

# ДОМАШНИЙ КАПЕШКОС ДОСКОС

5•87

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЖУРНАЛУ

## РАБОТНИЦА

### УГОЩАЕТ ПРИБАЛТИКА



ОБЩНОСТЬ ТРАДИЦИЙ, СХОДНЫЕ КЛИМАТИЧЕСКИЕ И ПРИРОДНЫЕ УСЛОВИЯ — ВСЕ ЭТО СКАЗАЛОСЬ И НА КУЛИНАРНЫХ «УСТОЯХ» ПРИБАЛТИЙСКИХ РЕСПУБЛИК. БЛЮДА ЛАТЫШСКОЙ, ЛИТОВСКОЙ И ЭСТОНСКОЙ КУХОНЬ МОЖНО ОБЪЕДИНИТЬ В ОДНУ ГРУППУ. ХОТЯ СВОИ ОСОБЕННОСТИ ЕСТЬ У КАЖДОЙ. ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ И ДРУГИХ ДАРОВ БАЛТИКИ — ПРИВИЛЕГИЯ ЭСТОНСКИХ КУЛИНАРОВ. В ЛИТВЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВЕКОВ ПОВАРА ИСПОЛЬЗОВАЛИ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ, ОРЕХИ, ГРИБЫ, ДИЧЬ. А ВОТ В ЛАТЫШСКОЙ КУХНЕ РАЗОБРАТЬСЯ СЛОЖНЕЕ: В РАЗНЫХ РАЙОНАХ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ СИЛЬНО ОТЛИЧАЮТСЯ. И ДВЕ ХОЗЯЮШКИ, СКАЖЕМ, ИЗ ЛИЕПАИ И ЕЛГАВЫ, МОГУТ ДОЛГО ОБМЕНИВАТЬСЯ РЕЦЕПТАМИ, НЕ РИСКУЯ ПОВТОРИТЬСЯ.

## АЗЫ КУЛИНАРИИ

Курс ведет А. Т. Морозов

### ОСОБЕННОСТИ ПРИБАЛТИЙСКОЙ КУХНИ:

- — Варить, а не жарить или парить — один из основных принципов прибалтийской кухни. Овощи, мучные изделия и даже рыба отвариваются и в воде, и с добавлением молока, и даже в молоке.
- — Специи и приправы использу-

ются очень умеренно. Даже такие повсеместно признанные, как лук и петрушка. Предпочтение же отдается тмину и укропу.

- Молоко и молочные продукты — сметана, творог, мягкие сыры — применяются широко и разнообразно.

- — В большом почете у прибалтийских кулинаров картофель, морковь, броква, капуста. Популярен и блюда из круп и бобовых.
- — Сладкие блюда, как правило, отличаются повышенной калорийностью.

### ЗАКУСКИ

#### ДОМАШНИЙ СЫР С ТМИНОМ

Продукты: 3 литра молока, 1 кг творога, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина, 1 чайная ложка соли.

В кастрюлю с нагретым почти до кипения молоком ввести творог. Массу, помешивая, нагревать на медленном огне до тех пор, пока молоко не свернется. Затем содержимое кастрюли вылить в полотняный мешочек, дать сыворотке стечь. Полученную массу вновь выложить в кастрюлю, подогреть на медленном огне и перемешивая, соединить со сметаной, яйцом, сливочным маслом. Добавить соль и промытый тмин. Когда образуется однородная масса, ее надо вновь поместить в смоченный в сыворотке мешочек, придав сыру форму круга. Придавить небольшим грузом и оставить до полного остывания. Чтобы готовый сыр было легко вынуть из мешочка, его надо ненадолго погрузить в сыворотку.

#### СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ

Продукты: на две сельдешки средней величины — неполный стакан сметаны, две луковицы и большой пучок укропа.

Сельдь снять с кости, нарезать наискосок узкими кусочками и вымачивать в молоке в течение 8 часов. Затем поместить на блюдо в один слой, сверху положить нарезанный тонкими кольцами лук и залить все густой и свежей сметаной. Разровнять поверхность и посыпать мелко нарезанным укропом.



### СУПЫ

#### МОЛОЧНО-ГОРОХОВЫЙ СУП

Продукты: стакан сушеного гороха, полстакана гречневой крупы, 1 литр молока, 0,75 л воды, соль по вкусу. Предварительно замоченный горох варить примерно полчаса на медленном огне. Затем добавить к нему перебранную, поджаренную и промытую гречневую крупу и посолить.

Когда крупа и горох сварятся до мягкости, добавить молоко, масло, вновь довести до кипения и проварить еще некоторое время на медленном огне.

### ХЛЕБНЫЙ СУП

Продукты: 250 г ржаных сухарей, 1,75 л воды, полстакана меда, 30 г сливочного масла, 0,5 л кваса.

Из ржаного хлеба насушить сухарей, потом залить водой и оставить на несколько часов. Варить их до тех пор, пока масса не приобретет однородной консистенции. Затем добавить мед, сладкий квас с тмином и сливочное масло. Хлебный суп подается со взбитыми с сахарной пудрой сливками.



### ВТОРЫЕ БЛЮДА

#### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Продукты: три сельди, 7—8 картофелин, 4 луковицы, яйцо, 4 столовые ложки сметаны, зелень укропа.

Сельдь снять с кости, вымочить в молоке и мелко порубить. Лук тонко нарезать и обжарить на сливочном масле, картофель нарезать соломкой. Металлическую форму смазать маслом и уложить в нее слоями картофель и сельдь. При этом каждый слой надо смазывать взбитым яйцом, равномерно посыпать жареным луком и мелко нарезанным укропом. Внизу и сверху должны быть слои картофеля. Верхний слой надо более густо смазать яйцом и залить сметаной. После этого поместить форму на полчаса в средне разогретую духовку.

#### КОЛБАСА ИЗ КУР ПОД ПАРОВЫМ СОУСОМ

Продукты: курица средней величины (1200—1300 г), стакан молока, 2 яйца, одна морковь, половина корня сельдерея, одна луковица. Для соуса: стакан бульона, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, луковица, корень сельдерея,

2 столовые ложки укропа, лимонная кислота на кончике ножа.

Мякоть курицы снять с кости, освободить от кожи и пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить яйцо, молоко, соль и все тщательно взбить. Готовый фарш разделить пополам, каждую половину сформовать в виде колбасы, завернуть в пергаментную бумагу и перевязать шпагатом, после чего варить 30 минут при слабом кипении в небольшом количестве приготовленного из костей кур бульона с добавлением нарезанных соломкой кореньев.

При подаче на стол рулет режут по два-три куска на порцию, поливают соусом и посыпают мелко нарезанным укропом.

### ПАРОВОЙ СОУС

Его готовят на полученном при варке рулета бульоне. Для приготовления соуса в бульон вводят поджаренную и разведенную водой или небольшим количеством бульона муку, мелко нарезанный пассерованный лук и сельдерей, сливочное масло и лимонную кислоту. Соус варят на медленном огне, помешивая, 15—20 минут. За три минуты до конца варки добавляют мелко нарезанный укроп.



### СЛАДКИЕ БЛЮДА

#### ЛИТОВСКИЙ МЕДОВЫЙ ПРЯНИК

Продукты: 2/3 стакана пшеничной муки, стакан ржаной муки, 400 г меда, столовая ложка водки, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, чайная ложка молотой сушеной цедры лимона.

Ржаную и пшеничную муку просеять, смешать и обжарить, помешивая, до золотистого цвета. Затем в еще не остывшей муке размешать разогретый мед, молотые пряности, водку и очень тщательно взбить тесто. Раскатать его в пласт толщиной в 1,5 см и при помощи фигурных выемок вырезать пряники и поставить на несколько минут в сильно разогретую духовку.

Больше всего витаминов и минеральных веществ содержится в сырых овощах и фруктах. К столу можно подать красивые и крупные плоды целиком или нарезать их ломтиками. Внесет оживление в сервировку и такое несложное, но эффектное украшение. На стержни различной длины — деревянные, пластмассовые или из нержавеющей стали — нанизывайте редис, мелкие помидоры, клубнику, кусочки дыни... А попеременно с овощами и фруктами — ломтики ветчины или колбасы, кубики сыра. Концы стержней можно воткнуть в яблоко, толстый кусок сыра, в хлеб. Или подать на отдельном блюде.

## САЛАТЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

### Коктейль-салат

(эстонское праздничное блюдо)

Продукты на 4 порции салата: 250 г куриного мяса, яблоко, корень сельдерея средней величины, 3 ст. л. миндаля.

1 ст. л. сливок, 1 ст. л. майонеза, сахар, соль и специи по вкусу.

Толстый корень сельдерея и яблоки очищают, нарезают тонкой соломкой. Мелко режут и мясо отварной курицы. Миндаль жарят и измельчают. Продукты соединяют, солят, добавляют сахар и молотый черный перец. Затем раскладывают в порционные салатники, заливают, не перемешивая, смесью майонеза и сливок и украшают миндалем, дольками яблок, зеленью.

### Салат с мягким домашним сыром

Продукты: 300 г сыра, 2 яйца, 2 яблока. Сметана, соль, укроп — по вкусу. Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, очищенное яблоко — соломкой, укроп мелко порубить. Подготовленные продукты соединить с мягким домашним сыром и тмином, заправить густой свежей сметаной.

### Салат с сельдью «Рассолс»

Продукты на 4 порции салата: 50 г сельди, 150 г свинины, 3 картофелины, 2 соленых огурца, яблоко, яйцо.

Для заправки: 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. тертого хрена, 1/3 ч. л. горчицы, по 1 ст. л. рубленого укропа и петрушки.

Филе соленой сельди нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы и свежие яблоки очистить и тоже нарезать ломтиками. Мелко порубить сваренное вкрутую яйцо и отварную свинину. Все компоненты перемешать и заправить следующей заправкой: сметану смешать с тертым хреном, горчицей и очень мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

### Витаминные салаты

#### Салат из квашеной капусты с апельсинами

Продукты: 1 стакан квашеной капусты, 1—3 ч. л. сахара, пол-апельсина половина луковицы, подсолнечное масло.

Квашеную капусту, даже если она стала к весне очень кислой, не стоит промывать — этим вы уничтожите большую часть витаминов. Лучше положите в капусту побольше сахара, заправьте подсолнечным маслом и соедините с тонко нарезанными апельсинами и обваренным кипятком очень тонко нашинкованным луком.

#### Салат с крапивой

Продукты: 1 стакан мелко нарубленной крапивы, небольшая свекла, 2 зубчика чеснока, майонез.

Молодую крапиву на 1 час погрузить в холодную воду, после чего тщательно вымыть, мелко порубить, соединить с вареной, нарезанной тонкими ломтиками свеклой и толченым чесноком. Затем заправить майонезом. Посолить по вкусу.

#### Салат из сырой моркови с медом и орехами

Продукты: 2 моркови, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. сиропа шиповника, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. толченых ядер грецких орехов.

Морковь натереть на мелкой терке и соединить с разогретым медом, сиропом шиповника, лимонным соком и мелко рубленными орехами.

#### Салат с хреном

Продукты: 1/4 корня хрена, 2 моркови,

2 яблока, половина лимона, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Очищенные морковь и хрен натереть на мелкой терке. Очищенные яблоки нарезать соломкой. Свежую лимонную цедру очень мелко нашинковать и соединить с морковью, хреном, лимонным соком и сахаром.

Салат чуть-чуть посолить.

А. Т. Морозов

## РЕЦЕПТ ИЗ СКАЗКИ

Образ этот пришел из русских народных сказок — «молочные реки, кисельные берега». Сейчас кажется странным сравнение киселя с берегами рек, но в те далекие времена, когда складывались эти сказки, и кисели были совсем иными. В Древней Руси кисели готовили плотными, упругими, напоминающими студень, холодец. В основе их были ржаные, овсяные, пшеничные отвары, по вкусу — кислые, квасные, а цвет имели серовато-коричневый, чем и напоминали обычный для русских рек береговой суглинок.

Ржаные и овсяные кисели готовили кисельщики, варили их в больших количествах, специально для продажи. До сих пор в Москве существуют Большой и Малый Кисельные переулочки, где когда-то селились кисельщики.

Если вначале кисели были кисловатыми, то позже в них стали добавлять мед, варенье, ягодные сиропы. Кисели стали блюдом, завершающим обед.

С появлением в меню российских жителей картофеля кисели стали готовить с крахмалом.

Кисели — исконно русское блюдо, которое вошло в кухни других народов и стран, несколько видоизменившись при этом. Так, немецкие кисели — с корицей и гвоздикой, французские — с ванилью.

Существует множество рецептов киселя, старинного русского десерта. Их готовят из фруктов, ягод, шоколада, с добавлением орехов, какао, кваса, кофе, вина. Кофейный кисель, например, заваривают не водой, а молоком.

Вот рецепт сложного киселя. Варят по отдельности густой кисель из клюквы и из черники. В глубокий эмалированный противень наливают слой клюквенного киселя. Когда он загустеет, наливают слой слегка остывшего, но еще не загустевшего черничного. Когда все застынет, режут на порции, подают с молоком. На одну порцию киселя: 15 г клюквы, 15 г черники, столовая ложка сахара, чайная ложка крахмала, 150 г молока. Можно добавить в кисель яичные желтки, тогда он будет и вкуснее, и питательнее.

О. Русецкая

## КИСЕЛЬ, НО... НЕ ЯГОДНЫЙ

### ШОКОЛАДНЫЙ

В одной столовой ложке холодного молока размешайте 2 чайные ложки порошка какао, 3 чайные ложки сахарного песка, чтобы получилась однородная, без комков масса. Отдельно, как обычно, приготовьте крахмал. Вскипятите стакан молока, снимите с огня и влейте в него какао-массу. Поставьте снова на огонь и влейте крахмал, кипятите не дольше одной минуты: иначе уйдет аромат какао. Ванилин, как и в медовых киселях, использовать не стоит: он забьет аромат какао или меда.

### ОВСЯНЫЙ

Измельчите в кофемолке 5 столовых ложек овсяных хлопьев «Геркулес» или овсяной крупы.

Вскипятите стакан молока и растворите в нем столовую ложку меда. Отдельно размешайте в холодном молоке 2 столовые ложки овсяной муки для среднетугого или 4 столовые ложки для густого киселя. Жидкий кисель из овсянки лучше не делать: он получится невкусным.

Дальше действуйте, как обычно.

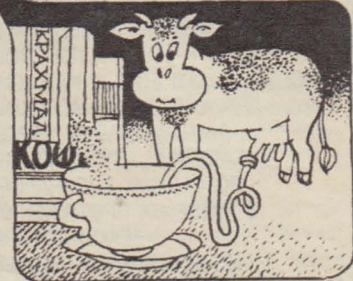
Так же готовятся кукурузный и рисовый кисели.

### МОЛОЧНО-МЕДОВЫЙ

Доведите до кипения стакан молока и размешайте в нем столовую ложку меда. В отдельной чашке раз-

ведите крахмал (лучше — кукурузный); на чайную ложку крахмала — столовую ложку холодного молока. Получится жидкий кисель. Для густого киселя крахмала берется вдвое больше.

Как только молоко закипит, влейте крахмал и варите кисель 4 минуты на самом слабом огне, непрерывно помешивая. Готовый кисель вылейте в стакан, посыпьте щепоткой сахарного песка или пудры, чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка.



### КОФЕЙНО-МОЛОЧНЫЙ

Сварите кофе на молоке (без воды), с сахаром по вкусу. Добавьте крахмал.

### ИЗ ХЛЕБНОГО КВАСА

Добавив в хлебный квас сахар по вкусу, доведите его до кипения и введите крахмал в нужной вам концентрации.

Н. Паравян

Ленинград

**Мода.** Как уследить за ее быстрыми переменами? И не отстать, выглядеть современной, привлекательной? Извечные женские проблемы. На помощь модницам приходят специальные журналы. В Советском Союзе их больше двадцати. «Модели сезона», «Журнал мод», «Силуэт», «Рижские моды для детей», «Комплекты выкроек»... Хотя общий тираж исчисляется миллионами экземпляров, изданий явно не хватает. В чем секрет популярности? Каждой женщине нужно выяснить самые насущные вопросы — о модных туалетах и гармоничных дополнениях к ним, выборе ткани и причёске... Иными словами, как быть красивой. Об этом пишет и западногерманский женский журнал «Бурда моден».

## КРЕМ БУДЕТ ДЕЙСТВОВАТЬ НАМНОГО ЭФФЕКТИВНЕЕ, ЕСЛИ...

...наносить его, вы одновременно будете массировать лицо.

Так же следует пользоваться косметическим молочком и лосьонами.

При массаже благодаря теплу кожи крем размягчается и лучше впитывается. Ускоряется циркуляция лимфатической жидкости, улучшается кровообращение, быстрее выводятся шлаки. В результате стимуляции физиологических процессов улучшается усвоение кожей биологически активных веществ.

## КРАСОТА — В ВАШИХ РУКАХ

1. Чтобы снять напряжение кожи вокруг глаз, делают легкие круговые движения средними пальцами руки в направлении от носа к внешнему уголку глаза. При этом не следует сильно надавливать на кожу.



## МАССАЖ ЛИЦА

2. Морщинки на лице — предмет для расстройства женщины — разглаживают пальцами от середины лба по направлению к вискам, сначала легким нажимом, который постепенно усиливают, а потом ослабляют.



3. Очень легкий массаж: поглаживания вдоль носо-губных складок от крыльев носа до уголков губ. Хотя это и не избавит полностью от морщин, но сделает их менее глубокими.



4. Этот массаж восстанавливает упругость мышц, смягчает черты лица. Пальцами слегка натянуть кожу и произнести О и У. Нажим пальцев ослабить, расслабить губы. Повторить упражнение.



5. Если вы не хотите приобрести второй подбородок, рекомендуем воспользоваться идеальным массажем: тыльной стороной выпрямленных пальцев энергично похлопывайте под подбородком и вокруг всего лица.



6. Завершите массаж упражнением, помогающим снять внутреннюю напряженность и успокоить нервы: заложив руки за голову, попытайтесь запрокинуть ее, одновременно удерживая руками.



## БАНТЫ ИЗ ШЕЛКОВЫХ ПЛАТКОВ

КРАСИВО ЗАДРАПИРОВАННЫЙ ПЛАТОК — УЖЕ ВАША БОЛЬШАЯ УДАЧА, ПОТОМУ ЧТО ОН МОЖЕТ СТАТЬ НАСТОЯЩИМ УКРАШЕНИЕМ.

### ОРИГИНАЛЬНЫЙ БАНТ «БАБОЧКА»

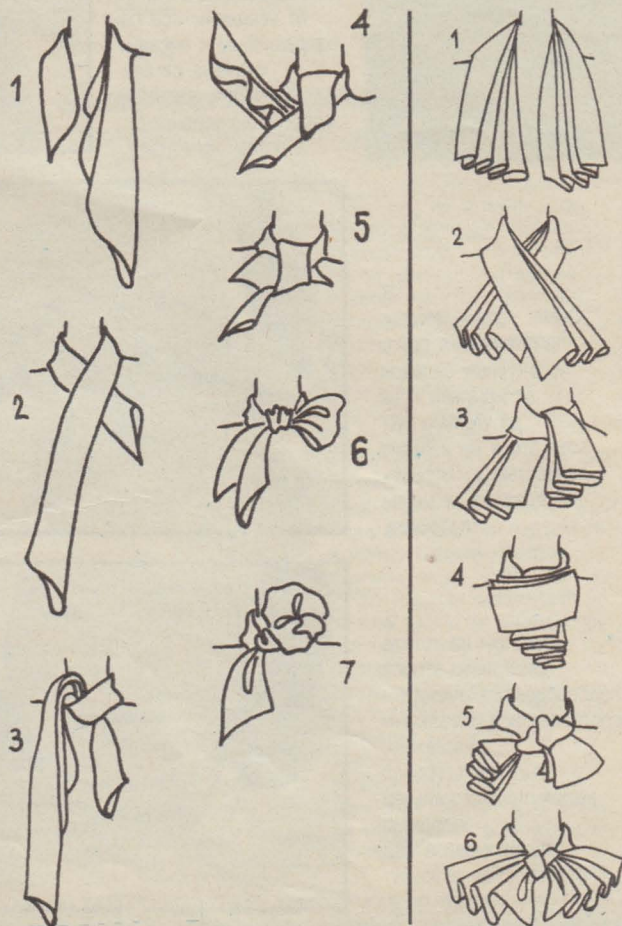
Чтобы сделать из платка декоративную «бабочку» (вверху), шелковый платок (например, «Эрмес») сначала нужно сложить в складку «гармошкой» (рис. 1), а потом завязать, как показано на рис. 1—6.

Не забудьте расправить концы!



### ИЗЫСКАННЫЙ БАНТ «РОЗЕТКА»

Бант, повязанный «розеткой», вы вряд ли в скором времени встретите на ком-нибудь еще. Потребуется некоторое терпение, чтобы завязать его, но если вы справитесь, то выглядеть он будет великолепно. Платок необходимо сложить так, чтобы получился узкий галстук. Затем два противоположных угла заворачивают по диагонали внутрь, завязывают одинарный бант и расправляют (см. рис. 1—7).



**Д**ля выполнения модели 48-го размера возьмите 320 г шерстяной пряжи № 32/2 в две нитки. Основной узор — чулочная вязка. Отделкой служат полосы с ажурным узором по срединам клиньев. Низ юбки обработан двойной бейкой с зубцами по линии сгиба. Полоской для кеттлевки закрыта линия присоединения бейки. Пг — 3,6 п/см; Пв — 5,2 р/см.

**МЕРКИ:** От — 80 см; Об — 110 см; длина юбки 66 см; ширина бейки (без зубцов) — 1 см; ширина пояса 3 см.

Постройте чертеж выкройки клина, начиная от линии талии, и каждый вяжите в том же направлении. (Рис. 1.)

$T T_1 = Oт + 16$  см (свободное облегание + припосадка); 6 клиньев = 16 см; тН — длина юбки 66 см — 1 см (бейка) = 65 см;  $T_1 B_1$  — 18 см — длина до бедер. Длину от линии бедер до низа юбки разделите примерно пополам. Однако правило это зависит от моды, вашего вкуса и фасона.

$B B_1 = (Oб - Oт) : 12$  сторон клиньев = 2,5 см;  $B_1 D_1 = 22$  см;  $D D_1 = B B_1 \times 2 = 5$  см;  $D_1 H_2 = 25$  см;  $H_2 H_3 = D D_1 \times 2 = 10$  см;  $H_3 H_4 = T_1 B_1 + B_1 D_1 + D_1 H_3 - тН = 3$  см.

Для расчета каждой наклонной линии ( $T_1 B_1$ ;  $B_1 D_1$ ;  $D_1 H_2$ ) из конечных ее точек проведите под прямым углом навстречу друг другу горизонтальную и вертикальную прямые. По вертикальным ( $T_1 B_1$ ;  $B_1 D_1$ ;  $D_1 H_2$ ) определите количество рядов, а по горизонтальным ( $B B_1$ ;  $D D_1$ ;  $H_2 H_3$ ) — число петель, которое надо прибавить (или убавить, если вязать юбку от низа к линии талии) для получения нужной наклонной.

Если количество рядов больше числа петель, то разделите их («ряды» на «петли»). Вам станет ясно, через сколько рядов прибавлять по 1 петле. Остаток распределите равномерно между прибавлениями, как по линиям  $B_1 D_1$  и  $D_1 H_2$  или провяжите ровно, как по линии  $T_1 B_1$ .

В тех случаях, когда количество петель ( $H_2 H_3 = 59$  п.) превышает число рядов ( $H_2 H_1 = 16$  р.), делите «петли» на «ряды», узнавая, по сколько надо убавлять (прибавлять) в каждом ряду. А так как это удобнее делать через 2 ряда в зависимости от места расположения каретки и РН, то делите петли на уменьшенное вдвое количество рядов (16:2 = 8 р.). Уменьшенное вдвое количество рядов — показатель количества убавлений (прибавлений). Если при делении получается остаток, распределите его между убавлениями и прибавлениями.

На схеме операции записываются таким образом:  $+9 \times 1.10$ . Знак, стоящий перед цифрами, определяет выполняемую операцию (—), то есть убавление; (+) — прибавление. Первая цифра показывает количество убавлений (прибавлений), вторая — число петель, убавляемых (прибавляемых) в один прием, третья — сколько

## КОСТЮМ ПО УПРОЩЕННОЙ ВЫКРОЙКЕ

**ЦЕЛЬ СЕГОДНЯШНЕГО УРОКА — ОСВОИТЬ РАСЧЕТ И ВЯЗАНИЕ НАКЛОННЫХ ЛИНИЙ. СДЕЛАЕМ МЫ ЭТО НА ПРИМЕРЕ ЮБКИ-ГОДЕ ИЗ 6 КЛИНЬЕВ, СВЯЗАННЫХ ОТДЕЛЬНО В ДОЛЕВОМ НАПРАВЛЕНИИ ВЯЗАНИЯ.**

рядов между убавлениями и прибавлениями.

Убавления (прибавления) петель производят **после** провязывания рядов, указанных в расчете третьей цифрой. Приведенная запись означает: прибавлять 9 раз по 1 петле через (после) 10 рядов.

Исключение составляют первое и последнее убавления (прибавления). Например. Остатка при делении не получилось (90 р.:9 = 10 р.). И тогда, чтобы не начинать вязание сразу с прибавления петли, провяжите 5 рядов, а остальные 5 — после прибавления последней.

Если записано только по две цифры:  $-3 \times 8$ ;  $5 \times 7$ , это означает, что петли убавляют (а при вязании снизу прибавляют) только через 2 ряда. В этом случае используйте частичное вязание, когда убавление и прибавление петель заменяется выдвиганием к ВР или возвращением в РП соответствующего количества игл. В данном примере выдвигайте (убавляйте) к ВР 5 раз по 7 игл, 3 раза по 8 игл (7+1 из остатка).

Частичное вязание применимо также, если петель больше, чем рядов, когда их количество равно или в два раза меньше. Различается два способа частичного вязания: с уменьшением (выдвижением к ВР с противоположной от каретки стороны) и увеличением (возвращением в РП) числа работающих игл в данном ряду.

Для вязания клина наберите ВН 61 петлю (58+1 для симметрии узора + 2 на швы), провяжите 8 рядов. Рабочей нитью провяжите 4 ряда ровно, затем одновременно с двух сторон прибавляйте по 1 петле: за третьими петлями от краев 9 раз через 10 рядов, 6 раз через 7 рядов, 12 через 6 рядов, 18 через 4 и 14 раз через 3 ряда. Освобождающиеся четвертые иглы заполняйте игольными дугами (см. «Работница» № 10, 1986, рис. 96).



### Отделочную полосу выполняйте по схеме (рис. 2) от начала вязания клина.

Ажурное переплетение узора можно получить с помощью деккерówki. Если перенести петлю на соседнюю иглу влево (o1), вправо (o1) или две из трех петель на среднюю иглу (o1o), а освобожденные иглы оставить в РП, то в двух следующих рядах на месте этих игл образуются ажурные пропуски. Когда они расположены друг над другом по вертикали — это значит, что с одних и тех же игл после каждого 2-го ряда нужно переносить петли на соседние иглы.

На машине типа «Северянка» при вязании узора с большим количеством ажурных пропусков по горизонтали те ряды, в которых петли переносят на соседние иглы, лучше провяжите с поднятой кнопкой (каретка передвигается вправо — поднимите левую кнопку и наоборот).

После 322-го ряда середину клина удлините частичным вязанием с уменьшением количества работающих игл. Каретка справа, от левого края выдвиньте к ВР 7 игл, провяжите 1 ряд. Каретка слева. Зацепите рабочую нить за 7-ю слева иглу (рис. 3),

чтобы в полотне не было пропуска, выдвиньте к ВР 7 игл от правого края, провяжите 1 ряд. Каретка справа. Зацепите рабочую нить за 7-ю иглу справа. Продолжайте вязание, выдвигая к ВР еще 4 раза по 7 игл, 3 раза по 8 игл. Оторвите рабочую нить, верните все иглы в РП, провяжите 1 ряд рабочей нитью и несколько рядов ВН.

Поверните клин лицевой стороной и навесьте открытые петли нижнего края, отогнув полоску, провязанную ВН на лицевую сторону так, чтобы видны были дужки основных петель. Для припосадки на каждую 10-ю иглу навесьте по две петли. Провяжите 5 рядов. Следующий ряд вяжите реже на 2 единицы и петли с каждой второй иглы перевесьте на соседние, например, левые иглы. Свободные иглы оставьте в РП, провяжите еще 1 ряд. Вернитесь к расчетной плотности, провяжите 4 ряда. Сделайте подгиб, навешивая на иглы петли начального ряда (на двух крайних иглах подгиба не делайте, шов будет аккуратнее), провяжите соединительный ряд и еще 3 ряда для кеттлевки. Закончите вязание вспомогательной нитью.

Свяжите еще 5 клиньев, соедините вертикальным швом (см. «Работница» № 2, 1987, рис. 4) по три клина. Слегка отпарьте с изнаночных сторон, не касаясь краев. Для вязания пояса навесьте на иглы с припосадкой по 2 петли на каждой 5-й игле открытые петли по линии талии половины юбки, повернув к себе деталь лицевой стороной.

Провяжите 32 ряда, сделайте подгиб и провяжите полоску для кеттлевки, как в бейке. Свяжите вторую половину пояса и соедините вертикальным швом боковые стороны юбки и пояса. Закрепите кеттельным швом открытые петли полосок (рис. 4). Вспомогательную нить не распускайте, а приметайте и основную, и вспомогательную полоски. Только убедившись в том, что петли закреплены и не сдвинуты, распускайте вспомогательную нить. Чтобы резинка внутри пояса не переворачивалась, верхний край пояса закрепите крючком полустолбиками (рис. 5). Крючок с изнанки на лицо вводит между каждой парой петель.

**Готовое изделие отпарьте. Зубчики у беек при этом можно вытягивать тонкими нержавеющей спицами.**

**Итак, в 4-м уроке вы узнали:**

- 1) как рассчитать наклонные линии;
- 2) как выполнять ажурные узоры и применять их в бейках для получения зубчиков по линии сгиба;
- 3) как закреплять открытые петли кеттельным швом и обозначать полустолбиком линию сгиба пояса;
- 4) продолжили знакомство с частичным вязанием.

К юбке вы сможете по предлагаемой схеме (рис. 1а) самостоятельно связать блузу по упрощенной выкройке. Возьмите 200 г шерстяной пряжи в 2 нитки № 32/2. Основной узор—чулочная вязка с редкими ажур-

ными пропусками. Снимайте нити с каждой 8-й иглы, а через 12 рядов расположите ажурные пропуски в шахматном порядке (схема дана внутри выкройки). Отделкой служит та же полоса, что и в клинях, только ко-

роче. Вырез горловины—лодочка. Верхние края переда спинки (по открытым петлям с приспособкой по 2 петли на каждой 10-й игле) и боковые стороны проймы (по кромочным междузелковым петлям) обработаны

такими же бейками, что и нижний край юбки. Двойной пояс шириной в 6 см привяжите к нижним краям переда и спинки в два приема.

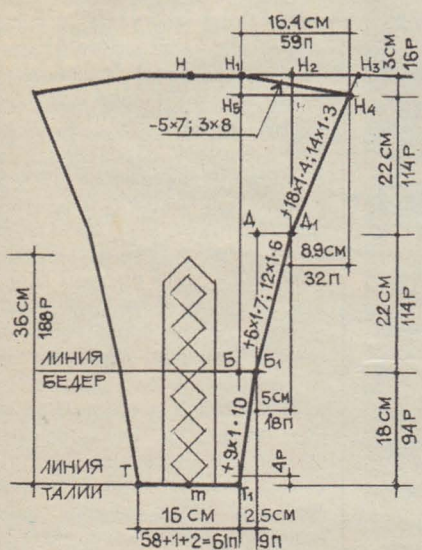


РИС. 1

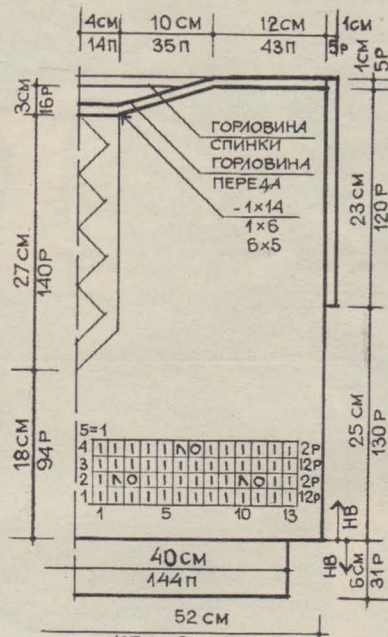


РИС. 1А

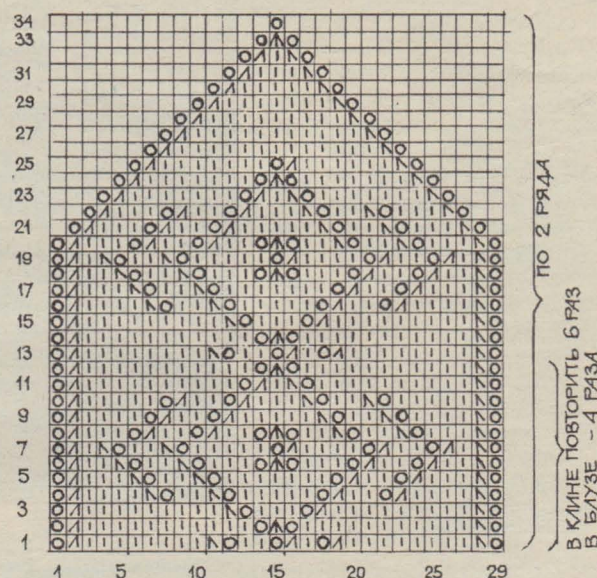


РИС. 2

o1 Перенести петлю на соседнюю иглу влево (↑o)  
 o Перенести петлю на соседнюю иглу вправо (o↑)  
 o1o Перенести две из трех петель на среднюю иглу (o↑o)

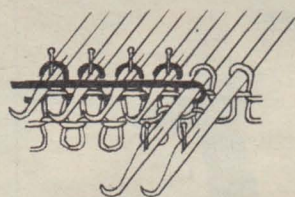
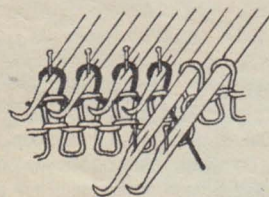


РИС. 3

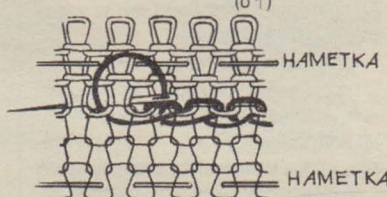


РИС. 4

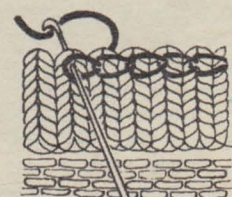


РИС. 5

## НОСКИ НА ДВУХ СПИЦАХ



Во многих странах башмачки для малышей и носки вяжут именно так — всего на двух спицах. И получается очень красиво. Попробуйте.

Наберите нечетное число петель. Сколько? Определите по образцу и объему ноги вокруг щиколотки. Платочной вязкой провяжите несколько рядов. Их число должно быть достаточным для поголенки — то есть отрезка от начала пятки до щиколотки. Затем отсчитайте половину петель и пометьте (например, цветной ниткой) центральную, нечетную петлю. Вяжите и далее платочной вязкой, но в каждом ряду делайте по два накида: один до и один после центральной петли. Эта часть носка составляет расстояние от конца подъема ноги до большого пальца. Число рядов определите, прикладывая вязание прямо к ноге. Теперь провяжите 6 рядов чулочной вязкой без прибавления петель. Там, где ровное полотно, — лицевая часть носка.

Вязание продолжайте платочной вязкой, сбавляя через ряд по 4 петли: одну в начале вязания, еще одну в конце полотна и по одной перед центральной петлей и после нее. Так, убавляя, провяжите 8 рядов. Последний ряд закрыть любым способом. Полотно сложить пополам: оно будет повторять профиль ноги. Затем соединить кеттельным швом (встык) низ и боковую сторону. Если первый ряд был набран туго или у ноги высокий подъем, то боковую сторону следует сшивать не до конца.

Эти носочки привлекают не только простотой вязки. Если они протрут, низ можно отрезать, боковой шов распустить и надвязать снова. А если снизу вы пришьете кусочек кожи или брезента, выкроив их по размеру подошвы, то получатся домашние тапочки. Их можно вышить по чулочной вязке нитью яркого цвета.

О. Казьмина

## ПУТЕШЕСТВИЕ НА ПЛОТАХ

*...Раннее утро на речке. Маленькой, тихой. По берегам — то густые кущи деревьев, то дивная поляна. Проплывешь километр-другой, и лес сменится луговой равниной, а лента реки нырнет надолго в камышовые заросли. Спокойное солнце поднялось над горизонтом: впереди длинный летний день, полный впечатлений и неожиданностей.*

Попробуйте провести отпуск в путешествии на плотах, уверяю, не пожалеете.

### УДОБНЫЙ НЕБОЛЬШОЙ ПЛОТ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ ПОПРОБУЙТЕ СДЕЛАТЬ СВОИМИ РУКАМИ.

Понадобятся 4 камеры одинакового размера. Лучше всего от колес грузовиков, отслуживших свой век в автохозяйстве. Лопнувшие легко заклеить. Если в пути появится небольшая утечка воздуха — не беда: плавучесть вашего «корабля» не снизится. А на первой же стоянке изъян можно устранить.

Помимо камер и клея, вам нужны будут тонкие длинные бруски шириной 20 и толщиной 40 миллиметров, таких же стандартных размеров вкладыши (бруски поменьше), обрезки фанеры, шило, шурупы, шнуры или толстые веревки. А еще — простейший автомобильный насос (стоимостью 2 руб.), ниппели и колпачки.

**КАК СОБРАТЬ ПЛОТ?** Размеры деревянного каркаса зависят от величины камер. В его основе 3 продольных и 6 поперечных брусков. Длина продольных на  $\frac{1}{6}$  часть больше трех составленных вместе надутых камер. Эти выступы превратятся при переносе плота через препятствия в удобные ручки. А поперечные бруски должны быть чуть длиннее двух положенных рядом камер.

Возьмите продольные брусья, на одинаковом от краев и друг от друга

расстоянии наметьте точки и сделайте здесь проколы шилом. В этих местах вы будете привинчивать шурупами раззенкованные и просверленные заранее поперечные брусья.

Следующий этап — прокладка вкладышей под поперечные брусья. Тогда ваша фанерная палуба не будет прогибаться. Длина у них разная: под двумя крайними брусками они короче — по 40 мм, в середине же, между продольными сторонами каркаса по 120 мм. И крепятся соответственно одним или двумя шурупами.

Палубу из 3—4 фанерных полос приделываем к готовому каркасу тоже с помощью шурупов.

Камерами займемся в последнюю очередь. Вначале их нужно надуть и легко связать между собой. А уже потом по две, с носа и кормы, привязать толстой веревкой или шнуром к поперечным брускам. Каждую — к 1-му и 2-му от края, ближе к борту, между бруском и вкладышем.

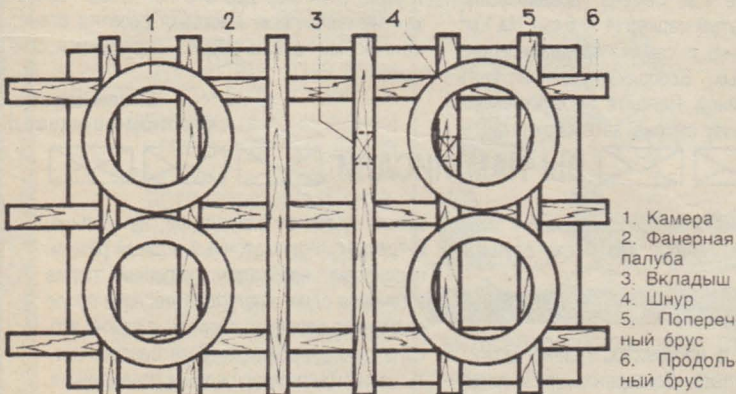
Остались еще три важные детали. Но они вам покажутся несложными. Первая — запаситесь круглым шестом, длиной 2,5 м и толщиной 30—35 мм. Из легкой, прочной и хорошо ошкуренной древесины.

Вторая — деревянная лопата. Обрабатывайте ее рубанком. Она пригодится на глубине. Ею будет удобно гребти и стоя, и с колена.

И, наконец, кнехт-пенек. Он похож на песочные часы. Привинтите его на корме. Отправляясь в путешествие не на одном, а на двух плотах, вы легко соедините их вместе с помощью веревки.

**ВОТ И ВСЕ.** Не забудьте захватить в семейный поход и толстую тетрадь. Наверняка у вас будет масса интересных впечатлений, из которых вы составите экологический дневник.

**М. Крупнов-Денисов,**  
инструктор туризма

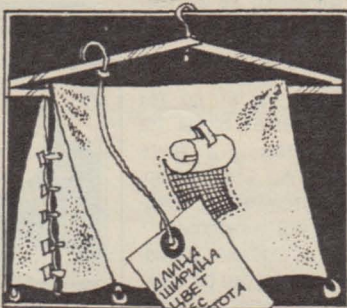


**Н**адеясь, что плот вы построили, оснастив его, как положено, «флотским» снаряжением — детскими спасательными кругами. И удобную палатку выбрали. Мамы перед дальней дорогой проверяют рюкзаки: уложены ли теплые вещи, что еще взять из продуктов...

А тем временем несколько походных советов мужчинам — взрослым и юным. Вам придется заботиться и о семье, и о природе. Место для туристского костра выбирайте на открытой площадке, в 5—8 метрах от палаток, чтобы ветер не донес искры. Следите, чтобы над костром не висали ветви деревьев. Рядом не должно быть сухой травы, мха, хвои, созревших хлебов, смолистых корней деревьев. Костер опасен и на торфяной почве.

Приятного вам путешествия.

## КАК ВЫБРАТЬ ПАЛАТКУ?



**МЕЛОЧЕЙ НЕТ.** Например, такая деталь, как замок. В продаже еще встречаются палатки, вход в которые закрывается с помощью шнуров, пуговиц или крючков. От такой покупки лучше отказаться. Надежно защитит от мошары, комаров, пауков, ядовитых насекомых и змей лишь палатка, закрывающаяся на замок «молнию».

**О ДЛИНЕ ПАЛАТКИ.** Если ваш рост не больше 170 см, смело покупайте стандартную. Если выше, встанет проблема выбора: искать «домик» подлиннее или пожертвовать удобствами, укладывая рюкзак не под лопу, а рядом, в проходе.

На этот вопрос альпинист, пеший или автотурист ответят по-разному, каждый предъявит свои требования. Но существуют и общие правила. Отправляясь в магазин за палаткой, вы должны выбрать ее на основе практических рекомендаций. И здесь важно все: длина и ширина вашего будущего походного жилища, общий вес, крепеж, замок, ширина скатов, вентиляция и даже цвет.

Промокнете вы в дождь или нет, зависит от ширины скатов. При узкой — наверняка крыша потечет. А если ширина сантиметров 40, в палатке будет сухо.

Окошечко для вентиляции есть в любой палатке. Удобнее всего, когда шит в него капрон, а не кисея. Имеет значение и то, как «дышит» вся поверхность ткани. А это зависит от материала: синтетического или натурального.

Психологами доказано — самый лучший цвет палатки для туриста защитный, хаки. Он не утомляет глаза и хорошо «вписывается» в природу.



Для размешивания пищи понадобятся две длинные деревянные ложки-лопаточки со стальными крючками на конце, чтобы можно было вешать на ветки деревьев. Половник на всю группу нужен один, но непременно из нержавеющей стали. И две небольшие ошкуренные фанерки — одна для нарезки хлеба, другая для остальных продуктов.

Фляга, алюминиевая или из полистилена, для чая, кофе. Неплохо сшить для нее чехол из старого меха, тогда фляга может служить как своеобразный термос.

**Что взять из личной посуды?** Алюминиевую миску, небольшую кружку, столовую ложку, лучше всего деревянную, нераскрашенную. В ней и пища остывает быстрее, и в воде она случайно не утонет.

Теперь — мытье походной посуды. Мыть ее лучше в реке, затем ополоснуть из родничка или кипяченой водой и вытереть насухо личным посудным полотенцем. На дневке хранить утварь лучше всего в кармане палатки в полиэтиленовом пакете. А во время переходов — в кармане рюкзака.

**С**обираясь в дальний путь, не берите ничего лишнего. В походных условиях самая удобная посуда для приготовления пищи — котелок на треножнике. Легкий, удобный. Крышку можно использовать как сковородку, приделав деревянную ручку.

Такие универсальные котелки можно приобрести в магазинах «Спорт». Емкость их — от 1 до 5 литров. Какой вам выбрать? Это зависит и от аппетита, и от числа туристов. На группу в 10—12 человек лучше взять 4 котелка. По одному для первого и третьего блюда и два для второго.

