

Блузка и юбка — один из самых традиционных, практичных и удобных видов одежды. Едва ли можно найти девушку или женщину, которая не любила бы, не носила бы блузки и юбки. Особенно привлекательна блузка с юбкой на стройной высокой женской фигуре.

В этом году предпочтение отдается юбкам, раскошенным клиньями, складками или раскосом в боковых швах. Самая модная блузка — строгая, типа мужской рубашки, с четкими спортивными деталями — кокетка, отложной воротник на стойке или воротник-стойка, накладные карманы, клапаны, манжеты, молнии; они очерчены стежками цветной, белой или тональной строчки.

Предлагаем юбку и блузку для молодой стройной девушки.

# Блузка (размер 46)

1. Перед — 1/1 — 2 дет.
2. Спинка — 1/1 — 1 дет.
3. Рукав — 1/1 — 2 дет.
4. Воротник — 1/1 — 1 дет.



# Юбка (размер 48)

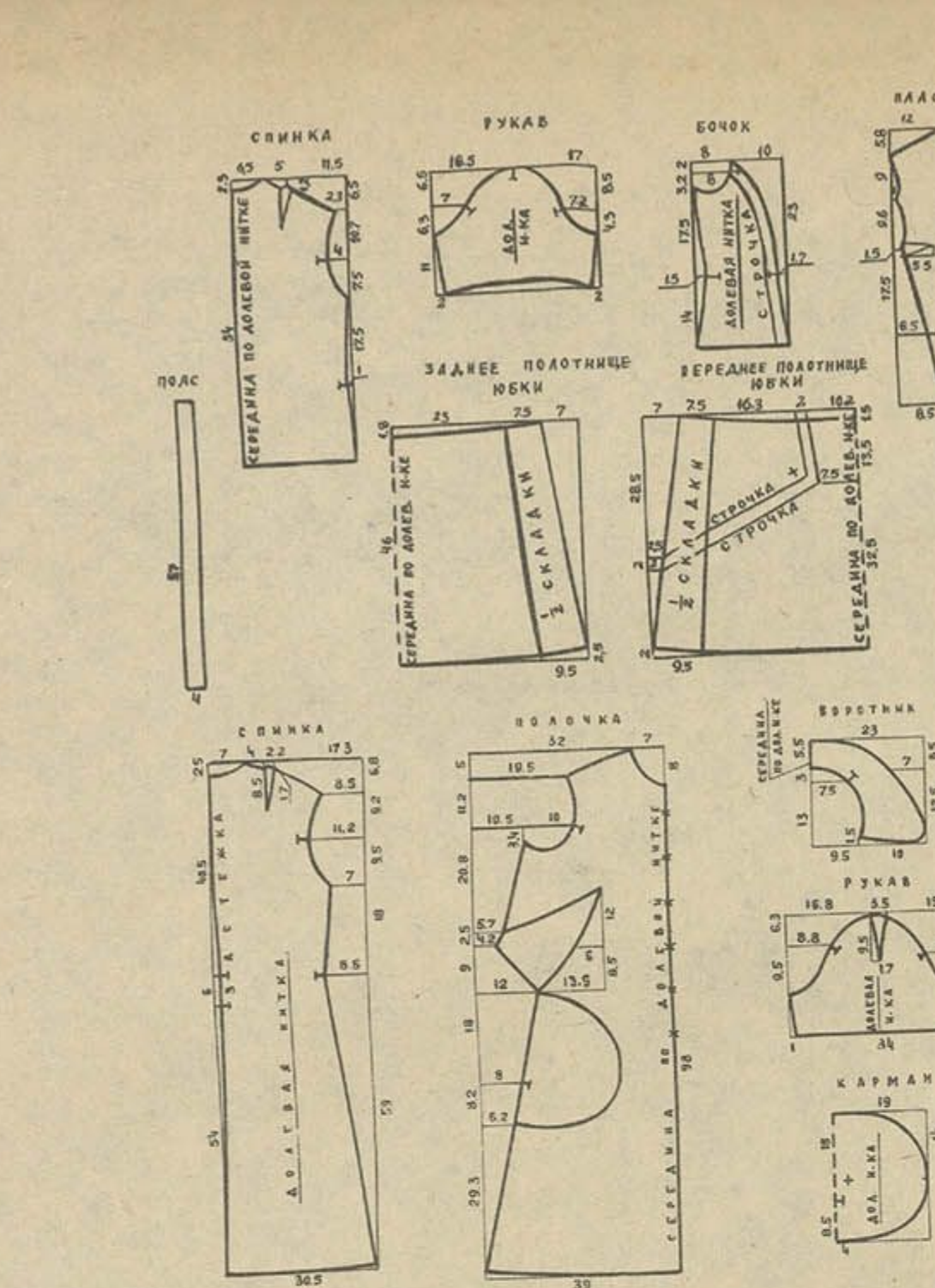
1. Кокетка заднего полотнища — 1/1 — 1 дет.
2. Заднее полотнище — 00-00-00 — 1 дет.
3. Боковое заднее полотнище — 0-0-0 — 2 дет.
4. Кокетка переднего полотнища — V-V-V — 1 дет.
5. Боковое переднее полотнище — 000-000 — 2 дет.
6. Переднее полотнище — 1 дет.

Кокетку отстрочить от края на 1 см редкими стежками цветной нитью (можно мулине в несколько сложений).



# Комбинированное платье. Размер 44—46. Расход ткани 1 м.

- 15 см основной и 0,85 м отделочной при ширине 140 см.
1. Перед — х-х-х — 1 дет.
  2. Спинка — х-х-х — 1 дет.
  3. Рукав к переду — х-х-х-х — 2 дет.
  4. Рукав к спинке — х-х-х-х — 2 дет.
  5. Воротник — 1 дет.



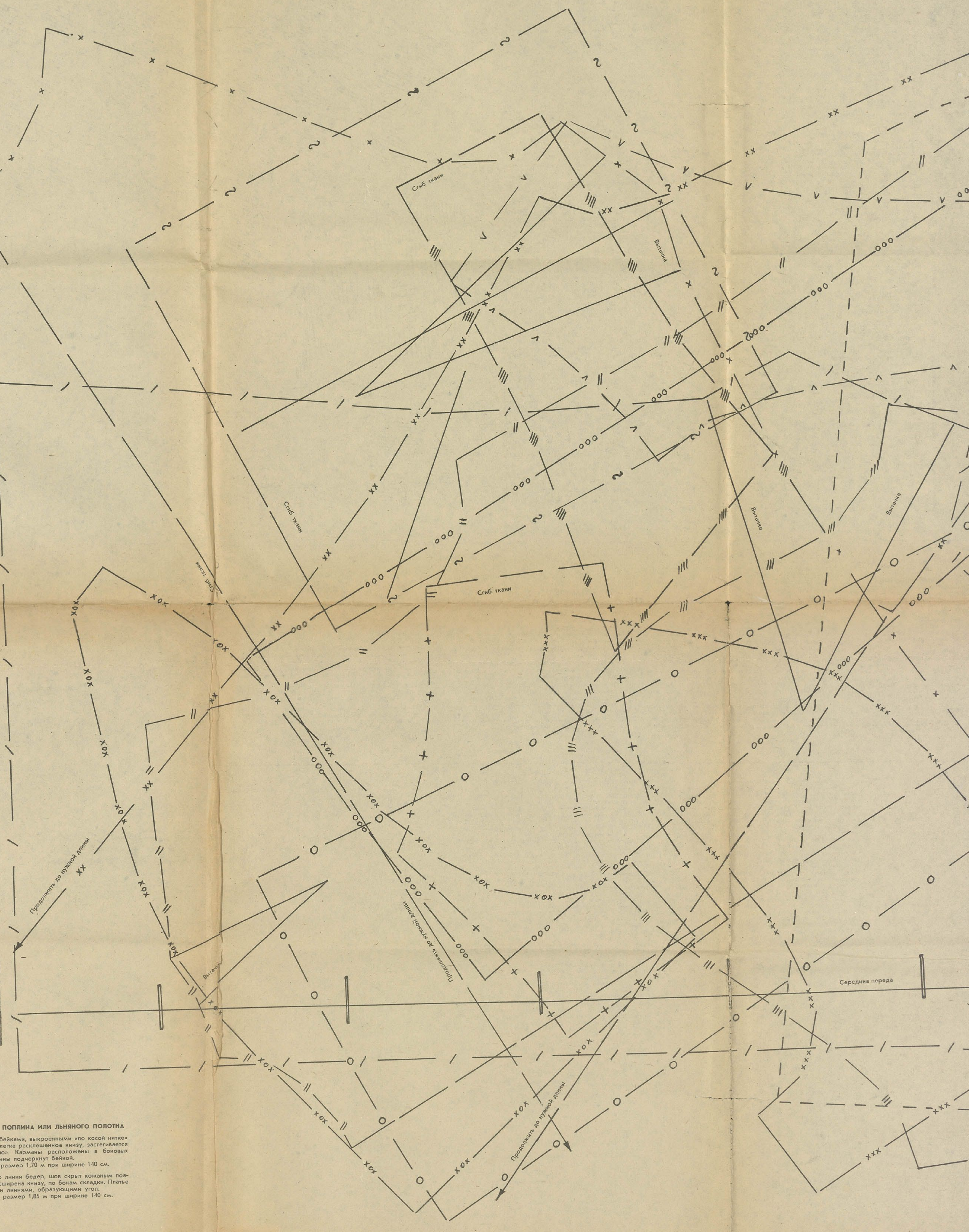
# ЛЕТНИЕ ПЛАТЬЯ ИЗ ПОПЛИНА ИЛИ ЛЬНЯНОГО ПОЛОТНА

Платье с отделкой бейками, выкроенными «по косой нитке» из ткани в полоску, слегка расклешенное книзу, застегивается на спинке на «молнию». Карманы расположены в боковых швах, контур мешковины подчеркнут бейкой.

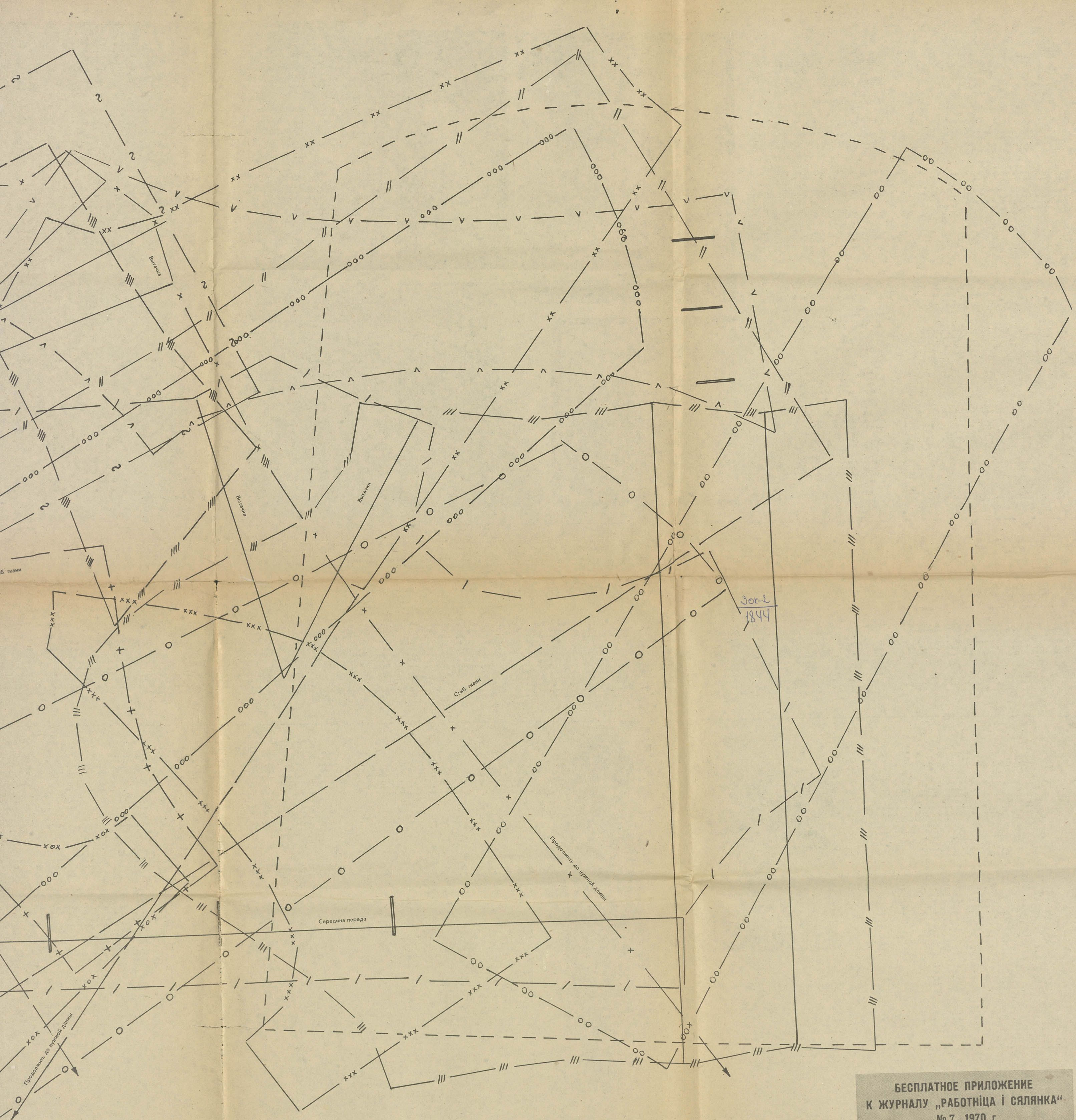
Расход ткани на 48 размер 1,70 м при ширине 140 см.

Платье отрезное по линии бедер, шов скрыт кожаным поясом. Юбка слегка расширена книзу, по бокам складки. Платье отделано рельефными линиями, образующими угол.

Расход ткани на 44 размер 1,85 м при ширине 140 см.









## ГОРИ, ЗВЕЗДА МОЯ

Слова А. ЧУМАКОВА Музыка Ю. СЕМЕНЯКИ

Тихо я с тобой тропинкою иду  
И в глаза твои внимательно гляжу,  
Чтоб увидеть в них звездную звезду,  
О которой ночи в грезах проношу.

2 раза

Пусть горит моя звезда в твоих глазах,  
Пусть горит, не угасает и в слезах,  
К сердцу луч любви всегда пусть шлет она,  
Чтобы радостно душа была полна.

2 раза

И глядя на тебя во мгле ночной,  
Шлю тебе я свое сердце, друг родной.  
Ты прими его, как дар большой любви,  
И меня своим ты другом называй.

2 раза

## МОЙ КРАЙ БЕЛАРУСКИ

Слова Н. ГИЛЕВИЧА Музыка М. НАСКО

Мой край беларускі, старонка мая,  
Сыноўная сэрца надзея!  
Мне радасна сёння, што доля твая  
Пад сонцам ясны маладзее.

Пріпеў:

Маладзее, зямля,  
Родных ніў абшар,  
Хай над табой неба  
Чорных не ведае хмар.  
Ты матчынай песняй у сэрцы жывеш  
Як шчасцем, табой даражы я.  
Мне любіць твай Нёман, твая Белавесж  
І Нарач — твая прыгажуня.

Пріпеў:

Ад сцяга Буга да плёсаў Дняпра —  
Там не анічыі прасторы,  
Сястра Украіны, Радзі сёстры,  
Ты з ім і ў шчасці, і ў горы.

Пріпеў:

Ой, край беларускі, старонка мая,  
Сыноўная сэрца надзея!  
Мне радасна сёння, што доля твая  
Пад сонцам ясны маладзее.

Пріпеў:

## КАК ЗАГОТОВИТЬ ГРИБЫ НА ЗИМУ

В теплое лето и в урожайную осень грибы растут «как грибы». И обидно бывает иной раз нерадивой хозяйке, что не умеет она заготовить их на зиму, не знает, что делать, когда наберется великое множество грибов. Вот и получается так: наберется она грибов, а потом все это дело, а потом все это дело выбросит — ведь на другой день оставить нельзя! Выкидывает, собрала она грибы не для практических целей, а из спортивного интереса. Прошла по ней следом хорошая хозяйка — вернулась с пустой корзиной.

Чтобы этого не случилось, учиться готовить грибы самыми разными способами. Зимой, когда в нашей пище так недостающее количество витаминов, сушеные, маринованные и соленные грибы пойдут на пользу вам и вашей семье. Прежде чем расказывать о четырех способах заготовки грибов, мы хотим предупредить вас: не следует солить, сушить или мариновать вместе грибы разных видов.

### СУШКА

Научиться сушить грибы очень просто. Прежде всего надо знать, что для сушки годятся только трубчатые грибы, кроме того, сушатся — сморчки и строчки, но ни в коем случае — пластинчатые.

### КУПАЛЬНЫЙ КОСТЮМ

Для этого костюма требуется около 250 г шерсти. Спицы № 3—2 длиннее 5 чулочных.

Вязки: чулочная — 1 ряд лицевыми петлями, 1 ряд изнаночными петлями; резинка 2х2 — 2 петли лицевые, 2 петли изнаночные; жгутки (описание дальше).

Плотность вязки — 20 рядов резинки 2х2 = 5,5 см в высоту. Спинка. Работу начинаем с низа правой ноги и вяжем жгутками. Набираем 71 петлю и вяжем следующие 3 петли снимаем на дополнительную спицу и оставляем их за спиной работы, провязываем лицевыми петлями 3 следующие, а затем провязываем петли с запасной спицы \* 1 петля изнаночная.

3 ряд — как 1-й.

4 ряд — \* 1 петля изнаночная, 6 петель лицевых \*, 1 петля изнаночная.

3 ряд — как 1-й.

6 ряд — как 2-й.

Далее рисунок повторяется со 2-го ряда еще 2 раза.

Должно быть провязано 3 жгута, после чего еще 1 ряд провязываем, как 1-й, переходим на резинку 2х2, начиная ряд с 2х петель изнаночных, причем 2 последние петли каждого жгута провязываем по 2 петли вместе лицевой петлей или изнаночной, в зависимости от того, как получится по резинке.

Таким образом провязываем 10 убавок и концом со стороны шага 1 изнаночной петлей. Работу откладываем.

По такому же расчету начинаем вязать по низу левой ноги, затем добавляем 18 петель на шаг и присоединяем эти петли к правой ноге. В последующем ряду (правая сторона работы) провязываем резинкой 61 петлю с правой ноги (заканчивая одноизнаночной петлей) и делаем сокращение на 2х-первых петлях, предназначенных на шаг, эти две петли провязываем вместе, подхватывая снизу, далее провязываем лицевыми петлями следующие 14 петель, затем 2 петли вместе, подхватывая сверху, 1 петля изнаночная, а далее резинка 2х2 до конца ряда. По изнаночной стороне провязываем 16 петель шага изнаночными петлями.

Продолжаем такое сокращение через ряд до тех пор, пока от 18 петель шага на спице останутся 2 петли.

В следующем лицевом ряду провязываем 60 петель резинкой, заканчивая 2 петлями лицевыми, и 2 петли вместе провязываем изнаночной (1 петля изнаночная и 1 петля шага). Еще раз 2 петли вместе изнаночной (последняя петля шага и 1 петля изнаночная).

Далее вяжем резинкой до высоты 23 см и сокращаем далее с обеих сторон в каждом 4-м ряду 8 раз по 1 петле.

На высоте 34 см оставляем половину петель на запасной спице и каждую часть вяжем отдельно, закрывая на задней спице 32 раза по 1 петле попеременно 1 раз в 4-м ряду, 1 раз через ряд.

Одновременно с другой стороны прибавляем у бокового шага в каждом 4-м ряду 8 раз по 1 петле.

Провязав 48 см, закрываем половину. Через ряд закрываем: 1 раз 12 петель, 4 петли, 3 раза по 2 петли и 3 раза по 1 петле. Далее вяжем 18 см ровно и все оставшиеся петли закрываем сразу.

Вторая половина спинки вяжется по такому же расчету.

Перед. Провязывается так же, как и спинка, до высоты 45 см, после чего половину работы оставляем на задней спице и далее каждую половину вяжем отдельно, закрывая со стороны декольте через ряд 32 раза по 1 петле. Пройму закрываем так же, как и на спине.

Окончание. Сшиваем перед и спинку — по шагу, на боках и плечах.

По пройме по правой стороне работы набираем 133 петли на 4 спицы № 3 и провязываем:

1 ряд — \* 1 петля изнаночная, 6 петель лицевых \*.

2 ряд — так, как 2-й ряд в начале описания жгута.

3, 4 и 5 ряды — как 1-й.

6 ряд — как 2-й.

Повторяем таким образом жгуты 3 раза в каждом 4-м ряду. После провязывания 3-го жгута вяжем еще один раз и закрываем все петли.

По декольте набираем 380 петель, отменяем цветной ниткой мыс спереди и мыс сзади. В 1-м ряду провязываем по середине декольте поперек поперек и спинке по 21 петлю (по 10 петель с каждой стороны петли, отмеченной цветной ниткой), а все остальные петли провязываем жгутами так же, как при описании проймы. Должно быть по 24 жгута с каждой стороны.

Мысок провязывается следующим образом: в каждом ряду провязываем по 3 петли вместе, т. е. берем петлю, отмеченную цветной ниткой, и петлю, находящуюся перед ней, подхватывая сверху и, не провязывая, переводим их с левой спицы на правую, следующую петлю после отмеченной провязываем лицевой петлей, а 2 снятые петли перебрасываем через провязанную. Так продолжаем до тех пор, пока не убедимся, что все петли мыса (21 петля). Провязав 3 жгута, все петли закрываем сразу.

Из журнала «Кобета и жиде».

Перевела Э. ГОРДИНА.



## ВАРКА ВАРЕНЬЯ

Подготовленные плоды или ягоды помещают в таз, заливая горячим сахарным сиропом и выдерживают 3—4 часа, чтобы они пропитались им. На 1 кг плодов нужно примерно 1 л сиропа. Крепость сиропа различна для разных фруктов. Иногда плоды или ягоды засыпают сухим сахарным песком (например, малина), при этом они выделяют сок, который вместе с сахаром образует сироп. Если свежие ягоды и плоды подвергнуть непрерывной длительной варке, сок из них довольно быстро станет перекисать, а сироп, плоды сморщатся, станут сухими и жесткими, а внешний вид варенья значительно ухудшится. Чтобы этого не происходило, многие фрукты и ягоды в несколько приемов, доводят до кипения, кипятят несколько минут, затем снимают с огня и оставляют на 5—8 часов для выстигивания (срок выстигивания можно увеличить, оставив плоды с сиропом на ночь). Во время выстигивания сахар из сиропа успеет проникнуть в плоды и не даст им сморщиться при последующих варках. Количество последовательных варок и расход сахара различны для разных фруктов. Сироп готовят перед варкой варенья. Сахар высыпают в кастрюлю с водой (горячей), перемешивают до полного растворения, доводят до кипения, снимают с огня и процеживают. Затем, одной частью сиропа заливают плоды перед первой варкой, а оставший сироп добавляют во время выстигивания (затемчатая) малины для консервации, стеклянных банок, а также жестяные консервные крышки к ним, то варенье не надо охлаждать, а горячим разливать в промытые и простерилизованные банки и закатывать крышками при помощи машинки.

Хранить варенье следует в сухом прохладном помещении, лучше всего при температуре от +10 до +15. При более низкой температуре варенье может засахариться. Засахаривается чаще всего варенье с малой кислотностью (из яблок, груш, абрикосов и др.). Чтобы этого не произошло, в такое варенье рекомендуется добавлять при варке лимонную или винную кислоту (2—3 г на 1 кг плодов).

Засахаренное варенье можно выложить в кастрюлю: нагреть до кипения и снова вылить в чистую банку. Если во время хранения варенье забродило, т. е. в нем появились пузырьки газа и запах спирта, это значит, что оно не дозрело. В таком случае варенье можно переработать, добавив к нему 100—150 г сахара на 1 кг варенья и прокипятить 5—10 минут.

Как правило, варенье, даже несколько недозревшее, не хранившееся в герметически закрытых стеклянных банках, не подвергается брожению.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ

Ягоды перебрать. Если на ягодах обнаружены мелкие белые личинки мушкетера, то следует ягоды перебрать на 10—15 минут в холодный раствор поваренной соли (2 г соли на 1 л воды). Личинки всплывут, и их легко будет удалить.

Малину уложить в таз, залить сахарным сиропом (1,5 кг сахара и 0,8 л воды на 1 кг ягод) и оставить на 3—4 часа. Затем сироп с помощью ложки или ложки вынуть и оставить на 10—15 минут в холодном растворе поваренной соли (2 г соли на 1 л воды). Личинки всплывут, и их легко будет удалить.

Малину уложить в таз, залить сахарным сиропом (1,5 кг сахара и 0,8 л воды на 1 кг ягод) и оставить на 3—4 часа. Затем сироп с помощью ложки или ложки вынуть и оставить на 10—15 минут в холодном растворе поваренной соли (2 г соли на 1 л воды). Личинки всплывут, и их легко будет удалить.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Ягоды должны быть слегка недозрелыми. У крупного крыжовника следует удалить семена (с помощью шпательки). Яго-

ды выдержать в холодной воде 12—14 часов, затем залить сиропом (1,5 кг сахара и 1 л воды на 1 кг ягод) и поставить на 5—6 часов. Варить в 4 приема до готовности. Сперва доваривать 1; сироп, а остальное количество — между очередными варками. В конце варки для аромата рекомендуется добавить немного ванили или ванилина.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Следует брать ягоды хорошего созревания. Чтобы отделить мякоть ягоды, веточки, сор и стержни вынуть, ягоды надо положить в сито с крупными отверстиями и встряхнуть. Затем выдержать ягоды 2—3 минуты в кипящей воде (чтобы кончики стали мягкими). Залить сиропом (1,5 кг сахара и 2,5 стакана воды на 1 кг ягод) и сварить в два приема.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЫНЫ

Яблunu, снятую после первых морозов, когда она не имеет горького привкуса, отделить от кочерыжки и выдержать в духовке при невысокой температуре в течение 1—2 часов; затем выдержать 4—5 минут в горячей воде при температуре 95—100°, залить сиропом (1,5 кг сахара и 1 л воды на 1 кг ягод) и варить до готовности, снимая 4—5 раз после закипания на 10—15 минут для охлаждения.

Так как ягоды яблони очень медленно впитывают сахар, варенье после охлаждения надо выдержать 12 часов, затем сироп слить и снова уварить его без ягод. Ягоды разложить в банки и залить этим сиропом.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК

Лучшие сорта: «коричневое», «антоновское», «анис». Плоды вымыть, очистить от кочерыжки, сор и стержней, удалить сердцевину. Очищенные плоды разрезать на дольки (толщиной 2 см). Чтобы дольки не потемнели, их надо бланшировать, т. е. опалить в кипящей воде и держать в ней 3—6 минут (для размягчения), а затем быстро охладить холодной водой. Воду, оставшуюся после бланшировки, можно использовать для приготовления сиропа. Сиропом (1,3 кг сахара и 0,8 л воды на 1 кг плодов) залить дольки яблок и оставить на 3—4 часа. Затем нагреть до кипения на слабом огне, прокипятить 5—7 минут, охладить, выдержать 6—8 часов и снова варить несколько минут. Всего варить 3—4 варки. Если часть яблок дольки будет готова раньше других, их надо осторожно вынуть ложкой, переложить в банку, а варку остальных продолжать до полной готовности. Чтобы варенье не засахарилось, к яблокам сладких сортов добавить немного лимонной или виннокаменной кислоты (3 г на 1 кг плодов).

Для усиления аромата можно добавить немного ванили или ванилина.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ

Для варенья лучше всего брать крепкие (неперезрелые) груши, очистить их от кочерыжки, разрезать (удалив сердцевину) на дольки, толщиной 2 см, проварить 10—15 минут в кипящей воде, охладить в холодной воде и в дальнейшем поступать таким же образом, как при варке варенья из яблок.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ

Можно варить с косточками и без косточек. Плоды перебрать, промыть в холодной воде, вынуть косточки, высыпать в таз, пересыпать сахарным песком (1,5 кг на 1 кг плодов) и варить 2—3 часа. Затем сироп с помощью ложки вынуть и оставить на 10—15 минут в холодном растворе поваренной соли (2 г соли на 1 л воды). Личинки всплывут, и их легко будет удалить.

Малину уложить в таз, залить сахарным сиропом (1,5 кг сахара и 0,8 л воды на 1 кг ягод) и оставить на 3—4 часа. Затем сироп с помощью ложки или ложки вынуть и оставить на 10—15 минут в холодном растворе поваренной соли (2 г соли на 1 л воды). Личинки всплывут, и их легко будет удалить.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ

Следует брать морковь с нежной тканью ярко-оранжевого цвета и без грубой сердцевины, несколько недозрелую, так как она нежнее. Морковь очистить, вымыть, обрезать концы и разрезать на кусочки толщиной 1,5 см. Проварить в кипящей воде 5—8 минут, охладить и варить в 2 приема в сиропе (1,5 кг сахара и 1 л воды на 1 кг моркови). Перед концом варки можно добавить ванили и лимонную кислоту (3 г на 1 кг моркови).

бы чистой тканью, положить на нее деревянный кружок, на него 1 кг сахара (булочки, например, но не металлические и ни в коем случае не кирпичи и не металлический предмет).

Через несколько дней, когда грибы осядут, добавьте к ним еще порцию грибов, пересыпанную солью. Еще через 5—6 дней проверьте, все ли грибы покрыты рассолом.

Пройдет месяц-полтора, и ваши грибы будут готовы к употреблению.

Очень легко таким способом засаливать рыбки и сырочки, которые можно совсем не вымачивать.

Есть еще и горячий способ соления. Он отличается тем, что подготовленные грибы перед засолкой не вымачивают, а укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой и ставят на огонь, не мешая их до момента закипания. Когда вода закипит, грибы осторожно помешивают и снимают пену. Затем их бланшируют (проваривают) в кипятке в течение 10 минут, а опенки и лисички — 25—30 минут. После этого выкладывают грибы на решето, чтобы стекла вода, и затем продолжают те же операции, что при холодном солении.

Соленые грибы храните в прохладном месте. Лучшая температура хранения — 1—3°С. При более высокой температуре грибы замерзнут, при более высокой — закиснут.

## МАРИНОВАНИЕ

Для маринования отбирайте грибы помоложе, без малейшей червивости.

Подготовленные грибы несколько раз промойте в холодной воде и слегка обсушите. Постарайтесь проделать это быстро, чтобы грибы не потемнели и в дальнейшем, при варке, не распались и не потеряли свой аромат.

Промытые грибы уложите в эмалированную кастрюлю в слабый раствор уксуса с добавлением соли (из расчета: на 1 килограмм грибов — 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка соли, 1/2 граненого стакана 8%-ного уксуса) и поставьте на сильный огонь. При мариновании грибы сами начнут выделять сок и постепенно покроются жидкостью. Как только грибы закипят, убавьте огонь и варите грибы, осторожно помешивая. Появляющаяся на поверхности пена снимается шумовкой. Как только пена перестанет образовываться, добавьте в кастрюлю сахарный песок, перемешайте. (Закрывать кастрюлю крышкой не следует.)

1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по 2 шт. корицы, гвоздики, лаврового листа) и лимонную кислоту на кончике ножа для сохранения окраски грибов.

Варку можно считать законченной, когда грибы опустятся на дно, а маринад стал прозрачным. Не упустите момент готовности грибов: если они превратятся, то станут дряблыми. Но опаснейшее и недозрелые грибы — они непременно закиснут.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закройте пергаментом.

Готовые грибы охладите, разложите в чистые стеклянные банки и залейте доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения,



