



В ВЫПУСКЕ:



Мужчины, засучите рукава! — стр. 3

Необязательно обращаться к услугам мастера — дверь нетрудно обить и самим.



Семейное ателье — стр. 6

По выкройке-основе можно выкроить юбку любого нужного фасона...



Копейка рубль бережет — стр. 7

Так уж заведено, что чаще бюджетом распоряжается жена.



Практичная хозяйка — стр. 4—5

Как шить некоторые из моделей, помещенные на стр. 38, рассказывает художник Е. Позднякова.



Перчатки? В порядке! — стр. 8

Осень напоминает нам о том, что пришла пора носить перчатки.

АЗЫ КУЛИНАРИИ

Курс ведет А. Т. Морозов.

«КОНЕЦ — ДЕЛУ ВЕНЕЦ!»

Это сказано и об обеде тоже! Ведь даже самый вкусный обед с тщательно продуманным меню будет неполным без десерта. Прежде всего сладкое блюдо — это вкусно, и человек, завершив им свой обед, встанет из-за стола обязательно с хорошим настроением. Правда, десертные блюда калорийны (в них много сахара), а кремы, мороженое, суфле содержат еще большее количество жиров — нельзя не учитывать это, составляя меню.

● Наши дети, конечно, неравнодушны к сладкому больше всех. Если малыш неохотно ест творог, яйца, плохо пьет молоко, часть этих продуктов можно преподнести ему в виде сладкого блюда, на третье.

● Готовите компот, кисель, желе? Тогда постарайтесь как можно меньше подвергать ягоды и фрукты тепловой обработке. Из малины, смородины, клюквы отожмите сок и влейте его в уже готовый (горячий) кисель: дыню, виноград, землянику и другие фрукты и ягоды с нежной мякотью положите в горячий компот сырыми, и пусть он настоится.

● Очищенные от кожицы яб-

локи, груши и айва на воздухе быстро темнеют. Подкислите холодную воду лимонной кислотой и, очищая, опускайте фрукты в нее. Пусть лежат там до начала варки компота. Нож во время чистки этих плодов время от времени опускайте в холодную подкисленную воду: ломтики будут светлыми, красивыми, один к одному.

● Купили быстрозамороженные фрукты и ягоды? Можно сварить компот и из них. А чтобы были они вкусными и не разварились, не оттаивайте их, опускайте как есть в кипящий сироп.

● На киселе образовалась пенка... Это не очень-то приятно,

особенно если он уже налит в стакан или чашку! Но чуть-чуть посыпьте поверхность горячего киселя сахарной пудрой — пенки не образуются.

● Чтобы взбитые белки не осели, поступите так: как только образуется густая белая масса, добавьте в белки немного сахарной пудры. Продолжайте взбивать еще 3—4 минуты. Сахар поможет белкам хорошо сохранить форму и не даст им свернуться.

● Когда готовите сдобное тесто, никогда не заменяйте молоко водой. Невкусно получится, тесто при выпечке потемнеет.



«А НА ТРЕТЬЕ У НАС...»

«...что-то необычное!» — так, наверное, скажут вам сегодня домашние. Не только человек, умеющий готовить, но и те, кто постигает вместе с нами азы кулинарии, приготовит этот десерт без особых усилий. Ну, а если все-таки придется потрудиться — впереди ждет заслуженное признание едоков.

Творожная запеканка

На 0,5 кг творога: 0,3 л молока, 70 г манной крупы, 75 г сахара,

150 г меда, 2 яйца, жир для смазывания формы, 2 г лимонной цедры, 0,5 г ванильного сахара, соль по вкусу.

В молоке растворите соль, сахар, ванилин, сварите манную кашу и слегка остудите. Положите в нее яйца, цедру, творог. Хорошо перемешайте и выложите в форму. Запеките в духовке. Подавайте к столу политую разогретым медом.

Кофейный пудинг

Потребуется: 0,5 л молока, 80 г сливочного масла, 120 г пшеничной муки, 150 г сахара, 30 г кофе, 4 яйца, масло для смазки формы.

Сварите кофе на молоке, процедите. Желтки отделите от белков. Белки поставьте в холодное место (это нужно, чтобы они лучше взбивались), а желтки разотрите с сахаром добела, смешайте с размягченным сливочным маслом и кофе. В смеси осторожно, чтобы не было комков, разведите муку. Взбейте охлажденные белки и осторожно соедините с ними смесь. Выложите в смазанную форму и запеките в духовке.

Яблочный пудинг с орехами

На 300 г яблок: 0,5 л молока, 3 яйца, 75 г сахарного песка, 125 г грецких орехов, 40 г манной кру-

пы, 25 г сливочного масла, соли по вкусу.

Орехи поджарьте, измельчите и несколько минут поварите в молоке. Затем, помешивая, всыпьте манную крупу, доведите до кипения. Яичные желтки разотрите добела с сахаром. нарежьте дольками яблоки (без сердцевин). Все это смешайте с приготовленной смесью, посолите. Последними введите крепко взбитые белки и осторожно перемешайте.

Яблочный пудинг готовят на водяной бане: выложите массу в смазанную форму и на 20—30 минут поставьте ее в кипящую воду.

Праздничный десерт — двойной праздник! И, между прочим, можно даже не дожидаться праздника — он способен украсить собой и будничный ужин, и обыкновенное чаепитие.

Яблоки в слойке

Для теста: 270 г муки, 180 г сливочного масла или маргарина, 2 г соли, 0,3 г лимонной кислоты, 1 яйцо. В воде растворите соль, лимонную кислоту, добавьте яйцо, 0,9 нормы муки и, замесив тесто, поставьте его на полчаса в холодное место. Масло разомните, смешайте с оставшейся мукой (следите, чтобы не было комков). Сформируйте из этой массы прямоугольный пласт — получится второе тесто. Первое раскатайте прямоугольником, на середину положите второе — масляное. — заверните конвертом и раскатайте до толщины 1 см. Затем снова сверните его вчетверо и вновь раскатайте. Прodelайте это 4—6 раз, выдерживая тесто перед каждым раскатыванием 15—20 минут на холоде.

Тесто готово. Раскатайте его до толщины 0,5 см и разрежьте на квадраты такого размера, чтобы можно было завернуть целое

яблоко. Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевин, положите на середину квадратов, в сердцевину насыпьте сахарный песок и зашипите края теста над яблоками так, чтобы находились они словно в «узелках» из теста. Смажьте яйцом, положите на противень на некотором расстоянии друг от друга и выпекайте при температуре 220—250 градусов. Готовые слойки посыпьте сахарной пудрой.

Желе «Осеннее»

Нужен спелый арбуз средней величины, 400 г груш, 300 г яблок, 300 г дыни, 400 г абрикосов, 300 г винограда, 0,5 кг сахарного песка, 0,4 л воды, 2 г корицы, 80 г желатина.

Вымытый арбуз разрежьте пополам (поперек) и, стараясь не повредить, вырежьте мякоть. Края половинок нарежьте зубчиками.

Сварите сахарный сироп (уйдет половина нормы сахара). Очистите яблоки и груши, удалите сердцевин, нарежьте их дольками. Абрикосы разделите пополам, выньте косточки. Фрукты отварите в сахарном сиропе, следя, чтобы не разварились, а

потом осторожно выньте их из сиропа шумовкой. Ягоды винограда (лучше всего сорта без косточек) снимите с кисти и промойте. Мякоть дыни нарежьте кубиками.

Третью арбузной мякоти тоже нарежьте кубиками. Оставшуюся измельчите и вместе с арбузным соком положите в отвар фруктов, добавьте оставшийся сахар, яблочные и грушевые очистки, корицу. Доведите до кипения и варите 3—4 минуты. Затем процедите и введите набухший, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной кипяченой воды желатин.

Получится сироп. Остудите его до 30—40 градусов и заполните им половинки арбуза на четверть объема, поставьте на холод. Когда желе застынет, красиво уложите на его поверхности дольки яблок, груш, абрикосов, кубики арбуза, дыни и виноград. Фрукты вновь залейте тонким слоем сиропа, вновь дайте застыть. Чередуя фрукты и желе до тех пор, пока половинки арбуза не будут заполнены.

Подают этот нарядный, праздничный десерт, поставив половинки арбуза на круглые блюда. Желе вместе с арбузной коркой режут на небольшие порции.

ЖАСМИН, ТОЛЬКО ЛОЖНЫЙ



Правильное название его — Филадельф, или чубушник. Но цветоводам он известен как ложный жасмин. Настоящий же жасмин, родина которого тропическая Азия и юг Европы, в наших условиях комнатное растение.

Красивый кустарник с белыми или кремовыми цветами, нередко душистыми, Филадельф чрезвычайно популярен. Быстро размножается, вынослив, красив. В три-четыре года уже начинает цвести. Зимостоек, но даже если подмерзнет, быстро отрастает вновь. Болеет редко, вредители его не поражают. Цветет долго — 5—6 недель. Предпочитает чубушник суглинистую, с нейтральной реакцией почву, влажную, хорошо и глубоко удобренную. Любит солнце, хотя может расти и в тени.

Чубушник используют для живых изгородей, бордюров, сажают группами и по отдельности. Обрезать его не рекомендуются — он будет хуже цвести.

Легче всего размножить чубушник зелеными и слабо одревесневшими черенками или отводками. Черенки срезают осенью до морозов, до весны сохраняют в песке, в подвале, а весной высаживают в теплицу или прямо в открытый грунт. Зеленые черенки срезают в третьей декаде июня и немедленно высаживают в парник или теплицу.

Наиболее распространены такие виды и сорта:

Чубушник вечнозеленый — пышный, округлой формы куст высотой 2—3 м. Кремово-белые ароматные цветки. Цвести начинает в конце июня. Сорта — «Дуплекс», «Плэна».

Чубушник Лемуана — куст высотой 1—1,3 м. Веточки очень тонкие, листья мелкие, овальные, ярко-зеленые. Цветки белые с ароматом ананаса. К почвам нетребователен, теневынослив. Сорта: «Эректус», «Аваланш».

Чубушник девичий — куст высотой 1,5—2 м. Цветки махровые, очень крупные с крепким запахом. Сорт «Виргинал» — один из красивейших и наиболее популярных, зацветает в первой половине июля. Есть и другие сорта: «Арктика», «Эльбрус», «Джиграндоль», «Гласье», «Комсомолец».

Я. Васариетис

Сметанный крем

На 250 г густой сметаны: 0,5 л молока, 100—150 г сахарного песка, 3 яйца, 25 г желатина, ванилин на кончике ножа.

Сначала приготовьте яично-молочную смесь: яйца разотрите с сахаром, пока крупинки не растворятся. Помешивая, влейте тонкой струйкой горячее молоко. Непрерывно мешая, поместите посуду со смесью на водяную баню — держите ее так до загу-



стения, не забывая все время помешивать. Затем положите набухший желатин, добавьте ванильный сахар и хорошо перемешайте. Охладите до 30—35 градусов.

Охлажденную сметану взбейте (лучше миксером) до образования густой пышной массы и, снова непрерывно помешивая, введите в нее молочно-яичную смесь.

Крем быстро разлейте в порционную посуду и охладите. Его можно подавать с ягодным сиропом.



Апельсиновый (или мандариновый) компот

На 0,5 л воды: 350 г апельсинов (мандаринов), 100—150 г сахарного песка, 10 г цедры.

С плодов снимите сначала цедру (окрашенную кожицу), а потом альbedo (так называется белая мякоть). Сварите сахарный сироп (сахар с водой). Снятую цедру ошпарьте кипятком (чтобы ушла горечь) и нарежьте соломкой, положите в сироп, доведите до кипения, охладите. Апельсины



нарежьте тоненькими кусочками или ломтиками (мандарины можно просто разделить на дольки), разложите в высокие стаканы и залейте охлажденным сиропом. Компот должен настояться, чтобы фрукты хорошо впитали в себя сироп.

Компот из дыни и слив

На 0,5 л воды: 250 г дыни, 100 г слив, 100—150 г сахарного песка, 1,5 г лимонной кислоты.



Приготовьте сахарный сироп, положите в него лимонную кислоту. Сливы разделите на половинки, выньте косточки (если они плохо отделяются, можно взять сливы целиком, только проколоть в нескольких местах спичкой). Опустите их в сироп, доведите его до кипения, охладите. Дыню нарежьте кубиками, положите в готовый компот, оставьте настояться.

● Примечание ко всем рецептам: если компоты и пудинги покажутся вам слишком сладкими — в следующий раз положите сахар по вкусу.



ОБИВАЕМ ДВЕРЬ

Осенние холода и дожди предупреждают: пора заклеивать окна, утеплять двери, конечно, если вы не сделали этого раньше.

На рисунках 1а, 1б и 1в даны варианты обивки входной двери: просто мебельными гвоздями и с применением лески, которая натягивается по гвоздям, расположенным квадратами, ромбами.

Для обивки потребуются: дерматин или кожзаменитель, пластовая вата (1,7 кг на 1 кв. м обиваемой площади) или поролон, строительные гвозди (50 г) и мебельные гвозди с декоративной шляпкой (75 г — из расчета на 1 кв. м).

Дверь снимают с петель и устанавливают в горизонтальном положении, чтобы было удобнее работать. Снимают ручку, ключевину — словом, все выступающие детали.

Рассмотрим сначала вариант наиболее распространенный: **дверь открывается наружу**. Выкраивают из дерматина полотно, которое по длине и ширине должно быть больше самой двери на 100 мм. Вырезают три полосы шириной 140 мм: длина одной должна быть равна высоте двери, длина двух других — ее ширине.

По нижнему, верхнему и краю притвора двери формируют валики (рис. 2). Для этого выкроенные полосы накладывают на соответствующие края двери лицевой стороной вниз и, отступив от кромки на 15 мм, прибивают их к двери. На эти полосы накладывают скрученные из ваты валики диаметром 30 мм. Натягивая, материал заворачивают на валик и прибивают его к двери так, чтобы валик наполовину свешивался над кромкой двери и перекрывал зазор между дверной коробкой и дверью (рис. 3).

По плоскости двери расстилают вату, накладывают сверху дерматин так, чтобы с той стороны, где дверь навешивается на петли, полотно имело запас 60—80 мм. Подвертывают дерматин долевой (у притвора) кромки и прибивают ее мебельными гвоздями. Следят за тем, чтобы головки гвоздей, прикрепляющих валик, были закрыты полотном дерматина (рис. 3). Гвозди забивают на расстоянии 80—100 мм друг от друга. Таким же образом прибивают полотно по верхней и нижней части двери. В последнюю очередь крепят полотно с навесной стороны двери (там, где располагаются петли). В соответствии с задуманным рисунком прибивают полотно в центре двери, чтобы не сдвигалась вата.

Ставят на место ручку и другие снятые прежде предметы, навешивают дверь. После этого у навесной кромки двери свисающий край полотна прибивают мебельными гвоздями к наличнику (рис. 4).

Если дверь открывается внутрь помещения, действуют несколько иначе (рис. 5). Полотно дерматина выкраивают точно по размерам двери. Вместо трех выкраивают четыре полосы шириной 140 мм и длиной соответственно каждой стороне дверной коробки (не двери!).

Прибивают валик к нижнему краю двери так, чтобы при закрытой двери он заходил на порог (рис. 6). Полотно дерматина раскладывают поверх слоя ваты и прибивают строительными гвоздями сначала долевые края, затем нижний (он должен находиться на прибитый по низу двери валик) и верхний край полотна. Только потом формируют валики на двух долевых и верхнем брусках дверной коробки и прибивают их мебельными гвоздями (рис. 7) так, чтобы верхний подвернутый край дерматина перекрывал нижний. Чтобы обивка выглядела красивее, по углам валики соединяют на «ус».

А. Белорусский, архитектор

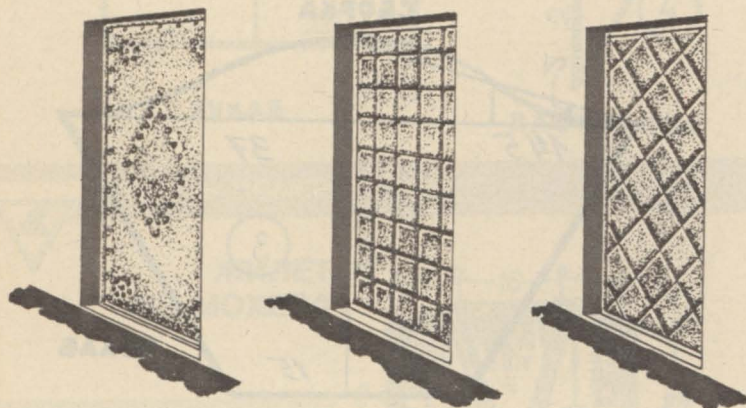


Рис. 1а

Рис. 1б

Рис. 1в



Рис. 2

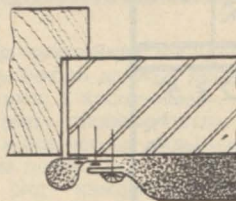


Рис. 3

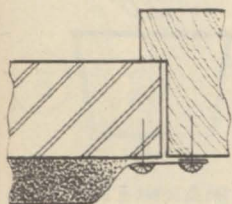


Рис. 4



Рис. 5

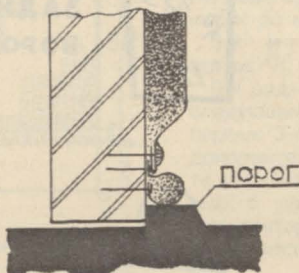


Рис. 6

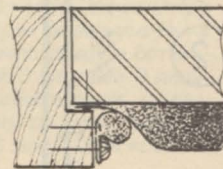


Рис. 7

ВОПРОС ВРАЧУ

С. Кочеткова, г. Жданов.

«Мой восьмимесячный сынишка часто простуживается, кашляет. Хочу приготовить ему отвар трав, но муж говорит, что это, мол, вредно. Кто из нас прав?»

Грудной ребенок кашляет, и мы тут же стремимся помочь ему — заварить траву, обладающую отхаркивающим действием. Но, к сожалению, забываем, что ребенок совсем мал. Дети до года не могут самостоятельно хорошо откашливать мокроту, которая будет неизбежно образовываться в бронхах при употреблении таких трав. В результате состояние малыша может ухудшиться. Поэтому лучше поставить горчичник или сделать горчичное обертывание (через масляную тряпку), а отвары трав детям до года давать не рекомендуется.

Т. Зиминая, г. Красноярск.

«Знакомые советуют растирать ребенка при простуде козым жиром, разведенным скипидаром. Можно ли это?»

Никогда не забывайте: что можно взрослым — нельзя малышам! Для детей скипидар — очень сильное средство: он может вызвать раздражение почек и печени. Очень вредна для ребенка и скипидарная мазь. Нельзя пользоваться мазями, содержащими большое количество ментола и камфары — эти вещества могут стать причиной спазма гортани, очень опасного для жизни ребенка. Единственное, чем можно пользоваться безбоязненно, — нутряным салом, в том числе и козым.

А вообще без совета врача, который должен обязательно осмотреть больного малыша, нельзя пользоваться ничем.

Е. Антаева, г. Сызрань.

«Когда сынишке исполнилось полгода, он стал очень плохо спать»

Знакомые сказали мне, что, возможно, у него «щетина» на спинке, научили, как от нее избавиться: растирать рукой с грудным молоком. Попробовала — вроде получается. Сейчас у второго ребенка — то же самое. Я никогда не слышала о такой «щетине». Как с этим бороться?»

Я много лет проработал в педиатрии, но о «щетине» слышу в первый раз. Очевидно, у ребенка возникают неприятные ощущения на спине, и он успокаивается потому, что вы делаете ему массаж. Но чтобы не гадать, нужно выяснить причину его беспокойства — обязательно обратиться к невропатологу и врачу по лечебной физкультуре. Заочно, не осматривая малыша, сказать что-то конкретное сложно.

С. Мартынов, врач



ИЗ СТАРОГО ТРИКОТАЖА



Эти модные блузоны, платья, джемперы можно сшить из старых трикотажных вещей — вышедших из употребления свитеров, юбок, шарфов, костюмов.

Прежде всего старые вещи распаривают, отутюживают, подбирают по цвету и фактуре. По лекалам выкраивают детали, при необходимости комбинируя ткани. Выкроенные детали сшивают на машинке, слегка натягивая материал. Можно сделать это и швом «зигзаг», а еще лучше — на оверлочной машине.

I. Платье прямого силуэта с заниженной линией талии из трикотажа двух цветов. Удлиненная

линия плеча, щелевидная пройма, углубленная почти до линии талии. Широкие рукава, по окату сильно собранные. Узкие длинные манжеты. Юбка спереди имеет разрез — здесь расположена застежка на металлических кнопках-пуговицах. На лифе — декоративная полоска, к которой пришиваются пуговицы. Выкройка в уменьшенном виде дается на 46—48-й размеры без припусков на швы.

На чертеже даны следующие детали:

1. Спинка — 1/2 детали, кроится целиком.
2. Перед — 2 детали.
3. Рукав — 2 детали.
4. Задняя половина воротника — 1/2 детали, кроится целиком.
5. Передняя половина воротника — 1/2 детали, кроится целиком.
6. Манжета — 2 детали.

II. Блузон с асимметрично расположенной отделкой. Можно использовать гладкокрашенный и набивной трикотаж. Низкая пройма, широкие, по окату собранные рукава, узкие у запястья. Вшитая в рукав ластовица увеличивает ширину рукава. Воротник — «хомут». По низу блузона — притачной пояс.

Выкройка в уменьшенном виде дается для 46—48-го размеров без припусков на швы. На черте-

же даны следующие детали:

1. Спинка — 1/2 детали, кроится целиком.
2. Перед — 1/2 детали, кроится целиком.
3. Рукав — 2 детали.
4. Ластовица — 1/2 детали, кроится целиком 2 детали.
5. Задняя половина воротника — 1/2 детали, кроится целиком.
6. Передняя половина воротника — 1/2 детали, кроится целиком.

III. Летняя кофточка в морском стиле сшита из нескольких трикотажных маек. Удлиненная линия плеча, широкие прямые рукава с ластовицами. Глубокая пройма. Спереди, между вставками из тканей разных цветов, — встречная складка, застегивающаяся на «молнию».

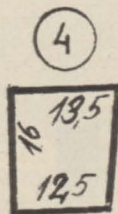
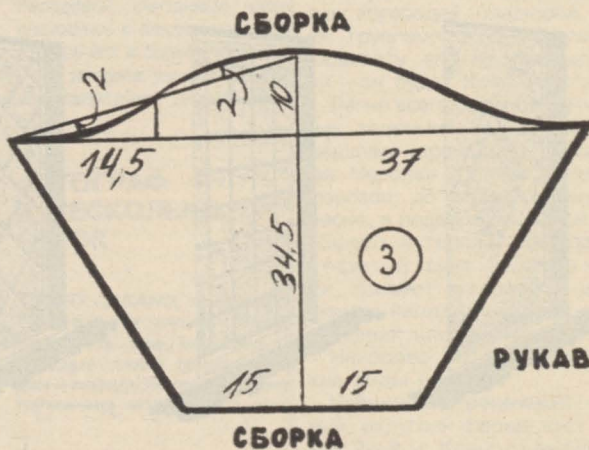
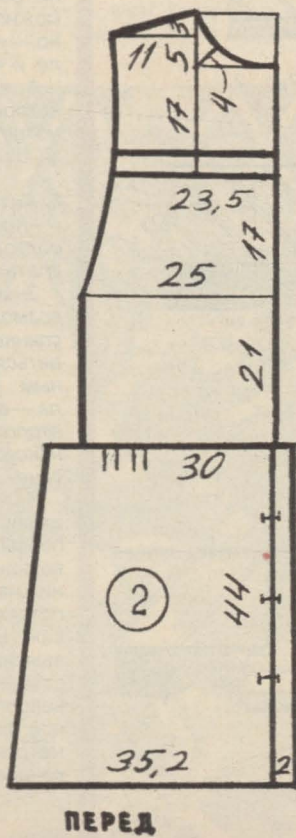
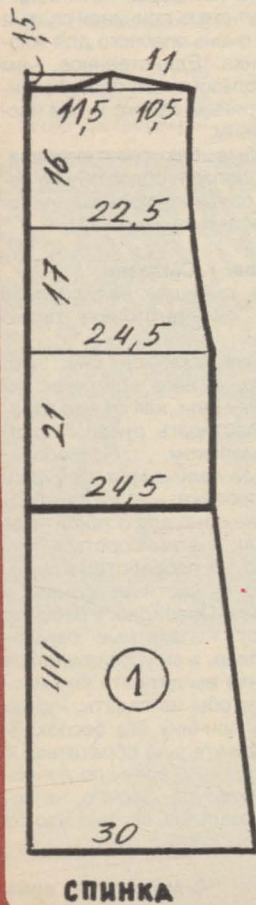
Выкройка для 46—48-го размеров дается в уменьшенном виде, без припусков на швы. На чертеже — следующие детали:

1. Спинка — 1/2 детали, кроится целиком.
2. Перед — 1/2 детали, кроится целиком.
3. Рукав — 2 детали.
4. Ластовица — 1/2 детали, кроится целиком 2 детали.

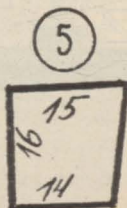
По этим выкройкам можно заполнить и другие модели, данные на странице моды.

Художник **Е. Позднякова**.
Фото **Д. Власенкова**.

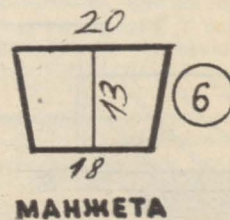
Модель №1



ЗАДНЯЯ ПОЛОВИНА ВОРОТНИКА

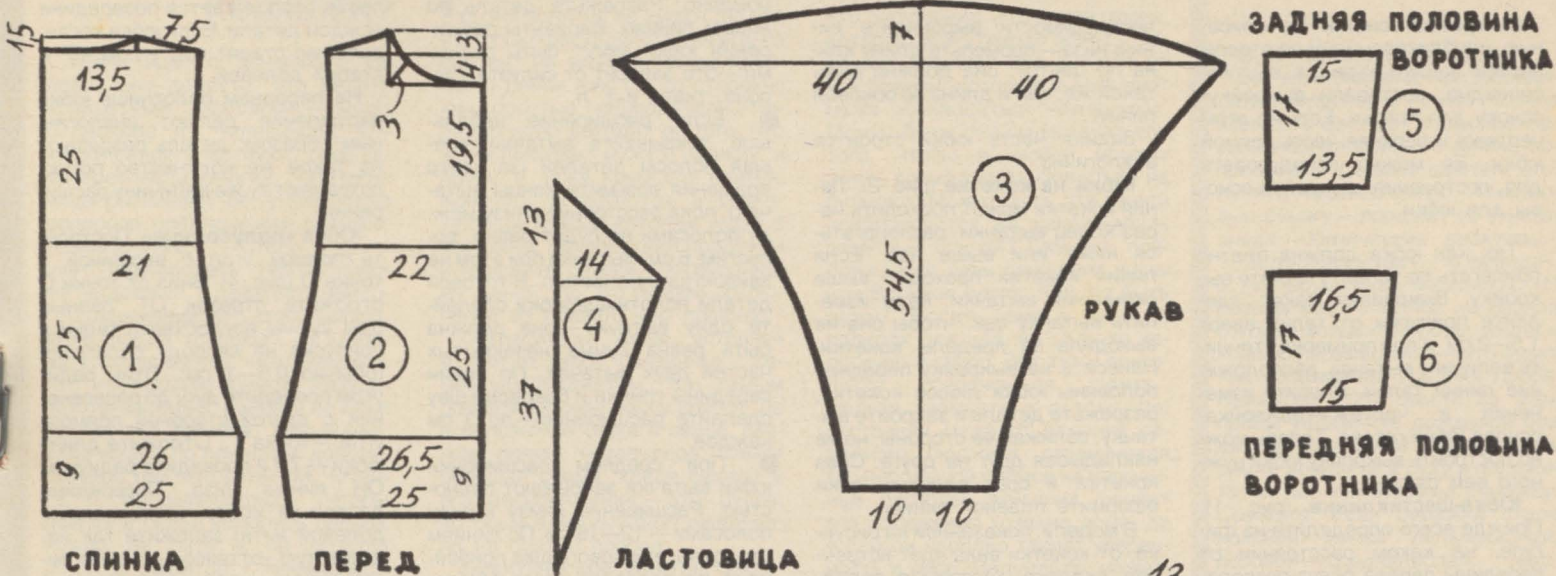


ПЕРЕДНЯЯ ПОЛОВИНА ВОРОТНИКА

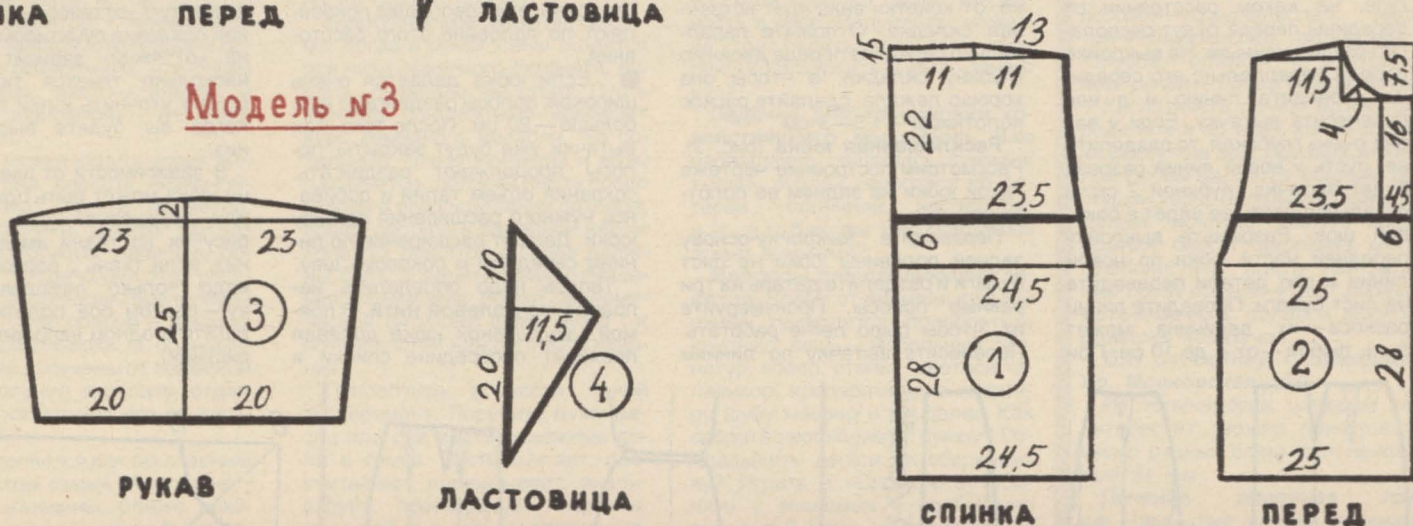


МАНЖЕТА

Модель № 2

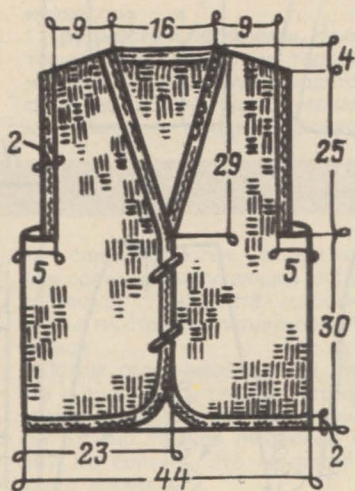


Модель № 3



МОДЕЛЬ НОМЕРА

ЖИЛЕТ ИЗ МОХЕРА



Чертеж дан на 46-й размер.
Материал: 100 г тонкого мохера в одну нить и 200 г пряжи № 10/2 в одну нить, соединенные вместе. Спицы № 4.
Вязка: «плетенка» и диагональная чулочная.

Узор «плетенка»: наберите 20 петель (число должно делиться на 6 плюс 2 кромочные).

1-й ряд — лицевые петли.

2-й и все четные ряды — изнаночные петли.

3-й ряд — каждые шесть петель вяжите в следующей последовательности: первые 3 петли, не провязывая, переснимите на дополнительную спицу и оставьте перед работой, 3 лицевые, 3 лицевые с дополнительной спицы и так до конца ряда.

5-й и 7-й ряды — лицевые петли.

9-й ряд — 3 лицевые*, каждые следующие 6 петель вяжите так: первые 3 петли переснимите на дополнительную спицу и оставьте за работой, 3 лицевые, 3 лицевые с дополнительной спицы. От* повторять до конца ряда. В конце ряда 3 лицевые и кромочная.

11-й и 13-й ряды — лицевые петли.

15-й ряд — узор повторять с 3-го ряда.

Спинку и полочки вяжите снизу

вверх. Готовые детали слегка отпарьте с изнаночной стороны полотна через 2 слоя влажной марли. Сшейте жилет. Из пряжи № 10/2 в одну нить на спицах № 2,5 свяжите бейки чулочным диагональным вязанием: начинайте бейку с трех петель и вяжите чулочной вязкой, делая прибавления с помощью накида в каждом лицевом ряду (в начале ряда после кромочной, в конце — перед ней), в изнаночных рядах прибавлений нет. Когда на спице окажется 8—10 петель, вяжите так: в конце каждого лицевого ряда продолжайте прибавлять петли, а в конце каждого изнаночного вяжите кромочную и соседнюю с ней петлю вместе изнаночной — как можно слабее. Бейки отутюжьте и обшейте ими жилет. Сначала пришейте бейку к лицевой стороне модели, затем туго отогните край полотна и пришейте бейку к изнанке кеттельным или потайным швом.

Модель М. Максимовой.
Выполнена В. Шуренковой.
Фото Р. Бениаминсона.



ЮБКА НА ЛЮБОЙ ВКУС

Выкройка-основа. По описанию, опубликованному во втором номере нашего журнала, вы уже, очевидно, построили выкройку-основу для платья. Есть на этом чертеже и верхняя часть прямой юбки. Ее можно использовать для построения выкройки-основы для юбки.

Так как юбка должна плотно прилегать по талии, уточните выкройку. Выкраивая макет, сделайте припуски от талии вверх 1,5—2 см, и при примерке уточните величину вытачек, расположение линии талии. Внесите изменения в чертеж — выкройка-основа юбки готова. Теперь можно построить выкройку юбки нужного вам фасона.

Юбка-шестиклинка (рис. 1). Прежде всего определите на фигуре, на каком расстоянии от середины переда будут располагаться швы клиньев. На выкройке переда параллельно его середине проведите линию и в нее перенесите вытачку. Если у вас она очень глубокая, то разделите ее: пусть у новой линии разреза будет вытачка глубиной 2 см, а остальная часть ее уйдет в боковой шов. Разрежьте выкройку передней части юбки по новой линии и обе детали переведите на лист бумаги. Проведите линии раскоса — их величина может быть любой — от 4 до 10 см. При

необходимости выровняйте линию низа — промерьте длину клина по центру, она должна быть такой же, как и длина по боковой линии.

Задняя часть юбки строится аналогично.

Юбка на кокетке (рис. 2). Линия кокетки может проходить через конец вытачки, располагаться ниже или выше нее. Если линия кокетки проходит выше окончания вытачки, надо изменить вытачку так, чтобы она не выходила за пределы кокетки. Нанесите на выкройку передней половины юбки линию кокетки, разрежьте деталь и закройте вытачку, сближая ее стороны, но не накладывая друг на друга. Срез кокетки и срез полотна юбки оформите плавной линией.

В модели, показанной на рисунке, от кокетки вниз идет встречная складка. Отложите параллельно середине переда двойную глубину складки, а чтобы она хорошо лежала, сделайте раскос полотна — 1,5—3 см.

Расклевенная юбка (рис. 3). Рассмотрим построение чертежа такой юбки на заднем ее полотнище.

Переведите выкройку-основу задней половины юбки на лист бумаги и разделите деталь на три равные полосы. Пронумеруйте их, чтобы было легче работать. Перенесите вытачку по линиям

разрезов — распределите ее равномерно. Разрежьте деталь по новым линиям. Варианты расширения юбки могут быть разными — это зависит от силуэта, фасона, ткани и т. п.

● Если расширение небольшое, закрывайте вытачки, вращая полосы деталей (за центр вращения возьмите концы вытачек), пока расстояние внизу между полосами не будет равно, допустим, 6 см. Вытачки при этом не закроются полностью. В готовой детали полотнища юбки сделайте одну вытачку — она должна быть равна сумме незакрытых частей двух вытачек. По линии середины спинки и боковому шву сделайте расширение — по 3 см каждое.

● При среднем расширении юбки вытачки закрывают полностью. Расширение внизу между полосами — 12—16 см. По линиям середины и бокового шва прибавляют по половине этого расстояния.

● Если юбка делается очень широкой, полосы раздвигают еще больше — 20 см. После того как вытачки уже будут закрыты, полосы продолжают раздвигать, сохраняя объем талии и добиваясь нужного расширения по низу юбки. Делают расширение по линиям середины и боковому шву.

Теперь надо определить направление **долевой нити**. В прямой, двухшовной юбке долевая проходит посередине спинки и

переда. В четырехшовных — долевая располагается посередине каждой детали. Если юбка косая, долевую ставят под углом 45° к старой долевой.

На переднем полотнище юбки расширения делают аналогичным образом: деталь разрезают на такое же количество полос, сохраняют ту же величину расширения.

Юбка «полусолнце». Постройте прямой угол с вершиной в точке О (рис. 4). Вниз от точки О отложите отрезок ОТ, равный 0,64 суммы полуобхвата талии и припуска на свободу облегания (обычно 0,5—1 см). Этим радиусом проведите дугу до пересечения с другой стороной прямого угла — точка Т₁. Отложите длину юбки — ТН и проведите радиусом ОН линию низа. Посередине детали (в косом расположении долевой нити) заложите так называемую «оттяжку» — новая линия показана пунктиром. Величина «оттяжки» зависит от того, насколько тянется ткань. Это можно уточнить и при примерке, когда вы будете выравнивать низ.

В зависимости от ширины ткани юбка может быть одношовной или двухшовной (рис. 5). Если рисунок на ткани имеет верх и низ, если ткань с ворсом, кроить надо только двухшовную юбку — притом оба полотна располагать в одном направлении (см. рисунок).

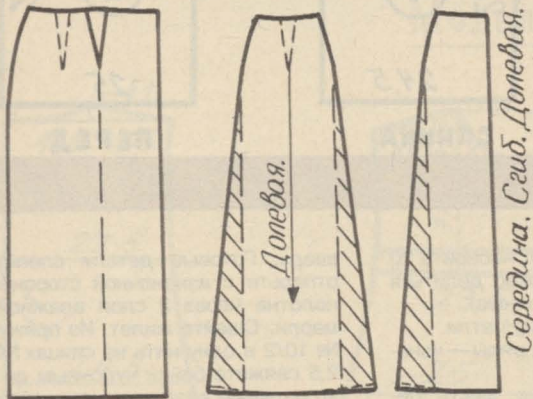


Рис. 1

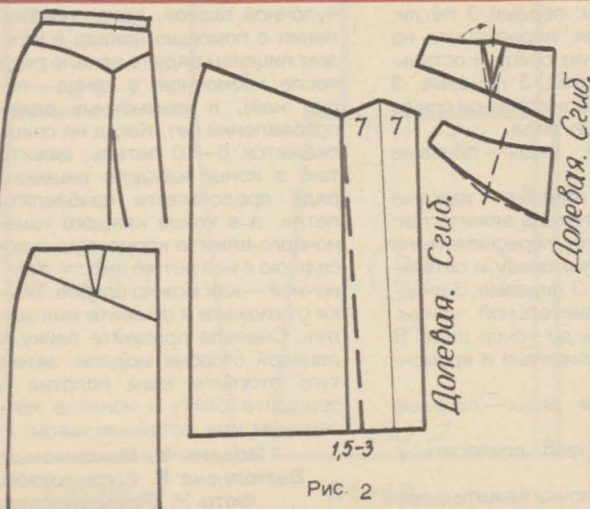


Рис. 2

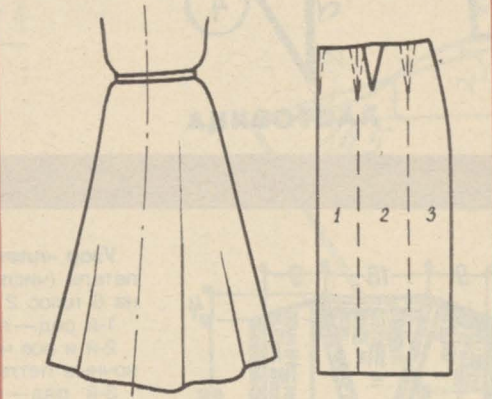


Рис. 3

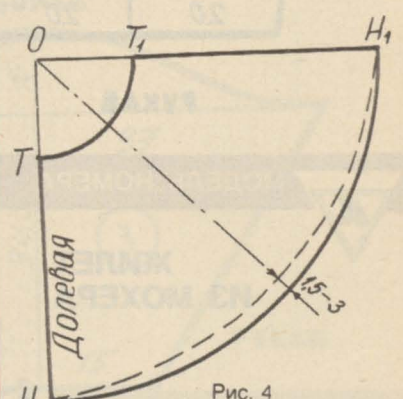


Рис. 4

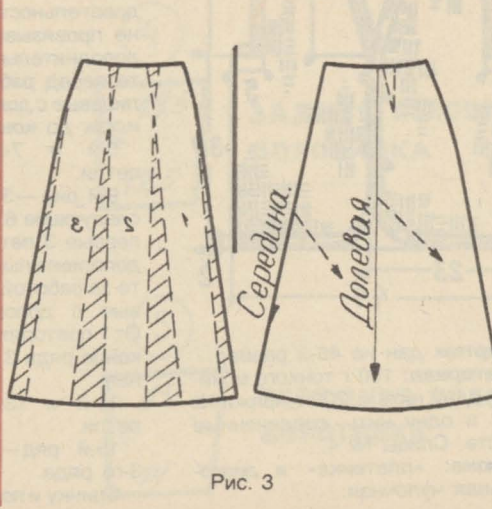


Рис. 5



В ЧЬИХ РУКАХ КОШЕЛЕК?

«Речь идет о деньгах, и вы правильно делаете, что ведете конкретный разговор»,— пишет С. Лескова из Челябинска. Отклики свидетельствуют: тема заинтересовала многих, читательницы развивают ее, у них полно вопросов, предложений, советов, размышлений. «Стала вести учет, планировать. Теперь никому не должна, и даже есть немного сбережений. От этого настроение всегда хорошее» (Н. Шилова, г. Ставрополь). «Расписываю, что необходимо купить. Результат: не занимаю, и живем не хуже других» (Т. Зубкова, Молдавия). «Мы живем по принципу: довольствуйся тем, что есть» (М. Чучанга, г. Ворошиловград). «Чтобы всегда в семье водились деньги, нужно не пить и не курить» (П. С. Патефонов, г. Череповец). «Когда я начала планировать покупки, то обнаружила, что очень легко быть расточительной и трудно — экономной» (И. Швец, г. Одесса).

Любят мужа кинуть упрек женам, что они, дескать, неэкономны, пускают деньги на ветер, плохие хозяйки. Думаю, вы без труда продолжите перечень обвинений. Но где корни этих упреков? В плохом характере мужей? А может, дело совсем в другом? Мужья практически в большинстве семей отлучены от семейной кассы. Получил зарплату, отдал жене — и остальное его не касается.

Жена является как бы главным экономистом семьи. И это понятно. Мы, женщины, ближе находимся к насущным семейным запросам. Скажем, большая часть доходов идет на питание, а приготовлением пищи заняты в основном женщины, потому они всегда в курсе, что из продуктов есть, что на исходе, что нужно купить, какие запасы пополнить. То же самое и с вещами.

Но есть в этом распределении ролей и свои теневые сторо-

ны. Такое положение нередко ведет к иждивенчеству мужчин. Раз они понятия не имеют, на что и сколько расходуются деньги, то смотрят на экономические проблемы семьи как бы со стороны, как простые наблюдатели. Нередко дело доходит до того, что жена покупает мужу и одежду, и обувь, и даже крем для бритья. Конечно, попадают и сознательные мужья, которые ходят в магазины, приобретают продукты и товары по списку, составленному женой. Но это скорее исключение из правил, чем правило.

Согласитесь, жены, устраняя мужей от забот, связанных с семейным бюджетом, тем самым добавляют себе массу хлопот. Да и положение мужа в семье, скажем прямо, незавидное. Самая большая сумма, какая бывает в его распоряжении,— это рубль, который жена ему дает ежедневно на обед и проезд.

Практическое занятие. Систему, когда в руках жены сходятся все нити семейного бюджета, рушить, очевидно, не стоит. Пусть хозяйка по-прежнему намечает курс семейного корабля. Но остальные члены команды и муж, разумеется, должны иметь право голоса в распределении доходов, право доступа к семейной кассе: конечно, при этом в семье должны быть доверительные отношения, понимание общей экономической ситуации дома, нужд и потребностей каждого из домашних.

Попробуйте провести такой эксперимент. Поручите мужу месяц или два вести денежные дела в семье. Пусть считает, рассчитывает, прикидывает, анализирует, прогнозирует. Гарантирую: побыв в роли главного экономиста даже непродолжительное время, он поймет, что расходовать деньги грамотно, целенаправленно, осмысленно — труд непростой.

Трудности и проблемы. Некоторые жены, признаю, терпеть не могут, если у мужа водятся свои деньги. Речь идет о «заначке». Хотя ни в одном словаре

этого слова отыскать не удается, все имеют представление о том, что оно значит. Это некая сумма, которую муж утаил от жены. Плохо или хорошо? Все зависит от тех причин, которые вынуждают мужа обзаводиться «заначкой». Может быть, она существует для того, чтобы в любой момент иметь возможность скинуться на бутылку? Может быть, эти деньги берегаются на какой-нибудь заветный случай? Скажем, приближается день рождения жены или Восьмое марта. Как тут быть мужу? Просить денег у жены на подарок для нее же? Как-то нелогично и глупо. Вот тут и пригодится сбереженная сумма... Нельзя забывать и о том, что, отстраняя мужа от ведения семейного бюджета, ограничивая его небольшой суммой на карманные расходы, женщина лишает его положения хозяина дома, да и сам он нередко теряет уверенность в себе. Подумайте, может, не стоит пилить мужа, если ненароком обнаружите у него «заначку»?

Задача для тренировки хозяйственного мышления. Вам неожиданно свалилась сумма в тысячу рублей (выиграли по лотерее, получили наследство и т. д.). Как вы распорядитесь этими деньгами?

Вопросы для следующего занятия. Время от времени каждой семье приходится приобретать крупную вещь — мебельный гарнитур, ковер, стенку, цветной телевизор, кооперативную квартиру, шубу, машину и так далее. Как собрать необходимую сумму? Откладывать деньги на сберкнижку? Играть в «Спортлото»? Занять у знакомых и постепенно отдавать? Взять у родителей и пообещать со временем отдать? Поисковать дополнительный заработок? Чем можно пожертвовать ради крупной покупки: ежегодным отпуском? Расходами на подарки? На одежду? На обувь? Не приглашать никого в гости и самим не ходить?

Поделитесь размышлениями.
Г. Ахмерова, экономист.

ВЫ НАМ ПИСАЛИ...

В. С. Букая, г. Саратов.

Вы спрашиваете, как определить кислотность почвы. Точнее всего это делают в агрохимической лаборатории, но можно попробовать и самим сделать это. Купите индикаторную лакмусовую бумагу — продают ее в магазинах «Химические реактивы», «Растениеводство», «Природа», в писчебумажных магазинах. Из разных мест участка, на разной глубине возьмите пробы земли и хорошо перемешайте — это будет так называемая средняя проба. Примерно 200 г земли из этой пробы увлажните дождевой или дистиллированной водой, часть земли возьмите в руку и положите на нее лакмусовую бумажку. Сожмите. Если бумажка стала красной — почва сильнокислая, розовой — среднекислая, желтой — слабокислая, зеленоватоголубой — близкая к нейтральной, синей — почва нейтральная.

Кислотность почвы можно определить и по тому, какие сорняки растут на ней. Признаком кислой почвы является обильно растущий хвощ, багульник, щавель малый, мокрица, лютик, подорожник, белоус, вероника, мята. Слабокислую, почти нейтральную почву предпочитают лебеда, мать-и-мачеха, полевой вьюнок, ромашка непахучая.

В. И. Субботину, г. Домодедово, Московский обл.

Из топинамбура, который вас интересует, можно приготовить много разных блюд. Вот некоторые из них.

Печеная земляная груша — вымытые клубни топинамбура прямо в кожуре или без нее запекают в духовке в течение 30—50 минут, в зависимости от величины клубней. Едят с маслом, солью, перцем.

Земляная груша по-польски. Очищенные клубни варят в подсоленной воде. Затем клубни, выложенные на блюдо или тарелку, поливают растопленным маслом, посыпают поджаренными в масле мелко толченными сухарями из белого хлеба.

Салат из топинамбура. Очищенные клубни натирают на крупной терке и на несколько минут опускают в воду, подкисленную лимонной кислотой или столовым уксусом, чтобы не потемнела масса. Дают воде стечь. Добавляют свежую тертую морковь и мелко нарезанный соленый огурец, зеленый лук. Заправляют майонезом, солят.

Запеканка. Очищенные клубни топинамбура натирают на крупной терке, слегка поджаривают в растительном масле, затем, чуть охладив, вбивают 2 яйца, солят, перчат и запекают в духовке 20—30 минут. Подают горячей, посыпав зеленым луком.

Е. Ченькаева, агроном



А Я ДЕЛАЮ ТАК...

СТАРОЕ КУШАНЬЕ — НА НОВЫЙ ЛАД



Спросите, какое старое кушанье? Квашеная капуста! У нас дома называют ее капустой «спягетти».

Возьмите один-два больших кочана (3—4 кг). «Разденьте

их — снимите листья. Острым ножом срежьте выступающие части прожилки. Разложите готовые листья на столе на полдня подвялиться.

Потом сворачивайте 1—2 листа в рулончик и тонким острым ножом нарежьте поперек длины как можно тоньше (не более 4 мм). Не бойтесь, это не займет много времени.

Натрите на крупной терке 300—400 г моркови, сложите в тазик, смешайте с капустой, взрыхлите. Плотно заполните массой 4—5-литровую кастрюлю, но не до краев. Приготовьте рассол: 2 столовые ложки крупной соли растворите в литре теплой воды. Залейте капусту доверху,

поставьте в тепло. Груза не нужно.

На второй и третий дни проткните ее в нескольких местах палочкой. На третий день слейте рассол и растворите в нем 1,5 столовые ложки сахарного песка (из расчета на литр рассола). Если хотите, добавьте по 3—5 капель укропного и по 2—3 капли лаврового масла. Нижние слои капусты переместите наверх, верхние — вниз, залейте новым рассолом.

Пусть постоит еще сутки в тепле, а потом ставьте ее на холод: на балкон, в холодильник.

Н. Смирнов, повар.

Ленинград.



«БЫТЬ МОЖНО ДЕЛЬНЫМ ЧЕЛОВЕКОМ И ДУМАТЬ О КРАСЕ НОГТЕЙ».

Согласимся с поэтом! В самом деле, красивые, ухоженные ногти — немаловажная деталь нашего внешнего облика.

Люди поняли это очень давно. Древние египтянки, к примеру, тщательно делали маникюр: красили ногти зеленой краской. А вот в Древней Индии для этой цели предпочитали красный цвет.

Правда, иногда мода принимала весьма причудливые формы, особенно с точки зрения современного человека. Так, в некоторых странах Юго-Восточной Азии существовали даже своеобразные соревнования по отращиванию ногтей на пальцах рук. Рекорд составлял 40 и даже 45 сантиметров. Чтобы достичь результата, «чемпиону» потребовалось около восьми лет...

Красивые ногти украшают руки. Но первое условие красоты — абсолютная их чистота. Маникюр — уход за ногтями — нужен прежде всего для поддержания пальцев рук в постоянной чистоте. Существует ряд профессий, для которых гигиенический маникюр не просто потребность — необходимость.

Итак, что вы знаете или не знаете о маникюре?

В каждом доме неплохо иметь специальный маникюрный набор. Он включает пилку, большие и маленькие щипцы-кусачки, ножницы с изогнутыми концами, тупую лопаточку, деревянную или костяную палочку. Конечно, все эти инструменты нужно содержать в чистоте: кипятить либо протирать спиртом, одеколоном. Тогда будет больше гарантий, что не занесете инфекцию.

Ногти нужно стричь не реже чем раз в две недели, придавая им миндалевидную или овальную форму. Оставляя длинные ногти не стоит, они легко ломаются. Красиво, если свободный край

ногтя выступает примерно на 3—4 мм. Если стричь ногти коротче, их форма меняется, пальцы кажутся короче и толще.

Обрезав ногти, обязательно сгладьте острые (царапающие) края специальной пилкой. Двигайте ее легко, без нажима, стараясь не стачивать гладкую поверхность ногтя.

Ежедневно удаляйте из-под ногтей грязь с помощью деревянной или костяной палочки, на конце которой намотан тонкий слой ваты, смоченной в мыльном растворе. Можно воспользоваться и специальной щеточкой. Если предстоит грязная работа, например, с землей, советуем потереть ногти о влажный кусочек мыла, а потом излишек мыла снять тряпочкой или ваткой. По окончании работы мыло из-под ногтей вымывают.

Что такое заусеницы, знает каждый. Стоит чуть ослабить уход за руками, как разросшаяся

ногтевая кожица легко надрывается, появляются мелкие ссадинки. Если их не продезинфицировать сразу (йодом, жидкостью Кастеллиани, «зеленкой», марганцовкой), то это может грозить гнойной инфекцией.

Бывает, что, несмотря на систематический уход за руками, заусеницы все равно образуются. Их нужно срезать ножницами или откусывать щипцами, а потом обязательно продезинфицировать эти места. Многим помогает избавляться от заусениц систематическое втирание любого жирного крема вокруг ногтей.

Закончив обработку ногтей, нанесите питательный крем на руки и сделайте легкий массаж. Пальцы и кисти поглаживают по направлению к предплечью, как будто натягивают тесные перчатки.

Если ногти легко ломаются, рекомендуем смазывать их растительным маслом, питатель-

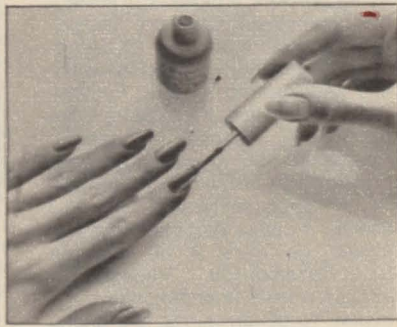
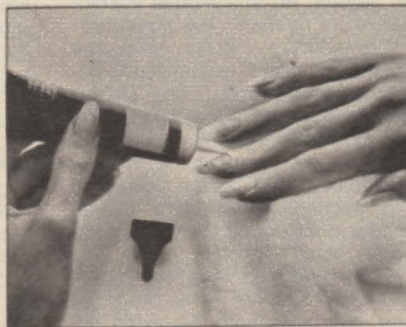
ным кремом, делать теплые масляные ванночки, а также хотя бы на время постараться не иметь дела со стиральными порошками.

Для того, чтобы лак ложился равномерно, его наносят обязательно на теплые согретые руки и на сухие ногти. В качестве основы можно нанести бесцветный лак, а после его высыхания — цветной.

Пользоваться лаком постоянно не рекомендуется, периодически ногтям нужно давать отдых. Темный лак, нанесенный посередине ногтя, как бы укорачивает его, а ногти, полностью покрытые бесцветным или слабо окрашенным лаком, кажутся длиннее.

Цвет лака должен гармонировать с цветом губной помады. Но даже самый красивый лак производит плохое впечатление, если ногти не совсем в порядке.

М. Стасов.
врач



ПЕРЧАТКИ? В ПОРЯДКЕ!



Покупать новые перчатки, приводить в порядок старые — вроде бы невелики заботы, но и без них не обойтись.

● Перчатки должны гармонировать со всем вашим туалетом, сочетаться с обувью, сумкой, головным убором.

● Если вы не знаете размера нужных вам перчаток, измерьте

сантиметровой лентой окружность руки в самой широкой ее части. Число полученных миллиметров разделите на 27 — так называемый условный вершок. Обычно это размеры 6, 6 ¹/₄, 6 ¹/₂, 6 ³/₄ и т. д. Если размер определен правильно, замшевые или кожаные перчатки легко надеваются на руку и не стесняют ее движений.

● Перчатки растягиваются только в поперечном направлении, принимая форму руки. Поэтому не стоит натягивать их между пальцами, подтягивать за манжеты.

● Если кожаные перчатки кажутся тесноватыми, заверните их во влажную тряпку, а через 2—3 часа наденьте на руки и дайте им высохнуть.

● Кожаные перчатки чаще всего чистят бензином. Светлые лайковые опускают в бензин на несколько минут, энергично трут, не выкручивая, снова промывают в свежей порции бензина и отжимают. Затем перчаткам придают первоначальную форму, вытирают сухой полотняной тряпкой, обильно посыпая тальком. Темные перчатки опускают в бензин один раз, быстро извлекают и вытирают тряпкой — тальк в этом случае не требуется.

● Перчатки можно чистить смесью: 1 часть скипидара и 2 части бензина. Потом их просушивают на воздухе, но не на солнце.

● Можно также воспользоваться и следующим раствором: 5 частей универсального стираль-

ного порошка («Лотос»), 1 часть нашатырного спирта в 60 частях воды. Затем протереть сухой тряпкой или ватой.

● Для обновления замшевых вещей выпускается жидкий препарат «Дезамш» и средство в аэрозольной упаковке «Велюр».

● Замшевые перчатки моют в теплом мыльном растворе, надев на руки, и сушат, отжав в полотенце. Можно чистить перчатки смесью нашатырного спирта с водой (1:4), заменяя тампон из ваты или ветоши по мере его загрязнения. Затем перчатки протирают ватой, смоченной водой или водой с добавкой уксуса (чайная ложка на 1 л воды), вытирают сухой тряпкой и досушивают на воздухе.

М. Вигдорович