

БЕСПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ "РАБОТНИЦА И СЯЛЯНКА" № 1, 1970 г.

СПОРТИВНЫЙ КОСТЮМ

Состоит из гладкой юбки, сшитой из материала, и жакета, связанного на спинах и отделенного тем же материалом, из которого сшита юбка (планки для застежки, манжеты, воротник). (см. рисунок)

Для жакета требуется 600 г. шерсти средней толщины, а на юбку 1 м. 40 см. Спицы № 2,5.

Вязки: чулочная — 1 ряд лицевыми петлями, 1 ряд изнаночными петлями; основная вязка: 1 ряд — спева провязываем 2-ю петлю лицевой петлей, подхватывая сзади, а затем 1-ю петлю, подхватывая сверху, после чего обе петли снимаем с левой спицы на правую. 2 ряд — также вяжем спева 2-ю петлю, а потом 1-ю, но вяжем изнанкой. Повторяем все время эти два ряда.

Расчет петель: 19 петель в ширину × 21 ряд в высоту = квадрат 5 см.

Юбка. Набираем 134 петли и вяжем 2 см. чулочной вязкой для подгибки, затем переходим на основную вязку, прибавляем равномерно в 1-м ряду (через равное число петель) 48 петель (всего 182 петли). На высоте 30 и 37 см. прибавляем с обеих сторон по 1 петле. Продолжаем 44 см., начиная закрывать пройму. Через ряд с каждой стороны закрываем: 4 петли, 3 петли, 4 раза по 2 петли и 3 раза по 1 петле и через 4 раза закрываем 3 раза по 1 петле. На высоте 60 см. начинаем закрывать плечи — 12 раз закрываем по 4 петли. На высоте 63—64 см. закрываем средние 24 петли и каждую часть начинаем вязать отдельно, продолжая закрывать плечи, а у шеи закрываем еще 2 раза по 6 петли.

Перед. Правая половина. Набираем 74 петли и вяжем 2 см. чулочной вязкой для подгибки. Переходим на основную вязку и в первом ряду равномерно прибавляем 26 петель (всего 100 петель). На высоте 28 и 34 см. с левого края 2 раза прибавляем по 1 петле. На высоте 40 см. вывязываем вытачку. С левого края 6 раз не дозявляем по 8 петель (или набираем 8 раз по 6 петель — вытачка будет глубже), после чего провязываем уже все петли.

Правая половина переда вяжется по такому же расчету.

Рукава. Набираем на спицы 38 петель и вяжем 4 ряд равн. Далее в начале и в конце ряда прибавляем по 1 петле попеременно 1 раз в 3-м ряду, 1 раз в 4-м ряду. Далее прибавляем 1 раз в 3-м ряду, 1 раз в 4-м ряду, 1 раз в 5-м и 2 раза попеременно в 7 и 8 ряду. Таким образом с каждой стороны будет прибавлено по 10 петель. Когда будет провязано 70 рядов в высоту, начинаем вывязывать окат рукава. С каждой стороны через ряд закрываем: 3 петли, 2 петли, 7 раз по 1 петле и 1 раз 3 петли. Оставшиеся петли закрываем сразу.

Карманы. На меньшие карманы набираем по 18 петель и вяжем в высоту 18 рядов. На большие набираем по 21 петли и вяжем в высоту 21 ряд. После чего все петли закрываем сразу.

Юбка состоит из 2-х одинаковых частей. Набираем на спицы 63 петли и 2 ряда вяжем следующей вязкой: 1 ряд — 1 петля лицевая, 1 петля изнаночная, 2 ряд — лицевая петлью провязываем изнаночную петлю, а изнаночную провязываем лицевой петлей. Далее 38 рядов вяжем вязкой чулочной. В рядах 39, 40, 50 и 56 с обеих сторон прибавляем по 1 петле. До 84 петель вяжем 10 рядов, а затем 92, 94, 96, 98, 100 и 102-м рядами сокращаем с обеих сторон по 1 петле, после этого провязываем еще 6 рядов право и закрываем все петли сразу.

Жакет. Разглаживаем все детали через влажное полотно, подгибаем в 1 см. края жакета у застежки, карманы, низ рукавов и жакета. Впереди под застежку и по верху карманов подшиваем присоединенную ленточку для того, чтобы края не вытягивались. По правой стороне на расстоянии 1 см. от края привешиваем отделочную тесьму. Жакет застегивается на крючки или на кнопки. К юбке сверху пришиваем широкий корсаж. Сверху в левый шов вшиваем «молнию».

Окончание. Пришиваем плечи переда и спины из плавкого материала, сшиваем боковые швы, подшиваем низ и прившиваем планки для застежки. Готовый костюм имеет высоту по 11 см., которые складываем пополам. Делаем 5 петель для пришивания планки шириной по 2,5 см. Первую петлю на расстоянии 2 см. от верха, а следующие на расстоянии 12 см. одна от другой. Пришиваем воротник, манжеты и вшиваем пуговицы.



ПОВСЕДНЕВНЫЙ КОСТЮМ

Связан из ниток средней толщины обычной чулочной вязкой (1 ряд лицевыми петлями, 1 ряд изнаночными петлями) и отделки блестящей тесьмой. При желании тесьму вследствии можно отшить и носить без нее. Потребность шерсти 1300 г., спицы № 5. Расчет петель: 14 летель в ширину × 19 рядов в высоту дают квадрат 10 см.

Жакет. Стёгана. Набираем на спицы 70 петель и вяжем 70 рядов, затем начинаем оформлять пройму. С каждой стороны через ряд закрываем: 3 петли, 2 петли и 1 петль. Далее вяжем еще 32 ряда и начинаем закрывать плечи. С каждой стороны закрываем 2 раза по 7 петель и 1 раз 6 петель. Оставшиеся петли закрываем сразу.

Полотнища. Набираем на спицы 38 петель и вяжем 70 рядов ровно. На пройму закрываем: 3 петли, 2 петли и 1 петль, далее вяжем 20 рядов ровно, после чего с другой стороны начинаем закрывать плечи по вырезу шеи: сразу закрываем 6 петель, 2 раза по 2 петли и 2 раза по 1 петле, провязываем еще 2 ряда без спиков и начинаем закрывать плечи: 2 раза закрываем по 7 петель и 1 раз 6 петель.

Вторая половина переда вяжется по такому же расчету. Рукава. Набираем на спицы 38 петель и вяжем 4 ряд равн. Далее в начале и в конце ряда прибавляем по 1 петле попеременно 1 раз в 3-м ряду, 1 раз в 4-м ряду. Далее прибавляем 1 раз в 3-м ряду, 1 раз в 4-м ряду, 1 раз в 5-м и 2 раза попеременно в 7 и 8 ряду. Таким образом с каждой стороны будет прибавлено по 10 петель. Когда будет провязано 70 рядов в высоту, начинаем вывязывать окат рукава. С каждой стороны через ряд закрываем: 3 петли, 2 петли, 7 раз по 1 петле и 1 раз 3 петли. Оставшиеся петли закрываем сразу.

Карманы. На меньшие карманы набираем по 18 петель и вяжем в высоту 18 рядов. На большие набираем по 21 петли и вяжем в высоту 21 ряд. После чего все петли закрываем сразу.

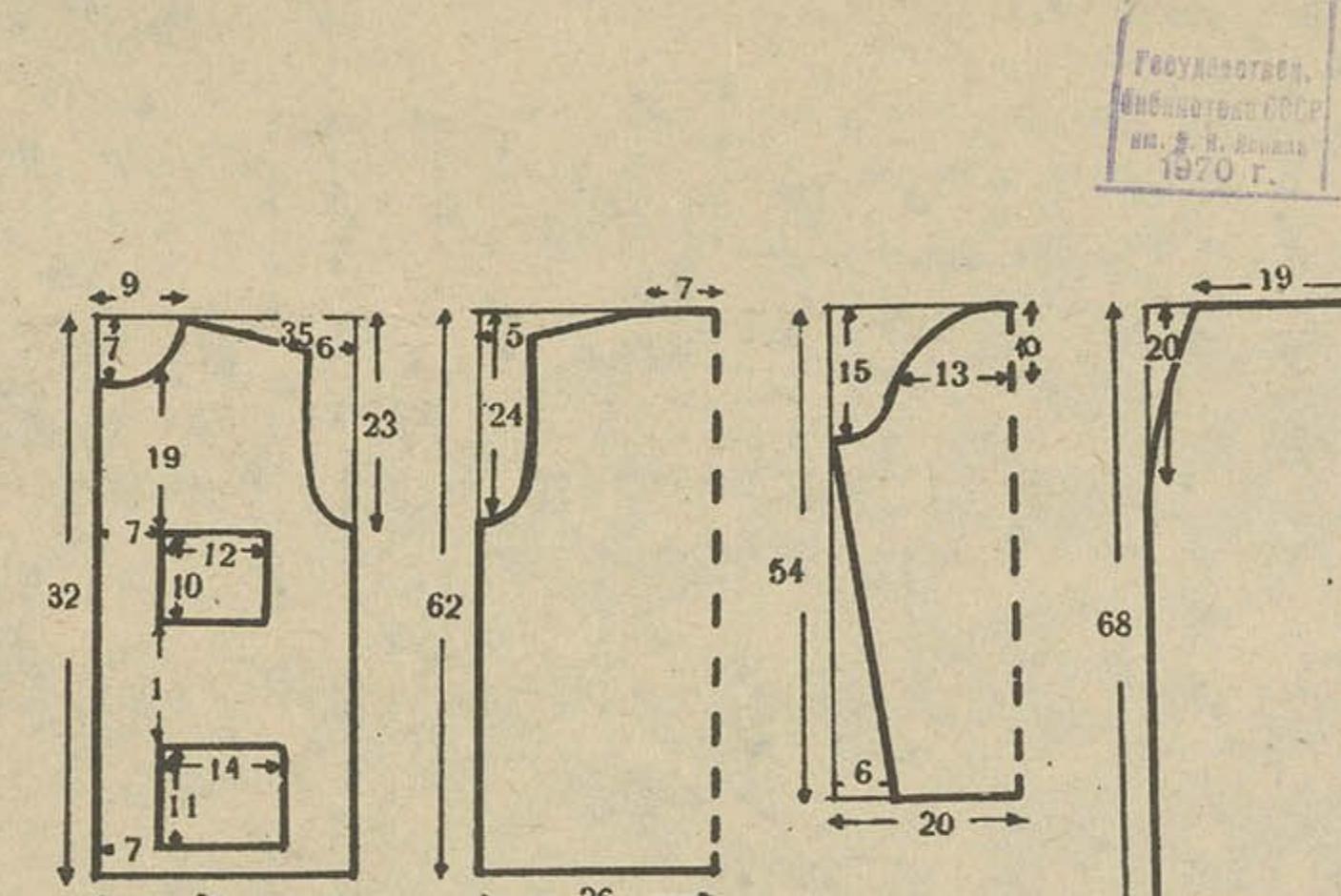
Юбка. Набираем на спицы 63 петли и 2 ряда вяжем следующей вязкой: 1 ряд — 1 петля лицевая, 1 петля изнаночная, 2 ряд — лицевая петлью провязываем изнаночную петлю, а изнаночную провязываем лицевой петлей. Далее 38 рядов вяжем вязкой чулочной. В рядах 39, 40, 50 и 56 с обеих сторон прибавляем по 1 петле. До 84 петель вяжем 10 рядов, а затем 92, 94, 96, 98, 100 и 102-м рядами сокращаем с обеих сторон по 1 петле, после этого провязываем еще 6 рядов право и закрываем все петли сразу.

Жакет. Разглаживаем все детали через влажное полотно, подгибаем в 1 см. края жакета у застежки, карманы, низ рукавов и жакета. Впереди под застежку и по верху карманов подшиваем присоединенную ленточку для того, чтобы края не вытягивались. По правой стороне на расстоянии 1 см. от края привешиваем отделочную тесьму. Жакет застегивается на крючки или на кнопки. К юбке сверху пришиваем широкий корсаж. Сверху в левый шов вшиваем «молнию».

Окончание. Пришиваем плечи переда и спины из плавкого материала, сшиваем боковые швы, подшиваем низ и прившиваем планки для застежки. Готовый костюм имеет высоту по 11 см., которые складываем пополам. Делаем 5 петель для пришивания планки шириной по 2,5 см. Первую петлю на расстоянии 2 см. от верха, а следующие на расстоянии 12 см. одна от другой. Пришиваем воротник, манжеты и вшиваем пуговицы.

Перевод из журнала "Кобета и жицце".

Перевела Е. ГОРДИНА



БЕРЕТ С КОЗЫРЬКОМ

На такой берет идет около 120 г шерстяных ниток. Набираем на спицы 120—140 петель (в зависимости от толщины цветка и объема головы) и вяжем 2,5 сантиметра чулочной вязкой (лицу должны быть все петли лицевые, правые).

Теперь начинаем вязать подшивку козырька. На козырек отсчитываем 40 петель и начинаем вязать только эти петли чулочной вязкой, не довязывая с каждой стороны по 2 петли. Например, набрали на спицы 130 петель, плюс две петли кромочные, провязали 2,5 сантиметра чулочной вязкой, отсчитали на козырек 40 петель, а по сторонам его должно быть по 46 петель вместо сформированного 48.

Начиная вязать только петли козырька: провязали 38 петель, повернули работу на вторую сторону, провязали 36 петель, повернули работу, провязали 34 петли и т. д., пока на спице не останется 12—14 петель. После этого провязываем все петли до края.

Теперь по лицевой стороне провязываем ряд левыми петлями по всему отвороту и козырьку — все 132 петли. Это будет линия подгиба.

Дальше вяжем только лицевую сторону козырька также чулочной вязкой, провязывая в конца каждого ряда из промежутка по одной петле до тех пор, пока на спице не окажется количество петель, соответствующее ширине ушка (22 петли). Затем надо провязать 30 см. ровно, после чего перенести петли на другую спицу.

Следующим шагом вывязываем второе ушко, из конца кити наберите 1,5 части или 9 см (1,5×6 см), это будет приблизительно 22 петли.

Дальше вяжем 2,5 сантиметра простой резинкой 1×1. После этого петли на спице 22 петли (22 петли) и на спице 30 петель (22+30=52 см) провязываем платочной вязкой 2 см. Затем в конце каждого ряда прибавляйте из промежутка по одной петле, пока не будет прибавлено с каждого края по 8 петель.

Затем наберите воздушными 30 петель (для переда шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

Следующим шагом вывязываем 2 петли (для края шапки) и, замкнув по кругу, вяжите 1,5—2 см. платочной вязкой (1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными), а затем 12—14 см. основным узором.

После этого вяжите к краю 30 петель (для переда шапки). Продолжая вязать кукурузную резинку (круговой), спускайте петли по всему кругу, пока не останется 2 петли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Приведенные рецептуры для различных видов колбас и колбасных изделий являются примерными. Приготовление колбас и других продуктов из мяса можно значительно разнообразить, изменяя рецептуру и вводя большее или меньшее количество специй и других компонентов, сообразуясь со своими потребностями и вкусом.

Только одного правила следует придерживаться неизменно: использовать для приготовления изделий доброкачественное свежее мясо и другие продукты и соблюдать правила технологии режима (температуру хранения и выдерживания мяса в посоле, тепловую обработку изделий).

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ [свиной]

Особенностью приготовления домашней (свиной) колбасы является то, что мясо предварительно не маринуется в посоле, а сразу тщательно обрабатывается способом приготовления домашней колбасы фирмы «Птиц». Для ее изготовления берут поджаренную свинину и специи — перец, чеснок, соль.

К свиному мясу, нарезанному мелкими кубиками (примерно 1—2 сантиметра), добавляют измельченный чеснок: 1 головка на килограмм мяса, перец, примерно $\frac{1}{4}$ чайной ложки, лучше смесь черного и душистого, и 2 чайные ложки соли.

Для лучшей связи кусочков мяса можно четверть часть не-жирной свинины пропустить через мясорубку.

Все массу хорошо перемешивают и затем ее плотно набивают кишки (более подходит здесь свиные кишки).

Завязанные шпагатом батоны колбасы накалывают с поверхности в несколько местах иглой или булавкой, чтобы избавиться от скоплений воздуха.

Подготовленные колбасы батоны скрепляют на сковороде и доводят до готовности в мажарской печи, духовке, или варят в воде, а затем обжаривают на сковородке.

Свиную домашнюю колбасу хорошо подавать к столу с тушеной капустой и картофельным пюре.

МЯСНОЙ ХЛЕБ

При отсутствии кишечной оболочки изделия из колбасного фарша можно приготовить в виде так называемых мясных хлебов.

Для получения более плотной консистенции мясного хлеба в фарш желательно добавлять сырье яйца (1—2 штуки на 5 килограммов фарша). Для запекания мясного хлеба используют посуду типа гусиницы, формочки для выпечки хлеба, небольшие по ширине кастрюли.

Посуду смазывают свиным жиром, затем в нее по возможности плотнее помещают фарш, следя за тем, чтобы не оставалось пустот и пустот. Для запекания мясного хлеба используют подвальные печи и духовки различных типов.

Готовый мясной хлеб выпекают из формы на противень, смазывая распущенными яйцами и помещают примерно на полчаса в печь для подсушки и поддумивания.

Остывший хлеб желательно завернуть в чистую бумагу (пергамент); в таком виде готовый мясной хлеб лучше сохраняется.

ЗЕЛЬЦ [свиной]

Основным сырьем для свиного зельца является мясо свиных голов и так называемые клейдящие продукты: свиные шкурки, кости и уши.

Свиные головы отваривают до готовности, очищают от костей и после остывания нарезают кусочками (кубиками и брусками). Клейдящие продукты после варки и освобождения от костей пропускаются через мясорубку.

Далее все составные части зельца смешиваются, добавляя крепкий бульон (отваряя кляйдящие). Полученной массой наполняют свиные и говядину пузыры. В узкой части пузыря предварительно делают отверстие, не широкое, но достаточно удобное для заполнения пузыря фаршем.

Заполненные пузыри переворачиваются, отверстие зашивают через край суповой линьки или краинкой шпагата, затем собирают защищенный конец в один пучок и тую его перевязывают.

Подготовленные таким способом пузыри с содержимым варят в небольшом огне (при этом замороженное влагорезиновое сырье) в течение 2—4 часов, в зависимости от размера пузыря. Готовность зельца считается готовым, если в месте прокола будет выпекаться прозрачный бульон. После варки зельца кладут под пресс (доска с небольшим грузом) в холодном месте до полного остывания (на это потребуется около 10 часов). Готовый зельц имеет плотную консистенцию. Перед подачей зельца на стол его опускают на 3—4 минуты в горячую воду, чтобы очистить его поверхность от желе и жира.

Рецептура свиного зельца [из расчета на 5 килограммов сырья]

Мясо свиных голов	4,5 килограмма
Клейдящие продукты	1,5 "
Бульон упаренный	2 стакана
Соль	180 граммов
Перец	3 грамма
Корица	1,5 грамма
Гвоздика	1,5 грамма

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

Для приготовления кровяной колбасы жидкую кровь процеживают через друшницу или решето, выложенные марлей. Сгущики крови, если они есть, необходимо провернуть через мясорубку или протереть через решето.

Для приготовления кровяной колбасы берут сваренную рассыпанную кашу (гречневую, перловую, рисовую, пшеничную или ячменную), жареную жирную свинину, измельченную на мясорубке или мелко нарубленную копченом, жареным луком, перцем, солью в следующих соотношениях.

Каша	1 килограмм
Свинина	1 "
Сырая пшеничная кровь	1 "
Соль	80 граммов
Лук	200 "
Перец	1/2 чайной ложки

Всю эту массу перемешивают и наполняют ее широкие свиные кишки, хорошо промытые и вывернутые, концы колбасного батона плотно завязывают. Затем колбасу укладывают на противень и запекают в печи или духовке.

Карбонат — этот деликатесный продукт, отличающийся особенным нежным вкусом, напоминающим вкус куриного мяса, готовят из толстых мышц корейки, отличающейся от остальных частей светлой окраской.

При выполнении указанного рецепта из корейки ставится, чтобы по 1/2 дюйма кусок свири был оставлен равномерной толщины.

Запеченный карбонат готовят из запеченного окорока, который может входить в мякоть готового окорока.

Для приготовления буженины употребляют свежий, несоленый хорек охлажденный окорок (как с кожей, так и без нее), соль, сметану.

Включая у окорока отрезают ножку по суставу и аккуратно отделяют кости, стараясь не делать много порезов, сохраняя мякоть окорока как можно более целой. Особенно важно сохранять нетронутой верхнюю часть окорока (с кожей). Извлеченные кости из середины окорока затруднительно, поэтому буженину можно готовить из окорока, удалив лишь верхнюю (тавровую) kostь. Для этого ножку отрывают и для вылечки хлеба.

Продолжительность запекания окорока средней величины около 5—8 часов. А вообще время запекания изменяется в зависимости от веса окорока (50—60 минут на килограмм веса).

Окончательной готовностью запеченного окорока определяют иглой или засвертывают скотчом, которая довольно свободно входит в мякоть готового окорока.

Можно обойтись и без пищев. Для этой цели приготовленной массой заполняют сковороду, миску или пустышки, которые затем также помещают в печь или духовку. Готовность продукта определяют с помощью гладкой ложечки, вводя ее внутрь изделия. Последнюю считают готовыми, если ложечка не окрашивается в красноватый цвет. Готовый продукт хранят в холодном месте. Употребляют как в холодном, так и в разогретом виде.

Рецептуру кровяных колбас можно разнообразить, изменения соотношение частей фарша. Отличия по вкусу являются, например, кровяной, зельцом, который можно изготовить по следующей рецептуре: шпиг, нарезанный кубиками, 1 килограмм, язык вареный — 750 граммов, шкурка свинья вареная — 500 граммов, кровь сырья свинья или говядина — 1 килограмм, соль — 85 граммов, перец молотый — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЕЧИНЫ БЕЗ КОПЧЕНИЯ

Вечину — это свиной окорок (или лопатка), посоленный с селитрой и небольшим количеством сахара. После созревания в течение довольно длительного времени окорок приобретает привычный вкус и особый вкус и запах вечинки.

Для приготовления вечинки берут окороки окороки после посола отваривают в большом посуде, в которой он мог быть помещен вертикально — ножкой вперед.

Окорок закладывают в предварительно нагретую до кипения воду. В дальнейшем при варице поддергивают температуру воды около 80—85 градусов (при едва заметном вздрогивании поверхности воды).

Первые 30 минут окорок следует держать полностью погруженным в воду. Затем ножку приподнимают (иначе мясо у ноги переварится, будет отставать и даже отваливаться, и окорок будет иметь неприятного вида) при помощи петли, привязанной на ножке окорока, или продевают петлю через прорезь в ногже окорока и кладут ее затем на края посуды. Если приподнять окорок, то он не придется к краю посуды, необходимости удалять с поверхности края и кастрию.

Продолжительность варки зависит от величины окорока: примерно на каждый килограмм окорока требуется около 40—50 минут. Окорок весом 5 килограммов будет вариться $\frac{3}{4}$ часа, а большой окорок (10 килограммов) — до 8 часов.

Готовность окорока узнают, проткнув его в самом толстом месте поварской иглой или спицей насквозь. Держат иглу в таком положении секунду тридцать, а затем быстро вынимают. Если серединка иглы окажется так же пропарена, как и края, окорок считается готовым.

Таким образом, можно определить готовность окорока по тому, как быстро или медленно варится мясо.

Если потребности невелики, окорок большой, можно отварить половину, разрубив его пополам, или даже часть его (кинг-помы или больше). В этом случае кости можно извлечь, а окорок отваривать переворачивая шпагатом в виде рулета (при варке окорока с костями ветчине будет вкуснее).

Готовые окороки переворачивают в сковороду, чтобы мясо не прилипало к дну сковороды. Для улучшения вкуса и аромата при варице ветчине добавляют в воду 3—4 головки лука, несколько листиков лаврового листа и горошинок перца.

Для остыния окорок кладут кожей вверх на противень, чтобы мясо не прилипало к дну сковороды.

После остыния окорок сушат на солнце, пока мясо не покроется белым налетом. Это количество времени определяют по тому, как мясо впитывает влагу.

Для сушки мясо нарезают на куски и сушат в духовке.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.


При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

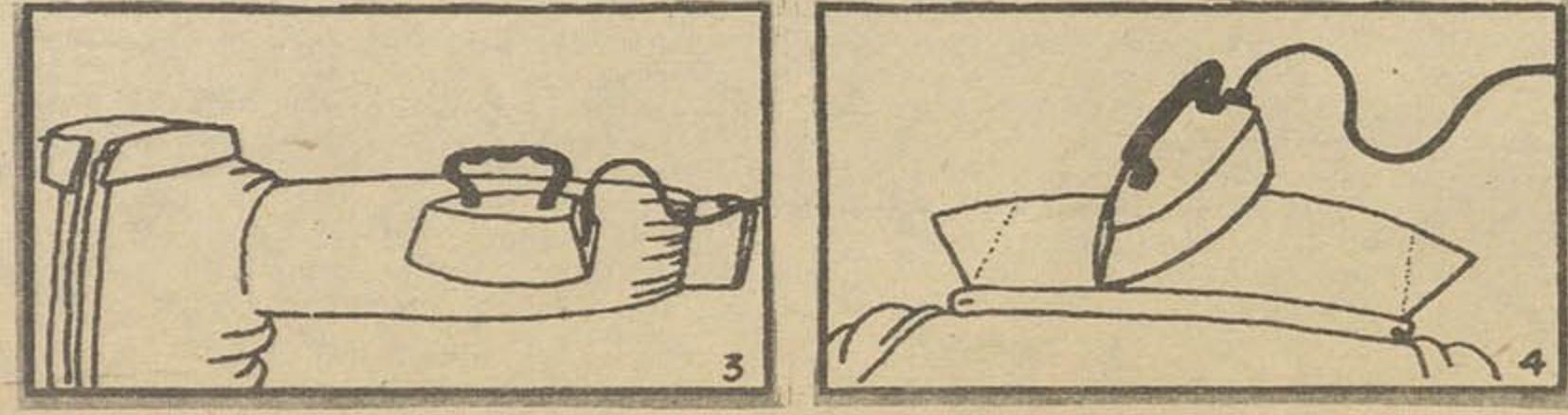
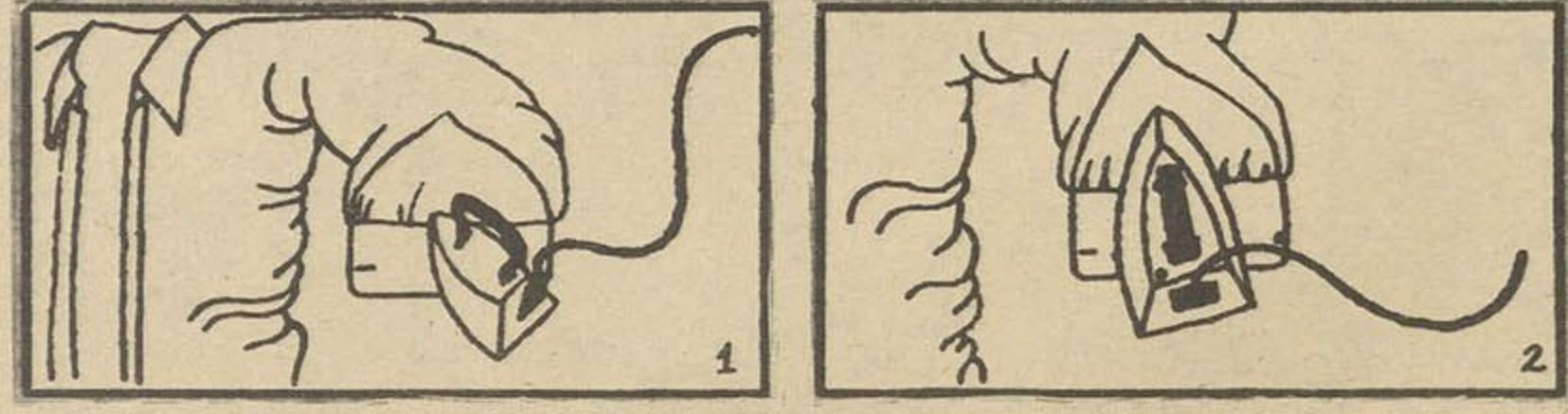
При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.

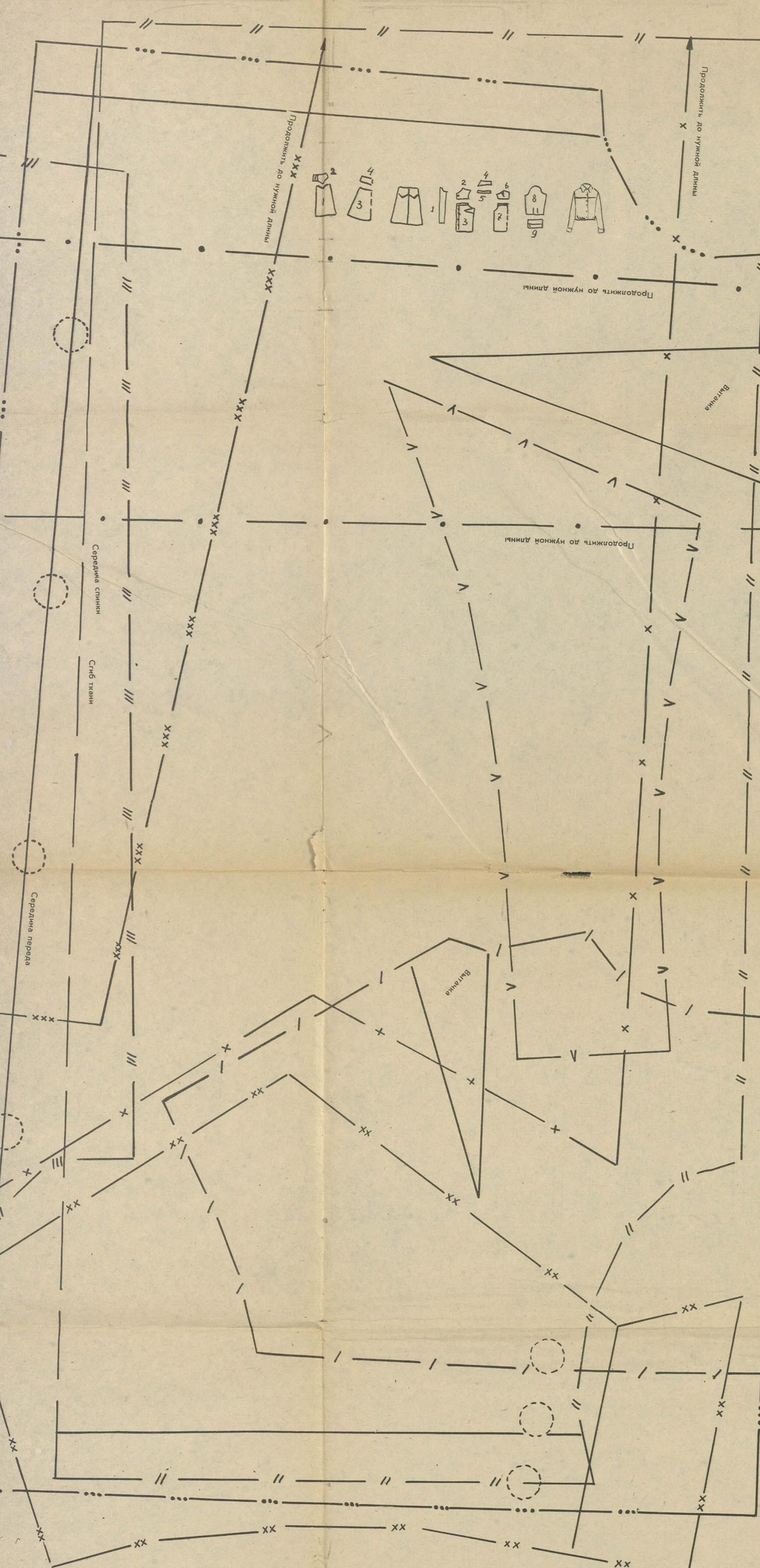
Сушка окорока должна продолжаться в течение 1—2 часов.

При сушке мясо становится сухим, а поверхность мякоти становится блестящей.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ГЛАЖЕНИЯ МУЖСКОЙ РУБАШКИ.





БЮСТГАЛЬТЕР [размер 48]

三

1. Длина бюстгальтера — 22 см.
 2. По подгрудью — 40 см.
 3. Окружность грудной железы — 36 см
 4. Высота грудной железы — 9 см.

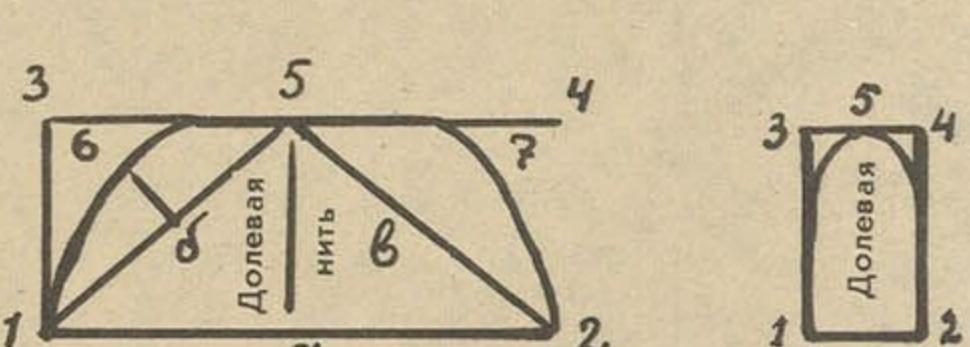
Как снимать мерку

1. Мерка длины бюстгальтера снимается так:
Сантиметром опоясывают окружность под грудью и от этой линии другим концом снимают желаемую длину.
 2. Мерка под грудью снимается под грудными железами.
 3. Мерка окружности грудной железы снимается вокруг основания грудной железы.
 4. Мерка высоты груди снимается снизу вверх от основания грудной железы до центра.

Построение чертежа

- 1—2 — длина бюстгальтера 22 см.
 1—3 — ширина -»- 40 см.
 1—5 — окружность грудной железы: $6+4=\frac{36}{6}+4=10$ см.
 3—6—10 см.
 1—7—5 или 6 см.
 2—8—1 см.
 7—8—соединить прямой
 9—10—2 см. (для большой груди 1 или 1,5 см.)
 10—11 — окруж. гр. железы : $6=36:6=6$ см.
 11—12 — перпендикуляр
 11—13 — перпендикуляр
 7—12—соединить прямой
 4—14—10 см.
 12—14 — соединить прямой
 (12—14) : 2 = a
 a—15 = 3 см.
 4—16—1 см.

The diagram illustrates a loom's shedding mechanism. A solid black line labeled 'α' represents a diagonal thread. This thread starts at the top left (position 12) and descends towards the bottom right. A horizontal line labeled '15' intersects this diagonal thread. A dashed line, labeled 'Долевая нить' (weft thread), originates from the left edge of the diagram and curves upwards and to the right, crossing the diagonal thread 'α'. The vertical axis on the left has tick marks for 11 and 12, while the vertical axis on the right has tick marks for 3, 6, and 14.



1—2=4 или 5 см.
1—3=высота грудной железы
9 см.

Раскрой и пошив бюстгальтер

Бюстгальтер раскраивается без допусков на швы. При раскрое бюстгальтера ткань складывают вдвое лицевой стороной внутрь. Для обработки верхнего среза выкраивается косая полоска шириной 2,5 см., для нижнего среза — долевая полоска шириной 3 см. Все детали бюстгальтера и бретели выкраивают по долевой нити. Бретели длиной 30—32 см., шириной 3—4 см. Длина полосок для петель 12—14 см., ширина — 1,5—2 см. Количество петель — по желанию. Полоски для обработки застежки выкраиваются по длине застежки шириной 5—6 см.

Чашечка состоит из двух деталей. При раскрое чашечки прибавляется на шов к каждой детали по 0,5 см.

обрабатывают долевой планкой шириной в готовом виде 1,5 см. Готовые бретели прикрепляют к изнанке бюстгальтера на 5—6 см. от края. Бюстгальтер обрабатывается на лицевую сторону, прострачивается бюстгальтер дважды. С левой стороны застежки пришивают петли, а на правой — пуговицы.

круг. Обрезной кра

1. Перед юбки —х—х—х— 2 дет.
2. Пояс к переду —хх—хх—хх— 2 дет.
3. Зад юбки —ххх—ххх—ххх— 1 дет.
4. Пояс к заду юбки —хох—хох—хох— 1 д.

Блузка

Юбка и блузка для молодой девушки.
Блузка типа мужской рубашки, на кокетке.
Расход ткани 2 м 40 см. при ширине 80 см. на 42 размер.
Юбка спереди со швом и застежкой на три пуговицы.
Расход ткани на 42 размер — одна длина при ширине 130—
140 см.

Чашечка

A thick, dark brown wavy line is drawn across the page, starting from the left edge and ending near the right edge. The line has several distinct peaks and troughs, creating a flowing, organic shape.



Несколько рисунков скатерок и салфеток для сервировки стола. Вышиваются аппликацией или стебельчатым швом. Цвета ниток — по желанию.

