

маны получились отменные. Работают обе виртуозно: спицы так и летают!

Болельщиков не подпускают, чтобы не мешали и не отвлекали, но они

дал ни один ресторан! Вязальщицы показали такой класс в работе, что трикотажное объединение «Пушинка» намерено и впредь поддерживать с ними связи. Швеи демонстрировали



преданно следят издали и постоянно подбадривают своих знакомых. Зато им разрешили любоваться импровизированной выставкой рукоделия. Все восхищаются работами участвующей в общем конкурсе И. Буддо. В основном это комплекты: детские, спортивные, нарядные, деловые.

— Великолепные изделия. Сама вяжу неплохо, но такого совершенства никогда не добьюсь.— делится впечатлением М. Коноваленко, бухгалтер.

С нею соглашается экономист И. Золотарева:

— Моя оценка — пять баллов. Это — искусство! Всем нравятся орнамент, колористика, необычайно ровная вязка. Настоящие пейзажи на изделиях.

А сама И. Буддо в это время старательно вывязывает головку рукава, предварительно сделав сложный расчет.

— Любая женщина занимается рукоделием, — говорит она, — чтобы не быть похожей на других. Для меня вязание — это творчество, а идеи беру отовсюду. В искусстве люблю стиль модерн. Рукоделием занимаются и мама, и сестра.

Обед отведен. Такого меню не ви-

свои наряды. А специалисты фабрики индпошива высказывали свое горячее одобрение.

Чествуют участниц атоммашевцы в небольшом уютном зале. А они, взволнованные, сияющие, чувствуют себя именинницами. А. Т. Морозов торжественно назвал обладательниц первой премии: И. Солдатову и О. Кинарейку. Обе — воспитательницы детского сада «Колобок», причем работают в одной группе. Вот так сюрприз!

А швеи вышли на сцену со своими моделями. И тоже зал бурно порадовался успехам мастериц. А Лагутина вывела вперед С. Дядченко в новом жакете, и все вдруг увидели, что эта милая молодая женщина еще и настоящая манекенщица.

Первую премию получила и Т. Белова за удачное выполнение модели делового платья.

У вязальщиц, как и предполагали, победителем оказалась И. Буддо.

Цветы, аплодисменты, шутки и смех. «Хрустальные башмачки» — призы журнала «Работница», награды победителям, заискрились в женских руках. А всем сорока участницам вручили подписку на журнал на 1988 год.

Мнение победительниц:

О. Кинарейка. Если бы на заводе открыли «Школу молодой семьи» — ходила бы с удовольствием.

С. Дядченко. Я шью и себе, и своим дочкам. Расчеты делаю сама, моделирую тоже. У нас в городе много инженеров. Нужны клубы по интересам, где можно было бы развивать и совершенствовать свой вкус.

И. Буддо. Присоединяюсь к мнению С. Дядченко. У нас в городе нет условий для занятий рукоделием.

Я бы с удовольствием училась прясть, ткать гобелены, красить... Чему-то научила бы других.

Конкурс «Работницы» закончен, но председатель женсовета «Атоммаша» Ю. А. Божко считает: творческий порыв наших работниц упускать нельзя. Женсовет берется его развивать, дополнить. Мы знаем, что нас поддержат и на предприятии, и в городе.

А. ЛУГОВСКАЯ,
председатель жюри



НОВОГОДНИЙ БЛУЗОН

Новогодних хлопот у любой хозяйки бывает так много, что в последний момент может обнаружиться — нет праздничного наряда. И совсем не обязательно, чтобы он был дорогим и торжественным, просто очень хочется чего-то новенького.

Сегодня в наше «Семейное ателье» мы пригласили А. П. Волобуеву, уже знакомую вам по одной из публикаций нынешнего года. Предложенная ею куртка «Азлита» многим пришлась по душе. На этот раз Антонина Павловна предлагает вам две несложные, но нарядные модели блузонов — для себя и для дочки. Надеемся, что к новому году вечеру у вас будет славная обновка при условии, что вы подберете красивую ткань.

Современная мода отходит от больших объемов, и наши модели — наглядный тому пример. При расширенном плечевом поясе оба блузона кажутся маленькими. Достигается эффект с помощью приемов моделирования: в линию реглана убираются излишки ткани верхней части изделия. Другой характерный элемент модели — подчеркнутая линия бедер, которая также уменьшает объем блузона. Обе модели напоминают стиль 50-х годов, именуемый сегодня неоклассикой. Тот же Т-образный силуэт, лаконичное декоративное оформление. В первом варианте блузона создается молодежный образ, другая модель подчеркнута женственная, элегантная, вечерняя.

И та, и другая его модели выполнены на одной конструктивной основе. За счет построения однотипных деталей крой предельно прост: перед и спинка одинаковы по размерам, идентичны и детали рукавов. Воротники здесь служат украшением. В молодежном блузоне он накладной, с использованием контрастной отделочной ткани. Во втором — обычный, слегка отстоящий от шеи, но плавная изогнутая линия верхней кромки, завершенная впереди небольшим изящным бантиком, придает блузону романтический вид. Линия бедер в обоих моделях заужена. В первом случае используется пояс, во втором — защипы.

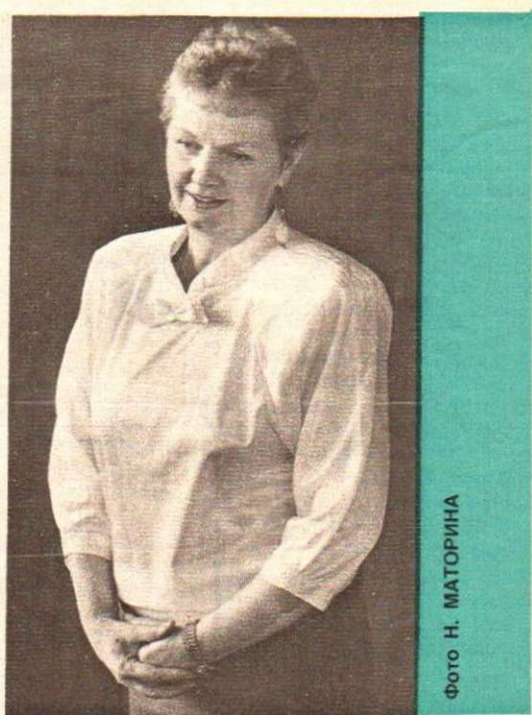


Фото Н. МАТОРИНА

МОДЕЛЬ №1

Материал — шелк, трикотаж, жаккардовая ткань. Расход: 2,5 м при ширине 120 см. Для отделки воротника понадобится ткань контрастного цвета 20×30 см. Чертежи лекал даются в масштабе 1:10 без припусков на швы. Размер 44.

Детали кроя:

1. Перед	1 дет.
2. Спинка	1 дет.
3. Рукав	4 дет. (2 передние, 2 задние)
4. Воротник накладной	1 дет.
5. Обтачка горловины	2 дет. (перед и спинка)
6. Пояс	2 дет.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОБРАБОТКИ:

- сделать заготовку для накладного воротника (рис. 1). Для этого стачать отделку и ткань. Потягивая, разутюжить. Подложить под заготовку сильно накрахмаленную ткань либо специальную прокладку и снова тщательно проутюжить через сырую тряпку;
- из заготовки выкроить накладной воротник с припусками на швы;
- подложить воротник вниз горловины к переду, приметать по линии шва, прострочить. Подрезать уголок стыка (рис. 1), отогнуть воротник, проутюжить. Приметать к переду по линии реглана и горловины;
- приметать рукава к переду и спинке, прострочить по линии шва.

Заложить складки в 2 см по линии реглана рукавов к середине переда и спинки. Проутюжить. Проложить по краю отделочную строчку;

- настрочить по линии реглана отделочные швы (рис. 2);
- заложить складки по низу спинки, прострочить, отогнуть с изнанки к середине спинки, проутюжить;
- стачать плечевые и боковые швы, рукава по линии плечевого шва отстрочить;
- обтачать горловину;
- подогнуть рукава и прострочить в край;
- подогнуть низ готового изделия на 7 см, прострочить;
- стачать детали пояса по косой линии;
- пришить детали пояса к спинке возле складок;
- пришить подплечники для рукава реглан.

МОДЕЛЬ №2

Материал — трикотаж, жаккард, любая «тяжелая», но хорошо драпируемая ткань. Расход: 2,5 м при ширине 120 см. Чертежи лекал даются в масштабе 1:10 без припусков на швы. Размер 48—50.

Детали кроя:

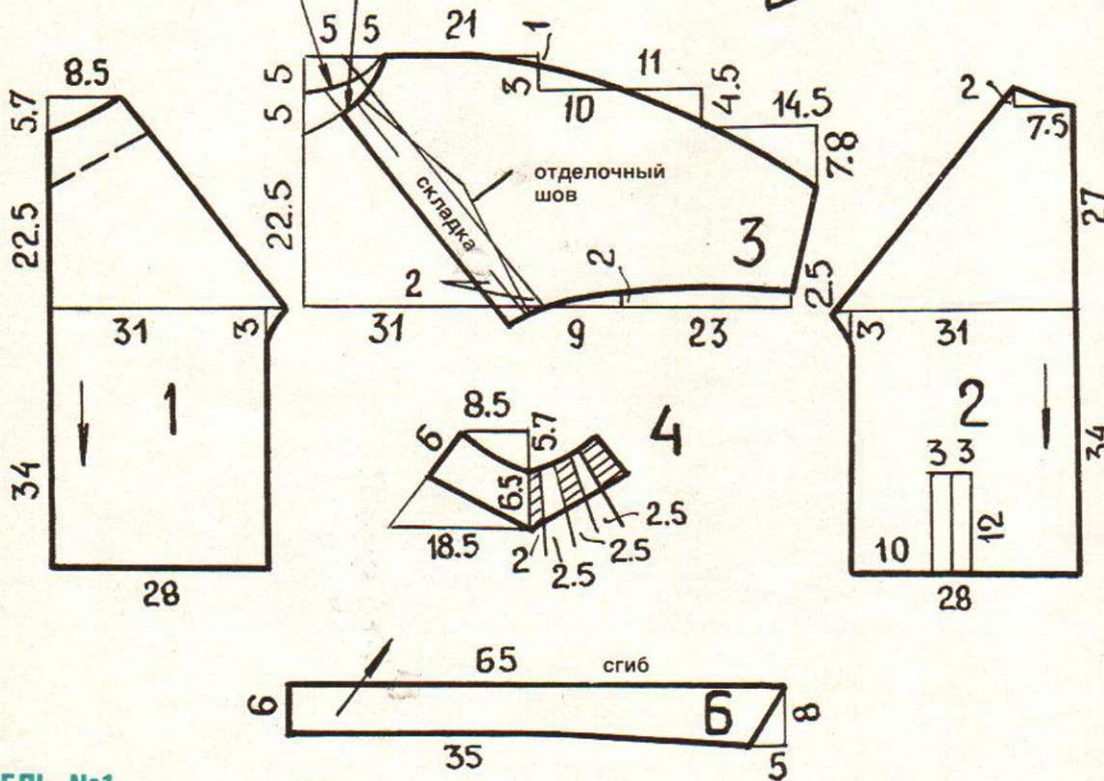
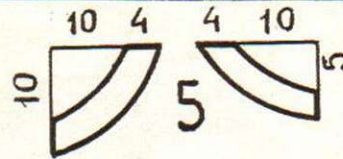
1. Перед	1 дет.
2. Спинка	1 дет.
3. Рукав	4 дет. (2 передние, 2 задние)
4. Воротник	4 дет.
5. Обтачка горловины	3 дет. (перед — 1 и спинка — 2)
6. Бант	2 дет.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОБРАБОТКИ:

- выстрочить узор на деталях рукавов (рис. 1), предварительно подложив прокладку (поролон 0,3—0,5 мм). Рисунок получится выпуклым, если строчить по одной и той же линии три раза;
- по всей линии плеча пристрочить с изнанки полоску поролона шириной 2 см;
- приметать рукава к переду и спинке, прострочить по линии шва. Швы отвернуть к рукаву, заутюжить;
- стачать плечевые и боковые швы;
- подогнуть рукава и прострочить в край;
- с обеих сторон низа переда и спинки на расстоянии 10 см от боковых швов сделать по 2—3 мелких защипа глубиной примерно в 1 см. Число защипов зависит от нужной вам плотности облегания по бедрам;
- подогнуть изделие на 3,5 см, подложив предварительно прокладку. Прострочить в край;
- обработать вырез «каплю» на спинке. Для этого взять косую бейку шириной 1,2 см, пришить по лицевой стороне выреза, отогнуть, прогладить, отстрочить;
- приметать воротник к горловине вместе с обтачкой, прострочить. Обтачку отогнуть наизнанку, отстрочить линию горловины по лицевой стороне, отступив от края 0,3 см;
- детали бантика сострочить с прокладкой, вывернуть, отстрочить, проутюжить, присобрать согласно рис. 1, пришить к середине переда ниже воротника.

Вырез горловины
задней детали рукава

Вырез горловины
передней детали рукава

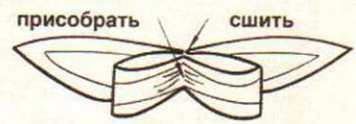
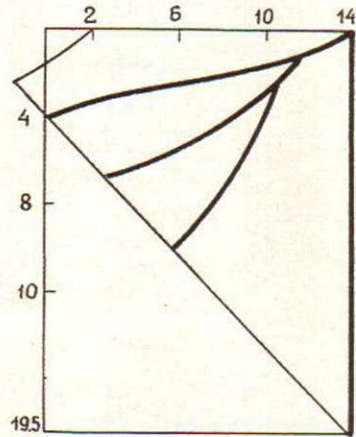
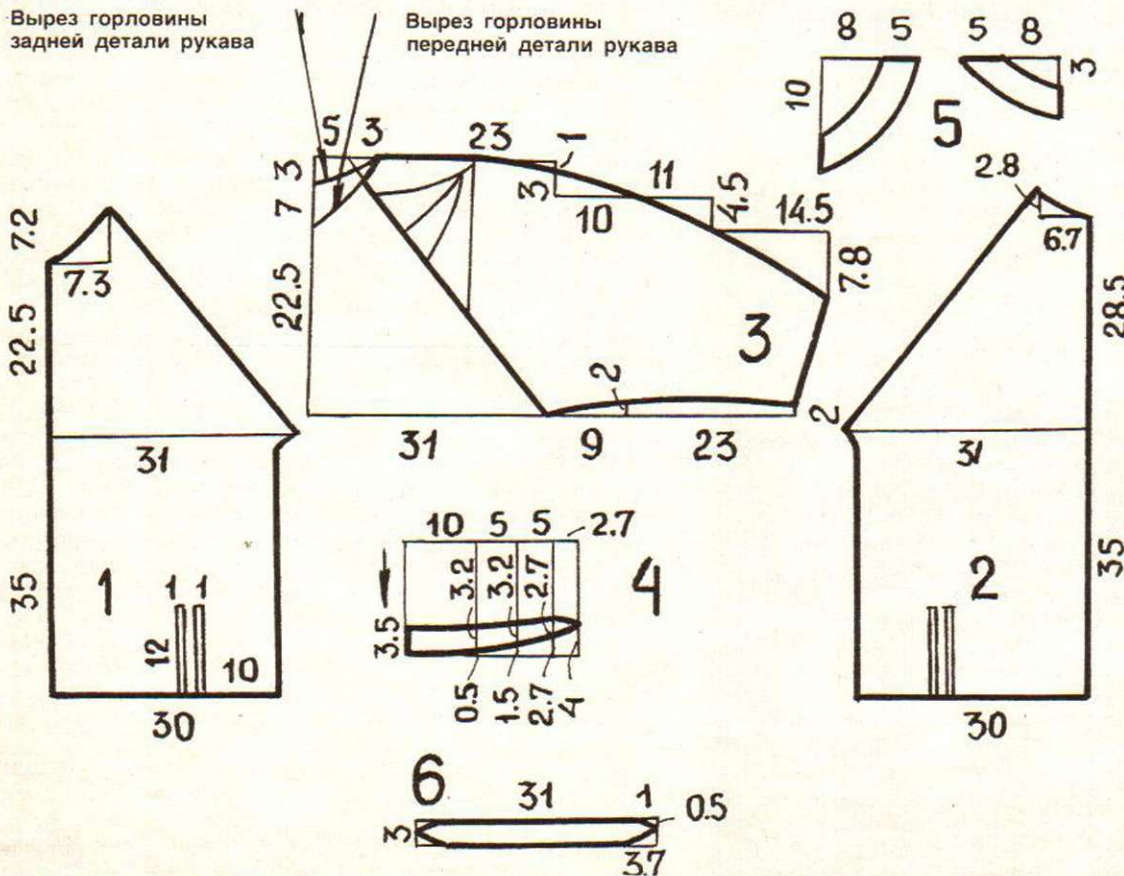
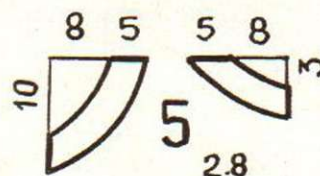


МОДЕЛЬ №1

МОДЕЛЬ №2

Вырез горловины
задней детали рукава

Вырез горловины
передней детали рукава



НАШИ ПРЕДКИ только так его и величали: добрым и щедрым. Новый год не обходился без колядок — шумных, веселых поздравлений соседей с праздником, а счастливые хозяйки одаривали колядующих за шутки-прибаутки, частушки и хорошие пожелания пряниками, булочками, кренделями, причем специально сделанными в форме животных: свиней, козуль, коровок, ягнят и овец...

По древнему поверью обилие еды в этот день обеспечивало благополучие на весь предстоящий год. Так что новогоднему праздничному столу уделялось особое внимание. Конечно, у всех народов сложились свои застольные обычаи. У тех, кто занимался земледелием — русских, украинцев, белорусов, молдаван — ритуальным новогодним блюдом считалась сладкая каша — кутья, блины. Эти символические угощения — воспоминание о жертвоприношениях языческим богам. В Новый год подавали множество мясных, крупяных и мучных блюд, варили компоты-взвары.

ОТКУДА ЖЕ ИДЕТ ОБЫЧАЙ праздновать встречу Нового года? Эта дата — фактически одна из вех трудового земледельческого календаря, тесно связанного с языческими верованиями наших предков. Уже у древних славян год делился на 12 месяцев. Вдумаемся в их названия: сечень (январь) — связан с вырубкой леса, березол (март) — время сбора березового сока, серпень (август) — пора жатвы и т. д. Все они отражают трудовой цикл жизни. Начиная с X века Новый год стали отмечать 1 марта, приступая к сельскохозяйственным работам, а спустя пять веков его перенесли на 1 сентября, к моменту окончания уборки. И лишь в 1700 году Петр I специальным указом ввел в России христианское летоисчисление с 1 января. Но праздники трудового календаря оказались настолько живучими, что церковь была не в силах с ними бороться и связала некоторые из них с религиозными, например, рождеством, крещением... Однако старинные обычаи сохранялись, а новогодние праздничные столы всех народов продолжали украшаться ритуальными блюдами.

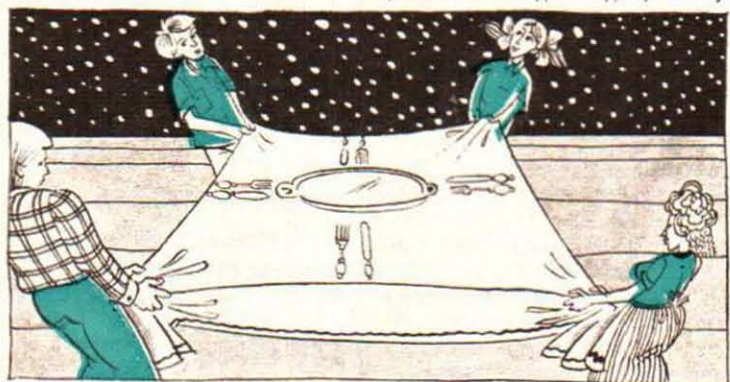
Молдаване, как и прежде, сопровождали трудовой праздник мистическими действиями, такими, как «хождение с плугом». Под стол клали лемех от плуга, под скатерть — солому или муку, в центр стола ставили калач и кутью, а по углам его — 12 калачей (по числу месяцев), число блюд соответствовало магическим цифрам 7, 9, 12, подавали традиционный пирог с брынзой, тыквой или яблоками. У украинцев и жителей юга России красовались на праздничном столе свиные головы с хреном, жареные цыплята, домашние колба-



сы, фаршированные желудки и, конечно же, каши, галушки со сметаной.

ДАВНО ИЗМЕНИЛСЯ НАШ БЫТ, условия жизни, но это не значит, что мы можем обезличить наши праздничные застолья, забыть обычаи предков. Конечно, нет смысла отказываться от новых продуктов и приправ, которых наши бабушки и дедушки не знали. И все же у новогоднего стола должны быть свои приметы. Сегодня предлагаем вам несколько современных новогодних праздничных блюд, максимально близких к традиционным старинным.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО УЖИНА — мясное. Уложите его на большое блюдо, празднично украсьте и поставьте в центр стола. Вот несколько рецептов.



ГУСЬ ИЛИ УТКА ЖАРЕНАЯ. Подготовить гуся, индейку или утку, посолить внутри и снаружи, положить спинкой вниз на сковородку или противень, полить жиром, а жирных гусей и уток — водой и жарить в духовке. Птицу нужно периодически переворачивать и поливать жиром и выделяющимся из нее соком. Готовую птицу переложите в другую кастрюлю, а жир слейте. На сковороду или противень налейте немного воды или мясного бульона и прокипятите. Этим соком птицу поливают при подаче на стол.

Яблоки (лучше антоновские) очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите семенную коробку, положите на противень, смазанный жиром, посыпьте сахаром и запекайте.

Картофель среднего размера очистите, обжарьте целиком на жире

и доведите до готовности в духовке.

Жареную тушку птицы уложите на блюдо, на ножки наденьте бумажные папильотки, вокруг разложите картофель и яблоки. Украсьте листьями салата.

Можно оформить блюдо иначе — тушку птицы разрезать на части. На блюдо вначале положите обжаренные на масле ломтики белого хлеба, сверху куски птицы, а вокруг разложите гарнир.

СВИНОЙ ОКОРОК. Мякоть свиной ошпарьте от излишков жира, а оставшийся надрежьте ромбиками. Натрите свинину солью, чесноком, посыпьте перцем и жарьте в духовке, поливая соком и жиром.

Готовое мясо нарежьте на порции, уложите на блюдо в виде целого ку-

реки очистите от скорлупы, ошпарьте, снимите пленку, посыпьте сахаром и запекайте в духовке.

МОРОЖЕНОЕ «СЮРПРИЗ». Запаситесь мороженым (лучше пломбиром), положите его в морозилку. Купите коврижку либо лепешку бисквита и нарежьте тонкими ломтиками. Яичные белки взбейте с сахарной пудрой.

Перед самой подачей на стол уложите на металлическое блюдо ломтики бисквита или коврижки, смажьте их вареньем или повидлом, а сверху хорошо замороженное мороженое (горкой). Теперь опять варенье, на него — ломтики бисквита и все покройте взбитыми белками и быстро запекайте в горячей духовке (не менее 200° С). Мороженое зарумянится, и сразу же подавайте его на стол.

ЧЕРНОСЛИВ В ШОКОЛАДЕ. Сладости на праздничном столе должны быть обязательно. Чернослив помойте и ошпарьте, удалите косточки. Шоколад наломайте кусочками, добавьте немножечко воды и растопите на слабом огне. Каждую черносливину накалывайте на вилку или острую лопатку и опускайте в шоколад, а потом кладите на бумагу для застывания.

Таковы основные блюда новогоднего стола. Остальное — как сочтете нужным. Но непременно украсьте кушанья, придайте им праздничный вид.

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ. Салат или винегрет положите на круглое блюдо, а вокруг — 12 кружков вареного картофеля. Морковь нарежьте соломкой и на каждом картофельном кружке выложите цифры: I, II, III, IV ... XII. В середину кладется кружок из огурца или помидора, а из лука — стрелки ... часов. И пусть они у вас показывают без пяти минут двенадцать.

Студень следует залить в формы. На дно каждой налейте немного жидкости, а когда она застынет, кладите на этот слой украшения из вареных яиц, ломтиков лимона, зелени... — все зависит от вашей фантазии. Затем залейте остальной студень. Формочки поставьте в холодильник. Перед подачей на несколько секунд опустите их в горячую воду и выложите потом на блюдо.

На поверхности праздничного пирога уложите праздничный орнамент из цифр: «1988 год». Перед выпечкой смажьте яйцом.

Напитки тоже должны выглядеть нарядно. Например, так: края бокалов смочите в лимонном соке или в воде и опустите в сахарную пудру — они покроются «морозной изморозью», а теперь осторожно налейте в них компот из консервированных фруктов и опустите соломку. Приятного новогоднего аппетита!

Н. И. Ковалев,
профессор

Ленинград.



«Многоликий» коктейль

Для всех этих коктейлей понадобится молоко, сироп: ежевичный, клубничный или любой другой. Можно просто молоко смешать с сиропом, можно добавить ванильный сахар, толченые орехи, а то и облепиховый сок. Вариантов, как видите, несколько.

Клубничный: клубничный сироп — 25 г, молоко — 200 г.

Ванильный: ванильный сахар — 5 г, черничный сироп — 20 г, молоко — 200 г.

Ореховый: ежевичный сироп — 20 г, толченые орехи — 20 г, молоко — 200 г.

Облепиховый: облепиховый сок — 20 г, сахарный сироп — 20 г, пахта — 200 г.

Фруктовый коктейль

В стакан положите кубики пищевого льда. Затем налейте соки: яблочный, лимонный и фруктовый сироп. Хорошо размешайте и положите ломтики фруктов.

Продукты: яблочный сок — 60 г, лимонный сок — 20 г, фруктовый сироп — 20 г, фрукты (по сезону) — 50 г.

«Буратино»

Желатин залейте охлажденной кипяченой водой (соотношение 1:3) и оставьте на 1—1,5 часа. Затем нагрейте до полного растворения желатина и охладите (до 30—40°С). Процеженный желатин смешайте с лимонным соком и фруктовым сиропом. Смесь налейте на противень и дайте застыть. Затем нарежьте на кубики и положите в стакан. Сверху положите ломтики фруктов, мороженое и тертый шоколад.

Продукты: желатин — 3 г, фруктовый сироп — 60 г, лимонный сок — 30 г, фрукты (по сезону) — 50 г, мороженое — 50 г, шоколад — 5 г.

Пикантный

Чеснок растереть с солью, смешать все компоненты, добавить соль, перец по вкусу, подавать с соломинкой. Простоквашу можно заменить кефиром.

Продукты: томатный сок — 50 г, овощной сок — 50 г, простокваша — 100 г, 1 долька чеснока.

А. Бутузов

РЕЦЕПТЫ БЛЮД АССИРИЙСКОЙ КУХНИ

ШИРВА — вегетарианский суп

Налить в чугунную или алюминиевую кастрюлю 3—4 литра воды. Очищать две-три картофелины, опустить в воду. Туда же положить помидор и болгарский перец, проколов то и другое вилкой в нескольких местах. Очистить луковичку и бросить в кастрюлю. Взять по 20 граммов кишкы, петрушки и укропа, связать ниткой в пучок и положить в воду. Расцелить одну морковку так, чтобы корешок остался целым, опустить в кастрюлю. Туда же — капустный лист. Варить до полной готовности овощей. Солить по вкусу.

Пока суп варится, взять небольшую луковичку, очистить, порезать на дольки и обжарить в подсолнечном масле. Лук должен стать золотистого цвета. Добавить половину чайной ложки томата и на кончике ножа — красного перца. Жарить все это вместе некоторое время.

Когда овощи сварятся, огонь не выключать под кастрюлей. Зачерпнуть половника жидкости и вылить в сковороду с луком. Размешать. После этого массу из сковороды перелить в кастрюлю. Разбить одно яйцо и вылить в суп. Хорошо взболтать половником и сразу же выключить огонь, чтобы не кипело. Суп желативно перелить в эмалированную кастрюлю. Зелень и овощи не вынимать. Пить следует сам отвар. Лучше без хлеба.

ХАСЫДА — сладкое блюдо

Взять полпачки сливочного масла и положить в чугунную или алюминиевую кастрюлю. Добавить три столовые ложки муки. Поставить на огонь, активно размешивая, растряса. Масса должна приобрести золотистый цвет. Вылить в кастрюлю стакан горячего молока, предварительно положив в молоко и размешав две столовые ложки меда (можно больше). Солить по вкусу. Массу как следует прогреть и выключить огонь. На приготовление уходит 15 минут. Если положить больше муки, то масса получается гуще. На следующий день режется как пирог.

ДЖАДЖИ

Взять пачку нежирного творога, добавить две чайные ложки сметаны. Мелко порезать немного укропа, кишкы и мяты. Небольшую луковичку очистить и тоже мелко порезать. Все это смешать с творогом и сметаной. Растирать до тех пор, пока не получится однородная масса. Добавить соли по вкусу. Лучше намазывать на серый хлеб.

Е. Давиташвили

РЕЦЕПТЫ НАШЕГО ДОМА



ТРЕХЦВЕТНЫЙ ПИРОГ

Для теста: 1,5 ст. муки (желательно негрубого помола), 3 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. воды, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. погашенной соды.

Тесто должно получиться гуще сметаны. Выложите его на противень и выпекайте в течение 15—20 минут.

ТВОРОЖНЫЙ СЛОЙ: 500 г творога, 250 г масла или растительного маргарина, 200 г сахара. Смешайте творог с маслом, затем добавьте сахар. Творожную массу выложите ровным слоем на поверхность остывшей основы из теста и разровняйте ножом.

ФРУКТОВЫЙ СЛОЙ: сварите 0,4 л любого фруктового сока (лучше апельсинового или абрикосового) с сахаром, картофельным крахмалом. Остыв, масса должна быть желеобразной. Вместо крахмала можно использовать желатин. Фруктовый слой разровняйте. Остудите его при постоянном помешивании и нанесите на творожный слой незастывшим.

Приготовление трехцветного пирога займет немного времени. Творожную массу можно сделать, пока пирог печется. Когда вы разрежете пирог на прямоугольники, срез будет трехцветным. Теперь, если вы украсите сверху каждый кусочек розочкой из

взбитых сливок, получится праздничное пирожное.

Эва Гучкова

Острава, ЧССР.

ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Продукты: 0,5 кг печенья, 1 ст. очищенных грецких орехов, 1 банка сгущенного молока.

В мелко раздробленное печенье добавить орехи, сгущенное молоко, хорошенько размешать. Массу выложить в лоток (маленькое деревянное корыто), закрыть и остудить в течение 30—40 минут. Затем посыпать сахаром и какао. Торт готов.

ХАЛВА ВОСТОЧНАЯ

Продукты: 2 ст. муки, 2 ст. топленого масла, 3/4 ст. сахара, щепотка ванилина.

На сковороду насыпать муку слоем в 3—4 см. Постоянно перемешивая, поджарить ее до коричневатого цвета. В жареную муку налить масло, сахар и кипятить до полного растворения сахара (около 5 минут). Затем всыпать обжаренную муку и все тщательно перемешать. Приготовленную массу разложить ровным слоем 5—6 см на лоток и уплотнить. Затем охладить.

О. Самсонова

г. Петропавловск
Северо-Казахстанской обл.

ПО ВАШИМ ПРОСЬБАМ

ДОМОРОЩЕННЫЕ ДРОЖЖИ

В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ДРОЖЖИ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТАК: сухой хмель (или солод) залейте двойным количеством горячей воды и кипятите до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Теплый отвар процедите и на каждый стакан его добавьте при помешивании столовую ложку сахара на 1/2 ст. пшеничной муки. Полученную массу накройте чистой тканью и поставьте в теплое место на 1,5—2 суток. Готовые дрожжи залейте в бутылки, укутайте и держите в прохладном месте. Для теста на килограмм муки положите 1/2 ст. таких дрожжей.

ПОПРОБУЙТЕ И ТАКОЙ СПОСОБ: возьмите 100—200 г изюма, промойте теплой водой, положите в молочную бутылку (со средним горлышком), залейте водой с температурой, как разводят дрожжи, добавьте немного сахара, завяжите в 4 слоя марлей и по-

ставьте в теплое место. На 4—5-й день, когда начнется брожение, можно подбивать дрожжи и ставить тесто. Оно получится душистым и не кислым.

МОЖЕМ ПОРЕКОМЕНДОВАТЬ ВАМ ЗАКВАСКУ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА. 1/2 кг ржаного хлеба измельчите, добавьте 0,5 литра теплого кислого молока (или воды), 2—3 ст. ложки сахарного песка, горсть изюма и поставьте на сутки для брожения. Затем массу процедите через сито, а хлеб отожмите на сите. На полученном настое приготовьте опару (мучную болтушку) консистенции сметаны и поставьте в теплое место на 2—3 часа. Итак, закваска, на которой готовят обычное тесто, готова. Не увлекайтесь внесением сдобы (масла, яиц), используйте их в самых минимальных количествах.

А. Чернышева

АРОМАТНЫЙ ПОКРОВ

КАК МЫ ВЫБИРАЕМ ДУХИ? КТО-ТО ОСТАНАВЛИВАЕТ ВЗГЛЯД НА КРАСИВОЙ УПАКОВКЕ, КОМУ-ТО ПРАВИТСЯ НЕОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ. А КТО-ТО ИМЕННО ОБ ЭТИХ ДУХАХ СЛЫШАЛ ОТ ЗНАКОМЫХ... ТАК КАК ЖЕ ОСУЩЕСТВИТЬ СВОЙ ВЫБОР?

НАШ КОРРЕСПОНДЕНТ М. БЕС-СМЕРТНАЯ РАССПРОСИЛА ОБ ЭТОМ ВЕДУЩЕГО СПЕЦИАЛИСТА ПАРФЮМЕРНОЙ ФАБРИКИ «НОВАЯ ЗАРЯ» ТАМАРУ СЕРГЕЕВНУ СОБОЛЕВУ.

Выбирая духи, как и одежду, каждая женщина хочет следовать моде и быть в то же время неповторимой. Как это совместить?

— Начните с того, что разберитесь в себе. Зеркало тут не поможет: ведь духи должны отражать характер, настроение. В этом деликатном деле помощник один — ваш собственный вкус.

— Мы пришли в парфюмерный магазин. Можно ли прямо здесь «распробовать» духи?

— Конечно. Запомните, в ощущении запаха существует три специфические фазы. Первую вы почувствуете сразу, как только откроете флакон. Не торопитесь с критикой, ведь в этот момент главенствует резкий спиртовой запах основы духов. Возможно, именно поэтому женщины так часто хмурятся у прилавков с духами и уходят без покупки.

Лучше воспользуйтесь специально надушенной бумагой или поролоном, приготовленным для вас продавцом. Тогда уловите вторую ноту запаха, среднюю или «сердечную». Она уже ориентирует вас.

Третью, глубинную фазу так быстро понять не получится. Она распознается только с течением времени. Именно эта нота создает то волшебное воздушное облако, которое окружает женщину.

— Значит, чтобы по-настоящему узнать запах духов, нужно их купить? Но ведь это довольно дорого. А вдруг духи вообще разонравятся?

— Парфюмеры стараются помочь покупателям. Совсем недавно в магазинах появились недорогие духи в небольших флаконах на открытках: «Блюз», «Вальс цветов» и другие. Покупайте и пробуйте.

— Итак, покупка сделана.

— Смело открывайте флакон и... Вот тут не спешите, а сначала послушайте рекомендации.

Не душитесь сильно. Резкий запах действует раздражающе на окружающих и даже утомляет саму обладательницу духов. Лучше несколько раз

в день открыть флакон и слегка подуться. Коснитесь кончиками пальцев волос, мочек ушей, затылочной части. Хорошо сохраняют запахи шерстяные и меховые вещи. Неплохо, если платочек в вашей сумочке будет благоухать любимыми духами.

— Некоторые женщины пользуются разными духами...

— Не стоит смешивать запахи. Можно получить очень неприятное сочетание. Будьте постоянны! Пользуясь одним сортом духов, вы сумеете создать своеобразный шлейф приятного, легкого аромата.

Можно пользоваться одновременно духами, одеколоном и туалетной водой из одной серии; с одинаковым названием.

— Тамара Сергеевна, вот вы упомянули о туалетной воде. Может быть, расскажете подробнее об этом виде продукции?

— Туалетная вода находится как бы на промежуточной ступеньке между одеколоном и духами. Основу всей нашей продукции составляют душистые композиции. Так вот, в туалетной воде концентрированных душистых веществ больше, чем в одеколоне, но меньше, чем в духах.

Пользуйтесь ею ежедневно, наносить ее можно на все тело. А использовать в сочетании с духами этого же названия.

— Есть ли какие-то правила по хранению духов?

— Лучше хранить их в прохладном месте. Запечатанный флакон можно положить в холодильник на нижнюю полку. Учтите, что в открытой упаковке духи могут испортиться.

— Сейчас в продаже появилась парфюмерная продукция во флаконах с пульверизатором. Чем это вызвано?

— С помощью этого несложного устройства запах распространяется на большей площади, более равномерно. К тому же флаконами можно пользоваться многократно, в них духи лучше хранятся.

— Если говорить о моде, то какое направление запахов сейчас главенствует?

— Пожалуй, здесь нет твердых канонов. Ведущими сегодня можно назвать восточные запахи с пьянящей, фруктовой ноткой.

СВЕТ МОЙ, ЗЕРКАЛЬЦЕ, СКАЖИ...

В НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ КАЖДАЯ ЖЕНЩИНА ХОЧЕТ БЫТЬ ОСОБЕННОЙ: КРАСИВОЙ И СЛЕГКА ЗАГЛАДНОЙ. НО... ПРАЗДНИЧНЫЕ ХЛОПОТЫ УТОМЛЯЮТ. МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ВОЛШЕБНОЕ СРЕДСТВО, С ПОМОЩЬЮ КОТОРОГО ВЫ МОЖЕТЕ ПРЕВРАТИТЬСЯ ИЗ ЗОЛУШКИ В ПРЕКРАСНУЮ ПРИНЦЕССУ. ЭТО МАКИЯЖ.

Применение декоративной косметики начните с тщательной подготовки кожи. «Снимите» с лица следы усталости. Вначале умойтесь теплой водой с мылом, затем ополосните лицо прохладной водой или протрите кусочком льда.

Если кожа плохо переносит воду, воспользуйтесь лосьоном или жидким кремом «Утро», «Огуречное молоко», «Витамин» и др. После этого нанесите на лицо освежающую маску. Тем, у кого жирная кожа, подойдет дрожжевая маска: четверть палочки дрожжей, немного воды, ложка растительного масла, мед тщательно перемешайте до состояния кашицы.

Для сухой кожи можно сделать маску из 3 ст. л. овсяной муки (овсяные хлопья измельчите в кофемолке), добавьте 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. молока и 1 ч. л. меда.

Нанесите маску на лицо и полежите в темной комнате минут двадцать, расслабившись.

Усталость выдают отечность и мешки под глазами. Снять их поможет сырой тертый картофель, положите его на веки во время отдыха.

Также хорошо освежают любую кожу маски из тертых овощей, фруктов (моркови, яблок, огурцов, винограда).

Маску смойте теплой, затем прохладной водой и нанесите питательный крем. Спустя 15—20 минут снимите крем, промокнув лицо бумажной салфеткой.

Теперь можно приступить к макияжу. Основная его цель — придать лицу свежесть, слегка подчеркнуть до-

стоинства и приглушить недостатки. Определите для начала форму своего лица. Идеальное лицо — овальной формы. К этому идеалу вам и надо стремиться.

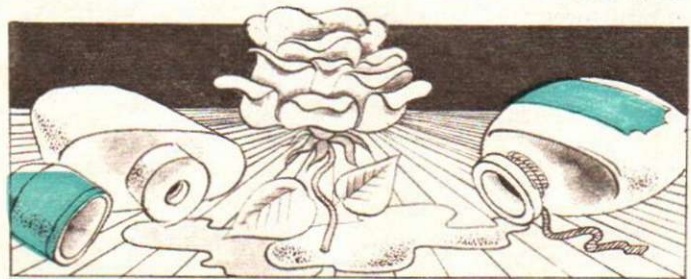
Более тщательной корректировки требуют лица круглой, квадратной, треугольной вершиной вверх формы. Для коррекции нужно два тональных крема — темный и светлый. Сначала наложите общий тон, светлый, на лицо и шею. Те места, которые зрительно требуются уменьшить, затушите темными тонами, которые увеличивают — светлыми. Например, круглое лицо затените по бокам, квадратное — снизу, а румяна наложите от висков до уголков рта. «Вытянув» его таким образом. Если лоб суживается кверху, его можно увеличить, осветлив углы. Широкий нос будет казаться тоньше, если посередине вы проведете светлую полосу. Следите за тем, чтобы тон розки не выделялся, растушевывайте его и не забудьте о румянах, которые не только придадут свежесть, но также корректируют форму лица.

Теперь начинайте подкрашивать глаза. Ваша задача — сделать глаза красивее, выразительнее, ярче. Определите их форму. Общее правило: верхнее и нижнее веки красят карандашом у корней ресниц. Идеальная форма глаз миндалевидная, не требует корректуры. Если глаза круглые, их надо удлинить тенями, нанесенными на внешней части верхних век к уголкам бровей. Глубоко сидящие глаза выделяются светлыми, блестящими красками, ресницы следует загнуть вверх. Маленькие глаза также увеличивают светлыми тенями. Если глаза немного нависают, тени рекомендуется наносить чуть выше ресниц. Если глаза удалены друг от друга, веки затените ближе к переносице, а брови подкрасьте у самого начала переносицы.

Теперь — корректировка губ. Сначала губы обведите контурным карандашом, а затем тщательно закрасьте губной помадой.

А теперь о сочетании цветов. Для блондинок рекомендуется пудра светло-персиковая, тени для век светло-зеленые, голубые, сиреневые, вечером можно золотистые, помада шоколадно-красная. Рыжеволосым пойдет пудра алебастровая или светло-персиковая, веки зеленые, губы и ногти оранжево-красные. Для светлых — пудра светло-бежевая, тени светло-голубые, светло-зеленые, помада нежно-розовых оттенков. Для шатенок предназначена персиковая пудра, светло-коричневые или зеленые тени для век, помада светлый кармин. Брюнеткам подходит такой цветовой набор: пудра всех оттенков бежевого, тени — зеленые, голубые, перламутровые, помада и лак — рубиновые.

Счастливого вам Нового года!
О. Рождественская



РАССТЕЛИТЕ СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКУ

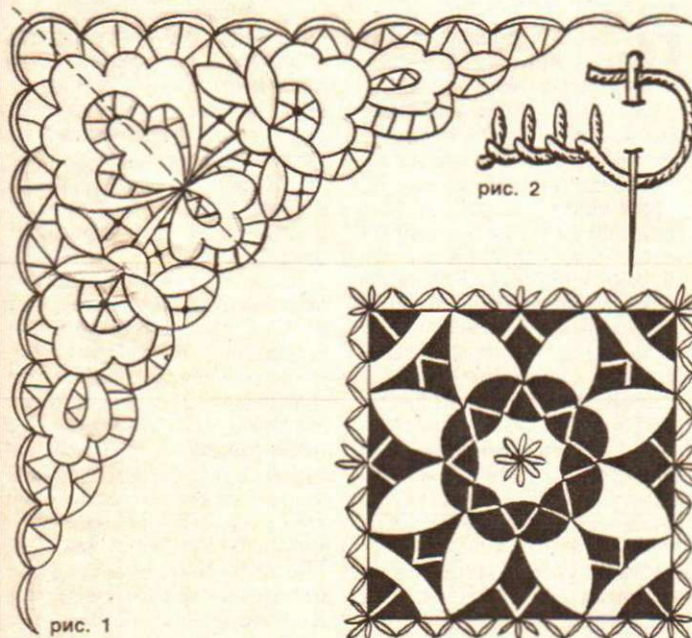


рис. 2

рис. 1

В старину ее называли «столешник». Шили из дмотканого полотна. Столешник был прямоугольным, накрывал весь стол, но по бокам не свисал. Скатерть могла быть полностью белой либо расцвеченной узором, выполненным с помощью специальной, бранной, техники тканья. А вышивку располагали вдоль узких сторон. Вышивали столешник в разных районах по-своему, но чаще всего — счетными швами, по счету нитей дмотканого холста. К узким краям пришивали полоски цветной ткани, кружева, связанные крючком.

Нарядные столешники берегли для свадеб, больших праздников, а в повседневной жизни накрывали ими стол для трапезы. Современная скатерть может быть любой: круглой или квадратной, гладкокрашенной или в клетку. Но праздничный стол радужная хозяйка накроет непременно белой накрахмаленной. И, конечно же, вышитой либо белой гладью, либо...

РИШЕЛЬЕ. Мы предлагаем вам такой узор (рис. 1) — простой и нарядный. По намеченным на чертеже точкам нарисуйте сетку. Затем на листе чистой бумаги нарисуйте сетку с таким же количеством клеток и перенесите узор (размер клетки 1,5 x 1,5 см). Расположить его можно во всех четырех углах и в центре, или по краю скатерти. Края обшивают петельным швом в виде фестонов.

Узор переводите на ткань с помощью копировальной бумаги. Ткань натяните на пальцы. Катушечными нитками (№№ 40, 50) в тон обшейте узор

по контуру мелкими стежками шва вперед иголку. Одновременно выполняйте бриды (перемычки, соединяющие мотивы узора), прокладывая нитку дважды для каждой бриды. Ткань распяльте и обшейте петельным швом (рис. 2) сначала все бриды, а затем детали узора. Для этого используйте нитку мулине в два сложения. Стежки петельного шва располагайте вплотную друг к другу. Там, где бриды находят одна на другую, обшейте сначала нижнюю (полностью), затем верхнюю (до середины) и выполните «паучок». То есть скрепите обе бриды одним стежком и проведите вокруг него нитку так, чтобы она ложилась то под бридой, то над нею. Сделав два-три круга, обшейте петельным швом оставшуюся часть бриды.

Детали узора обшейте в таком порядке: сначала те, что расположены ниже, под цветком или листиком, а затем лежащие поверх других деталей узора. Новую нитку закрепляйте на изнанке и выкальвывайте наверх с левой стороны последнего стежка. Тогда структура петельного шва не будет нарушена.

«Если нужно, вышитую ткань постирайте, прогладьте сырую с изнанки и хорошо просушите. Кусочки ткани между мотивами узора осторожно вырежьте ножницами (лучше с кривыми концами) с изнаночной стороны. И еще раз прогладьте.

Сервируя праздничный стол, используйте нарядную посуду и не забудьте поставить низкие вазочки с букетами цветов.

Т. Еременко

И так, через три часа гости будут в сборе, а пока займемся сервировкой стола. Накрахмаленная белая скатерть приготовлена, осталось сложить ее по центру, прогладить складку. Проверьте, чтобы углы скатерти закрывали ножки стола, а по бокам края были опущены не выше 25 см, но и не ниже сидений стульев.

Можно положить под скатерть плотную ткань, тогда она ляжет ровнее, стук тарелок будет тише, посуда меньше будет биться.

Расставьте мелкие столовые тарелки, а на них закусочные, отступая от края стола примерно 2 см. Расстояние между соседними тарелками должно быть 60—80 см. Слева от закусочной поставьте пирожковую тарелочку. А справа — ножи отточенными сторонами внутрь, вначале для второго блюда, а потом закусочные. В такой же последовательности положите и вилки, рожками вверх, только слева от тарелки.

Десертные ложку, вилку и нож положите перед тарелкой.

Салфетки, сложенные колпачком,

К ПРИХОДУ ГОСТЕЙ...

ПРАКТИЧНОЙ ХОЗЯЙКЕ



треугольником, свечой, веером и т. д., положите на закусочную тарелку.

Перед большим ножом поставьте фужер для воды и высокий бокал для слоеных коктейлей. Либо крем-манки для смешанных.

Фрукты подавайте в вазах. Виноград разделите на мелкие кисточки, апельсины нарежьте кружочками.

Минеральную воду и лимонад поставьте в откупоренных, с тщательно протертыми горлышками бутылках, расположив «букетами» по краям стола.

Так же с двух сторон поставьте в кувшинах соки и напитки.

Холодные закуски, приготовленные порционно, расставьте равномер-

но — их удобно будет брать каждому. Чтобы посуды на столе было меньше, рекомендуем готовить «ассорти». В центре поставьте «гвоздевое» блюдо, оформленное аппетитно и красиво.

Не забудьте в каждое блюдо положить прибор для раскладывания.

Если много приглашенных, хозяйка, бывает, сама обносит гостей, предлагая кушанье с большого блюда. При этом кладет его на тарелку гостя, заходя с правой стороны. Если же он сам берет угощение, — хозяйка подходит слева.

Завершая сервировку, поставьте в центре стола либо по краям букеты цветов, но так, чтобы они не загорячили лиц и не мешали вести беседу. Можно украсить его и маленькой искусственной елочкой. При составлении букетов обязательно используйте веточки елки и сосны. А «дождик», блестящие свечи придадут столу новогодний торжественный вид, создадут праздничное настроение.

А. Крашенинникова,
Е. Кузьмина.