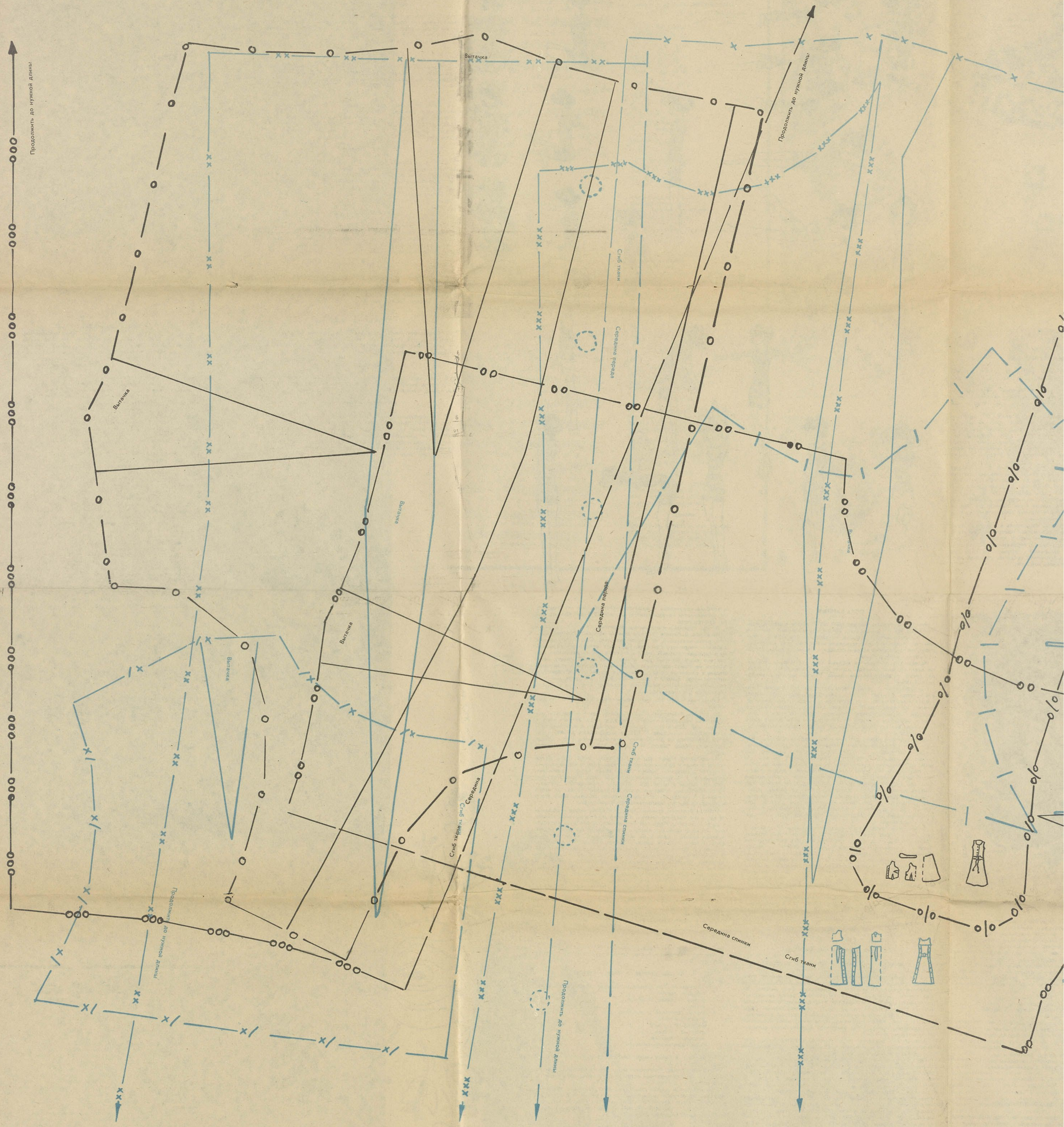




3084
1844

Копировать
с 11 листа

This is a technical drawing of a dress pattern on aged, yellowed paper. The pattern consists of several pieces connected by dashed lines, indicating where they will be joined. Key features include:

- Annotations:** Handwritten Russian text provides instructions. At the top left, it says "до нужной длины," (to the required length). Near the top right, "Сгиб ткани" (Fold fabric) points to a specific fold line. In the middle right, "Вытачка" (Dart) identifies a dart placement. At the bottom right, "Продолжить до нужной длины" (Continue to the required length) indicates where to extend the pattern.
- Pattern Pieces:** The main piece is a long, narrow strip representing the skirt or lower bodice, featuring a series of small circles along one edge. Other pieces include a bodice front, a bodice back, and various collar and cuff components.
- Accessories and Details:** Small sketches show a belt, a pair of shoes, and a sleeve detail. A partial illustration of a woman's legs in a dress is visible on the far right edge.
- Construction Lines:** Solid black lines define the outer edges of the pattern pieces, while dashed blue lines indicate internal folds, darts, and seam allowances.

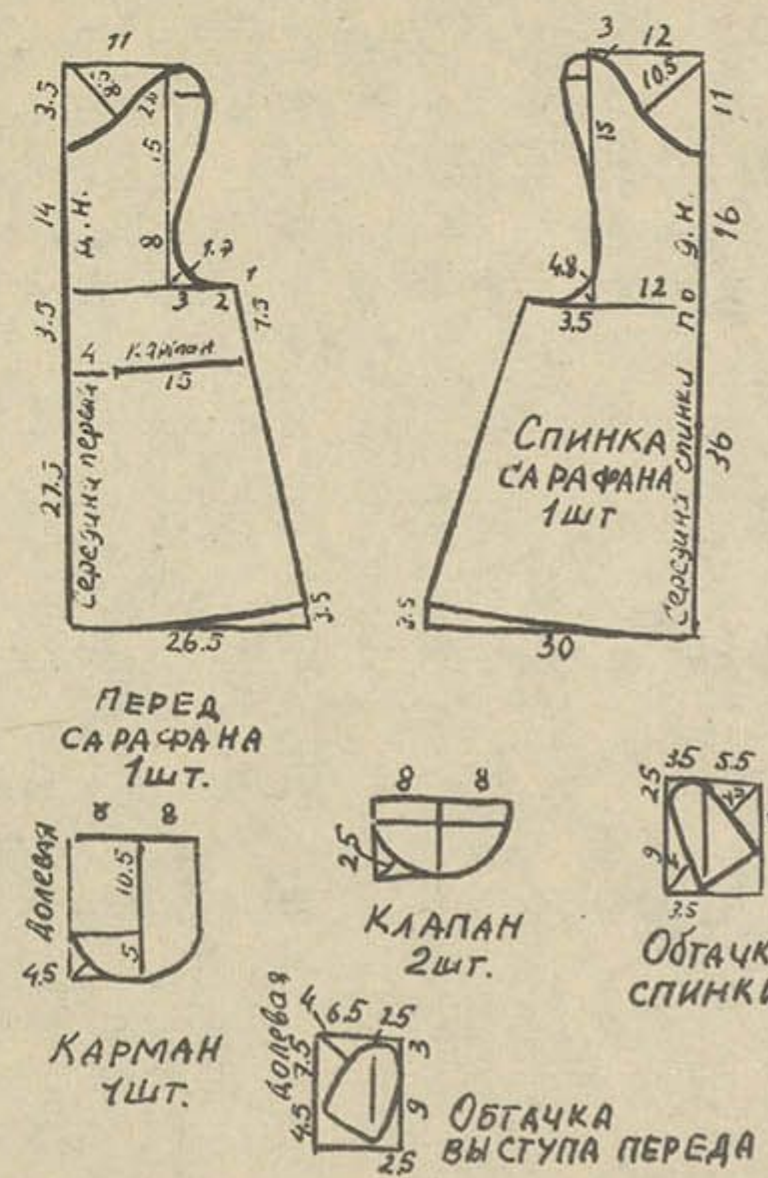
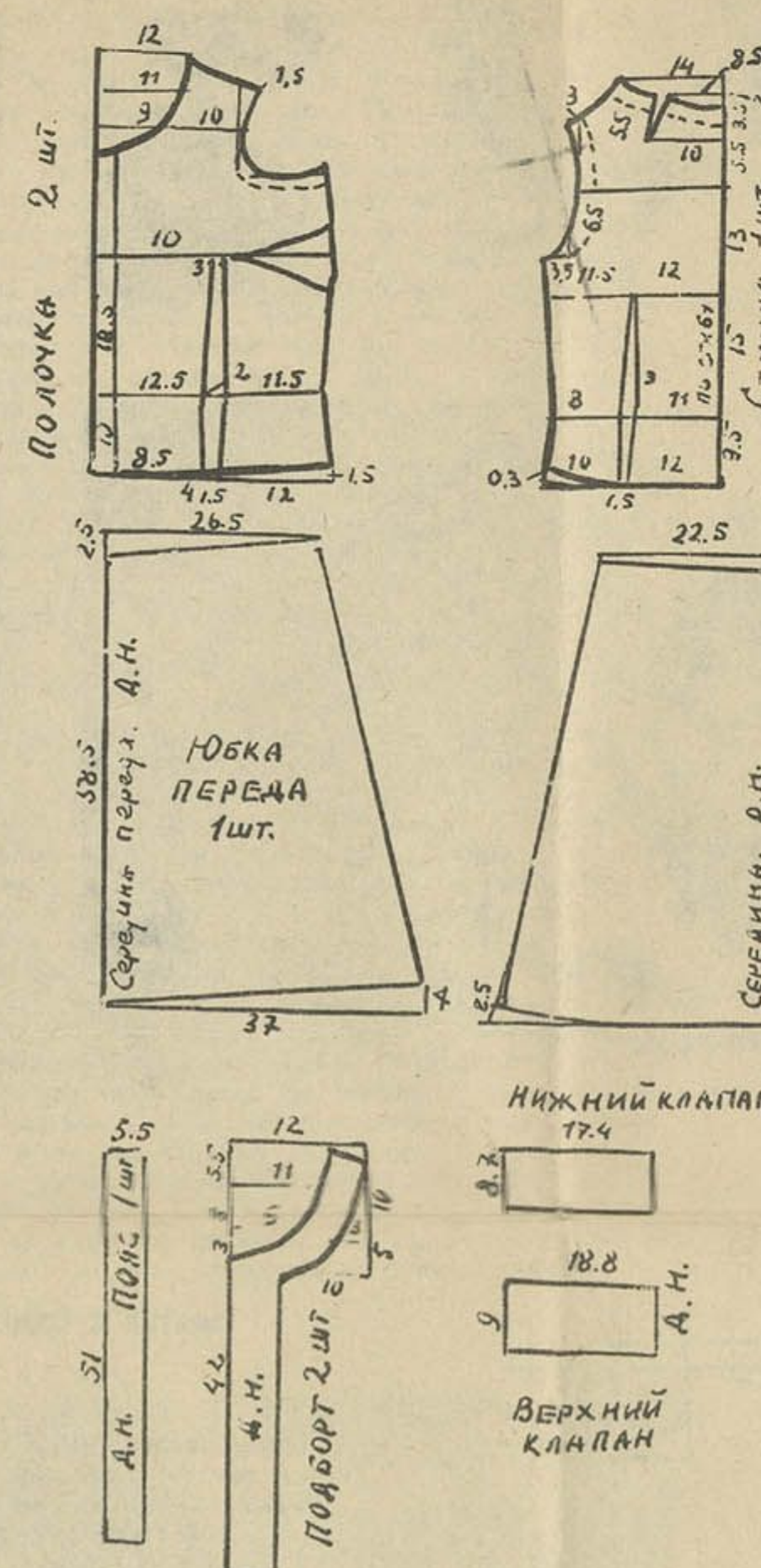
1. Перед платья —х—х—х— 1 дет.
2. Спинка —хх—хх—хх— 1 дет.
3. Бок —xxx—xxx—xxx— 2 дет.
4. Кокетка к переду —/—/—/— 1 дет.
5. —» к спинке —х/—х/— 1 дет.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Полочка —о—о—о— 2 дет.
2. Спинка —оо—оо—оо— 1 дет.
3. Юбка —ооо—ооо—ооо— 2 дет.
4. Пояс —о/о—о/о— 1 дет.



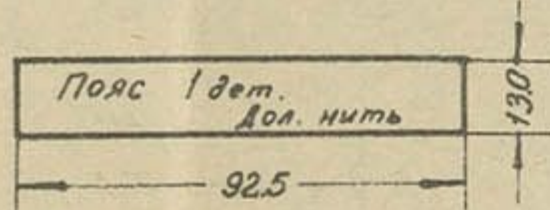
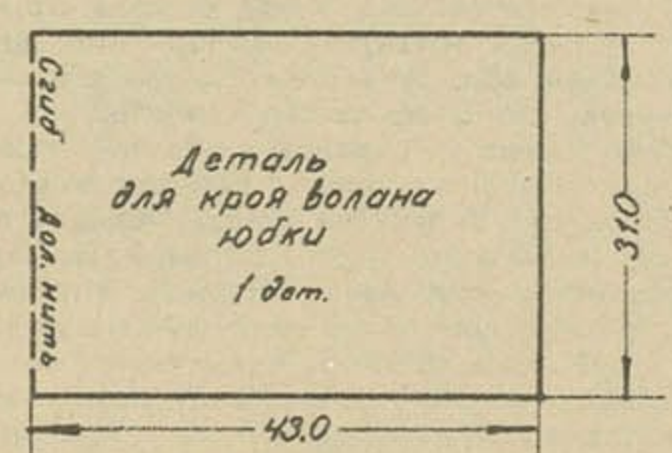
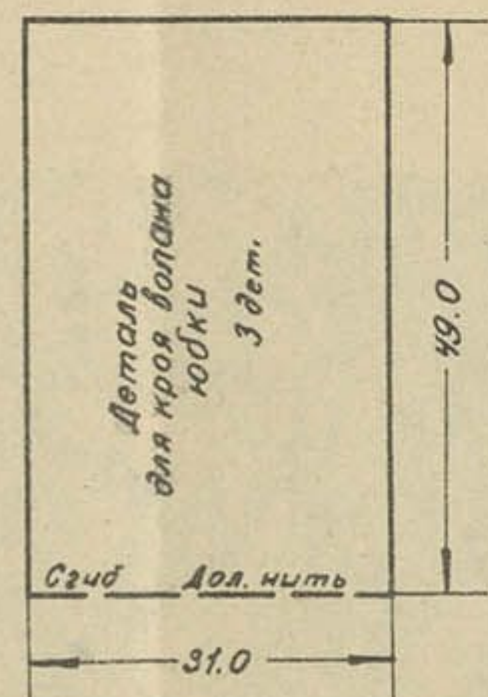
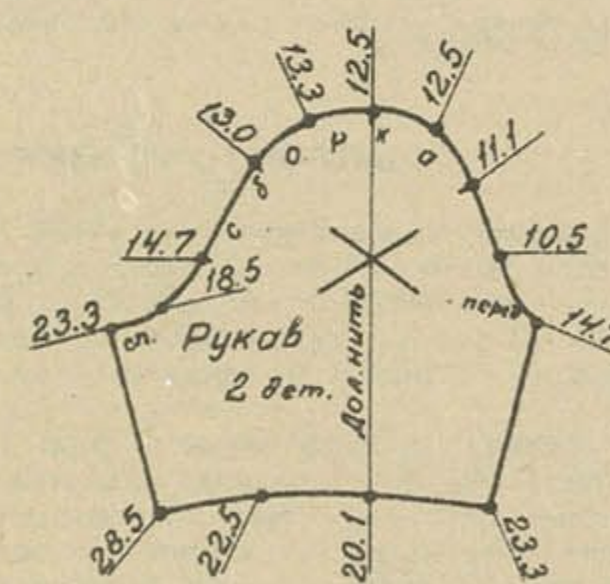
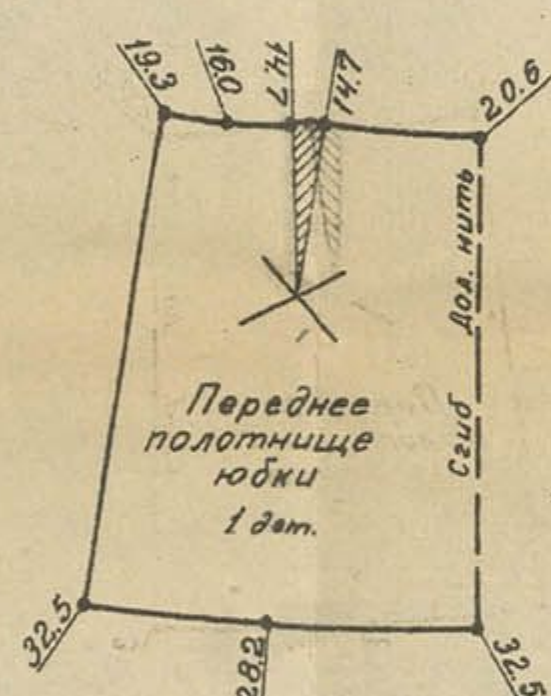
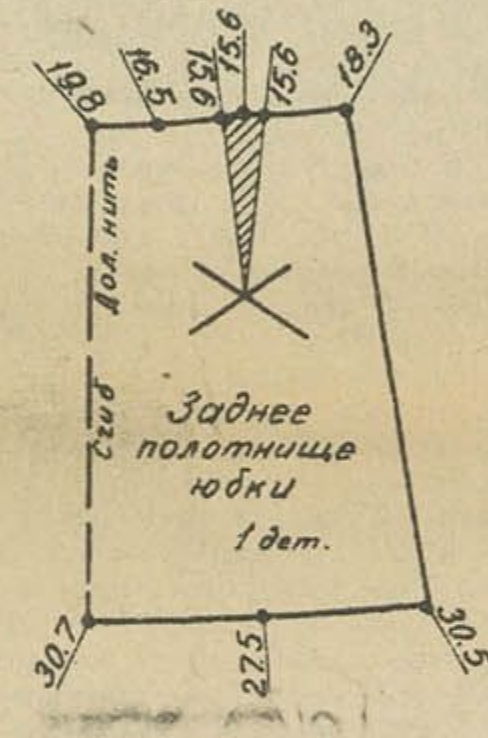
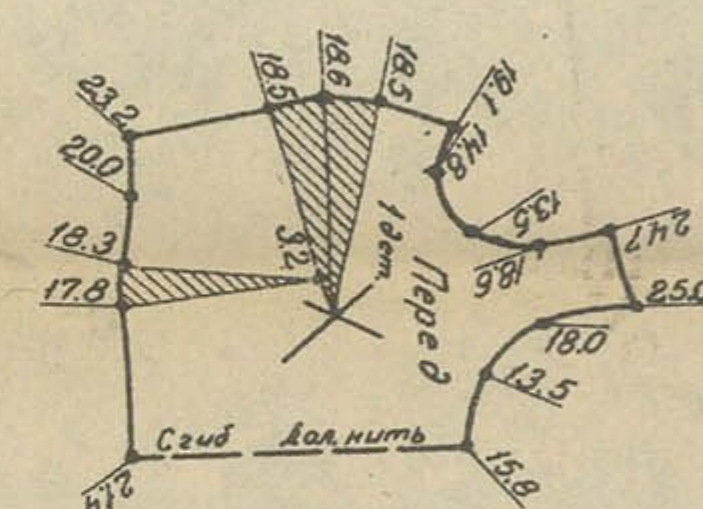
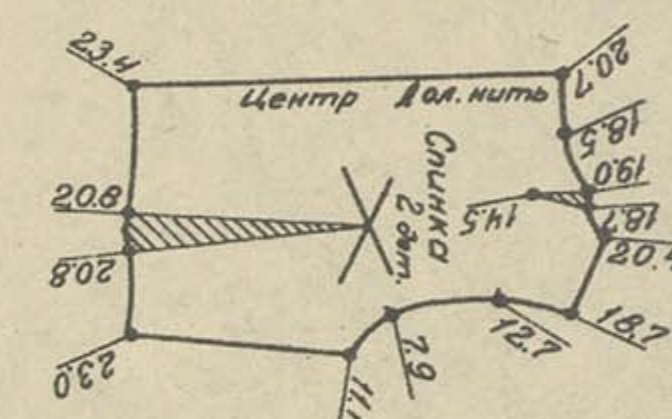
A fashion illustration of a woman wearing a sleeveless, knee-length dress with a bold floral pattern. The dress features a vertical button placket down the center and a large side pocket. She is standing next to a smaller, identical dress, which is shown from the back, revealing a lace-up detail at the waist. The illustration is in a classic, hand-drawn style with black outlines and flat color areas.

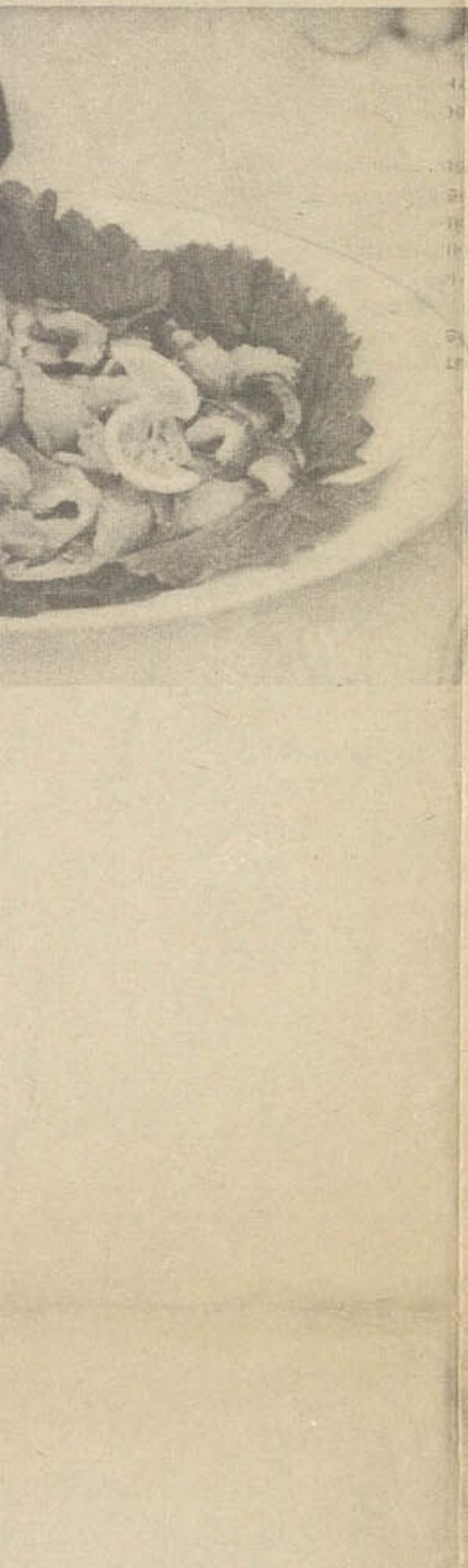


Косые полоски из отделочной ткани для окантовки горловины, пройм, карманов длиной 260 см, шириной 4,5 см.

Летнее молодежное платье отрезное по талии с широким поясом. Лиф прилегающий, юбка слегка раскошена и закончена плиссированным воланом. Рукав по линии оката при-сборен.

Выкройка дана на 48 размер, 3 рост.





БЕЗ НАЧИНКИ

50—60 г—1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

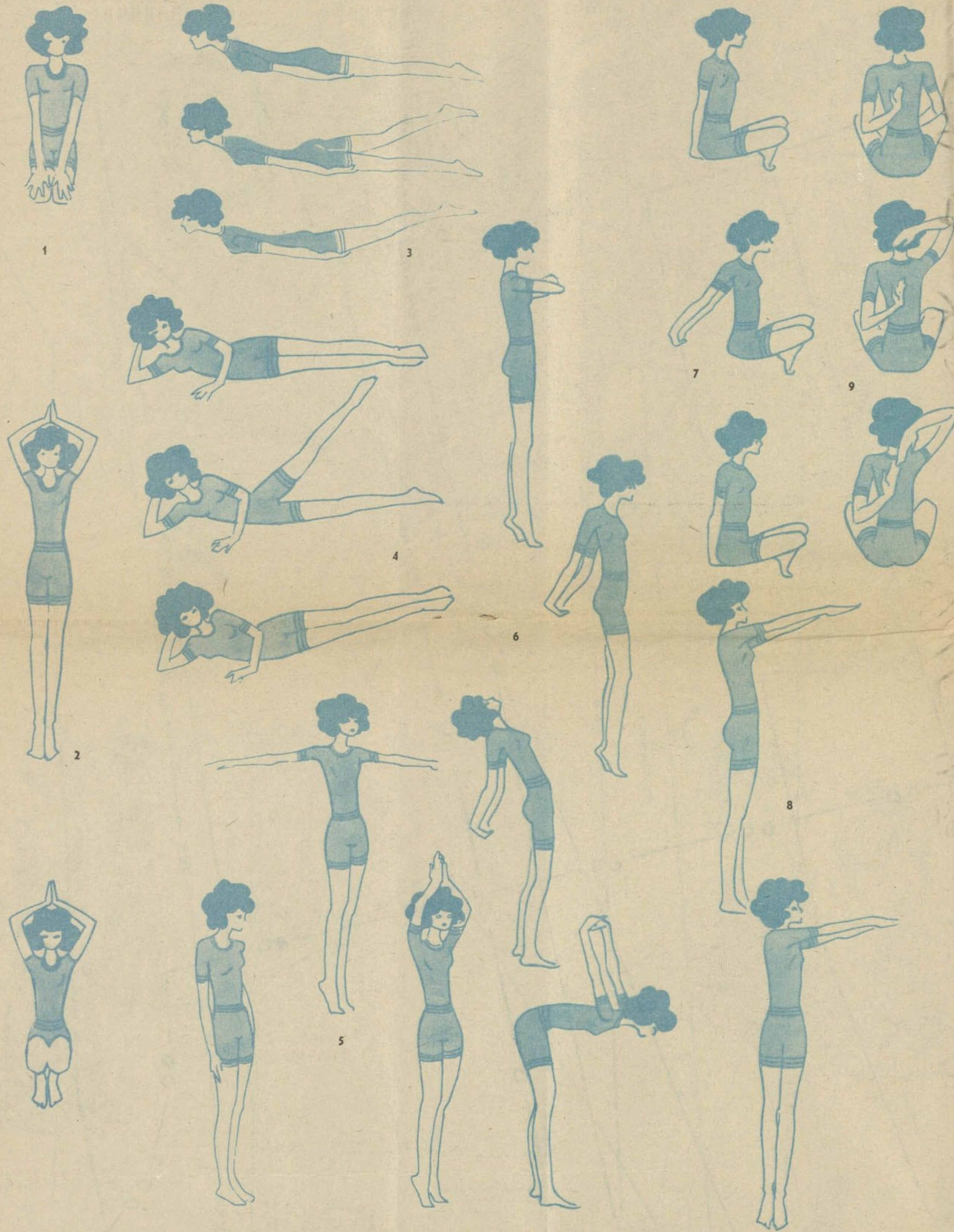
молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или

молоко или воду (30°) и растопленного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды или



ПОРА ВАРЕНЬЯ

Некоторые хозяйки непременно варят много варенья, причем чаще всего одинакового. Лучше сделать всего понемногу — по одной литровой банке, но зато разного варенья, причем так, чтобы там присутствовало и какое-нибудь «экзотическое», не столь часто встречающееся, скажем, из дыни, арбузной корки, айвы, рябины.

Идеально, если имеется медный таз для варки варенья. Но если его нет, заменой может быть алюминиевая кастрюля, лучше с закругленным дном. Рангом ниже — эмалированный тазик.

Приготовление варенья распадается на две стадии: первая — варка сиропа, то есть сахара, разведенного водой; вторая — варка ягод или фруктов в сиропе. Большинство, однако, не варят сироп отдельно, а кипятят ягоды вместе с сахаром. Так можно варить варенье только из малины, земляники, клубники и вишни без косточек — и то лучше этого не делать. Все остальные ягоды и фрукты варятся непременно в сиропе.

Дело здесь не только в технической стороне. Сахар вы можете варить сколько угодно времени, он от этого не изменится, а вот ягоды и фрукты следует держать на плите как можно меньше. Поэтому, готовя заранее сироп, вы тем самым до минимума сокращаете время пребывания на огне фруктов, сохраняете в них больше витаминов и других полезных веществ. Готовность сиропа определяется по следующим признакам: капля сиропа, налитая на блюдце, не должна расплываться; капля сиропа, зажатая между кончиками указательного и большого пальцев, при разъединении пальцев должна растянуться и дать нитку — крепкую или слабую. Для нежных сортов фруктов и ягод сироп варят до крепкой тонкой нитки, сироп же для более плотных сортов фруктов — по консистенции слабее.

Когда сироп готов, в него надо засыпать ягоды, после чего дать постоять без огня минут 20—30, а в некоторых случаях и более, чтобы ягоды отдали свой сок в сироп, а сами пропитались бы сахаром. После этого можно уже собственно варить варенье, причем обязательно по часам, давая ему вариться не более 15 минут после закипания. Если этого времени окажется недостаточно, то даст варенье остыть, постоять минимум полчаса, а потом вновь прокипятите его минут 8—10, отсчитывая время с момента закипания. Следите за цветом: потемнение варенья — сигнал, что переварилось, следовательно, испорчено.

Не забывайте и о пене. Ее надо снимать уже с сахарного сиропа. Чем лучше, чем чище сварен сироп, тем меньше пены в самом варенье, тем оно быстрее варится и тем оно лучше. Образование пены пены в центре варенья, когда пена уже не растекается по краям посуды, — один из признаков готовности. Если пена снята хорошо, если сироп сварен правильно

СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Для соления овощей обычно употребляют дубовые, буковые и липовые бочки.

Бочки предварительно замачивают до прекращения течи. Новые дубовые бочки замачивают в течение 2—3 недель для удаления дубильных веществ из древесины. Воду меняют через каждые 3—4 дня. После замачивания бочки наполняют кипящим раствором каустической или кальцинированной соды (20—25 г каустической или 50—60 г кальцинированной соды на ведро воды) и прокатывают. Содовый раствор оставляют на 15—20 мин, после чего выливают и бочку моют несколько раз холодной водой. Перед закладкой огурцов бочку ополаскивают крутым кипятком.

В некоторых районах перед укладкой огурцов бочки протирают изнутри чесноком, или окунают в уксусный чабером, или ополаскивают отваром этой травы.

Перед засолкой огурцы перебирают и тщательно моют. Вымытые огурцы сразу же укладывают в бочку. Соль добавляют в виде рассола. Рекомендуют также прибавить эстрагон, майоран, чабер, кориандр и другие пряности.

На дно бочки кладут одну треть требуемого количества пряностей и приправ и укладывают огурцы рядами до половины бочки. Бочку встряхивают для уплотнения овощей, после чего снова кладут часть специй и заполняют огурцами доверху. Поверх огурцов кладут последнюю треть подготовленных пряностей и приправ. Для ускорения брожения и лучшего сохранения естественного цвета огурцы перед укладкой в бочку иногда погружают в кипящую воду на 2—3 сек., после чего сразу же охлаждают в холодной воде.

Для приготовления рассола пищевую поваренную соль растворяют в питьевой воде. Перед заливкой в бочку рассол процеживают через фланель или другую ткань, прокипяченную в воде.

В бочку после укладки огурцов и пряностей наливают рассол, накрывают огурцы чистым ополаскиваемым полотном или ополаскиваемой марлей, сложенной в 2—3 слоя, и сверху кладут деревянный кружок. Поверх кружка кладут небольшой гнет (не более 10% от веса огурцов).

Огурцы в бочках оставляют на несколько дней при темпе-

и варенье получилось нужной консистенции, оно не закиснет, не заплеснеет и не засахарится: его можно будет хранить даже два-три года.

Теперь перейдем к отдельным рецептам. Из яблок. Выберите твердые зимние яблоки с плотной, кислой, даже невкусной, но сочной мякотью. Очень хороша для варенья, например, славянка. Нарезьте дольками, погрузите их в кипящий сахарный сироп и варите в нем их двукратно, как сказано выше (первый раз можно даже до 20 минут), пока яблоки не станут прозрачными. После переваривания и вторичной варки, в самом ее конце, добавьте в одном случае корицу, в другом — сок лимона и лимонную цедру, а в третьем — уже после того как огонь выключен, посыпьте ванилином сахаром. Получатся три сорта варенья.

Сахар, как и обычно, надо брать объем на объем или вес на вес.

Из рябины. Тщательно вымыть рябину, раз пять-шесть, и положить на несколько часов в холодную воду. Затем варить в сиропе, как яблоки. Только сахара надо брать в чуть большем соотношении, примерно 1:1,25 да выдерживать рябину в сиропе на слабом огне до прозрачности. Сложность и длительность обработки арбузных корок отпугивает хозяек от этого варенья. А между тем есть возможность избежать всего этого и довольно быстро приготовить неплохие цукаты.

Цукаты. Возьмите средний арбуз, соберите корки и обрежьте верхнюю зеленую кожуру, а также остатки красной мякоти с другой стороны. Нарезайте белую часть корки двухсантиметровыми кусочками. Промойте их хорошенько холодной водой, а затем варите в воде 6 раз по 5 минут, каждый раз выливая воду. (Время считать с момента закипания.) На это уйдет примерно час. Затем два-три раза проварите корки в сиропе. В заключение, когда варка окончится, на варенье будет еще горячим, посыпьте его ванилином. Получатся прекрасные зеленые цукаты, которые можно давать детям, вместо конфет, класть в домашние кексы и сладкие булочки. На один средний арбуз — 1,25 килограмма сахара и полтора стакана воды при варке сиропа. Аналогичным способом можно варить и корки дынь.

Сухое варенье. Несколько слов о сухом варенье. Его многие любят, но не знают, как приготовить. Сварите обычное варенье. Выньте из него фрукты или ягоды, дайте стечь с них сиропу, а потом сушите в комнате на блюде. Чтобы сушка шла быстрее, посыпьте сахарным песком.

ратуре 18—20° для предварительного брожения, после чего переносят в холодное место. Хранить лучше всего при температуре 0—3°.

Огурцы пряные со сладким перцем

Для получения 50 кг готового продукта следует брать (в кг):	
огурцов свежих	44
перца сладкого свежего	11,6
чеснока	0,3
перца стручкового горького	0,05
укропа свежего	1,5
вишневых листьев	0,3
дубовых листьев	0,3
лавровых листьев	0,04
соли поваренной пищевой	3

До укладки в бочку перец сладкий погружают в кипящую воду на 2—3 мин.

Солёные огурцы, приготовленные в соответствии с этой рецептурой, имеют приятный острый вкус и характерный аромат, обогащены витаминами.

Предложена и другая рецептура приготовления витаминизированных огурцов: к рассолу добавляют кашку из плодов сладкого перца (40—45% от общего количества рассола). При закладке увеличивают также количество корня хрена — до 0,4 кг на 50 кг огурцов.

Огурцы чесноковые

Для получения 50 кг соленых чесноковых огурцов необходимо положить (в кг):	
огурцов свежих	52,5—53,0
перца горького стручкового свежего	0,075
или сушеного	0,015
чеснока	0,3
корней хрена	0,35
укропа	2
эстрагона	0,3
соли поваренной пищевой	3

УПРАЖНЕНИЯ

Для лица, верхней части спины

1. Сядьте на пятки, руками упритесь в колени; до предела наклоняйтесь вперед, одновременно широко разводя пальцы и высовывая язык как можно дальше. Мысленно сосчитайте до десяти. Медленно отведите плечи и спину в исходное положение и расслабьтесь. 5 раз.

Хотите иметь красивые ноги!

2. Приподнимитесь на цыпочки, ладони плотно сведите над головой. Медленно присядьте и также медленно снова поднимайтесь в исходное положение. 10 раз.

Для ног

3. Лягте на живот, руки у бедер ладонями вверх, голова приподнята; медленно приподнимите прямую левую ногу, сосчитайте до десяти и опустите; то же проделайте правой ногой, и не спешите! Чем медленнее выполняется упражнение, тем оно действеннее. Наконец поднимите обе ноги сразу. Колени прямые!

На благо стройных бедер

4. Лягте на правый бок, ноги выпрямлены, голова опирается на руку, ладонь другой руки прижата к земле. Теперь левую ногу поднимите вверх-вбок, сосчитайте до пяти и опустите. Расслабьтесь! Медленно поднимите обе ноги, сосчитайте до пяти и опустите их. Повторите упражнение не менее трех раз и перевернитесь на другой бок. Теперь правая нога вверх, затем обе ноги.

Для правильной осанки

5. Станьте свободно, расслабленно, медленно поднимите руки через стороны вверх; поднимитесь на цыпочки и с глубоким вздохом тянитесь всем телом вверх; задержите дыхание, сосчитайте до пяти и с выдохом опустите руки, опуститесь на пятки и расслабьтесь.

Для груди

6. Поднимите руки до уровня груди и возьмитесь за запястья. Затем отведите руки через стороны назад и сплетите пальцы; прогнитесь назад. Теперь глубокий наклон вперед. Руки в это время до предела отведите назад-вверх. Сосчитайте до десяти, выпрямитесь, опустите руки, расслабьтесь. 3 раза.

Еще раз для груди

7. Сядьте по-турецки, пятки как можно ближе к телу, пальцы прямых рук сплести за спиной. Медленно отводите руки от тела (спина прямая!), сосчитайте до десяти, верните руки в исходное положение. 5 раз.

Снова для ног

8. Стать прямо, руки вытянуты вперед. Приподнимитесь на цыпочки и делайте повороты всем туловищем; влево, вправо, прямо, руки вперед. 3 раза.

И последнее упражнение

9. Сев по-турецки, сплетите пальцы рук за спиной. Теперь попытайтесь сделать 10 раз движение пилы: вперед-назад. Смените руки: та, что раньше была закинута через плечо, идет вниз и наоборот. Не перестарайтесь, если выяснится, что вначале пальцы рук едва сходятся, и то только лишь с правой рукой через плечо, а левую и вовсе не удастся. Тренируйтесь, и... кто хочет, тот добьется.



КАК ПРАВИЛЬНО ЗАГОРАТЬ

Кожа после зимы часто бывает сухой из-за недостатка витаминов и влаги и поэтому очень чувствительно реагирует на солнечные лучи. Особенно у блондинок кожа быстро краснеет, стягивается и болит от перегрева. Правильно загорать (равномерно, без ожогов) можно лишь при соблюдении нескольких главных принципов. Загар ложится равномерно и кожа не высыхает, если вы заранее нанесете на открытые части тела специальный крем или масло для загара. Первые солнечные ванны должны продолжаться не более 20—25 минут, иначе можно перегреться или получить ожог. После солнечной ванны следует перейти в тень и в этот день уже не загорать. На второй и в последующие дни можно продлить время пребывания на солнце всего лишь на пару минут. А когда тело уже покрыто ровным слоем первого загара, можно оставаться на солнце несколько часов.

Перед солнечной ванной советуем растереть тело мохнатым полотенцем или сделать массаж. Используйте при этом крем или масло для загара. Перед выходом на пляж не умывайтесь, не мойтесь с мылом и не пользуйтесь одеколоном, т. к. это иссушает кожу.

Загар ложится незаметно и равномернее, если тело находится в движении. Поэтому советуем во время пребывания на солнце не лежать, а больше двигаться, принимать участие в разных играх с мячом или хотя бы ходить. Не забывайте о том, что следует беречь глаза! Интенсивные ультрафиолетовые лучи могут вызвать раздражение конъюнктивы, кроме того, стараясь защитить глаза, мы инстинктивно щуримся на солнце, от чего вокруг глаз возникают морщинки. Поэтому советуем пользоваться темными очками и захватить в отпуск специальный увлажняющий крем, который надо наносить вокруг глаз хотя бы через день.

При правильном соблюдении всех принципов ваше тело покроется здоровым равномерным бронзовым загаром, который придаст каждой женщине моложавый и свежий вид. Использование косметики летом, особенно в жару у моря, должно быть ограничено до минимума. Главной косметикой лица у моря должен быть крем от загара и, чем желаннее, неяркая губная помада, более светлого оттенка, чем обычно. Косметика глаз и пудра — только на вечер! Пудра должна быть светлого оттенка, которая придает загорелому лицу матово-бронзовый оттенок. При косметике глаз следует ограничиться лишь краской на ресницах, но ярко-черных линий и цветных оттенков на веки наносить не рекомендуется.



Наша консультация

СВЕРХУРОЧНЫЕ РАБОТЫ

Сверхурочными считаются работы сверх установленной продолжительности рабочего времени. Они, как правило, не допускаются. Только в исключительных случаях, предусмотренных статьей 55 Кодекса законов о труде Белорусской ССР, и лишь с разрешения ФЭМК профсоюза администрации может применять сверхурочные работы. Перечень случаев, когда допускаются сверхурочные работы, является исчерпывающим. Нельзя, например, прибегать к сверхурочным работам «в связи с нехваткой рабочей силы» или «для выполнения производственного плана».

Сверхурочные работы не должны превышать для каждого рабочего или служащего четырех часов в течение двух дней подряд и 120 часов в год. Администрация предприятия, учреждения, организации обязана вести точный учет этих работ, выполненных каждым работником.

Работа в сверхурочное время оплачивается в повышенном размере. При повременной оплате труда — за первые два часа в полуторном размере, а за последующие часы в двойном размере. При сдельной оплате доплачивается за работу в сверхурочное время пятьдесят процентов тарифной ставки повременщика соответствующего разряда за первые два часа и сто процентов этой тарифной ставки — за последующие часы.

Требования рабочих и служащих об оплате за работу в сверхурочное время подлежат удовлетворению и в том случае, когда сверхурочные работы применялись администрацией без разрешения ФЭМК профсоюза или превысили нормы, установленные законом.

Компенсация сверхурочных работ отгулом не допускается. А. ХВОСТОВ, кандидат юридических наук.



Рисунок для отделки платья. Располагается по низу и на рукавах. Цвет ниток подобрать в тон платью. Гладь.