

Платье и штанишки для девочки 2-3 лет (28 размер) из хлопчатобумажной цветной ткани. Низ платя и штанишки отделаны оборочкой. Расход ткани 1 м 30 см при ширине 90 см. Длина оборочки 1 м 20 см, ширина — 3 см. («Промо», № 5, 1973 г.)

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

1. Спинка —||— 1 дет.
 2. Перед —||— 1 дет.
 3. Воротник —||— 1 дет.
 4. Рукавчик-крылышко —||— 2 дет.
 5. Перед штанишек —||— 2 дет.
 6. Зад штанишек —||— 2 дет.
- Сгиб ткани

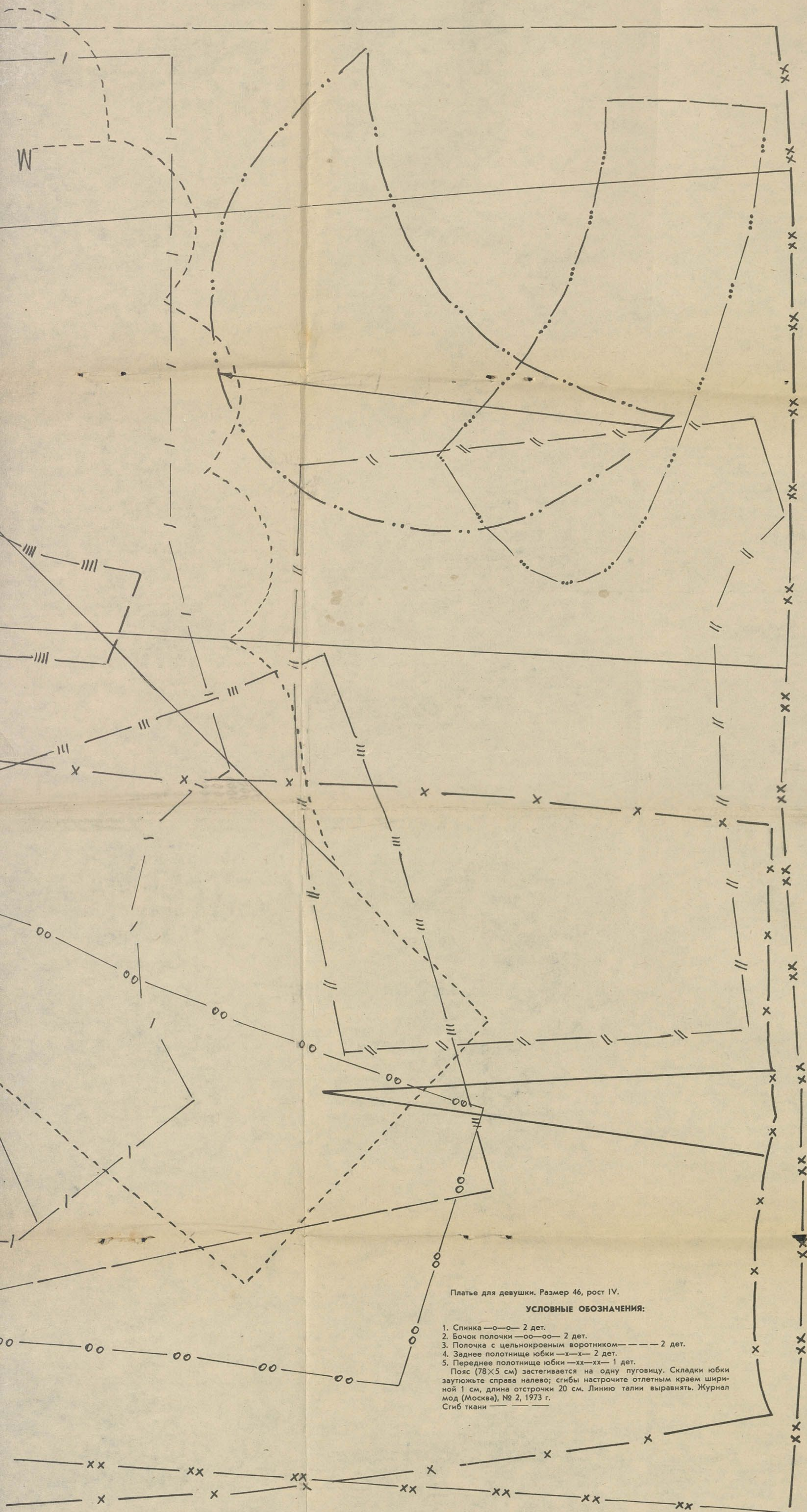
Платье для девушки. Размер 46, р

УСЛОВНЫЕ ОБ

1. Спинка —о— 2 дет.
 2. Бочок полочки —о—о— 2 дет.
 3. Полочка с цельнокроеным воротом —х—х—
 4. Заднее полотнище юбки —х—х—
 5. Переднее полотнище юбки —х—х—
- Пояс (78x5 см) застегивается на застёжку справа налево; сгибы на 1 см, длина отстрочки 20 см. мод (Москва), № 2, 1973 г.
- Сгиб ткани



300-1
1844



ЛЕТНЕЕ ПЛАТЬЕ С ВЫШИВКОЙ

Вновь стала модной одна из самых распространенных художественных вышивок — гладь. Она привлекает нас своей мягкостью, передаваемой женственностью, деликатностью тонов и стежков, своей объемностью. Существует очень много видов глади — простая гладь без настила, бельевая с настилом, прорезная с отверстиями, обметанными швом кордоне, односторонняя, двухсторонняя. Вышивка гладевым швом не зависит от направления и переплетения нити ткани, на которую она наносится.

В вышивке этой техникой вам, как нигде, представляется возможность различной подборки цветов, сочетания выпуклостей рисунка и направления стежков.

Платья, которые мы предлагаем в этом номере журнала, вышиты двухсторонней гладью, без дополнения вышивкой на воротнике, краях которого отделаны фестонами. Эта отделка придает воротнику мягкость и делает платье нарядным. В другой рисунок расположен не только на воротнике, но и на рукавах.

Сочетание ярких цветов рисунка с белой тканью платья создает впечатление свежести и юности. Но хочется сказать несколько слов о роли цвета непосредственно в композиции рисунка. Вы должны отыскать наиболее выразительные средства для наилучшего результата. Вместе с тем постарайтесь добиться большей декоративности. В первую очередь обратите внимание на определяющие элементы строения цветка, выделите цветом отдельные лепестки, подчеркните нужным цветовым пятном заполняемую форму.

Дан рисунок вышивки в натуральную величину. Переведите его на основную ткань платья. Чтобы вышивка была более четкой и объемной, края рисунка «обведите» ровными стежками вперед иголкой, затем плотно застелите гладевыми стежками внутреннюю часть. Этот рисунок вы можете использовать и в других моделях, расположив его иначе.

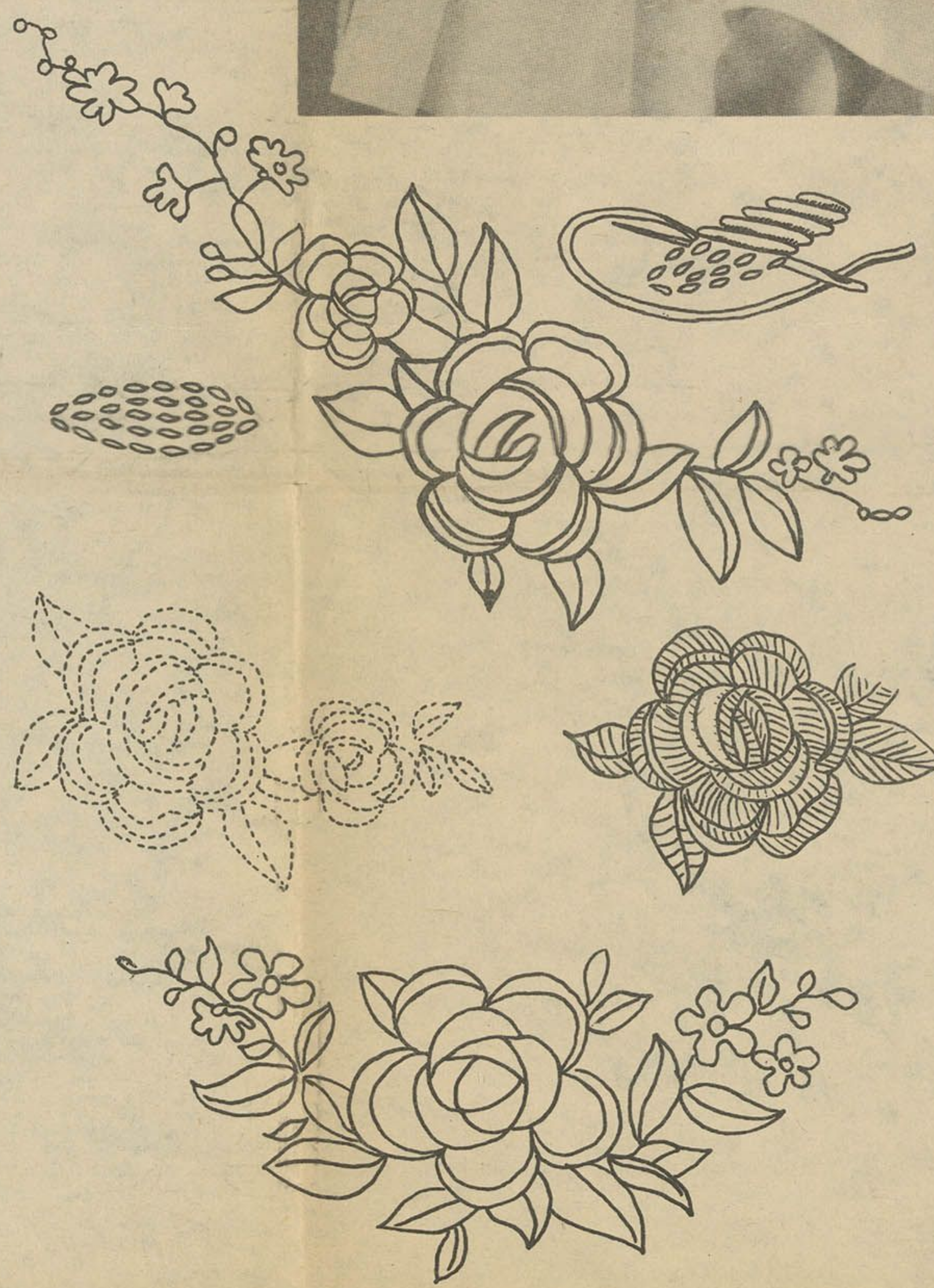
Вышивка может быть выполнена в одном цвете, так называемой теневой гладью, в которой эффект зависит от различного расположения стежков. Такая гладь обычно делается нитками в тон платья, иногда даже нитками, выдернутыми из ткани (особенно шерстяной), оставшейся при раскрое. Тональное решение может строиться и на разнице фактур ниток вышивки и ткани платья. Так, очень эффектно вышивка блестящими шелковыми нитками в тон платья из шерсти.

Теневой эффект может быть достигнут не только направлением стежков, но и фактурой шелка — можно сочетать крученный шелк с некрученым, раскручивая некоторое количество нитей или используя катушечный шелк в несколько нитей.

Хочется подчеркнуть, что ни одна техника вышивки не может дать такого тонкого цветового перехода, такого «заполнения» цветом — как гладь. Здесь, как нигде, приходится вам тонкое художественное чутье и сложное умение подбирать и сочетать цвета. Но пусть общий колорит этой вышивки будет сочный, радостный, весь наполненный яркими красками летнего дня. Яркий-оранжевый цвет переходит в светло-красный и темно-бордовый, оливоково-желтый в светло-зеленый, темно-зеленый в синий тон, и сверкающим сочным пятном звучит чистый бирюзовый цвет. Для большей выразительности гладевому рисунку он по краю обведен строчкой — черным шелком. В некоторых частях рисунка эта строчка сгущается, придавая объемность, а черный цвет заставляет любой другой звучать с наибольшей интенсивностью.

Хочется пожелать вам плодотворной приятной работы и отличных результатов.

Журнал мод № 2. Москва.



ПЛАТЬЕ ДЛЯ НЕВЕСТЫ

Мода не обошла вниманием свадебное платье. Главная особенность сейчас — длина. Еще несколько лет назад редкая невеста шила себе платье длинное, а сейчас короткое не в чести. Это не значит, конечно, что их совсем не может быть. Важно считаться с особенностями фигуры, с купленной тканью. Не всякая годится для длинного платья. Наиболее пригодны для него ткани с серебряной или золотой нитью — паровые, гипюр на чехле. Но если таких нет в продаже, подойдут и «искусственная», «селена», «улитка», «космос», «сияние», тонкая белая шерсть. Короткие платья можно шить практически из любой ткани, в том числе из капроновой, на чехле.

Длинное платье в большинстве случаев делается неотрезное в талии, полуприлегающего силуэта. В центральном шве, по переду, оставляется разрез. Он акцентируется вышивкой, оборкой или плиссированной полоской. Такой акцент может быть и по низу платья. Разрез иногда заменяют глубокой встречной складкой.

В груди платье облегает фигуру. Рукава — втачной, длинный. Головка рукава — с небольшим наполнением за счет сборочек или вытачек. Низ рукава может быть украшен рисшем. Линия горловины разнообразна. Наряду с воротниками разной обделки модны вырезы, украшенные нарядными отделками, вышивкой, воланами, плиссированными полосками, кружевами.

Короткое платье может быть полуприлегающего и прилегающего силуэта. В полуприлегающем линия талии не отрезается, прилегание идет за счет рельефных линий. Платье может быть с длинным рукавом или без рукава. В прилегающем силуэте талия отрезная, юбка пышная, форма ее разная: складки встречные, односторонние, плиссе, юбка с оборкой. Если куплен гипюр, рукава и вырезы могут быть без чехла, а остальное платье на чехле.

С древних времен в свадебном русском наряде применялась вышивка. И сейчас она делается разнообразной по форме, технике исполнения, материалу. Украшают свадебный наряд также искусственными цветами. Они могут заменить вышивку.

Дополняет платье фата из прозрачной ткани: капрон, тюль, органза. Она украшается букетом или венком из цветов. В современном свадебном наряде фату могут заменить длинные ленты с цветком в волосах или капюшон, который шьют из легкой отделочной ткани.

СЧИТАЙТЕСЬ С ПРОПОРЦИЯМИ СВОЕГО ТЕЛА

Длинные брюки — это не только практично, но и модная одежда почти для всех женщин с соответствующей фигурой.

Лучше всего брюки сидят на узкобедрых и длинноногих женщинах. Те, у кого такая фигура, могут без каких бы то ни было ограничений носить брюки с заправленными в них свитером или блузкой. К сожалению, не все девушки и женщины идеально сложены. Однако с помощью разумно подобранной к брюкам верхней части одежды они могут скрыть недостатки своей фигуры.

Если бедра широкие или слишком округлые, блузку или свитер надо носить поверх брюк, причем они должны быть такой длины, чтобы закрывать полные части бедер. Женщины низкого роста должны помнить, что чем большая часть ног у них видна, тем они кажутся выше.

Модным дополнением к длинным брюкам являются куртки и жилеты различной длины. С их помощью можно прикрыть и некоторые недостатки фигуры. Если вы решите носить длинный жилет или куртку, то должны очень критически оглядеть себя и решить, какая длина вам больше всего подходит. Если одежда не соответствует пропорциям тела, то какой бы модной она ни была, вы не будете в ней элегантны.



КОСМЕТИКА ДЛЯ ПОЖИЛЫХ

Обычно косметологи советуют ухаживать за кожей лица сполуду. «Ну, а если мне шестьдесят!» — спрашивают некоторые. — Значит, уже поздно!» Начинать ухаживать за собой никогда не поздно.

Первое условие: бывайте на воздухе по крайней мере два часа в день. Второе: спите не меньше восьми часов. Спать надо на спине и на плоской подушке. При бессоннице не ешьте после 7—8 часов вечера, гуляйте перед сном, делайте теплую ванну для ног.

Хорошо ежедневно по совету врача принимать душ или ванну. Перед ванной смажьте лицо слегка подогретым растительным маслом.

В пожилом возрасте часто появляются пигментные пятна. Если они не связаны с заболеваниями печени, желудка или кишечника, попробуйте их вывести лимонной маской: на предварительно очищенную кожу лица наложите крем «Детский», а затем в течение 20—30 минут ватным тампоном накладывайте на пятна лимонный сок.

Сухая кожа быстрее покрывается морщинами, и поэтому ей вредны резкие смены температуры. Умываться надо только водой комнатной температуры. Очищайте кожу слегка подогретым оливковым маслом. Полезны для сухой кожи кремы, приготовленные на растительных маслах или с добавлением лекарственных трав. Это «Юнокрем», «Аленушка», «Нектар», «Лекардмила».



МАСКИ

Их много. Они разные. Какую же выбрать для своего лица?

Если кожа жирная и пористая, полезны маски из нежирного белого. Можно добавить в него 10 капель камфорного спирта или 10 капель лимонного сока.

Рекомендуются и маски из бодяги. Порошок разводят кипятком или перекисью водорода так, чтобы превратить его в кашку. Следует запомнить, что такая маска противопоказана при склонности кожи к волостости и при расширенных сосудах.

Полезны дрожжевые маски. 10 г дрожжей разведите водой или трехпроцентной перекисью водорода до густоты сметаны. Эти маски накладываются только на жирные пористые участки кожи лица и не более чем на 10 минут, затем смываются водой.

Если кожа сухая, советуем применять теплую масляную маску. Делается она так: слегка подогреть любое растительное масло, смочите им заранее приготовленный кусочек хлопчатобумажной ткани с отверстиями для глаз и рта и наложите на лицо. Покройте компрессной клеенкой или махровым полотенцем.

Для сухой кожи хороша и желтково-масляная маска. Свежий желток смешивается с чайной ложкой растительного масла и наносится на кожу лица пальцами, смоченными в горячей воде.

Попробуйте сделать творожную маску. Для нее разотрите две столовые ложки свежего творога со сметаной или молоком. Эти маски для сухой кожи смываются через 15 минут, сначала теплой, а затем холодной водой.

Если кожа заметно стареет, начинает увядать, советуем маску из майонеза (да, да, обычного майонеза из супермаркета в кулинарии). Испробуйте и действие медовой маски. Одну столовую ложку жид-

кого меда размешайте с ложкой теплого молока или теплого свежего чая или же со взбитым белком.

Можно воспользоваться и обычным горчичником. Разрезав его, положите кусочки на слегка смазанную жиром кожу, покройте влажной хлопчатобумажной тканью и полотенцем. Держите 5—6 минут. Смойте растительным маслом. Нанесите на кожу витаминизированные кремы «Люкс», «Восторг», «Нектар». Делать горчичную маску можно раз в 7—10 дней. Не следует применять ее при склонности лица к волостости, покраснению, при расширенных сосудах, раздражении кожи.

А теперь о масках из фруктов, ягод, овощей или растений. Для увядающей кожи особенно полезны айва, хурма, лимон, редька, хрен, рябина, шалфей. Но редьку и хрен надо применять непременно в смеси со сметаной или растительным маслом.

Эти маски в виде кашицы наносятся на 8—10 минут и смываются холодной водой.

Очень хороши для смягчения и оживления кожи, отбеливания маски из соков ягод (малины, клубники, земляники, фруктов, овощей или растений). Они содержат в себе много витаминов, глюкозу и придают коже эластичность, красивый оттенок.

Запомните: перед нанесением любой маски кожу надо хорошо очистить лосьоном (для жирной кожи — «Старт», «Утро», для сухой — «Лилия»).

Сухие участки кожи лица и шеи смазываются до и после маски жирным кремом («Ятара», «Ланолитовый», «Восторг»).

Маски наносятся легкими движениями в направлении кожных линий и делайте это ежедневно или через день, причем желательно утром, до умывания, чередуя составы.



КАБАЧКИ СО СМЕТАНОЙ

$\frac{3}{4}$ кг кабачков очистить, нарезать кружочками толщиной 1 см и опустить в кипящую подсоленную воду, в которую положено несколько веточек укропа. Когда кабачки сварятся, вынуть их шумовкой и распределить на порции. Взбить $\frac{1}{2}$ кг сметаны с 4—5 толчеными дольками чеснока (или с мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа) и этой смесью залить кабачки. Поджарить 1—2 ст. ложки сливочного или растительного масла с красным перцем по вкусу и также залить им кабачки. Кушанье можно подать как в теплом, так и в холодном виде.

ЗРАЗЫ С ПЕТРУШКОЙ

Из $\frac{3}{4}$ кг мясного фарша, столовой ложки риса, соли, черного перца, столовой ложки воды и мелко нарезанной головки лука приготовить небольшие зразы (по 2—3 шт. на порцию), обвалять их в муке и опустить в кипящую подсоленную воду, в которую добавлено 2—3 ст. ложки сливочного масла. Варить на тихом огне 15—20 минут, после чего добавить 3 пучка крупно нарезанной зелени петрушки и поварить еще 10 минут. Развести 2 ст. ложки муки небольшим количеством холодной воды и вылить в кипящие зразы, все время помешивая их при этом. Как только кушанье снова закипит, снять его с огня и заправить 2 взбитыми яичными желтками (или яйцом и лимонным соком, или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны). По желанию можно посыпать зразы черным перцем.

ЯЙЦА ИЗ ТВОРОГА

Сельдь хорошо вымачивают, удаляют внутренности, снимают кожу и удаляют кости. Затем ее мелко рубят или пропускают через мясорубку, смешивают со сметаной, растительным маслом и творогом. Из полученной массы с помощью двух ложек формируют «яйца», кладут их на тарелку, посыпают тертым сыром, поливают майонезом и посыпают рубленной зеленью петрушки.

Творога — 50 граммов, сельди — 100 граммов, половину сельди средней величины, растительного масла или сливочного — 70 граммов, сыра тертого — 2—3 столовые ложки, зелень петрушки, майонез по вкусу.

РЫБА В ТЕСТЕ

Филе рыбы без кожи и костей нарезают брусочками, солят, посыпают перцем, обваливают мелко нарезанную зелень, растительное масло, перевешивают и ставят на 20—30 минут в прохладное место для маринования. Просеянную муку разводят молоком или водой, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, соль и оставляют на 10—15 минут. Тесто должно быть негустым. Перед жарением рыбы в него вводят взбитые яичные белки и аккуратно размешивают. Подготовленные брусочки рыбы вилкой окунают в тесто и жарят в большом количестве раскаленного жира 2—3 минуты.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

3 средней величины баклажана очистить от кожицы и мелко изрубить. 5—6 долек чеснока очистить, также изрубить и присоединить вместе со столовой ложкой мелко нарезанной зелени петрушки соль по вкусу. Затем постепенно, все время добавляя баклажанную массу, ввести в нее 5—6 ст. ложек растительного масла. По желанию, можно добавить также 1—2 ст. ложки уксуса или небольшое количество раствора винной кислоты и молотый черный перец. Полученное пюре выложить на тарелку и сверху заглядить маслом. Нарезать кружочками 2 красных помидора и 2 сваренных вкрутую яйца и украсить ими икру, чередуя кружочек помидора с кружочком яйца.

САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Подобрать приблизительно одинаковой величины грибы, обмыть их, отварить в подсоленной воде, хорошо отцедить и нарезать. Сварить вкрутую несколько яиц и, когда они остынут, очистить от скорлупы, нарезать кубиками и перемешать с грибами. Положить уксусом и растительным маслом по вкусу и выложить в салатник. Сверху посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЯЙЦА С ГРИБАМИ

$\frac{1}{2}$ кг грибов очистить, обмыть, мелко нарезать, посолить и потушить до мягкости в 4—5 ст. ложках жира. Во время тушения наливать время от времени понемногу горячей воды. Готовые грибы посыпать черным перцем и выложить на тарелку. В кастрюлю с кипящей подсоленной и подкисленной водой отбить осторожно 6—8 яиц и варить на слабом огне, пока белки не свернутся, после чего вынуть яйца шумовкой, отцедить и уложить на грибы. Сверху полить слегка поджаренным с небольшим количеством красного перца маслом.

ТУШЕНАЯ РЫБА С СЫРОМ

Нарезанное на небольшие кусочки рыбное филе обжаривается вместе с луком. Каждый поджаренный кусок рыбы паннруется тертым сыром. Затем из обжаренной муки, в которую добавлен

бульон или вода, готовится соус. В этом соусе тушится рыба. Когда она почти готова, в соус добавляют лимонный сок и зелень петрушки.

На 500 г рыбы нужно 150 г сыра, большая луковица, 2 ст. ложки муки, лимон (или лимонная кислота), немного зелени петрушки, растительное масло.

РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ

Рыбное филе нарезают ломтиками. Каждый кусок отбивают. На него кладут соевый соус, нарезанную длинными палочками и мелко нарезанный репчатый лук. Каждую порцию нужно закатать, придав ей форму зразы. Затем зразы кладут в кастрюлю, заливая водой и посыпая зеленью петрушки, сельдерея. Когда зразы будут почти готовы, добавляю томатное пюре или ломтики помидоров.

Блюдо заправляется сливочным маслом и сметаной. На 500 г филе нужно 3 огурца, 2 ст. ложки томатного пюре, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зелень петрушки.

СЕРБИРСКИЙ ХЕК, ТУШЕННЫЙ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

Подготовленную рыбу нарезать поперечно на куски (с кожей) толщиной 2—3 см, положить в огнеупорную форму, смазать тонким слоем горчицы, затем на каждый кусочек рыбы положить ломтик ветчины или грудинки, налить в форму немного воды и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до тех пор, пока рыба не станет мягкой и не образуется красивая румяная корочка.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки, сверху положить ломтики помидора, кусочки огурца. На гарнир — вареный картофель.

На 1 кг хека (можно трески, налима) 100—150 г колченой грудинки или ветчины, 4—5 ст. ложек тертого сыра (примерно 50 г), зелень петрушки, растительное или сливочное масло, помидоры, огурцы.

МАРИНОВАННАЯ САБЛЯ-РЫБА

В кипящую воду положить нарезанные кусочками морковь, лук, варить до полумягкости, добавить приправы, под конец уксус и, по вкусу, сахар и соль.

Очищенную саблю нарезать на куски длиной 5—6 см (с кожей), сбрызнуть разрезанным уксусом или лимонным соком, посыпать солью и дать постоять 15—20 мин. Потом положить куски рыбы в кипящий маринад так, чтобы рыба была покрыта полностью. Варить на медленном огне в течение 30—40 мин. Затем перевалить куски рыбы в глубокие блюда, украсить кружочками вареной моркови, зеленью и залить горячим маринадом. Поставить остывать.

1 кг сабли-рыбы. Маринад: $\frac{1}{2}$ л воды, 1—2 моркови, 1—2 луковицы, 8—10 горошин перца, 1—2 лавровых листа, соль, сахар, 2 ст. ложки 30-процентного уксуса.

РУЛЕТ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

Растереть до густоты 4 яичных желтка с 5 ст. ложками сахара, затем постепенно ввести взбитые в густую пену яичные белки и 2 полные ст. ложки муки, при этом вводить следует поочередно (ложку белков, немного муки, снова ложку белков, немного муки и т. д.). Полученную массу переложить на продолговатый противень (форму), покрытый смазанной маслом пергаментной бумагой, и поставить для выпечки в умеренно горячий духовой шкаф. Когда лепешка выпечется, осторожно снять с нее бумагу и положить ее на влажную салфетку. Сверху лепешку покрыть кремом, который приготовить так: сварить густую кашу из 2 ст. ложек муки, $\frac{1}{4}$ литра молока и сахара по вкусу. В конце варки ввести ложку сливочного масла, 3 столовые ложки ванилина, крем уложить на лепешку рядом ягоды клубники и, придерживая подложенной салфеткой, осторожно свернуть лепешку в виде рулета. Сверху рулет обсыпать сахарной пудрой. При подаче на стол разрезать его на ломтики толщиной 1 см. К рулету хорошо подать свежую клубнику, которую за два часа до этого посыпать обильно сахаром.

БУБЛИЧКИ ЖАРЕННЫЕ

Замесить мягкое тесто из $\frac{1}{4}$ стакана растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана кислого молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 яиц, 1 чайной ложки пищевой соды и муки. Тесто раскатать в пласт толщиной примерно $\frac{1}{2}$ см. Ставом и рюмкой вырезать из него бублички, которые поджарить на сковороде с растительным маслом. Жарить рядом маленькие. Горячие бублички обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

МАКАРОНЫ С ЯБЛОКАМИ

300 г макарон сварить и отцедить. Половину из них выложить в кастрюлю «чудо» или на противень, сверху положить пласт из на тертых на терке яблок ($\frac{1}{2}$ кг), посыпать толчеными греческими орехами и накрыть остальными макаронами. Взбить 3—4 яйца со стаканом сахара, 3 столовыми ложками лимонного сока, 2 столовыми ложками. Горячие макаронные выложить на сковороде с растительным маслом и полученной массой залить макарон. Выпекать в горячей духовке.

СЕРВИРОВКА СТОЛА

Ожидая гостей, следует тщательно накрыть стол. Хороший вкус в сочетании с интересными выдумками производит значительно большее впечатление, чем стол, лежащийся от блюд. Стулья за столом нужно по возможности расставить так, чтобы гости не оказались зажатыми между его ножками и коленями соседей. Расстояние между приборами должно быть достаточным, гости не должны садиться на скрезижке или так, чтобы свет бил им в глаза.

Цветы, которыми убран стол, не должны заслонять сидящих за ним друг от друга. Рекомендуется делать небольшие букеты и ставить их в низкие широкие вазочки. А если таких нет, то лучше просто положить на скатерть отдельные цветы или зеленые веточки.

На равном расстоянии друг от друга ставят большие мелкие тарелки для основного кушанья, причем их край должен совпадать с краем стола. На эти тарелки ставят закусочные тарелки или же, если закуска в меню не входит, глубокие тарелки. Последние могут стоять столпой на отдельном маленьком столике слева от места хозяев, чтобы она могла сама разливать в них суп.

Справа от тарелки кладут нож, отточенной стороной лезвия к тарелке, и ложку, а слева вилку. Ложки и вилки должны лежать выпуклой стороной вниз. Если не помешается прибор для десерта, то ложку кладут перед тарелкой. Столовые приборы, как правило, раскладываются в порядке их употребления — снаружи внутрь — по обеим сторонам тарелки. Если десерт подается закуска, то соответствующие средние по величине приборы кладутся первыми снаружи слева и справа от тарелки. Если в меню входит рыба, но у вас нет специальных приборов, положите для нее две большие вилки.

Приборы для фруктов можно подать дополнительно. Десертная тарелка ставится слева от основной. Рюмки ставят в ряд справа перед мелкой тарелкой, причем ту, которую используют сначала, ставят в ряд первой справа. Под пивные кружки подкладывают поддонники.

Хозяйка дома садится обычно друг против друга. Исключения допускаются на свадьбах. Сажаясь рядом те из приглашенных, о которых известно, что у них общие интересы. Если у вас в гостях родственники или очень близкие люди, то не нужно строго придерживаться правил. В торжественных случаях места слева и справа от хозяев и против них предоставляются особо уважительным гостям.

Как подавать кушанья? Закуску кладут на маленькие тарелки, стоящие поверх основных. Их заменяют глубокими тарелками, тарелками для рыбы, для промежуточных кушаний. Но большая мелкая тарелка остается на месте, дожидаясь основного блюда. Справа на тарелку кладут мясо, потом овощи, картофель и в последнюю очередь соус. Хозяйка протирает тарелку первым сидящему слева от нее гостю, а то передает ее дальше. Если хозяйка хочет выразить кому-нибудь из присутствующих особое уважение, то ему первую подаст тарелку. Себя она обслуживает последней.

Хозяйка должна держать вблизи от себя все необходимое — посуду, десерт и т. п., чтобы не вставать с места из-за каждого пустяка. Гости собираются не только для того, чтобы вкусно поесть, но и для приятных разговоров, и в обязанности хозяйки входит развлекать гостей, направлять беседу на такие темы, которые интересуют всех присутствующих.

СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ ОСЕНЬЮ

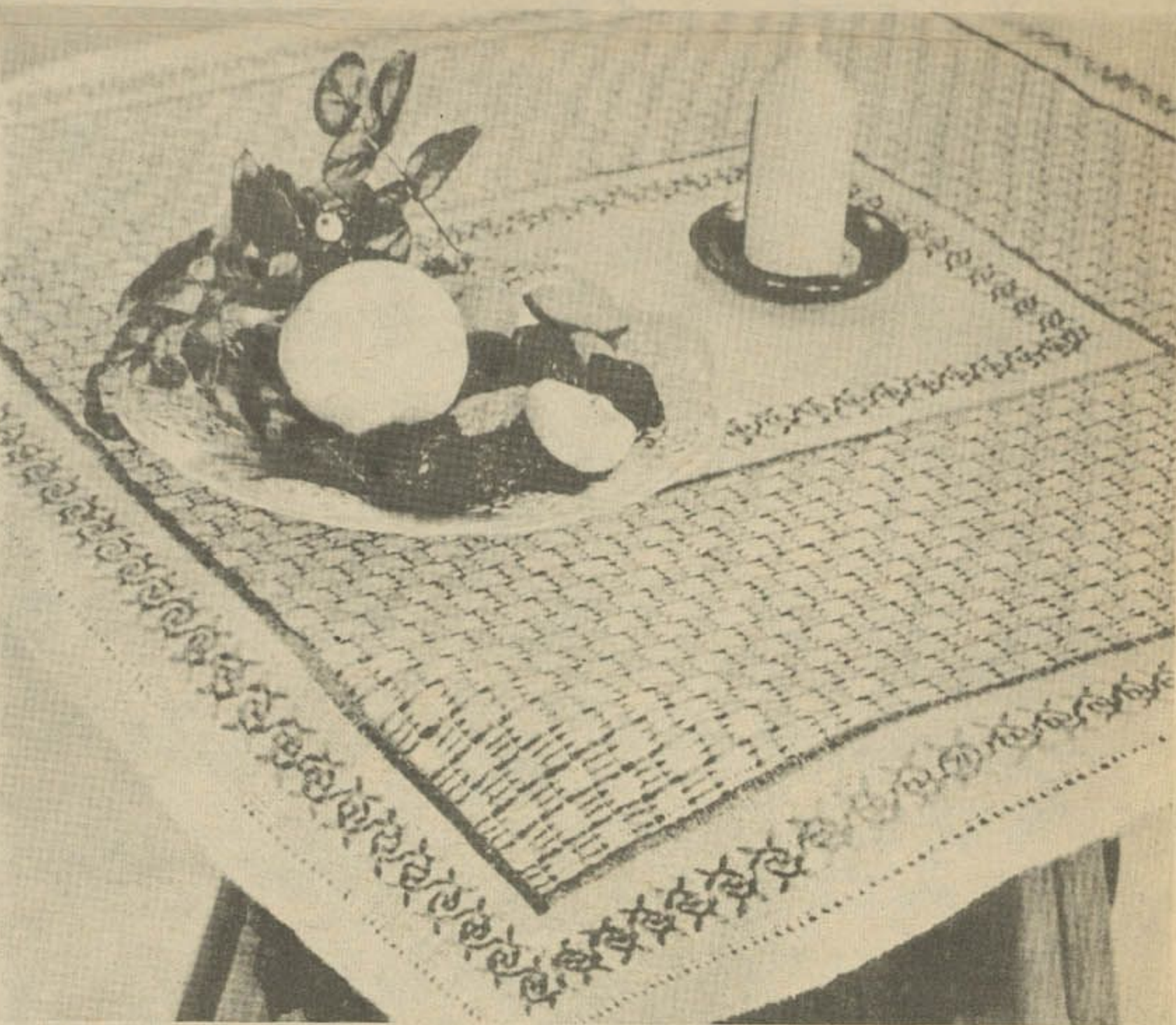
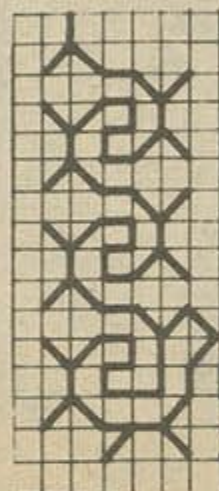
Обычно огуречный сезон кончается в августе-сентябре. Позже свежие огурцы — уже деликатес. Но каждый новатор-огородник может вырастить на своем огороде огурцы и сохранить их свежими до Нового года.

Что для этого нужно сделать? Когда вы высаживаете огурцы в проделанные ряды, на расстоянии 80—90 см рядка от рядка, посадите между ними расщеду капусту на расстоянии 50—60 см.

Завязывающиеся маленькие огуречки и образуются кочанчики капусты почти одновременно. Вот тогда надо выбрать маленькие огуречки с крепким стеблем, положить их по одному в середину кочанчика, слегка прикрыв листьями. Когда будете поливать грядки, помните, что у вас в «домик» есть огурцы, и не заливайте их водой сверху, а главное — следите, чтобы не оторвался стебель. Осенью капусту, дающие огурцы, нужно выкопать вместе с корнем. Очистить от земли и подвесить кочан к потолку кладовой, погреба. Верхние 3—4 листа завянут, а средние долгое время будут свежими.

Такая капуста сохранится в течение всей зимы, сохранится в ней и свежий огурец. Перед праздником осторожно разрежьте кочан и получите сюрприз — свежий хрустящий огурец.

ДВЕ САЛФЕТКИ, ВЫПОЛНЕННЫЕ ЦВЕТНЫМ АЖУРОМ



ЖЕНСКИЙ ЖАКЕТ

Необходимый материал: 600 граммов шерстяной пряжи 32/2 ровного цвета в 7 ниток. Спицы № 4.

Размеры: длина изделия в готовом виде — 58 сантиметров; оклад — 19 сантиметров; длина рукава — 53 сантиметра. Вязка:

1. Лицевая (чулочная) вязка.

2. Ажурная вязка:

1-й ряд: накид, 2 петли провязываются вместе, 1 петля лицевая, 2 петли провязываются вместе, накид, 1 петля лицевая, 2 петли провязываются вместе, накид.

2-й ряд: 11 петель изнаночных;

3-й ряд: 11 петель лицевых;

4-й ряд: как 2-й ряд;

5-й ряд: как 1-й ряд.

Спинка. Набирают 90 петель (46 сантиметров). Вязку 12 рядов (сантиметра) в резинку, после чего продолжают лицевой вязкой до 9 сантиметров в высоту. Пройму рукава не оформляют. Симметрично с обеих сторон отрезают по 11 петель для ажурной вязки, которую выполняют одновременно с лицевой вязкой (описанным выше способом) до 24 сантиметров в высоту. Затем петли делят на 3 равные части, по $\frac{1}{3}$ петель предназначается для каждого плеча, их снимают в 5 приемов по 6 петель, а оставшиеся 30 петель — для выреза ворота — заканчивают в один ряд.

Перед. Набирают 65 петель. Вязку 12 рядов в резинку и распределяют петли следующим образом: 12 петель для бейки, 11 петель для ажурной вязки, оставшиеся петли вяжут лицевыми. До проймы рукава вяжут 30 сантиметров. На правой половине перед делают петель для застежки (по 2 петли). С внутренней стороны каждой половины перед отрезают также по 11 петель для ажурной вязки, которую выполняют одновременно с лицевой вязкой. До выреза ворота вяжут еще 19 сантиметров. Закругление выреза ворота оформляют следующим образом: 12 петель бейки закрывают одновременно, затем 4, 3, 2 петли и 3 раза по 1 петле. На оставшихся петлях от плеча вяжут прямо вверх еще 6 сантиметров. Плечо закрывают в 5 приемов по 6 петель.

Рукав. Набирают 50 петель. Вязку 5 сантиметров в резинку, после чего переходят к лицевой вязке, причем на каждом шестом ряду симметрично с обеих сторон прибавляют по 1 петле, пока не получится 46 сантиметров в ширину и 50 сантиметров в длину. Сбавки для оформления рукава делают на каждом лицевом ряду по 5 петель, а последние 15 петель заканчивают в один ряд.

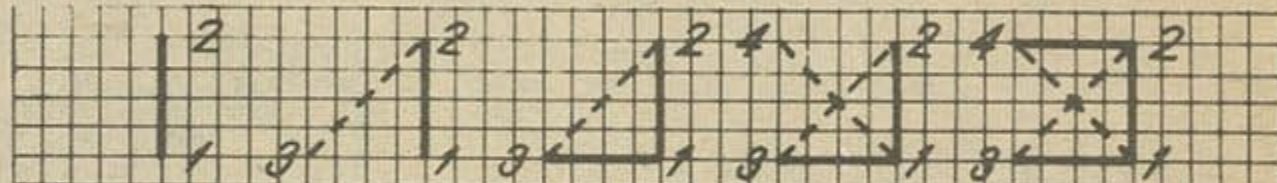
Воротник. Набирают 180 петель. Вязку в резинку, причем в середине воротника только с лицевой стороны делают тройную сбавку, пока не останется 130 петель (высота должна быть 14 сантиметров), которые заканчивают в один ряд.

Поверх ажурной вязки вышивают рисунок «елочка» (18 ниток орстаной пряжи и металлические нити).

Для вышивки этих салфеток не нужно вытаскивать нити из ткани — эффект достигается только стягиванием нитей. Для вышивки необходимо взять цветную, довольно толстую нитку — мулине, ирис и т. д. Для салфетки нужно подобрать рыхлый с ровной структурой материал. Вышивка, которая получается от стянутых стежков, представляет собой комбинацию квадратов.

Если ткань очень редкая и тонкая, нужно работать на пальцах. А если ткань очень плотная, можно вытаскивать по одной нити через четыре по горизонтали и по вертикали (конечно, только в определенном для ажюра месте) и ступать иглой туда, где нить вытаскивается.

Способ вышивки — последовательность стежков:



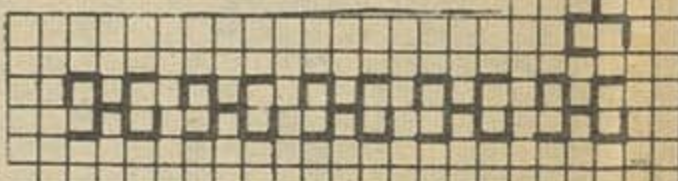
Затем иглу возвращают по диагонали вниз влево (2—3) и повторяют предыдущие стежки, причем первый вертикальный стежок 1—2 заменяется на 3—4.

При каждом стежке нитку затягивают.

1. Салфетка имеет форму квадрата со стороной 60 см. Подгиб — 2 см — обыкновенной мережкой. На расстоянии 4 см от подгиба начинается мережка: 3 квадрата — обшитые зеленой ниткой и заполненные, 3 квадрата — пустые (чередуются в шахматном порядке). Мережка окружена с обеих сторон бордюром из гладких стежков на 4 нитях.

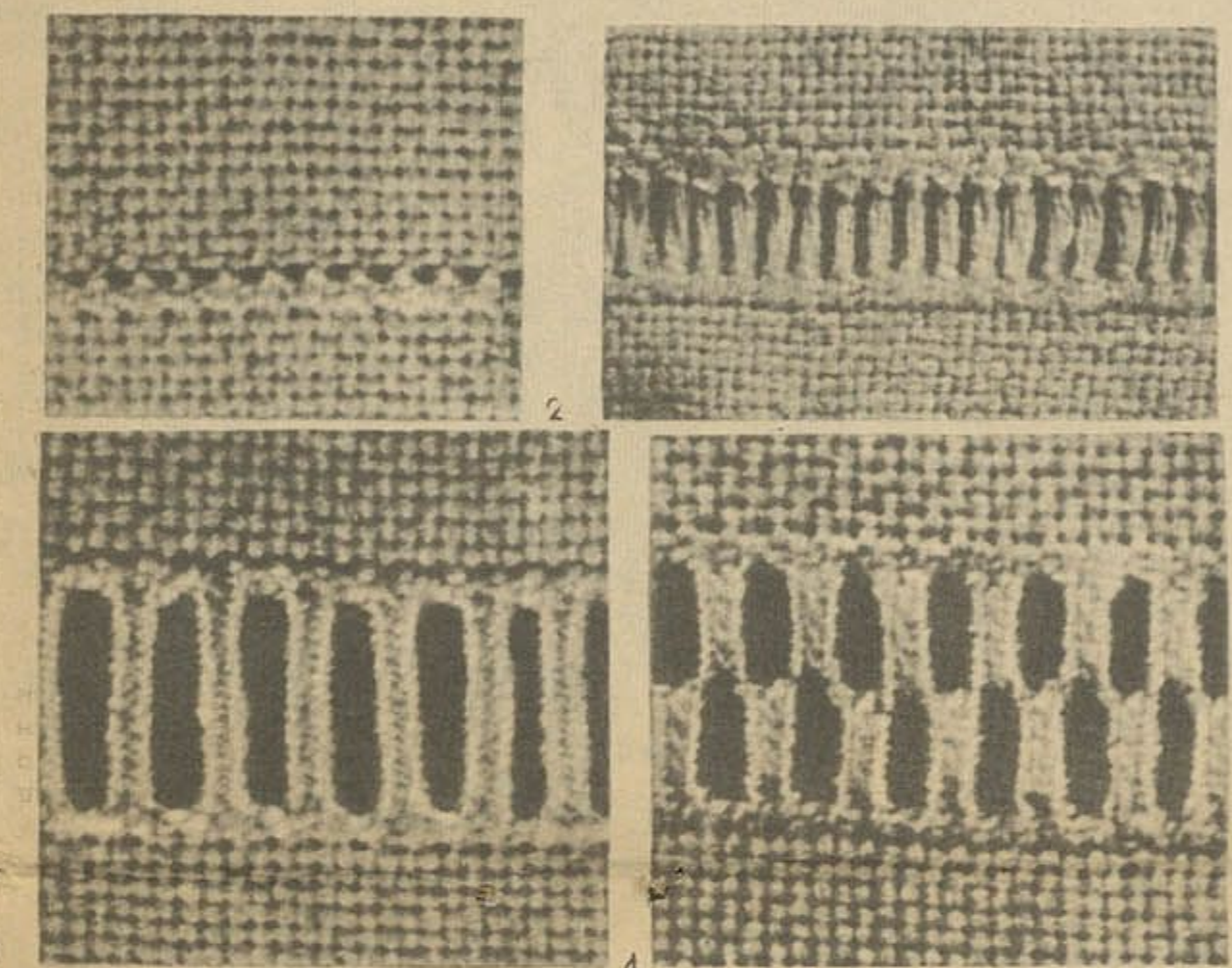
На расстоянии одного сантиметра от бордюра вышивают рисунок контурным стежком.

2. Эта салфетка также имеет форму квадрата со стороной 60 см. Лучшее всего для этой салфетки выбрать лен. Вышивку делают красными нитками, а контурную — коричневыми, по краям — фиолетовыми. На расстоянии 3 сантиметров от фестоны начинается мережка: 4 ряда расположенных в шахматном порядке квадратов. Контурная вышивка делается на расстоянии одного сантиметра от бордюра.



Мережка с вытягиванием нитей можно делать на всех видах тканей: шелковых, льняных, конопляных, хлопчатобумажных. Необходимо только, чтобы эти ткани отвечали одному важному условию: нити должны быть одинаковой толщины, иначе рисунок получится неправильным.

С помощью иглы вытянуть столько нитей, сколько необходимо для ширины мережки. Нити начинают вытягивать со середины мережки в направлении места, где она кончается, откидывая их в обратном направлении на ткань и там затягивая фестоном, петлями или гладельным швом или же с помощью иглы незаметно продевая в ткань.



Мережка вышивается на пальцах и без них, причем ткань держат в левой руке следующим образом: место, где будет вышита мережка, лежит на левом указательном пальце и натягивается с помощью большого и среднего пальцев.

Нитку мы помещаем несколько видов мережки.

1 и 2. Мережка, вышитая слева направо нитками под цвет ткани. Начинают с нескольких стежков до того места, где начнется мережка, сделанных справа налево между последними двумя нитками до вытянутых нитей. Нитку слегка вытягивают, пока мережка не скроется в ткани. Вышивка делается двумя стежками. При первом стежке подхватывают иглой (справа налево) 3—4 нити в зависимости от их толщины, и иглу вытягивают. При втором стежке иглу вкалывают в то же место, откуда подхватывали нити, и вытягивают над тканью через две нити перпендикулярно к вытянутым нитям. Нитку вытягивают, слегка затянув ее. Эта мережка вышивается с изнаночной стороны.

Вышивать можно и справа налево. В таком случае стежки делают слева направо.

При повторном стежке ступают иглой в то место, откуда ее вытягивали после подката нитки над тканью через две нити перпендикулярно к вытянутым нитям.

3 и 4. Нитки натягивают на пальцы и делают соответствующую обивку вокруг столбиков.

5. В данной модели обивку делают цветными нитками.

