

В этом номере журнала по вашим просьбам мы начинаем публикацию книги «Гадание на картах» О. Максимовой издания 1899 года.

Не верьте гадалкам, которым вы платите за то, чтобы они говорили вам! Они тешат вас своими догадками, которые, правда, иногда случайно совпадают с действительной жизнью. Учитесь гадать сами. Гадание достойно наблюдений философского ума, и, как продукт общения с природой, имеет свои законы.

РАСКЛАДКА КАРТ

Чтобы «разложить карты», нужно взять колоду до шестерок включительно, по возможности неигранную (вообще колодой, служащей для гадания, не следует играть), перетасовать, снять к левой руке и, вынимая по три карты, искать свою, причем неженатые и незамужние берут короля и даму бубен, женатые и замужние — короля и даму червей, особы пожилые могут брать себя, во всяком случае, корслем и дамой треф.

Свою карту вы кладете на стол, снова тасуете колоду и, отрешившись от всяких побочных мыслей, задаете мысленно вопрос: что будет? — и снимаете колоду на свою карту, то есть «на сердце». Это самая важная карта: она дает вам понятие о том, что ближе всего касается вашего сердца, или кто очень думает о вас. При этом все фигуры обозначают лиц (думает о вас, вспоминает вас), валеты — заботы или хлопоты; если же на сердце лежит валет ближайшего короля (той же масти), то валет обозначает его мысли.

Дама пик на сердце обозначает скуку (будет тосковать), мелкие пики все плохо; десятка пик — будете больны, восьмерка — почти то же, семерка — неприятности, шестерка — потеря, пропаша. Кроме того, особенно неприятными картами считаются тузы пик и треф и вообще карты, которые имеют одно очко посередине (семерки, девятки, тузы), если они лежат острием вверх: семерки — неперенные слезы, девятки почти то же. Туз треф в этом случае обозначает неуспех в деле, а туз пик на сердце неприятен, во всяком случае: острием вниз менее плохо — что-то более или менее серьезное вдруг неприятно поразит или оскорбит вас, вверх — вы или испугаетесь, или получите неожиданный удар, ушиб.

Туз бубен на сердце имеет свое общее значе-

ние — письмо, туз червей — пакет, девятка или десятка бубен — получите деньги, девятка или десятка червей — радуйтесь, вы будете довольны.

После этого вы опять берете колоду, не тасуя (колоду всегда держать закрытой стороной, крапом вверх), кладете ее над головой своей карты и, оставляя там нижние карты (приблизительно четверть колоды, не глядя), перекладываете колоду к ногам и, оставляя там приблизительно такую же часть колоды (как придется) перекладываете колоду назад (за спиной своей фигуры) и, наконец, остальное кладете в ту сторону, куда обращено ее лицо!

Затем вы берете первую пачку карт (над головой), и, снимая по одной две верхние карты, кладете их рядом (открыто), над головой, вторую пачку (в ногах) кладете на оставшуюся в руках первую пачку и кладете две верхние карты рядом в ногах, потом делаете то же с третьей и четвертой частью колоды и получаете по две карты с четырех сторон своей, потом снимаете две верхние карты и кладете их рядом в верхнем углу, за спиной своей карты, затем две так же в нижнем углу впереди, в верхнем впереди и в нижнем позади, причем вокруг вашей карты получается 16 карт. Остальное вы тасуете, отбрасываете три верхние карты, а четвертую закрыто кладете на сердце, опять отбрасываете три и кладете четвертую, и так, пока на сердце получится четыре закрытые карты, а с первой всего пять.

Вы берете в руки четыре карты на сердце и рассматриваете их. В них то будущее, которому суждено ближе всего коснуться вашей внутренней жизни. Если в них преобладают пики (кроме фигур), то в ближайшем будущем вас ждут неурядицы, а фигура при этом покажет, от кого, но эти плохие карты только тогда всецело ложатся на вас, если они приходятся за спиной имеющейся тут же фигуры, перед нею все худое относится к ней, но, во всяком случае, конечно, касается и вас. Преобладанию червонной масти на сердце особенно радуйтесь: червонная масть всегда вестник радости и счастья.

Продолжение следует.

С НАСТУПАЮЩИМ!

Сколько бы лет вам ни было, как бы часто ни обманывала наших ожиданий новогодняя ночь, но все-таки чуда и тайны мы ждем от нее всегда. Так не стоит ли и постараться, чтобы эта, не похожая ни на какую другую ночь действительно стала сказочной. Давайте превратим свой дом в волшебный замок, прятничьий домик, веселый балаганчик, а себя и своих гостей — в его удивительных обитателей. Начнем прямо сейчас, а то можем не успеть, ведь праздник — это тоже труд, но очень радостный. Продумать надо очень многое: и стол, и развлечения, поэтому большая часть «ДК» сегодня посвящена этому. Но я буду с вами говорить, конечно, о costume и оформлении праздника.

Чтобы не растеряться, начните с выбора наряда. Он должен соответствовать вашему характеру, тогда вы будете чувствовать себя легко и раскованно. Но помните, что этим вы определяете стиль праздника, и все остальные детали должны соответствовать общему замыслу.

У вечернего платья есть особенность — его лучше надевать один раз. Но можно найти выход. Я хочу вам предложить, как возможный вариант, платье-корсаж. Оно подходит для любой фигуры, простая форма допускает самые невероятные отделки и дополнения, и, наконец, вы сможете носить его в повседневной жизни. Сшитое из однотонного материала, оно будет идеальным фоном для создания любого образа. На рисунке 1 дана выкройка 50-го размера, но вы можете воспользоваться любой, имеющейся у вас выкройкой платья приталенного силуэта, внося в нее небольшие изменения, — обрезать плечи и сделать верхний срез по желанию прямым или изогнутым (рис. 2). Если рельеф начинается от плечевой линии, то, прежде чем отрезать верхнюю часть деталей, их надо сложить друг с другом, как на рисунке 2, и провести линию разреза. Величину декольте можно определить просто, приложив выкройку к себе. Очень важно, чтобы лиф хорошо сидел на фигуре и не отставал по верхнему срезу. Сметав детали, наденьте его наизнанку и заколите по фигуре сначала боковые швы, а затем рельефы. Если фигура симметричная, закалывайте по правой стороне, а потом перенесите изменения на левую сторону.

Лиф из тонкого материала лучше сделать на подкладке из флизелина или на подкладке. Они

выкраиваются по той же выкройке (после примерки и внесения в нее изменений), но прокладка складывается с изнаночной стороны деталей и прострачивается вместе с ними, а подкладка сшивается отдельно.

После стачивания швы рельефов заглаживаются в сторону бокового среза, а боковые швы разутюживаются на две стороны. Рельефы можно отстрочить поверху, декоративной строчкой. Верхний срез обрабатывается подкройной обтачкой или кантом. Если вы шьете лиф на подкладке, можно сложить стаченные лиф и подкладку лицом к лицу, сострочить по верхнему срезу, вывернуть, прометать и по краю отстрочить. В задний шов вшейте «молнию».

Длина зависит от вашего замысла. Это может быть короткий топик или лиф до линии бедер, короткое платье или длинное, до пола. Сшитое из темного материала, оно будет стройнить полную фигуру, а какие изменения надо внести в выкройку, мы подробно рассказывали в шестом номере за этот год.

Если позволяет фигура, лиф можно оставить без бретелек, но именно с них можно начать создавать вечерний наряд. Их можно сделать драпированными или тонкими, из блестящей ткани, собрать из бисера или бусинок, нашить блестящие или новогоднюю мишуру. Но я хочу вас предостеречь от излишеств. Ни одна деталь не должна выпадать из общего замысла, продумать их стоит еще до начала работы. Лучше всего попробовать нарисовать и проверить, не перегружен ли костюм деталями. Затем приложите к платью материалы, из которых собираетесь делать отделку, и про-

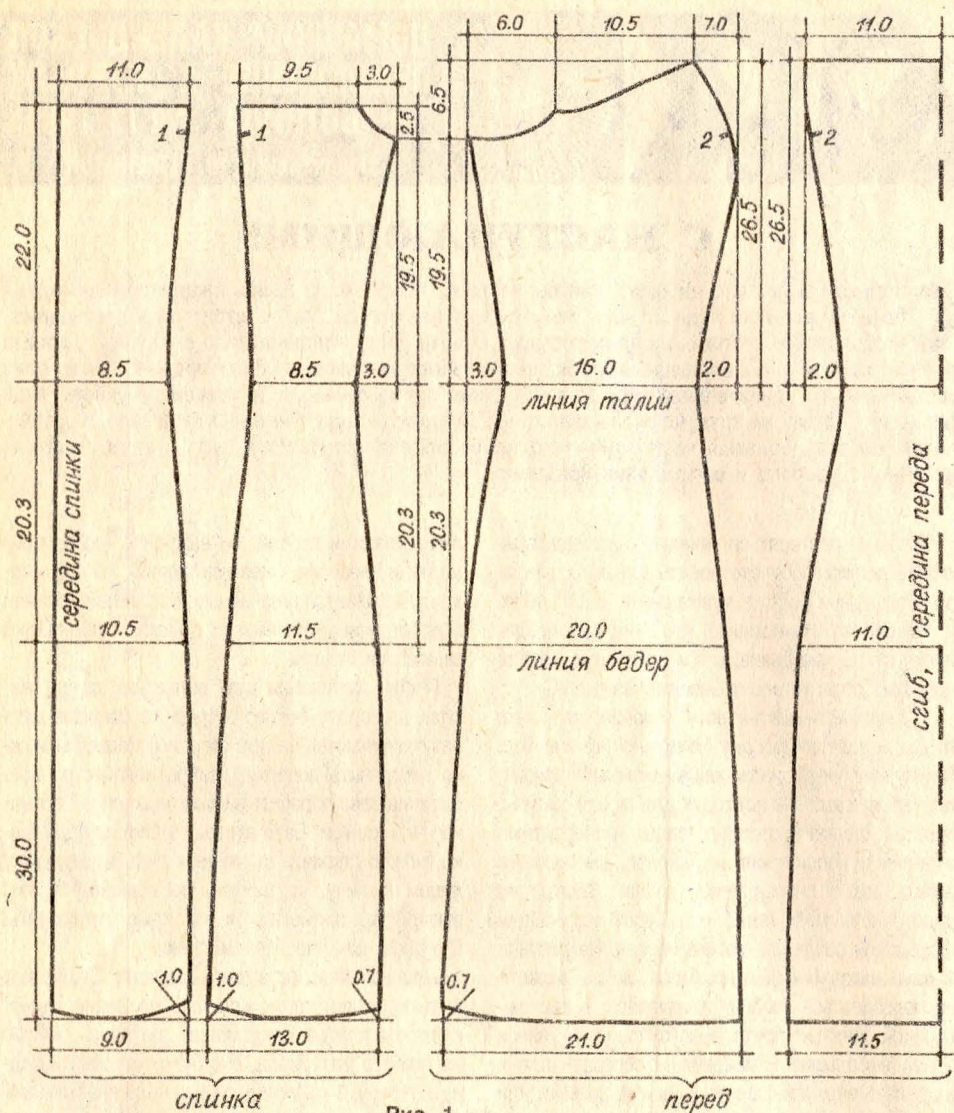


Рис. 1

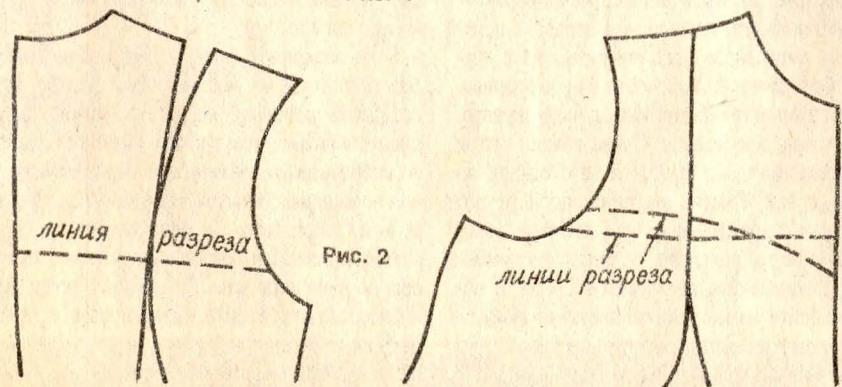


Рис. 2

АРБУЗЫ — солить арбузы надо с тонкой коркой, полностью созревшие, плотные, без трещин и других повреждений. Не рекомендуется для засолки брать крупные арбузы.

БАКЛАЖАНЫ — запекая баклажаны в духовке, надо наколоть их вилкой или сделать два-три коротких надреза на кожице, иначе во время запекания кожица стягивается и баклажаны лопаются.

Если баклажаны нарезать ломтиками, посолить, выдержать пять минут, а затем промыть в холодной воде, горечь значительно уменьшится. Можно подержать ломтики в подсоленной воде — результат будет тот же.

Баклажаны при жарении следует класть только в хорошо нагретый жир, иначе они впитывают значительную часть жира, приобретают неприятный вкус и плохо перевариваются.

БЛИНЫ — блинчики будут значительно вкуснее, если в тесто добавить взбитые яичные белки.

Когда дрожжевое тесто для блинов подойдет, ни в коем случае не мешайте его, а то блины не будут пышными.

Если блины получаются грубыми, разведите тесто молоком.

Для смазывания сковороды при жарении блинов налейте в блюдце две столовые ложки растительного масла, вырежьте из очищенной картофелины кружок, наколите его на вилку, обмакните в растительное масло и картофельным кружком смажьте горячую сковороду, затем налейте блинное тесто.

В приготовленное для блинов тесто влить одну столовую ложку растительного масла и перемешать, тогда не надо будет подмазывать сковороду при выпечке.

БОРЩ — свеклу для борща можно сварить в кожуре, затем очистить и нарезать соломкой или ломтиками. Такую свеклу кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатом.

БУЛЬОН станет золотистым, если добавить в него немного луковых чешуек.

Бульон будет прозрачным, если в него бросить кусочек льда и довести до кипения.

Бульон из замороженного мяса всегда бывает непрозрачным. Положите в кастрюлю хорошо вымытые скорлупки двух яиц (потом их нужно вынуть) — бульон приобретет красивый аппетитный вид.

В куриный бульон не кладут ни лавровый лист, ни сельдерей, ни лук, ни другие пряности — теряется запах курицы.

Рыбный бульон будет прозрачным, если его

процедить через два-три слоя марли или салфетки, смоченную в горячей воде. Осветляют бульон взбитым яичным белком.

Чтобы получить хороший, наваристый бульон, используйте оставшиеся после разделки крупной рыбы позвоночник, голову, убрав глаза и жабры, плавники и кожу. Мелкую рыбу лучше варить целиком, предварительно выпотрошив. Опускайте рыбу в холодную воду.

Когда бульон готов, в него наливают две-три чайные ложки холодной сырой воды, дают полчаса постоять, а затем процеживают.

ВАРЕНЬЕ не засахарится, если при варке добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

Если во время варки варенья сироп становится густым, а плоды сморщиваются и не делаются прозрачными, то к сиропу добавляют воду.

Чтобы удалить личинки малинового жука, ягоды нужно на 15–20 минут залить 2-процентным раствором поваренной соли. Личинки всплывут на поверхность. Ягоды затем необходимо ополоснуть чистой водой.

Варенье не засахарится, если во время варки вытирать края таза намоченным в холодной воде полотенцем.

Если варка затягивается и варенье долго остается жидким, добавьте в него немного лимонного сока.

Ни в коем случае не разливайте в банки готовое варенье, если оно еще не совсем остыло: ягоды или фрукты поднимутся вверх, сироп останется внизу, да и портится такое варенье быстрее.

Варенье в открытой банке лучше сохранится, если сверху насыпать один сантиметр сахарного песка.

Чтобы нежные плоды (сливы, абрикосы) не разварились, не потеряли форму, прежде чем опускать их в сироп, подержите 5 минут в содовом растворе (на килограмм плодов — 1,5 литра воды, чайная ложка питьевой соды).

ВИНЕГРЕТ — салат и винегрет приобретут особенно приятный вкус, если перед подачей на стол ненадолго положить туда лимонную корку.

Для винегретов лучше использовать печеную свеклу, маринованный репчатый лук.

Вареную, нарезанную, для винегрета свеклу, прежде чем соединить с другими овощами, следует смазать растительным маслом, тогда винегрет получится более красивым.

Чтобы винегрет приобрел тонкий и приятный вкус, влейте в него столовую ложку молока и всыпьте чайную ложечку песка.

Продолжение следует

Составитель С. САВЧУК

СВЕТИЛЬНИКИ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ 14 | 3

Купить светильник сегодня непросто, поэтому многие, вместо того, чтобы бегать по магазинам, предпочитают делать их сами: так оригинальнее, да и дешевле. Осмотритесь у себя дома — и вы увидите, сколько еще хороших, но по каким-то причинам уже ненужных вам вещей лежит без дела. Керамическая ваза с отколовшимся краешком, расписная эмалированная чашка с отбитой эмалью, цветные флаконы, наконечник, различная жестяная тара и упаковка. Все это, если, конечно, проявить выдумку и фантазию, можно использовать для изготовления различных светильников как для дома, так и для двора, дачи.

Поговорим, как их сделать. Но не считайте наши рекомендации догмой — это лишь советы, в каком направлении работать, искать, фантазировать.

Начнем с домашних осветительных приборов. **БРА** (рис. 1). Существует три основных типа бра: бра общего освещения (рис. 1А), бра-отражатели (рис. 1Б) и бра направленного света (рис. 1В и 1Г).

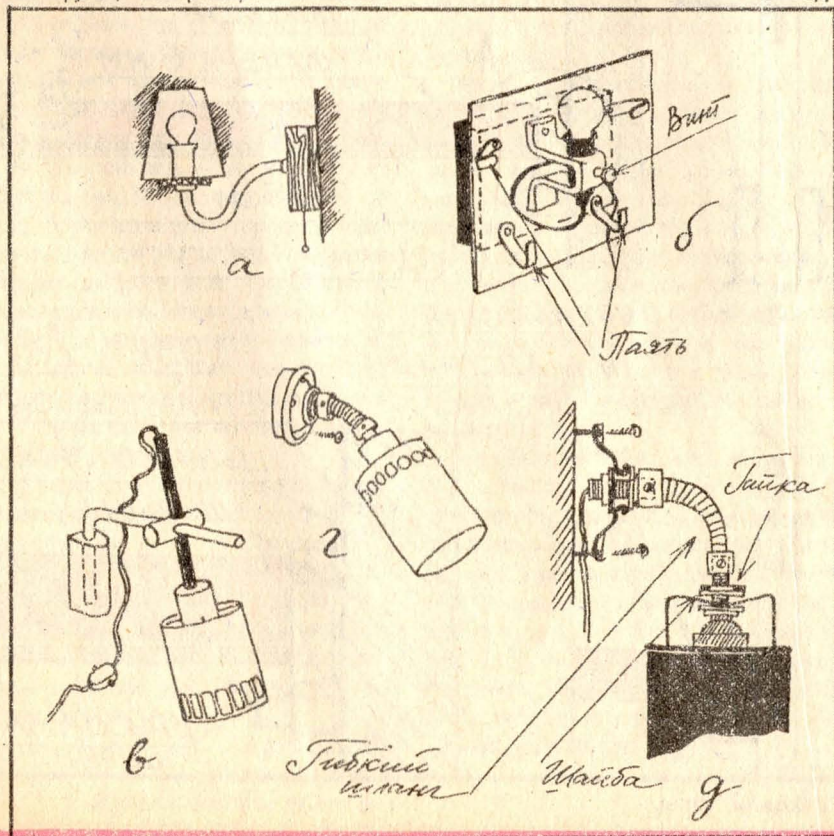
Первый тип бра — традиционный, собирается, как правило, из трех-четырех частей: основания, кронштейна-трубки, электропатрона и колпака

(рис. 1А). Как видите, это очень простая конструкция. Основание можно сделать из дерева, пластмассы, текстолита, металла. В качестве колпака используйте цветные банки необычной формы, для электролампочки не более 40 Вт подойдут пластмассовые емкости.

Бра-отражатели тоже просты в изготовлении (рис. 1Б). Используются они чаще всего как ночники. Электропатрон обычно закрепляется в них на кронштейне, отражатель — на скобах. Основная деталь — отражатель. От его декоративности зависит внешний вид всего светильника.

У **бра направленного света** колпак должен обязательно передвигаться или поворачиваться (рис. 1В и 1Г). Такие светильники используются для чтения: свет падает на книгу и никому не мешает. Чтобы колпак передвигался, достаточно установить его на двух трубках, которые будут перемещаться в шарнире с зажимами. А если вы хотите, чтобы колпак поворачивался, найдите кусок гибкого армированного шланга. Для колпака используйте жестяную тару из-под моющих средств и красителей. Как крепится электропатрон, видно на рисунке 1Г.

В. ФЕДОРОВ



верьте, как они сочетаются между собой. Лучше отказаться от лишней детали, если не найдете подходящей по фактуре и цвету ткани.

Если платье не очень длинное, к нему можно пришить оборку, а к лифу и целую юбку. А сделать их можно из неразрезанного куска ткани, который затем легко отпороть. Юбку можно сшить приборенной из легкого материала или задрапировать кусок трикотажного полотна прямо на фигуре и пришить вручную косыми незаметными стежками (рис. 3).

Еще один из возможных вариантов отделки платья — это пояс. Шелковый, трикотажный, кружевной, с пряжкой, бантом или застежкой в виде цветка или броши — он может стать основным элементом костюма. Имейте в виду, чтобы наряд выглядел элегантно, основной элемент должен быть один, другие детали поддерживают и дополняют, но служат как бы фоном для него.

Основной акцент можно сделать не на поясе, а, например, на плечах. Их могут украсить эффектный шарф, мех, кружевная накидка или оборка, вышитый воротник, скрепленный брошью или цветком (рис. 4). А если задуман маскарад-

ный костюм, слегка утрированный по форме и цвету, воротник может нести основную нагрузку в формировании задуманного образа.

Особое внимание обратите на свою голову. Прежде всего она должна быть хорошо причесана, расстрепанные волосы способны убить самый шикарный наряд. *Вспомним о шляпках.* Вот где можно проявить бездну фантазии (рис. 5). Даже самая простая маленькая шляпочка-«таблетка» внесет в ваш костюм забытый шарм. Сшить ее несложно (рис. 6). Основа выполняется из картона, который сверху вателью обтянуть тонким поролоном или ватином. По той же выкройке раскроите подкладку и доньшко, а полосу ткани для ободка можно сделать длиннее и заложить складками или задрапировать. Складки закрепите, стачайте полосу в кольцо и пришейте с одной стороны к доньшку, а с другой стороны — к ободку подкладки. Теперь натяните на основу, а доньшко подкладки пришейте вручную. Такую шляпку вы можете носить и в повседневной жизни, а небольшие дополнения сделают ее вечерней или карнавальной — перышко, маленький блестящий бантик, бахрома из бусинок или бисера, — главное, чтобы они сочетались с отделкой платья.

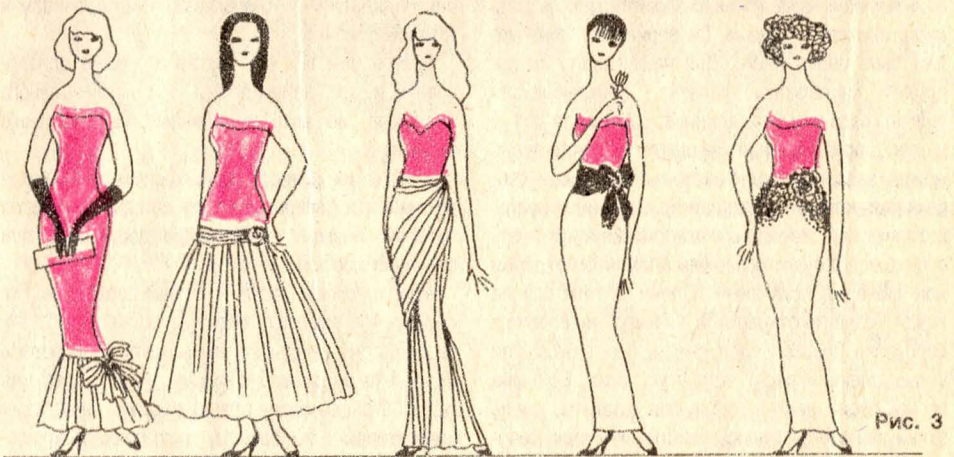


Рис. 3

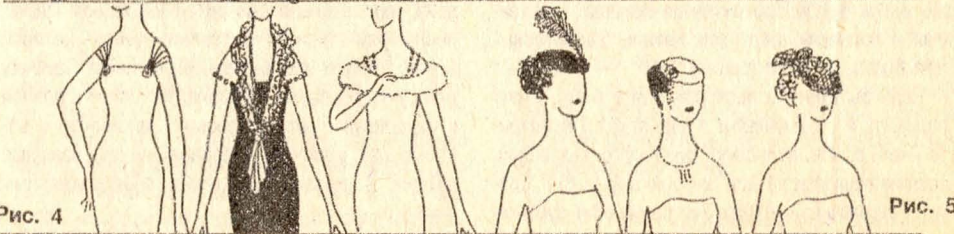


Рис. 4

Рис. 5



Рис. 6

Рис. 7

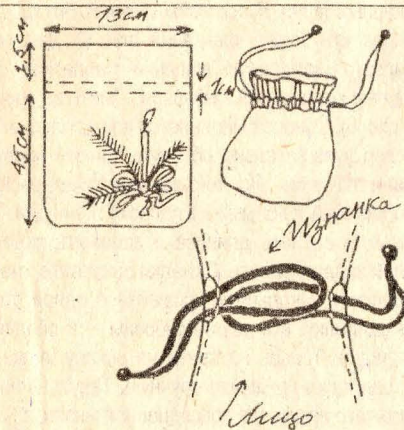


Рис. 8

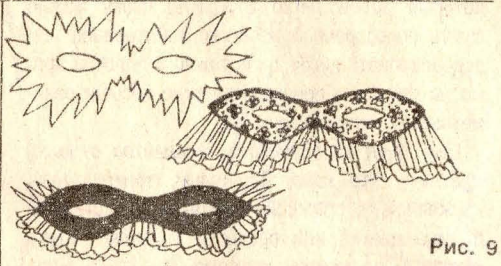


Рис. 9

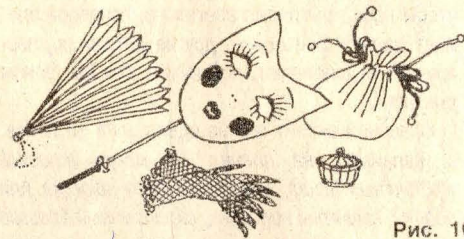


Рис. 10

А вот еще незаслуженно забытая деталь женского костюма — вуаль. Ее вариантов тоже может быть очень много. Для нашей шапочки подойдет маленькая вуалетка, прикрывающая только глаза или чуть длиннее, доходящая до губ и слегка присборенная. На шляпе с полями вуаль можно завязать сзади бантом с длинными свисающими концами. Длинная присборенная вуаль, которую при желании можно откинуть с лица, скорее всего будет основным элементом отделки или даже единственным. Плечи в этом случае лучше оставить открытыми, ни шарф, ни большие воротники просто недопустимы, а вот бусы или колье очень украсят открытую шею. Большие серьги стоит надеть, если уши открыты, вуаль откинута назад, а волосы заколоты наверх. Вообще вуаль лучше смотрится на волосах, уложенных в прическу, ведь это деталь, характерная для прошлого века (рис. 7).

Если вы идете в ресторан или в гости, стоит подумать и о сумочке, и о перчатках. Посмотрите, как сшить атласную сумочку с вышивкой, затягивающуюся на два шнурочка (рис. 8). Обратите внимание, что при застачивании сумочки надо оставить отверстия для шнурочков, а стачи-

вая подкладку — отверстие для выворачивания готовой сумочки.

Все, о чем мы уже сказали, можно использовать и для вечернего, и для карнавного костюмов, но есть и типичные карнавные элементы.

Очки самой разнообразной формы вырезаются из бумаги и раскрашиваются или обклеиваются бумагой. Иногда только очков достаточно для создания костюма (рис. 9).

Традиционные маски — черные бархатные. Но, прежде чем вырезать маску из ткани, обработайте ее форму на бумаге, вы можете варьировать не только ее размер и форму, но и разрез для глаз. Готовую маску можно расшить блестками или бисером, а по нижнему краю пришить кружево. Очаровательно смотрится картонная маска, обклеенная тканью, с тонкой ручкой, которой можно только иногда закрывать лицо. Палочку для ручки обязательно сделайте тонкой и ровной и отполируйте или покрасьте. Запомните: в костюме нет мелочей, а вернее именно изящные мелочи и делают его таким очаровательным (рис. 10).

Н. САХАРОВА

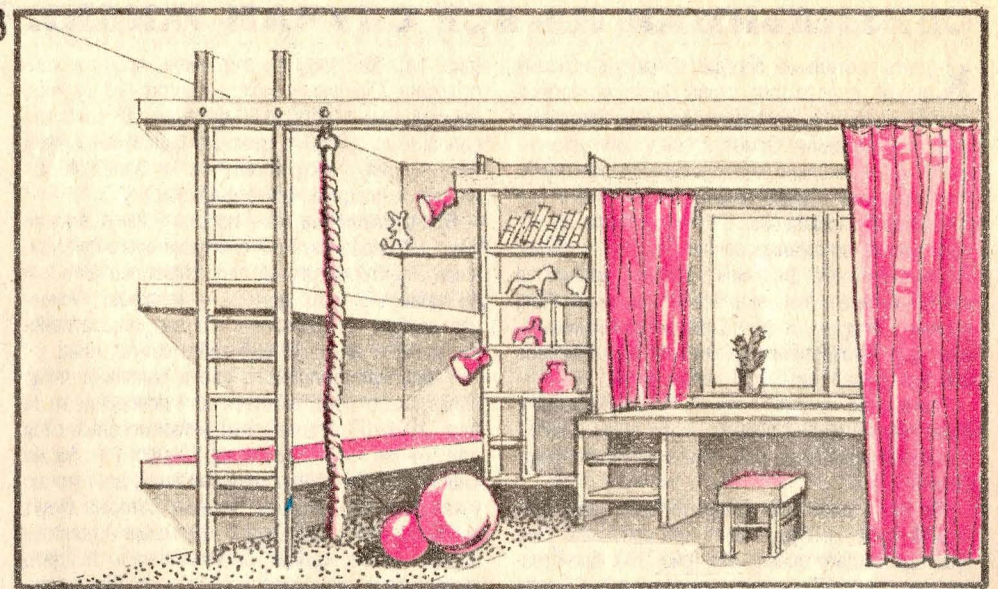


Рис. 1. Общий вид.

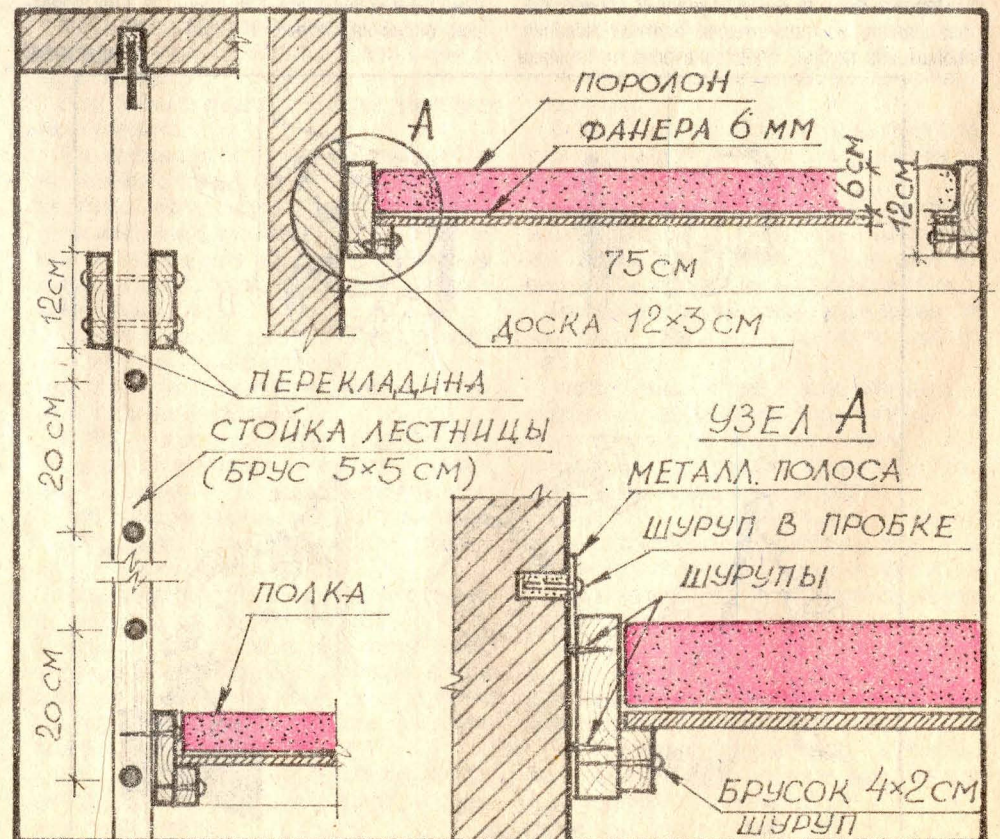


Рис. 2. Детали, узлы.

или муки (1 часть) и воды. Пастой заподлицо заполняют углубления между створками. Меловую пасту можно заменить глиноземной (1 часть глины, 2 части песка). Весной достаточно открыть рамы, и замазка осыплется.

● Если в течение зимы вы не намерены открывать окно, его можно утеплить с помощью ваты и бумажных полосок. Вату забивают в щели, затем накладывают бумагу и приклеивают ее с помощью обойного клея. Причем клея потребуется совсем немного, а герметичность будет обеспечена. Силикатным клеем пользоваться не рекомендуется: при неосторожном обращении вы рискуете испортить стекла.

● Не забудьте проверить, все ли стекла в ваших окнах хорошо промазаны оконной замазкой. Если в некоторых местах она потрескалась или отвалилась, значит, неизбежна утечка тепла. Пользоваться оконной замазкой, по консистенции напоминающей пластилин, которая продается в любом хозяйственном магазине, очень просто — отрезав ножом кусок замазки, следует размять ее в руках и наложить в нужное место, выравнивая с помощью ножа или стамески.

● Чтобы оконные стекла зимой не покрывались конденсированной влагой, поставьте между рамами стаканчики, наполненные на треть соляной кислотой: она соберет всю избыточную влагу.

● Мебель следует расставить в квартире так, чтобы не препятствовать циркуляции теплого воздуха от батареи. Только тогда в комнате будет тепло. Теплоотдача отопительных приборов при установке против них мебели и сплошных декоративных панелей снижается на 20 процентов. Не устанавливайте вблизи радиаторов отопления мебель, не закрывайте их всевозможными решетками, плотными шторами. Перед очередной окраской радиаторов удалите с них старую краску. Толстый слой краски значительно снижает теплоотдачу радиаторов.

● Если вырезать из обувной коробки картонку определенного размера и просунуть ее под решетку вентиляции, что на кухне, то через некоторое время температура в квартире повысится с 14° до 21°. Такой простой и всем доступный способ позволяет сохранить в наших квартирах треть живительного тепла. Причем такой картонкой, словно форсункой, можно регулировать температуру в комнатах.

В. ФЕДОРОВ,
главный редактор
«Делового журнала для всех».

СПОКОЙНОЙ НОЧИ! 12 | 5

Если нет возможности устроить в квартире детскую, отведите детям самый светлый угол в общей комнате. Не пожалейте сил на его оборудование, наведение чистоты и порядка: ведь от того, в каких условиях будут спать ваши дети, во многом зависит их физическое и интеллектуальное развитие.

Обстановка должна быть самая простая, ничего лишнего.

Обычно мы испытываем дефицит жилой площади, немного смягчат его двухэтажные кровати в детской. К тому же это придаст детской элемент развлекательности, спортивного азарта. Ребенок с удовольствием будет забираться на верхний ярус по лестнице, а спускаться может по канату, прикрепленному к потолку.

Все это можно оборудовать своими руками из простых материалов. Необходимо запастись крепкими сосновыми досками, брусками, толстой фанерой (6—8 мм), поролоном.

На рис. 1 показан общий вид спальни с двухъярусной кроватью.

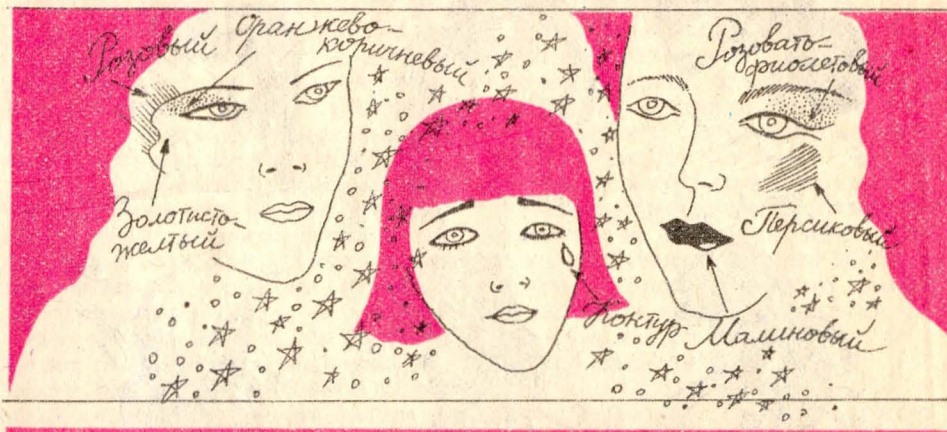
Детская кровать-полка имеет минимальные размеры 70—75 см по ширине и 180 по длине. Нижняя полка располагается на высоте 40—45 см от пола, так, чтобы на ней было удобно сидеть. Верхняя полка расположена на 1 м (не менее) выше нижней. С торца полки соединены лестницей, которая стоит враспор между полом и потолком. К лестнице крепится двойная доска-перекладина, на которую навешиваются различные гимнастические снаряды. Полки длинной стороной крепятся к стене, а торцом опираются на доски-стойки, к которым пристроены полки для игрушек и книг.

Над каждой полкой устанавливается в изголовье светильник. При желании эти полки могут отгораживаться занавесом. Конструкция самой полки состоит из двух продольных несущих досок, на которые опирается фанера 6—8 мм. Поверх фанеры кладется жесткий матрац или поролон толщиной 5—6 см, оббитый материалом (рис. 2). Деревянные конструкции шлифуются наждачной бумагой и покрываются лаком или эмалью ярких цветов. (Хороши сочетания белого, желтого, красного цветов.)

А. ФЕДОРОВ,
архитектор.

«ПЬЕРО», «ЗИГЗАГ» И ДРУГИЕ

Новый год — самый детский праздник в году. В этот день и мы, взрослые, ждем чудес, больших и маленьких, и побаловаться иногда хочется ну совсем по-ребячески. Подсказать вам оригинальный способ самовыражения? Попробуйте сделать себе настоящий карнавальный макияж.



Например, макияж «Пьеро». Для этого нужно сильно-сильно обвести глаза контурным карандашом, а на щеке при помощи того же карандаша нарисовать некое подобие слезки.

При помощи шаблона и тонкой кисточки можно сымпровизировать макияж «Зигзаг». Зигзаги нарисуйте на лбу, щеках, подбородке, оттените их тенями — и вид у вас будет, как у волшебницы из сказки.

Макияж с так называемыми «играющими» линиями более жизненный. Верхние и нижние веки нужно обвести контурным карандашом так, чтобы линии, подчеркивающие верхние и нижние веки, не пересекались, а, наоборот, одна уходила бы вверх по направлению к бровям, другая — вниз к скулам. От середины верхнего века по направлению к вискам главно по контуру мягко закругленной линией нанесите тени розовато-фиолетового цвета. Тени постепенно сведите на нет по направлению к внутреннему углу глаза. От линии контура, подчеркивающей нижние веки, такой же закругленной линией вниз по направлению к скулам нанесите румяна персикового оттенка. Губы обведите контуром, уголки рта подчеркните прямыми линиями. Цвет губной помады — малиновый.

А может быть, вам покажется, что наиболее подходящий для вас макияж — «Контраст». Для того чтобы выполнить этот макияж, вам нужно будет напудриться очень светлой пудрой, губы резко обвести контуром и нарисовать очень яркой

помадой, глаза обвести черным контурным карандашом и покрыть верхние веки серо-черными тенями, а непосредственно под бровями — белыми. Вы станете настоящей женщиной-вамп, вот увидите.

Несложно сделать блестяще-золотой макияж. Основной акцент его приходится на верхние веки, которые следует до бровей покрыть золотистыми тенями. Рот в этом макияже задумывался маленьким. Если ваш рот не слишком мал — тоже не беда. Покройте губы тональным кремом, придайте им при помощи контурного карандаша требуемую форму и покройте их помадой, которую вы для себя выбрали.

Хотите сделать «Праздничный» макияж? Тогда при помощи контурного карандаша аккуратно продолжите линию бровей извилистой линией по направлению к середине скулы. Пространство над бровью до ее середины, у висков и до середины скулы (граница — извилистая линия) покройте розовыми румянами, оранжево-коричневыми тенями — верхние веки, а непосредственно под бровью у внешних углов глаз по контурной линии до середины нижних век — золотисто-желтыми.

Ну что, проснулась немного ваша фантазия? Если да, то мы очень рады, что нам удалось несколько подтолкнуть вас к этому немного неожиданному творчеству.

А. АФНАСЬЕВА
(По материалам зарубежной периодической печати.)



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

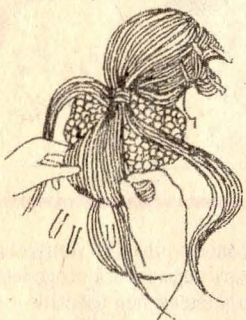


Рис. 4



Рис. 5

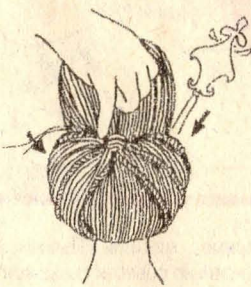


Рис. 6



Рис. 7



Рис. 8

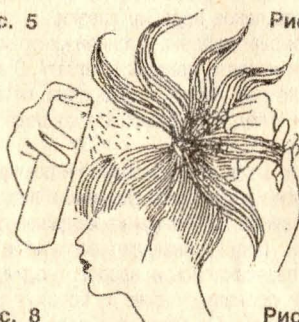


Рис. 9

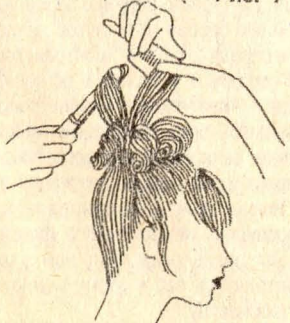


Рис. 10



Рис. 11



Рис. 12

Для начинки взять грецкие орехи, пропустить через мясорубку, смешать с изюмом (заранее замоченным) и консервированной вишней (без косточек) и посыпать сахаром.

От теста отрезать небольшие лепешки, класть на середину начинку и защипывать края. Пирожки положить на противень, смазанный растительным маслом, сверху пирожки смазать яйцом, взбитым со сметаной, и выпекать до готовности.

А. Комиссар,
Кировградская обл.

ТОРТ «СТЕПКА-РАСТРЕПКА»

400 г маргарина из холодильника на рубить с 3,5 стакана муки, добавить 1 ст. холодной воды. Разделить на 6 частей и положить на 2 часа в холодильник. Затем раскатать и испечь коржи.

Крем: 200 г масла растереть добела с 0,5 банки сгущенного молока, 5 коржей смазать, а шестой размять, смешать с рублеными орехами и посыпать сверху.

Ю. Попова,
г. Ташкент.

ФАСОЛЕВЫЙ ТОРТ

Тесто: белая фасоль — 2 стакана, сахар — 2 стакана, яйца — 10 шт., размолотые сухари — 1 стакан, грецкие орехи — 6 шт.

Крем: сахар — 0,5 стакана, молоко — 1/3 стакана, сливочное масло — 150 г, крахмал — 1 ст. ложка.

Глазурь: сметана — 5 ст. ложек, сахар — 5 ст. ложек, какао — 2 ч. ложки, крахмал — 1 ч. ложка.

Размоченную фасоль пропустить через мясорубку. Добавить желтки, растертые с сахаром, соль, взбитые белки, тертые сухари. Готовую массу выложить в нагретую форму. Выпекать при температуре 200°C 45 минут.

Остывший корж разрезать на две части. Смазать кремом (в кипящее молоко с сахаром влить разведенное с крахмалом молоко, остудить и взбить с маслом).

Сверху торт полить глазурью (сметана, прокипяченная с сахаром, крахмалом и какао).

С. Ефанова,
Орловская обл.

ЧТОБЫ КВАРТИРА БЫЛА ТЕПЛОЙ



Большая часть тепловой энергии отопительной системы идет на то, чтобы перекрыть потери тепла, а они в квартире с центральным отоплением и водоснабжением выглядят в процентном отношении так: из-за неутепленных окон и дверей теряется сорок процентов тепла, через оконные стекла уходит 15 и столько же через потолки, через полы — 7, при пользовании горячей водой — 23.

Для уменьшения потерь тепла в квартире нужно прежде всего подготовить к зиме окна.

● Для уплотнения оконных переплетов лучше применять прокладки из пенополиуретана. Такой поролоновый шнур продается в хозяйственных магазинах. По периметру рамы окна или балконной двери наложите полоски так, чтобы они не мешали закрывать окно или дверь на все защелки. Не следует прибавлять поролон гвоздями. Проще сделать это с помощью клея БФ-2 или масляной краски того же цвета, в который выкрашено окно. Раму по периметру промазывают тонким слоем краски или клея, сверху аккуратно прокладывают поролон.

● При наклейке прокладки оконную створку нельзя закрывать до тех пор, пока не просохнет клей, — в противном случае прокладка пропитается клеем и потеряет упругость.

● Спаренные (свинчивающиеся) окна можно надежно утеплить с помощью пасты, составленной из мела (две части), мучного клея для обоев

сто на 2 часа, после чего выпекать. При посадке в духовку можно посыпать мукой, смешанной с маслом, или смазать сметаной.

Начинка: 1 кг моркови, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, 50 г масла.

Морковь отварить, порубить сечкой, добавить мелкорубленые сваренные вкрутую яйца, сахар, соль и масло. Все перемешать и выложить на лист.

Начинку можно делать также из капусты, рыбы.

Л. Ковтун,
г. Новосибирск.

ТОРТ «ШИШКА»

Тесто: 6 яиц, 2 ст. сахара, 3 ст. муки, 1 ч. л. соды.

Крем: 3 л сметаны, 1 ст. сахара, 1 ст. л. какао, лимонная кислота на кончике ножа.

Дать стечь сметане через марлю. В полученный осадок добавить сахар, какао, лимонную кислоту. Крем готов.

Тесто по 1/2 ч. л. положить на противень, смазанный маслом. Затем положить тесто меньшими дозами, постепенно уменьшая размеры. Выпекать в духовке.

В большое блюдо сложить все лепешки горкой, вначале большие, потом поменьше. Обмазать каждую лепешку в крем.

Готовую «шишку» посыпать тертым шоколадом. Поставить на холод на 4 часа.

С. Токарева, г. Кизел Пермской обл.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Продукты: сырой картофель, ржаная мука в пропорции 1:1, соль, сахар по вкусу и закваска.

За день до приготовления хлеба в кастрюлю натереть мелко сырой картофель, добавить 1/2 часть подготовленной муки, соль, сахар — поставить в духовку на 5 часов на слабый огонь.

Вечером приготовить закваску: натереть 2 сырые и 2 вареные картофелины, добавить горсть ржаной муки и 2 куса черного хлеба. Размешать, добавить сахарного песка и поставить на ночь в теплое место.

Утром закваску соединить с приготовленной массой, всыпать оставшуюся муку — перемешать. Выложить в смазанную форму и поставить в духовку на 1 час.

Подавать сладкий хлеб со сметаной.

С. Ржаникова, п. Борисоглебский
Ярославской обл.

ТОРТ НА МАЙОНЕЗЕ

Перетереть 3 яйца с 1 ст. сахара, добавить 1 ч. л. соды, гашенной уксусом. Добавить 200 — 250 г майонеза, муку. Замесить жидковатое тесто.

Крем: в 0,5 л. сметаны добавить 2 яйца, 1/2 ст. сахара, ваниль, взбить. Добавить порошок перетертых корней шиповника.

Бисквит печь в чудо-печке 30 — 40 мин. до образования золотистой корочки.

И. Зайцева,
г. Нижнеудинск.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

500 г толченых пшеничных сухарей залить стаканом кофе (50 г кофе), сваренного на молоке, и оставить на 20 — 30 минут для набухания.

2 яйца растереть с 350 г сахара, влить стакан молока и проварить до закипания, постоянно помешивая. Смесь остудить, добавить 200 г сливочного масла и взбить. Крем разделить на две равные части. Одну часть смешать с сухарями и полученную массу выложить на тарелку. Сверху положить оставшийся крем.

Посыпать торт толчеными орехами и поставить в холодильник на 1—2 часа.

Е. Захарова,
Тюменская обл.

ПИРОГ «ЛЕГКИЙ»

Сгущенное молоко — 400 г, крахмал — 1 стакан, питьевая сода — 1/2 чайной ложки, варенье — 0,5 стакана.

Все компоненты смешать. Уложить в форму. Выпекать в духовке. Сверху полить вареньем.

Е. Китаева,
Москва

ПИРОЖКИ «АНАСТАСИЯ»

Сначала поставить опару. На мелкой терке натереть одну большую картофелину, добавить тарелку муки, и залить все это кипящим молоком.

Когда масса немного остынет, добавить 100 г дрожжей, сахар и поставить бродить на 5 часов.

Затем в теплое молоко (0,5 л) добавить 12 яиц, взбитых с сахаром, 0,5 л сметаны, 100 г масла сливочного, соль и замесить мягкое тесто.

О ПУЧКЕ С ЛОКОНАМИ, ПРОБОРАХ И ПРОЧИХ ПАРИКМАХЕРСКИХ ХИТРОСТЯХ

Классика, романтика, авангард... Какой стиль вы предпочитаете, выбирая себе праздничную прическу? Не знаете, но очень хотите, чтобы она была красива, необычна, шла к лицу. Самое главное в современной прическе, по мнению модельеров известной западногерманской фирмы «Велла», — точная линия и четкость контуров. Длина волос — любая, от очень коротких до длинных, прически женственны, мягки и неуповимо напоминают середину прошлого века.

В моде прически, как бы распадающиеся на отдельные мелкие пряди, «лучики». Лучики требуют довольно кропотливой работы. Каждый формируют при помощи пальцев, геля и лака для волос, нанесенного на сухие или чуть влажные волосы. Направление укладки — к лицу.

Вы будете выглядеть очень благородно, если уложите длинные волосы в узел, спускающийся на шею. Оригинальность этой прическе придадут тонкие жгуты из волос, уложенные поверх пучка (рис. 1).

Эту прическу делают так. Посередине головы от уха до уха проводят пробор. Волосы на затылке собирают в «конский хвост», который закрепляют резинкой на середине затылка (рис. 2).

Волосы смачивают гелем и лаком для волос и укладывают руками при помощи расчески волнами, причем концы прядей, уложенных волнами вокруг «хвоста», закрепляют (рис. 3).

Под «хвостом» закрепляют полоску плотной ткани. Затем волосы «хвоста» делят на три части и равномерно распределяют на ткани. Пучок начинают укладывать с центральной пряди, которую подворачивают и внизу закрепляют шпильками (рис. 4). Концы прядей оставляют свобод-

ными, из них впоследствии скручивают шесть жгутиков (рис. 5), которые поднимают к основанию пучка и закрепляют концы. Пучок можно украсить заколками (рис. 6).

Если вы хотите выглядеть несколько игриво, то выберите себе прическу в стиле шестидесятых, которую ее создатель, французский парикмахер Жак Дессанж, определил как «пучок с локонами» (рис. 7). Волосы для выполнения этой прически могут быть не слишком длинными — чуть ниже плеч. А выполняют эту разновидность пучка так.

На волосы следует нанести лак для волос или, если есть, пену для укладки. Отделив челку, волосы приглаживают и собирают на затылке в «хвост», который закрепляют резинкой (рис. 8). «Хвост» делят на шесть частей одинаковой толщины, каждую часть начесывают, приглаживают и обрабатывают лаком (рис. 9).

Локоны укладывают щипцами большого диаметра. Основание пучка закрепляют шпилькой. Локоны должны слегка развиться (рис. 10). Пять локонов равномерно распределяют по окружности и закрепляют их у основания. Шестой локон делят на две части, которые закрепляют поверх предыдущих (рис. 11).

Прическу фиксируют лаком, челку укладывают щипцами (рис. 12).

Ну а если волосы короткие? Тогда... Модельеры фирмы «Велла» советуют поэкспериментировать с пробором. Например, сделать его зигзагообразным или закрепить на затылке одну под другой пестрые гребенки, а если гребенок нет, то заколки, но уже не на затылке, а на висках.

М. ЕВРОПИНА, К. ГРОВОВА
(По материалам зарубежной печати.)

НОВОГОДНЯЯ ИКЕБАНА

Новогодний праздник связан у нас с воспоминаниями, смолистым запахом елки, яркими елочными украшениями, огоньками свечей и лампочек. К этому дню всегда хочется украсить комнату, сделать ее особенно уютной и нарядной. И совсем необязательно покупать большую елку — оживят любое помещение одна или несколько зимних композиций. Основу их составляют обычно ветки ели, сосны или другого хвойного растения: подойдут и туя, и можжевельник. Очень красивы ветки лиственницы с небольшими округлыми шишками.

Не следует увлекаться количеством веток:

лучше выбрать одну или две с изящными очертаниями. На фоне веток особенно ярко выделяются цветы — гвоздики, тюльпаны, каллы, хризантемы. Если цветов нет, можно использовать материал, приготовленный осенью для сухих букетов: яркие «фонарики» физалиса, ягоды шиповника, рябины, сухие соцветия тысячелистника. Чтобы композиция была более яркой, можно включить в нее несколько пестрых листьев комнатных растений.

Чтобы ветка выглядела по-настоящему зимней, сделайте так называемый искусственный снег. Для этого натрите на обычной терке кусок

пенопласта и посыпьте им ветки, предварительно смазав их клеем. Можно поступить и по-другому — опустить ветки в концентрированный раствор поваренной соли, а затем высушить их: они покроются красивыми белыми кристалликами.

Очень удачно дополняют композицию одна или несколько декоративных свечей. Свечи помещают в подходящий подсвечник или закрепляют проволокой у основания ветки. Ветки украшают золотыми или серебряными нитями мишуры, декоративным шнуром или блестками искусственного снега.

Центром всей композиции иногда может стать подсвечник. Своеобразно выглядит композиция, где в качестве основания взят природный материал — береста, грибы-чаги, спилы деревьев. Особенно удобно использовать небольшую корягу. Ветки к ней прибивают маленькими гвоздями.

Цветы лучше всего размещать в низких плоских вазах или в блюде. Хороши они и в плетеных корзиночках.

Если композиция размещена на столе, то она должна красиво смотреться со всех сторон и быть не очень высокой. Хороша односторонняя композиция, помещенная у стены. В подвесных настенных вазочках особенно декоративны небольшие хвойные ветки с одним-двумя блестящими шариками.

Хороша новогодняя композиция с отрывным календарем.

Вместо елки можно использовать хвойное горшечное растение — кипарис, тую или криптоме-

рию. Горшок можно замаскировать, а деревце украсить яркой мишурой, небольшими игрушками. После праздника растение вновь займет место на окне.

И, наконец, подробное описание двух из многих существующих новогодних икебан.

Икебана «Новогодняя ночь» (автор В. Д. Подзорова).

Для выполнения этой икебаны понадобятся ветки сосны, обозначенные на рисунке цифрой 1, яркие елочные игрушки, мишура (2), пенопласт (3), плоское блюдо, металлический держатель — кензан, пластилин. Порядок работы следующий: кензан закрепляют пластилином на дне плоского блюда. На нем укрепляют самую длинную ветку, рядом — более короткие. Их украшают игрушками, мишурой. Блюдо засыпают искусственным снегом, остатками снега припорошивают ветки.

Икебана «Солнечный денек» (автор Т. С. Сенькина).

Для работы понадобятся ветки сосны (1), гвоздики (2), коряга (3), плетеная корзиночка, баночка с водой, металлический держатель-кензан.

Корягу поместите в корзиночку, закрепив ее к стенкам проволокой. Рядом поставьте баночку с водой и металлическим держателем, на котором укрепляют ветки сосны. Ниже на ее фоне размещают гвоздики (или другие цветы), предварительно подрезав их стебли в воде.

**Т. КЛЕВЕНСКАЯ,
В. ПАНКРАТОВ.**

(Из книги «Цветочная аранжировка»)



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Мы предлагаем вам в канун Нового года попробовать приготовить праздничные блюда, рецепты которых прислали наши читатели на конкурс «ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ». Приятного аппетита!



ТОРТ «МАРИНКА»

Тесто: 2 яйца, сок моркови (из 2 — 3 шт.), 1 ст. песка, 1 ч. л. соды, 1 ст. сметаны, 1 ст. муки.

Крем: 1/4 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. песка, 200 г сливочного масла, 0,5 ст. очищенных земляных орехов.

Смешать яйца, сок моркови, песок. Соду погасить, сметану размешать и добавить муку. Выпекать в сковороде, смазанной растительным маслом и слегка обсыпанной манной крупой, разделив тесто на 2 части (1 часть побольше, а другая поменьше).

Печь около 20 минут. Готовность проверить спичкой. Остудить коржи, большой корж разрезать пополам. Маленький не разрезать. Таким образом, получится 3 коржа. На каждый корж положить крем.

Крем: молоко, яйцо и песок довести до кипения и остудить. Положить 200 г размягченного сливочного масла и как следует взбить миксером. Добавить жареные измельченные земляные орехи, ванилин. Поставить в холодильник на 20 — 30 минут. Промазать кремом коржи. Верхний корж покрыть глазурию: довести до кипения 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки песка, 2 — 3 ч. ложки какао, добавить маленький кусочек сли-

вочного масла. Немного остудить и покрывать торт. Затем украсить тертым шоколадом, измельченными орехами, если есть, мармеладом. Подавать через несколько часов.

**Р. Елисеева,
г. Калуга.**

ПИРОГ «СУНДУЧОК»

Замесить обычное дрожжевое тесто. Из 1/3 части раскатать круглую лепешку, на нее положить шар из нарезанных и смятых полосок бумаги. Из оставшегося теста раскатать лепешку большего размера и накрыть шар, защипывая вместе края большой и маленькой лепешек. Дать тесту подойти, украсить фигурками из теста, смазать яйцом и выпечь. Пирог получится с пустотой внутри. Бумагу вынуть, начинку наложить в сундучок и прикрыть крышкой. Пирог можно сверху украсить кремом или глазурью. Сундучок можно наполнить печеньем, орехами или грибами из теста.

**Л. Галаева,
Тамбовская обл.**

ПИРОГ С МОРКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Тесто: 50 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. молока, 1 пачка маргарина, 2 яйца, 16 ст. ложек муки.

Смешать дрожжи, сахар, соль, молоко, поставить в теплое место. В подошедшие дрожжи влить 2 взбитых в пену яйца и 16 ст. ложек (4 стакана) муки. Маргарин надо разогреть до консистенции густой сметаны. Замесить тесто, сразу раскатать слоем в 1 см. При раскатывании подсыпать муки, смазать маргарином (1/2 пачки), сложить конвертом и вновь раскатать. Смазать второй половиной пачки маргарина, снова свернуть и раскатать.

Разделить на две неравные части, раскатать по размеру листа, положить начинку, накрыть второй половиной теста. Поставить в теплое ме-