



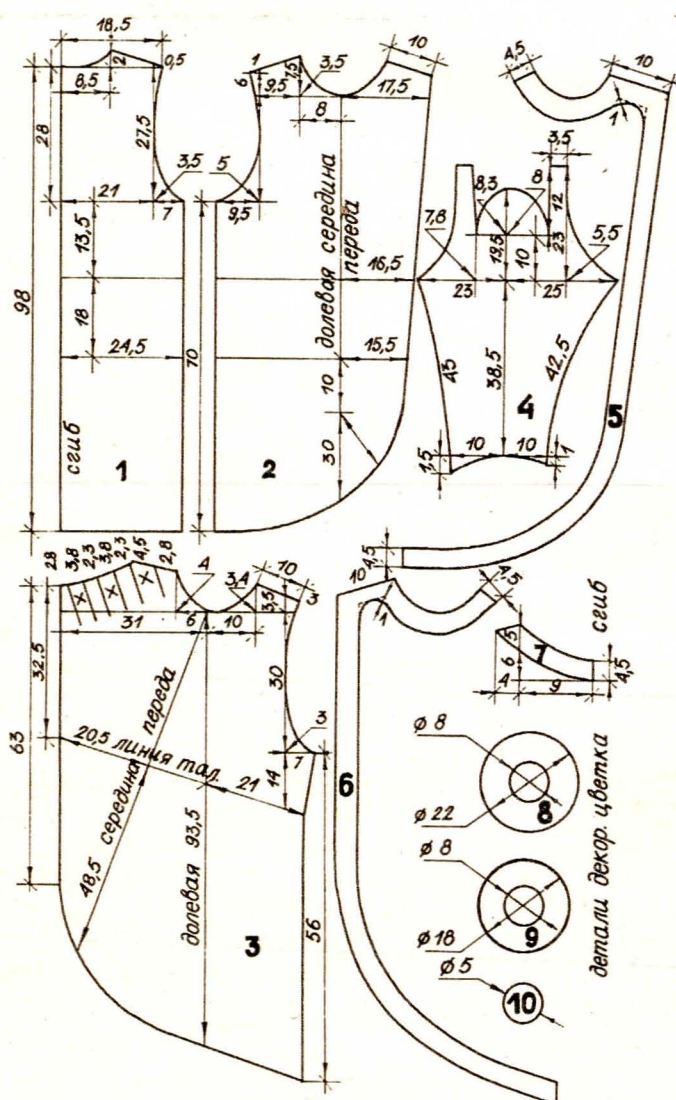
ДОМАШНИЙ ПРИЛОЖЕНИЕ «РАБОТНИЦА» **КАЛЕЙДОСКОП К ЖУРНАЛУ № 11 1990**

НОВЫЙ ГОД, УДИВИТЕЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК...

Самый любимый... Потому что в новогоднюю ночь можно загадать желание и поверить, что оно исполнится. (А вдруг исполнится?) Каким он будет, новый год? Счастливым или тревожным? Во многом это зависит от нас. Хочется верить, что все будет хорошо. И мы наряжаем елку, печем пироги, стараемся не замечать пустых магазинных полок и ждем долгожданных гостей. А дети наши ждут чудес. И часто они происходят...

Не забудьте положить малышам рождественский подарок в их ботиночки. И вообще проявите к ним больше заботы и внимания. Новый год — волшебный праздник... Давайте позаботимся о нем заблаговременно.

Модель номера



ПЛАТЬЕ К ПРАЗДНИКУ

Платье женское для торжественных случаев прямого силуэта. Размер 48. Рост 164.

Рекомендуется пошив из шелковых тканей, бархата, трикотажных полотен мягких пластичных фактур.

Правая и левая полочки запахиваются до бокового шва. Нижний край правой и левой полочек закруглен. На правой полочке по левому плечевому шву заложены

3 мягкие складки.

Застежка на левом плече на 3 пуговицы и руликовые петли. Внутренняя застежка на правом плече на 2 обметанные петли и пуговицы.

Горловина обработана обтачкой без воротника. Рукав рубашечный, зауженный книзу.

На левом плече отделочный цветок из основной ткани.

Вместо цветка можно использо-

вать отделочный бант из основной ткани.

Детали кроя

1. Спинка — 1 дет.
2. Левая полочка — 1 дет.
3. Правая полочка — 1 дет.
4. Рукав — 2 дет.
5. Обтачка левой полочки — 1 дет.

6. Обтачка правой полочки — 1 дет.

7. Обтачка горловины спинки — 1 дет.

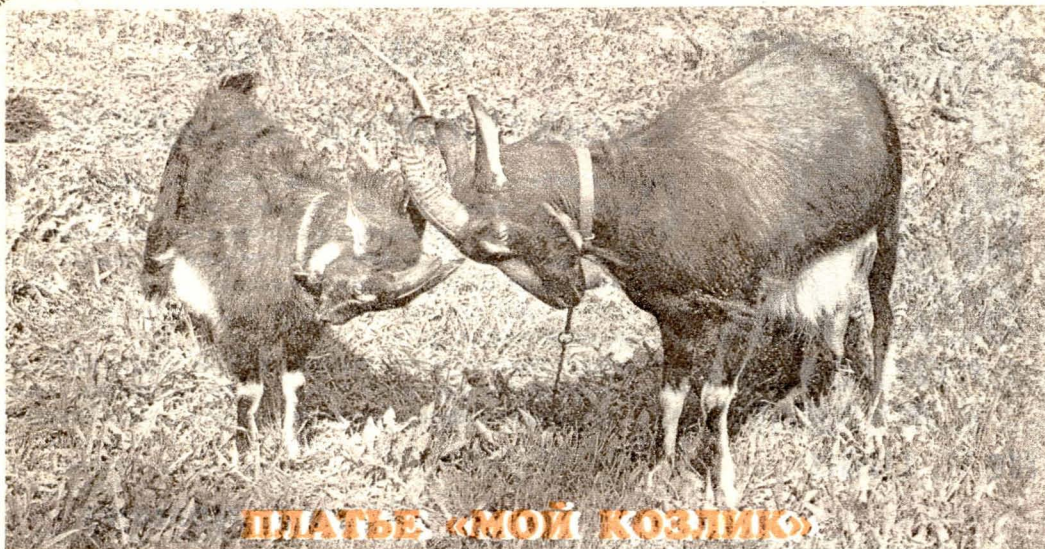
8. Деталь цветка № 1 — 1 дет.

9. Деталь цветка № 2 — 1 дет.

10. Деталь цветка № 3 — 2 дет.

О. МАРКОВА, художник; И. ЧИСТОВА, конструктор.



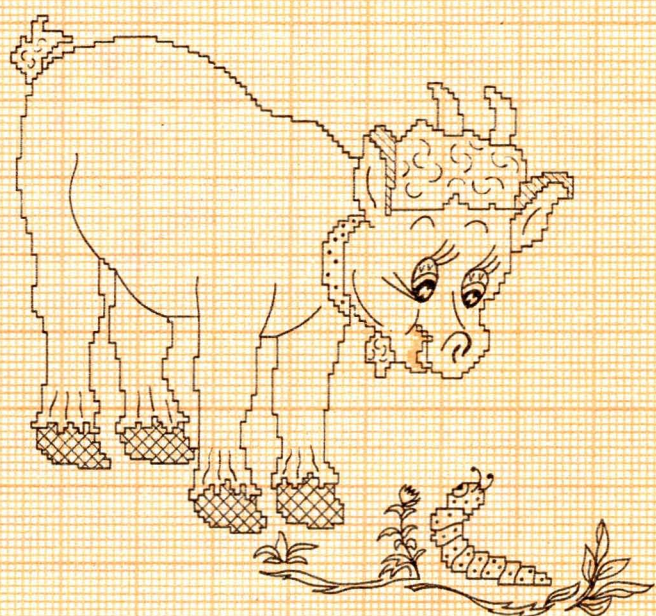
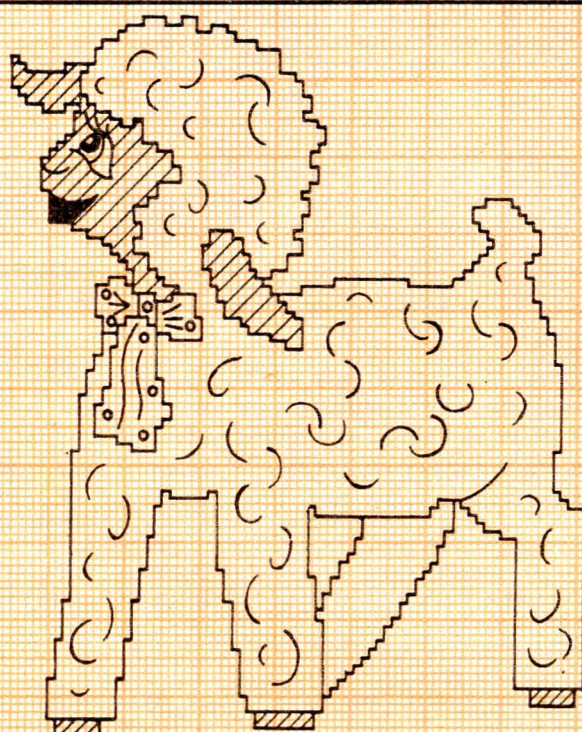
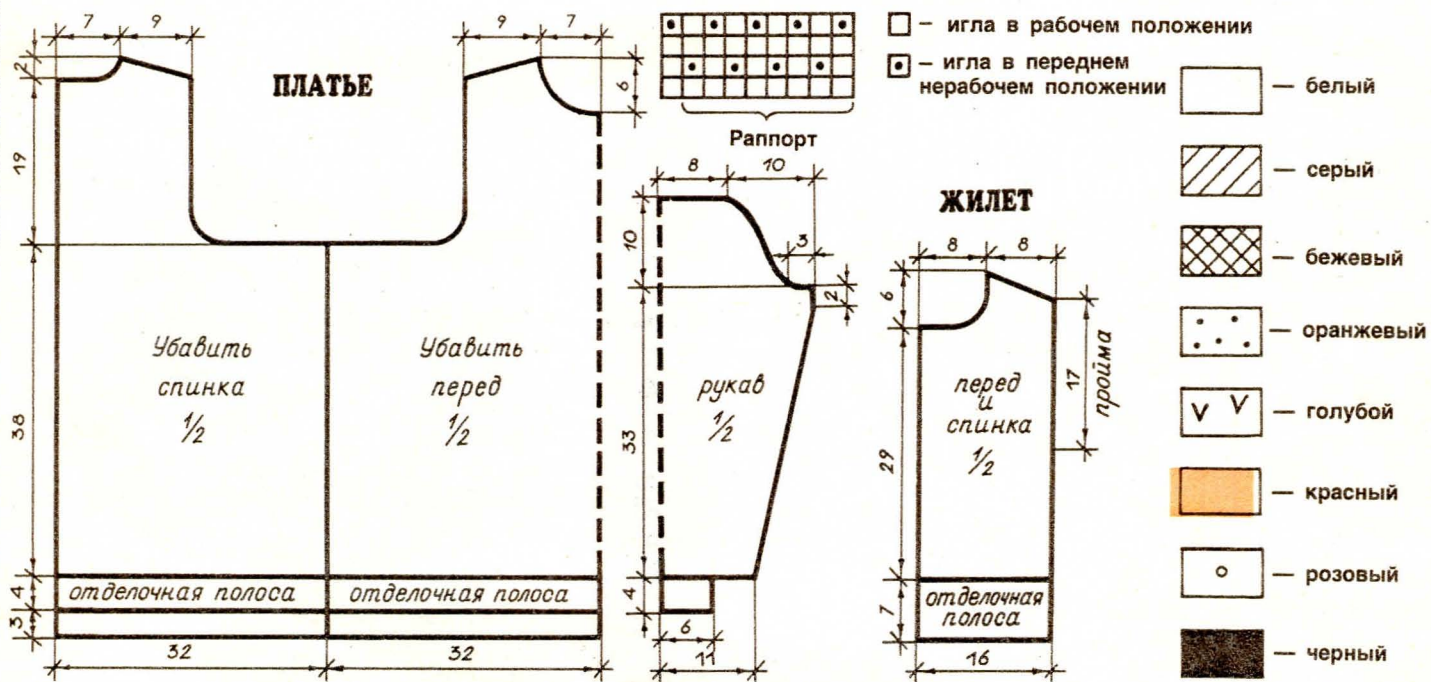


ПЛАТЬЕ «МОЙ КОЗЛИК»

Отдавая дань моде, а следующий год по восточному календарю — год Козы (Овцы), свяжите вашей малышке платье, жилет или свитер с этим забавным рисунком.

Размер 32—34. Платье выполнено на машине «Северянка» из 300 г розовой синтетической пряжи типа «кашмилон» и соединенной в 3 нити. Плотность вязаного полотна: 25 петель на 10 см по горизонтали и 38 рядов на 10 см по вертикали.

Спинка. Наберите на иглы машины вспомогательную нить 160 петель, провяжите 6—8 рядов и дальше вяжите основной нитью подгиб 32 ряда, образуйте двойной край. Затем выполняйте отделочную полосу следующим образом: рабочей



нитью обвейте свободно слева направо (движением против часовой стрелки) по 2 иглы. При обвитии нить под платины не подводите. Провяжите ряд без прокладывания рабочей нити. Следующий ряд справа налево вяжите обычным образом. Затем ряд слева направо провяжите, смещая обвитие игл в шахматном порядке. Для этого проложите рабочую нить на первую иглу, а остальные иглы снова обвейте попарно. Провяжите ряд без прокладывания рабочей нити. Ряд справа налево вяжите обычным образом. Так вяжите 16 рядов. Остальную часть спинки выполняйте гладким переплетением. До начала кокетки провяжите еще 144 ряда, одновременно убавляя с обеих сторон полотна 12 раз по 1 петле через каждые 12 рядов. На иглах машины останется 136 петель. Затем в одном ряду убавьте 40 петель. Для этого провяжите несколько рядов вспомогательной нитью и сбросьте полотно с игл машины. Прогладьте связанную часть спинки через влажную ткань и снова наденьте на иглы машины следующим образом: 7 петель края полотна наденьте по 1 петле на каждую иглу. Затем убавляйте петли, надевая каждую 2-ю и 3-ю петлю на одну иглу, и последние 7 петель наденьте по одной петле на каждую иглу. Провяжите 2 ряда. Выполняя выем проймы, закройте с обеих сторон полотна по 8 петель в следующем порядке: 3, 2, 1, 1 и вяжите еще 32 ряда до начала разреза для застежки. Разделите петли на 2 равные части и вяжите сначала одну часть до скоса плеча еще 24 ряда. Закройте по скосу плеча 3 раза по 3 петли. Затем со стороны середины спинки закрывайте петли по горловине: 8, 3, 3, 2, 2 петли и одновременно продолжайте выполнять часть плеча, закрывая еще 3 раза по 3 петли и 2 раза по 2 петли. Вторую половину вяжите так же.

Перед. Вяжите, как спинку. На детали переда выполняйте рисунок последовательно от нескольких клубков по схеме, в которой каждая клетка соответствует одной петле по ее ширине и высоте. В связанном полотне соединение нитей разного цвета должно быть плотным. Для этого в процессе вязания меняйте нити местами таким образом, чтобы нить, которой будете продолжать вязание, обхватывала снизу вверх нить от предыдущего клубка. Так выполняйте по схеме основной рисунок. Мелкие элементы рисунка дополните вышивкой. Чтобы рисунок был рельефнее, по контуру рисунка прошейте темными нитями стебельчатый шов. Выем проймы вяжите, как на спинке. Довязав до начала горловины (194-й ряд, считая от отделочной полосы), разделите петли на 2 равные части и вяжите сначала правую часть, закрывая петли со стороны сере-

дины переда в следующем порядке: 8, 2, 2 и 3 раза по 1 петле. Затем убавьте петли по скосу плеча: 6 раз по 3 петли и 2 раза по 2 петли. Левую часть вяжите так же.

Рукав. Наберите на иглы машины вспомогательную нитью 64 петли и затем основной нитью провяжите 126 рядов, прибавляя с обеих сторон полотна 15 раз по 1 петле через каждые 8 рядов. Довязав до проймы, закройте с обеих сторон по 9 петель, а по окату рукава сначала убавьте 2 раза по 2 петли, затем 12 раз по 1 петле. Когда на иглах машины останется 40 петель, убавьте еще 5 раз по 2 петли. Оставшиеся 20 петель ровной части закройте в одном ряду. Рукав прогладьте. Наденьте на иглы машины открытые петли начала рукава по 2 петли на каждую иглу и вяжите 16 рядов манжету рисунком с обвитыми иглами как отделочную полосу на спинке. Затем провяжите еще 16 рядов гладким переплетением подгиб манжеты. Второй рукав вяжите так же. Сшейте детали платья. Свяжите отдельно стойку и пришейте кеттельным швом к горловине изделия.

ЖИЛЕТ

Размер 28. Связан на машине «Северянка» из тонкой шерстяной пряжи голубого цвета, соединенной в 4 нити. Плотность вязаного полотна: 30 петель на 10 см по горизонтали и 45 рядов на 10 см по вертикали. Для отделки потребуется немного цветной пряжи.

Спинка. Наберите на иглы машины вспомогательную нитью 100 петель, провяжите 6—8 рядов и дальше вяжите основной нитью отделочную полосу прессовым узором по схеме 1. Остальную часть спинки вяжите гладким переплетением. Довязав до скоса плеча (184-й ряд), убавляйте с обеих сторон полотна 4 раза по 5 петель и 1 раз 4 петли. Петли горловины закройте в одном ряду.

Перед. Вяжите, как спинку. Провяжите после отделочной полосы 32 ряда гладким переплетением и затем выполняйте рисунок по схеме последовательно от нескольких клубков. Мелкие детали рисунка дополните вышивкой. Провязав 130 рядов от отделочной полосы, выполняйте выем горловины. Разделите петли переда на 2 равные части и вяжите сначала правую часть, убавляя петли со стороны середины переда: 9, 3, 4 раза по 2 петли и 4 раза по 1 петле. По скосу плеча петли убавляйте, как на спинке. Левую часть вяжите так же. Готовые детали прогладьте через влажную ткань. По линии низа спинки, переда, по горловине и пройме пришейте кеттельным швом отдельно связанные полоски.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...



Сегодня мы даем ответы на вопросы, наиболее часто встречающиеся в ваших письмах.

«У нас в доме развелась моль. Помогите избавиться от нее».

С. Караваева, Н. Новгород.

В шкафах, комодах и кладовках, где вы храните одежду, разложите листья полыни, табака, зверобоя, ореха или сухие апельсиновые корки. Летящую моль также отпугивают запахи герани. Личинки моли погибают, если одежду сушить на жарком солнце не менее 3 часов, затем выбить пыль и тщательно вычистить. Хороший эффект дают препараты «Аэроантимоль», «Антимоль», «Дезмоль». Можно применять «Дихлофос» — распылять 4—5 секунд.

«Как избавиться от рыжих маленьких муравьев, появившихся в нашей квартире?»

Т. Лобачева, Тульская обл.

Для уничтожения домашних муравьев можно использовать препараты типа «Прима». Муравьи не любят запахи петрушки, лука, чеснока, подсолнечного масла. Для уничтожения муравьев приготовьте следующую приманку: 50 г воды, 6 г буры, 50 г сахара. Все перемешать и положить маленькими порциями в местах, где есть муравьи. Также помогут свежие дрожжи, разбавленные водой до консистенции густой сметаны. В них добавьте немного сахарного песка или варенья.

«Чем удалить накипь из чайника и кастрюль? Если можно, посоветуйте способ без химикатов».

А. Николаева, г. Тюмень.

Налейте в посуду горячую воду и доведите ее до кипения, добавьте 2,5 столовой ложки питьевой соды на 1 л воды и кипятите 25 минут. Воду вылейте и налейте новую с 6%-ным уксусом. (0,4 л уксуса на 1 л воды). Доведите до кипения и кипятите 20 минут. Накипь легко удалится. Вместо уксуса можно взять уксусную эссенцию: полстакана на 4 л воды. Можно использо-

вать очистки от сырого картофеля. Заполните емкость на 2/3 очистками и залейте водой. Кипятите до размягчения накипи.

«На утюге появился коричневатый налет. Как его отчистить?»

Л. Тарасова, г. Ленинград.

Тряпочкой, смоченной в уксусе или в смеси 1 части уксуса и 1 части нашатырного спирта, протрите холодную «подшву» утюга. Ржавчина исчезнет, и прилипшие волокна отчистятся, если холодной «подшву» утюга потереть с силой о слой поваренной соли.

«Гладила льняную светлую юбку и слегка ее подпалила. Можно ли что-нибудь сделать?»

Елена К., г. Минск.

Подпалины с льняных вещей исчезнут, если их на ночь замочить в воде пополам с кислым молоком. Для удаления подпалин с хлопчатобумажных вещей их следует замочить на час в холодной воде, потом протереть следующим раствором: 1 ч. ложка хлорной извести на 1 стакан воды, затем тщательно прополоскать. Снять пятно с любой другой ткани поможет репчатый лук. Надо половинкой луковички протереть пятно и промыть его водой с мылом или со стиральным порошком.

«Мои тюлевые занавески приобрели серый оттенок. Как вернуть им белый цвет?»

Л. Смирнова, г. Воронеж.

Попробуйте следующий способ: 1 ст. ложка нашатырного спирта и 2 ст. ложки 3%-ной перекиси водорода налить в эмалированный бак с горячей водой. Опустите туда тщательно расправленный тюль на 30 минут. Потом как следует его прополощите.

«Не знаю, как почистить дома воротник из норки, который немного засалился».

З. Конова, г. Ангарск.

Рекомендуем один из следующих рецептов:

1. Чистую тряпочку смочите бензином и добавьте чуть-чуть стирального порошка. Этой смесью протрите мех. Затем обработайте мех одним бензином.

2. Растворите в воде 3 ч. ложки соли и 1 ч. ложку спирта. Этим раствором протереть загрязненные места.

3. Смешайте равные части бензина и крахмала. Вотрите пасту в загрязненные места. Дайте пасте высохнуть и стряхните ее, почистите мех щеткой. Процедуру можно повторить 2—3 раза.

Л. ФЕДОРОВА

ДРУЗЬЯ СО ВСЕГО СВЕТА

Американский клуб «СКАН-НА ИНТЕРНЭШНЛ» НАЙДЕТ ВАМ ДРУГА или партнера для брачного союза, деловых, семейных и других контактов в любой стране мира:

- США
- СССР
- ДАНИЯ
- ГОЛЛАНДИЯ
- ФРАНЦИЯ
- ИТАЛИЯ
- ЮЖНАЯ АМЕРИКА
- БЛИЖНИЙ ВОСТОК
- КАНАДА
- НОРВЕГИЯ
- ФРГ
- ШВЕЙЦАРИЯ
- ИСПАНИЯ
- ДАЛЬНИЙ ВОСТОК
- ФИЛИППИНЫ
- ШВЕЦИЯ
- БЕЛЬГИЯ
- ФИНЛЯНДИЯ
- ПОЛЬША
- ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
- ГРЕЦИЯ
- СЕВ. АФРИКА
- АВСТРАЛИЯ
- НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

и другие страны

Каждый член клуба получает не менее восьми вариантов. Если вы не владеете иностранным языком, не огорчайтесь: несколько тысяч зарубежных членов клуба, чьи данные в компьютерном банке, знают русский язык. При желании личного контакта члены клуба обмениваются приглашениями.

Анкеты для выбора цели поиска и страны высылаются любому, приславшему на адрес представительства агентства клуба в СССР квитанцию оплаты почтового перевода на пять рублей и конверт с обратным адресом. Подробная информация изложена в анкете.

Расчетный счет: 000609905 в Железнодорожном отд. Промстройбанка г. Новосибирска, МФО 22489.

Адрес: 630063, г. Новосибирск, ул. Автогенная, 71, фирма «Элан», МГО «Сибирь»
Телефон для справок: (8.3882) 263225.

Американский клуб
Международная знаменитость
SCANNA INTERNATIONAL
АГЕНТСТВО КЛУБА В СССР

КАК УБЕРЕЧЬ ТЕПЛО В ДОМЕ?

Задумывались ли вы над тем, куда уходит тепло из дома? Прежде всего через балконную дверь, окна и вытяжные вентиляционные отверстия, которых в любой квартире два: на кухне и в туалете.

Что надо сделать, чтобы через балконную дверь не терять тепло?

Утеплительный шнурок, проложенный по периметру балконной двери, как правило, при ремонте закрашивается, а он должен быть чистым, мягким. Закрашенный, он не дает уплотнения, и теплый воздух уходит на улицу. Шнурок промойте в ацетоне от краски, чтобы он был мягким, или же вместо шнурка приклейте узкую полоску микропористой резины шириной около 1 см так, чтобы она ненамного выходила за край крошки. Приклеить резину можно клеем 88, «Момент». Гнезда запоров, как правило, деформированы, они не дают нормального прижатия двери. Надо сменить испорченные планки дверных запоров.

Балконные двери двойные, и между ними нужно проложить тонкую полоску поролона, а если его нет, обмазать щель кругом замазкой или оклеить бумагой. С улицы надо по периметру дверного проема прибить планку с наклеенной микропористой резиной. Закрыв дверь, прибить планку с резиной (рис. 1). Потери тепла через дверь

резко сократятся.

Так же надо обработать и окно, выходящее на балкон. Секцию окна, выходящего на балкон (лоджию), можно оклеить из помещения еще и бумагой, как это обычно делается. Меньшую секцию окна мы будем открывать для проветривания квартиры, поэтому ее заклеивать не надо, но планки с микропоркой со стороны улицы надо прибить и для маленькой секции. Также проложите между рамами поролон, или обмажьте щель этой секции кругом замазкой, или оклейте бумагой. Если нет возможности замкнуть деформированные гнезда запоров, то надо большую секцию окна, выходящего на балкон, прижать к раме дополнительной планкой из толстой фанеры или доски так, чтобы маленькая секция окна могла свободно открываться для проветривания.

Посмотрите на чертежи, и вам станет понятно, как это сделать.

Через два вентиляционных отверстия, находящихся на кухне и в туалете, теряется также немало тепла. Утром вы уходите на работу, в квартире никого не остается, и вентиляция ее до вашего прихода не нужна; ведро в вентиляционные отверстия весь день улетучивается тепло.

А раз из квартиры ушел теплый воздух, то в ней создается разреже-

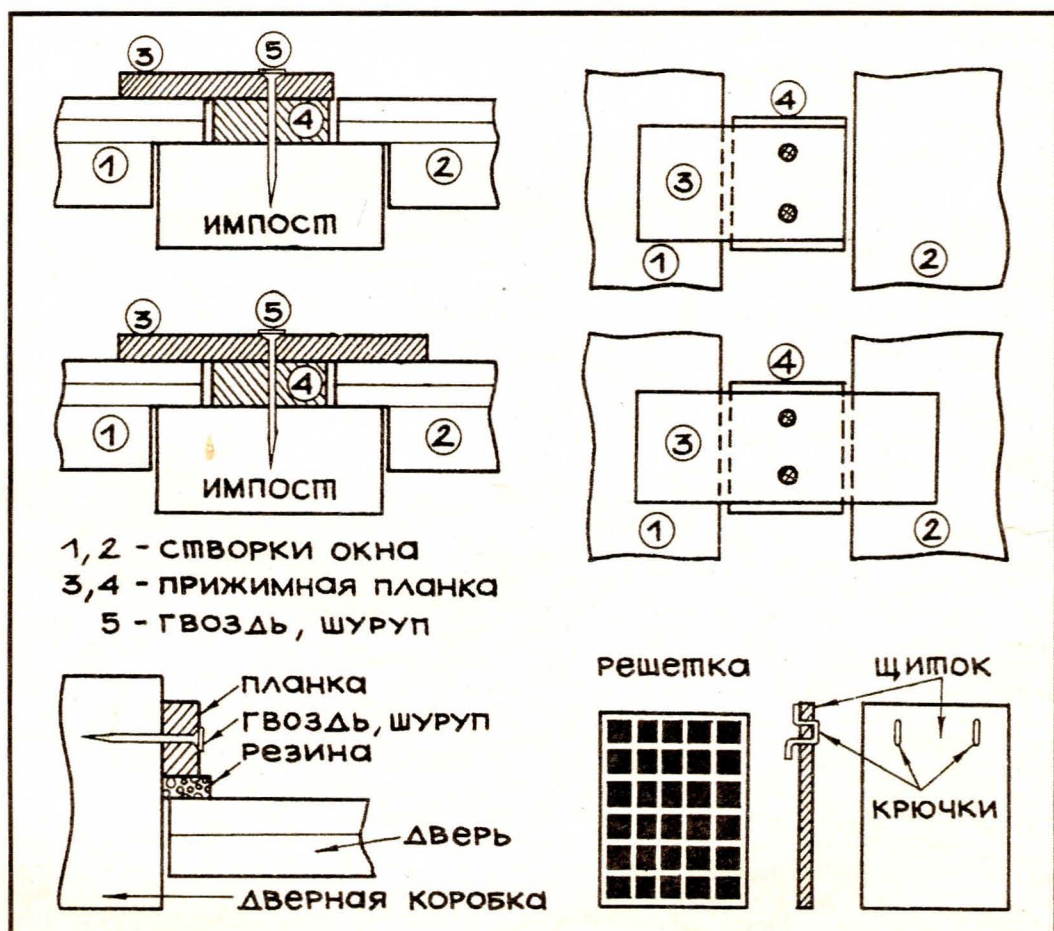
ние, и холодный уличный воздух с большой силой поступает через щели. Также не нужна круглосуточная вентиляция туалета, она необходима лишь во время пользования туалетом, то есть 10—15 минут. Поэтому эти 2 вентиляционных отверстия надо держать закрытыми и открывать их, лишь когда они нужны: при готовке пищи, при пользовании туалетом. Экономия тепла будет ощутимая.

Надо сделать из фанерки, доски или оргалита щиток по размеру вентиляционного отверстия, укрепить на нем крючки и вешать на решетку, которой закрыто вентиляционное отверстие.

Для изготовления крючков и их установки на фанере, картоне надо взять тонкий гвоздь или проволоку (какая есть под рукой), в пластинке пробить гвоздем отверстие, пропустить проволоку и один конец загнуть небольшим крючком. На эти крючки мы и будем вешать пластинку на решетку, перекрывая бесполезный уход воздуха из квартиры.

Если в квартире холодно, можно поднять температуру градуса на 2—3. Для этого надо взять вентилятор и поставить его около отопительной батареи так, чтобы воздух от вентилятора шел на батарею. В комнате станет намного теплее.

В. ИЛЬИН.



Если к вам пришли гости, для вас это не только радостное событие, но и проверка: на что вы способны как хозяйка? Вы можете два часа рассказывать о своих успехах на работе, о том, как вас там ценят, но если на книжных полках в гостиной пыль, а полы на кухне давно не мыты, если вы разливаете плохо заваренный чай и угощаете невкусными блюдами, репутация ваша оставляет желать лучшего.

Вы пригласили гостей, так подготовьтесь к их приходу. Подумайте не только о платье и макияже, но и о том, как лучше убрать квартиру. Речь идет не только о пылесосе, ведре, половой тряпке и т. п. Возможно, вам придется передвинуть стол или диван, чтобы удобно расставить всех приглашенных, может, перенести торшер или настольную лампу, чтобы стало уютней. По тому, как хозяйка встречает гостей, судят о культуре дома.

Лучше всего сразу оговорить характер приглашения: на обед или ужин, на чай или, например, на блины. Если событие очень торжественное — юбилей вашей свадьбы, день рождения, приглашают на ужин. А если вы просто давно не виделись, хочется поговорить, обсудить кое-какие дела, отдохнуть, можно пригласить на чай или кофе, и к столу подать бутерброды и сладости. Сейчас очень распространенным стало приглашение на какое-то одно блюдо — на блины, пиццу, пирог с капустой, утку с яблоками, на ваше «фирменное» блюдо. Во-первых, вы можете блеснуть своим кулинарным талантом, во-вторых, больше ничего готовить не надо — подаете одно блюдо и чай. Сразу же оговорите дату и время, когда вы ждете гостей, а накануне подтвердите свое приглашение. Гости же, если по каким-то причинам визит срывается, должны тоже сообщить об этом накануне, но не в назначенный день.

Еще один немаловажный вопрос: кто придет?.. Если вы приглашаете несколько человек, каждому обязательно сообщите, кто будет еще. Это для того, чтобы в вашей компании не встретились «несовместимые» люди, иначе вечер будет испорчен. И постарайтесь не экспериментировать, не приглашать в старую компанию новых знакомых, не сводить вместе людей разных интересов и возрастов. Лучше отметить торжественное событие в два приема: один раз с коллегами по работе, другой — с родственниками. Пусть друг это обойдет дорожке, но зато каждый сможет вести себя естественно, всем будет весело.

Приходить в гости лучше вовремя или опоздав на 5—10 минут. Не приходите раньше, лучше



ЕСЛИ К ВАМ ПРИШЛИ ГОСТИ

погуляйте — ведь для хозяев это самое горячее время: накрывается стол, «доходит» пирог в духовке, хозяйка спешит стать красавицей. Будет неудобно, если вы застанете ее в домашнем халате. Надеемся, никому в голову (в данном случае мы обращаемся к хозяевам) не придет мысль встретить гостей в домашней одежде? Это праздник, и одеться вы должны подобающим образом.

Гости уже вошли в квартиру. Если вы заняты, встретить их должен муж. А вы только выйдете поздороваться и, извинившись, вернетесь на кухню. Ваш муж разделет гостей, проведет их в комнату. Только не предлагайте им разуться, не доставайте тапочки! Скорее всего они догадались захватить с собой туфли, если на улице грязно. А если нет, пусть останутся в той обуви, в которой пришли.

Надо ли что-то дарить, если вы пришли в гости? Да, если это день рождения. В других случаях можно ничего не приносить, но хозяйке будет очень приятно, если ей подарят цветы. Можно принести фрукты или что-либо к чаю: конфеты, торт и т. п. Не забудьте про небольшой сюрприз для детей. Но то, что принесут гости, обязательно должно появиться на столе, даже если там уже есть и конфеты, торт.

Вы рады цветам? Отчего же тогда отложили их в сторону, даже не поставив в воду? Такое равнодуш-

ное отношение может обидеть. Как бы заняты вы ни были, займитесь в первую очередь цветами, достаньте красивую вазу, поставьте их на стол или где-нибудь на виду и еще раз поблагодарите.

Пора садиться за стол. Если собралась большая компания, то гостей рассаживают хозяева. Можно заранее написать карточки с именами и положить их около тарелок. Вы собрались на этот праздник прежде всего ради общения. И разговор ваш будет в основном вестись за столом — такие уж сложились у нас традиции.

Но как часто получается разговор ни о чем, пустой и скучный. А потом все вздыхают: вечер пропал зря. Но это уже зависит только от вас, от хозяйки. Пожалуйста, запомните: не говорите за столом о том, что известно только двум-трем гостям, другие будут вынуждены скучать. Не говорите о болезнях — это неприлично! Не увлекайтесь своими проблемами — остальным это может быть неинтересно. И не вступайте в спор. А если он начался, выйдите из него первой: «Я остаюсь при своем мнении, но сейчас не время для спора...»

Если вы сами в гостях, как истинная женщина (из солидарности!), за разговорами не забудьте похвалить хозяйку, отметив все, что она приготовила, и выделите, что вам больше всего понравилось. А если вы попросите у нее рецепт какого-то блюда — это будет самой

высшей похвалой ее кулинарным способностям.

Какой бы изысканный и труднодоступный дефицит ни стоял на столе, он никогда не сможет сравниться с тем, что приготовит искусная хозяйка. Стол тем богаче, чем больше на нем оригинальных, фирменных домашних блюд. Не забудьте их отметить! Ведь хозяйка так старалась, так волновалась перед вашим приходом! Вы можете похвалить и красиво сервированный стол...

Можно ли брать с собой в гости детей? Да, если вас пригласили вместе с ними. Эта проблема легко решается, когда в доме, куда вы пришли, тоже есть дети. Им накрывают отдельный стол, они занимают и играют в другой комнате. Но если вас пригласили без детей и собрались только взрослые, а хозяйка отправила своих чад к родственникам, вы, придя в гости с ребенком, можете расстроить весь вечер. В таком случае вам надо побыть в гостях совсем недолго и, извинившись, уйти.

Когда приходит в гости, вы уже знаете. А когда уходить? Иногда вечер затягивается за полночь, бывают такие люди, которым очень трудно вовремя уйти. Они сидят, говорят об одном и том же, а хозяйка падает с ног от усталости. Что ж, в таком случае можно сказать и такую фразу: «Жаль, что завтра надо рано вставать». Если же она не будет правильно понята, попробуйте произнести другую: «Жаль, что вам уже пора уходить».

Не привлекайте к мытью посуды приглашенных женщин, даже если они сами проявили инициативу. В этом вам может помочь только самая близкая подруга. А покидая гостеприимный дом, помните: теперь вы должны пригласить хозяев к себе, и сделать это надо в течение месяца.

Провождают пару до лифта, а если женщина одна, без спутника, хозяин должен ее проводить и посадить в такси.

А случалось ли вам принимать неожиданных, непрошенных гостей? Согласитесь, приятно тут мало. Поэтому, даже если вам нужно только что-то занести или передать в какой-то дом, предварительно позвоните по телефону, предупредив о своем визите. И больше пяти минут не задерживайте хозяев.

Вы сегодня ждете гостей? Желаем вам, чтобы вечер удался, а ваши друзья говорили бы о вашем доме, как о хлебосольном, щедром, открытом.

Н. ИВАНОВА.

Хотите быть привлекательной в новогоднюю ночь? Тогда начнем прямо сейчас и начнем с гимнастики. Попробуйте выкроить утром 10 — 15 минут, и это время поможет вам побороть усталость, забыть чувство утомленности и улучшить самочувствие. Бодрое и хорошее настроение усиливает кровообращение, а это хорошо отражается на коже.

Питание также оказывает большое влияние на кожу. Старайтесь избегать соленых, острых, кислых, с пряными приправами блюд. Хорошо на ночь выпивать пол-литра свежего или кислого молока.

● Если у вас сухая кожа, то старайтесь мылом не пользоваться. Если ваша кожа терпима к мылу — не краснеет и не шелушится, — ее можно мыть через каждые 2—3 дня мягкой прохладной водой (не выше 10°) или теплой с мылом. Смягчите воду следующим способом: в 2 стаканах горячей воды растворите 15 г натертого мыла и влейте в 10 л воды. Смесь перемешайте и оставьте на ночь. Затем прозрачную без осадка воду слейте и добавьте в нее 3 ч. ложки борной кислоты.

В остальные дни лицо очищайте косметическим молочком: в 300 мл кипящей воды влейте 100 мл молока. Смесь остудите и подождите, пока образуется осадок. Прозрачную часть смеси слейте и используйте для протирания лица и шеи.

Мыло хорошо заменяют пшеничные отруби и кукурузная мука. Столовую ложку муки или отрубей разбавьте теплой водой до кашицы. Нанесите ее на предварительно вымытое прохладной водой лицо на 5 — 10 минут.

Вечером нанесите на лицо растительное масло — на 1 час. Не забудьте нанести его и на кожу век. Избыток масла промокните бумажной салфеткой, веки не промокайте.

● Жирную кожу можно на ночь умыть теплой водой с мылом. Закончить умывание надо прохладной водой, затем нанести соответствующий крем. Через 1 — 2 часа лишний крем снять салфеткой. По утрам протирайте лицо лосьоном или следующим составом: на 300 мл холодной воды добавьте 1 ч. ложку уксуса или 10 капель лимонного сока. Можно смолоть 1 стакан овсяных

**Я ЛЬ
НА СВЕТЕ
ВСЕХ МИЛЕЕ?**



Рис. 3.



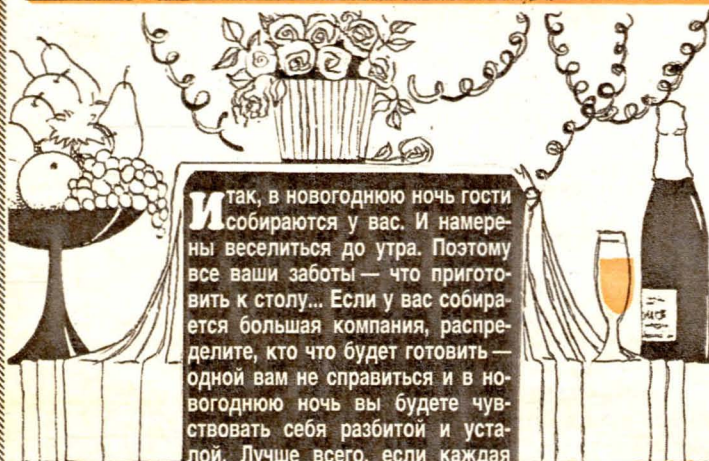
Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 4.



Итак, в новогоднюю ночь гости собираются у вас. И намерены веселиться до утра. Поэтому все ваши заботы — что приготовить к столу... Если у вас собирается большая компания, распределите, кто что будет готовить — одной вам не справиться и в новогоднюю ночь вы будете чувствовать себя разбитой и усталой. Лучше всего, если каждая хозяйка приготовит свое «фирменное» блюдо.

Что же будет на новогоднем столе? Советуем вам сделать по-большому разнообразных легких салатов и закусок и одно горячее блюдо. Сладостей и печеностей, напитков должно хватить на всю ночь.

Слоеный салат «Мимоза»

Содержимое 1 банки любых рыбных консервов в масле выложите на тарелку и разомните вилкой. Сложите на дно глубокой салатницы. Это первый слой. Покройте его майонезом, затем положите слой мелко нарубленного репчатого лука, затем вновь майонез, потом мелко нарубленные белки от сваренных вкрутую яиц, слой майонеза, слой натертой на крупной терке вареной моркови, майонез. Сверху украсьте салат раскрошенными

желтками и мелко порубленным зеленым луком. Этот салат должен часа полтора постоять в холодильнике. После этого он становится очень нежным. Раскладывать по тарелкам его надо, как торт, захватывая все слои.

Провансаль

Нашинкуйте капусту и морковь, разотрите чеснок в произвольных пропорциях. Плотно уложите в трехлитровую банку, залейте прокипяченным раствором: на

1 л воды — 2—3 стакана сахара, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 стакан 6% уксуса. Специи: лавровый лист, мята, корица, перец-горошек (вы кладете то, что у вас есть). Выдержите сутки при комнатной температуре, потом поставьте на холод. Еще через сутки этот салат можно подавать к столу.

Салат из овощей с рисом

Отварите рис, выложите на середину большой мелкой тарелки и залейте майонезом. Вокруг риса уложите горками сваренную в подсолнечном масле морковь, зеленый горошек, зеленую фасоль, мелко нарезанный зеленый лук, а между ними положите кружочки сваренных вкрутую яиц (и, если есть, помидоров).

Рыбный салат с огурцами

Нарежьте кубиками соленые огурцы и сваренные вкрутую яйца, добавив 2 банки рыбных консервов, стакан горячего отварного риса, тщательно перемешайте, переложите в салатник и залейте смесью из растительного масла, соли, молотого черного перца и горчицы по вкусу.

Соленые «корзиночки»

Замесите мягкое тесто из 500 г муки, 1 яйца, столовой ложки сахара, 2 ст. ложек растительного масла, чайной ложки соли и стакана молока с растворенным в нем кушочком дрожжей (величиной со спичечный коробок). Скатайте тесто в шар, положите в глубокую кастрюлю с водой комнатной температуры и держите в ней, пока тесто

не всплывет на поверхность, после выньте его из воды, добавьте еще немного муки, слегка вымесите и разделайте шарики величиной с яйцо. Дайте им немного подойти, смажьте яичным желтком и выпекайте в умеренно горячем духовом шкафу. Срежьте с выпеченных шариков верхушки и осторожно выньте ложечкой середину. Наполните образовавшееся отверстие салатом «оливье», тертой брынзой или любой другой начинкой, украсьте кубиками отварной свеклы, морковью, вареным яичным белком и мелко нарезанной зеленью петрушки. Можно испечь из теста ручки и прикрепить их к корзиночкам.

Салат из картофеля, свеклы и капусты

Сварите, очистите и нарежьте кубиками полкилограмма картофеля. В стакане размешайте 2 столовые ложки воды, 2 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки горчицы и соль по вкусу. Этой смесью залейте картофель. Сварите 600 г свеклы, очистите и нарежьте ее ломтиками толщиной 1 см. Залейте таким же маринадом, только вместо горчицы положите на кончике ножа черный перец.

Нарежьте полосками немного свежей капусты, залейте 2 столовыми ложками растительного масла и 2 столовыми ложками уксуса, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, посолите и размешайте. Приготовленные таким образом овощи оставьте на 1—2 часа. Затем картофель положите горкой на се-

хлопьев и протереть ими увлажненную кожу лица. Смыть чуть теплой водой.

● Средство для очистки всех типов кожи: возьмите 1–2 ч. ложки любого теплого растительного масла. Вначале лицо протрите масляным ватным тампоном, затем масло нанесите более обильно, через 2–3 минуты снимите масло ваткой, смоченной чаем или подсоленной водой: в 0,5 л кипяченой воды добавьте 1 ч. ложку соли. Этим средством рекомендуется пользоваться осенью и зимой.

● Тонизирующий раствор для любой кожи: в 1 стакане теплой кипяченой воды растворите 1 ч. ложку меда, охладите и добавьте сок половинки лимона. Употребляйте вечером перед нанесением крема.

Ромашковая туалетная вода: 100 мл 20% спирта, 20 г ромашки. Настаивать в течение недели. Вода хорошо очищает кожу лица и оказывает противовоспалительное действие.

● Хороший эффект оказывает на кожу лица косметический массаж. Он благотворно влияет на цен-

тральную нервную и сердечно-сосудистую системы. Но массаж противопоказан, если на лице есть воспаления и гнойники, различные заболевания кожи, а также при высоком давлении.

Легкий массаж следует делать каждый день в целях разглаживания морщин и для правильного нанесения крема на лицо.

Первое движение — поколачивание. Концами четырех пальцев каждой руки, за исключением большого, поколачивайте правой рукой правую сторону лица, левой — левую. Около глаз удары следует производить быстро один за другим — пальцовой дождь. Второе движение — поглаживание. Концами среднего и безымянного пальцев поглаживайте лоб, начиная от бровей в направлении волосяного покрова (рис. 1). Правой рукой гладьте правую сторону лба, левой — левую. Концами среднего и указательного пальцев гладьте верхнюю часть щек, начиная от кончика носа в направлении ушей (рис. 2). Ладонной стороной указательного и среднего пальцев поглаживайте среднюю часть щек,

начиная с середины верхней губы в направлении ушей (рис. 3).

Ладонной стороной пальцев обеих рук легко поглаживайте нижнюю часть щеки и подбородка, начиная с его середины в направлении ушей (рис. 4). Каждое движение повторите 4–5 раз.

● Маски для лица — одно из средств для поддержания красоты лица. Перед маской можно сделать паровую ванну. Для сухой кожи ванну делайте 5–10 минут 1 раз в 2–3 месяца. Для жирной кожи — 15 минут 2 раза в месяц. Паровую ванну можно заменить теплым компрессом. Компресс накладывайте на лицо и держите до тех пор, пока он не остынет. Для компресса можно использовать отвар из ромашки, лаванды, фенхеля, липового цвета.

● Две маски для сухой кожи:

1. Хорошо взбейте яйцо.
2. В растертый желток добавьте чайную ложку сливок.

● Две маски для жирной кожи:

1. Взбейте белок и добавьте пол чайной ложки лимонного сока.
2. Размешайте одну ч. ложку молока и пол чайной ложки дрожжей.

● Освежающие маски для любой

вида кожи из соков фруктов и овощей. Сок перемешайте с мукой, добавьте молоко до консистенции кашицы и нанесите ее на лицо.

● Не забудьте о глазах. Только здоровые глаза могут быть ясными и чистыми.

● Если отекли веки, для них сделайте контрастные ванночки из холодной и горячей воды. Можно сделать примочки из ромашки, липы, чая. Ежедневно промывайте глаза прохладной водой. Опустите их в воду — несколько раз откройте и закройте.

● Для утомленных и покрасневших глаз можно сделать ванночки из отваров ромашки, укропа и петрушки. Состав: 2 ч. ложки одной из трав на четверть литра воды.

● Делайте гимнастику для глаз 5–10 раз: взгляд то вправо, то влево. Или посмотрите вдаль на какой-нибудь предмет, а затем быстро переведите глаза на близкий предмет.

● Не забывайте также об улыбке. Старайтесь, несмотря ни на что, чаще улыбаться друг другу...

Л. МИХАЙЛОВА

редину тарелки, вокруг уложите кружочки свеклы и сделайте венки из капусты, посыпьте его двумя мелко нарезанными сваренными вкрутую яйцами.

Закусочный блинчатый пирог

Продукты для блинов: 3 яйца, стакан молока, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: 150 г мясного обжаренного фарша, 100 г сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 8–10 грибов (консервированных), 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, стакан молока, молотый черный перец.

Грибы нарежьте ломтиками, положите в кастрюлю, добавьте немного масла, щепотку соли и тушите на слабом огне до готовности. Разогрейте сливочное масло, поджарьте на нем муку до золотистого цвета и, понемногу вливая молоко, разведите густую кашу, добавьте грибы, посолите и поперчите.

Замесите тесто для блинов, взяв все продукты, кроме белков. Белки взбейте в густую пену и осторожно введите их в тесто. Поджарьте 7 блинов. Положите первый блин в форму для торта (или другую подходящую посуду), на него — слой грибной каши, разровняйте, накройте другим блином, положите слой натертого на терке яйца, затем слой тертого сыра, положите сверху третий блин и на него — слой мясного фарша. На следующий блин положите слой грибной каши и т. д. Верх последнего блина покройте грибной кашей, посыпьте тертым

сыром и поставьте форму в горячий духовой шкаф на 5–10 минут. Готовый пирог разрежьте на куски, уложив на блюдо, и подавайте горячим.

Закуски на... спичке

Эти оригинальные закуски приготовить совсем несложно, но они украсят ваш стол. Вот несколько рецептов, но вы можете делать любые комбинации, используя сыр, колбасу, картофель, селедку или салаку, соленые и свежие огурцы, помидоры, фрукты из компота, мясо, птицу. Для этих закусок не подходят только рассыпчатые продукты. Закуски могут быть холодные и горячие, в зависимости от этого вы используете деревянные, металлические (спички) или пластмассовые палочки. Чтобы продукты не сгорели и красиво подрумянились, их нужно предварительно смазать растительным маслом, посыпать солью, перцем, смазать горчицей.

Из сыра и колбасы. Сыр разрежьте на кубики или продолговатые бруски, колбасу — на меньшие кусочки или на маленькие ломтики. Продукты скрепите спичкой. Между сырком и колбасой можно положить кружочек огурца.

Из котлет и свежих овощей. Из мясного фарша сделайте маленькие круглые фрикадельки и поджарьте в жиру так, чтобы они подрумянились со всех сторон. Остывшие котлетки надо нанизать на палочку вместе с толстыми дольками соленого огурца, с дольками стручкового консервированного перца.

Из жаркого, колбасы и овощей. Для этой закуски понадобится холодное жаркое, колбаса, вареный сельдерей, луковичка, соленый огурец, помидор, соль и перец.

Жаркое, колбасу и сельдерей разрежьте на кубики средней величины, остальные продукты по возможности на маленькие кружочки. Продукты поочередно проткните спичкой. Сверху посыпьте солью и перцем, подавайте с хлебом.

Из сельди с картошкой. Очистите вареный картофель и нарежьте кружочками, сельдь почистите, кусочки селедочного филе положите на ломтики картофеля. Сверху положите несколько капель сметаны или майонеза, ломтики помидора (если есть), лука и яйца. Проткните палочкой.

Из сосисок и сыра (горячая закуска). Разрежьте сосиски на 4 части, сыр и шпик на тонкие ломтики, смажьте горчицей и посыпьте перцем. Проткните палочкой, смажьте растительным маслом и обжарьте в духовке (270°). Подавайте с хлебом.

Что подать на горячее? Здесь желательнее совместить ваше умение готовить и тот продукт, который удастся купить к празднику. Если это будет птица, советуем вам жарить ее целиком в духовке — с рисом, яблоками или квашеной капустой. Мясо тоже можно жарить куском или запечь на противне вместе с картофелем в кисло-сладком соусе. Если вы подадите на стол рыбу, ее можно запечь в фольге, каждую порцию отдельно, и подавать прямо в фольге. А может быть, приготовить плов? Он всегда

будет украшением стола. Вот два рецепта, о которых вы, по всей видимости, не знаете:

Плов с курятиной

Опаленную и хорошо промытую тушку курятины разделите на порционные куски примерно по 100–150 г, высушите салфеткой, посыпьте мелкой солью и оставьте на 2 ч. (будет еще вкуснее, если курятину обработать за день до приготовления такого плова).

В чугунном котле со сферическим дном сильно перекалите растительное масло, спассеруйте в нем лук, затем положите кусочки курятины и обжарьте до образования румяной корочки. После этого положите морковь, налейте воды, добавьте специи и после закипания добавьте соль. Варите курицу на медленном огне в течение 45 мин.; петуха — до 60 мин.

Заложите промытый рис и варите, как обычно. Время упревания — 30 мин.

При подаче на стол выньте куски курятины, плов перемешайте, выложите горкой на блюдо, сверху положите курятину. Отдельно подайте салат.

На 200 г риса — 100 г курятины, 60 г растительного масла, 100 г моркови, 50 г лука, соль и специи — по вкусу.

Плов с рыбой

Очищенную от внутренностей рыбу промойте в нескольких водах, нарежьте на ломтики по 10–15 г, т.е. величиной с первый сустав большого пальца, посыпьте рубленым луком, чесноком, солью и мо-



А теперь мы расскажем вам, как напитки можно приготовить и подать в новогоднюю ночь.

Напитки с цветным льдом

Приготовленные дома лимонады или соки можно подавать с цветным льдом, полученным при замораживании подслащенных фруктово-ягодных соков, кофе или молока.

Разбавленные соки, молоко, кофе подсластите. В стакан положите 2—3 кусочка льда различно цвета. Цветной лед можно подавать в посуде из толстого стекла, хрустала или мельхиора. Вместе со льдом подают щипцы для льда.

Различные напитки

Горячий русский пунш. В стакан налить 20 г ванильного сиропа, 20 г лимонного сиропа, добавить 3 шт. гвоздики, кусочек лимонной

корки, залить горячим крепким чаем.

Солнечный напиток. 1/2 стакана сахара нагревать, пока сахар не превратится в липкую коричневую массу. К 2 1/2 л воды подсыпать немного лимонной кислоты, вскипятить, добавить к сахару и снова кипятить, пока сахар не растает. Затем добавить 2 лимона, нарезанных маленькими кусочками, и подлить 100 г коньяка. Пить горячим.

Флип с коньяком. 1 яйцо взбить с сахаром и добавить 30 г коньяка.

Флип с шампанским. Взбить 1 желток и 1 чайную ложку сахара, добавить 20 г ликера, сок 1/2 апельсина и кусочек льда, смешать, влить в холодный стакан и дополнить его шампанским.

Флип с молоком. 20 г коньяка, 2 столовые ложки сгущенного молока, 1 яйцо и 1 чашку молока хорошо смешать, процедить через мелкое сито. Подавать посыпанным натер-

тым мускатным орехом.

Лимонный боуль. Хорошо вымытый лимон нарезать тонкими ломтиками и поместить в стеклянную посуду. Насыпать туда 100—150 г сахара, дать пропитаться примерно 2 часа. Затем добавить сок 2 апельсинов и бутылку сухого белого вина. Процедить. Перед подачей добавить бутылку шампанского (его можно заменить газированной водой, сельтерской или любым другим шипучим напитком).

Коблер с ромом. Смешать 1/3 стакана льда, 20 г рома, сок 1/2 апельсина и 1/2 лимона, 1 чайную ложку сахарного сиропа и 100 г сухого красного вина.

Шоколадный напиток (10—12 порций). 200 г сливочного масла со 150 г сахара растопить в котелке на слабом огне. Непрерывно помешивая, добавить кусочки шоколада (200 г) и дать им раствориться. На-

конец, добавить 1 бутылку водки и все тщательно перемешать до получения однородной массы, не давая ей закипеть. Влить в чашечки и подавать горячим.

Грог (10—12 порций). 1 л воды вскипятить с 300 г сахара. К горячей воде добавить 2 стакана коньяка и подавать горячим в чашечках или низких стеклянных бокалах.

Горячее пиво (10—12 порций). Вскипятить 1 л пива с 5 шт. гвоздики и корицей, процедить, поддержать на слабом огне. Взбить 4 желтка с 200 г сахара, постепенно добавив горячее пиво. Подогреть, пока масса не загустеет (надо следить, чтобы не закипела). Подавать в больших стаканах.

Глинтвейн (7—8 порций). 1 л красного вина (типа «Гамза») вскипятить с 200 г сахара, 6—7 шт. гвоздики и кусочком корицы. Подавать горячим в чашечках, как и грог.

лотым душистым перцем, поставьте в прохладное место на 1—2 ч. для маринования.

В перекаленном растительном масле обжарьте кусочки рыбы до образования румяной корочки, выньте дуршлагом и оставьте. В другом котле раскалите свежий жир, пассеруйте в нем кольца лука вместе с чесночными дольками. После чего положите морковь, нарезанную соломкой, сразу же залейте водой на уровне содержимого котла и тушите в течение 25—30 минут. По готовности заправьте солью и специями, положите ровным слоем промытый рис и готовьте плов, как указано в предыдущих рецептах. Перед накрытием плова на упревание положите над рисовым слоем подготовленную рыбу, соберите рис горкой к середине котла, убавьте огонь и накройте на 20—25 мин.

А теперь перейдем к сладкому столу.

Медовая горка

Замесите крутое тесто из 4—5 желтков, 3 ст. ложек сметаны, 1/4 ч. ложки соды, муки и соли. Тонко раскатайте, как для хвороста, и нарежьте ломтиками длиной 2—3 см, шириной 1 см. Обжарьте их в кипящем жире. Сложите на блюде горкой и залейте эту горку 1,5 стаканами кипящего меда. Горку надо подержать в холодильнике несколько часов.

Мраморный кекс

Разотрите 1/4 стакана сливочного масла и последовательно прибавьте 1 1/2 стакана сахара, 4 желтка, 1/2 стакана молока, ваниль и 1/2

ч. ложки пекарского порошка (о том, как его приготовить, см. № 1 за этот год — «Что делать, если...»), просеянного с 1 1/2 стаканами муки и взбитые в пену белки. В одну половину теста прибавьте 2 ст. ложки какао или 100 г растопленного шоколада. Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте мукой. Выкладывайте тесто, чередуя ложку белой массы с ложкой черной. У вас получится интересная мраморная мозаика. Выпекайте кекс и горячий посыпьте сахарной пудрой.

Торт

Вырежьте из белой бумаги круг, покройте им дно круглой формы и смажьте сливочным маслом. Взбейте в густую пену 3 яичных белка и, осторожно помешивая, добавьте 200 г сахарной пудры. Часть приготовленной массы выложите тонким пластом на бумагу, а остальную выпустите из кондитерского шприца на пласт в виде веночка. Поставьте торт в нагретую до 300° духовку и тут же выключите ее. Когда торт подсохнет, выньте его и осторожно удалите бумагу. В центр веночка положите масляный или ванильный крем или заполните его мороженым с вареньем — в этом случае торт надо подавать сразу.

Новогодний торт

Его приготовить очень легко, т. к. не надо печь. Разотрите в пену 250 г сливочного масла с 200 г сахарной пудры, добавьте по одному 3 яичных желтка и 100 г растопленного шоколада, мелко нарежьте 250 г мармелада, крошите 500 г

печенья и сбрызните все коньяком (50 г) или вишневым. Через 15 минут перемешайте, переложите на блюдо, оформите в виде круглого торта и оставьте на ночь в прохладном месте. Утром (31 декабря) покройте торт сверху и с боков взбитыми в густую пену яичными белками с сахаром и нарисуйте натертым на мелкой терке шоколадом или порошком какао круг, циферблат часов и стрелки.

Бисквитное печенье «Альберт»

Вам понадобится 150 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 300 г картофельного крахмала, 300 г муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, ванилин, 3/4 стакана молока.

Масло взбейте с сахаром, добавьте ванилин, предварительно смешанную с пекарским порошком муку и крахмал попеременно с молоком. Раскатайте тесто в тонкий пласт, наколите вилкой, вырежьте кружки и выпекайте в умеренно жаркой духовке до светло-желтого цвета.

Английское печенье

100 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 2 яйца, немного соли, ванилин, 1/2 стакана сметаны, 300 г муки, 300 г картофельного крахмала, 1 ч. ложка пекарского порошка.

Жир и яйца взбейте с сахаром, добавьте ванилин, сметану, предварительно смешанную с пекарским порошком муку и крахмал. Тесто на 40 минут поставьте в холодильник, затем раскатайте в тонкий пласт, наколите вилкой, вырежьте кружки

и выпекайте в духовке со средним жаром до золотистого цвета.

Стружка

125 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, тертая цедра 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки кардамона, 100 г муки.

Масло разотрите и взбейте с сахаром, добавьте, продолжая взбивать, по одному яйцу, тертую лимонную цедру, измельченный кардамон и муку. Тесто выложите на смазанный маслом лист в виде маленьких лепешек, раскатайте их в тонкие кружки, слегка посыпьте сахаром и, если есть, рубленым миндалем. Выпекайте до золотистого цвета. Вынув из духовки, оберните печенье вокруг небольшой бутылки в виде стружки.

Заварное печенье

1 1/2 стакана воды, 75—100 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. ложки соли, 180 г (1 1/2 стакана) муки, 4—5 яиц.

Налейте воду в кастрюлю, положите масло и соль, доведите до кипения, снимите с плиты, всыпьте муку, сильно перемешайте. Поставьте кастрюлю вновь на огонь, нагревайте, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок. Слегка охладите его, добавьте по одному все яйца, после каждого тщательно перемешивая. Добавьте цедру с 1/2 лимона и сахар по вкусу. Чайной ложечкой отсадите тесто на смазанный противень и выпекайте в духовке. (Если вместо сахара в заварное тесто немного красного перца или тертого сыра, у вас получится закусочное печенье.)