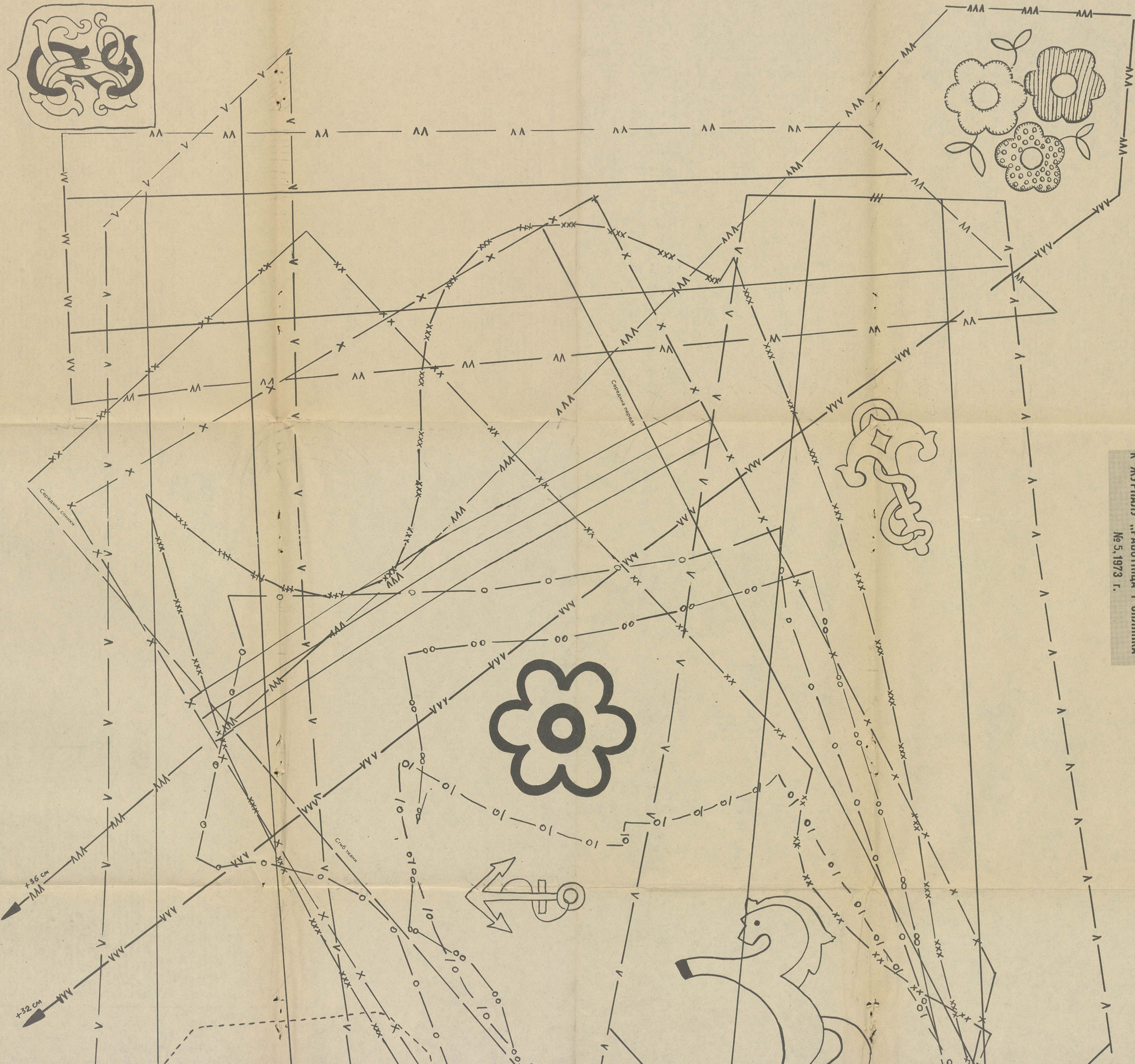




ЗНАЕТЕ, КАКИМ ОН ПАРНЕМ БЫЛ

Из цикла «Созвездие Гагарина»

Стихи Н. ДОВБОНРАВОВА

Музыка А. ПАХМУТОВОЙ

Знаете, каким он парнем был,
Тот, кто тропку звездную открыл!
...Пламень был и гром,
Замер космодром,
И сказал негромко он.

Припев:

Он сказал: «Поехали!».
Он взмахнул рукой,
Словно вдоль по Питерской,
Питерской, Питерской,
Пронесся над землей. 2 раза

Знаете, каким он парнем был!
Как поля родные он любил...
В той степной дали
Первый старт с Земли
Был признаньем ей в любви.

Припев.

Знаете, каким он парнем был!
На руках весь мир его носил...
Сын Земли и звезд
Неужели был и прост.
Людам свет, как Данко, нес.

Припев.

Знаете, каким он парнем был!
Как на лад он с илюшкой выходил,
Как он песни пел,
Весел был и смел,
Как азартно жите хотел!

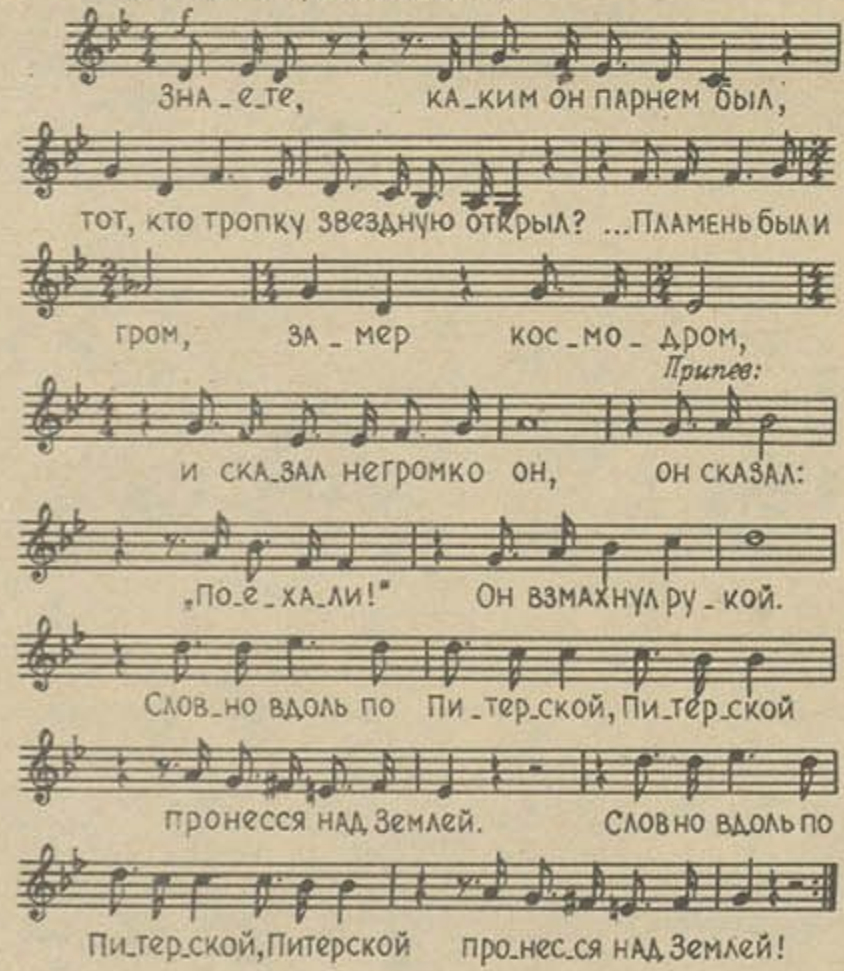
Припев.

Знаете, каким он парнем был!
Нет, не «был»! Ведь смерть он победил!
Слышишь дальний гром,
Видишь, это он
Вновь идет на космодром.

Припев:

Говорит: «Поехали!»
И живой звездой,
Словно вдоль по Питерской,
Питерской, Питерской,
Несется над Землей! 2 раза

ЭНЕРГИЧНО, ВЫРАЗИТЕЛЬНО



К НАШИМ ЧИТАТЕЛЯМ

Каждый день редакция журнала получает много писем, авторы которых просят напечатать в приложении ту или иную песню.

К сожалению, наши возможности очень ограничены, и напечатать все песни, которые вы просите, мы не сможем. Однако ваши пожелания редакция учитывает и наиболее популярные песни и впредь будет помещать в приложении к журналу.

СТАРЫЙ МАРШ

Слова М. ВЛАДИМОВА

Музыка Л. ЛЯДОВОЙ

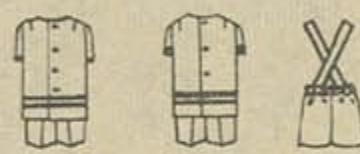
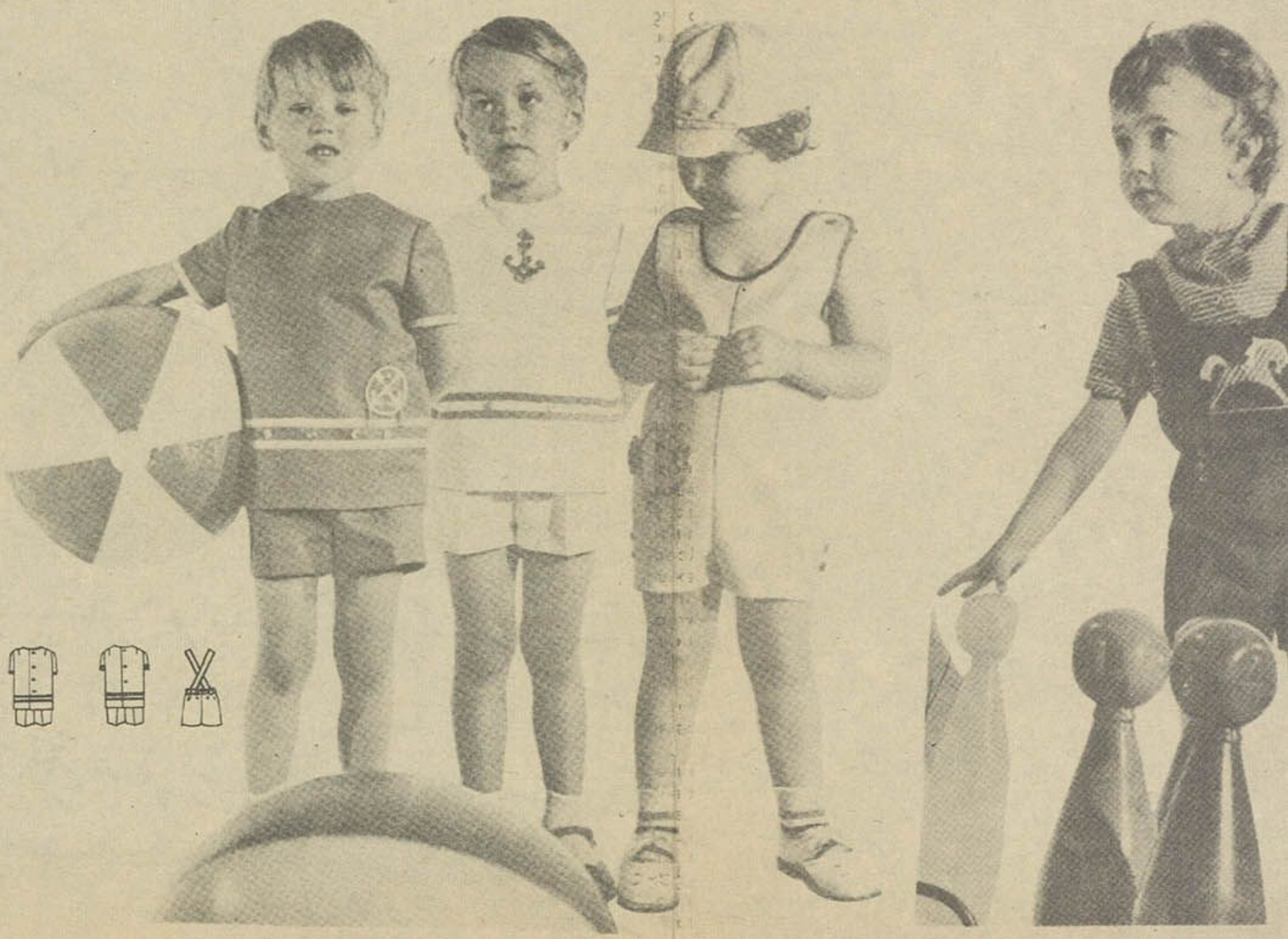
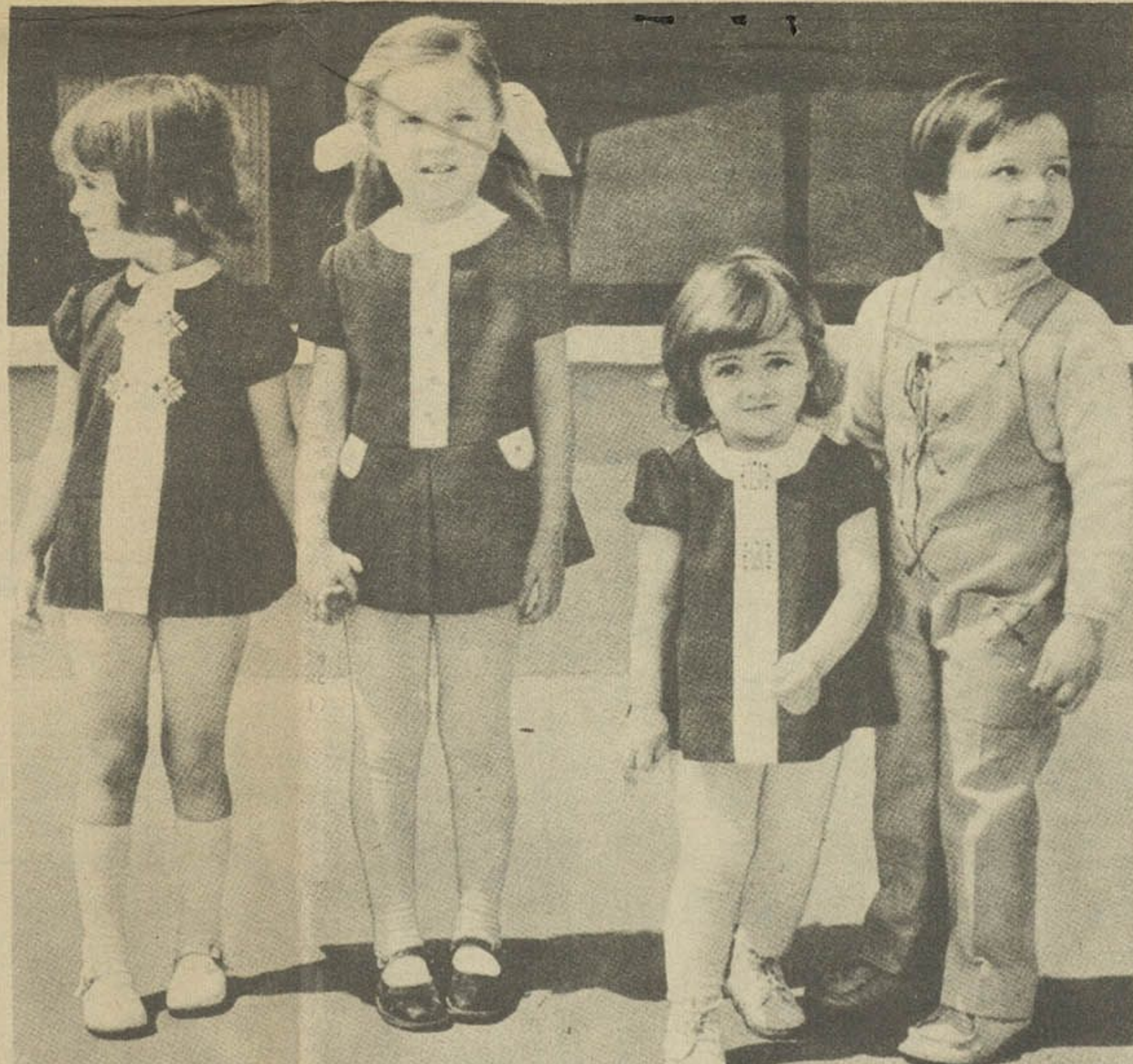
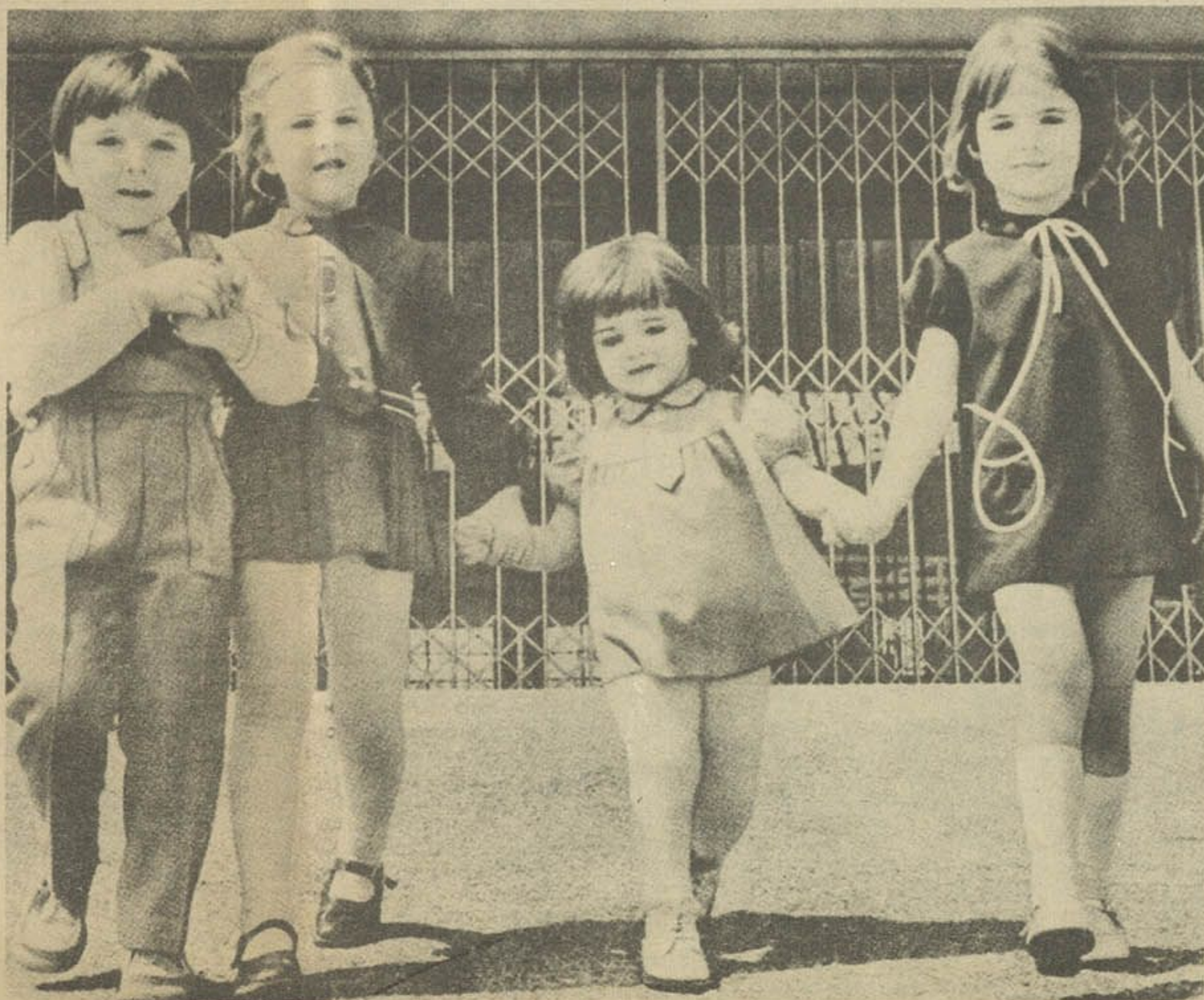
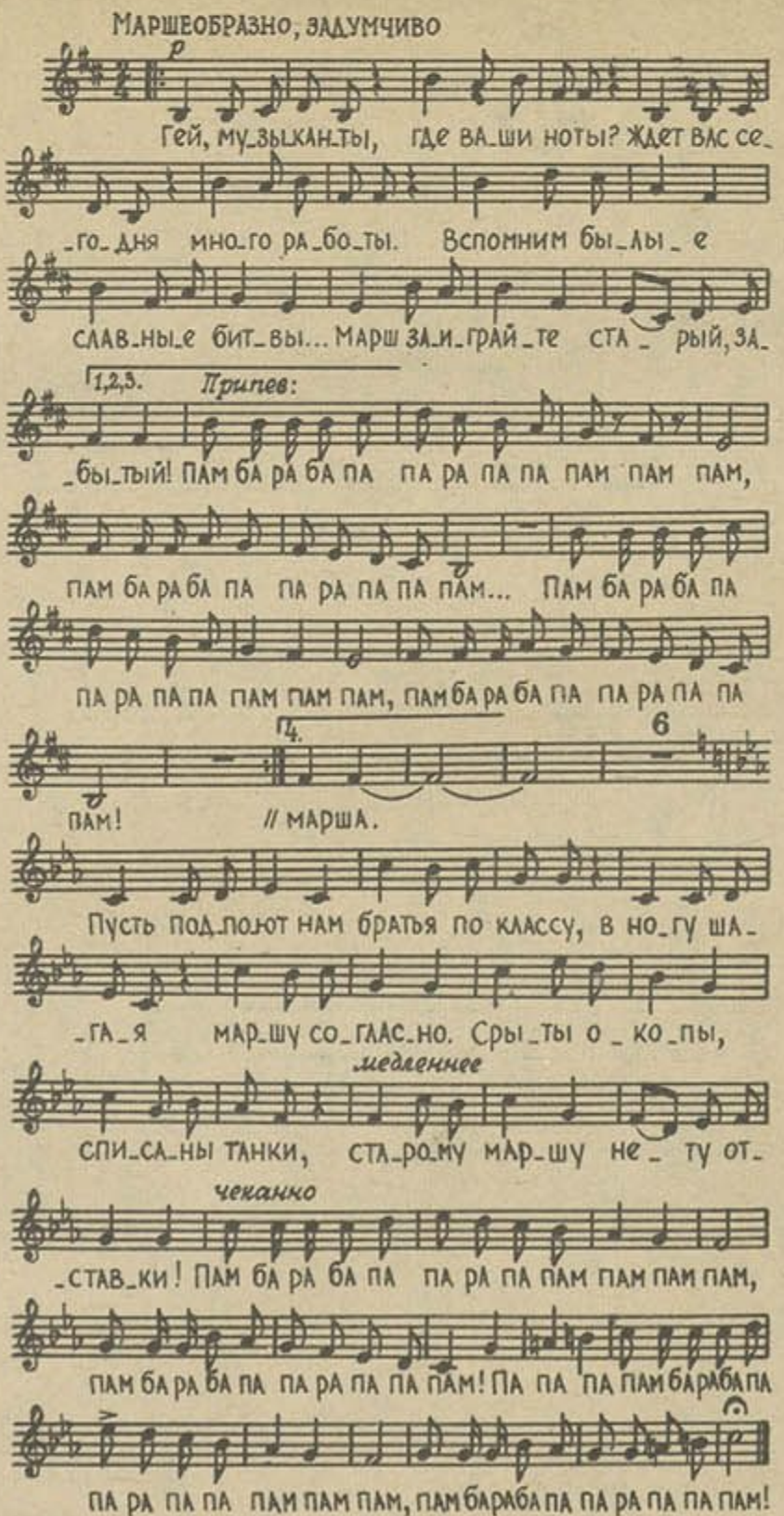
Гей, музыканты, где ваши ноты!
Ждет вас сегодня много работы.
Вспомним бывшие славные биты,
Марш заиграйте старый, забытый!

Смяты страницы ветром атаки,
Пулей пробиты нотные знаки...
Он против конторы шел, наступая,
В кожанке Щорса, в бурке Чапая.

Жил он в окопе, в танке и в ставке.
Так почему же сейчас он в отставке!
Старого марша нам не стыдиться!
Всем, что нам свято, будем гордиться!

Гей, музыканты, сил не жалейте,
Радость до края в сердце налейте!
Пусть подпоет нам бравый наш маршал,
Он ведь ровесник старого марша...

Пусть подпоют нам братья по классу,
В ногу шагая маршу согласно.
Скрыты окопы, списаны танки,
Старому маршу нету отставки!



КОФТОЧКА

Материал: 250 г мягкой тонкой шерсти.
Вязка: цепочка, столбики.

1-й ряд: 2 петли цепочки, 1 петлю пропустить, в следующую вкалываем: 2 столбика, разделенных 1 петлей цепочки, опять пропускаем 1 петлю и снова 2 столбика, разделенных 1 петлей цепочки, — так до конца ряда.

2-й ряд: на всех петлях, находящихся между столбиками, вязать 2 столбика, разделенных 1 петлей цепочки. Таким способом вязать все ряды.

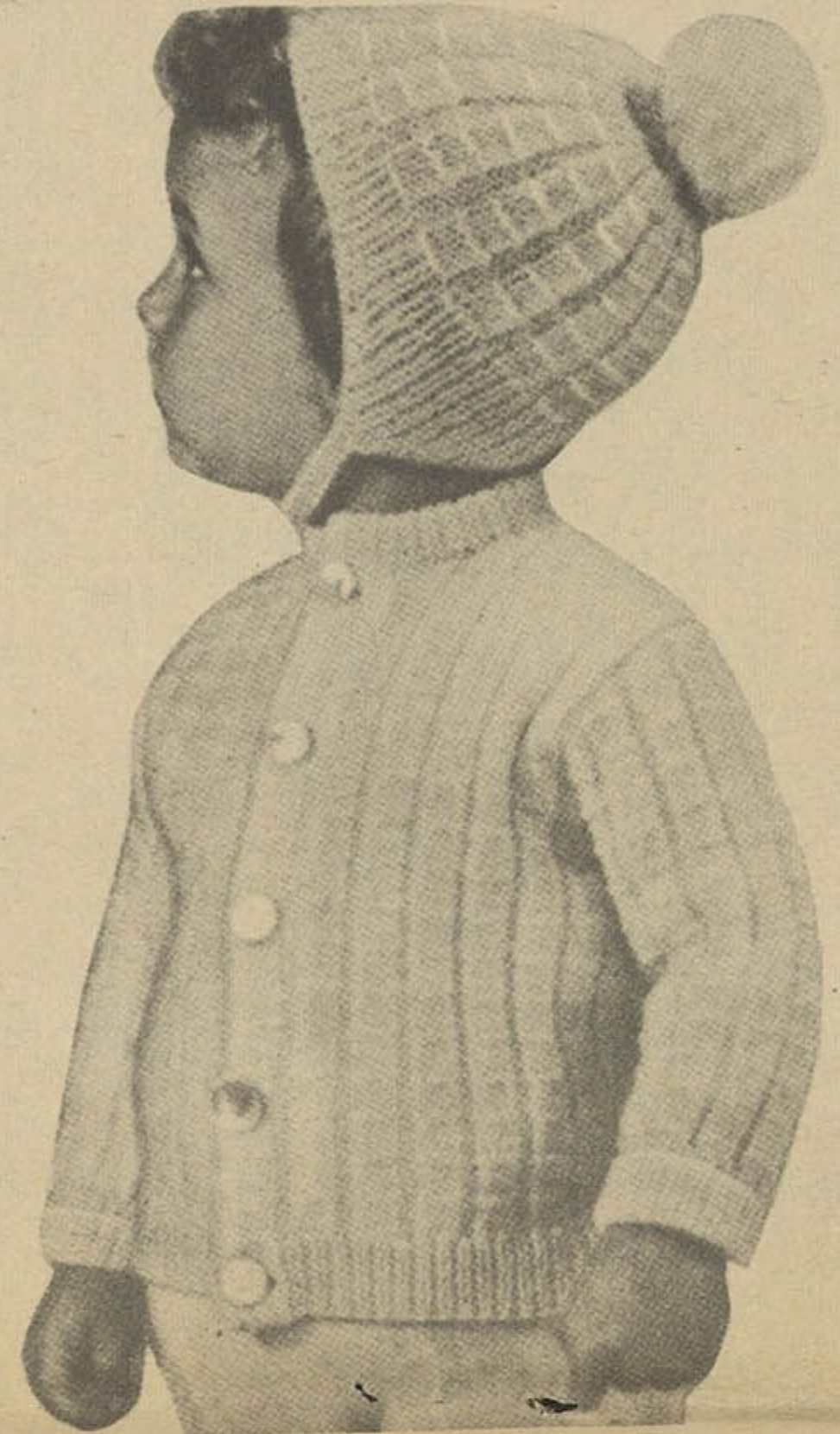
Перед началом вязания нужно снять точные мерки с того, для кого вяжется кофточка. При этом нужно помнить, что она должна быть свободной. Как всегда, нужно провязать квадрат 10×10, чтобы сделать расчет петель для начала работы. После того, как будут сняты все части: спинка, передние полочки и рукава, — нужно все обязать полустолбиками. В следующем ряду на третьем полустолбике предыдущего ряда связать 5 столбиков, разделенных 1 петлей цепочки каждый. После пятого столбика — 1 полустолбик, вколотый в третий полустолбик предыдущего ряда, от середины веера — повторять.

Второй способ. Обвязываем один ряд полустолбиков.

1-й ряд — 6 петель цепочки, 1 полустолбик на четвертом полустолбике предыдущего ряда — повторять.

3-й ряд — на цепочке из 6 петель вяжем 4 петли цепочки, 1 полустолбик (4 раза) повторять. Таким способом вязать и рукава. Вокруг шеи втянуть ленточку или шнурочек из шерсти того же или контрастного цвета.

Перевела из журнала «Кобета и жиде»
Э. ПРОХОРЕНКО



КОМНАТНЫЕ ТАПОЧКИ

Расход пряжи: 200 г. Крючок 5 1/2 мм.

Плотность вязки: 15 столбиков = 10 см.

Верх. Свяжите цепочку из 5 петель и провяжите 4 столбика без накида. В следующем ряду провяжите в каждой петле по 2 столбика без накида, затем вяжите по лицу и изнанке те же столбики. Для образования мыска провяжите по лицу и изнанке в обеих средних петлях по 2 столбика без накида, отчего количество петель в каждом ряду будет увеличиваться на 2 столбика. Вяжите таким образом, пока не будет 28 столбиков. Тогда вяжите по лицу и изнанке только первые 7 столбиков, пока длина полоски достигнет 11 см, затем отворите нитку и свяжите такую же полоску из последних в ряду 7 столбиков. Край верха обвяжите ниткой другого цвета так: по лицу работы провяжите в каждом столбике предыдущего ряда по 1 столбику без накида. По изнанке: х2 столбика без накида, в следующей петле провяжите 1 столбик с накидом, но не полностью, а так, чтобы на крючок лежали 2 петли, затем в этой же петле провяжите еще 3 столбика с накидом таким же образом — на крючке будет 5 петель; их провяжите вместе. Повторяйте х до конца ряда.

Подшова. Возьмите обувную стельку нужного размера и, сложив рабочую нитку вдвое, свяжите подошву столбиками без накида, прибавляя и убавляя петли соответственно форме стельки.

Сборка. Готовые детали расправьте на столе, накройте мокрой тканью и оставьте до просушки. Затем сшейте оба верха сзади и пришейте подошву. Если найдется детер от старой шляпы, выкройте из него две подошвы и подшейте капроновыми нитками. Верх тапочек украсьте помпонами.



ЖАКЕТ И ШАПОЧКА ДЛЯ ГОДОВОЛОГО РЕБЕНКА

Требуется около 200 г шерсти, спицы 2,5 мм и 3 мм, 5 пуговиц для жакета и 1 пуговица для шапки. Плотность вязки: 12 петель = 4 см.

Виды вязки: резинка 1×1 (1 лицевая и 1 изнаночная). Основная вязка:

1 ряд: 2 изнаночные, 4 лицевые.
2 ряд: над лицевыми лицевые, над изнаночными изнаночные.
3 ряд как 1-й.
4 ряд как 2-й.
5 ряд: все петли изнаночные.
Повторять эти 5 рядов.

Спинка. 94 петли набрать на спицы 2,5 мм и вязать резинкой 1×1 3 см, затем перейти на спицы 3 мм и вязать основной вязкой 17,5 см прямо. Затем закрыть с обеих сторон на проймы 14 раз по 1 петле. Затем вязать прямо еще 11,5 см. На плечи с обеих сторон закрыть 2 раза по 6 петель и 2 раза 5 петель. Оставшиеся петли закрыть в одном ряду.

Левая полочка. Набрать на спицы 2,5 мм 58 петель и вязать 3 см резинкой 1×1, затем перейти на спицы 3 мм и вязать 11 петель для планки, а остальные основным узором. Петли планки вязать так же, как 4 петли основной вязки. Первую петлю на планке сделать через 1,5 см от начала работы, а затем через 3 кубика в середине 4-го. До проймы вязать прямо 17,5 см. На пройму закрыть 1 раз 4 петли, 1 раз 3 петли, 1 раз 2, 2 раза по 1 петле. Затем прямо вязать еще 11,5 см. Со стороны планки закрыть на горловину 11 петель, 1 раз 4 петли, 1 раз 3 петли, 1 раз 2 петли и 3 раза по 1 петле, а на плечо 2 раза по 6 петель и 2 раза по 5 петель. Правая полочка вяжется в зеркальном отражении.

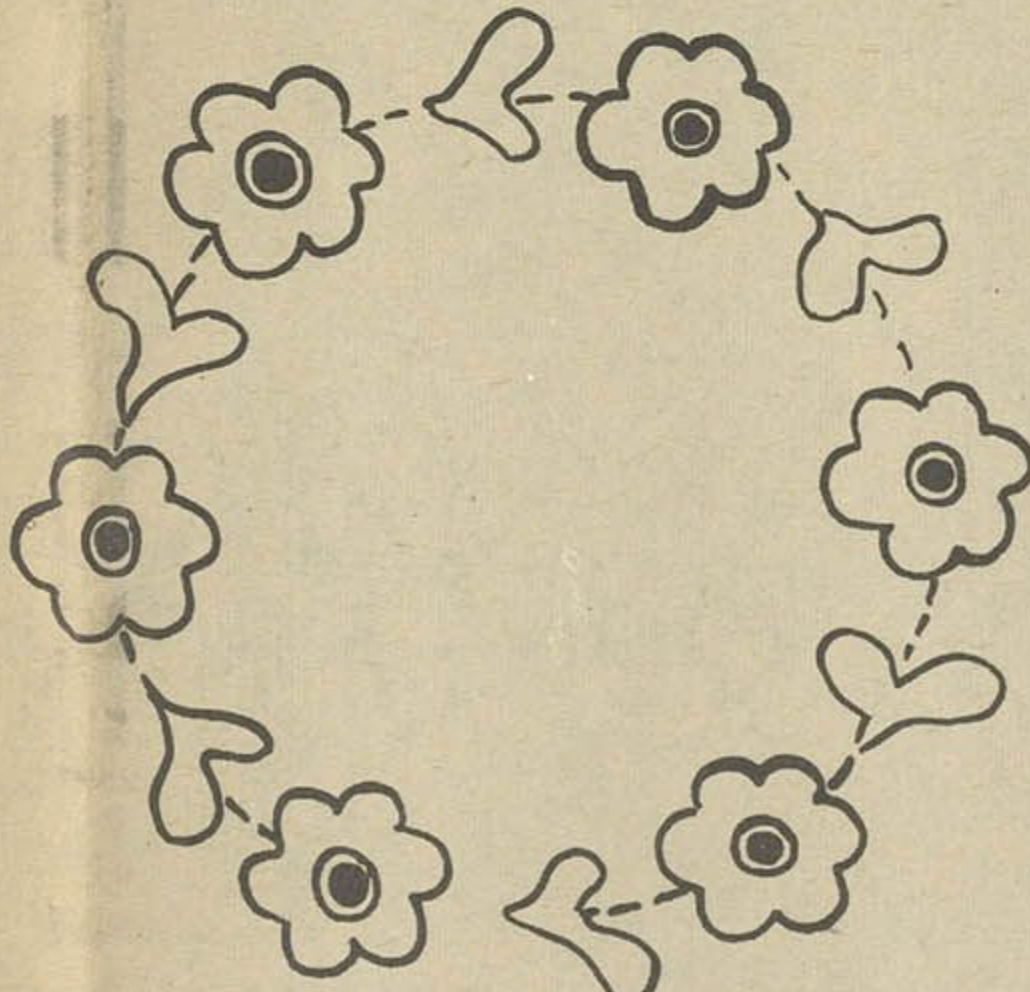
Рукав. Набирают на спицы 2,5 мм 50 петель и вяжут резинкой 1×1 3 см, а затем переходят на спицы 3 мм и вяжут к пройме без прибавлений 14,5 см. Головку рукава закрывают следующим образом: 1 раз 3 петли, 1 раз 2 петли и 18 раз по 1 петле с каждой стороны, а оставшиеся петли закрывают в одном ряду.

Сборка. Сшить боковые швы, шить плечи, вставить рукава. По горловине набрать на спицы 2,5 мм 73 петли и вязать 6 см резинкой 1×1, а затем подшить резинку пополам.

Шапка

Начинать нужно с 3 петель и вязать прямо застежку шапочки до нужной высоты. Затем вязать прибавляя в конце или в начале каждого ряда до тех пор, пока не получится 30 петель. Это левое ушко шапочки. Отдельно вяжется правое ушко. Набрать 3 петли и вязать, прибавляя в конце ряда или в начале ряда по 1 петле до тех пор, пока не получится 30 петель. Теперь нужно соединить оба ушка следующим способом. К петлям левого ушка добрать еще 18 петель (затылочная часть), затем вязать петли правого ушка, повернуть работу и вязать в обратном направлении. Затем добрать еще 24 петли, чтобы соединить левое ушко с правым. Теперь нужно вязать все петли по кругу 5 чулочными спицами 3 см резинкой 1×1, после чего перейти на основную вязку. Вязать в высоту 6 квадратов, а затем провязать резинкой 1×1 все петли по 2 вместе 2 см, затем еще раз по 2 петли вместе, еще провязать 2 см и собрать все петли на нитку, стянуть их и закрепить с изнаночной стороны. Шапку украсить помпоном. На конце застежки крючком связать петельку. Вшить пуговицу для застежки.

Перевела с венгерского
Э. ПРОХОРЕНКО



ОРИГИНАЛЬНЫЙ ТРЕХЦВЕТНЫЙ ДЖЕМПЕР В ПОЛОСКУ

[48 размер]

Расход пряжи около 370 г (120 г коричневой, 120 г желтой, 130 г белой). Спицы 2,5 мм.

Образец вязки. Количество петель должно делиться на 13.

Нечетные ряды: 1 лицевая прибавочная, вводя спицу в петлю предыдущего ряда, * 6 лицевых, 3 петли вместе (вторую петлю снять вперед на запасную спицу, а 1 и 3 петли провязать вместе за заднюю стенку, на левую спицу надеть петлю с запасной спицы и перекинуть ее через провязанные вместе 2 петли), 6 лицевых, 1 лицевая прибавочная, 1 лицевая, 1 лицевая прибавочная, 6 лицевых, 3 петли вместе, 6 лицевых, * 1 лицевая прибавочная.

Четные ряды: все петли изнаночные. Чередование цвета в каждом лицевом ряду в следующем порядке: белый, желтый, коричневый.

Исполнение.

Спинка. Набирают 132 петли из белой пряжи и вяжут, чередуя цвета, 35 см. На 36-м см на пройму заделывают с обеих сторон спинки 4 петли, 3 петли, 2 петли и 2 раза по 1 петле в каждом втором ряду, а затем продолжают вязать прямо 12 см и делят работу на две части по разрезу для молнии. Каждую часть вяжут дальше отдельно до плеча еще 10 см. На плечо заделывают в каждом втором ряду 4 раза по 8 петель. Оставшиеся петли заделывают последовательно в одном ряду.

Перед. Набирают 145 петель из белой пряжи и вяжут прямо 35 см. На 36-м см на пройму заделывают в каждом втором ряду 5 петель, 4 петли, 3 петли и 1 петлю. На 52-м см от начала оформляют вырез ворота, закрывая сначала 13 средних петель, а затем вывязывая каждую полоску отдельно, убавляя со стороны выреза в каждом втором ряду 5 петель, 4 петли, 3 петли, 2 петли и 2 раза по 1 петле. Остальные 40 петель оставляют на плече, заделывая их в 5 приемов по 8 петель.

Рукав. Набирают 93 петли из белой пряжи и вяжут 8 см прямо. На окат рукава заделывают в каждом втором ряду по 3 петли и 1 петле, пока не останется 60 петель. После этого продолжают заделывать по 2 петли, пока не останется 16 петель, которые заделывают последовательно в одном ряду.

Сборка. Связанные детали гладят с изнанки через влажную ткань. Сшивают швы и вставляют рукава. По вырезу ворота набирают 130 петель из белой пряжи, провязывают бежку чулочной вязкой 4 см. Вставляют молнию и подшивают бежку на 2 см.

Этот джемпер можно дополнить однотонным жакетом цвета одной из полосок. Такой джемпер можно связать и из остатков пряжи и подобрать столько цветов, сколько вам нравится. Цвета полоски можно выбирать так, чтобы один из них был в тон вашей юбки.





ТОЛЬКО ДЛЯ ЖЕНЩИН

С каждым днем становится все теплее, все сильнее пригревает солнце. Не удивительно, что мы все чаще подумываем о легких, открывающих руки и шею платьях, о пляже и пляжных костюмах. Но взгляд на собственное тело в общем настраивает нас далеко не оптимистически. Долгие зимние месяцы нанесли большой урон женской красоте: кожа стала шершавой (местами выступает «гусиная кожа»), приобрела сероватый оттенок и кажется несколько дряблой.

Можно ли помочь горю? Можно, причем для этого не потребуются никакие дорогие средства, а лишь немного времени, настойчивости и... волосная щетка. Ежедневно вечером массируем круговыми движениями все тело, всегда в направлении «к сердцу». После массажа моем с ног до головы или принимаем ванну.

Через две-три недели результаты будут налицо. Сильное и резкое весеннее освещение требует особой тщательности в нанесении косметических средств. Предполагаем, что женщины заботились всю зиму о коже лица, употребляли соответствующие кремы, защищающие от воздействия холодного воздуха, делали питательные маски, и поэтому у них лица у них в удовлетворительном состоянии. Надо, однако, помнить, что употребляемая весной косметика должна быть мягкой, тоньше, а цветовая гамма должна соответствовать цвету кожи и волос. В этой области женщины допускают много ошибок, не всегда правильно подбирают цвет губной помады, пудры, туши. Поэтому стоит напомнить о некоторых общих принципах.

Шатенки со смуглым цветом лица должны употреблять жидкую пудру «Флюид» цвета загара, а сверху пудру в порошок персикового цвета. Губная помада — светло-коралловая, тушь для ресниц — коричневого цвета, тени на веках (если ее делать) — зеленая. То же самое относится к блондинкам со смуглым цветом лица.

Бронетки со светлой кожей — под пудру «Флюид» солнечного цвета, пудра в порошок телесного цвета, тушь для ресниц — черная, тени на веках — голубые, помада — светло-розовая. Блондинки со светлой кожей могут употреблять «Флюид» и пудру того же цвета, а тушь для ресниц и карандаш для бровей — исключительно коричневого цвета. Губная помада — светло-кораллового или оранжево-бежевого цвета.

Рыжеволосые со светлой кожей — под пудру «Флюид» также солнечного цвета, пудра натурального цвета, тени на веках — зеленые, губная помада — кораллового или земляничного цвета.

Но не только лицо и кожа требует «весеннего ремонта». Его требует вся фигура. Нет, пожалуй, женщины, которая бы не прибавила в весе во время зимы. Лишний жирок в талии и на бедрах надо ликвидировать как ненужное наследство зимы. Есть множество «чудодейственных» диет. Приведем лишь несколько несложных принципов, придерживаясь которых, наверное, можно сбросить один-два килограмма. Вот они: с сегодняшнего дня кладем в чай и кофе $\frac{1}{4}$ прежней порции сахара и сокращаем наполненную обеду супа и переходим исключительно на черный хлеб, причем режем его значительно тоньше, чем прежде, и жирный сыр заменяем тощим творогом, мажем хлеб очень тонким слоем масла, отказываемся от жирного мяса и заправленных мучкой соусов, и если нас мучает чувство голода, то следует поглотить его не сладостями и не хлебом, а яблоком или салатом из квашеной капусты. Яблоко или несколько сухих слив берем с собой на работу вместо второго завтрака. Вместо ужина выпить стакан теплого молока. Прекрасно действует на кожу и успокаивает перед сном.

Журнал «Полша».

СОВЕТ КОСМЕТОЛОГА

Часто ли надо мыть голову? Если волосы сухие — раз в две-три недели. Если жирные — раз в неделю, но не чаще. Для жирных волос рекомендуется жидкое мыло «Улетное», «Детское». Для сухих хороши «Спериационное», «Ланолиновое», «Детское», мыльный порошок «Волна». Но ни в коем случае не хозяйственное мыло от него волосы становятся сухими, ломкими, а кожа шелушится и зудит.

Больше двух раз не намыливайте, это вредно для любых волос.

А какая вода лучше? Лучше всего вода дождевая, снеговая: она хорошо мылится и пенится. Жесткой водой трудно промыть волосы, поэтому предварительно похлопайте ее по больше, а потом добавьте питьевую соду (чайная ложка на литр).

Укрепляет ли волосы стрижка? Нет, не укрепляет. Рост волос зависит от волосного сосочка, а стрижка никакого влияния на его функции не оказывает.

Если вы хотите укрепить мышцу шеи, избавиться от второго подбородка и морщин, выполняйте ежедневно эти несложные упражнения от 10 до 30 раз каждое.

1. Встаньте (или сядьте) перед зеркалом, выпрямите спину и шею, затем прогнитесь вперед.

2. Положите руки на грудь, чуть ниже ключиц, и, стиснув зубы, откиньте голову назад.

3. В этом же положении, но открывая и закрывая рот, поворачивайте голову то вправо, то влево.

4. Обхватите локтями о стол, подбородок положите на кисти рук и в этом положении открывайте и закрывайте рот.

5. Сядьте на стул, опустите руки и, наклоня голову влево и вправо, старайтесь коснуться ухом плеча.

6. Стоя или сидя (спина прямая), вытнув шею, не прижимая подбородка к груди, сделайте круговые движения головой в одну и другую стороны.

7. Лежа поочередно на правом и левом боку (руки свисают), поднимайте и опускайте голову и плечи.

8. Лежа на спине, откиньте голову назад, руки вытяните вдоль туловища, поднимите и опустите голову. Не прижимайте подбородка к груди. Шея все время вытнута.

9. Стоя, сожмите ноги, руки опустите вдоль туловища. Поворачивайтесь всем корпусом влево и вправо. Старайтесь поднимать как можно выше подбородок.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как хранить меховую шубу? За зиму шуба, конечно, запилась. Побейте ее слегка бамбуковой палочкой или эластичным прутом. Если же пыли скопилось много, разложите шубу на простом мехом вниз и выбейте более энергично.

Не вешайте шубу вблизи побеленной стены — известь портит мех. В шкафу ей должно быть свободно, иначе ворс примет.

Учтите, шуба не любит, когда ее закладывают в сундук, посылают на хранение. Хранить ее должны в височном положении, зашитой в простыню или упакованной в бумажный либо полиэтиленовый мешок (в жаркую и под воротник положить зашитый в марлю салфетку).

И, разумеется, прежде чем убрать шубу на хранение, проветрите ее. Мех сушат в комнате на сквозняке или на воздухе в тени (на солнце светлый мех желтеет). Чистить его пылесосом не рекомендуется.

Чем можно почистить меховую одежду? Мех хорошо освежают древесные опилки (только не хвойных деревьев) или пшеничные отруби. Ими посылают небольшие участки вещи и тщательно перетирают руками или мягкой щеткой. Когда мех очистится, отруби стряхните. Очень запачканный мех приходится чистить два-три раза.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Можно ли поливать комнатные растения жидким навозом или минеральным удобрением раз в две недели до цветения. Чтобы не обжечь растение, следует удалить первые бутоны.

Кулинария

СУП ИЗ КРАПИВЫ

Пучок зеленого лука очистить, мелко нарезать, сложить в кастрюлю и поджарить на жире (3 ст. ложки). После этого прибавить столовую ложку муки, слегка обжарить, положить $\frac{1}{2}$ кг промытой и нарезанной крапивы, влить 7 стаканов кипятка, довести $\frac{1}{4}$ стакана риса. Накрывать кастрюлю крышкой и варить суп на умеренном огне. При подаче на стол суп посыпать рубленой зеленью петрушки и черным перцем. Подать его с кислым молоком и толченым чесноком.

СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГОРОШКОМ

$\frac{1}{2}$ кг говядины (телятины) нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, посолить, положить $\frac{1}{2}$ кг очищенного горошка и варить до готовности. Из 3—4 мелко нарезанных перьев зеленого лука (или головки репчатого лука), столовой ложки муки и 4 ложек жира приготовить заправку и ввести ее в суп. По желанию в заправку можно добавить чайную ложку красного перца и немного томатного пюре. Поварить суп около 10 минут на слабом огне, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом и снять с плиты. Суп, по желанию, можно заправить смесью из $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и 1—2 яиц.

СУП ИЗ РЫБЫ

Очистить $\frac{1}{2}$ кг морской рыбы, промыть ее. Голову, плавники и хвост (разрезать ее вдоль на две части) положить в кастрюлю, залить 4 стаканами слегка подсоленной воды и варить около 30 минут, после чего процедить бульон. Нарезать полукольцами головку репчатого лука, потушить его в 2 ст. ложках смальца, добавить 3—4 очищенных и нарезанных кубиками картофеля, 4 очищенных от кожуры и семян и мелко нарезанных помидоров, немного натертого на терке мускатного ореха, веточку чабреца, соль и черный перец по вкусу и залить рыбным бульоном. Поварить 30 минут, положить рыбу, нарезанную небольшими кубиками, и варить до готовности (если бульон окажется мало, влить немного воды). Перед тем как снять суп с огня, посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом и, поварить несколько минут, заправить столовой ложкой сметаны. На стол подать суп горячим, с гренок.

МЯСНОЙ РУЛЕТ С СОУСОМ

1 кг телятины (говядины) пропустить два раза через мясорубку, добавить стакан сваренных и мелко нарезанных грибов, 100 г нарезанного небольшими кусочками колченого мяса, головку лука, мелко нарезанного и поджаренного до мягкости в 2 ст. ложках сливочного масла, 2 яйца, соль и черный перец по вкусу. Фарш хорошо вымесить и оформит в виде рулета. Завернуть его в марлю, сложить в кастрюлю, залить водой, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на слабый огонь. Варить около двух часов, после чего рулет развернуть, нарезать ломтиками, дать им полностью остыть и уложить на тарелку. Приготовить соус «бешамель»: в 2 ст. ложках сливочного масла поджарить 2 ст. ложки муки до светло-желтого оттенка, затем, помешивая, развести молоком, посолить и варить до загустения. Когда соус остынет, добавить к нему майонез, предварительно перемешав его с мелко нарезанным соевым соусом, мелко нарезанными 5—6 маслинами, натертой на мелкой терке головкой лука, солью и черным перцем по вкусу. Вылить соус в соусник и подать к рулету.

РИС С ЯЙЦАМИ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

180—200 г очищенного и промытого риса опустить в кипящую подсоленную воду ($\frac{1}{2}$ стакана) и варить 20 минут. Сварить вкрутую 6 яиц, очистить их от скорлупы и нарезать вдоль пополам. Сваренный рис отцедить, перемешать с 30 г натертого на терке сыра и выложить на смазанный маслом противень. Сверху положить половинки яиц, посолить их, посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Положить по всей поверхности курицы кусочки масла и запекать в горячей духовке 15 минут. На стол подать прямо в противне.

ПАНИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК С ГОРОШКОМ

Подготовленную тушку цыпленка отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать порционными кусками, смочить их во взбитом яйце, обвалить в муке, снова смочить в яйце и поджарить на разогретом масле до приобретения золотистой корочки. Отцедить $\frac{1}{2}$ кг консервированного горошка, залить его 5—6 ст. ложками поджаренного сливочного масла, выложить на середину большой тарелки и посыпать нарезанным небольшими кусочками крутым яйцом, перемешанным с мелко нарезанной зеленью петрушки. Вокруг горошка уложить цыпленка. Цыпленка можно подать и с отварным рисом. В таком случае сделать в рисе 4—5 углублений и наполнить их морковью, сваренной в подсоленной воде, нарезанной кубиками и залитой поджаренным сливочным маслом.

МАННАЯ КАША С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

$\frac{3}{4}$ стакана вишневого варенья развести 3 стаканами горячего молока, добавить 3 ст. ложки манной крупы и 1—2 ложки сахара. Поставить смесь на огонь и варить, помешивая, пока не загустеет. Готовую кашу выложить в большую миску. При подаче на стол полить ее вишневым сиропом.

РУЛЕТ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ

Взбить в густую пену 4 яичных белка со столовой ложкой сахарной пудры. Слегка помешивая, добавить 2 предварительно растертых желтка и 2 ст. ложки муки. Выложить полученное тесто на прямоугольный противень, выстланный смазанным маслом пергаментной бумагой, и запечь в умеренно горячей духовке. Выпеченную лепешку опрокинуть на салфетку и, удалив бумагу, сбрызнуть жидким сахарным сиропом. Растереть на слабом огне 3 яйца со стаканом сахара до образования пены, снять с плиты и вбивать, пока смесь не остынет, после чего, продолжая взбивание, ввести 150 г тщательно растертого свежего сливочного масла и $\frac{1}{2}$ стакана процеженного густого черного кофе. Отделить около $\frac{1}{4}$ полученного крема, а остальные смазать лепешку. Свернуть ее при помощи салфетки в рулет, обвалять его остальным кремом и посыпать толчеными или мелко нарезанными орехами.

ИЗ ПОЛЬСКОЙ КУХНИ

Пызы

Пызы, дорогие читатели, это картофельные клецки особой формы. Это блюдо, к сожалению, подтверждает мнение о нашей тяжелой кухне, но очень вкусное. И так, к делу! Нам понадобится: 1,5 кг картофеля, 50—100 г пшеничной муки (для разделки картофельного теста), 1 яйцо, 50 г шпига, 1 луковица средней величины, соль.

Половину картофеля сварить до готовности в мундире. Очистить, остудить и пропустить через мясорубку. Картофель должен быть совершенно холодным, иначе клецки получатся недостаточно крутыми. Поэтому лучше всего отварить картофель днем раньше.

Вторую половину сырого картофеля очистить и натереть на терке. Полученную массу положить в полотняный мешочек или на чистую тряпочку и отжать сок. Отжатый картофель смешать с пропущенным через мясорубку вареным картофелем, добавить яйцо и соль. Тем временем жидкость, которую мы отжали из сырого картофеля, отстоялась и на дне посуды осел крахмал. Надо теперь осторожно слить сверху жидкость, а крахмал добавить в картофельную массу. Хорошо перемешать, выложить полученное картофельное тесто на посыпанный мукой стол и разделить его в виде шариков диаметром в 3—4 см. В каждый шарик сделать пальцем небольшое углубление. Для пробы бросить один шарик в кастрюлю с кипящей водой. Если окажется, что он слишком разварился, надо добавить в массу столовую ложку картофельной муки. Пызы варят около 5—8 минут. Всплывшие наверх клецки переложить шумовкой на друшлаг, полить горячей водой, дать воде стечь, переложить на блюдо и полить сверху растопленным салом со шкварками и поджаренным луком.

Пызы можно подать как гарнир к жареному или тушеному мясу.

Можно также приготовить пызы с фаршем. В этом случае картофельное тесто разделяется в виде колбаски диаметром около 3 см, которую потом надо разрезать на кусочки и каждый кусочек размять так, чтобы получилась довольно толстая лепешка. На каждую лепешку кладем фарш и тщательно соединяем края. Пызы с фаршем отваривать в кипятке, осушить, переложить на блюдо и полить растопленным салом со шкварками, но без лука, ибо лук добавляется в этом случае к фаршу.

А вот как приготовить варшен. 400 г отварного, жареного в духовке или вареного картофеля пропустить через мясорубку вместе с поджаренной на жире луковичкой, добавить соль и перец по вкусу, выложить на сковороду, разогреть с небольшим количеством жира, и слегка прижарить. Чуть фарш получился сочнее, надо добавить немного воды.

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ТРЕХЦВЕТНЫЙ ДЖЕМПЕР В ПОЛОСКУ

[48 размер]

Расход пряжи около 370 г (120 г коричневой, 120 г желтой, 130 г белой). Спицы 2,5 мм.

Образец вязки. Количество петель должно делиться на 13. Нечетные ряды: 1 лицевая прибавочная, ввод спицу в петлю предыдущего ряда, * 6 лицевых, 3 петли вместе (вторую петлю снять вперед на запасную спицу, а 1 и 3 петли провязать вместе за заднюю стенку, на левую спицу надеть петлю с запасной спицы и перекинуть ее через провязанные вместе 2 петли), 6 лицевых, 1 лицевая прибавочная, 1 лицевая, 1 лицевая прибавочная, 6 лицевых, 3 петли вместе, 6 лицевых, * 1 лицевая прибавочная.

Четные ряды: все петли изнаночные. Чередование цвета в каждом лицевом ряду в следующем порядке: белый, желтый, коричневый.

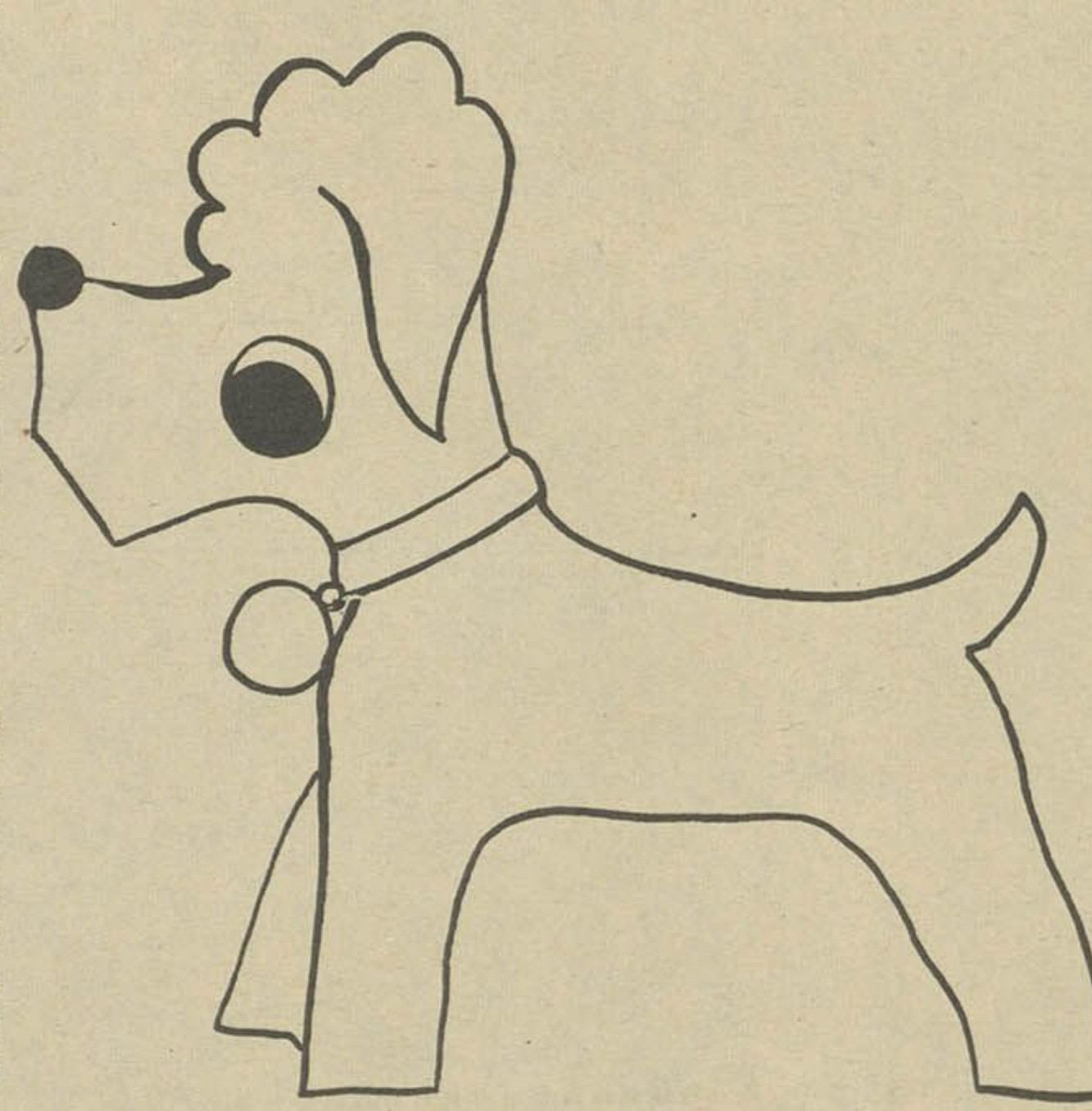
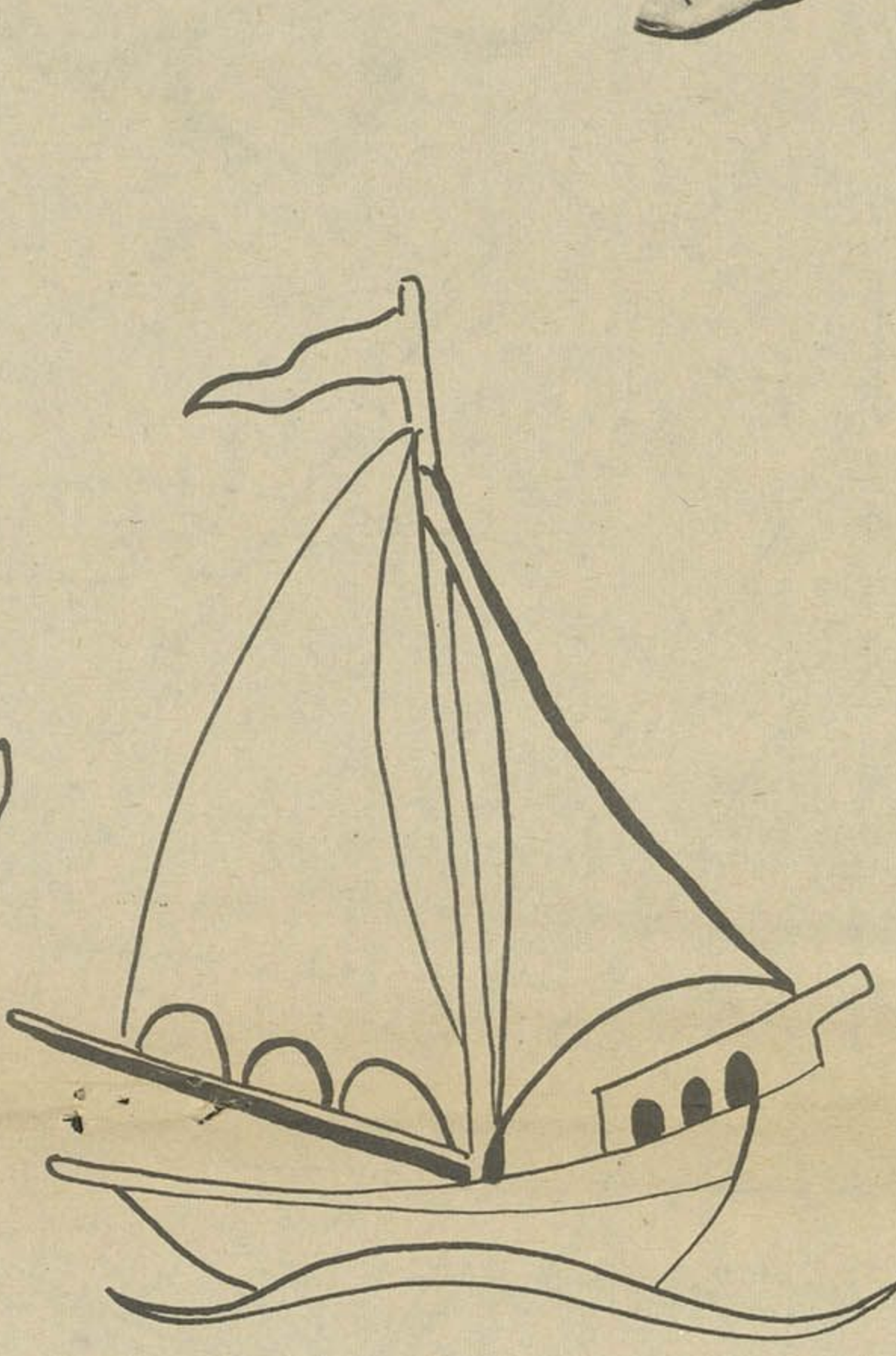
Спинка. Набирают 132 петли из белой пряжи и вяжут, чередуя цвета, 35 см. На 36-м см на пройму заделывают с обеих сторон спинки 4 петли, 3 петли, 2 петли и 2 раза по 1 петле в каждом втором ряду, а затем продолжают вязать прямо 12 см и делают работу на две части по разрезу для молнии. Каждую часть вяжут дальше отдельно до плеча еще 10 см. На плечо заделывают в каждом втором ряду 4 раза по 8 петель. Оставшиеся петли заделывают последовательно в одном ряду.

Перед. Набирают 145 петель из белой пряжи и вяжут прямо 35 см. На 36-м см на пройму заделывают в каждом втором ряду 5 петель, 4 петли, 3 петли и 1 петлю. На 52-м см от начала оформляют вырез ворота, закрывая сначала 13 средних петель, а затем вывязывая каждую половину отдельно, убавляя со стороны выреза в каждом втором ряду 5 петель, 4 петли, 3 петли, 2 петли и 2 раза по 1 петле. Остальные 40 петель оставляют на плечо, заделывая их в 5 приемов по 8 петель.

Рукав. Набирают 93 петли из белой пряжи и вяжут 8 см прямо. На окат рукава заделывают в каждом втором ряду по 3 петли и 1 петлю, пока не останется 60 петель. После этого продолжают заделывать по 2 петли, пока не останется 16 петель, которые заделывают последовательно в одном ряду.

Сборка. Связанные детали гладят с изнанки через влажную ткань. Сшивают швы и вставляют рукава. По вырезу ворота набивают 130 петель из белой пряжи, провязывают байку чулочной вязкой 4 см. Вставляют молнию и подшивают байку на 2 см.

Этот джемпер можно дополнить однотонным жакетом цвета одной из полосок. Такой джемпер можно связать и из остатков пряжи и подобрать столько цветов, сколько вам нравится. Цвета полоски можно выбрать так, чтобы один из них был в тон вашей юбки.



«ДРУЖНАЯ СЕМЕЙКА»

Среди комнатных растений, большинство которых требует внимательного ухода, есть одно, совсем необыкновенное по своей неприхотливости.

Оно обычно стоит в темном углу, и часто мы забываем его поливать, а оно растет, не бледнеет и не вянет. Листья у него жестковатые, кожистые, широкоэллиптические, на тонком длинном черешке. Они напоминают листья ландыша. Стебель у этого растения ползучий, в виде корневища, лежащего на поверхности земли. Обычно его стареются засыпать землей и совсем напрасно это делают. Это аспидистра, или, как ее еще называют, «дружная семейка». Родина аспидистры — темные леса Южного Китая и Японии.

Аспидистра выдерживает и холод (но не мороз), и плохую землю, и недостаточную поливку, ее жесткие листья почти не поражаются паразитами-насекомыми и болезнями. Это самое выносливое из комнатных растений. Но это совсем не значит, что аспидистре необходимо создавать такие условия. Наоборот, она будет лучше расти, если мы поместим ее в широкий горшок с хорошей почвой и будем пересаживать через год-два. Аспидистра хорошо отзывается на обильную поливку и на еженедельное обтирание листьев мокрой тряпочкой. В середине зимы на корневищах могут появиться цветы. Правда, их редко можно увидеть, так как цветы небольшие, бурого цвета и напоминают какие-то чешуйки.

Размножается «дружная семейка» делением корневища при пересадках.