить и мариновать. Предварительно обрезают твердые черенки, удаляют вялые и испорченные листья, тщательно промывают (можно ополоснуть петрушку под душем). Зелень нарезают, сушат в духовке или на воздухе — только не на солнце. Хранят сухую зелень в стеклянных, плотно закрытых банках и непременно в темноте.

Для засолки зелень плотно укладывают в банки, пересыпая солью (20 г на 100 г зелени), и плотно утрамбовывают, чтобы появился сок, закрывают крышками. Хранить зелень нужно на холоде — при температуре не выше 0°.

Корни петрушки, очистив и вымыв, нарезают, кладут в сито, чтобы стекла вода, а затем сушат — в духовке или на воздухе. Из 100 г свежих корнеплодов получится 14—15 г сухих.

Свежую петрушку можно хранить в холодильнике, сбрызнув водой и поместив в целлофановый мешок.

### НА БЛЮДЕ И В ТАРЕЛКЕ

Молодая, свежая петрушка — незаменимая приправа к первым и вторым блюдам. Добавляют зелень, когда кушанье уже готово. Часто при варке бульонов петрушку кладут вместе с зеленью укропа и эстрагона.

Особый аромат блюдам придает «белый корень», как иногда называют корнеплод петрушки. Если отваривают рыбу или тушат мясо кусками, для соуса используют сырой корень. При варке бульонов корень нарезают вдоль на две половины и подпекают на плите, чтобы образовалась коричневая корочка. Такой корень придаст бульону или прозрачному супу особый цвет и аромат.

Чаще всего корень петрушки предварительно пассеруют на жире и только потом добавляют во всевозможные супы и вторые блюда. Не кладут петрушку, пожалуй, только в солянки. В рассольник же, наоборот, корни петрушки кладут больше, чем в какие-либо другие супы.

Рубленую зелень или сок пет-

рушки используют для приготовления витаминизированных напитков.

Вот такой рецепт.

**Из сыворотки:** на 0,5 стакана охлажденной сыворотки добавить 0,25 стакана томатного сока, 1 столовую ложку сметаны. Все взбить, прибавить рубленую зелень петрушки, соль и сахар по вкусу.

### ЗЕЛЕНЕЕ ЛЕКАРСТВО

Петрушка применяется в народной медицине с древнейших времен. И тому есть много причин. Так, в двух столовых ложках мелко нарезанной петрушки содержится треть суточной дозы витамина А, две трети дозы витамина С и одна восьмая — железа. Кроме того, эфирные масла, так ценимые кулинарами, улучшают деятельность желудочно-кишечного тракта, действуют как хорошее мочегонное средство, снижают кровяное давление, при спазмах расширяют коронарные сосуды сердца. В петрушке много калия, чем объясняется ее противоотечное действие. Листья, корнеплоды и семена петрушки рекомендуются при заболеваниях почек и мочевого пузыря, отеках, гинекологических заболеваниях, малярии, ревматизме. Петрушка улучшает обмен веществ.

Сок из свежих листьев петрушки можно получить с помощью электросоковыжималки. Его принимают по 1—2 чайные ложки на 0,5 стакана молока или с 1—2 столовыми ложками сметаны за 15 минут до еды 3 раза в день.

**Напар и отвар корня** петрушки: 30 г измельченного корня залить стаканом кипятка, 30—40 минут выдержать в духовке (напар) или 20 минут на слабом огне



### СОБИРАЕМСЯ НА ПЛЯЖ

Что нужно на пляже? Конечно, купальник. А какой? Стройным и молодым — бикини, то есть купальник, состоящий из двух частей. Полный и пожилым — обязательно цельный. Тут все ясно.

Но ведь на пляже мы не только отдыхаем между заплывами, но и принимаем воздушные и солнечные ванны. А тут новые проблемы: в чем прийти на пляж, чтобы удобно было раздеться, чем укрыть голову?

**По дороге.** Лучше не надевать

ситцевые и сатиновые домашнего стиля халаты — носить их удобно, легко снять, но они не предназначены для выхода из дома. Лучше сарафан — короткий или до полу — на пуговицах спереди, на спине или сбоку. Удобна юбка на резинке или с застежкой до низа. Можно попробовать индонезийский вариант — кусок ткани, свободно запахнутый сбоку, верхний уголок подоткнуть на талии внутрь. Для надежности еще застегнуть здесь большой декоративной булавкой. К такой юбке можно пришить узкий пояс с длинными концами и завязывать их сбоку. Юбку носят поверх купальника, с блузкой или майкой. Можно использовать и большой (70×70 см или 90×90 см) платок, шелковый или хлопчатобумажный. Концы платка завязывают на шее, чтобы получилась драпированная блузка с открытой спиной. Аккуратно подтянув платок, уложить драпировку — получится очень эффектно.

Если юбка на резинке или на поясе, нижний край платка можно просто подоткнуть под пояс.

Рисунки И. КРУТИКОВОЙ.



## Рубрику ведет кандидат медицинских наук С. Л. ПОЛЧАНОВА Мои «правила»

«Когда у меня родилась вторая дочь, я стала вести дневник, подробно день за днем записывала все о малышке. Спустя месяцы уже можно было кое-что обобщить. Так появились мои «правила», в необходимости соблюдения которых убедилась сама и пытаюсь убедить других. Думаю, они пригодятся и моей старшей дочери, когда она вырастет и сама станет мамой.

Вот некоторые из них.

● По возможности ребенок должен знать одну руку (предвижу возражения, но убеждена в своей правоте). Прежде чем подкинуть его бабушке, подумай, стоит ли твоя болтовня с подругой или беготня по магазинам двух часов общения с малышом. Муж, родственники должны помогать, но мать — главный воспитатель, особенно в первые месяцы жизни ребенка.

● Детские болезни часто вызываются ленью и невежеством родителей.

● Как бы ни хотелось посидеть дома — дневной сон ребенка должен проводить на свежем воздухе. Для детей не бывает плохой погоды.

● Воспитывай опрятность с первых месяцев жизни. Уже самых маленьких можно держать над горшком спустя 10—15 минут после еды. Заботливая, внимательная мать всегда почувствует нужный момент. Постепенно у ребенка выработается рефлекс на время, место, на какие-то определенные слова. Не забывай сразу же менять и простирывать мокрые штанишки. Лучше сейчас потрудиться как следует, чем ежедневно перестирывать горы белья.

● Независимо от настроения, всегда разговаривай с ребенком ласково, почаще улыбайся ему, утром встречай бодрим словом, на ночь — спой песенку. Недопустимо, чтобы он слышал грубую речь, пусть даже не к нему обращенную. Малыш быстро перенимает интонации, становится пугливым либо агрессивным.

● Если малыш плачет, не затыкай ему рот соской. Выясни причину (голодный, мокрый, хочет спать, что-то болит), устрани ее. Если плач не прекращается — ребенок требует твоего внимания. Мало бросить ему в манеж игрушку, надо постараться представить себе, сможет ли она заинтересовать малыша, чем-то удивить, чему-то научить.

● Учи сразу все делать правильно: пить из кружки, держать

ложку, ходить на горшок. Переводить всегда дольше и труднее.

Следуя этим правилам, я воспитываю нашу Танюшу. В полтора года она начала посещать ясли, а я приступила к работе. За десять месяцев брала больничный листок по уходу за маленькой только один раз. По-моему, неплохо. Смена обстановки прошла почти безболезненно, потому что она была подготовлена к яслям: самостоятельно ела, просилась на горшок, произносила около 40 слов, была общительна и жизнерадостна.

Е. В. Корнеева

г. Москва

## Реагирует ли грудной ребенок на музыку?

Конечно. Он начинает слышать звуки, как установили ученые, еще до рождения и с первых дней жизни, в три с половиной месяца его слух достигает уровня взрослого, а с пяти месяцев появляется выраженный интерес к музыке. Матери это интуитивно чувствуют. Недаром у всех народов исстари есть свои колыбельные, помогающие успокоить и убаюкать малыша. Возьмите и вы музыку в союзники. Укладывая ребенка спать, включите тихую, мелодичную музыку, а когда проснется, «гуляет», занимается гимнастикой — наоборот, веселую. Но помните: музыка не только успокаивает, но и возбуждает чувствительную нервную систему. Поэтому не создавайте постоянного музыкального фона. Следите, чтобы музыка не была слишком громкой, с подчеркнутым ритмом, обилием ударных инструментов, резкими голосами певцов. Музыка хороша, но и тишина ребенку необходима.

## Когда можно вывозить ребенка на юг, к морю?

Учтите: чем меньше ребенок, тем дольше он адаптируется к непривычному для него климату, повышенной влажности, жаре. На это может потребоваться 2—3 недели. Поэтому, если семья живет далеко от моря, впервые вывозить малыша на юг можно (но вовсе не обязательно!) лишь на третьем году жизни и на долгий срок — не менее двух месяцев. Если все же привезли к морю — сначала держите только в тени, под тентом и обливайте подогретой на солнце морской водой. Учтите: морские купания сильнее воздействуют на организм, чем купание в реке, озере. Поэтому будьте осторожны. Пусть ребенок купается раз в день, не чаще. Сначала просто несколько раз окуните его в воду, затем можно купаться дольше (но не более 5—6 минут).

(отвар), дать настояться. Принимать по 2 столовые ложки за 20 минут до еды 3 раза в день.

**Толченые семена** петрушки можно принимать по 0,5—1,5 г или в виде водного настоя за 20 минут до еды 3—4 раза в день. Для водного настоя: 0,5 столовой ложки измельченных семян на 2 стакана холодной воды, настаивают в течение 8 часов.

Надо отметить, что супы, тушеные блюда с петрушкой очень полезны больным гипертонической болезнью, при отеках почечного и сердечного характера, при почечнокаменной или желчнокаменной болезнях, подагре и других заболеваниях.

Есть петрушку полезно всем, так как она — во всех видах — улучшает обмен веществ, повышает стойкость к инфекционным заболеваниям. Замечено, что в рацион многих долгожителей в течение всей их жизни входила разная зелень, и петрушка в том числе.

Петрушка может помочь избавиться от неприятного запаха после лука или чеснока. — Стоит только пожевать свежие или сухие ее листья, корень. Листья петрушки растирают и прикладывают к местам укуса комаров, пчел, а также к нарывам.

## ВИТАМИН КРАСОТЫ

Так называют нередко витамин А, который в большом количестве содержится в петрушке, за что ее широко применяют в косметологии. Правда, при этом используются еще и биологически активные вещества, содержащиеся в петрушке, которые улучшают обмен веществ в коже, тонизируют ее и отбеливают.

Для освежения лица, устранения морщин применяют напар зелени петрушки, которым протирают кожу утром и вечером. Для

этого стебли и листья 5—10 растений заливают стаканом кипятка, ставят в духовку на 20—30 минут, затем процеживают, предварительно охладив.

Для кожи шеи полезен будет другой вариант: 2—3 столовые ложки смеси петрушки, цавеля, эстрагона и розмарина залить стаканом кипящего молока. Через пять минут молоко слить — его можно использовать для молочного супа или при тушении овощей, а траву ровным слоем разложить на широкой, длинной полоске плотной ткани и обернуть ею шею в виде компресса на 10—15 минут. После процедуры смазать кожу питательным кремом.

Для отбеливания кожи лица столовую ложку промытых и мелко нарезанных листьев петрушки смешать со столовой ложкой кислого молока и этой массой смазать лицо. Через 20 минут маску снять, а на кожу нанести питательный крем.

Если очень мешают веснушки, можно попробовать такое средство: приготовить напар из 20 г зелени петрушки и 1—2 стаканов воды (напаривать в духовке 20 минут) и ежедневно протирать им лицо.

Предохранит от веснушек и чрезмерного загара крепкий отвар или напар петрушки, смешанный с соком лимона. Им протирают кожу ежедневно — утром и вечером.

В прохладное время года защитит от обветривания кожи лица напар петрушки с укропом: столовую ложку смеси заливают стаканом кипятка, 20 минут держат в духовке, слегка остужают, смочив теплым раствором салфетку, на 20 минут прикладывают к лицу.

Вот какова она, петрушка!

Г. СУШКО, врач



Позволяет фигура — можно использовать платок на пляже и вместо лифчика, тогда надо по диагонали сложить его и завязать на спине или сбоку — кстати, в этом случае на плечах не останется светлых следов от бретелей.

Вместо пляжного халата приобретите приспособить просторную мужскую рубашку в сочетании с шортами, короткими брючками или мини-юбкой. Она хорошо смотрится на молодых женщинах и девушках. Рукава закатайте, верхние пуговицы расстегните.

**На пляже.** Если вы уверены в своей фигуре, у вас нет никаких проблем с пляжной одеждой, можно ходить в маленьких блуз-

ках с открытой спиной, без рукавов, в открытых, коротких, свободных платьях или легкой юбке, свободных шортах, даже брюках из легкой ткани.

**Головной убор.** Шляпа с полями традиционна на пляже. Чем она ярче, чем больше ее поля, тем очевиднее ее пляжное назначение. Если же хочется и лицо подставить солнцу, шляпу заменяют платком. Его можно повязать бесчисленным множеством способов — от обычной тугой косынки по краю лба, до легкой объемной повязки, напоминающей большой берет.

И. АНДРЕЕВА,

главный искусствовед  
Общесоюзного  
Дома моделей одежды



## ТЕМ, КТО ВЯЖЕТ



### БЕЛОЕ ПЛАТЬЕ для девочки 2—3 лет

**Материал:** белые хлопчатобумажные нитки № 10 (10—12 катушек), для отделки—голубое и синее мулине. Вязать в одну нитку. Крючок № 1,5.

**Вязка:** основной узор—ряд столбиков с накидом чередуется с рядом столбиков с накидом, разделенных одной воздушной петлей (см. схему 1), причем эти столбики с накидом группируются по два на каждой воздушной петле предыдущего ряда. Узор вязки цветных квадратов и треугольников дается на схемах 2 и 3, расположение цветных рядов произвольное.

Начинаем вязать с кокетки, которая выполняется вместе с рукавами-фонариками. Для этого вяжем 34 квадрата и 8 треугольников и сшиваем их в соответствии со схемой 4. Если нужно получить больший размер, обвяжите квадраты и треугольники еще одним, дополнительным рядом.

Сшив кокетку и рукава, обвязываем верхнюю часть полученной детали белыми нитками столбиками без накида. Весь вырез платья, несколько напоминающий каре, собран на тонкую, шляпную резинку. Ее размер должен быть таким, чтобы ребенок мог через голову надеть платье. Резинку, замкнутую в кольцо, привязываем столбиками без накида. Вместо резинки можно использовать шнур, концы которого завязываются спереди бантом.

Теперь кокетку и рукава обвязываем в соответствии со схемой: часть кокетки, относящаяся к спинке, обвязываем столбиками без накида, затем для проймы набираем 40 воздушных петель,

после чего обвязываем часть кокетки, относящуюся к переду, столбиками без накида, и снова набираем 40 воздушных петель для проймы.

Юбку вяжем от кокетки вниз основным узором, всего 50 рядов, при примерке уточните длину. Для расширения юбки делаем прибавки: на одной петле предыдущего ряда вяжем два столбика с накидом, число петель таким образом увеличивается вдвое.

Вырез горловины, рукава и низ юбки обвязываем нитками синего цвета столбиками без накида с «пико» (3 воздушные петли замыкаются в кольцо полустолбиком на каждой 5-й петле предыдущего ряда).

В нижнюю часть рукавов можно вязать резинку, как это делали при оформлении горловины, тогда рукав приобретает форму «фонарика». Можно резинку и не вдевать—тогда получаются рукава-крылышки.

### БЕЛЫЙ САРАФАН для девочки 3—4 лет

**Материал:** белые хлопчатобумажные нитки № 10 (в две нитки). Крючок № 2.

**Вязка:** узор—«сетка».

1-й ряд—цепочка воздушных петель;

2-й ряд: столбики с накидом, разделенные воздушной петлей на каждой четной петле предыдущего ряда;

3-й ряд: столбики без накида, разделенные воздушной петлей на столбиках с накидом предыдущего ряда;

4-й и все последующие ряды: узор повторяется со 2-го ряда.

Лиф сарафана—прямоугольник шириной 50 см, высотой 11 см—связан узором «сетка».

Юбка из ткани или трикотажа—прямоугольник шири-

ной 100 см, высотой 25 см—собрана по талии и пришита к лифу. Бретели—из лент, сложенных вдвое и простроченных.

**Ягоды с листьями** связаны из ярких синтетических ниток или мулине. В основе ягод—«спираль», для которых надо набрать цепочку из 10 воздушных петель, на которой вяжется 10 столбиков с накидом. Полоска складывается спиралью и сшивается в виде ягод. Отдельно столбиками с накидом вывязываются стебли и листья.

### ЖЕЛТОЕ ПЛАТЬЕ для девочки 1,5—2 лет

**Материал:** 10—12 мотков хлопчатобумажной шпотики и 10—12 катушек ниток № 10. Крючок № 1,5.

**Вязка:** основной узор, как и в первой модели (см. описание).

Платье застегивается сзади на пуговицах, застежка снизу доверху.

Вяжем сверху. Для кокетки и рукавов набираем 89 воздушных петель, ряды вяжем туда-обратно основным узором. Выполнив 8 рядов. Обвязываем кокетку и рукава столбиками без накида. Между 15-й и 30-й, между 59-й и 74-й петлями набираем для проймы две цепочки из 12 воздушных петель. Переходим к выполнению юбки, которая вяжется на петлях переда, двух частей спинки и петлях, собранных для пройм. Далее вяжем основным узором, для расширения юбки применяем прием, описанный в первой модели. Длину платья определяем при примерке.

На той части рукавов, что связана вместе с кокеткой, вывязываем рукав-крылышко, увеличивая в каждом ряду число петель вдвое—уже известным вам приемом. Кстати, он используется и при выполнении отделочного рюша. Для крылышек нужно связать 8 рядов.

Горловину, низ юбочки, крылышки обвязываем желтыми нитками другого тона.

Платье украшено цветами, связанными из ярких синтетических ниток или мулине.

Намотайте на карандаш катушечную нить (примерно 20 витков), снимите моток с карандаша и нитью нужного цвета обвяжите колечко. Чтобы цветок получился более выпуклым, по краю слегка стяните скрытым швом.

**Трусики** вяжутся теми же нитками, что и платье. Для начала набираем 84 воздушные петли, замыкаем их в кольцо и вяжем основным узором, как и платье, 24 ряда. Отдельно вывязываем ластовицу, для чего набираем 24 воздушные петли и вяжем 10 рядов столбиками с накидом. Пришиваем ластовицу. Верх трусиков обвязываем столбиками без накида, одновременно вывязываем резинку. Низ трусиков обвязываем рюшем, выполненным, как описано выше.

### ЖЕЛТЫЙ САРАФАН для девочки 1,5—2 лет

**Материал:** моток хлопчатобумажного гаруса или 10 катушек ниток № 10. Крючок № 2.

**Вязка:** кокетка вяжется столбиками с накидом, основной узор юбки приводится на схеме 5.

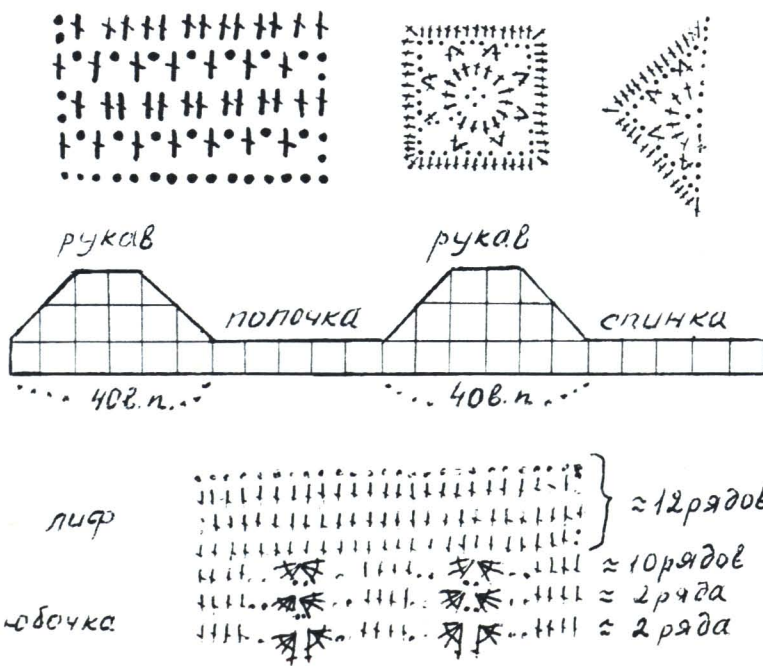
Верхняя часть сарафана—прямоугольник шириной 48 см, высотой 9 см вяжется столбиками с накидом.

Вязание сарафана начинают с лифа. Затем вяжется юбка—в зависимости от того, какой ширины вы хотите иметь юбку, делаются прибавления: в каждый «пучок» узора вводится дополнительный столбик с накидом.

Сарафан обвязываем столбиками без накида с «пико» нитками контрастного цвета.

Для бретелей вяжут цепочки воздушных петель, которые обвязываются столбиками без накида. Используются и ленты.

Т. ФЕДОРЕНКО





## МОДЕЛЬ НОМЕРА

Модель из коллекции Ленинградского Дома моделей. Конструктор Н. МАЛЬКОВА. Фото Д. ВЛАСЕНКОВА.

Летний комплект состоит из набивного шелкового платья без рукавов и белого хлопчатобумажного жакета прямого силуэта, без воротника.

На чертеже даны следующие детали:

1. Спинка платья—1/2 детали, кроится целиком.
2. Перед платья—1/2 детали, кроится целиком.
3. Заднее полотнище юбки—2 детали.
4. Переднее полотнище юбки—2 детали.
5. Спинка жакета—1/2 детали, кроится целиком.
6. Полочка жакета—2 детали.
7. Боковая часть жакета—2 детали.
8. Карман—1 деталь.
9. Верхняя половина рукава жакета—2 детали.
10. Нижняя половина рукава жакета—2 детали.

Выкройка дается на размер 164—96—104 в уменьшенном виде, в масштабе 1:10, как всегда, без припусков на швы. И хотя на чертеже даются размеры, нужные для построения выкройки, любой недостающий можно определить, измерив это расстояние линейкой.

**Платье** по талии отрезное. На спинке от плечевых швов—вытачки. Спереди на полочках вытачка убрана в одну глубокую складку. Горловина и проймы обработаны обтачками, скроенными по выкройкам основных деталей. Лиф платья по талии соборен. Четырехшовная юбка сильно расклешена по боковым швам, удобна в раскладке на ткани. Низ юбки выравнивают после того, как платье будет сшито. Пояс выкраивают из отделочной ткани или искусственной кожи—длина его в крае 90 см, ширина—16 см. Пояс застегивается на две пуговицы. Можно сделать пояс с прокладкой из синтепона (синте-

тический утеплитель) или тонкого ватина.

**Жакет** прямого покроя с отрезной боковой частью, на подплечниках. Стачай плечевые швы, обрабатывают горловину жакета бейкой на лицевую сторону (рис. 1). Бейки кроются по основным деталям, ширина их в готовом виде—3,5 см. На левой полочке—накладной карман, в который можно положить сложенный уголок платочек из ткани платья.

Рукав жакета—двухшовный. В локтевом шве обрабатывается шлица, которая крепится двумя пуговицами. Два наиболее простых варианта обработки шлицы

даны на рис. 2 (а—закрытая шлица, б—отлетная).

В швы, соединяющие боковые части полочек со спинкой, встраиваются шлевки для пояса. Пояс—длиной в крае 100 см, шири-

ной 5 см, выполняется с пряжкой.

**Расход ткани:** на платье—3 м 50 см при ширине 90 см или 2 м при ширине 140 см; на жакет—2 м 20 см при ширине 90 см или 1 м 45 см при ширине 140 см.

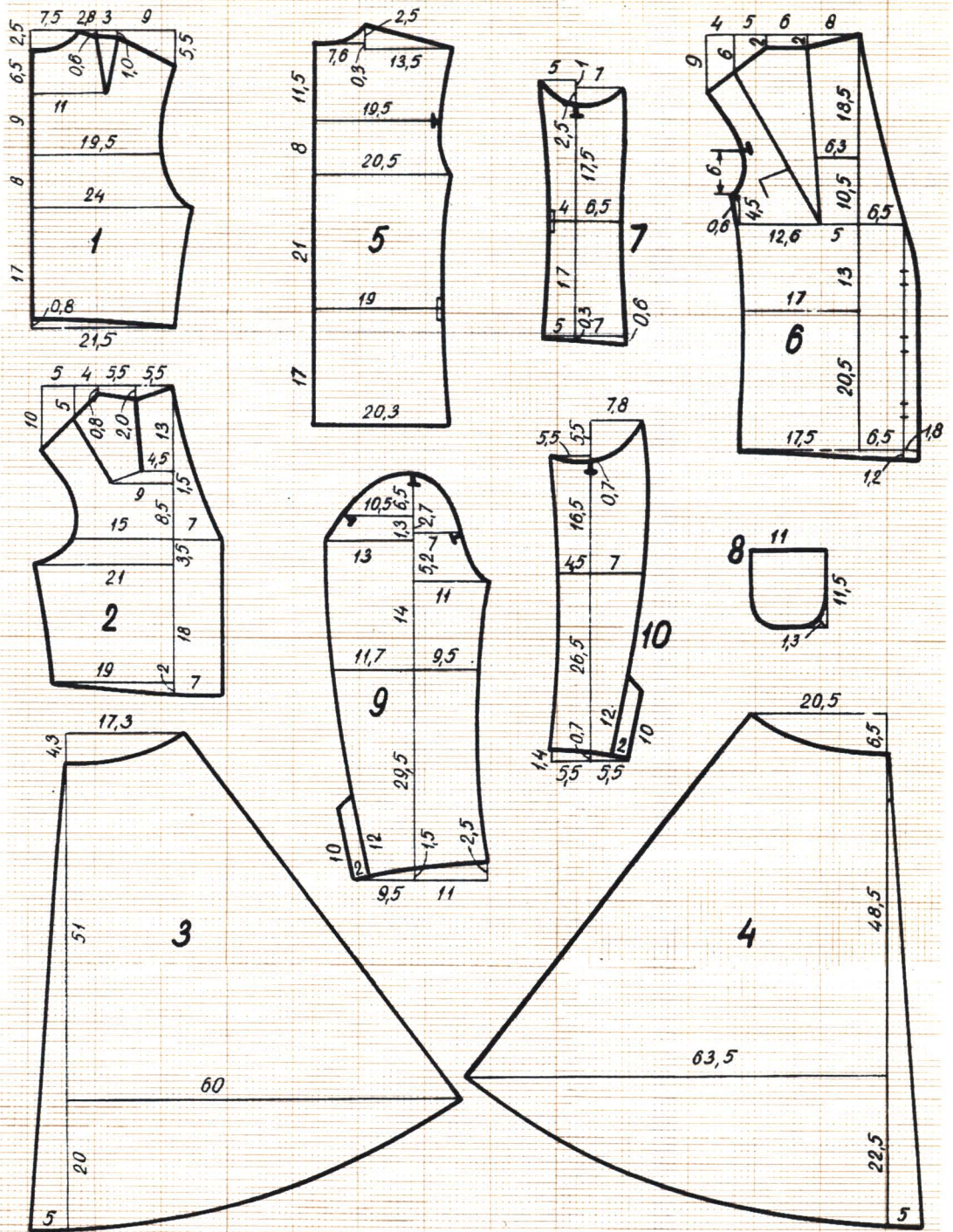


рис. 1

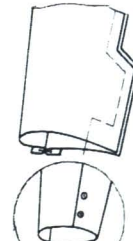
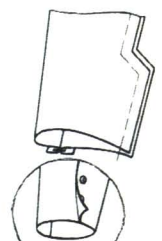


рис. 2



б



## ВАМ, СЛАДКОЕЖКИ

«У нас в городе продают «пешков» на палочке, и дети очень любят эти леденцы. Но покупать их опасаться — не знаешь, кто их делал и как. Хорошая карамель — редкость в наших магазинах. Может быть, вы, дорогая редакция, подскажите, какие сладости можно самим сделать дома, чтобы побаловать ребятяшек.

**Н. Сергеева**.

г. Сызрань.

Такое письмо — не единственное в нашей почте. И мы решили объявить в журнале конкурс сладкоежек — для тех, кто не только любит сладкое, но и сам может сделать конфеты — пастилу, тянучки, помадку, леденцы, мармелад или смокву.

Конкурс будет проходить в два тура. I тур — конкурс рецептов, они должны содержать точную дозировку продуктов и подробное описание приготовления. Авторы рецептов, которые жюри отберет для участия во II туре, должны будут прислать образцы изготовленных ими сладостей. При оценке будут учитываться не только вкус, внешний вид «самодельных» конфет, но также и их своеобразие. Это может быть, к примеру, использование фруктов, как в сухом украинском варенье, или выжимок, остающихся при приготовлении фруктового сока, как в смокве. Сладости с минимальным использованием сахара или — что не исключено — вовсе без него. Ведь сладости любят и те, кому сахар противопоказан...

Мы приглашаем включиться в конкурс мам и пап, бабушек и дедушек, опытных хозяек и профессионалов-кондитеров.

Конкурс продлится до 1 декабря. Лучшие рецепты будут опубликованы в журнале.



## ГРИБЫ ПРОСЯТСЯ В ТАРЕЛКУ

«Серебром и золотом, любовью друзей можно поступиться, но трудно отказаться от блюда из грибов». — говорил древний римский поэт Марциал. Несомненно, здесь есть преувеличение, но оно лишнее раз подчеркивает, что грибы — лакомство исключительное. Их ценили во все времена, и фантазия многих поколений сконцентрирована в разнообразных кулинарных рецептах.

Самые первые в русской истории хозяйственные советы о том, как готовить грибы, даны в «Домострое», памятнике Московской Руси, полнейшим образом описывающем быт русского человека XVI века. Из «Домостроя» и стало известно, какие грибные кушанья готовили и любили наши предки. Среди русских грибных блюд немало таких, каким дано название в честь городов, губерний или монастырей. Многие из рецептов этих блюд теперь найдешь не во всякой книге по кулинарии.

Так, в свое время были очень популярны «щи валаамские». Капусту заливали водой, добавляли репчатого лука, лаврового листа, перца, петрушки, ставили парить. Отдельно варили и мелко шинковали свежие грибы, которые затем слегка поджаривали на сковороде. Когда капуста упаривалась, подсыпали слегка поджаренной муки, а затем добавляли грибы с бульоном, в котором они варились, сметану и рубленую зелень. Щи долго и медленно подогревали, чтобы гуще пропитались грибным духом.

Многим северянам издавна был известен «паштет вологодский». Томили и промывали рис, в соленой воде отваривали крепенькие боровики, нарезанные дольками, и все это хорошенько смешивали с поджаренным до хруста луком, солью и черным молотым перцем.

Из муки, яиц и сметаны заводили тесто, тонко раскатывали и обкладывали им форму, смазанную жиром. Наполняли начинкой, закупоривали крышечкой из теста, поливали густым чаем и ставили в духовку.

Для этого требуется: 500 г боровиков свежих, 100 г риса, 600 г муки, 200 г сметаны, 2 головки лука, 1—3 столовые ложки масла или маргарина, 1 яйцо.

Были и более сложные, как бы «праздничные» блюда. Так, к примеру, «суп Петра Великого». Трудно сказать, действительно ли любил это кушанье Петр I или это плод неумеренной фантазии русских грибоедов. Однако факт остается фактом, суп под таким названием известен опытным кулинарам.

Свежие шампиньоны нарезали на мелкие кусочки, отваривали в молоке и пропускали через мясорубку. Отдельно готовили куриный бульон, подбитый мукой и яичными желтками, сбитыми с молоком. К грибному фаршу до-



бавляли фарш куриный и делали шарики, которые бросали в суп перед подачей.

А вот еще несколько старых рецептов. Многие любят заливные блюда. Однако далеко не каждый может похвастаться тем, что ел заливное из грибов.

Итак, **заливное из боровиков**. Потребуется: 350 г свежих боровиков, 50 г растительного масла, 2 столовые ложки желатина, 1 столовая ложка горчицы, желток одного яйца.

В литре соленой воды отваривают боровики и мелко рубят. В половину стакана холодной кипяченой воды всыпают желатин, дают разбухнуть в течение часа и выливают в грибной бульон, подогревают на медленном огне до полного растворения, но не кипятят. Заливают боровики и ставят в холодильник.

Готовят соус: растирают до побеления желток, горчицу, масло, соль, сахар, добавляют по вкусу пищевого уксуса.

К заливному подают горячий молодой картофель, огурцы и помидоры.

**Пудинг из маслят**. Потребуется: 300 г маслят, 300 г сухарей белых, 100 г пшеничной муки, 50 г тертого сыра, 2 яйца.

Варят в соленой воде грибы, откидывают на дуршлаг, обсушивают и мелко нарезают. Сухари заливают кипящим молоком. Когда они остынут, хорошенько разбалтывают, кладут масло, растертое с желтком, грибы, соль, перец и муку, чтобы смесь была густая, как сметана. Взбивают в крутую пену белки и осторожно замешивают тесто. Все запекают в форме, смазанной жиром. Подают, полив топленным маслом.



**Пельмени с подосиновиками**. Потребуется для теста: 500 г муки, 2 яйца; для фарша: 1 кг свежих подосиновиков, 200 г репчатого лука, 1 стакан сметаны.

Отваривают подосиновики в соленой воде, откидывают на решето и потом мелко-мелко рубят. Кладут подрубленный на масле лук, черный молотый перец, соль и все вместе обжаривают на сковороде.

Из крутого, тонко раскатанного пресного теста нарезают кружочки, заполняют фаршем. Варят пельмени, как обычные, в соленой воде. Подают со сметаной.

**Пареные боровики**. Очищенные и промытые свежие белые грибы режут ломтиками, парят в котелке с малым количеством воды минут 15, добавляют соль, масло и сметану.

Грибы любят повсюду. Думаешь, читателю будет интересно познакомиться с грибной кулинарией зарубежных стран.

**Бельгийский омлет**. Потребуется: 250 г шампиньонов или каких-либо других грибов, 30 г масла или маргарина, 3 яйца, 4 столовые ложки муки, немного минеральной воды типа «Боржом», зелень петрушки, соль, перец, жир для жаренья (на две порции).

Грибы нарезают мелкими дольками, тушат в масле в течение 5—10 минут вместе с зеленью петрушки и специями. Отдельно взбивают белки, а из желтков, муки и минеральной содовой воды готовят тесто, по густоте напоминающее сметану. Все смешивают с грибами и запекают на сковороде, как обычный омлет. Подают в горячем виде с овощным салатом.



**Дождевики по-итальянски**.

Сняв с молодых дождевиков кожицу, их отваривают в соленой воде. Затем откидывают на решето, остужают, обсушивают и, нарезав ломтиками, кладут с целыми луковичками в сотейник. Жарят на масле до тех пор, пока не выкипит половина сока. Вынимают луковички, а грибы посыпают мукой и снова жарят минут 20. Потом заливают желтком, растертым со сметаной, прибавляют перец, рубленую зелень, щедро кропят лимонным соком и, перемешав, держат на тихом огне, не доводя до кипения.

**Жаркое по-французски**. Свежие грибы кладут в растопленное масло, заправляют солью, перцем, сахаром (достаточно одного наперстка сахарного песка), лимонным соком. После 5-минутного кипения всыпают несколько ложек муки, размешивают и через 2 минуты добавляют полстакана грибного бульона, щепотку рубленой зелени петрушки и 1 луковицу, нашингованную гвоздикой (3—4 штуки). Продолжают жарить на медленном огне еще полчаса, а кончив, вынимают луковичку и снова сбрызгивают лимонным соком.

...Что и говорить — грибы украшают наш летний обед. И все же советуем быть осторожными с грибами, даже более того — вовсе от них отказаться тем, у кого есть какие-либо заболевания желудочно-кишечного тракта, нарушен обмен веществ.

С. МАРТЫНОВ



## САМИ ДЕЛАЕМ РЕМОНТ

В специализированном управлении № 2 треста «Мосжилремонт» около десяти лет работает **Евгений Алексеевич Батранов**. Передовик производства. Ударник коммунистического труда. Имеет звание «мастер—золотые руки». Батранов делает ремонт по высшему классу. Вот кто сумеет ответить на наши вопросы!

— Понимаю, ремонт—дело сложное, и обо всем не расскажешь. Ограничимся только основными вопросами. Начнем, пожалуй, с побелки. Операция вроде бы простая, но не всегда удается сделать ее хорошо...

— Как маляр, не соглашусь с вами: простой операцией побелку не назовешь. Стоит допустить ошибку в самом начале—и вся работа пойдет насмарку.

Первое обязательное условие—тщательная заделка щелей и трещин. Делается это еще до удаления старой побелки—расширяют щели шпателем, мелкие заделывают шпаклевкой, а большие и глубокие—алебастром. Тут хитрость такая: чтобы алебастр быстро не застывал, положите в раствор немного разведенного столярного клея.

Второе—прежде чем белить, непременно удалите старый слой. Если побелка не смыть, она очень скоро осыплется вместе с новой. Поэтому толстый слой счищаем шпателем, тонкий—смываем водой маховой кистью. Затем сильно загрязненные места промываем раствором медного купороса. Приготовить его нетрудно, надо только иметь в виду, что купорос растворяется в кипящей воде.

Промытые потолки должны хорошо просохнуть, на это потребуется не менее суток—вот третье условие успеха.

Простую меловую побелку делают по смывтой и высохшей поверхности. Если же будете красить потолок водозмульсионной краской—поверхность нужно прогрунтовать жидкой масляной краской и только после того, как высохнет грунтовка, красить.

— Вы упомянули водозмульсионную краску. Где лучше использовать ее, а где—простую побелку?

— Водозмульсионной краской лучше покрасить потолок кухни, туалета. Для ванной она не годится—там повышенная влажность. В жилых комнатах лучше мелово-клеевая побелка.

— А какой инструмент нам будет нужен?

— Придется приобрести необходимое: шпатель, кисти—маховую, ручник, флейц,—словом,

все, кроме краскопульта. Его вам заменит обыкновенный домашний пылесос. Побелка наливается в пол-литровую банку (большую банку труднее держать), а сверху на банку надевается распылитель, который обычно дается в комплекте с пылесосом. Шланг пылесоса одним концом присоединяется к распылителю, другим—на «выход» к пылесосу. Чтобы распылитель работал, нужно включить пылесос и закрыть пальцем специальное отверстие в крышке распылителя. Кто захочет воспользоваться для побелки пылесосом, может сначала попробовать его действие на чистой воде, чтобы ничего не запачкать. Нужно только учесть: если побелка окажется слишком густой, распылитель не будет действовать. Тогда побелку придется разбавить—сразу всю приготовленную порцию. Распылять нужно с расстояния не менее метра—тогда побелка ляжет ровно и красиво.

— Есть, очевидно, какие-то секреты, позволяющие приготовить хорошую побелку?

— Секретов особых нет. Если не смогли купить готовую побелку, приготовьте ее сами. В обыкновенную побелку входят вода, мел, красящий пигмент (это может быть гуашь), казеиновый или столярный клей. Казеиновый клей нужно предварительно развести в горячей воде до кашецеобразного состояния, тщательно размешать все комочки. Столярный придется еще варить с водой до полного исчезновения комочков. Потом его можно небольшими порциями добавлять в побелку. Должен предупредить: надо приготовить сразу весь необходимый вам объем побелки. Прежде чем белить, сделайте пробу на листе бумаги или прямо на потолке, чтобы понять, густа или жидка побелка, хорошо ли держится. И только потом приступайте к работе.

— Евгений Алексеевич, после побелки можно приступать к оклейке стен обоями. С непривычки тут можно просто запутаться: как правильно отмерять, разрезать, прикладывать...

— Прежде чем отмерять и разрезать, нужно, как и при побелке, подготовить стены. Старые обои удалить, если стены шероховатые—оклеить их газетами. Мелкие трещины замазать шпаклев-

кой. В некоторых домах встречается штукатурка из оргалита. Стыки в такой штукатурке аккуратно заклеиваются полосками марли, а сверху прошпаклевываются.

Приложив обои к стене на нужную высоту, их отмеряют—делают надрезы. Потом по этим меткам—уже на полу—размечают с учетом рисунка все рулоны.

Начинают клеить от окна, чтобы стыки были обращены к свету. Так они будут меньше заметны. Обои смазывают клеем на полу, используют для этого маховую кисть. Намазали, сложили кусок пополам—и пусть полежит немного: минут пять, десять. Клеим на стену сверху вниз, проглаживая чистой тряпочкой или щеткой, обязательно сначала середину, а потом края.

Прямо на месте, у стены, в обоях вырезается отверстие для выключателя или розетки. Особых правил здесь нет, просто надо постараться быть аккуратным. По технике безопасности полагается еще отключить в квартире ток—вывернуть пробки. Если в квартире наружная проводка, заклеивать обоями ее ни в коем случае нельзя. Обои пропускаются под нее, в местах крепления делаются подрезы, как и для выключателей.

В углах обои клеят встык, иначе они будут коробиться. В неудобных местах, скажем, за радиаторами, обои не клеят—красят стену в тон обоям.

— Вы не сказали про самое главное—клей! У вас-то он, наверное, особый?

— Собственный клей варить и изобретать никогда не пробовал. Нужно ли это, если имеется синтетический обойный клей? Подойдет мучной или крахмальный клейстер, но это все же не то...

— Ну, а если и клей был нормальный и старались сделать все правильно, а обои «отошли», покоробились?

— Значит, стену плохо подготовили, недостаточно промазали, а может, не дали полежать обоям, смазанным клеем. Придется все переделать.

— А как поступать с плинтусами при наклеивании обоев? Снимать их?

— Вообще-то положено снимать. Но это непросто. И я могу

подсказать, как аккуратно наклеить обои, не снимая плинтусов. Для этого щель между стеной и плинтусом достаточно заделать шпаклевкой. На эту основу и ляжет нижний край обоев, аккуратно обрезанный. Вид получится хороший, обои внизу не треплются, не рвутся, а хлопот меньше.

— Евгений Алексеевич, в последнее время в магазинах появилось много новых материалов, и среди них фотообои. На всю стену можно наклеить понравившуюся фотокартину. Но чтобы правильно это сделать, наверное, требуется особое умение, особый клей?

— Нет, фотообои—мне пришлось с ними работать—наклеиваются так же, как обычные; тем же способом и тем же клеем. Разница в том, что подбирать и совмещать их нужно тщательно, а клеить—особенно аккуратно. Небольшое смещение, перекос—и пострадает все изображение.

— Как правильно работать с самоклеющейся пленкой?

— Успех зависит от того, насколько хватит умения и терпения подготовить поверхность, на которую ляжет пленка. Дверь, покрытую масляной краской, очистите шкуркой, сгладьте все неровности, снимите влажной тканью пыль и только после этого приступайте к работе.

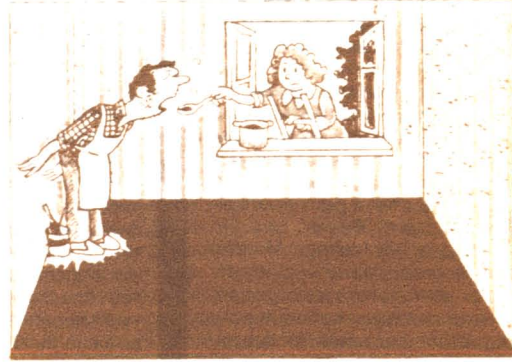
— Для чего пригоден клей бустилат?

— Бустилатом клеят изоплен, клеенку. Намазывать его лучше кистью, а не щеткой, как нередко делают. Наносить клей нетолстым слоем. Неплохо смотрится ванная или санузел, оклеенные клеенкой с мелким рисунком. Для кухни же, по-моему, лучшей отделки не найти: красиво, доступно и, главное, легко моется... Надо только тщательно прижимать концы углов и края клеенки—они имеют обыкновенные отходы, топорщиться.

— И еще один вопрос—как сохранить в квартире, где идет ремонт, относительную чистоту?

— Во-первых, пол перед каждым видом работ застелите бумагой или пленкой. Мебель прикройте пленкой. Во-вторых, закончили на сегодня работу—сразу уберите мусор.

Вела беседу  
Л. МАКАРОВА.





## ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ВОПРОСЫ

**Г. П. Рученкова, Красноярский край:** «Земляника у меня на грядках не дает урожая, а к осени вся зарастает листвой».

— Ваша земляника, видимо, очень старая, ее надо выкопать и посадить новую. Стебель у земляники многолетний, на нем укороченные побеги. Годичный прирост (его называют рожок) дает обычно несколько листьев, несколько цветоносов и придаточные корни. Не все эти корни успевают дорасти до земли, большинство засыхает, основные же корни отмирают уже на 3-й—5-й год жизни куста. Вот и получается, что со временем нарушается соответствие надземной и подземной части растения, ягоды теряют вкус, становятся мелкими или совсем пропадают.



**Н. К. Полонская, Донецкая область:** «Можно ли использовать в саду свиной навоз?»

— Свежий — нельзя ни в коем случае. Навоз (лучше, если он с опилками) надо складывать в компостные кучи, переслаивая торфом, сорняками, землей, очень полезно добавить немного фосфорных удобрений. Получается ценное органическое удобрение, но лучше использовать его не раньше чем через год.



**А. А. Рямова, Свердловская область:** «Можно ли в качестве удобрения использовать золу от котельной, где сжигают каменный уголь?»

— В золе и шлаке каменного угля нет питательных веществ для растений. Однако измельченный и просеянный шлак может значительно улучшить структуру тяжелых почв (на легких он ничего не дает). Вносят обычно до 1 ведра на сотку. Многие любители-огородники считают также (и наука этого не опровергает), что внесение шлака в почву защищает растения от вредителя-проволочника.

Перестали петь соловьи, не слышны больше в саду их залихватистые трели. Лето в разгаре. Зреют плоды и ягоды. Растут ветви, листья, корни деревьев. Этот бурный рост требует большого количества воды, удобрений.

Надо сохранить в почве влагу. Не допускать, чтобы почва растрескивалась, образовывались корки. Периодически рыхлите верхний слой земли, уничтожайте сорняки. В первую очередь это нужно делать на ягодниках и косточковых (вишня, слива), у которых корни располагаются гораздо ближе к поверхности, чем у яблони, груши и т. д. Глубина рыхления на ягодниках не должна превышать 6—8 см. При отсутствии дождей необходим полив. Особенно в нем нуждается смородина в период, когда наливаются ягоды.

Не забывайте перед поливом подкормить кусты и деревья. Если есть органические удобрения, подкармливают раствором навозной жижи (1 литр ее на ведро воды) или настоем птичьего помета (0,5 л на ведро воды). Это количество расходуют на 2—3 куста, выливая в канавку глубиной в 8—10 см, сделанную вокруг куста на расстоянии 40—50 см от него.

Если нет органических удобрений, можно внести минеральные — сухие или в растворе. Под куст достаточно внести по спичечной коробке аммиачной селитры, суперфосфата и хлористого калия. Если их нет, по три спичечных коробочки любого полного (смешанного) удобрения: «Огородная», например, «Плодово-ягодная», «Цветочная». Есть в продаже Рижская удобрительная смесь в порошках или таблетках.

## ИЮЛЬ — МАКУШКА ЛЕТА

смесь «А» годится для любых почв, а смесь «Б» предназначена для торфянистых и песчаных.

Кроме этих смесей, в продажу поступают сложные удобрения: нитрофоска, нитроаммофоска, аммофос и нитрофос.

Внесли удобрения — теперь нужно полить. На куст по 3—4 ведра воды, на трех—пятилетнее дерево — 5—8 ведер, для более старших — 10—15 ведер. Поливать лучше в канавки, куда были внесены удобрения. После полива канавку надо зарыть, лучше всего замульчировать торфом или перегноем.

Советуем в это же время провести и первую внекорневую подкормку, опрыскивая листья слабым раствором минеральных удобрений. Для азотной подкормки лучше брать раствор мочевины (1—2 спичечных коробочки на ведро воды). При опрыскивании груши концентрацию раствора надо уменьшить в два раза: опрыскивая смородину, полезно добавить в раствор и суперфосфат (до 1 стакана на ведро).

У земляники в конце цветения, когда начинают появляться первые ягоды, образуются усы с розетками молодых растений. Чтобы не ослабить земляничный куст, их надо срезать и удалить. Если же вам нужен посадочный материал, берите усы от растений посадки прошлых лет. Удалите между рядами земляники все сорняки, взрыхлите там почву и направьте туда сильные усы. Мульчируйте их торфом или перегноем, слоем в 3 см и хорошо поливайте. От полива розетки с

листьями углубляются в почву и быстро образуют корни. Делайте это через ряд: одно между-рядье с усами, другое свободно. Первые розетки укореняются к концу плодоношения земляники. Они-то и дают самую высококачественную рассаду. Чтобы не ослабить маточные кусты, усы, которые образуются в конце июля и начале августа, срезайте. После того, как на усах разовьются по две-три розетки, удалите их продолжение.

Вы хотите улучшить свою землянику? На двухлетних посадках во время плодоношения выберите два самых урожайных куста. Отметьте их колышками. Весной следующего года не забудьте удалить у них все цветочные побеги. Кусты дадут много усов.

Если вы хотите получить посадочный материал для размножения облепихи, рябины, сирени, винограда и других растений, самое время заняться этим. Полуодревесневшие побеги срезают на черенки длиной в 5—10 см с одним-двумя междоузлиями. Удаляют нижние листья, только наверху оставляют два листочка. Черенки сажают под туннельное пленочное укрытие или в ящик с 15-сантиметровым слоем песка, чистого или в смеси с торфом (1:1). Ящики ставят в тени, накрывают стеклом или пленкой. В туннельном парнике или ящике надо поддерживать высокую влажность, для этого несколько раз в день растения поливают из лейки с мелким ситечком.

Не забывайте о повторных посевах укропа и другой зелени. В июле наступает время летних посевов шавеля, а также лука-батун.

Г. ТРОХИМОВСКИЙ, агроном

## «РАЗБИТОЕ СЕРДЦЕ»

Расцвела в саду дицентра, или диклитра, которую чаще называют «разбитое сердце». Окончилось цветение, пройдет месяц — и надземная часть растения отомрет. В это самое время приступают к размножению растений — делением куста или черенками, стеблевыми или корневыми. Когда растение отцветет, корневые черенки обрезают вместе с частью корневой шейки и сажают в горшочки, заполненные торфяным компостом. Первое время их держат в парнике, под пленкой. Затем пересаживают в грунт. Летние черенки срезают вместе с частью коры стебля, выращивают, как и корневые.

Дицентра достаточно морозостойкое, неприхотливое растение, но в суровые, да еще бесснежные зимы нуждается в укрытии, надо оберегать ее и от ранних весенних заморозков. Дицентра предпочитает легкую, богатую перегноем почву, которая должна быть влажной весь период цветения.

Сажать дицентру лучше отдельными кустами — в компании других высоких цветов она смотрится плохо.

## СОБИРАЮЩИЙ ВОДУ

Его называют водосбор, так как в его сине-фиолетовых, розовых, красных или белых цветках со шпорцами собирается вода. Есть у него и другие имена — аквилегия гибридная, орлик.

Аквилегия сейчас, в июне, в самой силе своего цветения, хотя началось оно раньше, когда в саду других цветов не было. Потом, сделав перерыв, она зацветет еще раз — в августе — сентябре.

Цветы хороши в букетах, но малотранспортабельны. Срезать их лучше с нераспустившимися бутонами.

Хотя у аквилегии необыкновенно красивые сине-зеленые перистые листья, после окончания цветения она становится менее привлекательной, поэтому рядом с ней лучше сажать другие цветы — например, дигиталис (наперстянку), японскую анемону, папоротники, декоративные злаки.

Есть низкорослые виды и сорта — аквилегия экалката и энселеана, они хороши для каменистых участков. Корни аквилегии уходят глубоко в почву, поэтому ее надо хорошо удобрить и глубоко взрыхлить. Кроме того, необходимо, чтобы она была слегка влажной.

Аквилегия не любит солнечных мест, предпочитает полутень. Хорошо растет перед деревьями и кустарниками или отдельными небольшими группами.

Обычно размножают аквилегию семенами. На семена срезают стебли вместе с плодами, похожими на стручки, не дожидаясь, пока они раскроются. Дают семенам дозреть и высевать. Можно посадить аквилегию и весной, но тогда потребуются более сложный уход, и результаты хуже. Аквилегия легко размножается самосевом и за один-два года может заполнить большой участок. Пересадку аквилегия переносит плохо, поэтому лучше пересаживать только молодые растения. Век аквилегии короткий — через 2—3 года приходится возобновлять посадку.

Я. ВАСАРИЕТИС