

ВСПОМНИМ О ВОЛАНАХ

Вместе с рюшами, оборками, бантиками они становятся приметой сегодняшнего романтического стиля в одежде. Мы предлагаем вам модель летнего платья полуприлегающего силуэта. Рукава покроя полуреглан, застежка на спинке, в рельефах переда и спинки заложены односторонние складки. Нижняя часть платья оформлена большим воланом. Четкий силуэт модели подчеркивается подплечниками и завязывающимся по талии поясом.

Размер 158-96-104. Рекомендуемые размеры: 88—100. Платье можно шить из набивной хлопчатобумажной ткани, шелка, крепдешина. Расход ткани: 5 м при ширине 80 см. Чертежи лекал выкройки даны в масштабе 1:10 без припусков на швы и подгибки. Цифровые обозначения — в сантиметрах.

Раскрой: каждую деталь располагайте на ткани по долевой нити, указанной на чертеже стрелками (стрелки также указывают середину спинки, переда; пунктирная линия — сгиб). На волане пунктирная линия середина — сгиб. Рекомендации обязательны при пошиве, иначе могут появиться перекосы в изделии. Выкройки рассчитаны на стандартную фигуру, поэтому модель потребует примерки.

Детали кроя:

1. Спинка 2 дет.
2. Боковая часть спинки 2 дет.
3. Перед 1 дет. (со сгибом)
4. Боковая часть переда 2 дет.
5. Волан
к спинке 1 дет. (со сгибом)
6. Волан
к переду 1 дет. (со сгибом)
7. Передняя часть рукава 2 дет.
8. Локтевая часть рукава 2 дет.
9. Пояс 1 дет. (со сгибом)

Последовательность обработки

Стачайте рельефные швы переда и спинки, заложите складки в указанном направлении и настройте их с лицевой стороны. Боковые и плечевые швы стачайте



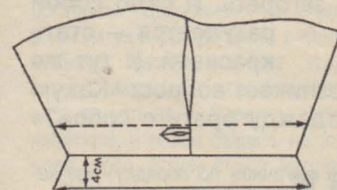
ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ «РАБОТНИЦА»
1988 г.

и заутюжьте в сторону спинки. Спинку обработайте подбортом (его ширина 8 см). На воланах спинки и переда заложите мягкие складочки в указанном направлении и стачайте боковые швы воланов. Соедините низ платья с воланом, совмещая боковые швы. Стачайте передние части рукавов с локтевыми частями по среднему шву до надсечки, пришейте петлю из рулика в средние швы и стачайте потом еще на 0,8 см в нижней части. Стачайте рукава по нижнему шву и приутюжьте.

Вметайте рукава в пройму, совмещая плечевые и средние швы рукавов, распределите равномерно посадку и втачайте рукава в проймы. Горловину обработайте обтачкой шириной 4 см, вырезанной по форме горловины. Низ рукавов обрабатывается обтачкой такой же ширины. На спинке обметайте 8 петель. Низ платья подшейте двойным подрубочным швом. Обтачайте пояс, выверните и приутюжьте. На рукава и спинку пришейте обтяжные пуговицы. Все изделие приутюжьте, к плечевым швам прикрепите подплечники.

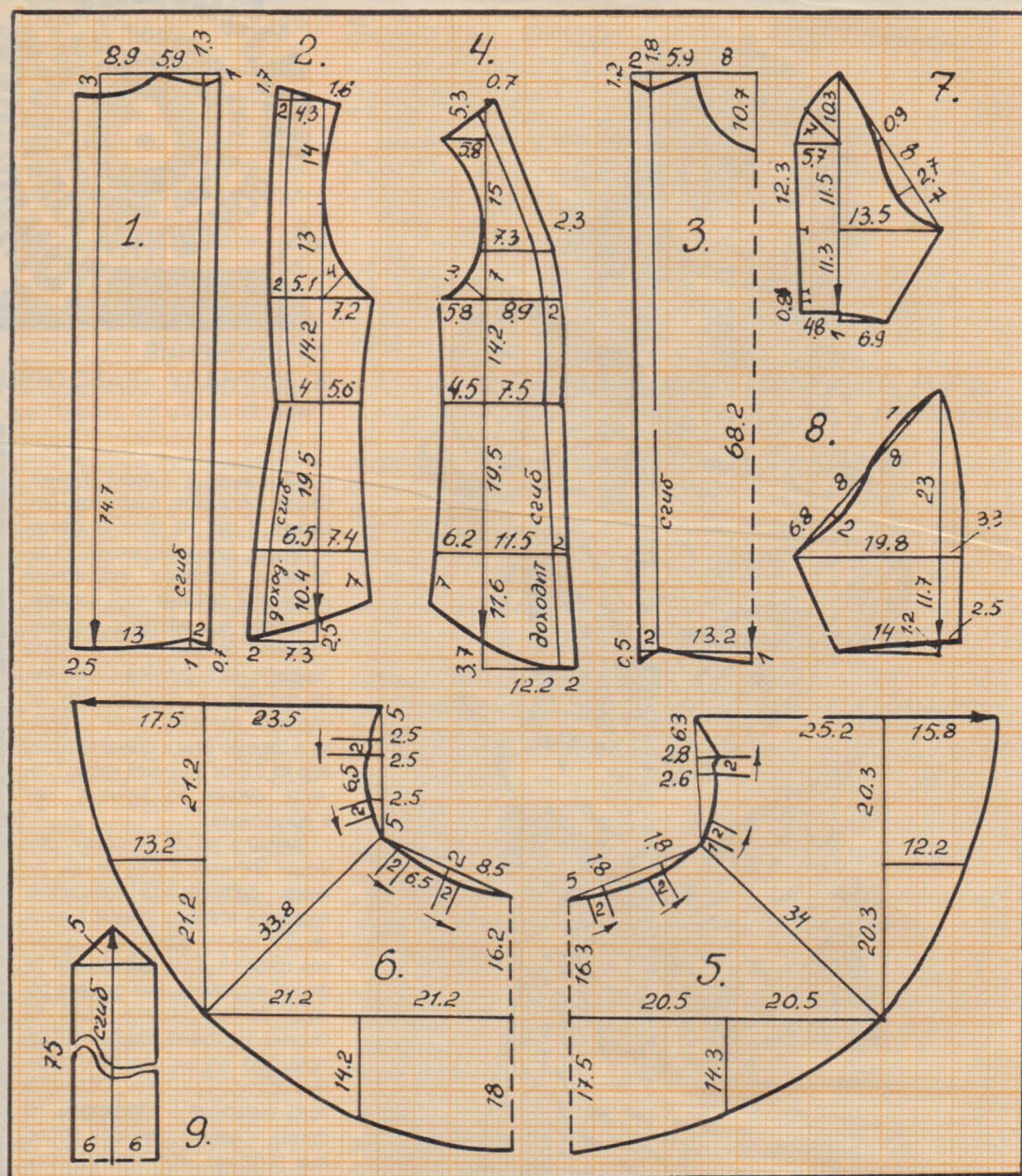
Дополнительные рекомендации: ширина соединительных швов — 1,5 см, стачивающих — 1 см, двойного подрубочного — 2 см.

Обратите внимание на оформление обтачки по низу рукава на уровне нижнего шва (рис. 1).



3. Грабковская,
конструктор

«Семейное ателье»



ОТПУСКНОЕ НАСТРОЕНИЕ

Лето! Отпуск! С каким нетерпением мы ждем это время. Можно будет куда-то уехать, отключиться от всех проблем, выспаться, загореть. И само собой разумеется — стать красивой. И тут же возникает вопрос: «Какую одежду брать с собой?»

Начнем по порядку. Без халатика — легкого, изящного, сшитого из тонкой хлопчатобумажной ткани, — не обойтись. Но даже если это платье-халат — он не годится ни для пляжа, ни тем более для улицы. Одежду нельзя рассматривать вне конкретной ситуации. Согласитесь, купальник-бикини (из двух частей) почти не отличается от нижнего белья.

Но на пляже он уместен и приличен, потому что необходим. Точно так же, как шорты, которые во всем мире носят в летнюю жару не только на курортах, но и на городских улицах тоже.

Есть другая одежда, приемлемая на отдыхе, не выходящая из моды уже несколько лет, — это платье на сплошной застежке. Форма может быть самая разная — свободная прямая, трапециевидная, приталенная (но не затянутая!). Его можно носить и с поясом. Разнообразны покрой и характер деталей. Можно по-разному вырезать горловину и проймы, выбрать форму рукава и карманов. Платье может быть кокетливым, романтичным — с оборками из основной или отделочной ткани, спортивным и отстроченным, в стиле «сафари». Оно может напоминать народную рубашку.

В основе отпускного гардероба могут быть и юбки: прямые или расклешенные, на резинке в два-три ряда или на притачном поясе, с застежкой сверху, до низу. Причем застежку, как и на платье, можно сделать не только спереди, но и сбоку сзади. На пуговицах, кнопках или «молнии». Особенно хороши запашные юбки с завязывающимся поясом (по типу «больничного» халата).

Очень важно взять с собой такие вещи, которые сочетаются во множестве вариантов как по стилю, так и по цвету. Ту же юбку мы можем носить, скажем, с «маленькими» открытыми майками или легкими свободными блузами. А к ним, в свою очередь, подойдут шорты разного объема и длины, укороченные брючки в стиле моды 50-х годов, юбки-брюки — расклешенные от кокетки или прямые, присобранные у пояса. Что касается длины отпускной одежды — она может быть любой: от «мини» до «макси».

В ансамбле вашей одежды могут

сочетаться разные тона — оближенные и контрастные. Конечно, летом, на природе, предпочтительнее яркие, чистые, «звонкие» цвета. Особенно белый, который хорош и сам по себе, и в соседстве с любыми другими. Не забывайте и о цвете полотенца, пляжной сумки, подстилки, оправы солнечных очков. Посмотрите, как они сочетаются между собой.

А вечером... Глубокие, насыщенные тона наиболее эффектны — фиолетовый, изумрудный, оранжевый, малиновый, а также черный.

О нарядной одежде поговорим подробнее. Лучше всего, если она у вас будет из хлопка (ткани, трикотажа). В ней вы будете чувствовать себя легко и свободно. И не беда, если она немного помнется. Трикотажное платье может быть узким, облегающим или с ярусами оборок. Такие же оборки сейчас делают и на платьях из ткани, зачастую дополняя их нижними юбками контрастного цвета. Очень нарядна юбка с открытой майкой. Модны глубокие вырезы спереди и на спине. Модель должна быть предельно простой. Главными в ней должны быть цвет, который вам подходит, и правильно найденные пропорции. Ткани могут быть однотонными, насыщенными цветами, или набивные, с крупным, ярким, «экзотическим» рисунком.

И наконец о дополнениях и украшениях. Яркие платки, шляпа от солнца, цветные пояса с декоративными пряжками, удобная обувь на плоской подошве, легкие забавные серьги и клипсы, разноцветные браслеты, бусы яркого цветного стекла — вот что оживит, «развеселит» даже самую обычную одежду.

Н. Аршавская,
искусствовед ОДМО

Рис. Т. Романовой

Мода и мы



Всегда ли мы следуем правилам переписки — личной и деловой, нормам общения по телефону? Увы. Бывает, подолгу не отвечаем на письма, да и пишем кое-как, не звоним друзьям и близким или — другая крайность — делаем это слишком часто, на грани назойливости. Этикет здесь очень кстати.

Принято считать, что письма мы писать разучились. Действительно, в прошлом, бывало, даже научные открытия обосновывались в форме письма. М. В. Ломоносов в стихах написал «Письмо к Шувалову о пользе стекла».

Личные послания нужно писать от руки, а не на машинке, особенно те, где выражается благодарность, поздравление или, наоборот, соболезнование. Это подчеркнет вашу искренность, личное отношение к адресату и событию в его жизни.

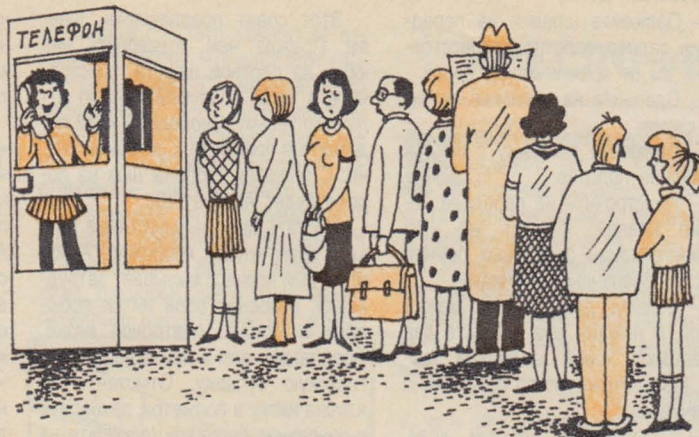
Бумагу для письма, конверт надо подбирать тщательно. Лист должен быть абсолютно чистым и аккуратно обрезанным. Письмо начинается с обращения, заканчивается «формулой вежливости» и подписью. В личных письмах эти «формулы» разнообразны. У Чехова, например, встречаем: «Искренне Вас уважающий», «Желаю Вам всего хорошего», «Всем низко кланяюсь, Ваш А. П. Чехов».

Складывать письмо нужно не больше двух раз, адрес на конверте должен быть четким и разборчивым. Получив письмо, ответьте как можно быстрее.

В деловой переписке стиль упрощается, но условностей в ней больше, чем в личной.

Служебные письма пишутся на машинке по установленной форме. Ширина поля с левой стороны ли-

Уроки этикета



«АЛЛО... ПЕРЕЗВОНИТЕ, ПОЖАЛУЙСТА...»

ста — не меньше 2 сантиметров. Печатать нужно через 2 или 3 интервала. Абзац начинать с «красной строки», отступив на 5 интервалов.

Деловое письмо делится на следующие части: дата, наименование и адрес получателя, заголовок или вступительное обращение, основной текст, заключительная «формула вежливости», указание на приложения.

Дата письма ставится в левом углу, фамилия лица или название организации, а также адрес, по которому направляется письмо, проставляется на правой стороне листа, чуть ниже строки с датой. Подпись ставится на правой стороне листа, под «формулой вежливости». Вначале рукописная, а потом — на машинке.

Служебные письма пишутся только на лицевой стороне листа.

А если текст не помещается на одном, переносят на другой или третий. Печатают аккуратно, без помарок и исправлений. Складывают письмо текстом внутрь. Особо важные не сгибают, а посылают в большом плотном конверте.

Помимо текста, важны и другие правила переписки. Формальной стороне корреспонденции во многих странах придается большее, чем у нас, значение. Об этом нужно помнить, отправляя письма зарубежным друзьям, коллегам, партнерам.

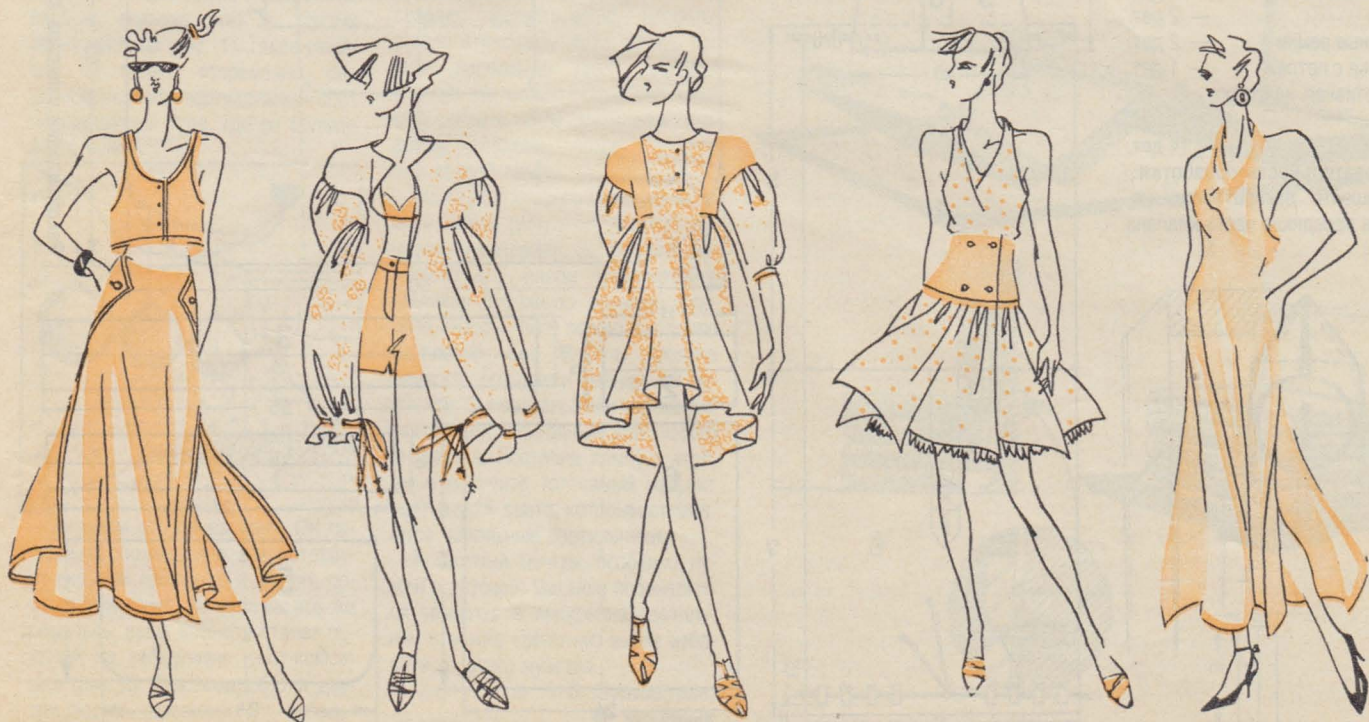
Всегда помните о том, что грубое письмо, резкий телефонный разговор способны причинить глубокую душевную травму. Недаром говорят, что «словом можно убить человека». Поэтому, прежде чем что-то сказать, подумайте, не спешите. И неприятное известие можно облечь в мягкую, тактичную форму.

Пользование телефоном тоже подчиняется своим правилам вежливости. На телефонный звонок желательно отвечать сразу после первого сигнала. На работе человек обычно находится рядом с аппаратом, и если после трех гудков он не берет трубку — значит, занят и не может ответить или вышел куда-то. Напротив, если вы звоните кому-то домой, здесь уместно дождаться пятого-шестого гудка, потому что ваш друг может находиться в это время на кухне, в ванной — словом, далеко от телефонного аппарата.

Не будучи уверенными в точности номера, не набирайте его по памяти. Если ошиблись, не спрашивайте: «Какой у вас номер?» Задайте вопрос иначе: «Простите, ваш номер такой-то?» Позвонив, никогда не начинайте с фразы: «Это кто?» или «С кем я разговариваю?». На работе, сняв телефонную трубку, не спрашивайте: «Кто звонит?» Проявите вежливость и ответьте по правилам: «Иванов слушает... Владимира Сергеевича сейчас нет. Могу ли я быть вам чем-то полезен?» Служебные разговоры должны быть короткими.

Дома на телефонный звонок лучше всего ответить: «Алло...» Если просят кого-то из близких, а он в этот момент подойти не может, скажите, что, освободившись, тот позвонит сам. Если кто-то ошибся номером, скажите об этом вежливо. Вспомните, что и с вами бывает такое. Используя параллельный номер, не забывайте о соседях. А в телефоне-автомате — о тех, кто ждет своей очереди.

А. ПАНОВ,
В. МАТВЕЕВ



Нужная вещь

ПОЗВОЛЬТЕ ВАШУ СУМОЧКУ...

Но девушки в этом сезоне носят... рюкзаки. И это их ничуть не портит. Если вам не удалось купить «гвоздь сезона» в магазине, не огорчайтесь: его легко сшить самим. Помимо рюкзака, молодые художницы Московского Дома моделей кожгалантерейных изделий Л. Моргунова и М. Вержникова предлагают вам модель обычной повседневной сумки. Объемной, вместительной и... компактной.

МОЛОДЕЖНЫЙ РЮКЗАК

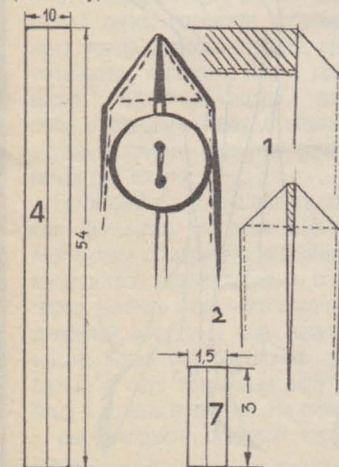


Сшейте его из яркой ткани: тентовой, тика контрастных тонов или ацетата. Цвет выбирайте смелее. Рисунок? В моде так называемые ритмы города морские сюжеты... Расход ткани 50 см при ширине 140 см.

Детали кроя:

1. Передняя стенка — 1 дет.
2. Задняя стенка — 1 дет.
3. Клапан — 2 дет.
4. Заплечные ремни — 2 дет.
5. Застежка с петлей — 1 дет.
6. Декоративная накладка на клапан — 1 дет.
7. Шлевки — 14 дет.

Последовательность обработки:
— Пришейте декоративную накладку на переднюю часть клапана (взагибку).



— Сшейте две детали клапана выворотным швом.

— Пришейте шлевки на переднее и заднее полотна на расстоянии 4 см от края и между собой.

— Сделайте на застежке петлю (по схеме).

— Пришейте застежку с петлей на заднее полотно.

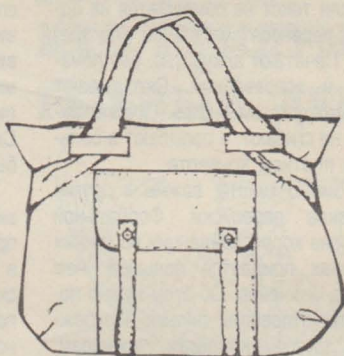
— Пристрочите на переднее полотно клапан. В этот же шов вставьте концы заплечных ремней (место обозначено засечками).

— Сшейте два полотна между собой. В нижний шов вставьте два оставшихся конца заплечных ремней (на чертеже место обозначено засечками).

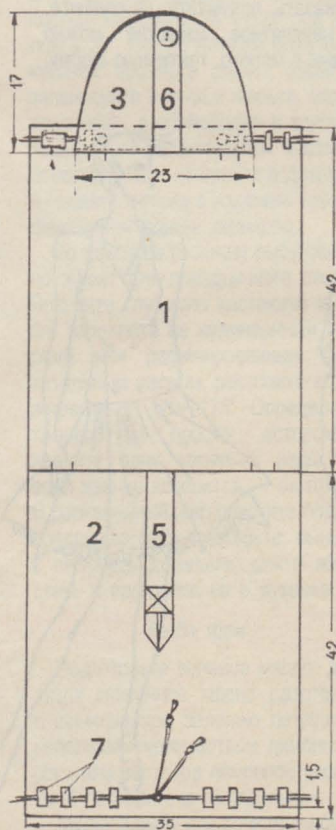
— Обработайте верхний край. Пропустите через шлевки шнурок. Пришейте пуговицу.

Рюкзак готов.

ПОВСЕДНЕВНАЯ СУМКА



Она понравится женщине любого возраста. Ткань выбирайте гладкокрашеную, достаточно плотную: плащевую, бязь, цветной тик.



Хозяйке на заметку

● Этот совет предназначен швеям. Прежде чем подвернуть низ юбки из плотной шерсти, пристрочите в край подпушки тонкую атласную тесьму. Свободный край подогните и пришейте к основной ткани. С внешней стороны шов на подоле будет незаметным.

● Смотать две-три шерстяные нитки в один клубок несложно. А вот обратный процесс вызывает затруднения, особенно если нитки побывали в стирке, повторной вязке. Предлагаем вам в помощницы... английскую булавку. Отмотайте от клубка нитку в полметра, закрепите у основания булавкой (заколите на клубке), возьмите нитку за свобод-

ные концы и разведите их в стороны. Клубок начнет вертеться волчком, а нитки — разъединяться. Потом снова отмотайте.

● Распустив свитер, вы получили «кудрявые» клубки ниток. Обычно, чтобы их распрямить, нужно из клубков сделать мотки, затем их постирать и высушить с «грузом». А есть другой, более простой способ. Налейте в кастрюлю немного воды и дайте ей закипеть. Закрепив сверху дуршлаг, положите в него клубки и накройте крышкой. Пусть «попарятся» две-три минуты. И вы не узнаете свои нитки — они станут прямыми и пушистыми.

М. РЯБОЧЕНКО

Расход ткани 90 см при ширине 140 см

Детали кроя:

1. Основное полотно — 2 дет.
2. Шлевка — 4 дет.
3. Ручка — 2 дет.
4. Декоративные ремни — 2 дет.
5. Клапан — 2 дет.
6. Карман — 1 дет.

Последовательность обработки:
— Сострочите выворотным швом две детали клапана.

— Отстрочите декоративные ремни (шов сзади — выворотный), сделать на них прорезь для пуговицы и пристрочить к заготовке.

— Совместить линии середины основного полотна и кармана. Края кармана подогнуть и пришить.

— Середину клапана совместить с серединой основного полотна, пристрочить на 3 см выше линии кармана: сверху или изнутри.

— Закрепить шлевки на переднем и заднем полотнах.

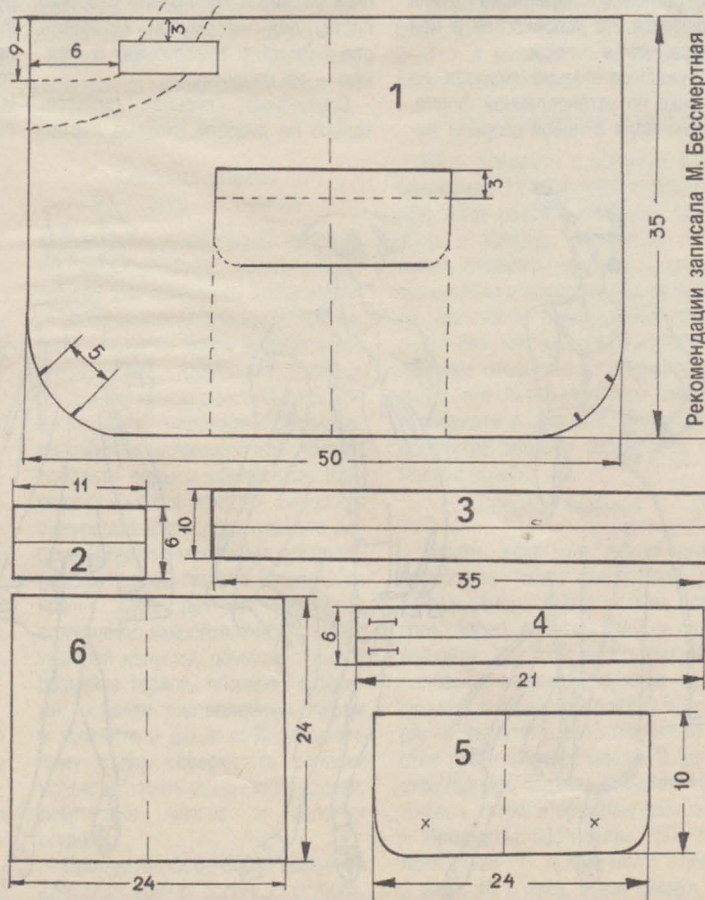
— Ручки сумки сострочить и продеть в шлевки.

— Приметать края ручки на расстоянии 9 см от края сумки.

— Совместить точки, сделать защипы на переднем и заднем полотнах.

— Выворотным швом соединить два основных полотна (в шов уходят края ручек, защипов, кармана, декоративных ремней).

— Подогнуть и обработать верхнюю часть сумки.



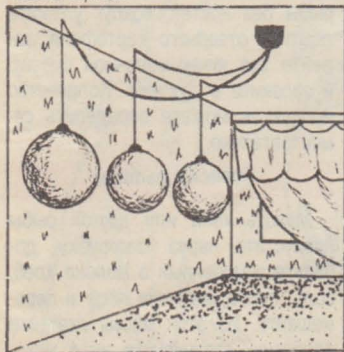
Рекомендации записала М. Бессмертная

БЕСЕДА... У ТОРШЕРА

Вы уже, конечно, поняли, что речь пойдет сегодня об освещении квартиры. И о роли светильников — не только функциональной, но и эстетической, и даже психологической. Да, да. Ведь вы и сами не раз замечали, что стоит сесть в уютное кресло, зажечь торшер... и настроение меняется, становится «умиротвореннее». Если в доме гости — празднично загорается яркая люстра под потолком. За рабочим столом мы включаем настольную лампу, а укачивая малыша, — крошечный ночник.

К выбору светильников отнеситесь внимательнее: не перегружайте комнату разностильными лампами, бра, абажурами. Их форма, цвет, фактура — все должно быть в одном стиле с убранством квартиры, соответствовать мебели, занавесям, обоям.

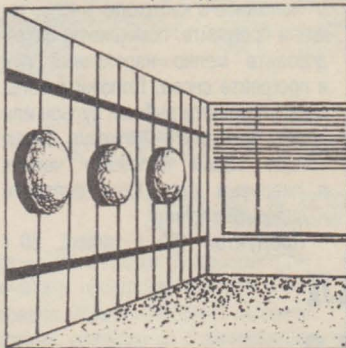
Пожалуй, самым оптимальным в интерьере одной комнаты будет так называемое «трехъярусное» освещение. Что это такое? Та самая люстра в центре потолка, которая создает верхний ярус. Обычно она расположена в центре потолка. И мы как-то подсознательно стремимся к парадности, то есть выбираем в магазине то, что подороже. А можно пойти иным путем: сделать ее оригинальной. Как? Возьмите обычную люстру из трех (или более) подвесных ламп. Цоколь светильника пусть остается в центре, а вот сами плафоны можно удлинить с помощью шнура и закрепить, скажем, асимметрично на вбитых сбоку крючках (рис. 1). Такое решение не только современно, оно функционально: вертикальный свет перемещается туда, где он больше всего нужен.



Возьмем второй вариант. Он несколько сложнее, так как потребует скрытой проводки, а значит, помощи электрика. Но если вы все же решитесь, ваша комната станет похожей на загадочную кают-компанию (рис. 2). Вам понадобятся две три люстры-тарелки и чуть поболь-

ше мелких бра. Это зависит от величины комнаты. Что дает этот способ освещения? Вы можете легко регулировать его интенсивность: пришли гости — включите сразу все лампы, нужна более интимная обстановка — зажгите только бра.

Следующий ярус освещения — боковой. Создается он при помощи всевозможных бра, настольных ламп, торшеров. Здесь очень важно правильно выбрать для них место.



Даже люминесцентные лампы с их холодным голубым свечением можно удачно встроить в книжные полки, поместить над письменным столом или в кухне над мойкой, привнося в дом деловую обстановку.

Радостную, праздничную атмосферу легко создать с помощью яркого матерчатого абажура.

Веселое, непринужденное настроение возникает от нежной, разноцветной игры света зеленых, голубых, красных лампочек, вставленных в плафоны. Как видите, простор для фантазии есть.

Третий и почти забытый способ освещения — нижний.

Мерцающие лучи подсветки, идущие из какого-либо угла комнаты, создают удивительную, неповторимую атмосферу уюта, тепла. Купить напольную лампу сегодня сложно. Но можно попробовать самим сделать такой светильник, украсив, например, ножку торшера или старой лампы.

На каркас старого абажура натяните любой (но лучше хлопчатобумажный) материал. Затем густо намажьте его клеем и намотайте обычную бумажную веревку. Следите, чтобы она ложилась ровно и плотно. Как видите, проявив немного терпения и умения, вы получили универсальный напольный светильник, пригодный для любого интерьера. Поставив лампу в угол, вы и получите тот самый эффект «сетчатого» света, которым отличаются напольные светильники.

Крохотный ночник особенно нужен в детской. Малыши побаиваются темноты, а прикрепив светильник к ножке кровати, вы их избавите от этого чувства.

**В. Бурмистров,
М. Макейчик**

КРЕСЛО-«ВЫРУЧАЛОЧКА»

Квам на недельку-другую нагрянули гости. Хлопотно? Конечно. Особенно, если не хватает спальных мест. Не всегда в достатке мебель и на даче. Так что наше складное кресло — то, что вам нужно: компактное, функциональное. Посмотрите на рисунки: на первом — кресло, на втором — матрас.

Так что же это за изделие? У него нет деревянного каркаса, и состоит оно из комплекта обшитых мебельной тканью подушек. С такой работой могут справиться и женские руки.

Если кресло-матрас предназначено для школьника — его общая длина не превышает 170 см. Длина подушки — 40 см, а ширина — 60 см. Спиночную подушку сделайте квадратной: 60х60 см. Материал можно выбрать любой: поролон толщиной 8—10 см или тонкие его листы, сложенные в 4—5 слоев. Подойдет пористая резина, войлок, многослойный ватин или пластовая вата, набранные по толщине 8—10 см.

Первым делом нарежьте материал для подушек, обшейте их наволочками. На поролон или пористую резину стоит положить слой пластовой ваты, ватина или ватилина. Затем подушки обшейте мебельной декоративной тканью.

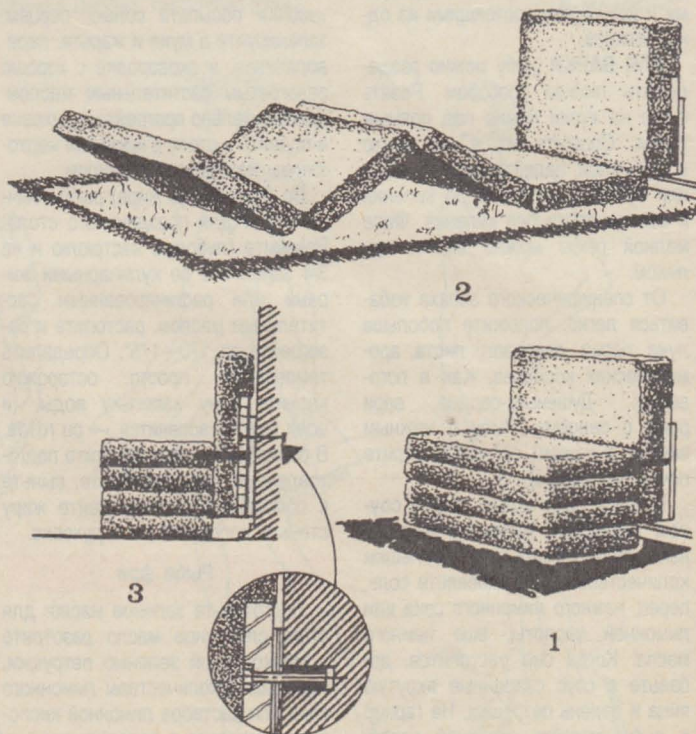
Сзади на спиночной подушке

должен образоваться карман, который надевается на пристенный щиток. Тогда кресло не будет «ерзать». Через прокладку щиток нужно прикрепить к стене двумя болтами так, чтобы сверху он отставал на 1—1,5 см (рис. 3). Место для «закрепленного» кресла должно быть удобным, не на проходе. Но его можно и не «привязывать». Правда, это потребует большей аккуратности. А готовые подушки легко превратятся в матрас, если вы их сошьете гремями, как показано на рисунке 2.

Теперь поучимся складывать-раскладывать наше кресло. Карман спиночной подушки надеваем на щиток, подушки-сиденья складываем гармошкой, прижимая их к спинке. На краях спинки и боковых частях верхней подушки у нас пришиты пуговицы. Нам осталось взять две лямки и застегнуть их, скрепив сиденье (рис. 3). На верхней подушке понадобится ручка, с помощью которой вы легко превратите кресло в матрас. Для взрослых его длина может быть в пределах 185—190 см.

Выбирая декоративную облицовочную ткань, позаботьтесь о том, чтобы она сочеталась с остальной мебелью.

**А. Белорусский,
архитектор**



Почему-то рыбное меню вызывает у нас зачастую чувство досады. Но винить-то нужно не само блюдо, а неумелого кулинара. Замечено, что свои «рыбные» привычки люди меняют неохотно. Когда к столу наших далеких предков, знавших только пресноводную рыбу, стала прибывать морская гостя — треска, пикша, зубатка, — встретили ее... враждебно. А спустя какое-то время ее судьбу повторила океаническая рыба. И сегодня иные хозяики лишь «терпят» мойву, путассу, минтай — дескать, «на безрыбье...» И совершенно напрасно. Просто о рыбе нужно знать больше и уметь ее приготовить.

Рыбные продукты — источник полноценных, легко усваиваемых белков, жиров, богатых биологически активными кислотами.

Отправляясь в магазин, вы уже заранее должны знать, какое блюдо собираетесь приготовить. А значит, подумать о способе тепловой обработки рыбы. Ставриду, марлан, тунец, нерпу лучше всего отварить. Для жарки подойдет макрорус, зубатка, треска, минтай, навага, угольная, палтус, свежая жирная сельдь, сардины, скумбрия. Ну а судак, хек, сазан, морской окунь вкусны в любом виде.

Не менее важно правильно разделывать рыбу. Мелкую — очистить, выпотрошить, отрубить головы или же оставить их, удалив жабры. Так же обрабатывают и более крупную, но затем ее пластуют — разрезают вдоль на две половинки, удаляя позвоночную кость. Получаются два филе. Они могут быть с ребрами и кожей или состоящими из одной мякоти.

ДЛЯ ВАРКИ рыбу можно разделывать любым способом. Резать филе на куски нужно под прямым углом. Сложите их в кастрюлю в один слой, налейте горячей воды или бульона, доведите до кипения и варите почти без кипения. Филе мелкой рыбы можно варить целиком.

От специфического запаха избавиться легко: положите побольше лука, перца, лаврового листа, ароматических корней. Как в поговорке: «Душенька-сердце, вари рыбу с перцем». Рыбу с нежным вкусом и тонким ароматом варите почти без специй.

Готовую рыбу можно полить **соусом польским**. Молотые пшеничные сухари обжарьте с небольшим количеством масла, добавьте соль, перец, немного лимонного сока или лимонной кислоты, еще немного масла. Когда оно растопится, добавьте в соус сваренные вкрутую яйца и зелень петрушки. На гарнир к рыбе подайте отварной картофель.

ДЛЯ ПРИПУСКАНИЯ (варки с малым количеством жидкости) филе должно быть без костей. Нарежьте его на куски под углом в 30°, положите их в плоскую кастрюлю, налейте немного бульона, добавьте специи, закройте крышкой и доведите до готовности. Не снимайте ступки свернувшегося белка, лучше полейте уже готовые куски рыбы соусом. Для этого во время приготовления положите в бульон лук, петрушку, сельдерей, лавровый лист, перец, огуречный рассол или лимонный сок. После сделайте соус: муку смешайте со сливочным маслом (1:1), прогрейте, помешивая, разведите бульоном, доведите до кипения и процедите, протирая взятые из бульона лук и белые корни. В соус можно добавить пастеризованную томатную пасту.

КТО ПРИДУМАЛ РЫБНЫЙ ДЕНЬ?..



ДЛЯ ЖАРКИ на сковороде рыбу можно разделывать любым способом, а во фритюре сделайте филе без костей. Нарежьте на куски под углом в 30°. Целую мелкую рыбу или кусочки посыпьте солью, перцем, запанируйте в муке и жарьте, переворачивая, в сковороде с хорошо разогретым растительным маслом. Дополнительно прогрейте в духовке и подайте к столу с жареным картофелем или другим гарниром.

Во фритюре (в жире) рыбу обычно жарят для праздничного стола. Возьмите глубокую кастрюлю и на 3/4 заполните ее кулинарными жирами или рафинированным растительным маслом, растопите и разогрейте до 170—175°. Определить температуру просто: осторожно капните одну капельку воды, и если жир не вспенится, — он готов. В раскаленный жир опустите подготовленную рыбу, обжарьте, выньте с помощью дуршлага, дайте жиру стечь и прогрейте ее в духовке.

Рыба фри

Подготовьте зеленое масло: для этого сливочное масло разотрите с шинкованной зеленью петрушки, небольшим количеством лимонного сока или раствора лимонной кислоты и поставьте в холодильник.

Мелкую рыбу или тонкие кусочки

филе (без кожи и костей) посыпьте солью, запанируйте в муке, смочите в яйце с молоком и вновь запанируйте в крошках пшеничного хлеба. Обжарьте в жире, дайте ему стечь и прогрейте в духовке. Рыбу уложите на тарелку, рядом — гарнир из жаренного солomкой или брусочками картофеля, а сверху на рыбу кладется кусочек зеленого масла.

Соус острый для жареной рыбы

Положите в кастрюлю масло, томат и прогрейте, помешивая. Затем добавьте мелко нарезанный лук и прогрейте снова. Положите соль, сахар, подлейте рыбный бульон или воду и варите 15—20 минут. Перед концом варки положите чеснок и лавровый лист. Соус охладите и добавьте горчицу.

Продукты: 150 г томата, 50 г

1—2 шт. моркови (средних), 1—2 луковицы, маргарина 3—4 ст. л.; молотых сухарей 1/2 стакана, 1 банка рыбных консервов в томате.

Рыба, запеченная по-московски (раньше — по-монастырски).

Минтай, хек, путассу или другую рыбу разделайте на филе без костей. Нарежьте на куски, запанируйте в муке и обжарьте в растительном масле. Сюда же поместите ломтики жареного картофеля, сверху на рыбу уложите жареный лук, четвертинки сваренных вкрутую яиц (если есть, немного жареных грибов), залейте все сметаной, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке.

Продукты: 500—600 г рыбного филе, 1—2 ст. л. муки, 3—4 л. растительного масла, 2—3 средние луковицы, 2 яйца, 500 г сметаны, 30—50 г сыра.

Рыба, запеченная с макаронами

Приготовьте молочный соус: смешайте муку с маслом, спассеруйте, разведите молоком (понемногу подливая его и размешивая), прокипятите и по вкусу добавьте соль и сахар. Рыбу разделайте на филе, нарежьте на куски и припустите. Сковороду смажьте жиром, положите на нее отварные макароны, на них — припущенную (отварную) рыбу, залейте молочным соусом, посыпьте тертым сыром, полейте маслом, запекайте в духовке.

Продукты: 500—600 г филе рыбы, 200 г макарон, 0,5 л молока, 2—3 ст. л. муки, 30—50 г сыра, 3—4 ст. л. сливочного масла.

Рыба, запеченная в омлете

Яйца смешайте с молоком в соотношении 2:1. Это удобно сделать так: яйцо разбить пополам, выпустить в тарелку, половиной скорлупки отмерить молоко, смешать его с яйцом и посолить. На сковороду положите припущенное филе рыбы без костей, вокруг уложите ломтики отварного картофеля, залейте все яично-молочной смесью и запекайте в духовке. Количество продуктов можете определить самостоятельно.

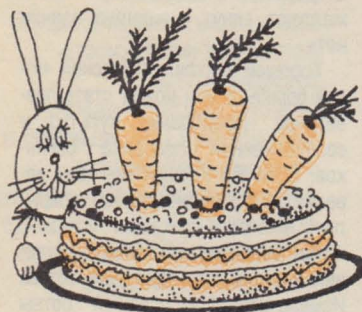
Сосиски рыбные

Мякоть хека или другой рыбы пропустите через мясорубку, добавьте замоченный в молоке хлеб, соль, перец, взбитые яйца и перемешайте. Из этой массы скатайте колбаски, запанируйте их в муке, смочите в яйцах, обваляйте в сухарях и жарьте в большом количестве растительного масла. В качестве гарнира подайте отварной картофель, пюре и овощные салаты.

Продукты: 500 г рыбы, 150 г молока, 125 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 40 г лука, мука, сухари.

А я делаю так

МОРКОВЬ... И ДРУГИЕ



САЛАТ «АССОРТИ»

К столу он подается на большой тарелке, но каждый продукт лежит на ней отдельно. Смешивается салат перед употреблением.

Сырые морковь и свеклу очистить и натереть на мелкой терке. Разделить белки и желтки вареных яиц и порубить ножом. Порезать зеленый лук и зелень петрушки. Понадобятся любые рыбные консервы в масле.

Теперь осталось все уложить на тарелку: в середину — измельченную рыбу, а по краям небольшими горками — морковь, свеклу, желтки, белки, лук, петрушку. Сверху полить каждую горку майонезом, в который можно добавить хрен.

ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Замесите тесто, разделите на три части, раскатайте коржи и испеките их в духовке. Края потом подравняйте — крошками посыпьте готовый торт. Коржи уложите один на другой, сделав прокладку из

крема. Дайте постоять готовому тарту 5—6 часов.

Для теста: 1 стак. мелко тертой моркови, 1 стак. сахара, 200 г мягкого маргарина, 1/3 ч. л. соды, 3 стак. муки.

Для крема: 1/2 стак. густой холодной сметаны взбить с 3/4 стак. сахара. В готовый крем добавить натертую корочку лимона.

Н. Терентьева г. Алма-Ата

ЖАРКОЕ «РУССКОЕ»



Пишу и волнуюсь немного: ваши читатели в основном женщины, а я парень... Но я еще в детстве упросил маму выписать мне «Работницу» — люблю собирать кулинарные рецепты. Сейчас работаю вахтами на Крайнем Севере, может, поэтому, когда прилетаю домой, понимаю, как это дорого: домашний уют, семейный обед... Предлагаю наш фирменный рецепт. Блюдо мы назвали: жаркое «Русское».

Мясо, лучше свинину, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным луком, положить в глиняный горшочек, добавить кусочек масла. Туда

же кладем картошку, нарезанную соломкой, перемешиваем. А на самый верх укладываем картошку-«пяточки», чтобы вся поверхность была закрыта. Добавляем кусочек масла, посыпаем тертым сыром, заливаем соусом. Горшочек ставим на 30—40 мин. в духовку, разогретую до 220—240°. Жаркое подается вместе с солениями.

На 1 порцию: 60 г мяса, 1 средняя луковица, 3 небольшие картофелины, 25 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Для соуса: по 4 ст. ложки сметаны и майонеза, 1 ст. ложка молока, зелень по вкусу.

Сергей Гунченко г. Тольятти

ЗАМАНЧИВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Сколько все мы едим сладкого! Может, поэтому порой так хочется выпить чай не с привычным пирожным или тортом, а с чем-то не менее вкусным, но испеченным без сахара.

Вот рецепт одного из таких несладких лакомств — дрожжевых палочек. Для их приготовления понадобится 3 стакана (380 г) просеянной муки, 225 г маргарина, 50 г дрожжей, 1 стак. молока (200 мл), 1 ч. л. (без горки) соли, 1 яйцо (для смазки).

Сначала распустите в холодном молоке дрожжи, предварительно растерев их с 3/4 ложки соли. Затем всыпьте муку в большую просторную миску и туда же нарежьте хлопьями маргарин. Вместе с мукой изрубите его ножом. Постепенно подливая, прибавьте туда молоко с дрожжами, замесите тесто. Оно

должно получиться не слишком крутым и может слегка прилипнуть к рукам.

Раскатывать палочки лучше всего на большой деревянной доске, которую нужно не посыпать, а протереть мукой — иначе их трудно будет катать. А делать это нужно холодными сухими руками. Длинные жгуты теста должны получиться толщиной с карандаш (можно чуть толще). Теперь нарежьте их на кусочки столовым ножом примерно по 8—10 см длиной, положите на слегка смазанный маргарином и присыпанный мукой лист и оставьте подходить минут на 10—15.

Пока палочки подходят, разбейте в чашку яйцо, посыпьте его оставшейся солью (1/4 ложки) и хорошо взбейте вилкой. Смажьте палочки яйцом и выпекайте при температуре 200—220° до золотистого цвета.

Печенье получается легким, хрустящим и вкусным. Но оно будет еще ароматнее, если, замешивая тесто, вы добавите 2 столовые ложки тмина (без горки).

Если вы захотите придать печеню сырный вкус, прибавьте в тесто 3—4 ложки натертого сыра.

Видите, как все просто.

Л. Степанова



КОНСЕРВЫ... С ГАРАНТИЕЙ

Ничего нет обиднее, чем увидеть банку с маринованными огурчиками, любовно изготовленным салатом или красивым изумрудным вареньем безнадежно испорченной. Ведь домашние заготовки — это не только продукты впрок, но и удовольствие от кулинарного творчества.

Так что же нужно для гарантии? Давайте разберемся вместе. Нач-

нем с банок. Где больше всего задерживается грязь? На венчике. Значит, и мыть его нужно особенно тщательно.

Промышленность выпускает несколько видов крышек для консервирования, и у каждого есть свои особенности. Очень удобны крышки многократного пользования из нержавеющей стали. Особых хлопот не доставят и жестяные желтые, покрытые лаком. Если же вам удалось купить жестяные белые, но без лака, лучше подложить под них смоченный в одеколоне пергамент — тогда не произойдет окисления. Бывают также стеклянные крышки. Они хороши тем, что еще до закатывания можно проверить их герметичность. Для этого надо налить в банку воду, закрыть крышкой с резинкой, прижать зажимом. Затем перевернуть ее и поставить на бумагу. Если на листе не осталось мокрых пятен, можно приступать к консервированию. А если... то нужно искать причину: поменять резину, зажим или плотнее пригнать крышку.

Резинки сохраняют эластичность, если подержать их в уксусном растворе двое суток (1 ст. л. на 1 литр воды) и хранить потом в дважды перевязанном полиэтиленовом пакете: завязать подальше от края, перегнуть и перевязать веревочкой еще раз.

Не страшно, если резинка деформировалась, ей легко вернуть первоначальную форму: положите ее на банку, сверху на нее хорошую резинку и... поставьте в кастрюлю с горячей водой. Когда вода остынет, снимите кастрюлю с банки. Резинка «вылечилась».

Укус при консервировании не наливайте в банки, иначе продукты обесцветятся. Нельзя его лить и в кипящую воду. Снимите кастрюлю с огня и тогда уже действуйте.

Недели за две до начала заготовки не применяйте на участке для подкормки азотные удобрения — они размягчают клетчатку огурцов. Еще можно замочить огурцы на 6—8 часов перед консервированием — вода, проникая внутрь,

вытеснит воздух, и овощ останется крепеньким.

Огурчики будут хрустящими, если добавить в банку дубовой коры (1 ст. л. на 3 литра). Если кора мелкая — заверните ее в лист смородины или хрена, которые вы будете класть в рассол. Дубовая кора продается в аптеках.

Помидоры при консервировании могут потрескаться. Чтобы этого не случилось, проколите кожуру заостренной деревянной палочкой, а потом уже укладывайте в банку.

Перед варкой варенья ягоды черной смородины надо бланшировать, то есть на 1—2 минуты залить кипятком, а потом сварить на этой воде сироп. Ягоды станут мягкими.

Пенку при варке варенья снимайте в самом конце, причем выпуклой стороной ложки. Пенка прилипнет, а сироп останется.

Ну, и последнее наставление. Открыв банку, положите прямо под крышку аптечный горчичник любой стороной. Вы спасете продукты от плесени.

Л. Прокофьева

Наступило лето, и уже полетели, полетели листки календаря. Огородники-любители радуются зеленому грядкам лука, ревеня, укропа, петрушки. Зацветает ранний картофель. Наступает пора рыхления, поливов, подкормок, прополки. И запаздывать с этим нельзя.

Одновременно подумайте о повторных посевах, чтобы и осенью не остановился зеленый овощной конвейер. Прежде всего о редисе. Отведите для него плодородные почвы, рыхлые и увлажненные, нейтральной или слабокислой реакции. Помните, что недостаток азота «угнетает» растение, корнеплод и ботва у него будут хилыми, на листьях проступит розовая окраска. При калийном голодании листья редиса будут нормальными, а корнеплод... не сформируется. На кислых почвах овощ поражается килой — опасным заболеванием для всего семейства капустных.

Редис любит солнце, свет. Когда его достаточно, корнеплоды будут сочными, нежными. А в тени растет только ботва. В июне редис нужно притенять, чтобы овощ находился на свету не больше 13 часов. С 8 часов вечера можно ставить съемный каркас, обтянутый непрозрачным материалом, а в 7 утра следующего дня снимать.

Пожалуй, одна из главных летних забот огородника — уберечь растения от болезней и вредителей. А они так и ждут, когда он «зазеваается». Вот, например, вспыхнул фитофтороз — картофельная плесень. Прячется эта болезнь в пораженных клубнях картофеля и растительных остатках помидоров. Обычно фитофтороз вначале набрасывается на ботву: вдруг на картофельных листьях появляются бурые пятна, а с изнанки — белый налет, то есть пушок грибки. Влажная теплая погода благоприятна для этого заболевания, и оно развивается быстро, проникая через трещины в почве с ботвы на клубни. Что же делать?

При первых же признаках картофеля нужно хорошо окучить. Толстый слой почвы не пропустит болезнь к корням. Но клубни могут заболеть не только во время роста,

Заботы огородника



СЕЗОН В РАЗГАРЕ

но и при уборке, заражаясь от ботвы. Поэтому, кроме окучивания, подумайте о предуборочной срезке ботвы. Это обезопасит от фитофтороза и соседние посадки.

У помидоров болезнью поражает зеленые плоды, а также стебли и листья. В холодную дождливую погоду она быстро перекидывается с куста на куст и за несколько дней может всю плантацию «покрыть» гнилью. Зеленый плод вначале становится жестким, в нем появляется подкожное пятно, которое потом размягчается и гниет. Красные плоды не болеют.

Хорошим лекарством для помидоров может стать медно-мыльная эмульсия (в 10 л воды нужно растворить 20 г медного купороса и 200 г мыла). Можно воспользоваться также 1-процентной бордоской жидкостью.

При быстрой «эпидемии» самое лучшее — снять зеленые плоды и прогреть их часа четыре при температуре 40° (в духовке или русской печке). Возбудитель болезни погибнет, и томаты останутся здоровыми. Можно положить помидоры в горячую, около 60° воду, подержать их полторы-две минуты. А потом как в первом, так и во втором случае уложить плоды в ящики или корзины и поставить в сухое место на дозревание.

Помидоры — капризная овощная культура и в течение всего сезона требует к себе внимания. Поэтому урожай будет полноценным, если вы будете все делать вовремя.

Первую подкормку сделайте с появлением первого плода, а затем повторяйте в сочетании с поли-

вом через каждые 15—20 дней. Приготовьте водный раствор коровяка в соотношении 1:6. Поливать помидоры лучше всего вечером: на легких почвах раз в неделю, на тяжелых — дважды. Почву нужно рыхлить на глубину 10—15 см, не повреждая корней. Крупные растения придется подвязывать по мере роста к колыям свободно, не затягивая шпагат.

Чтобы центральный стебель хорошо развивался, а срок созревания сократился, освобождайте помидорный куст от пасынков — боковых побегов. Не давайте им расти больше 5 см — срежьте остро заточенным ножом, но не целиком, тогда пеньчек не допустит появления нового пасынка.

Во второй половине лета не забудьте сделать прищипку — удалить верхушки плодоносящих побегов, особенно у высокорослых сортов помидоров. Есть и другие приемы, способные ускорить созревание томатов. Один из них — надрывание корней. Захватив руками нижнюю часть стебля, осторожно подтяните куст вверх. Активные корешки при этом оборвутся, питание растения ослабнет, ботва перестанет пышнеть. На усыхающих стеблях помидоры покраснеют быстрее, чем на растущих. Учтите, что корни можно надрывать лишь тогда, когда плоды нальются, закруглятся. Другой прием — чаще поворачивать плодовые кисти к солнцу. Южанин-помидор отсырив на его ласку: плоды лучше растут и быстрее спевают.

Теперь поговорим об огурцах. Второй сезон во многих регионах наблюдается неурожай этой куль-

туры. Причины могут быть самые разные. Например, появление многоядного паразита — обыкновенного паутинного клещика. Он с удовольствием поедает тыквенные растения, в том числе и огурцы. Огородники жалуются: «Листья желтеют, вянут, а видимых причин нет».

Хорошей профилактической мерой борьбы с ним может стать правильное чередование культур и своевременная прополка сорняков. Если же клещик все-таки завелся и огуречные листья покрылись вначале светлыми точками, потом пятнами, опрысните растения настоем картофельной ботвы. Измельчите 1 кг свежей ботвы и залейте 10 литрами воды. Дайте смеси настояться 3—4 часа, процедите, и самодельный препарат готов. Он поможет и против бахчевой тли, которая тоже любит полакомиться огурцами.

В холодные дождливые дни закрывайте огурцы пленкой, а воду, стекающую с нее, отводите подальше от грядки. Иначе ваши растения начнут увядать от нарушения физиологического состояния, на листьях появится буроватая окраска, а вредные почвенные микроорганизмы могут и вовсе погубить огуречную лиану.

Одна из самых опасных болезней для этого овоща — мучнистая роса. Первым ее признаком является мучнистый налет на листьях растения. Отдельные пятна сливаются, проступают черные точки, и листья засыхают. Помните, что возбудитель мучнистой росы сохраняется в земле на растительных остатках, поэтому вместо огурцов и других тыквенных потом здесь нужно будет посадить корнеплоды. А осенью грядки непременно обработайте раствором хлорной извести. Огурцы могут сюда «вернуться» не раньше чем через 5 лет.

Против мучнистой росы можно применить раствор 0,4-процентной коллоидной серы. Опрыскивание повторите раз пять. Собранные с такой грядки огурцы обязательно мойте перед употреблением холодной водой.

Полноценный урожай дают только здоровые растения.

А. Стрижев, агроном

Цветущий подоконник

ВЫБИРАЕМ СОСЕДА

Комнатные цветы — живые «существа», которые полностью зависят от нашей заботы, внимания и знаний. Прежде чем выбрать соседа-растение, узнайте его биологические особенности, агротехнику возделывания. В оранжереях, откуда они поступа-

ют в продажу, в горшки кладут торф, а не земляную смесь. Поэтому для пересадки подготовьте все заранее: горшки нужных размеров, земляную смесь, поддоны, «дренаж»... Сухой навоз и птичий помет понадобятся для подкормок. Нужны будут также зола, полное минеральное удобрение.

При покупке отбирайте молодые, здоровые, коренные растения. Если вы начинающий цветовод, остановите свой выбор на неприхот-

ливых: абутилене (комнатном клеене), аспидистре (дружная семья), драцене, аспарагусе перистом, алоэ (столетнике), агаве, примуле (первоцвете), пеларгонии (герани), лавре, традесканции, фикусе и других.

Полезно завести специальный дневник, в который можно заносить наблюдения за ростом и цветением растений, делать записи о работе по уходу за ними. Это поможет вам стать опытным цветоводом.

И. Шуин. г. Горький

