

ДОМАШНИЙ КУЛИНАРИЙ
ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ДОМАШНИМ КАЧЕСТВОМ

1·87

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ

РАБОТНИЦА

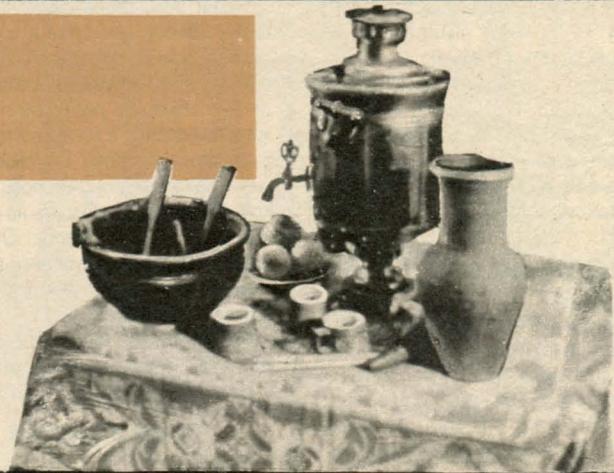
ДОМАШНЯЯ АКАДЕМИЯ:
ЕЩЕ ОДИН УЧЕБНЫЙ ГОД
ВПЕРЕДИ — ГОД СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ МАСТЕРСТВА...

АЗЫ КУЛИНАРИИ.

Курс ведет А. Т. Морозов.

Как и обещали, начинаем знакомить слушателей Домашней академии с национальными кухнями народов нашей страны.

Обзор в традициях русской кухни

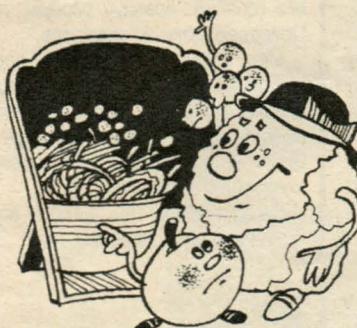


Русская кухня всегда отличалась большой самобытностью. Обилие блюд, приготовленных из круп и муки; широкое использование овощей, лесных ягод, орехов, грибов; множество рыбных блюд. Все это обогащало и разнообразило русскую кухню. И хотя издревле на Руси использовали восточные, привозные пряности, наряду с ними в качестве приправ использовались и такие местные растения, как мятя, хмель, лук, чеснок, хрень, анис, укроп. Правда, употребляли их довольно умеренно.

Постоянные читательницы нашей рубрики уже познакомились с такими традиционными блюдами русской кухни, как курник, расстегай, кулебяки, рыбная солянка, московская солянка на сковороде, пельмени, блины и т. д. Предлагаем дополнить вашу поварскую книгу еще несколькими рецептами.



КВАШЕННАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ И КЛЮКВОЙ



Квашенную капусту слегка отжимают, если встречаются грубые волокна и куски кочережки, их удаляют, слишком большие куски разрезают. Яблоки очищают, режут тонкой соломкой, соединяют с капустой и перебранной, промытой клюквой. Заправляют подсолнечным маслом, сахарным песком, перемешивают, укладывают в салатник и украшают клюквой. Клюкву можно заменить нарезанными мандаринами или апельсинами.

Капуста — 250 г, яблоки — 100 г, клюква — 60 г, сахар — 25 г, масло растительное — 50 г.

РЕДЬКА С УКСУСОМ

Очищенную редьку трут на крупной терке и на 10—15 минут опускают в холодную воду, куда предварительно добавляют немного уксуса. За это время, пока редька вымачивается, на крупной терке натирают морковь. Редьку отжимают, соединяют с морковью, заправляют маслом и, если в воду при замачивании уксуса было добавлено немного, еще поливают уксусом, по вкусу солят и укладывают в салатник. В старину уксус часто заменяли квасом; этот прием можно использовать и сейчас для придания блюду своеобразного вкуса.

Редька — 250 г, уксус 9-процентный — 10 г или квас — 20 г, морковь — 80 г, масло растительное — 25 г, соль по вкусу.

СТУДЕНЬ

На студень идет нежирная говядина (голяшки, покромка), свиные и говяжьи ножки; значительно улучшает вкус студня курятину (можно использовать крылышки, шейки, лапки, потроха). Хотя в кулинарной теории принято разделять студень на говяжий, куриный, свиный и т. д., практика показывает, что вкуснее и выгоднее варить студень из разных видов мяса.

Промытое мясо и кости заливают холодной водой (на 1 кг мяса примерно 1,5 литра воды) и варят 4—5 часов. В процессе варки удаляется пена, бульон солят, а за 1—1,5 часа до конца варки в него закладывают разрезанную на крупные куски морковь, репчатый лук, лавровый лист, перец горошком и петрушку. Курятину, нежные куски мяса кладут в бульон на 1—1,5 часа позже, чем ножки, кости, голяшки и т. д.

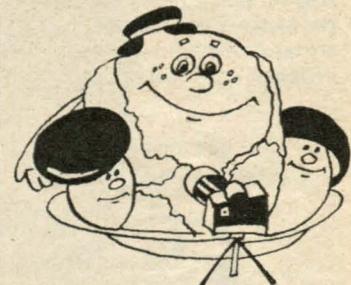
По окончании варки мясо вынимают из бульона, тщательно отделяют от костей и очень мелко рубят на разделочной доске. Бульон процеживают,

опускают в него мясо и набухший, предварительно разведенный в бульоне желатин (1 л бульона — 1—2 г желатина). Желатина должно быть тем меньше, чем больше использовалось мяса, содержащего клейковину (хрящи, кожа, кости). Студень доводят до кипения, вводят в него мелко нарубленный чеснок, размешивают и разливают по тарелкам или лоткам. До подачи на стол держат в холодном месте.

Подают студень с хреным и горчицей.

Главенствующую роль в русской кухне всегда играли первые блюда — похлебки, уха, щи, рассольники.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ



Сушеные грибы предварительно замачивают в холодной воде и отваривают до мягкости — обычно в той воде, в которой грибы замачивались. После этого грибы мелко рубят, а отвар процеживают.

Квашенную капусту перебирают, крупные куски шинкуют. Морковь и репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют на растительном масле — сначала отдельно, а затем с томатной пастой, после чего капусту соединяют с морковью и луком и тушат еще 20—30 минут. За 10 минут до конца тушения к овощам добавляют предварительно поджаренную на сковороде без жиров и разведенную небольшим количеством грибного отвара муку и перец горошком. Тушенную таким образом капусту соединяют с грибным отваром и грибами, добавляют толчен-

РЫБА, ТУШЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ

Куски или филе рыбы (морской окунь, треска, хек, щука и т. д.) обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить репчатый лук. Уложить все слоями в глиняный горшочек и залить молоком. Положить специи — лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу. Тушить на медленном огне до готовности. Отдельно подать посыпанный рубленой зеленью и политый растительным маслом отварной картофель.

На 600 г рыбы: 4—5 луковиц, молоко, чтобы покрывало рыбку, растительное масло.

ПОЧКИ В СМЕТАНЕ

Говяжьи, свиные или бараньи почки разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать, меняя воду, в течение 3—4 часов. Затем залить холодной водой, довести до кипения и спить воду. Этую процедуру повторить еще два раза. Обработанные таким образом почки залить горячей подсоленной водой и варить до готовности примерно около часа. Готовые почки остудить, выложив в холодную воду, а потом нарезать тонкими ломтиками и поджарить. Нарезать брусками картофель и морковь, поджарить. Выложить в кастрюлю почки, картофель, морковь и нарезанную брусками репу, залить сметаной и тушить 10—15 минут. Затем добавить очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, перец, соль, лавровый лист. За 5 минут до готовности положить томатную пасту и томатный соус, толченый чеснок.

На 800 г почек: 2—3 моркови, 2 репы, 4—5 картофелин, 3—4 соленых огурца, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложку томата-пасты, 2—3 зубка чеснока, специи, соль и перец по вкусу.

КИСЕЛЬ ИЗ МЕДА

Мед разводят в воде, добавляют гвоздику, лимонную цедру, доводят до кипения, снимают пену и вводят разведененный водой крахмал. Когда кисель немного остынет, добавляют в него лимонный сок.

Вода — 0,5 л, мед — 100—150 г, крахмал — 1 ст. ложка, гвоздика — 4—6 шт., лимонный сок — 2—3 ч. ложки.

ЯБЛОКИ С РЯБИНОЙ

Яблоки зимних сортов промыть, вынуть сердцевину. Рябину перебрать, промыть, смешать с сахарным песком и начинить ею яблоки, после чего яблоки уложить на сковороду, смазанную растительным маслом, и запечь в духовке.

Подавая, яблоки полить сахарным сиропом, сваренным на отваре из яблочных сердцевин и небольшого количества толченой рябины.

Яблоки — 250 г, рябина — 250 г, сахарный песок — 300 г. Для сиропа: сахарный песок — 100 г, вода — 150 г.

нан чеснок, лавровый лист и кипятят еще 7—10 минут. Сметану к щам лучше подать отдельно.

Капуста квашеная — 500 г, морковь — 2 шт., петрушка — 1/2 корня, лук — 2 шт., томатная паста — 1—2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, грибы сушеные 30—40 г, лавровый лист, перец горошком, вода — 2,5 л.

РАССОЛЬНИК С ПОТРОХАМИ

Лапки, крыльшки, шейки, желудок, сердце птицы тщательно обрабатывают и промывают. Залив холодной водой, варят. В процессе варки бульон солят и кладут в него нарезанную крупными кусками морковь и лук.

Соленые огурцы очищают, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона. Муку обжаривают без жиров до золотистого цвета и разводят огуречным отваром.

Мелко нарезанные соломкой кренья, петрушки, морковь, лук слегка пассеруют на растительном масле, добавляют немного бульона и тушат почти до готовности. В процеженный бульон кладут нарезанный дольками картофель, а через 10—15 минут — пассерованные коренья, лук, специи, подготовленные огурцы и мучную заправку, после чего варят еще 10—15 минут.

В готовый рассольник добавляют немного огуречного рассола, следя за тем, чтобы не пересолить.

Мелко нарезанные потроха раскладывают прямо в тарелки.

Потроха — 350 г, вода — 2 л, морковь — 2 шт., петрушка — 2 корня, лук репчатый — 2 шт., картофель — 2 шт., огурцы соленые — 3 шт., мука — 1—2 ст. ложки, огуречный рассол по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ, ШПИГОВАННЫЙ САЛОМ



Картофель правильной формы очищают, ножом делают глубокие отверстия и шпигуют кусочками шпика, после чего картофель солят и обжаривают со всех сторон на топленом масле до образования золотистой корочки. Обжаренный картофель доводят до готовности в духовке и подают на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью и полив растопленным подсолнечным маслом.

Картофель — 1 кг, шпик — 150 г, масло топленое, соль, зелень.

МЕНЮ ДЛЯ ГУРМАНОВ

ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ

Свежие белые грибы или шампиньоны очищают, режут крупными кусками и отваривают в небольшом количестве воды, после чего откладывают, солят и, дав немного постоять, мелко рубят.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворяют в грибном отваре, солят и нагревают до полного растворения желатина. В маленькие формочки наливают немного грибного отвара, дают ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе укладывают рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно заливают грибным отваром, дают застыть и затем выкладывают заливные грибы на большое общее блюдо. Для того, чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

Очень вкусным это блюдо получается в том случае, если сварить грибы в мясном или курином бульоне.

Грибы свежие — 200 г, желатин — 15 г, отвар грибной — 300 г, яйцо, зелень.

Это блюдо можно готовить и из соленых грибов. В этом случае желе готовится из воды, в которую добавляется грибной рассол. В остальном поступают так же, как и со свежими грибами. Соленые грибы, естественно, не варят. Следует заметить, что из соленых грибов это блюдо можно готовить только в том случае, если в доброкачественности продукта вы абсолютно уверены.

Грибы соленые — 100 г, рассол — 50 г, вода — 120 г, желатин — 8 г, яйцо, зелень.

БЛИНЫ КРАСНЫЕ

Молоко наливают в широкую кастрюлю и томят в средне нагретой духовке до тех пор, пока оно не приобретет золотисто-розовый цвет. Образовывающиеся при этом пенки ложкой опускают на дно. Топленому молоку дают остыть до 40—50°C, затем в 3/4 общего количества разводят дрожжи, муку и соль и дают тесту подняться в теплом месте. После чего в оставшемся молоке разводят яичные желтки и сахар, соединяют с тестом и вновь дают подняться, перед выпеканием в тесто вводят взбитые в пену белки.

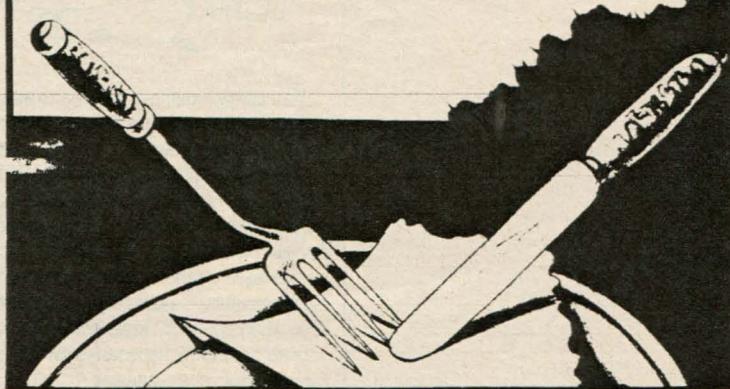
Подают красные блины со сметаной, растопленным маслом, вареньем. Мука — 550 г, молоко топленое — 800 г, 4 яйца, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки сахара, дрожжи — 20 г.

СБИТЕНЬ

Сейчас сбитень незаслуженно забыт, между тем пока на Руси не вошел в массовое употребление чай, сбитень был самым популярным напитком. Пью его горячим, поэтому особым спросом этот напиток пользовался зимой. Приведем один из рецептов.

Мед развести в стакане воды, вскипятить и снять пену. Отдельно прокипятить сахар в 1 стакане воды, затем соединить сиропы и проварить на слабом огне, не допуская заметного кипения, так, чтобы часть воды выпарилась. В оставшейся воде отварить пряности и травы в течение 10 минут и затем дать настояться еще 10 минут и соединить с сиропом. Употреблять горячим.

Сахар — 100 г, мед — 150 г, вода — 1,5 л, гвоздика 3—4 шт., корица на кончике ножа, лавровый лист, 2 ч. ложки сущеной мяты.





МОДЕЛЬ СЕЗОНА

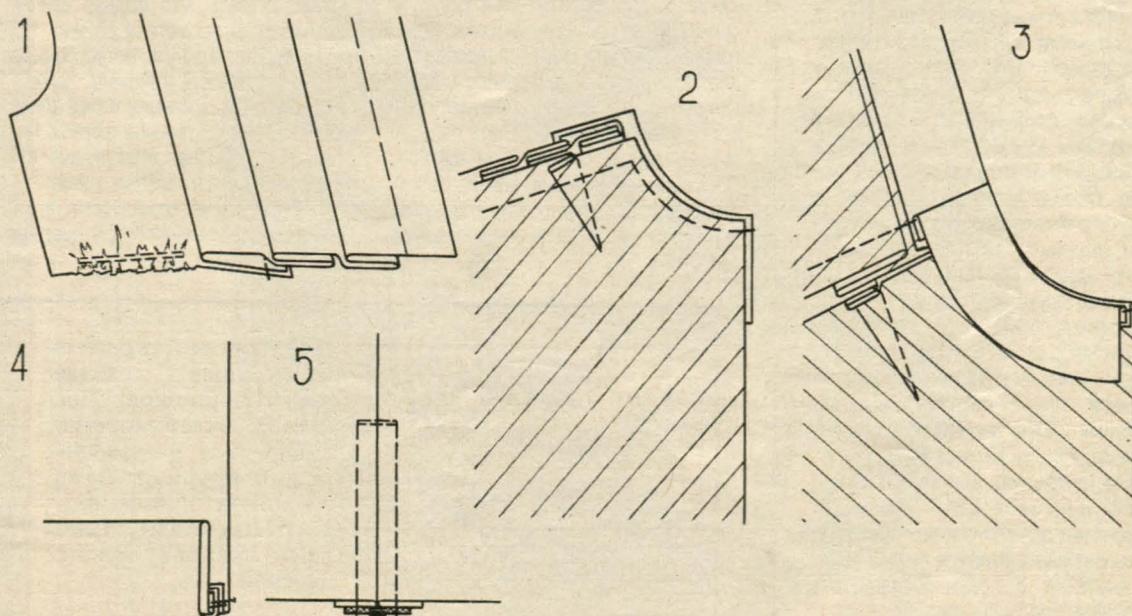
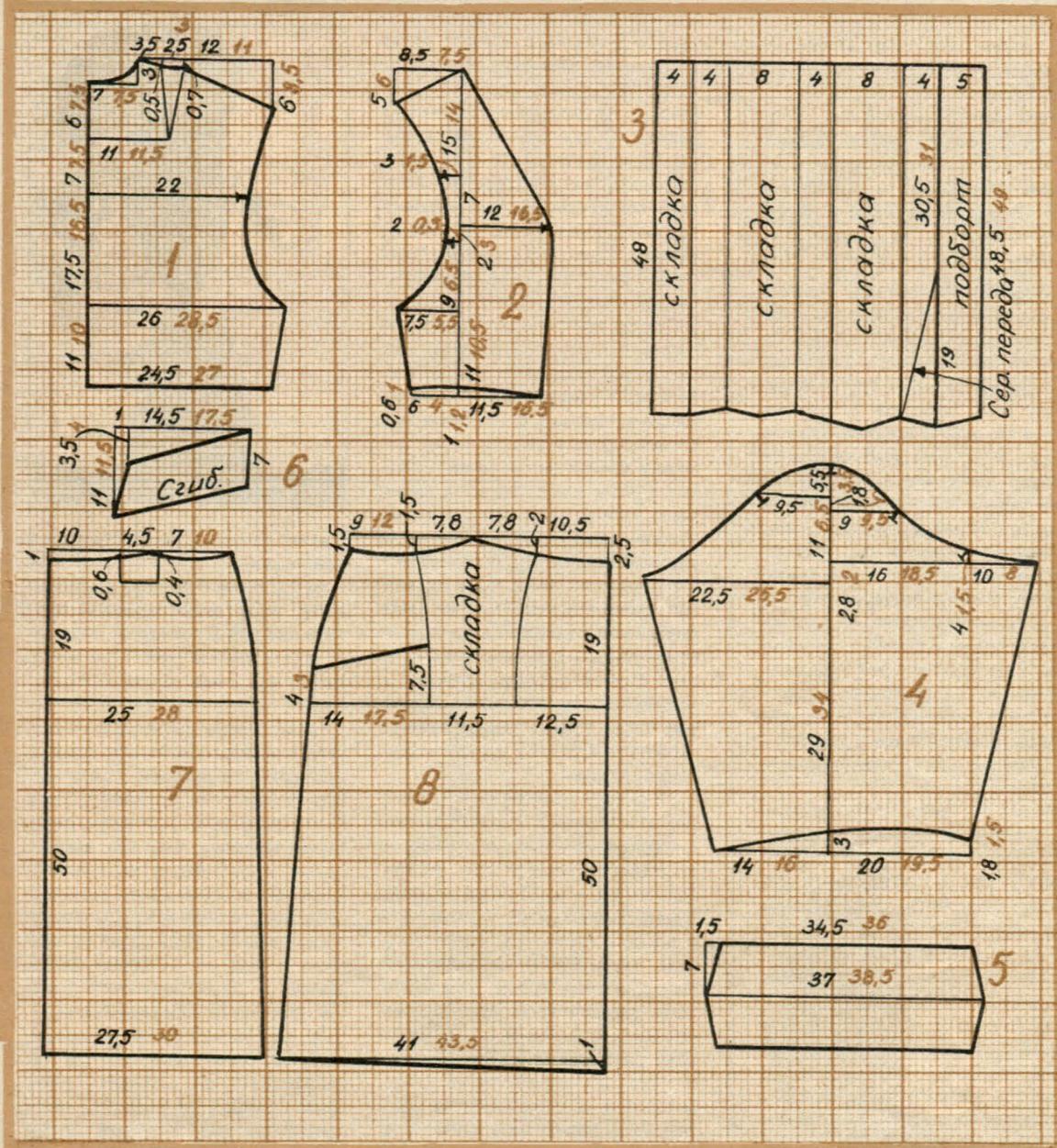
Илайе для работы и праздника

Это платье из мягкой шерстяной ткани в полоску носят с тонкой белой блузкой простого фасона. Платье отрезное по линии талии, средние части полочек, выполненные из отделочной ткани, заложены складками. Линия плеч расширена и спрямлена подплечниками. Втачные рукава с углубленными проймами напоминают рубашечные, внизу с отворотами. Юбка прямая, на переднем полотнище — односторонние мягкие складки, на боковых частях настрочены клапаны.

Выкройка платья дается в уменьшенном виде для двух размеров: 164-92-100 (цифры черные) и 164-104-112 (цифры другого цвета). Если цифра на участке детали стоит одна, то она едина для обоих размеров.

На чертеже даны следующие детали:

1. Спинка — $\frac{1}{2}$ детали, кроится целиком.
2. Боковая часть полочки — 2 детали.
3. Средняя часть полочки — 2 детали.
4. Рукав — 2 детали.



КРАСИВА ИЮ•СВОЕМУ



сделает волосы более эластичными и блестящими.

На состояние глаз плохо действуют ветер, пыль, яркий неоновый свет, табачный дым. В помещении не следует носить темные очки — они нужны только при очень ярком солнечном свете.

Брови полезно расчесывать — сначала в направлении к носу, а потом наоборот — специальной щеточкой. Это сохранит их шелковистость и блеск, стимулирует рост волос. Некоторые женщины, стараясь придать бровям модную форму, выщипывают мешающие волоски. Делать это нужно осторожно, натянув кожу, удалять волоски пинцетом. Мода модой, но надо иметь в виду, что от формы бровей зависит и общее выражение лица. Так, длинные дугобразные брови делают лицо более строгим и взрослым, короткие брови, напротив, как бы омолаживают его, высокие тонкие брови придают лицу неестественно удивленный вид, а низкие, широкие — сердитый.

Надо сказать, что модная сейчас декоративная косметика служит той же цели: подчеркнуть естественную привлекательность женщины. Загорелая, с нежным румянцем кожа, яркие губы, глаза естественной формы. Поэтому тон, румяна, тени лучше выбрать мягких, пастельных тонов.

— Расскажите, пожалуйста, в какой последовательности следует на-

носить декоративную косметику.

— Сначала точками на лоб, нос, подбородок и щеки накладывается тон, потом он равномерно растушевывается. Мокрой губкой или просто кончиками пальцев. Для маскировки темных кругов под глазами или каких-либо дефектов кожи можно использовать маскировочный крем — тон или специальный карандаш. После этого можно приподнять кожу, подобрав пудру того же цвета.

Чтобы глаза казались больше, вдоль верхнего века, как можно незаметнее и ближе к ресницам, проводят карандашом тонкую линию. Темные и яркие тени употребляются в основном по вечерам: их наносят на верхние веки и под нижними ресницами. От линии глазницы до бровей накладывают более светлые тени. Их тщательно растушевывают, чтобы плавно перекоходили друг в друга. Днем обычно используют светлые тени — бежевые, розовые или даже пурпурные.

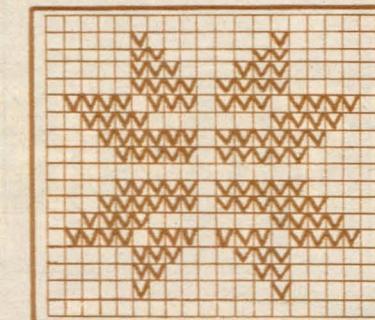
Красить ресницы туши лучше в два слоя, вечером можно в три. Прежде чем нанести каждый новый слой, туши дают высохнуть. Когда ресницы высохнут, их нужно расчесать.

Брови подкрашиваются лишь при необходимости, да и то чуть-чуть, для усиления естественного цвета. Для этой цели существуют контурные карандаши. Подкрасив, брови аккуратно причесывают.

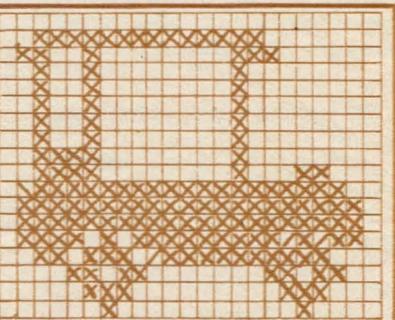
Теперь румяна. При жирной коже лучше использовать румяна-пудру, при нормальной и сухой — румяна в виде крема. Румянами можно исправить контуры лица: места, которые хотим скрыть, следует окрасить в более темный цвет, а те, что нужно выделить — в светлый. Вечером для особой выразительности наносят румяна на виски, мочки ушей и подбородок. Обычно же румяна накладывают на те места, которые при хорошем самочувствии бывают покрыты румянами.

Прежде чем красить губы помадой, придайте им нужную форму с помощью специального карандаша, при этом можно отступить от естественной линии губ. Помаду наносят от середины губ к углам. Вечером, кроме того, можно нанести и блеск, кстати, его можно использовать и без помады.

Вела беседу
Т. БАСОВА.



Попробуйте украсить однотонные детские вещи вышивкой. Машинка будет хорошо смотреться и маленькой, и крупной. А из снежинок лучше вышить орнамент. Сделайте вышивку яркой, цветной.



5. Отворот рукава — 2 детали.
6. Клапан — 4 детали.
7. Заднее полотнище юбки — $\frac{1}{2}$ детали, кроится целиком.
8. Переднее полотнище юбки — $\frac{1}{2}$ детали, кроится целиком.

Расход ткани при ширине 140 см: на размер 164-92-100 — основной — 2 м, отделочной — 55 см; на размер 164-104-112 — основной — 2,2 м, отделочной — 55 см.

Шить начните с вытачек: стачайте на спинке плечевые вытачки и заутюжьте их сгибами к проймам. По намеченным линиям заутюжьте складки на средних частях полочек. После этого оформите по линейке верх и низ детали, соединив крайние точки. Внутренний сгиб последней складки притачайте к боковым частям полочек (рис. 1). Швы обметайте и заутюжьте «на ребро».

Перегните припуск на подборт средней части полочки на изнаночную сторону, сложите лицевыми сторонами со спинкой, положите на полочку обтачку спинки и стачайте плечевые швы и одновременно шов горловины спинки (рис. 2). Шов горловины надсечите в нескольких местах и выверните обтачку. Выметайте шов и приутюжьте. Плечевые швы заутюжьте в сторону спинки (рис. 3).

Рукава втачайте в открытую пройму, совмещая контрольные надсечки, швы обметайте. После этого стачайте боковой шов и одновременно шов рукава, оставляя в левом боковом шве незасточенный участок длиной 10—12 см для застежки «молнии».

Стачайте боковые стороны отворотов, швы разутюжьте. Сложите отвороты пополам и притачайте к низу рукава согласно рисунку 4. Шов обметайте. Настрочите шов на рукав и закрепите отворот на шве вручную.

Спинку и полочки по линии притачки к краю слегка присборите. Полочки сметайте по линии середины переда, до места, отмеченного на детали № 3.

Вытачайте боковые стороны клапанов, выверните их и приутюжьте. Притачайте клапаны по намеченным линиям на боковые части переднего полотница юбки. Стачайте складки юбки, вытачивая одновременно боковую сторону клапана. Приутюжьте складки только в верхней части, ниже они должны оставаться мягкими.

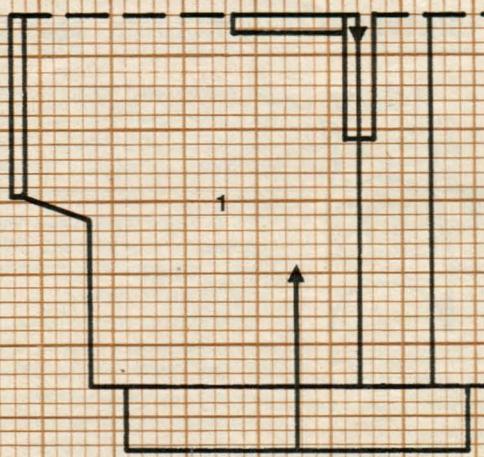
На заднем полотнище юбки — небольшие складочки у талии. Стачайте полотница юбки по боковым швам, оставляя в верхней части левого бокового шва незасточенный участок длиной 10—12 см для застежки «молнии». Швы заутюжьте в сторону переда, в месте разреза разутюжьте.

Сметайте лиф и юбку по линии талии и стачайте двумя машинными строчками для прочности, обметайте. Шов направьте вверх, к лифу, слегка приутюжьте. В левый боковой шов втачайте «молнию» (рис. 5).

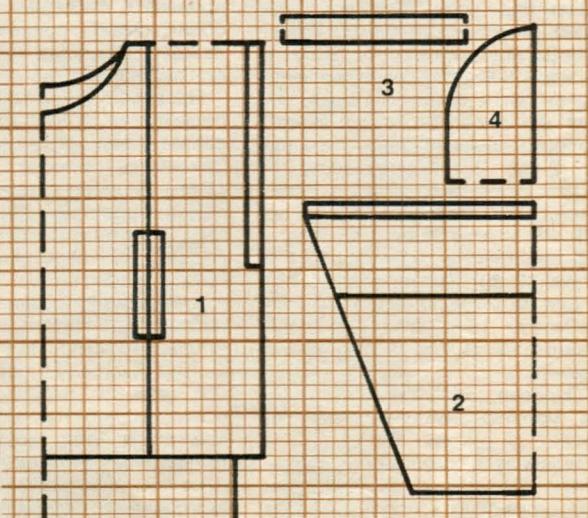
из одного
и чловера-двя



Мы предлагаем вам модели пулловеров, которые можно носить то с длинными, то с короткими рукавами.



чертеж 1



чертеж 2

А Я ДЕЛАЮ ТАК

КНОПКА ВМЕСТО КРЮЧКА

Все знают, насколько трудно бывает в панельных домах повесить на стену ковер, картину, настенные часы. В нашей семье, а потом и в семьях наших друзей, кажется, в какой-то мере решили эту проблему. И помогла нам так называемая толевая кнопка. В коробке этих кнопок штук триста, а стоимость в пределах рубля.

Как же мы ее используем? Сначала прикладываем кнопку к тому месту в стене, где ее нужно прикрепить, обводим ее по контуру острым предметом или карандашом, затем снимаем извесь, штукатурку со бетона строго по очерченной окружности, очищенный бетон немного зачищаем наждачной бумагой. Саму кнопку с той стороны, которую будем крепить к стене, также

зачищаем напильником или наждачкой. Загибаем острие наподобие крючка, смазываем бетон kleem БФ-6, БФ-2 или эпоксидным и приклеиваем кнопку. Оставляем на несколько часов и затем на нее вешаем то, что нужно. Конечно, мы не рискнули повесить таким образом тяжелые навесные шкафы или ковер 3×4 (а вот друзья насчет ковра были смелее и уже скоро год он у них не падает).

Перечислю, что же у нас висит на крючках-кнопках: ковер 2×3,repiductor на кухне, настенные часы, а также разнообразные картины, панно.

Вот это кнопка!

В. Мельникова

г. Абакан.

ВЫ НАМ ПИСАЛИ...

«Как избавиться от вредителей комнатных цветов: мошек, в изобилии появившихся на поверхности земли в горшках, небольших червячков, тли?»

3. Трифонова

г. Семипалатинск.

Лучший способ избавиться от мошек и червячков — поменять землю в цветочных горшках, старую землю выбросьте без сожаления. Пустые цветочные горшки тщательно вымойте горячей водой, мылом и щеткой, затем несколько раз залейте их крутым кипятком, заткнув чем-нибудь донное отверстие. Продезинфицируйте крепким раствором марганцовки.

Потребуется несколько процедур и самим растениям. Теплой водой (20–25 градусов) обмойте аккуратно корни, листья и стебли. После этого сажайте растения в свежую землю.

Одновременно проведите борьбу с мошками. Оприскайте места их скопления дихлофосом и плотно закройте комнату на 1,5–2 часа. Однако помните, что дихлофос — яд, недопустимо попадание его на продукты.

Мошки и червячки появляются при засыпке земли. Это случается от слишком частого полива, при отсутствии дренажа, а также если растение находится в слишком большой посуде.

Тля погибает от табачного настоя. 40 г табака настаивают в течение суток в 1 л горячей воды, процеживают через марлю и добавляют 4 г мыла. Раствором опрыскивают растения каждые 10 дней (можно опрыскивать и после исчезновения тли для профилактики).

Летом можно посадить на комнатные растения несколько божих коровок — врагов тли. Очень скоро вредители будут уничтожены.

ЦВЕТУЩИЙ ПОДОКОННИК



«Расскажите, как ухаживать за цикламенами. Почему-то у нас они лучше растут зимой...»

Т. Зеленко

г. Рубежное.

ЦИКЛАМЕН — многолетнее растение с отмирающими на лето листьями, так что неудивительно, что лучше он растет зимой... Клубни к лету перехо-

дят в состояние покоя, и не следует насиливо «оживлять» растение. Сократите полив, а горшок с отцветшим растением поставьте в темное место, лишь к сентябрю появятся новые ростки. В этот период растение нужно пересадить в земельную смесь — по одной части дерновой и листовой земли и 0,5 части песка.

Цикламен довольно капризен, цветет пышно лишь в прохладных комнатах. Это нужно учсть, прежде чем покупать цветок в магазине.

Растения ставят на светлое, прохладное место в комнате (лучшая температура — 10–12 градусов тепла). Поливают очень осторожно, чтобы вода не попадала на клубень, черешки и цветоножки. Лучше всего наливать воду в поддон. При хорошем уходе цикламен цветет всю зиму.

ЖЕНСКИЙ ПУЛОВЕР, размер 44–46

Выкройка для этой модели дана на чертеже I в уменьшенном виде (одна сторона клеточки равна 2 см).

Материал: 380 г синей, 280 г белой и 120 г бордовой пряжи (в 100 г — 212 м). Спицы № 4.

Вязка: платочная (все ряды вяжутся лицевыми петлями), лицевая гладь, плотность: в 10 кв. см — 16 петель и 36 рядов.

Основная часть (деталь № 1). Вязать начинаем с левого рукава. Набираем на спицы 84 петли (52 см) бордовой пряжи и вяжем сначала лицевой гладью 6 рядов (2 см), далее — основной вязкой. С каждого края рукава в каждом 6-м ряду прибавляем по 1 петле. Через 32 ряда (9 см) набираем по боковой части пуловера 39 петель (24 см), провязываем 36 рядов (10 см) и меняем цвет пряжи на белый. Вяжем еще 36 рядов (10 см).

После этого перед и спинку вяжем раздельно — синим цветом. 29 петель (18 см) на передней части вяжем лицевой гладью — здесь будет застежка, и надо связать так 4 ряда (2 см). Для горловины на спинке и спереди закрываем по 5 петель (3 см). Через 64 ряда набираем 10 петель (6 см) и, соединив обе части, вяжем далее. Через 72 ряда (20 см) закрываем 39 боковых петель. С каждого края рукава 5 раз в каждом 6-м ряду убираем по 1 петле, провязав таким образом 32 ряда (9 см), вяжем еще 4 ряда (2 см) лицевой гладью. Петли закрываем.

Рукав (деталь № 2). Для левого рукава набираем 36 петель (19 см) бордовой (для правого — синей) пряжи, вяжем резинку 1×1 — 14 рядов (5 см). Связав манжеты, оба рукава вяжем белой пряжей, через каждые две петли делаем накид. В следующем ряду все накиды провязываем лицевыми петлями. Затем для расширения рукава 15 раз в каждом 6-м ряду прибавляем по одной петле с каждого края. Через 94 ряда (26,5 см) вяжем полоску лицевой гладью — 4 ряда (2 см). Петли закрываем.

Для обвязки горловины набираем для переда 31 петлю (16 см) и для спинки 35 петель (18 см). Вяжем резинкой 1×1 8 рядов (3 см). Петли закрываем.

Для резинки по низу пуловера набираем 184 петли (96 см) и вяжем 25 рядов (9 см) синей пряжей.

Пуловер застегивается сверху на «молнию». «Молния» «пристегивает» и рукава.

Шивается «молния» в специально вывязанный двойной край (см. рисунок), провязывается лицевой гладью 3 ряда (2 см). Для рукава разъемная «молния» должна быть длиной 50 см, для застежки переда 18 см.

Связанные детали отпарьте и сшейте иглой.

МУЖСКОЙ ПУЛОВЕР, размер 48–50

Выкройка для этой модели дана на чертеже № 2, в уменьшенном виде (одна сторона клеточки равна 2 см).

Материал: 430 г синей, 360 г бордовой пряжи (в 100 г — 212 м) и 200 г бежевой пряжи (в 100 г — 255 м). Спицы № 4.

Вязка: основной рисунок — платочная вязка (все ряды вяжут лицевыми петлями), плотность в 10 кв. см — 16 петель и 32 ряда; резинка 1×1, плотность вязки: в 10 кв. см — 20 петель и 26 рядов.

Основная часть (деталь № 1). Набрать на спицы 190 петель (118 см) бордовой пряжей и вязать основным рисунком. Из них 102 петли (64 см) вязать лицевой гладью — 6 рядов (2 см). Провязав 44 ряда (14 см), отсчитайте слева 24 петли (15 см) и на высоте 27 петель (17 см) снизу вяжите лицевой гладью 5 рядов (2 см) — здесь будет карман. На этой линии бордовый цвет заменяется синим, поэтому надо закрыть 24 петли, приходящиеся на карман, и вновь набрать уже синей пряжей 24 петли и провязать 5 рядов (2 см) лицевой гладью. Провязав еще 10 рядов (3 см), полотно разделить. В соответствии с выкройкой вывязать горловину на 76 рядах (24 см). Закончив ее, части соединить и вязать еще 10 рядов (3 см) синей пряжей, потом, перейдя на бордовую пряжу, еще 52 ряда (16 см). В последних пяти рядах (2 см) средние 102 петли (64 см) провязать лицевой гладью. Петли закрыть.

Рукав (деталь № 2). Для рукава набрать 40 петель (20) бордовой пряжей и вязать резинкой 1×1 16 рядов (6 см). Затем перейти на синюю пряжу и вязать, делая накид через каждые 2 петли. В следующем ряду накиды провязать лицевыми петлями. С обеих сторон рукава 20 раз в каждом 6-м ряду прибавить по одной петле.

Провязав 90 рядов (28 см), перейти на пряжу цвета беж и связать еще 36 рядов (11 см). Закончить полосой в 5 рядов (2 см) лицевой гладью.

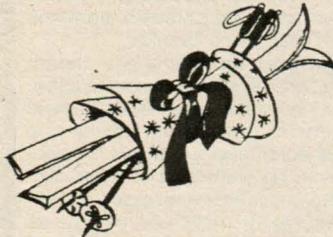
Для горловины набрать на спицы 106 петель (53 см) и вязать 8 рядов (3 см) на круговых спицах. Петли закрыть.

Для резинки по низу пуловера набрать 108 петель и вязать 26 рядов (10 см). Там, где будут швы «молнии», сделать двойной край (см. рисунок). Для кармана понадобится «молния» длиной 15 см, для рукавов 65 см (разъемная). Карман выкроить из плотной подкладочной ткани по выкройке (деталь № 4). Все части отпарить и сшить иглой. Вшить «молнию».

Е. Митяева,
по страницам журнала
«Модише машен» (ФРГ).

Запорошенный снегом лес. Белые сугробы на ветках сосен. Белка, испугавшись, простояла по сучьям оброненной шишкой, стайка клестов вспорхнула, в пыль разбив снежный ком на

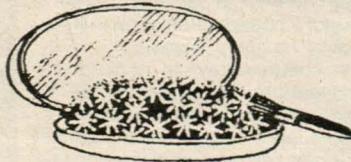
еловой лапе... Зимняя природа дарит нам сказочный, неповторимый праздник. И не теряя времени, не упуская ни одного погожего дня, готовьте лыжи, собирайтесь в лыжный поход.



ПОКУПАЕМ ЛЫЖИ. Правило простое: длина лыжи должна быть равна росту с вытянутой рукой, а палки по высоте — доходить до подмышек. Какой тип лыж выбрать — надо подумать. На широких (до 8 см), так называемых туристических лыжах можно пройти по любой снежной целине, но они нужны только для тех, кто идет в серьезные многодневные походы.

Спортивно-беговые лыжи (ширина 5,2 см) отлично идут лишь там, где есть накатанная лыжня, а на целине утаптывают. На спусках с резкими поворотами они часто летят в щепки. Для туристов, идущих в поход на день, на два — лесами, полями, овражками — больше подойдут прогулочные лыжи.

На купленные лыжи надо установить крепление, желательно жесткое.



ЛЫЖНАЯ «КОСМЕТИКА». Лыжи, а в особенности новые, надо просмолить. Можно отдать в мастерскую, но лучше сделать это самим. Для этой цели используются специальные смолы (лучше таллинские), но годятся и полужидкие мази для мокрого снега.

Со старых лыж перед смолкой мелкозернистой шкуркой снимают размочлененные места. Затем примерно треть лыжи покрывают небольшим слоем смолы и прогревают смолу до появления пузырьков. Охлаждают, снова прогревают. Затем насухо протирают тряпкой. Когда поверхность лыж приобретает ровный коричневый цвет, переходят к другой трети лыжи и т. д. Прогревать можно паяльной лампой или держа лыжи над газовой горелкой кухонной плиты, над диском электроплиты, в крайнем случае — над тремя свечами, поставленными рядом.

Лыжи смазывают мазями в зависимости от погоды.

КАК ХРАНИТЬ, КАК ПЕРЕВОЗИТЬ. Лыжи складывают внутренними поверхностями друг к другу и связывают шнурком у носка и у пятки. В середине, на уровне опорных площадок, вставляют распорки — лучше из пробки, которой растирают мази. Палки надевают колышами на носки лыж и закрепляют замками креплений. Чтобы не задеть острием окружающих в транспорте или на улице, острые концы палок соединяют плотной резиновой трубкой. Сверху на концы лыж надевают мешочек из толстой ткани, стянутый шнурком. В походе его можно подкладывать на ствол упавшего дерева, когда вы будете отдыхать. После лыжной прогулки лыжи очистите от снега и проприте сухой тряпкой. Лыжи лучше всего держать на балконе, а если его нет, то подальше от тепла.



ОТПРАВЛЯЯСЬ В ПОХОД, заранее определите его маршрут. Не забывайте: зимний день короток, протяженность маршрута не должна превышать 10—11 км. Самый первый поход желательно провести поблизости от какой-либо железнодорожной станции: при необходимости его будет легче прервать. Постепенно протяженность маршрута можно увеличивать, но в любом случае надо хорошо знать местность, где вы собираетесь путешествовать.

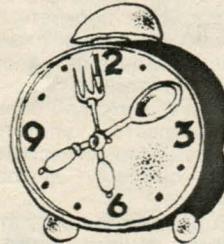
Одному или двоим идти в лыжный поход нельзя. В случае травмы вам будет трудно добраться до какого-либо населенного пункта, особенно при быстро наступающей темноте и понижющейся к вечеру температуре воздуха. В группе должно быть не меньше 4—5 человек, но и не намного больше — если туристов много, можно не заметить случайно отставшего. Если желающих идти в поход оказалось много, лучше создать две группы, которые будут идти на некотором расстоянии друг от друга. Хорошо, когда туристы в группе примерно равны по силам, умению ходить на лыжах. Иначе из-за одного нетренированного ската у остальных снизится, люди начнут мерзнуть, и группа может к концу дня не дойти до конечного пункта.

В ПОХОД НА ЛЫЖАХ



ЛЫЖИ СМАЗЫВАЮТ перед походом: наносят мазь «елочкой» и тщательно растирают пробкой. Заднюю четверть лыжи не смазывают вообще или втирают мазь, рассчитанную на более теплую погоду. Чем температура воздуха ниже, тем тоньше должен быть слой мази, и наоборот. Если температура воздуха и состояние снежного покрова во время похода изменяется, мазь с лыж осторожно снимают складным туристским ножом типа «рысь» и втирают другую — соответствующую изменившейся обстановке.

ПОГОДА. Лучше не выходить в поход, если температура держится ниже 12 градусов, да к тому же еще и ветер. Категорически запрещены походы в метель! Вряд ли будет удачным поход, если на снегу образовалась ледяная корка — только лыжи обдерете. Но наст со свежевыпавшим снегом — лучший путь для лыжника: лыжи сами бегут. Легкая оттепель не причина откладывать поход, надо только подобрать мази для плюсовой температуры.



РЕЖИМ ПИТАНИЯ. С утра, еще дома, — горячий плотный завтрак (желательно и суп). По окончании похода, дома же, — обед. А на маршруте — два легких завтрака. Берите с собой бутерброды (делайте их потолще, чтобы не промерзли), флягу или небольшой термос с горячим какао или с подслащенным молоком, с чаем. Закусываете, отсыпая на половленном стволе или пне, положив на него кусок пенопласта, а сверху — мешочек с лыж. Костров разводить не нужно — некогда да и зачем?

ОДЕЖДА ДЛЯ ПОХОДА. Выходите из дома уже в лыжных ботинках. Теплые лыжные брюки надеты на летние тренировочные. Белье бумажное (лучше вентилируется и впитывает пот): сверху — теплая фланелевая рубашка и свитер. Костюм завершает легкая ветро- и влагонепроницаемая куртка достаточной длины, имеющая карманы с клапанами. Носки бумажные и теплые шерстяные. На руках — не перчатки, а кожаные или брезентовые рукавицы с теплой прокладкой. На голове — плотной вязки шапочка или берет. В маршруте, если станет жарко, свитер можно снять, убрав в рюкзак. А если снимаете куртку в тихую, ненастную погоду, то, сложив вдвое, подвесьте ее к рюкзаку.



РЮКЗАК ЛЕГКИЙ. В нем две пары носков, фляги в утепленном мешочке, который вполне заменит хрупкий термос (сшить его можно из 2—3 слоев теплой ткани или из меха); бутерброды, завернутые в бумагу, а затем еще в 2—3 газеты, чтобы не замерзли. Положите в рюкзак кусок пенопласта, на дно — легкую обувь, которую можно надеть на обратном пути в электричке. В кармане рюкзака — три вида мази, иголка с нитками, отвертка, набор шурупов в коробочке — для ремонта креплений; моток веревки, запасные шнурки и обязательно индивидуальная аптечка. В нее входят: вата, средней ширины обычный бинт, эластичный бинт, вазелин и фланчик с одеколоном вместо йода, которым легко испачкать вещи, и лекарства, которые обычно употребляете. Деньги, маршрутный лист, схема пути — в карманах куртки, завернутые в непромокаемые пакетики. В других карманах — компас, складной нож, мини-термометр в коробочке, на всякий случай «охотничий» спички-свечки.

Вот вы и готовы к походу. Счастливого пути!

М. Крупнов-Денисов,
инструктор туризма

НАКЛЕИЛИ ОБОИ, Но...

СЕЙЧАС МНОГИЕ САМИ ДЕЛАЮТ РЕМОНТ В КВАРТИРЕ, САМИ КЛЕЮТ ОБОИ. К СОЖАЛЕНИЮ, НЕ ВСЕГДА ВСЕ ПОЛУЧАЕТСЯ ТАК, КАК ХОТЕЛОСЬ БЫ...

• Если обои отстают (обычно они отходят у плинтусов), скорее всего вы не очень тщательно смазали их kleem в этих местах. Увидели, что обои отстали, сразу же приклейте заново: отогните эту часть полотна, смажьте клейстером, некоторое время дайте клейстеру впитаться, еще раз промажьте и только после этого приклеивайте.

• В том случае, когда обои отстают из-за того, что поверхность стен была плохо очищена от краски или побелки, придется их снять, стены заново очистить, промазать клейстером, и только потом приклеить обои, используя более густой клейстер.

• Если не отбить с помощью отвеса вертикальную линию, от которой начинают клеить обои, полотна могут лечь с перекосом. Придется все переделывать.

• Тщательно очистить швы обоев, которые были наклеены до ремонта, иначе швы будут видны на новых обоях. Не забывайте: кромки швов должны располагаться от окна в сторону двери — тогда они будут менее заметны.

• Никогда не пользуйтесь горячим клейстером: он может выступить наружу у кромок обоев, образуя некрасивые потеки. А кроме того, и рисунок обоев под влиянием горячего клейстера может размазаться.

• Отчего на обоях образуются пузыри, морщины? Возможно, неаккуратно разглаживали обои. Может быть, они не успели размякнуть, а вы стали их наклеивать. Не исключено, что сохли обои долго, температура в помещении была низкая, а влажность — высокая.

• Если вам надо оклеить угол, не используйте здесь цельного полотна — при высыхании непременно образуются трещины. Разрежьте полотно на два куска и наклейте их внахлест, чтобы хоть на несколько сантиметров один из них находил на другой.

• До того, как начнете клеить обои, проверьте, все ли рулоны обоев одного цвета. Потом, когда на стенке вы обнаружите разницу, сделать уже ничего будет нельзя — только развернуть работу заново.

Просто ли стирать по всем правилам?

Расспросим об этом заместителя директора по науке Московского филиала ВНИИХимпроекта, кандидата технических наук, автора десяти книг по бытовой химии **Анатолия Михайловича ЮДИНА**.

— Анатолий Михайлович, представим, что у нас сегодня стирка. С чего начнем? Наверное, сначала замочим белье?..

— Как правило, с этого начинают стирку почти все хозяйки. И все-таки ошибаются. Первый этап любой стирки — сортировка белья. Затем — замачивание, стирка, полоскание, отжимание, сушка и глажение. Между этими этапами возможны, как мы говорим, дополнительные операции: кто-то захочет белье подсушить, подкрахмалить, провести антистатическую обработку, если белье со временем потеряло свою свежесть, его отбелывают...

Итак, сразу отложим вещи, которые вообще нельзя стирать — бархат, плюш, изделия из натурального шелка, имеющие блеск или ворс, тонкие трикотажные вещи из натуральной шерсти. Все это сдадим в чистку. Остальное белье сортируем по видам ткани, по окраске и по степени загрязненности. Это нужно для того, чтобы правильно выбрать синтетическое моющее средство — СМС — и режим стирки. Сортируем хлопчатобумажное белье на белое и цветное. Отдельно стираются тканые изделия из любых видов волокон любой окраски, вещи из шерсти и натурального шелка, вязаные и, наконец, с особой осторожностью — изделия из трикотажных синтетических тканей. Застиранное и сильно загрязненное белье тоже откладываем: его придется замочить на ночь, стирать специальными СМС, длительно кипятить, отбелывать. Не забудьте спорить с белых вещей цветные аппликации, фирменные знаки — они могут полинять. Чтобы на вещах из тонких тканей не появлялись рыхкие пятна, отприте перед стиркой металлические пуговицы и пряжки. С белья, которое собираетесь кипятить, лучше спорить и пластмассовые пуговицы — они могут деформироваться.

— А вот как быть с пятнами, которые трудно поддаются

стирке, например, пятна от кофе, чая, фруктов, вина, соуса?

— До замачивания, на стадии сортировки, попробуем их вывести. Если под рукой нет средств для выведения пятен, не расстраивайтесь. Возьмите жесткую щетку, смочите ее любым моющим средством и потрите загрязненное место. Не помогло — попробуйте смазать пятно жидким пастой моющего средства, содержащего фермент, например, «Окай», оставьте на несколько часов в теплом месте, только следите, чтобы паста не высыхала. Этот способ хорош, единственное «но»: с шерстяных вещей так пятна выводить нельзя — опасно подвергать их действию ферментов больше пятидесяти минут.

— А если пятно — след горячего утюга?

— Если ткань льняная или хлопчатобумажная, пожелтевшее место замочите в холодной воде, а потом протрите его раствором хлорной извести — чайная ложка на стакан воды.



С белых шерстяных тканей «утюжные» пятна удаляют иначе: промойте их раствором равных частей 3-процентной перекиси водорода и 5-процентного нафтырного спирта, высушите теплым утюгом. Если пятна слабые, можно замочить вещь в другом растворе (2 чайные ложки буры на литр воды), прополоскать и высушить. А еще подпалины удаляют репчатым луком: разрезают луковицу, трут ею пятно и промывают его раствором моющего средства.

— Ну вот, белье рассортировано, пятна удалены, теперь, наконец, можно и замочить его?

— Не спешите! Какое моющее средство выбрать? У каждого вида СМС — свои преимущества и недостатки.

Порошки быстро растворяются

в воде любой жесткости, но у некоторых людей вызывают аллергию. Пасты компактны, хорошо дозируются, в их состав часто входят компоненты, смягчающие кожу рук, но растворяются медленно, воду любят нежесткую и еще в состав паст не введены химические отбелители. Жидкими СМС лучше стирать тонкие ткани из синтетических волокон и натурального шелка...

Прежде чем засыпать (положить, влить) в воду моющее средство, обязательно внимательно прочтите, для каких тканей оно предназначено и как им пользоваться. На упаковке об этом подробно рассказано. Бывает, хозяйка жалуется: порошок никуда не годится, плохо стирает! А она — уверен — не прочла, для чего это средство, не разобралась, как им стирать, какой температуры должна быть вода.

Постарайтесь соблюдать такие правила:

— хлопчатобумажные и льняные ткани не страйте средствами, предназначенными для шелковых и шерстяных вещей;

— ткани с белковыми загрязнениями лучше всего стирать средствами, содержащими ферменты и особые биологические добавки — энзимы. В названиях таких средств есть, как правило, приставка «био» — «Био-Миг», «Био-С» и др. Замачивать белье в таких СМС надо обязательно при невысокой температуре — не выше 35—40°C. Иначе добавки не будут действовать;

— цветные вещи из хлопка и льна нужно стирать при температуре не выше 60°C. Если такие вещи линяют, в раствор добавьте немного поваренной соли (чайная ложка на литр воды);

— спецодежду и сильно загрязненное постельное белье нужно стирать средствами, содержащими щелочные добавки — это «Сода кальцинированная» и «Тринатрийфосфат», подойдет и паста «Ама»;

— изделия из шерсти, натурального шелка и синтетических тканей страйте при температуре 30—40°C (причем шерсть и шелк — максимум при 35°C). Нельзя стирать такие изделия мылом;

— особо тонкие ткани страйте жидкими средствами.

Вопросы задавала
М. Александрова.

● Удобно проводить филенку гуашью. Если же в гуашь добавить немного шампуня, кисть станет скользить гораздо лучше.

● Если в рисунке обоев есть коричневый цвет, не стоит мучиться, прочерчивая филенку. Сделайте ее из старой магнитофонной ленты. Лента наклеивается kleem PVA или любым другим, подходящим.

г. Краснодар

И. Лукин