



## Модель номера

# ДЛЯ ЖЕНЩИН ЭЛЕГАНТНОГО ВОЗРАСТА

**С**егодня мы выполняем многочисленные просьбы читательниц: даем выкройку на 54-й размер. Ею могут воспользоваться и те, у кого 52-й или 56-й размер, — в 12-м номере за прошлый год мы рассказали вам о том, как можно уменьшить или увеличить выкройку. Итак, сегодня вы можете сшить себе блузку и платье, а на основе их деталей кроя еще и сарафан. Выкройки даны на размер 170—110—115. Расход ткани на платье 2 метра (при ширине 140 см), на сарафан 1,5 метра, на блузку 1,6 метра.

### ДЕТАЛИ КРОЯ

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| 1. Перед платья | — 1 деталь |
| сарафана        | — 2 детали |

- |                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| 2. Бочок переда платья и сарафана | — 2 детали |
| 3. Спинка                         | — 2 детали |
| 4. Рукав                          | — 2 детали |
| 5, 6, 7. Воротники платья         |            |
| 8. Полочка блузки                 | — 2 детали |
| 9. Бочок полочки блузки           | — 2 детали |
| 10. Воротник блузки               | — 2 детали |
| 11. Галстук блузки                | — 4 детали |
| 12. Планка сарафана               | — 4 детали |
| 13. Листочка сарафана             | — 2 детали |

Манжет — 4 детали 5x25 см  
Планка блузки шириной 6 см (3 см в готовом виде)

- |                          |            |
|--------------------------|------------|
| Листочки кармана платья  | — 4 детали |
| Мешковина кармана платья | — 4 детали |

### ОСОБЕННОСТИ КРОЯ

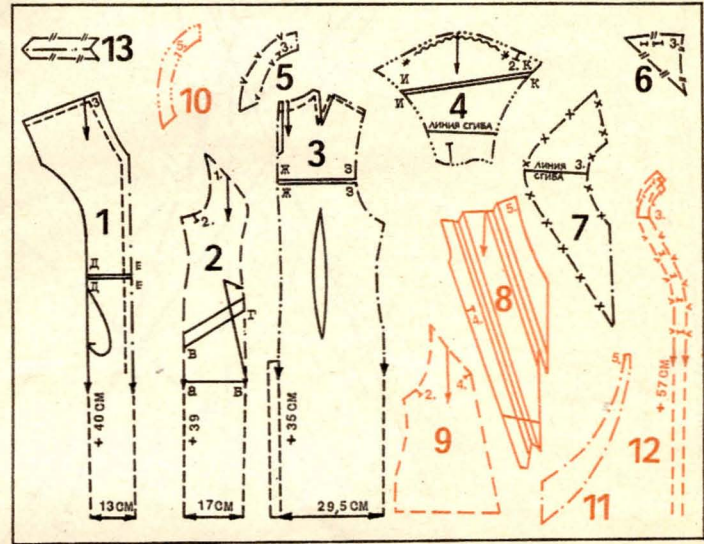
На чертеже переда и спинки пунктиром отмечены линии раскроя сарафана — передний срез и линии плеча. Если под сарафан вы будете надевать блузку с подплечниками, линию плеча можно не менять.

Бочок для платья кроится целиком — 2 детали, для сарафана — 4 детали: две от верха до линии ВГ, две от линии АБ до низа.

На чертеже спинки поперечной линией отмечена линия отреза для



## ДОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП ПРИЛОЖЕНИЕ «РАБОТНИЦА» №2 1990



блузки. Вытачки на талии спинки для блузки не предусматриваются. Нижние части галстука, манжет и воротника кроются из отделочной ткани.

### ОБРАБОТКА ПЛАТЬЯ

Вытачайте, выверните и проложите декоративную строчку на листочке, приметайте к переду, приложив лицом к лицу. Мешковины карманов пристрочите по поперечным меткам к бочку и переду поверх листочки. Отверните мешковины внутрь, стачайте бочок с передом, оставляя вход в карман, а затем мешковины карманов.

На спинке стачайте вытачки и средний шов, вшейте «молнию». Стачайте плечевые и боковые швы.

Разрез рукава обшейте обтачкой, стачайте швы рукавов и пришейте манжет.

Горловину обработайте обтачкой. Воротники в готовом виде можно шить вместе с обтачкой или сделать съемными — на кнопках, это позволит менять воротники.

### ОБРАБОТКА САРАФАНА

К нижней части бочка пристрочите листочку, отверните по линии сгиба. По верхнему и нижнему краю

листочки проложите отделочную строчку. Нижнюю половину бочка наложите на верхнюю, сметайте по бокам, отстрочите по верху по линии ВГ.

Стачайте бочок с полочкой, шов заутюжьте к переду и проложите отделочную строчку.

Стачайте боковые и плечевые швы. Пройму обработайте обтачкой.

Стачайте верхние срезы планки и краевые срезы наружной и внутренней части. Пристрочите наружную часть к срезу полочки к горловине, внутреннюю часть отверните и приметайте. По краям планки проложите отделочные строчки, сделайте петли и пришейте пуговицы.

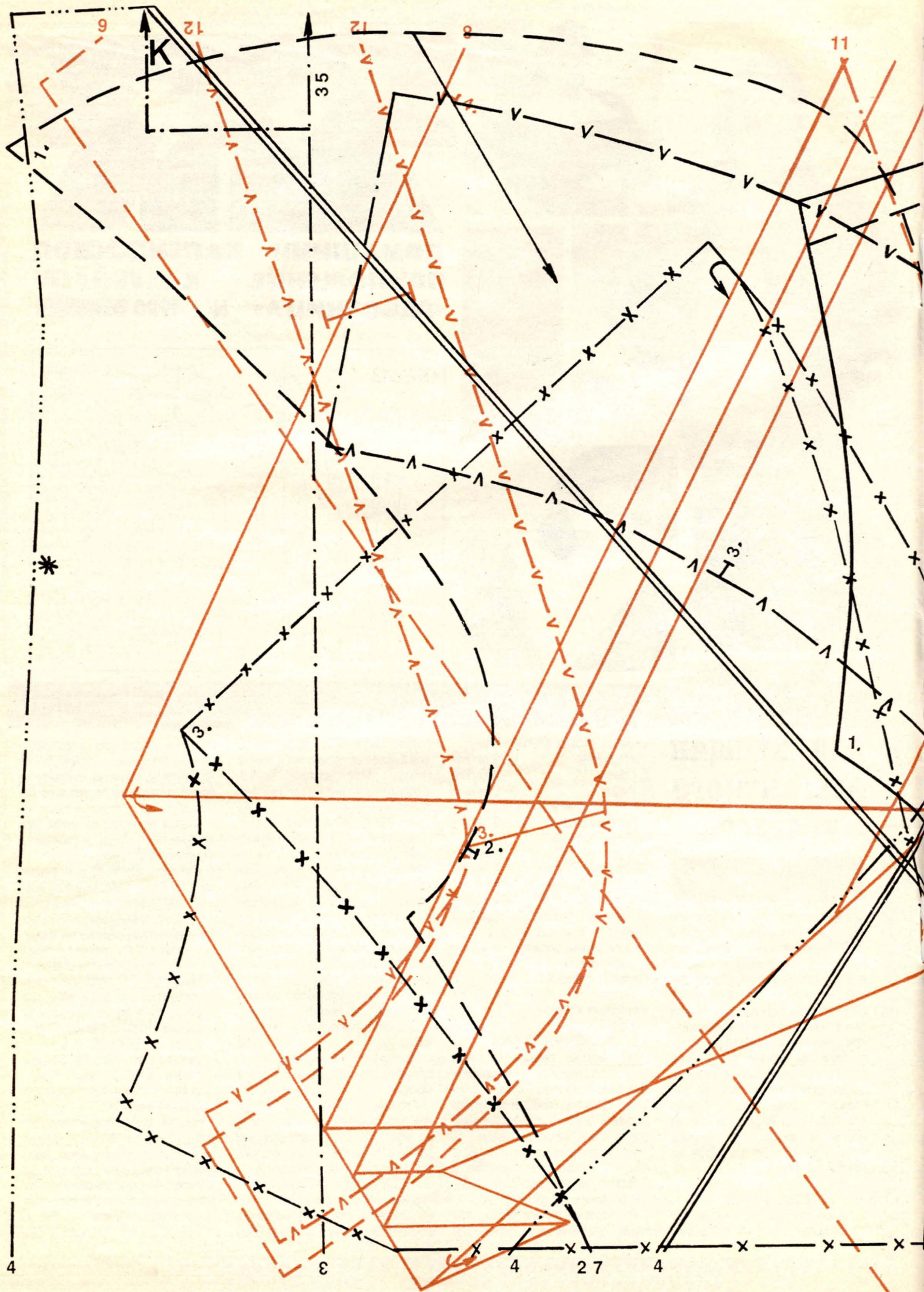
### ОСОБЕННОСТИ ОБРАБОТКИ БЛУЗКИ

Заложите на полочке складки, проложив в них двойные полоски отделочной ткани так, чтобы они выступали на 0,4 см.

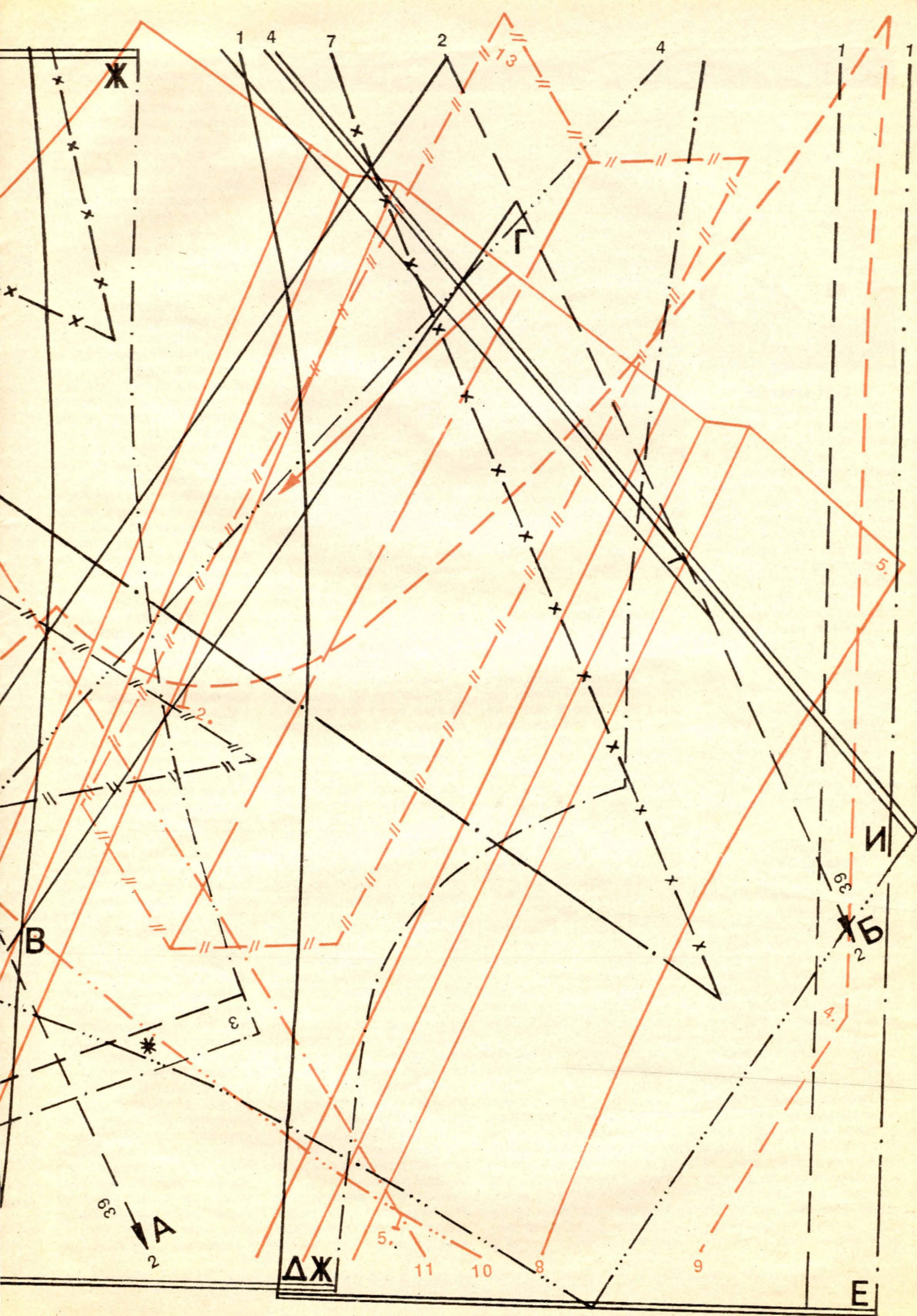
Галстук вшивается в плечевой шов у горловины. Воротник и планку пристрочите одним швом, ткань полочки между ними надсеките, затем отверните внутреннюю часть воротника и планки и пришейте с изнанки потайным швом.

Н. САХАРОВА











## ПРИГЛАШЕНИЕ К ШВЕДСКОМУ СТОЛУ



### Соус-винегрет

Приготовить его несложно, на это у вас уйдет всего 10 минут. Возьмите 1 ст. ложку уксуса, соль, перец — на кончике ножа, 3—4 ст. ложки растительного масла, по 1 ч. ложке приправы: мелко нарезанный укроп, петрушку, базилик, сельдерея — что есть в это время. (Расчет продуктов — на 4 порции.) Смешайте уксус, соль, перец, добавьте масло, все хорошо размешайте с приправами, дайте постоять. Перед употреблением взболтайте. Этот соус имеет множество вариантов.

**С лимоном:** замените уксус на лимонный сок и добавьте немного воды.

**Французский соус:** 1 долька тертого чеснока добавьте в уксус перед тем, как добавить масло.

**Сырная заправка:** добавьте 1—2 ст. ложки тертого сыра в соус.

А если вас пригласили в гости в четверг, то на столе обязательно будут стоять гороховый суп и блинчики с брусничным вареньем.

### Желтый гороховый суп

Это самое популярное блюдо в шведской кухне, и его по традиции едят по четвергам.

Горох для супа (400 г) надо замочить заранее — на ночь или на несколько часов — в 1,5—2 литрах воды. Воду посолите: 1 ст. ложка соли на 1 литр воды. Затем воду слейте, переложите горох в кастрюлю, в которой будете варить суп, залейте 1¼ л воды, добавьте ½ ч. ложки соли, варите, накрыв крышкой. Когда закипит, удалите пену. Очистите луковицу, воткните в нее 2—3 гвоздики, положите в суп. Нарежьте крупными кусочками копченую свинину или сало (250 г), положите в суп, варите 1 час. Выньте свинину и продолжайте варить суп еще 30 минут. Выньте лук, добавьте в суп, если есть, приправы: чебрец, майоран. Если нужно, разбавьте суп водой. Свинину нарежьте маленькими кусочками и положите в суп.

**Н**аверное, в любой стране люди любят ходить друг к другу в гости, любят это и в Швеции. Шведские женщины — хорошие хозяйки, и им небезразлично, как гости оценят их кулинарное мастерство. Но не менее важно для них и хорошо выглядеть — поэтому все приготовления для приема гостей делают заранее, ведь в Швеции все женщины работают, как правило, до пяти вечера, а самое распространенное приглашение в гости — в шесть часов, к ужину. Этого часа хозяйке достаточно, чтобы приготовить стол, все разогреть и привести себя в порядок.

К приходу гостей на кухне уже выстроились стопки тарелок, шеренги бокалов, минеральная вода, соки и холодное пиво, на деревянных досках — свежий хлеб. И, конечно же, на столе стоят цветы. Перед ужином гости могут выпить стакан сока или бокал шампанского. На столе — легкая закуска: редиска, перец, огурцы, морковка, цветная капуста — все это красиво нарезано и уложено в вазочки или в салатницы, в таких же вазочках — чипсы (хрустящий картофель). Здесь же стоят пиалы или чашки со сметанным соусом, в который гости макают эту закуску. А в кухне тем временем разогревается рагу или суп.

Шведы любят простую, здоровую пищу, любят блюда своей национальной кухни. На любом шведском столе — дома, в школе, в ресторане — обязательно будет стоять салат из капусты с морковкой. Вам он хорошо знаком, приготовить его можно за 15 минут. Часто вместо морковки берутся апельсины или брусничное, или клюквенное варенье (на 400 г капусты — 100—150 г варенья). Вообще брусничное варенье, пожалуй, самое любимое у шведов. Оно добавляется и в мясные блюда, с ним едят голубцы. И, конечно же, каждая хозяйка заготавливает на зиму баночки со смородиной, брусничной, клюквенной, крыжовниковой — из этих ягод варят мармелад, желе.

А вот еще одно блюдо национальной шведской кухни:

### Рагу жены крестьянина

На его приготовление уйдет 2 часа, и рагу лучше приготовить заранее.

1 кг мяса, соль, черный перец-горошек, чеснок — 2 головки, лавровый лист, копченое сало с мясом — 200 г, 20 штук мелкого репчатого лука, петрушка, 2 ст. ложки варенья из черной смородины.

Мясо нарезать небольшими кусочками и уложить плотно в кастрюлю (вместе с косточкой), залить водой, чтобы покрывала. Дать закипеть, снять пену. Добавить соль, перец, очищенный чеснок, лавровый лист, петрушку. Варить 1,5 часа на медленном огне. В это время нарезать сало тонкими полосками, очистить лук, поджарить сало на сковороде и в растопленный жир положить луковицы, обжарить их до золотистого цвета. Когда мясо будет готово (через полчаса), добавить в кастрюлю сало и лук, дать 15 минут покипеть, заправить черносмородиновым вареньем и петрушкой.

Это рагу подают с вареной картошкой и морковкой или с рисом и салатом.

И еще один рецепт любимого в Швеции блюда. Вы обязательно должны его приготовить — и этим доставите своим детям необычайную радость — тем более что они так много о нем слышали (а вернее, читали...). Ведь я говорю о маленьких мясных тефтелях — щёётбулар, которые так любит Карлсон, — вспомните, сколько он съел их на

кухне у Малыша! Эти тефтельки очень любят шведские дети — наверное, они думают, что их запах может привлечь Карлсона и к ним в гости.

### Маленькие мясные тефтельки

Чтобы приготовить 50 тефтелек, вам понадобится 600 г фарша. Лучшее всего, если в нем будет 70 % говядины и 30 % свинины. В стакане молока замочите ½ стакана панировочных сухарей. Мелко порежьте луковицу и обжарьте ее в масле, остудите. Смешайте с фаршем замоченные сухари, лук, яйцо, добавьте соль и перец. Мокрыми руками сделайте из фарша шарики величиной с грецкий орех и сложите их в тарелку, смазанную растительным маслом (в один ряд). Распотите в сковороде жир и выложите в сковороду порцию тефтелек (для этого вам надо только поднести тарелку к сковороде, наклонить — и тефтельки сами «поплывут» в сковороду). Жарьте, время от времени потряхивая сковороду, пока тефтельки не станут упругими и румяными со всех сторон. После каждой порции жир надо слить, сковороду вымыть и тогда уже жарить следующую порцию. Такие тефтельки готовятся на все детские праздники. А еще к детскому столу подаются маленькие обжаренные румяные сосиски (разрежьте большую на 4 части). Шведские дети принимают активное участие в приеме гостей: они накрывают стол,ставляют посуду (вместе с папой!). Ведь прием гостей — это семейный праздник. И самое страшное наказание для ребенка — если ему, про-

винившемуся, говорят: «Пожалуй, тебе не стоит сидеть за общим столом». Но такое, конечно же, случается очень редко, и дети вместе со взрослыми радуются празднику. И только через некоторое время они уходят в другую комнату, за свой стол, а иногда располагаются прямо на полу.

Но вернемся на минутку к нашим тефтелям. Из такого же фарша (с теми же добавками) можно приготовить и еще одно любимое шведами блюдо —

### Бифштекс а-ля линдстрем

Для этого добавьте в фарш сметану и рубленую вареную свеклу: на 500 г фарша — 100 г свеклы. Все перемешайте, сделайте бифштексы и обжарьте на сковороде. Сложите бифштексы в глубокую жаровню. В сковороде, где обжаривались бифштексы, прожарьте 2 ст. ложки муки, разбавьте горячей водой и этой подливой залейте бифштексы. Потушите их в духовке. После этого вы сможете подать на стол вкусные красные бифштексы.

А теперь — немного о сладких блюдах. Я уже говорила о том, как популярны у шведов

### Блинчики с брусничным вареньем

Приготовить их несложно. Для 50 штук блинчиков понадобятся 2 яйца, 3 стакана молока, 1¼ стакана муки, соль, 1—2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растопленного масла.

Взбейте яйца в широкой посудине, добавьте половину молока, всю муку, соль и сахар. Взбейте смесь вилкой, чтобы не было комочков, добавьте остальное молоко. Тесто надо иногда помешивать, иначе оно застывает на дне. Распотите масло и влейте в тесто — тогда после первого блина вам не придется смазывать сковороду. Выпекайте блинчики и складывайте их в глубокую миску один на один, сбрызгивая растопленным маслом. Миску поставьте на кастрюлю с горячей водой. Конечно, к блинчикам можно подать любое варенье. Но шведы предпочитают брусничное.

Очень часто блинчики не выпекаются заранее — готовится только тесто для них. Приходят гости, хозяйка подает закуски, суп, идет неспешный разговор, а потом хозяйка говорит: «А теперь каждый может испечь себе блинчик». Все идет на кухню с тарелками. Мужчины (они считают себя более практичными) дают массу советов, как лучше испечь блинчик. Женщины (они более ловкие) помогают вовремя блинчик перевернуть. Но обязательно у кого-то получится «блин комом». Это лишний повод для веселья, смеха, шуток.

После обеда в Швеции, как и вез-



де, подают чай или кофе. И очень часто у хозяйки на этот случай готов

### Яблочный пирог с ванильным соусом

Приготовьте такой пирог можно из любого песочного теста. Только само тесто замешивать не надо: сделайте масляную крошку, растерев муку с маслом. Например, можно взять такие пропорции: на 2—3 стакана муки — 200 г маргарина или масла, 1 стакан сахарного песка.

Половину крошек поместите

в смазанную маслом форму и поставьте в духовку на 10—15 минут. Приготовьте начинку: нашинкуйте очищенные яблоки, перемешайте с сахаром и корицей. Выложите на первый слой крошек начинку, а крошите вторым слоем крошек, поставьте в духовку. Этот пирог подают с ванильным соусом. Или — с чуть подтаявшим мороженым.

... Обо всех блюдах, которые стоят на шведских столах, и варятся в шведских кухнях, не расскажешь — их великое множество, как и в любой другой национальной кухне. Буду рада, если вам понравится

что-то из предложенных мной рецептов. Например, шведы очень любят все необычное, и они с большим удовольствием принимают приглашение на «русский борщ».

Хочу сделать небольшое замечание: Очно время я попадала впросак, приходя в шведский дом в гости. На вопрос хозяев: голодна я или нет, я всегда отвечала отрицательно (даже если умирала от голода), считая это хорошим тоном. Хозяева искренне огорчались и предлагали мне... чашечку кофе. Очень скоро я поняла свою ошибку. Хозяйке приятнее всего слышать от

гостей, что они «голодны, как волки, не ели весь день, ожидая вечера». Что ж, в ее доме наготовлено много всяких вкусов. Так много, что после ужина гости могут сказать: «Я наелся, как принц!» (Это примерно то же самое, что «сыт по горло».) Я желаю вам и вашим гостям почувствовать себя принцами после того, как вы отведаете рецепты шведского стола.

Елена ЛУНДИН,  
консультант

по шведско-советским деловым и культурным связям.

## ВЫ ЖДЕТЕ РЕБЕНКА?

...А пока ведутся деловые переговоры, пока эта одежда не появилась еще в наших магазинах, выход один — сесть за машинку и шить то, что понравилось, самой.

Почему-то очень часто, ожидая ребенка, многие женщины перестают следить за собой, и их единственной одеждой становится, например, байковый халат, в котором они могут прийти и в поликлинику, и в гости... А ведь ребенок — даже не родившийся еще! — должен испытывать чувство красоты. И ему совсем не безразлично, как выглядит его мама. Небезразлично это, поверьте, и вашему мужу, и вашим друзьям, и всем окружающим вас.

Как сказал директор фирмы Roséns Оке Вольдемар Лефстэд: «Самой женственной женщина бывает тогда, когда она ждет ребенка». Прислушайтесь, это говорит мужчина!

Анита Свенсон, дизайнер фирмы Roséns, дает несколько советов (и рисунков), как в этот период быть самой женственной, красивой и обаятельной:

— Мы изготавливаем наши изделия таким образом, чтобы они выростали вместе с будущей матерью, были удобны и функциональны во время беременности. Некоторые модели юбок и брюк имеют специ-

**Н**а цветной полосе этого номера вы видите прекрасные модели для женщин, ждущих ребенка. Шесть шведских фирм привезли в нашу страну свои коллекции: Roséns — коллекцию одежды для будущей матери, Kларens — детскую одежду, Elle — шапочки (море шапочек!), Elit trika — детский трикотаж, Торесо АВ — носки и Provitek Regnkåder АВ — одежду от дождя. Показ всех этих моделей стал ярким праздником. А потом предводители и дизайнеры этих фирм были у нас в гостях — их привела к нам наша старая знакомая Елена Лундин, консультант по шведско-советским деловым и культурным проектам. И передала большой привет советским женщинам и детям от Астрид Линдгрэн. Известная писательница знает, как любят ее Карлсона в нашей стране. Окна квартиры Линдгрэн смотрят на тот парк, где так любил летать Карлсон. (Однажды ее спросили: «Вы можете показать квартиру, где живет ваш герой?» — «Конечно!» — И она повела делегацию на соседнюю улицу, в дом, на предпоследний этаж. На табличке одной из квартир было написано: «Карлсон». Дверь открылась, и когда у хозяйки спросили, где он работает, он ответил: «На крыше...») Мальчишки всего мира поехали на шведского Малыша — они так мечтают, чтобы к ним прилетел Карлсон! Линдгрэн, узнав о том, коллекции какой одежды будут показаны в нашей стране, подчеркнула, что это очень нужное и доброе дело: ведь каждая мама хочет, чтобы ее малыш был красивым!

альные пряжки. Кроме того, одни имеют дополнительную высоту над животом, другие имеют складки на животе. Это придает им хорошую форму и делает их удобными. Еще один вариант — тот, где резинка вшита в пояс и регулируется при помощи пуговиц.

Чтобы сделать «жизнь в одежде» наиболее легкой, требуются простые модели, которые не стесняют

и прочно сидят на своем месте. У беременной женщины ширина плеч и рост остаются прежними, в то время как размеры бюста, живота, ягодиц и икр увеличиваются. Поэтому одежда не должна изменяться в плечах и по длине (одежда большего размера, следовательно, не годится, если хотите, чтобы она хорошо сидела), а требует специальных приспособлений в тех ме-

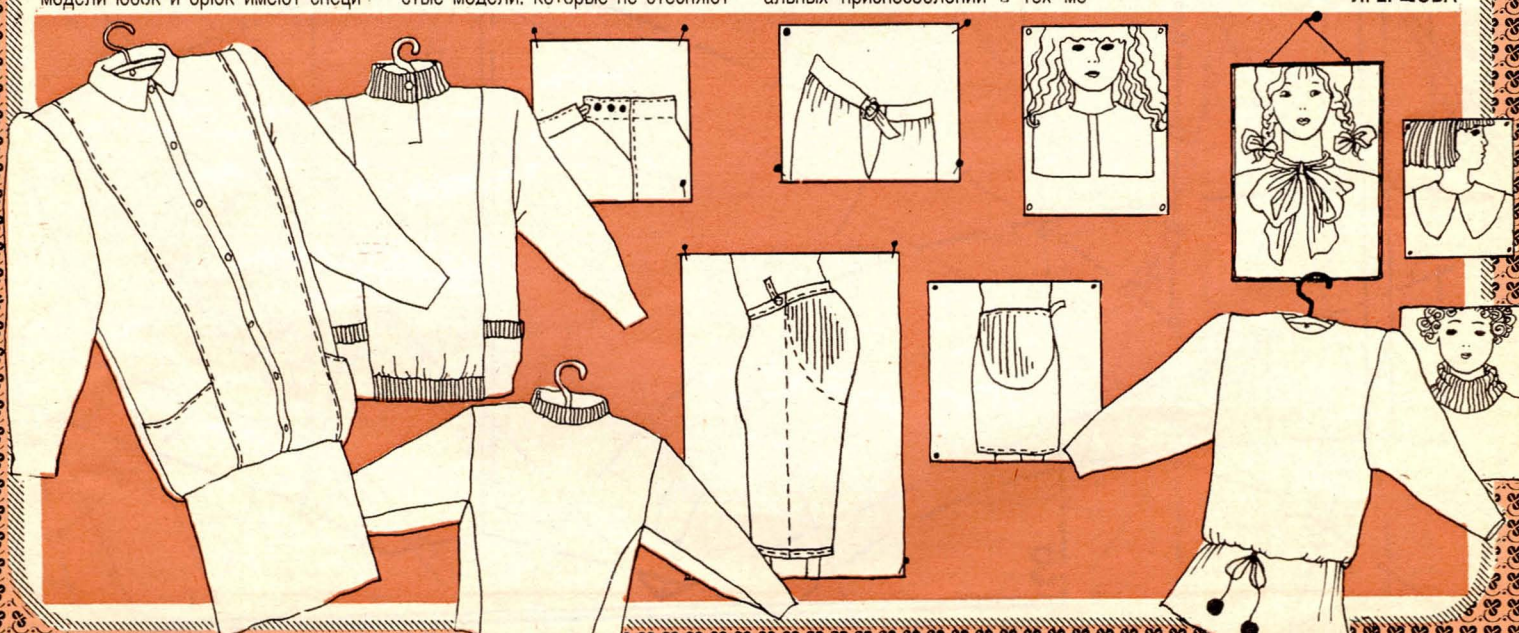
стах, где тело изменяется; верхняя часть куртки, джемпера, рубашки или платья должна быть впереди длиннее и шире.

Лучше всего эту одежду шить из натуральных тканей, из хлопка — такую одежду приятно носить, ее легко стирать. Женщина, ждущая ребенка, должна гордиться своим животом! И запомните: если вы модница, любите красноты одеваться, в период беременности овдове не надо отказываться от своих вкусов!

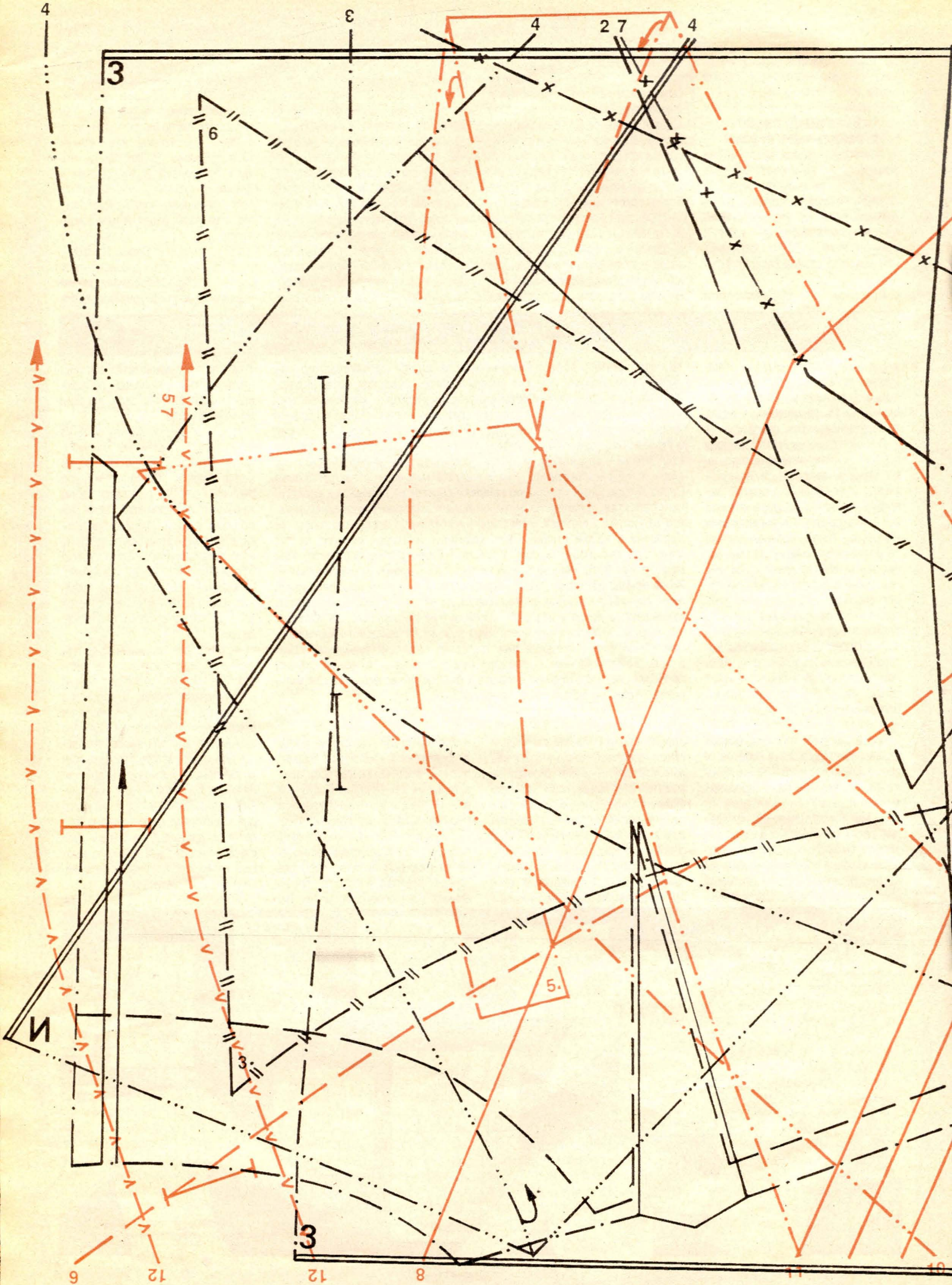
Анн-Маргрет Ленн, дизайнер, консультант по связям для швейных фирм, дала несколько советов для тех, кто хочет сам шить что-то детям:

— Шить для малышек надо как можно проще. Взгляните на рисунок: для малышки это будет платье с удлинненной талией, а когда она подрастет, платьице превратится в короткую тунику, блузку. Советую вам делать круглый вырез горловины. Это позволит использовать всевозможные воротники: например, белый, кружевной — для праздника, «матросский» — для каждого дня. Повторяю: само изделие для ребенка должно быть очень простым. А украсят его, сделают модным множество маленьких деталей, которые вы придумаете.

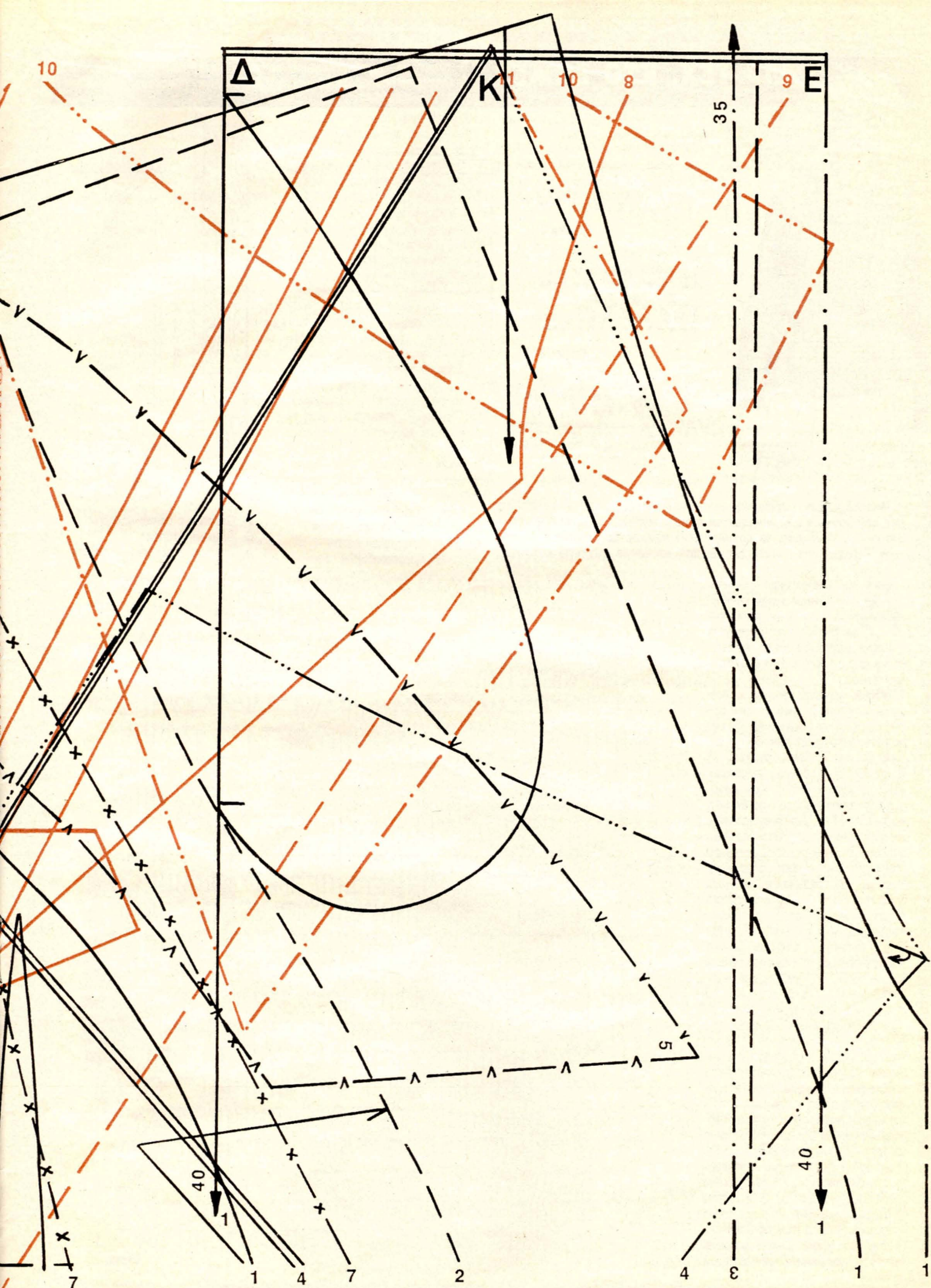
Л. ЕРШОВА

















выполняйте центральную часть — прошивку узором по схеме 2. Прошивку в верхней части переходит в воротник. Связав на высоту 47 см, разделите узор прошивки на 2 равные части и вяжите сначала правую, а затем левую части на высоту 20 см. Чтобы воротник был немного расширен по внешнему краю, в процессе вязания прошивки выполняйте у края по схеме 2 не половину, а полный «овал» узора.

**РУКАВ.** Состоит из 2 частей. Свяжите цепочку длиной, равной ширине половины рукава, провяжите на ней 23 фигурки узора по схеме 1 и дальше вяжите на высоту 34 см (не учитывая высоту манжеты), постепенно увеличивая ширину рукава. Для этого со стороны линии нижнего шва рукава прибавьте 5 раз по 1 фигурке узора через каждые 6 см. Для этого провязывайте по 2 столбика с накидом на последнем столбике предыдущего ряда. Затем выполняйте половину оката рукава, не довязывая в конце ряда фигурки узора в следующем порядке: 4, 2 раза по 2, 10 раз по 1, 3 раза по 2. На ровной части половины оката останутся 4 фигурки узора. Вторую половину рукава и второй рукав вяжите так же.

Сшейте готовые детали спинки и боковых частей переда. По краю боковых частей, со стороны середины переда по изнаночной стороне, провяжите 1 ряд столбиков без накида и затем 1 ряд по схеме 3. Пришейте прошивку к середине переда так, чтобы отделочный край

боковых частей закрывал шов. По внешнему краю воротника свяжите 2 ряда по схеме 3. По линии низа переда и спинки провяжите 2—3 ряда столбиков без накида.

Затем по линии середины одной половины рукава, по изнаночной стороне, провяжите 1 ряд столбиков без накида, а по лицевой стороне — 1 ряд пышных столбиков и между ними пико из 3 воздушных петель (схема 4). На второй половине этого рукава провяжите также ряд столбиков без накида. Выполняя следующий ряд пышными столбиками, одновременно соединяйте обе половины рукава следующим образом: провяжите 1 пышный столбик, 1 воздушную петлю, затем введите крючок в пико первой половины рукава и провяжите полустолбик, 1 воздушную петлю, 1 пышный столбик и дальше продолжайте вязать ряд по схеме 4, в такой же последовательности соединяя обе половины рукава. По линии низа рукава провяжите 1 ряд столбиков без накида, приспособив край. Затем вяжите манжету по схеме 2. Закончите вязание манжеты 1-го ряда по схеме 3. Сшейте рукава по линии нижнего шва. Вшейте в пройму, слегка приспособив в верхней части оката.

С изнаночной стороны изделия по линии талии прикрепите к боковым швам резинку. С лицевой стороны на деталях переда и спинки заложите складочки на линии талии и подшейте их к резинке.

Л. ОГУРЦОВА

Уход за кожаной обувью не доставит много хлопот, если ее ежедневно, вернувшись с улицы, очищать от грязи и пыли, а затем смазывать кремом для обуви. После того как крем впитается, наводится глянec. Крем придает коже мягкость и защищает ее от влаги. Обувь меньше промокает и служит дольше.

Если обувь промокла, то высушить ее можно следующим образом: плотно набить газетами или тонкой бумагой и по мере впитывания бумагой влаги менять ее на сухую.

Сушить обувь на батареях и печке не следует. Если же обувь пересохла, то смягчить ее можно персиковым или растительным маслом, глицерином или вазелином.

Если на кожаной обуви появилось пятно, то его можно удалить бензином или соком репчатого лука.

Замшевая обувь хорошо очищается, если ее подержать над паром, а затем почистить специальной щеткой. Если замшевая обувь сильно загрязнена, то ее чистят мыльной водой, в которую добавлено немного нашатырного спирта. После того, как замша будет вычищена, ее желательно обработать водоотталкивающим препаратом «Велюр».



Если обувь вам тесна, ее можно растянуть средством для растяжки обуви «Разноска» или смочить внутреннюю и внешнюю поверхность обуви одеколоном и сразу же в ней походить. Обувь разносится.

Чтобы устранить неприятный запах в обуви, можно протереть ее внутри перекисью водорода или воспользоваться эффективным средством «Тюльпан». Для дезинфекции обуви применяется формалин: обувь (внутри) протирают тряпочкой, смоченной формалином, и помещают в полиэтиленовый пакет, завязывают его и оставляют на сутки. Затем обувь вынимают и проветривают.

Перед хранением обувь, вычищенную и смазанную кремом, набить газетами или тонкой бумагой. Хранить обувь лучше отдельно в картонных коробках.



Кто-то сказал, что сны — это вторая наша жизнь. Реальные впечатления, фантазии, мечты, сказочность детства — все это потом возвращается в ночных приметах, по которым можно предполагать жизнь в будущем. Все это, конечно, и серьезно, и одновременно несерьезно. Все зависит от человека, который верит в это или не верит. Однако сонники занимают определенное место в истории культуры. Не случайно книга Бисмы БАБАЕВОЙ «Тайны сновидений» открывается старинной гравюрой. Есть, вероятно, научное толкование снов, но книга Бисмы не ставит это своей целью. Ее наблюдения — это жизненные наблюдения, это сбор информации от тех, кому снятся сны, и тех, кто толковал их во все времена. Это своеобразная народная мудрость о жизни во сне, если учитывать то, что треть нашей жизни мы спим. Книга Бисмы Бабаевой имеет четкое построение из семи глав: «ЧЕЛОВЕЧЕСКОЕ ТЕЛО», «ЛИЧНОСТИ В СНОВИДЕНИИ», «ЖИВОТНЫЙ МИР В СНОВИДЕНИИ», «СТИХИИ, ПРИРОДА И КОСМОС В СНОВИДЕНИИ» и т. д. Естественно, нельзя перепечатать всю книгу, поэтому мы познакомим нашего читателя с отдельными главами. Бисма Бабаева живет в Мюнхене, «Тайны сновидений» разошлись тиражом в 70 тысяч экземпляров, что сделало книгу на Западе сразу же бестселлером.

А. ТКАЧЕНКО



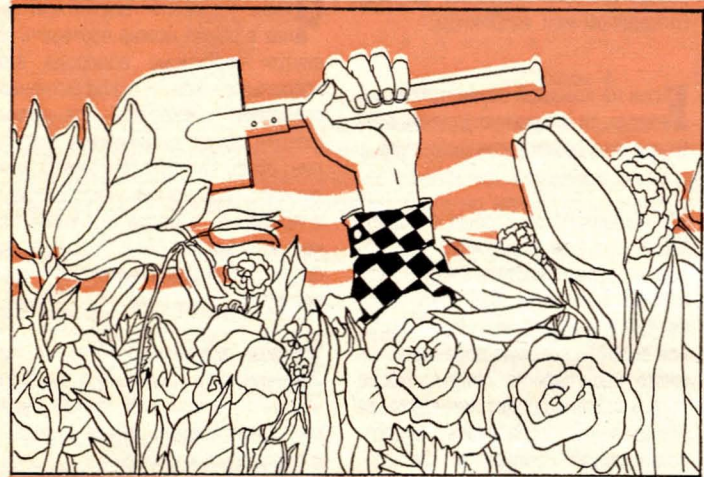
## ЦВЕТЫ ДЛЯ САДА

**З**а окном — зима, но истинные садоводы-любители уже думают о весенних работах в саду. Какие цветы вы посадите в этом году? Может быть, воспользуетесь услугами Огрского районного общества садоводства и пчеловодства? Оно предлагает вам широкий ассортимент посадочного материала: розы, герберы, тюльпаны, нарциссы, крокусы, гладиолусы, лилии, георгины, многолетники. Вы можете приобрести этот посадочный материал с оплатой по перечислению или наложенным платежом, а также на месте.

Адрес: 228300, Латвийская ССР, г. Огре, ул. Сарканармияс, 36. Телефоны: 26544, 26444, 22791. Там ждут ваши заявки!

Сроки реализации: герберы, георгины — с 15 марта по 15 мая, гладиолусы, розы — с 15 марта по 15 мая и с 1 августа по 1 ноября, луковичные — с 15 июля по 15 октября. Минимальная сумма заказа — 30 рублей.

Общество также ищет партнеров среди торговых организаций, кооперативов для реализации продукции. Цены договорные, отправка посадочного материала за счет заказчика, для представителей заказчика имеется гостиница. Незараженность карантинными объектами и чистота сортности гарантирована.



## ИНФОРМАЦИОННАЯ РАБОТНИЦА

**У** вас дома нет кулинарных книг, а все рецепты, которые вы собираете из газет и журналов, давно испробованы. Что ж, вам поможет кооператив «Универсал».

Если вы хотите приятно удивить своих друзей и близких искусством приготовления изысканных блюд и закусок, если вам необходима помощь в технике приготовления пищи, кооператив «Универсал» вышлет наложенным платежом комплекты рецептов еврейской кухни, которая имеет давние традиции. Все продукты, необходимые для приготовления этих блюд, вы сможете купить в магазине.

В комплекте собрано до 100 разнообразных рецептов. Стоимость — 3 рубля 90 копеек.

Сейчас кооператив готовит комплекты новых рецептов, и в скором времени вы сможете их тоже приобрести.

Заявки направляйте по адресу: 440600, г. Пенза, ул. М. Горького, 12, кооператив «Универсал».

Не забудьте указать свой адрес!

## НЕ УПУСТИТЕ СВОЙ ШАНС

Вы уже немного познакомились с блицметодом Л. Аксеновой — «Любакс». Освоив его (а занятия Л. Аксеновой будут вестись почти в каждом номере журнала), вы станете самой красивой женщиной — ведь, пользуясь этим методом, вы сможете шить «сегодня на сегодня», ваши наряды будут самыми модными, потому что вы сошьете их за очень короткое время — от 5 часов до 5 минут.

Вы хотите изучить этот метод более углубленно? Фирма «Любакс» готова помочь всем желающим —



частным лицам и организациям — и приглашает вас на очные (от 3 до 9 месяцев) или заочные (9 месяцев) курсы обучения. Стоимость заочного обучения — 150 рублей. Матери и вдовы погибших в Афганистане обучаются бесплатно. Для многодетных матерей скидка до 70 процентов. За справками обращайтесь по адресу: 121165, Москва, Студенческая, 34, центр «Любакс».

Обучение проводится и на видеокассетах. Заявки на их приобретение также направляйте в центр «Любакс».

**Живущих родственников во сне видеть** — твои мысли, думы и представления о них.

**Далекого родственника видеть** — покой.

**Далеко от тебя живущего** — вести от него, тоска о нем.

**Родителей видеть** — помощь получить.

**С ними говорить** — хорошая дружба.

**Их потерять** — быть вынужденным положиться на чужую помощь.

**Мать во сне видеть** — счастливые события.

**Ее потерять** — муки совести.

**Мать большую видеть** — болезни.

**Отца видеть** — прибыль.

**Его больным или умершим видеть** — болезни (головы).

**С ним спорить или умершим видеть** — расстройство дел.

**Умерших родственников, друзей или близких видеть** — исполнение тайных желаний (помощь в тяжелом положении), твое желание получить поддержку, тоска по теплоте отношений, по близким.

**Но если умерший целует, зовет, ведет или ты сам идешь по его следам** — серьезные болезни и беды.

**Еще хуже давать им деньги, пищу, одежду и другие вещи** — тяжкие болезни, смерть.

**У умершего что-либо брать во сне** — счастье, богатство.

**Его поздравлять** — хороший поступок совершить.

**Его жадного видеть** — о нем плохо помнят.

**С умершим другом во сне говорить** — важное известие.

**Все, что мертвые во сне говорят** — правда. «Они послы будущего».

**Видеть вместе обоих умерших родителей** — счастье, богатство.

**Умерший отец или мать** — авторитет, характер их явления всегда имеет особенное, важное значение, при этом мать своим появлением чаще всего предостерегает от необходимых поступков.

**Отец** — от того, чего потом будешь стыдиться.

**Умершие дедушка и бабушка являются во сне** — перед значительными переменами.

**Сестра умерла** — неясное, неопределенное будущее.

**Детей видеть** — радость, успех в самое ближайшее время (добрые или дурные «ростки» в твоей душе).

**Играющих детей** — удовлетворенность, мир в душе.

**Очень красивых** — приятное знакомство.

**Большых — радость.**

**Плачущих** — неприятность.

**Очень много детей видеть** — деньги.

**Чуждого младенца видеть** — удивление, заботы, благополучие, поправка дел.

**Чуждого грудного младенца в своем доме видеть** — сплетни, злоба, вражда.

**Подкидыша** — богатство.

**Голых младенцев** — измена.

**Спеленатых** — болезни.

**Грудью кормить** — здоровье (беременность).

**Пеленать** — прибыль.

**Нянчить** — здоровье.

**Качать** — печаль, мысли о старости.

**Бить детей** — неприятность.

**Целовать** — успех (покой), радость.

**Купать** — вред от обмана.

**С ним шалить, его баловать** — болезнь.

**Играть** — безразличие.

**Говорить** — успех.