



10 • 87

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЖУРНАЛУ

**РАБОТНИЦА**

**М**ы даем выкройку двух размеров: 182-100-82 и 170-88-72. На чертеже цифры черного цвета соответствуют «взрослому» размеру, другие — «юношескому». Если же рядом с черной нет цветной цифры, значит, измерение приемлемо для обоих размеров.

На чертеже даны следующие детали:

- 1. Передняя половинка 2 дет.
- 2. Задняя половинка 2 дет.
- 3. Пояс 1 дет.

Расход ткани зависит от длины брюк. При ширине 150 см возьмите за расчет длину плюс 10—20 см.

Выкройка дана без припусков на швы, направление долевой нити указано стрелкой.

Вычертите детали брюк в натуральную величину, раскроите, оставляя припуски на швы не менее 2 см. Выполните влажно-тепловую обработку задних половинок. Сметайте брюки и проведите примерку.

Перечислим наиболее частые дефекты посадки брюк на фигуре:

**Рис. 1.** Если брюки узки, возникают горизонтальные складки спереди. Исправить дефект можно за счет ширины задних половинок, поскольку запасы ткани на передних половинках, как правило, небольшие. Вначале заколите ткань булавками (или выпустите из шва), а потом перенесите в крой.

**Рис. 2.** Бывает, что в нижней части брюк сзади собираются наклонные складки и горизонтальные в верхней. Сократите сзади длину среднего шва и немного удлините этот шов спереди. Исправления проводите по схеме.

**Рис. 3.** При приседании брюки чересчур натягиваются, затрудняя подъем ноги. Одной из причин может быть недостаточная длина задней половинки брюк. Нанесите на детали линии разреза, сократите длину пе-

редней половинки и удлините заднюю (по схеме).

Внесите все изменения в лекала, перекройте брюки. Если при раскрое были даны припуски на швы по 2 см, этого достаточно для исправления дефектов посадки.

Если вы шьете брюки из шерстяной ткани, стоит пришить к передним половинкам подкладку, чтобы ткань не растягивалась на коленях и лучше скользила. Как сделать выкройку подкладки, показано на рис. 4. Ее нижний срез вырежьте зигзагообразной линией или обметайте. С деталями верха подкладку соедините, обметывая срезы вместе.

**ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА.** Понадобится утюг, влажная ткань или марля. Отпаривая, не следует делать больших усилий.

## МУЖЧИНАМ



Сегодня предлагаем вам сшить мужские брюки. Модель эта подойдет и юношам, и мужчинам постарше. Крой классический. Спереди на бедрах брюки свободны за счет мягких складок, идущих от талии. По бокам расположены внутренние карманы с отрезными боковыми частями. Книзу брюки слегка за-



регните задние половинки шерстяных брюк так, как показано на рис. 5. На хлопчатобумажной же ткани нужно оттягивать задние половинки только по среднему шву (так называемый «шов сидения»).

Выкройку подкладку для передних половинок и отутюжив задние, приступайте к шитью. Начните с карманов. К передней половинке брюк с изнаночной стороны приметайте верхнюю мешковину кармана (рис. 6). Перегните переднюю половинку по линии кармана и настрочите по краю на мешковину. По стигу проложите отделочную строчку, отступив 0,5 см от сгиба (рис. 7).

На нижнюю мешковину кармана, выкроенную по основной детали, наложите боковую часть, цельнокроенную с подзором кармана, и прострочи-

те (рис. 8). Сложите по линии входа в карман передние половинки и боковые части, совместите срезы мешковины и стачайте их между собой (рис. 9). Сметайте и стачайте боковые швы и разутюжьте их. В нижней части входа в карман сделайте закрепку зигзагообразной строчкой (рис. 10).

Теперь переходите к застежке. Для правой ее стороны скроите дополнительную полоску ткани по длине застежки и шириной в крое 10 см. Цельнокроенный припуск правой стороны срежьте, отступив от линии середины 1 см и сделав припуск на шов. Дополнительную полоску ткани сложите пополам, вложите прокладку и притачайте к правой половинке, притачивая одновременно одну сторону застежки-«молнии». Припуск на застежку левой половинки брюк пе-

жите лицевой стороной внутрь, стачайте «на уголок» (рис. 15), подрежьте излишки ткани и выверните, раскладывая шов. Приутюжьте концы пояса и закрепите строчкой.

Сметайте и стачайте брюки по шаговому швам, разутюжьте швы. Сметайте средний шов брюк, пояс в верхней части (рис. 16). Стачайте средний шов двумя-тремя строчками, слегка растягивая срезы под лапкой. Разутюжьте шов (рис. 17).

Заметайте низ застежки. В нижней части строчка проходит насквозь, захватывая и левую сторону. В конце строчек сделайте закрепку.

**ОБРАБОТКА НИЗА.** Подровняйте низ, уточнив длину, и обметайте. Определите линию подгиба и с лицевой стороны приметайте брючную тесьму (рис. 18). Настрочите тесьму

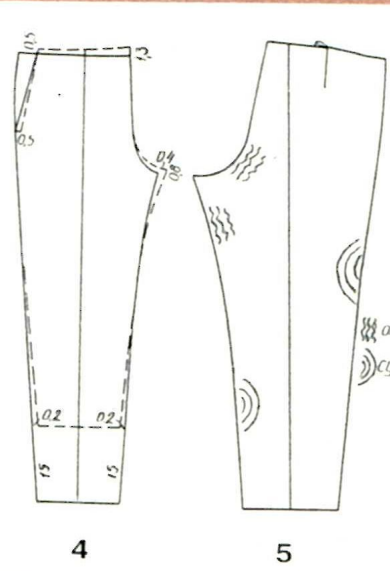
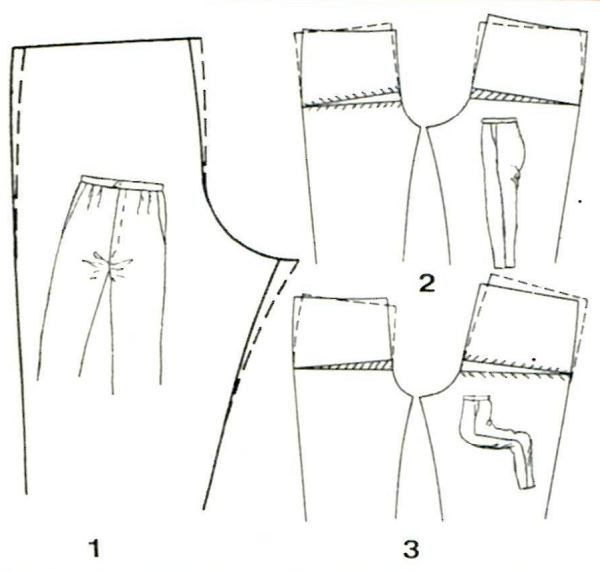
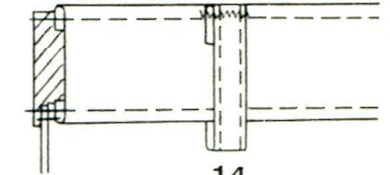
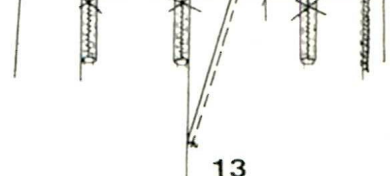
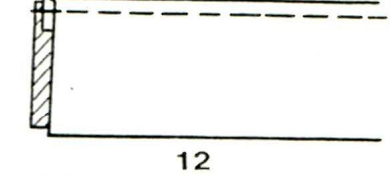
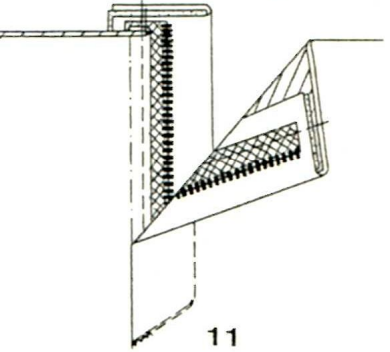
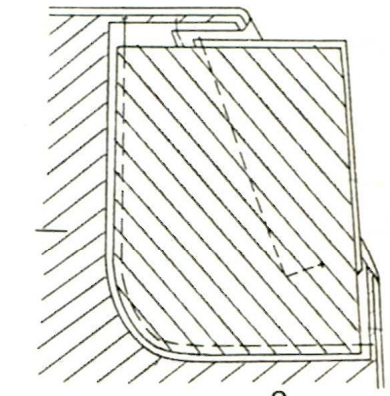
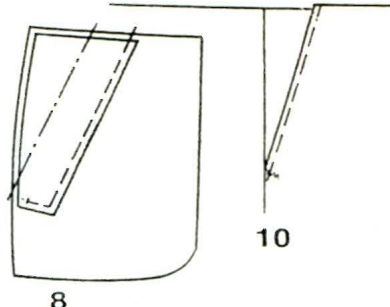
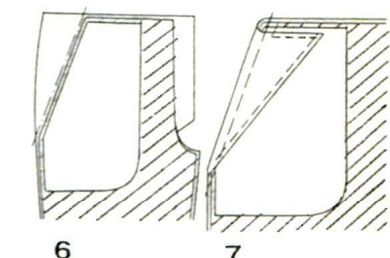
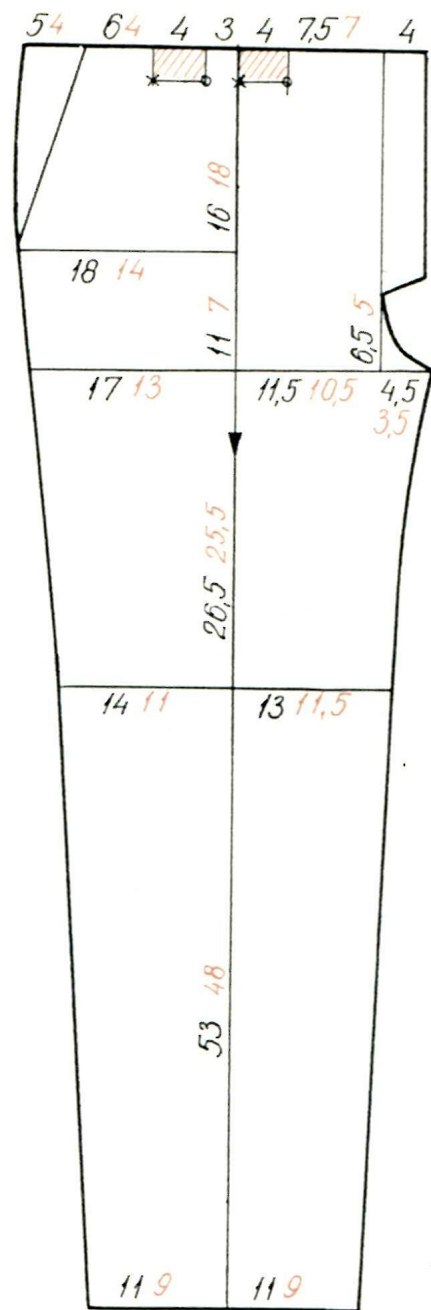
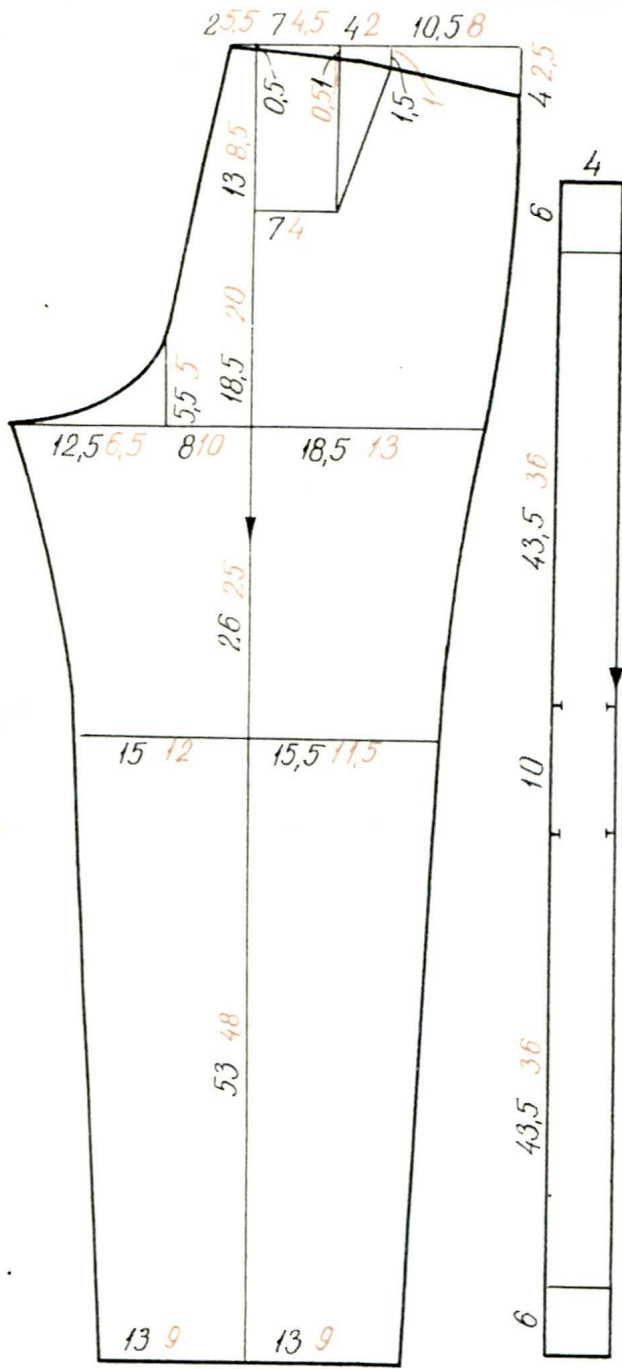
на изнаночную сторону (не забудьте прокладку) и настрочите на вторую сторону «молнии» (рис. 11).

**ОБРАБОТКА ПОЯСА.** Пояс мужских брюк лучше всего сделать на корсажной ленте. Притачайте к ней верхний край пояса и приутюжьте (рис. 12). К верхнему срезу брюк приметайте предварительно заготовленные шлевки (рис. 13), затем пояс, оставляя между половинками неприкрытый участок 10 см, и притачайте. Шов заутюжьте в сторону пояса. Притачайте корсажную ленту по шву притачивания пояса. По поясу проложите отделочно-закрепительную строчку, одновременно притачивая корсажную ленту (рис. 14). Притачайте шлевки к верхнему краю пояса и настрочите их закрепочной зигзагообразной строчкой. Концы пояса сло-

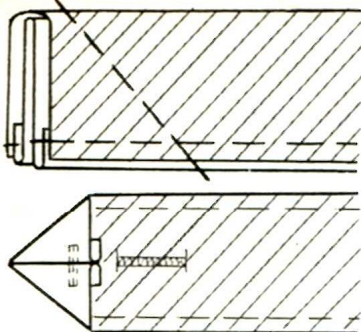
двумя строчками, приутюжьте. Заметайте низ брюк, выметывая кант из утолщенного края тесьмы. Подшейте низ на руках потайными стежками (рис. 19). На пояс прометайте петлю, пришейте пуговицы и окончательно отутюжьте.

### ЕСЛИ У ВАС ДРУГОЙ РАЗМЕР...

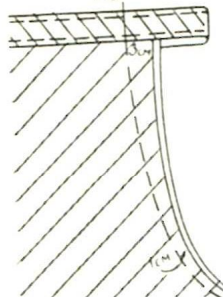
Посмотрите на рис. 20. Увеличение выкройки указано на чертеже сплошной линией. Штриховкой показано, как раздвигать детали и где следует прибавлять. Пунктирная линия — увеличение по ростам. Размеры увеличений рассчитаны на один интервал роста и на один размер. Если разница в два или три размера, то цифры соответственно удвойте, утройте и т. д. Уменьшение выкройки делайте по тому же принципу, только в противоположную сторону.



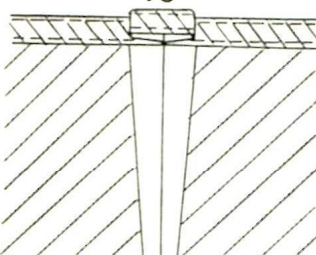
опттыякка  
сүттыякка



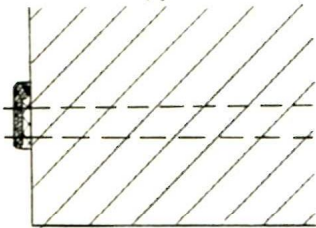
15



16



17



18



19



20

**О**сенью и весной, да и в дождливое лето тоже не обойтись без резиновых сапог, нейлоновой куртки, прорезиненного плаща. Вещи эти нам служат безотказно, верой и правдой. А как относимся к ним мы?

Придя с улицы, вымойте сапоги мягкой тряпкой и вытрите досуха, поставьте сушиться подальше от батарей. Если же их еще протереть растительным маслом или глицерином, они будут сиять, как новенькие! О подкладке и стельке тоже не забывайте — очищайте от пыли и грязи.

**Сапоги из цветного пластика** протирайте вазелиновым маслом: оно поможет надолго сохранить блеск и убережет их от трещин.

**А теперь займемся плащом.** Сначала очистите его сухой щеткой от пыли, затем подвесьте на плечиках над тазом и протрите от воротника до низа щеткой, смоченной мыльной водой с добавлением нашатырного спирта (1 ст. л. на 10 л воды). Можно взять раствор универсального моющего средства типа «Лотос» или «Нептун» и тщательно промыть теплой, а затем холодной водой. Выжимать не надо. Сообщим вам маленький секрет: окраска «заиграет» снова, если в последнюю холодную воду для полоскания добавить столовый уксус. Сушить плащ нужно на плечиках, повесив в затененном месте.

Хотим вас предупредить: для чистки резиновых и прорезиненных вещей нельзя пользоваться бензином, скипидаром, керосином и другими растворителями.

Кое-кто из вас, конечно, огорчился, увидев, что плащ, который долго пролежал скомканным, надеть невозможно. Не огорчайтесь. Гладить его не нужно: поддержите вещь в горячей воде и просушите потом на вешалке.

Может случиться, что при длительном хранении прорезиненная одежда затвердеет, делается жесткой. Восстановить ее мягкость, хотя бы частично, можно, подержав час-другой в воде с добавлением нашатырного спирта (4 ст. л. на 10 л воды), промыв чистой водой и просушив.

Имейте в виду, что вещи из прорезиненных тканей и резиновую обувь не только нельзя обрабатывать нафталином, но и хранить рядом с ним. От такого соседства они грубеют, коробятся, тускнеют.

Своевременный ремонт — это

большая забота о резиновых изделиях. Можно кое-что сделать и собственными силами. Кусок старой велосипедной камеры или камеры футбольного мяча, изношенная резиновая обувь вполне подойдут для такой работы. Из клеев, поступающих в продажу, можете воспользоваться «Моментом-1», «Фениксом», «КС» и, конечно же, «Клеем резиновым».

Не беда, если не удастся приобрести ни один из них. Приготовьте клей сами. Возьмите кусок мягкой резины, мелко его нарежьте и дайте настояться в течение нескольких суток на чистом бензине. Осторожно слив резиновый раствор, отфильтруйте его и выдержите, не закрывая, в теплом месте, пока он не загустеет.

Подготовьте поверхности к склеиванию: очистите от грязи, промойте теплой водой, хорошо высушите, зачистите наждаком или наждачной бумагой и протрите ваткой, смоченной в бензине. Теперь вырежьте заплатку — она должна быть на 10—15 мм больше поврежденного участка. И так, обе поверхности смажьте тонким слоем клея, дайте высохнуть, смажьте еще раз. Пусть теперь подсохнет до легкого отплипания. Затем аккуратно соедините их между собой, поместите на заплатку небольшой груз и оставьте его на 2—3 часа.

Вы, конечно, знаете, что плащи и куртки из синтетики с пленочным покрытием не подлежат химчистке. Их нужно стирать. Рекомендации тут несложные. Сводится эта работа к нескольким погружениям изделий в теплый (не выше 40°) раствор моющих средств. Они могут быть разными. Допустимо применение универсальных порошков «Лотос» и «Нептун». После тщательного полоскания изделие, не выжимая и не выкручивая, сушат в расправленном виде на плечиках подальше от тепла, в том числе и от солнца. Гладить вещи не нужно.

**Японские куртки из нейлона** (точнее, нейлона) также подлежат щадящей ручной стирке в теплой воде, не выше 30°. Сушите их в тени. А вот вещи из импортной плащевой ткани стирать нельзя. Рекомендуем отдавать их в химчистку. Дома можно лишь подглаживать умеренно нагретым утюгом (до 140°). При хранении избегайте опасного соседства с нафталином.

Надо ли мыть и чистить зонтик? Время от времени чистите его сме-

сью воды с нашатырным спиртом (2 ст. л. на 1 стакан воды) или водой с уксусом (1:1).

**Несколько советов по уходу за обувью**, которую приходится носить в дождь и слякоть. Ее нужно регулярно смазывать твердым жиром, касторовым или льняным маслом. Постарайтесь втереть в кожу подошвы и вблизи швов как можно больше жира.

Как приготовить состав для водонепроницаемой отделки? Возьмите 30 г касторового масла, 50 г льняного, 40 г парафина, 20 г стеарина, 10 г канифоли и 20 г бензина. Бензин вводят в теплый расплав остальных веществ в последнюю очередь. Делайте это подальше от огня. Полученной смесью несколько раз натрите подошвы и ранты обуви, предварительно увлажнив ее.

Промышленность выпускает немало кремов для грубой спортивной обуви, охотничьих и рыбацких сапог, содержащих более 40% жиров. Вы можете воспользоваться смазкой «Мерилыви» и «Смазкой гидрофобной», кремами «Рига», «Охотничий» и некоторыми другими. Эти препараты обеспечат водонепроницаемость обуви, сохраняют ее эластичность и мягкость.

Возможно, что ваш старый плащ или плащ-палатка утратили свою былую водонепроницаемость. Ее можно восстановить, замочив в теплом мыльном растворе (50 г мыла на 1 л воды), а затем выдержав 2—3 часа в растворе селитры (50 г на 1 л воды). Прополощите и высушите на плечиках, сочтете нужным — прогладьте.

Подобного эффекта можно достичь, рассыпав по ткани измельченный (наструганный ножом) парафин. И прогладить утюгом.

А как быть с брезентовой палаткой? Пропитайте ее теплым мыльным раствором (100 г мыла на 1 л воды), слегка отожмите и погрузите в насыщенный раствор алюминиевых квасцов. Сушите, не отжимая, хорошо расправив. Можно устроить палатке «сквознячок».

Еще один секрет. Приготовьте теплый раствор из 450 г мыла и 4,5 л воды. Добавьте в него 250 г стиральной соды и 450 г порошкообразной канифоли. Выдержав палатку 2—3 часа, просушите ее в расправленном виде. Она вам еще славно послужит.

М. Вигдорович



## РЫБНЫЙ СТОЛ

### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### САЛАТ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

Филе морского окуня отварить, в бульон добавить морковь, зелень и специи. Рыбу охладить, порезать кусочками. Картофель и морковь отварить в мундире, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Отваренную цветную капусту разобрать на соцветия, помидоры нарезать дольками, свежие огурцы — тонкими кружочками или соломкой, стручки фасоли — ромбиками. Все компоненты смешать, салат заправить майонезом и соусом «Южный», уложить горкой в салатник и украсить ломтиками рыбы, дольками помидоров и зеленью.

Продукты: филе морского окуня 200 г, картофель, помидоры, морковь — по 1 шт., цветная капуста — 1 средний кочан, фасоль консервированная или отварная — 2—3 ст. л., горошек — 2 ст. л., майонез — 4 ст. л., соус «Южный» — 1 ч. л.; соль по вкусу.

#### САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Треску или морской окунь нарезать кубиками или разобрать на кусочки. Помидоры нарезать дольками, очищенные свежие огурцы, яблоки, яйцо — мелкими кусочками. Зеленый лук и петрушку нашинковать. Все компоненты перемешать и заправить растительным маслом, уксусом, солью и перцем.

Продукты: рыба горячего копчения — 200 г, по 1 небольшому огурцу и помидору, яблоко — 1/2 шт., лук зеленый нашинкованный — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., петрушка (зелень) — 1 ст. л., масло растительное — 2—3 ст. л., уксус 9%-й — 1 ч. л., соль, перец молотый по вкусу.

#### СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ С ОРЕХАМИ

Сельдь вымочить в молоке, снять с кости и пропустить через мясорубку вместе со сваренным вкрутую яйцом, репчатым луком, ядрами грецких орехов и очищенными от кожицы и семян яблоками. Полученную массу заправить майонезом, сформовать в виде рыбы, «приделать» голову и хвост. Сверху украсить рубленым зеленым луком и дольками сваренного вкрутую яйца. Для праздничного стола на «селедку» при помощи кондитерского мешочка нанесите сетку из майонеза.

Продукты: 1 сельдь, 1—2 яблока (в зависимости от посола), 1 луковица, 10—12 ядер грецких орехов, 2 яйца, 3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. рубленого зеленого лука.

### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

#### РЫБНАЯ СОЛЯНКА С ГРИБАМИ

Белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать ломтиками и сварить до полуготовности. Пока варятся грибы, нашинковать и спассеровать репчатый лук. Отдельно на сухой сковороде (без жиров) обжарить до золотистого цвета муку и развести ее небольшим количеством воды или бульона. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Рыбу почистить и нарезать на куски. В грибной отвар положить сначала рыбу, через 5—7 минут — квашеную капусту, огурцы, каперсы, лук, разведенную муку, лавровый лист и перец горошком. За 5—7 минут до

● Замороженную рыбу нужно оттаивать в холодной подсоленной воде (1 ч. л. соли на 1 л воды), чтобы меньше ушло минеральных веществ, а филе рыбы — лучше на воздухе.

● Чтобы рыба не развалилась при жарке, разделайте и посолите ее за 15—20 минут до приготовления.

● Запекать рыбу следует в сильно нагретой духовке.

● Специфический запах рыбы легко устранить, сбрызнув ее разведенной водой уксусом или лимонным соком. При варке камбалы, трески, палтуса в воду положить еще корень петрушки или сельдерея, репчатый лук, специи и влить огуречного рассола (1/3 стакана на 1 литр воды).

● Все рыбные консервы сразу же после вскрытия переложите в фарфоровую или стеклянную посуду. Даже в холодильнике их нельзя хранить в открытой жестяной банке.

● Крабы и креветки следует варить в подсоленной, сильно кипящей воде, добавив лавровый лист, перец горошком, стебли укропа.

готовности ввести процеженный огуречный рассол. При подаче на стол в каждую тарелку кладется ломтик лимона, маслины или оливки и мелко рубленая зелень петрушки и укропа.

Продукты: 1 кг морского окуня или зубатки, 3,5 л воды, 8 белых грибов или 15—20 шампиньонов (можно сушеных или маринованных), 1 стакан квашеной капусты, 1 соленый огурец (при отсутствии каперсов положить больше огурцов), 1 луковица, 2 ст. л. пшеничной муки, 5—7 горошин перца, огуречный рассол по вкусу, 12—15 маслин или каперсов, рубленая зелень.

#### ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

У мясистого болгарского перца удалить плодоножку и семена, и испечь его в духовке, после чего очистить от кожицы и при помощи миксера превратить в однородную массу, соединив с размягченным сливочным маслом, сырым яйцом, солью, сахаром и томатным соусом.

Филе трески запанировать в муке, смешанной с солью и перцем, слегка обжарить, затем сложить в толстостенную кастрюлю или глубокую сковороду, смазанную маслом, сверху уложить пюре из перца, смазать поверхность растопленным сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

Это блюдо хорошо готовить порционно (в маленьких сковородках) и подавать на стол, не перекладывая в другую посуду.

Продукты: 700 г филе трески, 800—1000 г сладкого перца, 2 яйца, 2 ст. л. томатного соуса, 4 ст. л. сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

#### РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ

Некрупную рыбу очистить, выпотрошить, тщательно промыть, посолить, поперчить изнутри и снаружи и начинить мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, смешанной с рубленым яйцом и солью, после чего завернуть рыбу в смазанный изнутри маслом пергамент и запечь в средне-разогретой духовке. После запекания рыбу осторожно развернуть, уложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом. Для гарнира взять нарезанный брусочками жареный картофель, и украсить блюдо веточками зелени.

В тушку рыбы средней величины (400 г) кладется: 2—3 ст. л. рубленой зелени и 1/2 сваренного вкрутую яйца.

#### ФИЛЕ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

Рыбное филе нарезать на порционные куски, запанировать в подсоленной муке и слегка обжарить на растительном масле.

Репчатый лук нарезать кольцами и спассеровать. На дно гусятницы выложить слой лука и нарезанные кружочками помидоры, сверху уложить рыбу. Готовую горчицу развести водой (1 стакан) и влить в кастрюлю, добавить немного соли и молотого перца. Тушить на медленном огне 15—20 минут, после чего рыбу осторожно вынуть, переложить на блюдо, а остальное содержимое кастрюли с помощью миксера превратить в однородную массу, соединить с поджаренной мукой, молотым перцем, солью, сметаной. Прокипятить, при необходимости подсолить и залить этим соусом рыбу.

Продукты: 1—1/2 кг рыбы, 3 луковицы, 4—5 помидоров, 1 неполная ст. л. готовой горчицы, 1 ст. л. муки, 1/2 стакана сметаны, сливочное масло, соль, специи.

## БУТЕРБРОДЫ

Размягчите масло, соедините со сметаной, сухой горчицей, мелко порубленным луком и хорошо перемешайте, охладите. Слегка поджарьте хлеб с одной стороны, а другую смажьте полученным маслом. Сверху положите кусочки сыра, кружочки помидора, огурца и накройте другим кусочком хлеба, поджаренным с обеих сторон. Воткните 4 палочки в каждый бутерброд и разрежьте его на 4 треугольника. Подавайте к чаю.

Продукты: нарезанный тонкими ломтиками сыр, 12 кусочков хлеба, 100 г сливочного масла, 1/2 ч.л. сухой горчицы, 1/2 ч.л. соли, 2 небольшие луковицы, 6 помидоров, 2 огурца, 1 ст.л. сметаны.

## ОВОЩНОЙ СУП

Все компоненты, кроме масла и сыра, сложите в кастрюлю и варите до готовности. Снимите с огня. Муку обжарьте на сухой сковороде, но следите, чтобы она не стала коричневой. Затем муку и масло добавьте в суп и варите 5 минут. Перед подачей посыпьте суп тертым сыром.

Продукты на 6 порций: на 6 стаканов воды 4 маленькие картофелины, 2 средние луковицы, нарезанные кружочками, 2 моркови, натертые на терке, 2 ст.л. фасоли, 3 больших помидора, нарезанных кусочками, 3—4 шт. гвоздики, 1/2 ч.л. соли, 1/4 стакана масла, 4 ч.л. натертого на мелкой терке сыра, 4 ч.л. муки.

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

Картофель нужно сварить и пропустить его через сито либо сделать пюре, постепенно развести его кипятком. Растопите масло и обжарьте лук

## ПАРАТХА ИЗ ДАЛЕКОЙ ИНДИИ



Целый год советский и индийский народы будут знакомиться в рамках фестиваля с традициями, обычаями, культурой и бытом наших двух стран.

Индийская национальная кухня издревле славится своими рецептами. Мы выбрали сегодня несложные, те, что будут доступны в приготовлении. Некоторые взяты из книги Притам Уберой «Индийская вегетарианская кухня».

и морковь до образования коричневой корочки, соедините с супом (пюре). Добавьте кетчуп, соль, перец и снова варите 5—10 минут. Перед подачей посыпьте суп тертым сыром.

Продукты: на 800 г воды — 4 большие картофелины, 3 ст.л. масла, 2 луковицы, 2 моркови, 3 ст.л. кетчупа, 1/2 ч.л. соли, 1/4 ч.л. молотого черного перца, 3 ч.л. тертого на мелкой терке сыра.

## БИРИАНИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

Замочите грибы на ночь, а рис примерно на час. Обжарьте маленькие кусочки сыра в масле, добавьте спассерованный, нарезанный мелко лук, затем положите все в воду и вскипятите. После добавьте рис, мелко нарезанную морковь, порубленные грибы, молоко и остальные специи. Тушите до исчезновения воды. Подавайте бириани горячим.

Продукты: 2 тонких стакана риса, 1 л воды, 1 большая луковица, 3 зубка чеснока, корица по вкусу, 30 г сыра, 250 г грибов, 150 г молока, 170 г топленого масла, 2 лавровых листа, 1 морковь, 1 ч.л. соли.

## ПАРАТХА (ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ)

Просейте муку, смешайте ее с солью и чайной ложкой масла. Смесь протрите между ладонями, чтобы состав хорошо перемешался. Понемногу добавляйте воду до тех пор, пока не получится упругое тесто. Разделите его на маленькие шарики, раскатайте каждый в тонкую лепешку. Жарьте на горячей сковороде с обеих сторон. Когда хлебцы будут хрустящими и коричневато-золотистого цвета, их можно снимать. Готовить надо на медленном огне.

Продукты на 10 порций: 5,8 тонкого стакана пшеничной муки высшего

сорта, 170 г топленого масла, 1 ч.л. соли.

## ПАРАТХА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Разделите капусту на маленькие кочанчики, потушите в небольшом количестве воды с гвоздикой и перцем до готовности. Затем поджарьте 10—15 минут, слегка остудите и сделайте из нее пюре. Замесите упругое тесто из муки, соли и воды и разделите его на маленькие шарики. Раскатайте их на тонкие лепешки. На одну лепешку положите тонкий слой пюре из цветной капусты, а другую смажьте маслом. Соедините лепешки, защипайте края и скатайте в шарик. Снова раскатайте в лепешку, обжарьте с обеих сторон.

Продукты на 6 порций: 2,8 тонкого стакана пшеничной муки высшего сорта, 1 большой кочан цветной капусты, 2 ч.л. молотой гвоздики, 110 г топленого масла, по 1/2 ч.л. красного и черного молотого перца.

## ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ

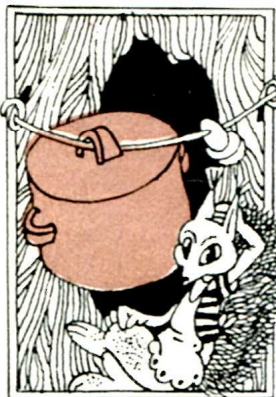
Нарежьте яблоки и потушите их в воде с гвоздикой до мягкости. Пропустите массу через сито. На каждые 600 г яблочного пюре понадобится 400 г сахара.

Нагрейте яблочное пюре, добавьте сахар и варите до полного его растворения. Готовьте на сильном огне. Желе готово, когда капля сиропа быстро застывает на холодной тарелке. Остудите желе и поместите в стерильные банки.

Продукты: на 1,5 кг яблок — 600 г воды, 10—12 шт. гвоздики, сок и мякоть 1/2 лимона. Сахар по расчету. Подготовила В. Волоскова.

## БОРЩИ... СУШЕНЫЕ

Из сушеных фруктов и ягод получаются прекрасные блюда! Например, из яблок можно приготовить оладьи, салат, холодный борщ, варенье... В таком виде плоды сохраняют все вкусовые качества свежих, но намного концентрированнее (вода испаряется), содержат до 60% витамина «С».



### ОЛАДЬИ

На 6 порций: 80 г сушеных хорошо промытых яблок залить на двое суток водой, накрыв сверху деревянным кружком, чтобы не всплывали. После чего пропустить через овощерезку или мясорубку. В 4 стаканах воды или молока развести 40 г дрож-

жей, добавить 50 г маргарина, 4 яйца, сахар по вкусу (80—90 г), соль, но не больше 1 ч.л. Соединив все с мукой, тщательно перемешать. После подъема теста оладьи можно печь, как обычные.

### ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

На 4 порции 30—40 г яблок замочить на 30—40 часов. Полкилограмма свеклы натереть на мелкой терке, залить 2 литрами той воды, в которой были замочены яблоки. Положить 100 г черного хлеба и поставить на сутки в холодное место. Протерев через дуршлаг, добавить вымоченные, нарезанные соломкой яблоки, сахар и уксус по вкусу и лишь в самом конце, перед подачей на стол — соль. Заправить сметаной и укропом. Излишнюю кислоту можно убрать, положив в борщ два нарезанных крутых яйца.

### КИСЕЛЬ

На 4 порции: 100 г яблок, 80 г сахара, 50 г картофельной муки. Замочить яблоки на 3—4 часа в 4 стаканах воды, затем сварить, причем вначале быстро довести до кипения, а потом варить 30 минут на маленьком огне. Отвар слить, яблоки протереть

через дуршлаг, положить в отвар, добавить еще 100 г сахара. Поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения. В небольшом количестве отвара развести крахмал и влить в кастрюлю. Сняв с огня, кисель нужно закрыть крышкой или полотенцем, чтобы не было пенки или отслаивания, дать остыть. На стол подавать холодным.

### ГРУША... В ЧУЖОМ СОКУ

80 г груш залить водой на сутки. Затем нарезать соломкой, добавить сахар по вкусу и залить любым соком. Такой «салат» можно подать в качестве гарнира к мясному блюду.

### ВЗВАР ИЗ ГРУШ

Груши заливаем водой на 12 часов, протираем затем через сито, добавляем воды (до состояния жидкого пюре) и 3 минуты кипятим. В остывшую массу вводим мед и сироп любых ягод (по вкусу). Сутки настаиваем, после чего взвар готов к употреблению.

Все эти блюда можно приготовить таким же образом и из слив, вишен, но заливать их водой следует только на 12 часов.

Л. Прокофьева.

**ПРАКТИЧНО И НАРЯДНО**  
**КОСТЮМ:**  
**ЮБКА**  
**И БЛУЗА,**  
**ВЫПОЛНЕННЫЕ**  
**В ПОПЕРЕЧНОМ**  
**НАПРАВЛЕНИИ**  
**ВЯЗАНИЯ**  
**(РАЗМЕР 46—48)**



**В** модели используется частичное вязание в полном объеме.

Для юбки — годе из 6 клиньев потребуется 450 г шерстяной пряжи № 15.6/2 в 2 меланжированных нити (каждая из них скручена из белой и бежевой). Пг — 2.8 п/см, Пв — 4.2 р/см.

Основной узор — чулочная вязка, нижний край обвязан крючком. Юбка двусторонняя, поэтому пояс вяжется с двумя полосками для кеттлевки.

Для расчета используйте выкройку клина юбки («Работница» 5/87), расположив ее так, чтобы линия середины клина совмещалась с горизонтальной прямой. По низу клина вяжите ровно. Провисаний на стыках клиньев не будет, если раскосы совместить боковыми сторонами, а ширину раскоса последней части разделить пополам.

Произведите расчет наклонных линий («Работница» № 5, 1987) и приступайте к вязанию клина от линии середины. Наберите ВН 185 петель, провяжите несколько рядов. Продолжайте вязание основной нитью 34 ряда без изменений, далее по схеме (рис. 1).

Для вязания блузы потребуется шерстяной пряжи № 15.6/2 в 2 нитки для резинки 1×1 — 120 г, в 1 нит-

ку — 160 г. 70 г козьего пуха в 1 нитку белого цвета. Пг — 3.6 п/с, Пв — 5.6 р/см — чулочная вязка. Пг — 3.9 п/см, Пв — 4.6 р/см — резинка 1×1.

Основной узор — чулочная вязка, отделкой служат узкие полоски на рукавах. Пояс, манжеты и стойка выполняются резинкой 1×1, линии присоединения которой закрыты полосками для кеттлевки. Для расчета используйте выкройку с рукавами реглан. Детали выкройки расположите так, чтобы линии середин совмещались с горизонтальными прямыми.

Начните вязание от середины спинки. Наберите 143 петли ВН (рис. 2). Провяжите 8 рядов, каретка — слева. Рабочей нитью провяжите 17 рядов без изменений, затем в 22 следующих рядах прибавьте слева по 1 петле 1 раз через 4 ряда, 6 раз через 3 ряда, образуя плавный вырез горловины спинки. По линии реглана выдвигайте к ВР слева направо 40 раз по 2 иглы, 2 раза по 1 игле (82 иглы слева — у ВР). На оставшихся иглах бока (68) провяжите 22 ряда по ширине подреза и заканчивайте вязание спинки ВН.

**Рукав (рис. 3).**

По линиям реглана детали соединяются при вязании. Справа от 82 петель наберите ВН 94 петли по длине рукава от линии проймы до манже-

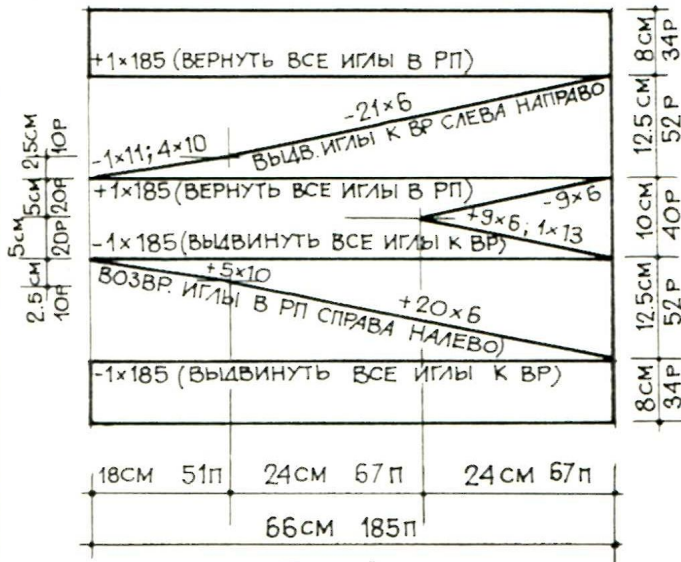


РИС. 1

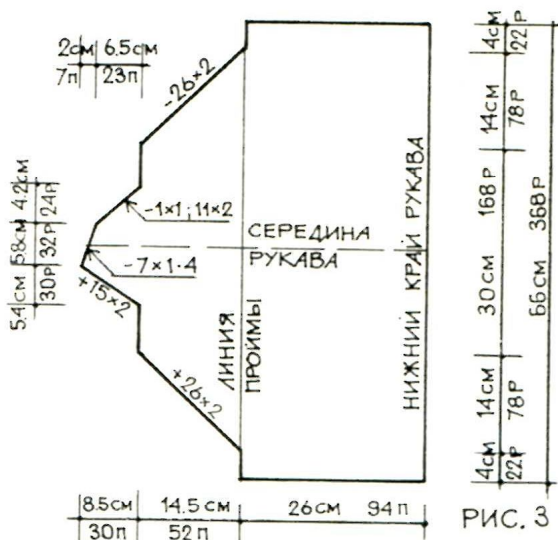


РИС. 3



РИС. 2

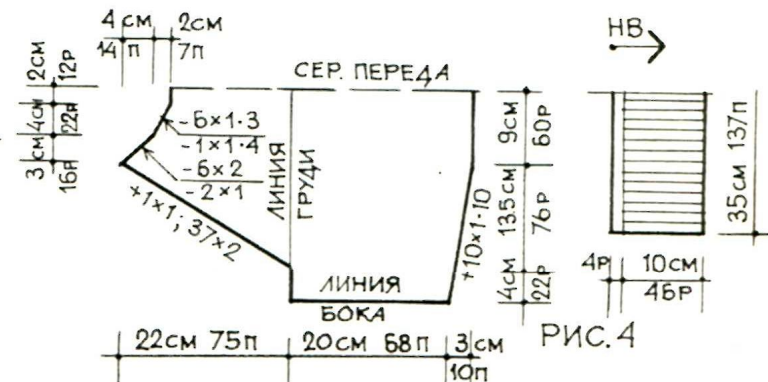


РИС. 4



Согласитесь, распакованный пылесос малопривлекателен, портит интерьер. А я сделала так... На вязальной машине «создала» для него оригинальный чехол — в виде корзины с цветами.

Вначале связала гладью несколько полос и выкроила из них лепестки и листья роз, прутья. Для лепестков роз желательно использовать полотно типа гофре. Композиция станет устойчивой и объемной, если в лепестки и прутья вшить поролон, а в ручку корзины еще и вставить проволоку, чтобы она не падала.

Розы и листья пришиваются к куску полотна, закрывающего пылесос сверху, и к самой корзине тоже. Дна у нее нет.



## «РЯБИНА» НА КРЮЧКЕ

Связать панно просто. Вначале — ствол-«сетку», потом листья и грозды. Все столбиком с накидом. Ягоды рябины я делаю из помидонов, прикрепленных к гроздьям. Когда все детали будут готовы, листья, ствол и гроздья накрахмалить.

г. Астрахань

М. СОСНОВА

ты. Провяжите несколько рядов и чередуйте полоски: 4 ряда — основной нитью, 2 ряда — отделочной, начиная с основной нити.

Провязав 22 ряда по ширине подреза, приступите к выполнению реглановой линии в рукаве со стороны спинки. Возвращайте в РП 26 раз по 2 иглы только в тех рядах, которые вяжутся основной нитью.

Каждые 5-й и 6-й ряды провязывайте отделочной нитью, но иглы в РП не возвращайте. На каждой 4-й игле будет по 2 обкрута: 1 — основной, 1 — отделочной.

Когда слева у ВР останется 30 игл, на верхнем рельсе **обязательно отметить 30-ю иглу**. Теперь в РП возвращайте по 2 иглы только в тех рядах, которые провязываются отделочной нитью, а в 4 рядах с основной нитью, все иглы слева, включая отмеченную, выдвигайте к ВР и цепляйте РН за 30-ю иглу.

Итак, слева у ВР 30 игл.

Провяжите 4 ряда основной нитью, цепляя ее за 30-ю иглу.

Верните в РП 30-ю и 29-ю иглы, провяжите 2 ряда отделочной нитью. Выдвиньте к ВР 29-ю и 30-ю иглы, провяжите 4 ряда основной нитью, цепляя ее за 30-ю иглу.

Верните в РП 30, 29, 28, 27-ю иглы, провяжите 2 ряда отделочной нитью. Выдвиньте к ВР слева 27, 28, 29 и 30-ю иглы и т. д. до тех пор, пока слева в РП не будет возвращена последняя игла.

По ширине горловины в рукаве вяжите 32 ряда, убавляя по 1 петле 7 раз через 4 ряда. **Считаются те ряды, которые провязываются отделочной нитью.**

Основная нить влево за 30-ю иглу не проходит, и таким образом в рукаве образуется значительная припосадка — сборки.

При вязании линии реглана в рукаве со стороны переда слева выдвигайте к ВР по 2 иглы в тех рядах, которые вяжутся отделочной нитью.

Когда будет выдвинута к ВР отме-

ченная 30-я игла, провяжите основной нитью 4 ряда, цепляя ее за отмеченную иглу. Выдвиньте к ВР очередные 2 иглы и провяжите 2 ряда отделочной нитью.

Не выдвигая 2 следующих игл, провяжите 2 ряда основной нитью, цепляя ее за ту же иглу, что и отделочную нить. Выдвиньте к ВР 2 следующие иглы, провяжите еще 2 ряда основной нитью. Выдвиньте к ВР 2 иглы, провяжите 2 ряда отделочной нитью и, не выдвигая к ВР очередных игл, провяжите 2 ряда основной нитью и т. д., пока не будут выдвинуты слева 75 игл по длине реглановой линии рукава со стороны переда. Провяжите на оставшихся в РП 94 иглах по ширине подреза 21 ряд (22 — 1 на шов). Последний провязывается отделочной нитью. Открытые петли боковых сторон рукавов будете соединять горизонтальным швом отделочной нитью.

Снимите 94 петли справа, провязав ВН, 75 игл по длине линии реглана будут находиться у ВР.

**Перед (рис. 4).**

Справа от последней выдвинутой иглы навесьте 68 петель по линии бока спинки для продолжения вязания переда. Провяжите 22 ряда по ширине подреза. Справа по нижнему краю для замены нагрудной горизонтальной вытачки прибавляйте 10 раз по 1 петле через 10 рядов. После 22 ряда вывязывайте реглановую линию, возвращая влево в РП 37 раз по 2 иглы, 1 раз — 1 иглу.

Когда слева в РП будут возвращены все иглы, для круглого выреза горловины слева выдвигайте к ВР 6 раз по 2 иглы, 2 раза по 1 игле.

Верните в РП 14 выдвинутых игл, провяжите 1 ряд отрезком РН, рядов 20 — ВН, и 1 ряд отрезком РН.

Далее по горловине продолжайте убавлять по 1 петле за второй петлей от края: 6 раз — через 3 ряда, 1 раз — через 4 ряда.

До середины переда провяжите 12 рядов ровно и повторите вязание

в обратном порядке. Закончите вязание ВН по середине спинки.

Для вязания пояса, который выполняется из двух половинок, поставьте в РП по 137 игл. Набирайте петли ВН, вяжите по несколько рядов основной нитью в 2 сложения, вяжите для кеттлевки 4 ряда и на эти же иглы навешивайте междузелковые петли нижнего края, например, спинки.

Для припосадки на каждую 17-ю иглу навешивайте по 2 петли. На швы прибавьте по 1 петле. Вяжите 46 рядов по возможности плотнее, выполните резинку 1x1 и закройте петли иголкой с ниткой («Работница» № 9, 1987). Так же обработайте нижний край переда.

Для вязания манжет поставьте в РП 75 игл. На эти же иглы распределите междузелковые петли нижнего края рукава, но припосадки на иглы не делайте, а пропускайте междузелковые петли по расчету.

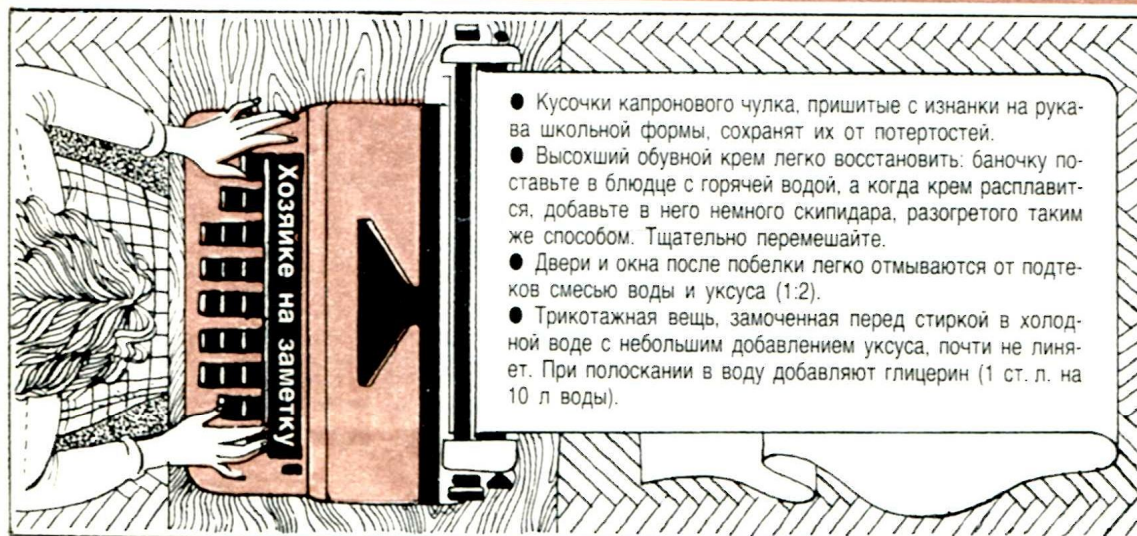
В процессе вязания 106 рядов по длине манжеты 3—4 раза смените плотность на большую. Выполните резинку 1x1, при закрытии петель иголкой с ниткой при необходимости можно затянуть край.

При обработке горловины выполняется рубаш. Наберите 171 петлю ВН, провяжите несколько рядов, основной нитью провяжите 5 рядов реже, чем рассчитано. Затем резко уплотните вязание, а после 20-го ряда выполните резинку 1x1, распуская каждую 2-ю петлю до ВН. Затем поставьте все иглы в РП, провяжите отделочной нитью 4—6 рядов и закончите вязание ВН.

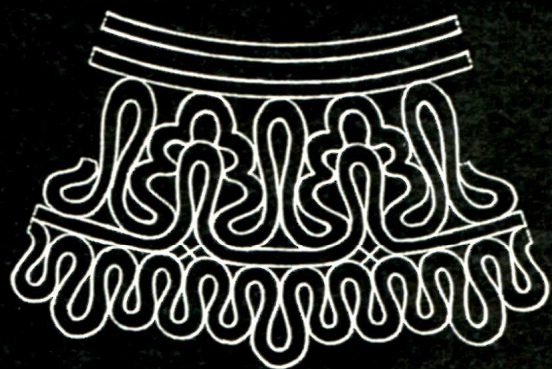
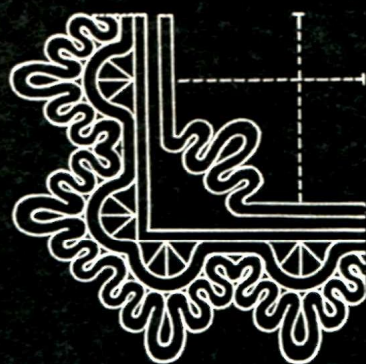
Край выреза горловины пришейте с изнаночной стороны к последнему ряду резинки.

Открытые петли полоски закрепите на лицевой стороне кеттельным швом.

Все детали, выполненные резинкой 1x1, соедините ВТШ № 1, но с двух сторон утюгом растяните верхний край рюши.



- Кусочки капронового чулка, пришитые с изнанки на рукава школьной формы, сохранят их от потертостей.
- Высохший обувной крем легко восстановить: баночку поставьте в блюде с горячей водой, а когда крем расплавится, добавьте в него немного скипидара, разогретого таким же способом. Тщательно перемешайте.
- Двери и окна после побелки легко отмываются от подтеков смесью воды и уксуса (1:2).
- Трикотажная вещь, замоченная перед стиркой в холодной воде с небольшим добавлением уксуса, почти не линяет. При полоскании в воду добавляют глицерин (1 ст. л. на 10 л воды).



**КРУГЛАЯ САЛФЕТКА** (диаметр 47 см). Вначале чертим круг диаметром 54 см на кальке. В нем большие и маленькие фигурки орнамента должны повториться по 25 раз. Затем переводим рисунок. Внешнюю кальку вырезаем, оставляя по краю 1 см. Далее берем тесьму, приметываем ее по рисунку к кальке, проглаживаем с изнанки через влажную ткань. Теперь, не прокалывая кальку (если вручную), скрепляем рисунок тонкими нитками в тон тесьмы (№ 60) в местах касания завитков узора. Переходим от одного к другому, не обрывая нити. После того, как еще раз прогладим, подрезаем с изнанки ножницами наметку, аккуратно снимаем ее. Готовую отделку снова прогладим через влажную ткань.

Кружевная кайма будет выглядеть эффектней, если у больших фигур орнамента выполнить крестики бриды нитками другого цвета или люрексом.

Для внутреннего круга салфетки лучше взять льняное полотно или лен с лавсаном, можно плотный шелк. Обратите внимание, как соче-

## ЗАТЕЙНИЦА — ТЕСЬМА- «СОРОКОНОЖКА»

Удачно, со вкусом подобранные дополнения могут внести новые краски в домашний интерьер, создать уют, теплоту. Такими изделиями являются и салфетки. Например, с кружевом из узкой шелковой тесьмы «сороконожки», прозванной так за изящные маленькие петельки по краям.

таются цвет и фактура тесьмы с тканью. На подготовленном материале сначала нарисуйте циркулем круг диаметром 34 см. Обметайте его края частой строчкой «зигзаг» или вручную и только после этого круг аккуратно вырежьте. Приметайте к нему отделку и прострочите ее частыми стежками на машине. Отступив от края отделки на 0,5 см, пришейте прямую узкую тесьму. Готовую сал-

фетку прогладьте через подкрахмаленную влажную ткань.

**КВАДРАТНАЯ САЛФЕТКА** (43 x 43 см). Принцип оформления тот же, что и в круглой. На каждой стороне квадрата должно быть по 9 фигурок орнамента. В середине каждой нужно выполнить бриды «лапочки». Готовую проглаженную кружевную отделку наложите на ткань, приметайте и прострочите. От середины предпоследних фигурок сделайте декоративную строчку по горизонтали и вертикали. Для этого понадобятся отделочные нитки — ирис или мулине. Их нужно намотать на шпульку и прострочить по изнанке ткани редкой декоративной строчкой по карандашным линиям. Верхняя нить должна быть немного темнее ткани. Затем по рисунку, переведенному на ткань, приметайте тесьму в виде прямой полосы с тремя завитками на всех углах и пришейте ее. Бриды выполняются в последнюю очередь либо люрексом, либо цветными или в тон толстыми нитками.

**М. Кружкова,  
художник-прикладник**