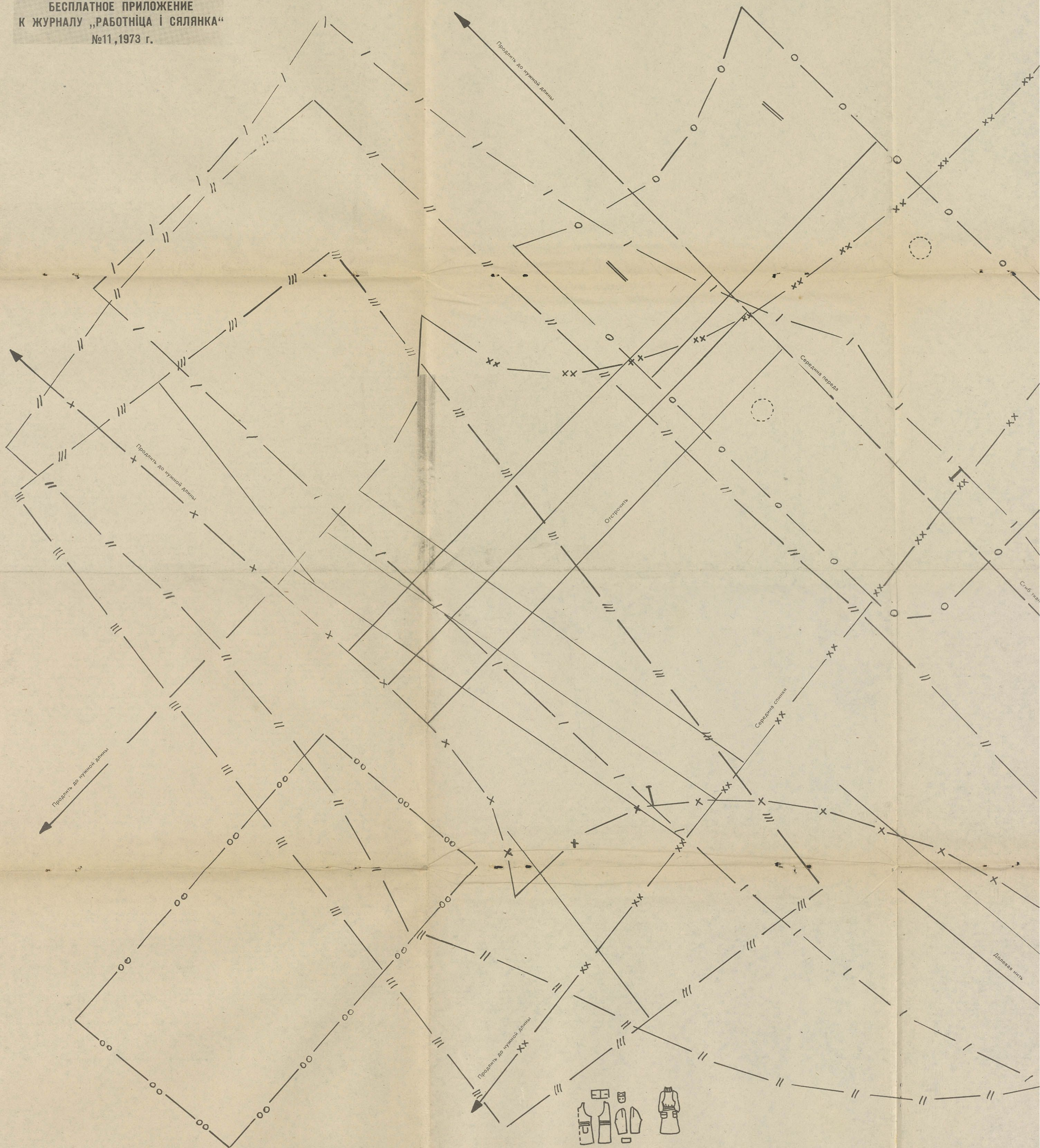
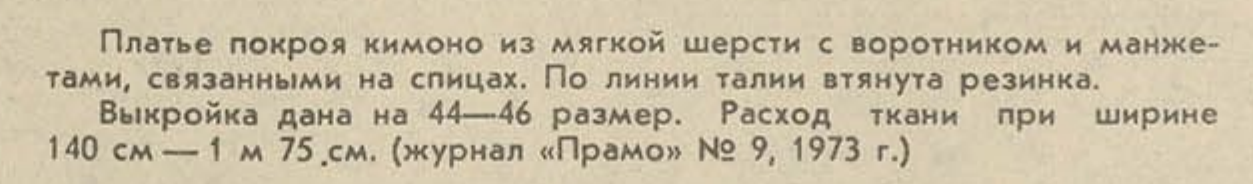
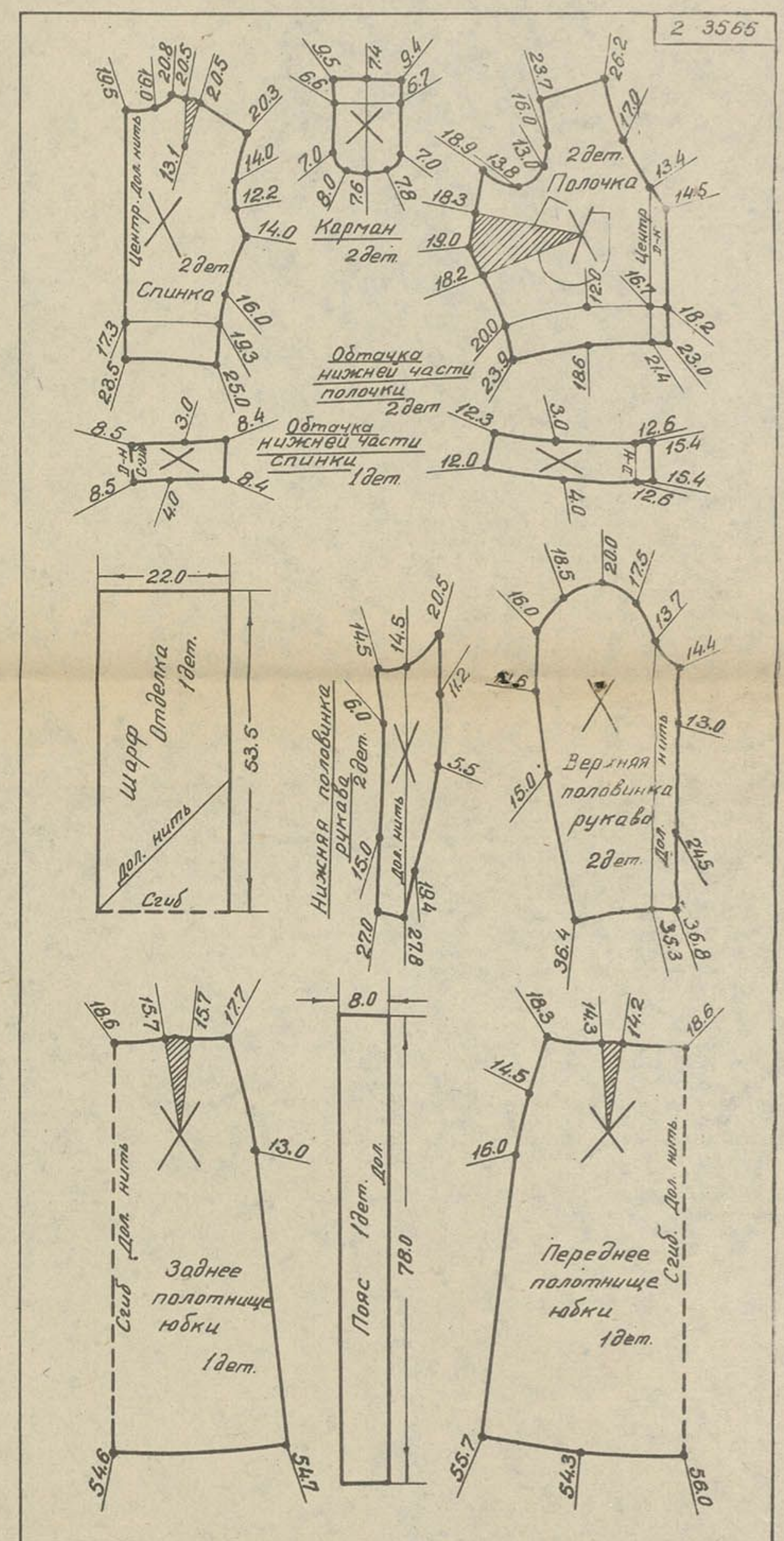
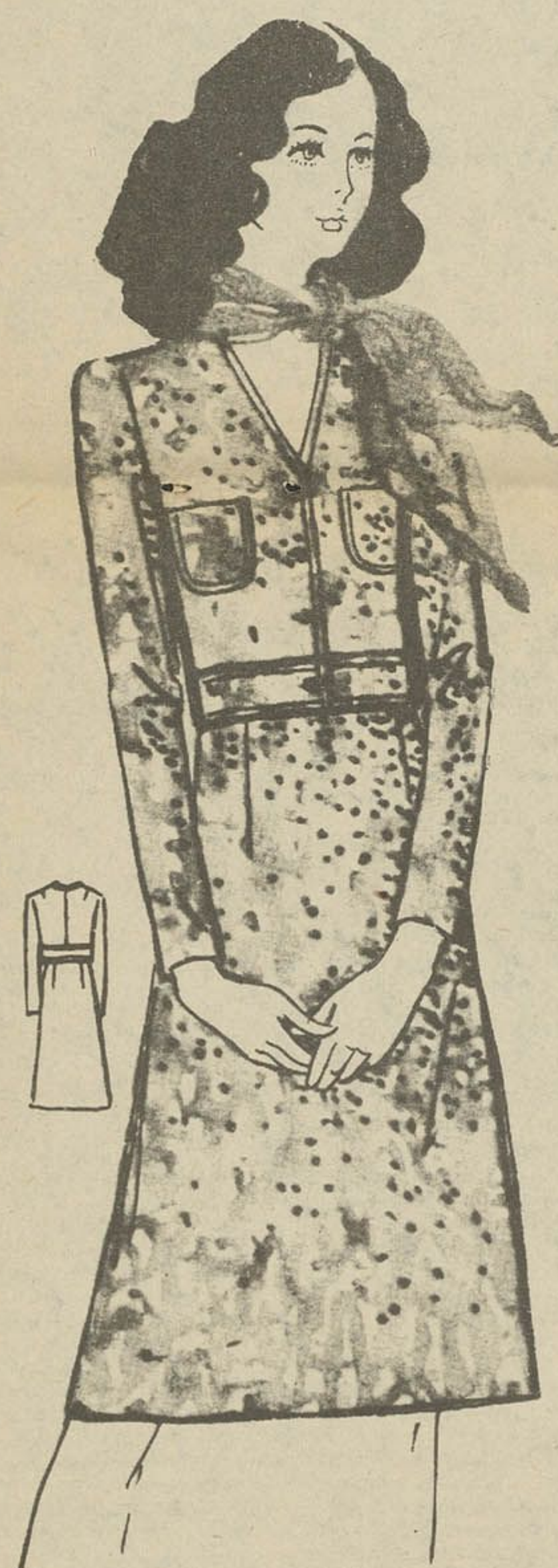






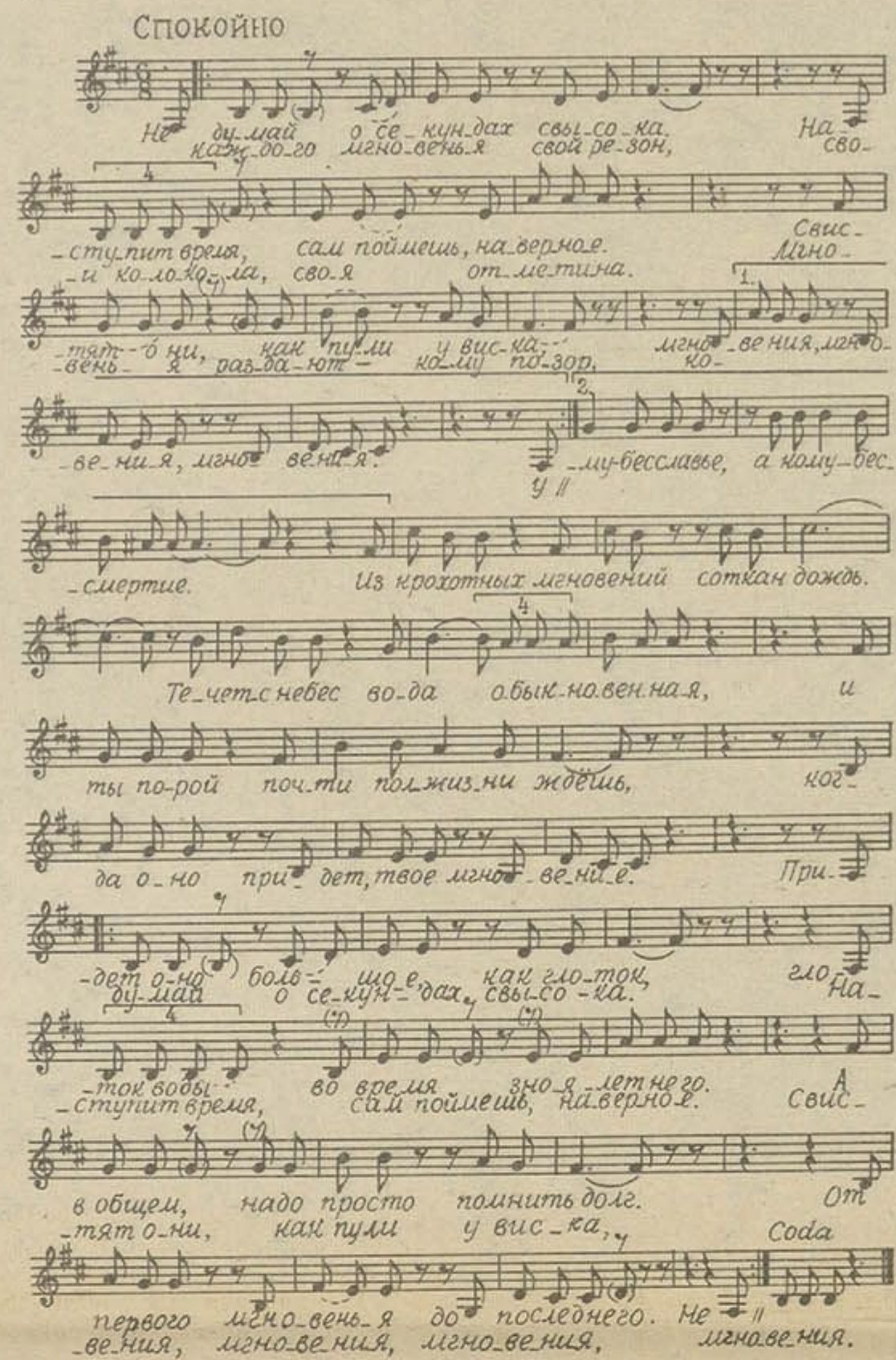
1. Перед платья —х—х— 1 дет.
2. Зад платья —хх—хх— 1 дет.
3. Рукав (к переду) —/—/— 2 дет.
4. Рукав (к спинке) —//—//— 2 дет.
5. Карман —о—о— 2 дет.
6. Манжета —оо—оо— 2 дет.
7. Воротник —///—///— 1 дет.



Е зависимости от ткани такое платье-костюм может быть повседневным и выходным. Короткий жакет-джемпер с накладными карманами, длинный узким рукавом. Линия борта и обтачка-пояс по низу жакета отделаны ручкой. Юбка слегка расширена книзу. Легкий шелковый шарф дополняет костюм.

Чертеж дан на 46 размер, 3 рост.

Не думай о секундах свысока.
 Наступит время, сам поймешь, наверное.
 Свистят они, как пули у виста,
 Мгновения, мгновения, мгновения,
 Как каждое мгновение — свой резон,
 Свои колокола, своя отмена.
 Мгновения раздают — кому позор,
 Кому — бесславье, а кому — бессмертье.
 Из крохотных мгновений соткан дождь,
 Из крохотных мгновений соткан дождь,
 Из крохотных мгновений соткан дождь,
 Из крохотных мгновений соткан дождь,
 Когда они прядут, твои мгновения.
 Придет оно большее, как глоток,
 Глоток воды во время зноя летнего.
 А в общем, надо просто помнить долг.
 А в общем, надо просто помнить долг.
 Мгновения спрессованы в года.
 Мгновения спрессованы в столетия.
 И я не понимаю иногда,
 Где первое мгновение, где последнее.
 Не думай о секундах свысока,
 Не думай о секундах свысока,
 Свистят они, как пули у виста,
 Свистят они, как пули у виста,
 Мгновения, мгновения, мгновения.



Горе скорбной тишиной
Проплывает над землей,
Над тобой и надо мною.
Шелест листва платанов
Над гранитною плитой,
Он убитых пережил,
Он им верность сохранил...
Здесь когда-то лагерь был.
Саласпилс... Саласпилс...
Саласпилс.

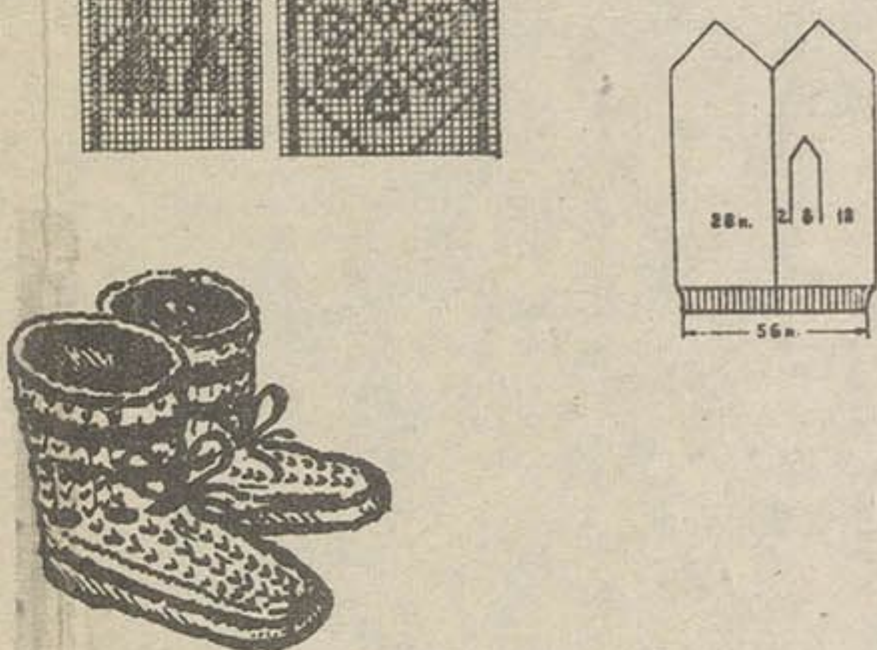
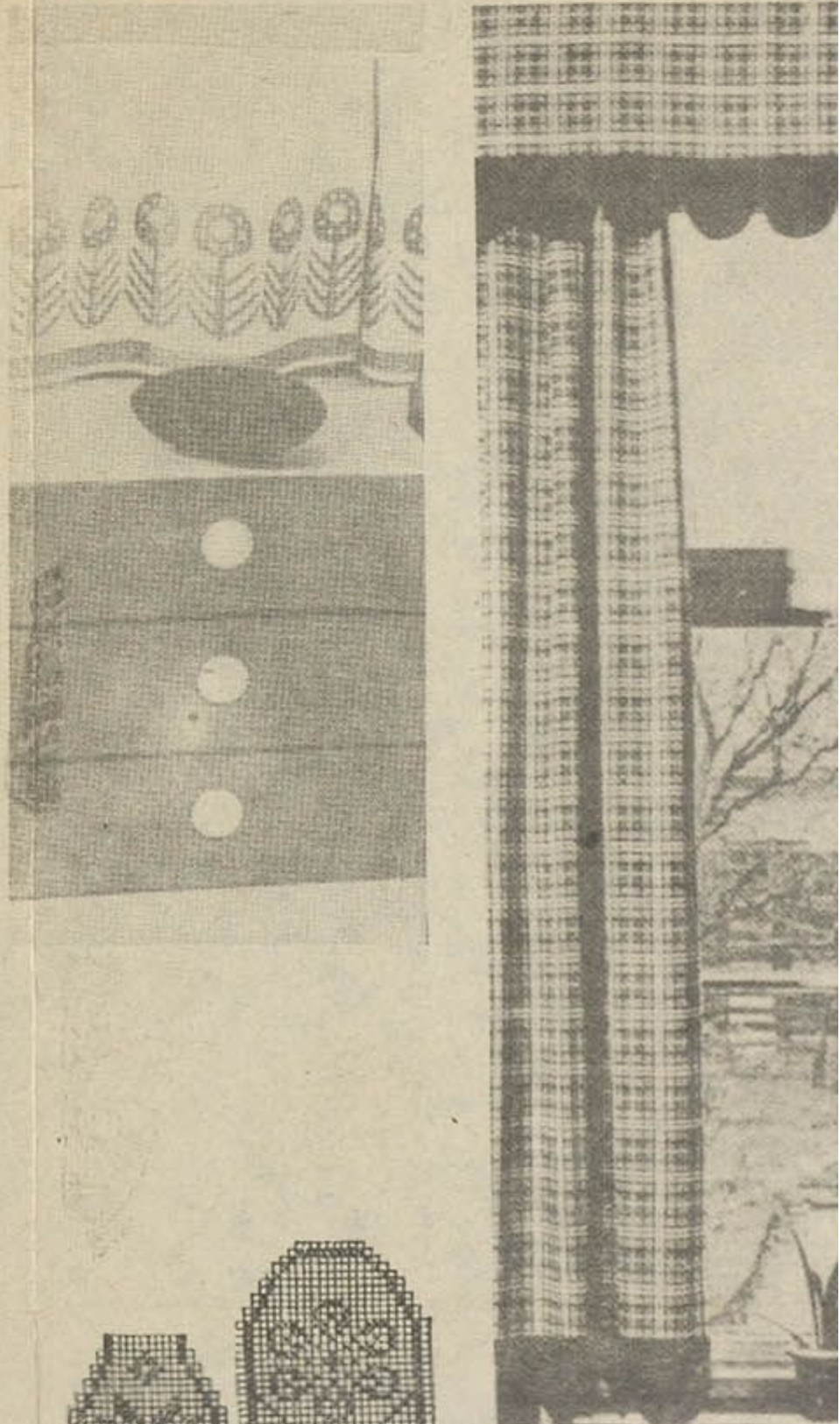
На гранитную плиту
Положи свою конфету...
Он, как ты, ребенком был,
Как и ты, он их любил,
Саласпилс его убил.
Саласпилс... Саласпилс...
Саласпилс.



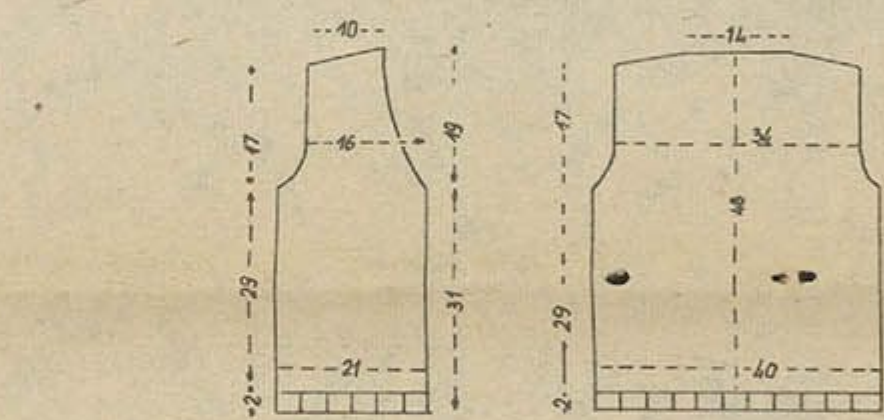
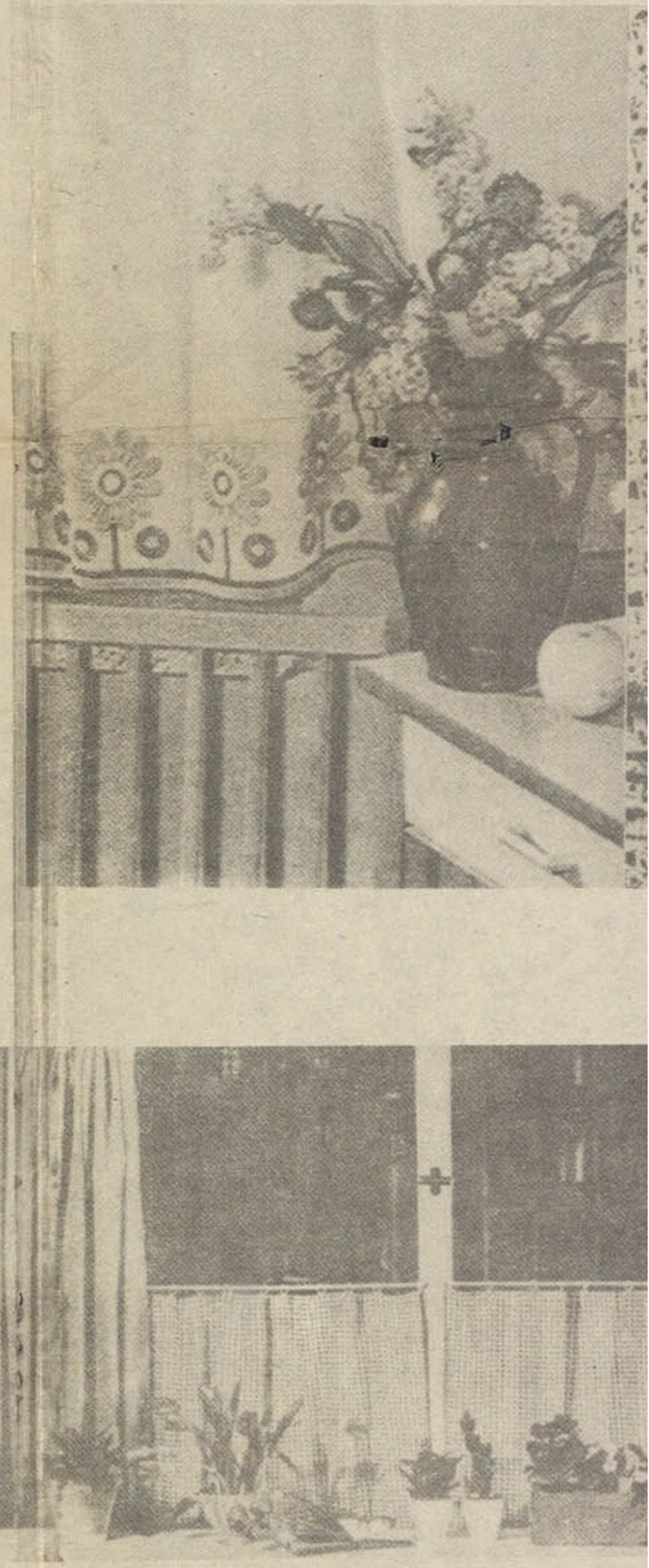
Вот какие наряды разработали студентки Минского технологического техникума, о которых мы рассказывали вам в 9 номере журнала.

Обесцвечивание. Если запастись терпением, можно систематически обесцвечивать волосы, в результате чего они становятся почти невидимыми. Со временем они теряют не только свой цвет, но и густоту. И, наконец, достигается желаемый результат. Утром и вечером надо смазывать волосы при помощи ватного тампона смесью, приготовленной из одной части 5-процентной перекиси водорода, одной части нашатырного спирта и десяти частей дистиллированной воды.

Знакомая со всеми этими рецептами, следует помнить, что нельзя испытывать их все подряд. Этого не вынесет даже кожа на вашей обуви. Применение всех вышеуказанных средств для удаления волос с кожи лица без совета врача-специалиста не рекомендуется.

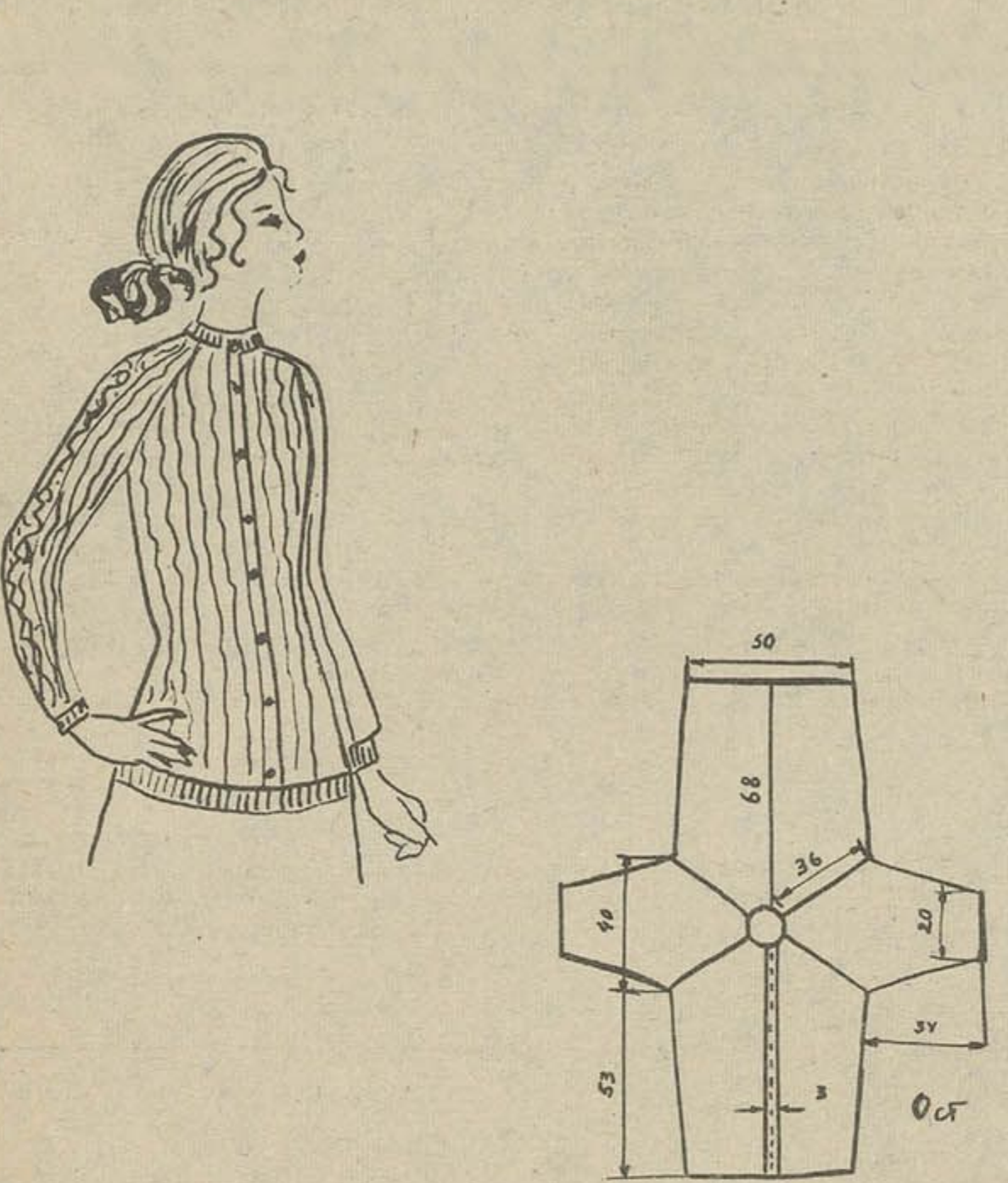


Сшить башмачок по центру подошвы и сзади мягким швом встык. Чтобы башмачки имели хорошую форму, надо по лицу работы, по краю подошвы последнюю коричневую грядочку обвязать крючком столбиками без накидов. После этого связать или сплести шнурок и продеть в дырочки башмачка.



На высоте 3 см все петли закрыть не стягивая. Сшить боковые швы, пришить пуговицы.

Перевела из журнала «Кобета и жиче» Э. ПРОХОРЕНКО



обеих сторон и вязать 30 см, убавляя через каждый сантиметр по петле. Затем по всей ширине убавить равномерно 5 петель, свя-

Перевела из журнала «Кобета и жиче» Э. ПРОХОРЕНКО



логиче-е жур-



высохнуть. Женщинам с очень чувствительной кожей предварительно смазывать лицо питательным маслом. Можно постепенно обесцвечивать их лимонным соком.

дочитает быстрые, радикальные средства, ошущ: разогретый воск намазывают на ча-сами, и прижимают пальцами. Когда воск одним движением. Приклеившиеся волоски окончания процедуры следует тщательно очистить: кремом или оливковым маслом, ражания.

е всего удалить пинцетом.

ицах волосостать лечат методом электро-процедуры очень болезненны. Если же во-чение почти не дает результатов.

иной и нормальной коже можно пользо-абским методом: нагреть ложку меда, сме-из половин лимона, и в горячем виде-о там, где оно покрыто волосами. После-стереть ее кончиками пальцев. Даже при-смеси кожа около волосков остается зна-

и рецептов, следует помнить, что нель-ряд. Этого не вынесет даже кожа на ва-сах вышеуказанных средств для удаления-вета врача-специалиста не рекомендуется.

ВАРЕЖКИ

на четырех спицах, но проще связать их-утом виде, а потом сшить. Этот способ по-делку. Можно отделать vareжки орнамен-тах.

иго петель требуется набрать для vareжки,-амом широком месте. Далее вязем обра-петель в одном сантиметре vareжки. Довая-количество петель в одном см равно трем. Три петли добавляем на расширение-овину vareжки. Обычно дамская vareжка-

уется набрать 56 петель. Набираем их на-анчиком резинкой 1х1 или 2х2, далее-которым будут связаны vareжки. Довая-ца, вязем только один палец, а остальные-к непровязанным.

лько петель взять на палец, произведем-количество петель на vareжке делим на-ности vareжки, 56:2=28. Теперь петли-и части, 28:3=9 и 1 петля в остатке. Так-дон, значит, для нее потребуется 18 пе-1=8 петель. И две петли (1 петля, кото-пальца) присоединяем к 28 петлям верх-

на две равные части. Заканчиваем вяза-и последние две петли вместе изнаночной-ти остаются пока на спице. Если хоти-е, вязим кончиком, петли убавлять до одной пет-ля тупой конец, последние четыре пет-лю половину vareжки закончить таким же-

проглядеть через мокрую ткань, выйти,е vareжка сшита швом за иголку, отгла-вжается в зеркальном изображении.

БАШМАЧКИ

альша 5—6 месяцев вяжутся из толстых-5 с середины подошвы платочной вязкой.использовать небольшие концы ниток раз-стались от вязания.

иго петель, провязать две-е петли лицевые), отметить две средние-ретьем ряду прибавить четыре петли: по-их петель и по одной — по обе стороны-ом ряду сделать по одной прибавке около-и прибавке по обе стороны четырех сред-и сделать прибавки около краевых и по-е петель. В девятом ряду — около кра-евыми средних петель. На спицах будет-е два ряда голубой ниткой, два — белой,ичевой, два — желтой. После этого ото-а, 24 петли перенести непровязанными с-вязать только средние десять петель ре-изнаночные), подводящая ряды лицевые-две вместе в лицевом ряду лицевой пет-две вместе изнаночной петлей (по принци-и). Провязав две вместе (десятью с один-повернуть вязание, снять петлю, как кра-вить перед спицей). Провязав две вместе-нуть вязание, снять петлю, как краевую

дцати рядах: десять раз с лица, десять —ны исчезнет по десять петель. Оставшиеся-каждого бока) и средние десять петель-рядов (четыре градонок) платочной вяза-нание.

и для шнурочка. Для этого с лица провя-цевой петлей и т. д. до конца ряда. С из-и провязать изнаночными петлями. Далее(одна петля лицевая, одна изнаночная) и-цвета по 2—4 ряда. Двадцатый ряд про-и далее 21, 22 и 23-й ряды платочной вяз-крыть не стягивая. С изнанки работы за-

нтуру подошвы и сзади мышки швом-ели хорошую форму, надо по лицу рабо-следнюю коричневою градонок обвязать-накидов. После этого связать или сплести-ки башманка.

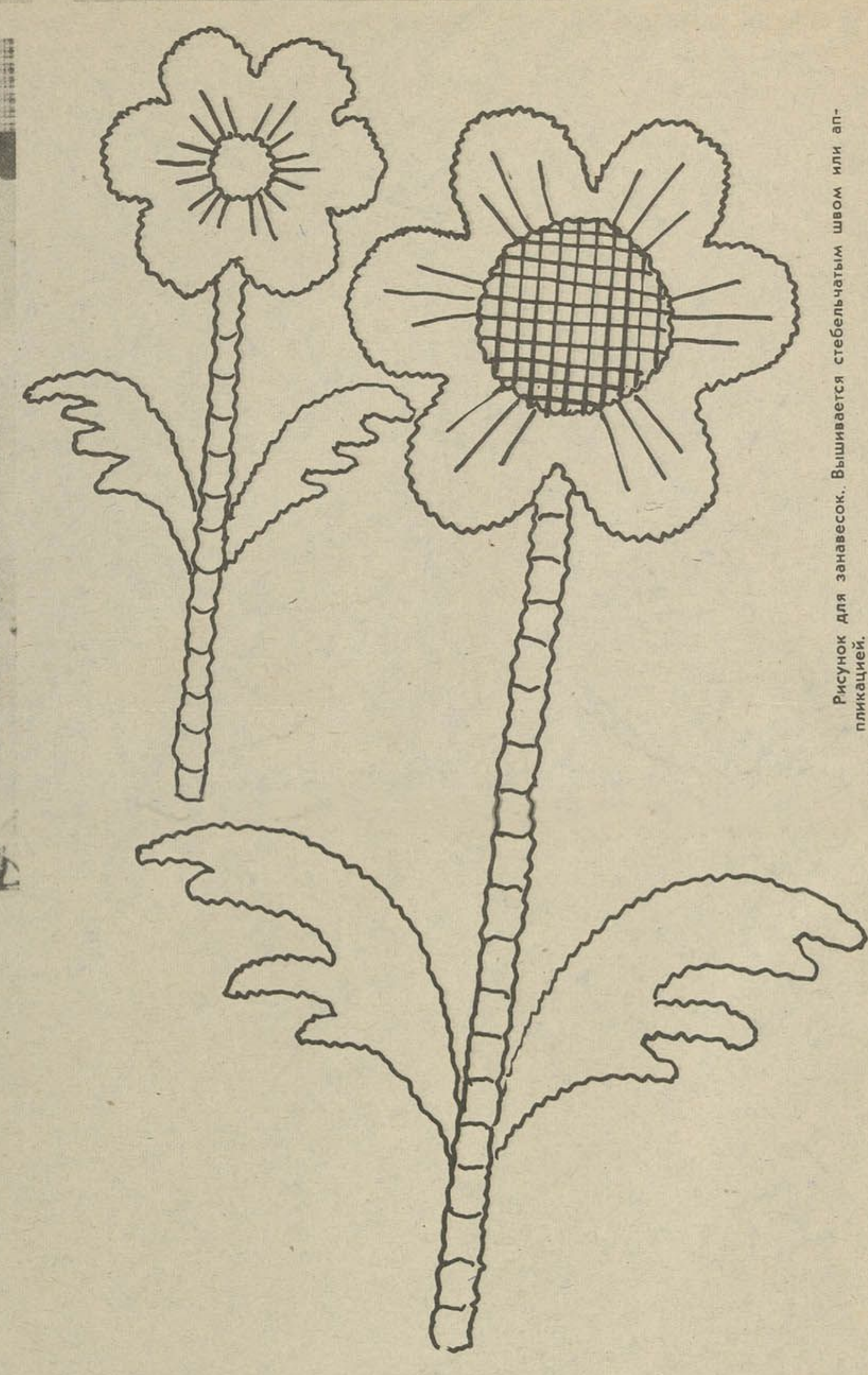
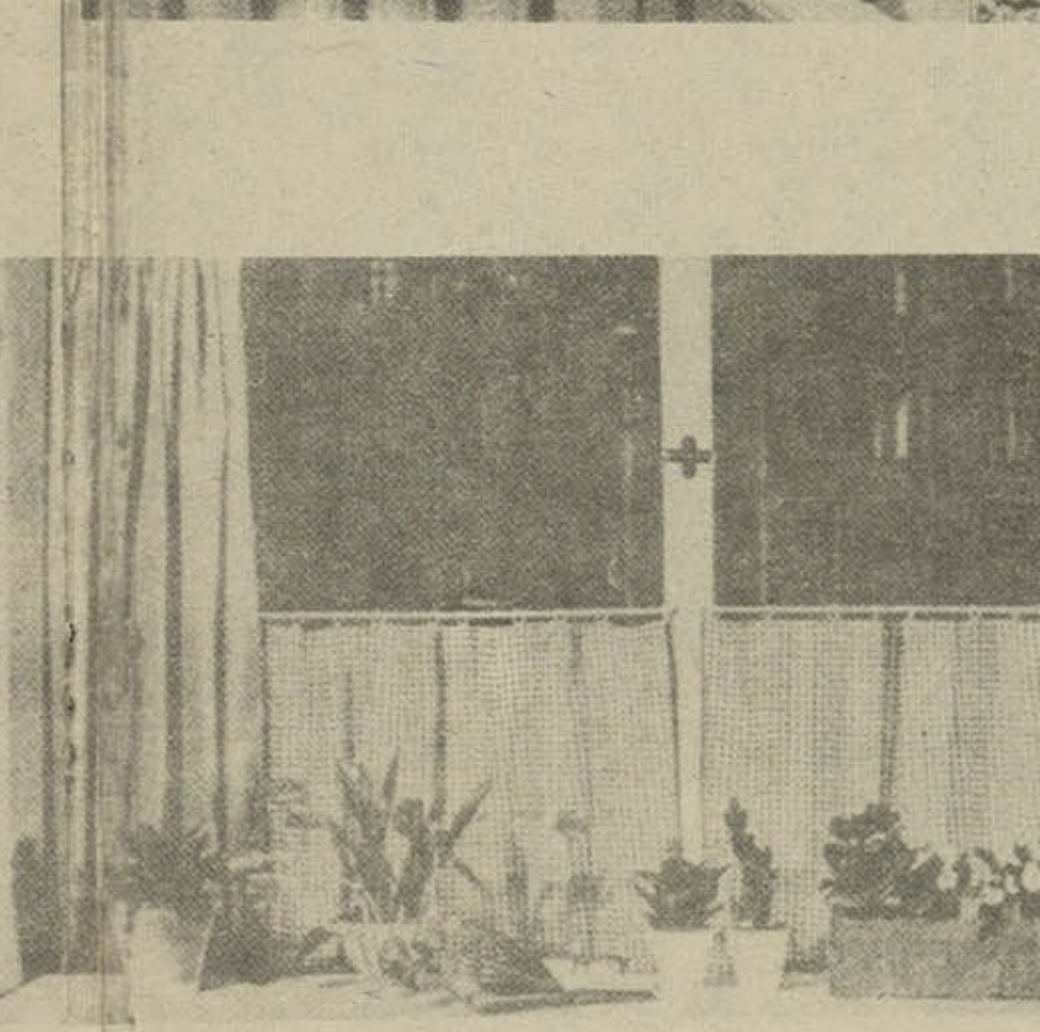
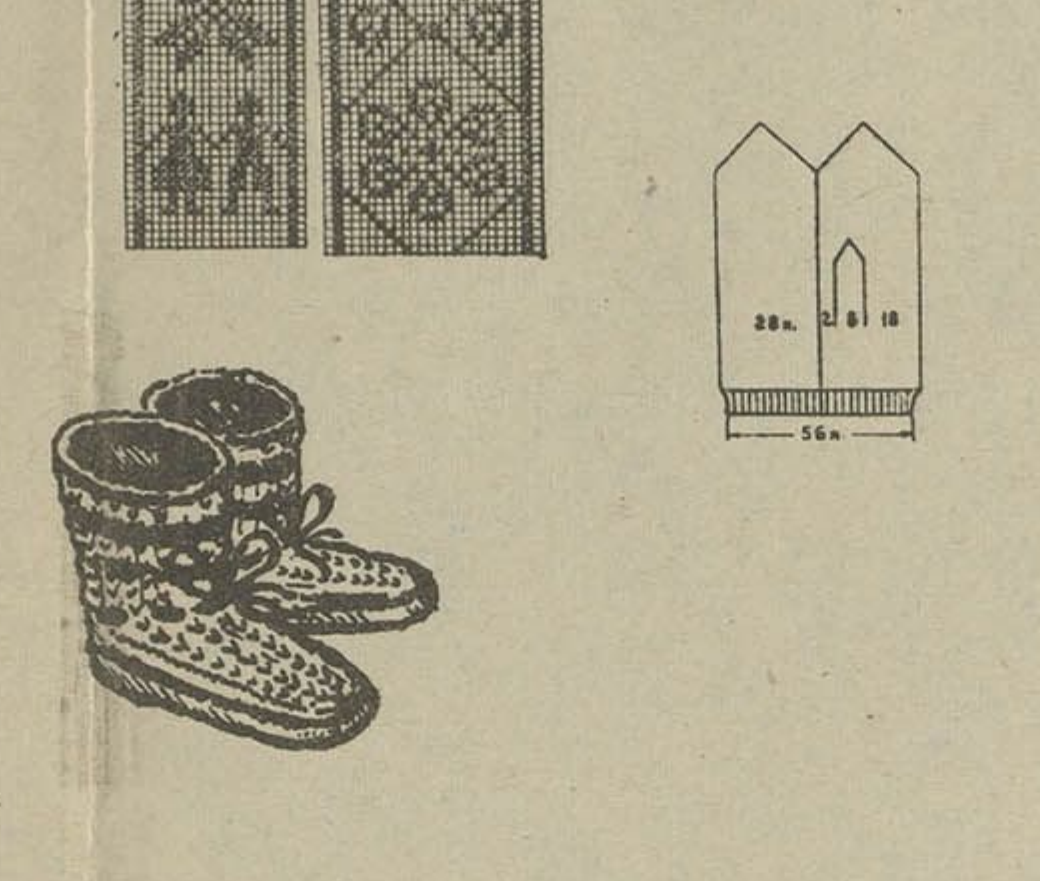
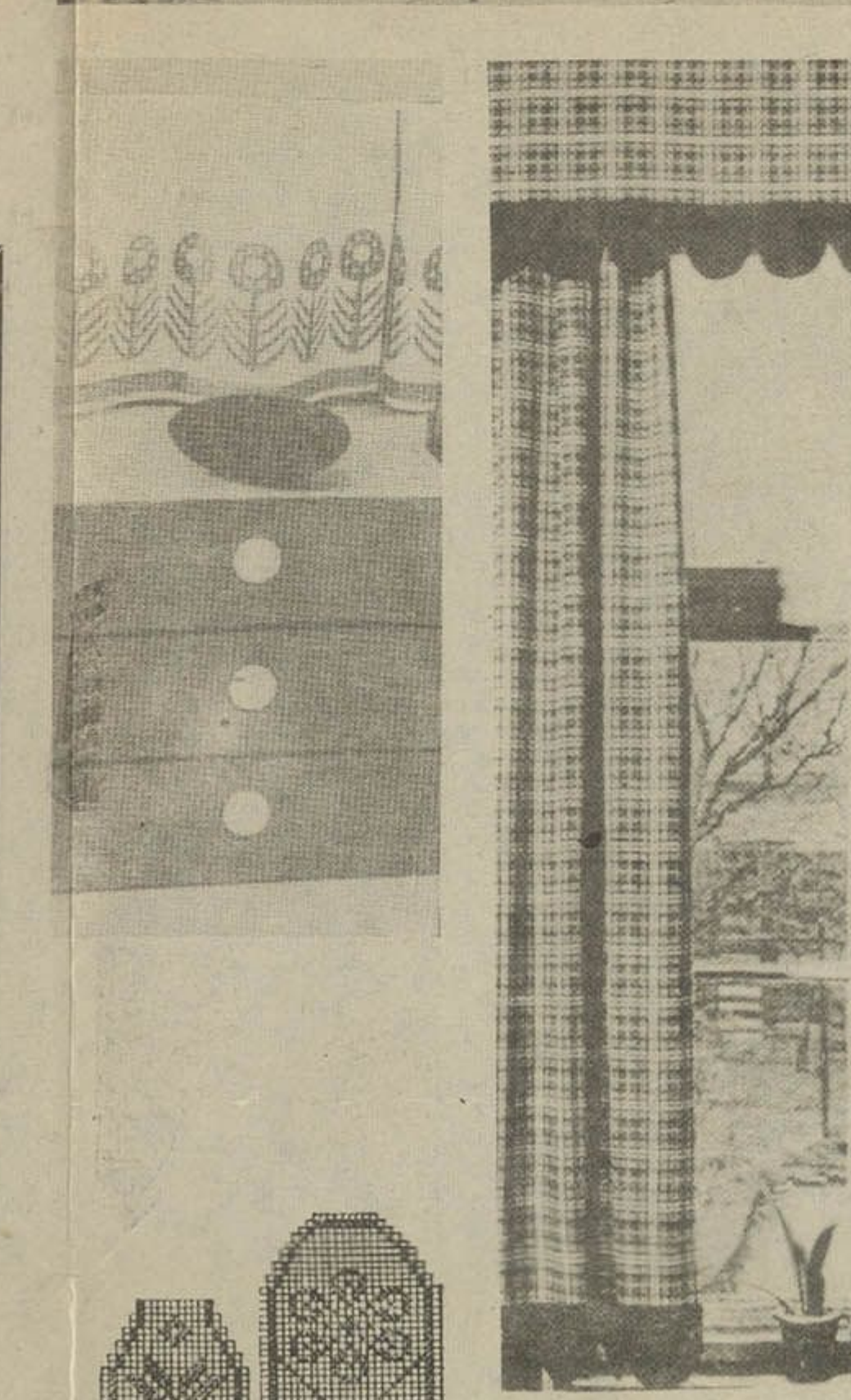


Рисунок для занавесок. Вышивается стебельчатый швом или пет-

ЗАНАВЕСИ В ВАШЕМ ДОМЕ

Не случайно комнаты выглядят оголенными и неудобными, когда мы снимаем для стирки занавески, потому что занавески имеют такое же значение, как выбор ковров, мебели, светильников, обоев.

Но не всегда в продаже имеются ткани, которые отвечают сложившейся у нас предвзвешенно о занавесках для общей комнаты, спальни, кухни, а иногда бывает и так, что наш выбор оказывается неудачным. Поэтому предлагаем несколько идей, которые могут быть использованы как женщинами, любящими рукодельничать, так и теми, кто хочет «разгрузиться» от ежедневного напряжения за счет приятного и полезного занятия.

Начнем с кухни. Для нее очень подходят занавески в крупную белую и голубую или белую и красную клетку. Приятно смотрятся занавески из тканей в мелкую клетку тех же расцветок, если отделать их внизу бумажным кружевом, шириной 3—7 см. В небольших помещениях не вешают занавески с крупным рисунком, потому что они зрительно уменьшают пространство.

На очень низком первом этаже можно сделать окон можно завесить не обычными полужанавесками из одноцветной материи, а выбрать для этой цели ткань в мелкую красную или желто-белую клетку и скомбинировать ее с гладкой материей.

Для кухни можно также сделать занавески с аппликациями в виде цветов, фруктов и т. д. — опять-таки сочетая белое с красным или белое с голубым. Можно выбрать и другие цвета как для занавески, так и для вышивки, но они должны гармонизировать с цветом ковра и обивкой мебели. Все желтые, оранжевые и красные тона делают комнату светлее. Поэтому они особенно подходят для северных и темных помещений.

Часто для вышивки занавесок выбирают рисунки в виде различных птичек или цветов, лиственные ветви, художественно стилизованные. Более стильно и изящно будет выглядеть, представляющая собой простой мотив и включающая в себя мало расцветок. Мелкие модели требуют большой затраты труда при их исполнении, а детали остаются незаметными.

Для детской можно сделать веселые занавески из ситца с мотивами игрущих зверушек. Занавески вышиваются по размеру окна, а их верхний подгиб просовывается в тонкую планку, в двух или трех местах — в зависимости от ширины окна — на занавески по длине нашивается хлопчатобумажная тесьма, к которой на расстоянии 5 см друг от друга пришиваются металлические колечки и через них продергивается шнур. Таким образом занавеска может подниматься и опускаться, как штора.

Несколько слов об общем виде окна и карниза. Если карниз или только металлическая штанга монтируются непосредственно под потолком, последний кажется выше; если от окна до стены расстояние не больше 60—80 см и карниз продолжить до конца стены, то создается впечатление, что окно больше, а комната шире. Для большого окна с балконной дверью, если только под ним не стоит мебель и нет радиатора, мы порекомендовали бы делать занавески до пола. Если балконские двери застеклены не до пола, занавески делают от подоконника.

Излишне пришивать к верхней части занавески оборки. От этого помещение будет казаться темнее и ниже. Подобные оборки уместны лишь в комнатах с очень высокими потолками. В таком случае карнизы делаются у самого потолка, а оборками прикрывают расстояние от них до окна.

КРАСОТА И ПИТАНИЕ

Иной раз девушки слишком поздно устанавливают, что вес у них выше нормального и фигура изменилась к худшему. В большинстве случаев это дело поправимое, хотя гораздо лучше вовремя обратить внимание на некоторые моменты в развитии молодого женского организма. Тем более, что нынешним девушкам свойственны всякие увлечения и комплексы, возникающие на почве ложно понятой «эстетики». Так, модно голодать, чтобы «скинуть лишние килограммы», что не имеет ничего общего с научным питанием. Многие девушки, заботясь об изяществе, лишают организм необходимых солей, витаминов, микроэлементов, гормонов и других биологически активных веществ, уменьшение в весе на несколько килограммов обходится им слишком дорого, а эстетический эффект оказывается весьма незначителен. В большом ходу различные диеты, одна другой оригинальнее, но все они лишены рационального смысла. Девушки послушно соблюдают их, не зная механизма обмена веществ, строго индивидуального для каждого человека, не зная сложных закономерностей человеческого организма. Слабость, сонливость или бессонница, головокружение, сердцебиение, раздражительность, легкая утомляемость, а также уменьшение защитной способности организма — все это нередко является результатом ограничений в питании. А бывает и так, что за модные увлечения приходится платить еще более дорогой ценой.

Борьба с лишним ожирением стала прерогативой многих лечебных учреждений. Хорошо было бы родителям и воспитателям обращаться к ним, чтобы приучить своих детей к правильному питанию, помогать им бороться с увлечениями и вредными привычками.

Резкое повышение функции надпочечных желез, рост активности щитовидной железы, созревание половой системы обуславливают процессы обмена у девочек-подростков. Происходящие в переходный возраст гормональные изменения благоприятствуют ожирению, особенно у тех, кто привык есть много. Реже наблюдается похудение, наоборот, ожирение, позднее становящееся особенностью организма. Здесь именно необходимо вмешательство специалиста.

В периоды умственного и психического напряжения (во время экзаменов и сессий) многие родители стараются как можно больше кормить своих детей — школьников или студентов, не зная энергетических потребностей их организма. Им неизвестно, что в периоды усиленной умственной деятельности организм располагает энергией, сэкономленной на отсутствии обычного мышечного напряжения. Правда, центр «интеллектуальной» деятельности — головной мозг является самым большим потребителем энергии, но при рациональном питании он вполне ею обеспечен. Вот почему родительские «старания» нередко приводят к тому, что школьник или студент переедает и потом всю жизнь испытывает отрицательные последствия этого.

С прекращением занятий спортом, в случае беременности, болезн тоже нужно менять режим питания.

Усиленные процессы созидания, происходящие в молодом организме, требуют, чтобы в питании преобладали белок за счет высококалорийных сахара и жиров. Опять же за счет сладкого и мучного нужно увеличивать количество овощей и фруктов. Наши наблюдения показывают, что у бывших спортсменов нередко раннее ожирение и другие нарушения обмена веществ. А нормализовать его очень трудно.

Обычно молодые женщины резко прибавляют в весе во время первой беременности. Почти каждая из них склонна объяснять это продолжением, в котором она находится. А причина очень часто кроется в другом. Многие люди ошибочно считают, что беременная женщина усиленно питаться, что это так, что требуется «запасные потребности» ее организма. Борьбу с этим заблуждением вести нелегко. Организм беременной действительно нуждается в определенных питательных веществах, но это вовсе не означает, что ей необходим усиленный режим питания. Беременная молодая женщина, а затем мать сравнительно мало двигается, и поэтому питание по калорийности не должно превышать потребности ее организма.

Молодые матери должны помнить, что если они питаются правильно, то организм всегда сумеет дать ребенку все необходимое. Нельзя также с определенностью утверждать, что прием обильного количества жидкостей в период кормления дает больше молока. Все изливается в питание лишь нарушает обмен веществ и приводит к ожирению. Нельзя превращать беременность в насилие над организмом матери, с последствиями которого нам часто приходится сталкиваться. Даже когда у беременной повышенный аппетит, с ним нужно бороться.

Следует обращать внимание и на ритм питания. Доказано, что если есть один или два раза в день, а не четыре-пять раз, то организм откладывает жир про запас.

С другой стороны, при сокращенной мышечной активности в периоды усиленной умственной деятельности (экзаменационные сессии, конец семестра, экзамены на аттестат зрелости и т. д.), когда возрастает общее нервно-психическое напряжение, человек испытывает непреодолимое чувство голода. Из практики мы знаем, что наиболее полезно частое питание. Поэтому рациональное питание девушки и молодые женщины предполагают только нормализацию приема пищи, но и выработку соответствующего стереотипа, достаточно гибкого в отношении режима нагрузки и отдыха.

«Болгарская женщина»

НАНЕСЕНИЕ КРЕМА НА ЛИЦО

Крем наносят на лицо с целью устранить недостатки водно-жирового покрова кожи, усилить ее защитные возможности, сделать кожу эластичнее и свежее.

Крем наносится только на хорошо очищенную кожу. Очистка лица не должна затрачивать целостного функционального водно-жирового покрова — это ухудшает состояние кожи. Поэтому нельзя использовать какой-либо крем для удаления кожного налета такие средства, как мыло, чистый спирт или эфир.

При сухой коже очистку лица производят туалетной водой, слабым водно-спиртовым раствором (так называемым лосьоном) или туалетным молоком. Так как жир можно растворить только жиром, то жирная кожа очищается растительными маслами (оливковым, миндальным) или жирными кремами, после чего ее надо вытереть салфеткой или сухими и влажными ватными дисками.

При нанесении крема необходимо опыт и наблюдение: некоторых правил. Руки должны быть чистыми, а необходимое количество крема, чтобы нагреть, предварительно надо положить на ладонь. Кончиками пальцев нанести крем на лоб, нос, щеки, подбородок, шею, декольте и легкими постукиванием разнести его по всему лицу, затем растереть круговыми движениями: от середины лба к вискам; от внутренней стороны глаза к основанию носа; по орбитальной кривой глаза к верхней части уха; от уголка рта к середине уха; от середины подбородка к нижней части уха. На коже шеи, декольте и за ушами крем втирается более широкими круговыми движениями, комбинируемыми с постукиваниями.

Дневные кремы — кремы с несколько большим содержанием влаги и поэтому они быстро впитываются. Их следует наносить тонким слоем. Ночные (питательные) кремы можно наносить обильным слоем, через 15—20 минут удалить его сухими ватными тампонами, а затем влажными, пропитанными розовой водой или лосьоном. Особого внимания требует кожа вокруг глаз, так как она очень нежная и склонна к образованию морщин. Здесь крем наносится очень деликатно постукиванием, и при этом с подглазничными пальцами подбровями от носа к внешней стороне глаза, а под глазами над орбитальной кривой от внешней стороны к основанию носа.

Не рекомендуется употреблять один и тот же крем постоянно. Его необходимо менять через один-два года.

[Журнал «Божур»]

ФУКСИЯ

Среди ампельных растений своей красотой выделяются фуксии. Их славящиеся побегу украшены красивыми цветками. Ампельные фуксии неприхотливы, цветут обильно и продолжительно. Особенно красивый вид будет, когда ампельные фуксии вырастают в кашках. Тогда как бы низвергаются разноцветный водопад.

Яркие цветки фуксии украсят кустик с начала лета до глубокой осени. Летом растение надо обильно поливать, полезно давать подкормки. Для этого один-два раза в месяц их поливают слабым раствором минеральных удобрений.

Размножаются ампельные фуксии черенками. Черенки, нарезанные от побегов побегов, укореняются очень легко. Уже дней через десять они дают корешки. А летом молодые растения зацветают. В комнатах на растениях могут быть и плоды. Тогда фуксию можно размножить и семенами. Всходы появляются через две-три недели.

Не забывайте ежегодно перед началом роста пересаживать фуксию в свежую землю и обрезать. Почва для выращивания должна быть питательной и рыхлой. Для этого используют смесь, состоящую из одной части дерновой земли, одной части перегноя, одной части торфа и половины части песка. Без особой нужды не переставляйте растения на подоконнике с места на место. Часто после этого у них начинают опадать листья и цветы.

В зимнее время фуксия должна отдыхать. Для этого ее переставляют в прохладное место, например, ставят у оконного стекла. Некогда популярны были «зимние» фуксии, которые зимой не цветут. Уммеренно. Листья в этот период частично или полностью опадают.



ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ

В последнее время шашлык получили широкое распространение. Вот как готовить свой шашлык узбеки.

Нарезанную мелкими кусочками баранину (по 30 г) и повернутый через мясорубку репчатый лук (по 8—10 г на порцию) посыпать красным и черным перцем (по 0,5 г), семенами кориандра (0,5 г) добавить чайную ложку томата, чтобы шашлык приобрел приятный золотистый оттенок, посыпать по вкусу, хорошо перемешать со специями и поставить на сутки в холодильник. Затем барут шашлык, на каждую насаживаются кусочки баранины (сколько поместится) и обжариваются на раскаленных углях. Подается шашлык на шашке, горячий, с нашинкованным луком и зеленью петрушки.

ЖАРЕНАЯ СЕЛЬДЬ

А как латышские хозяйки рекомендуют приготовить жареную на углях сельдь? Особенно необычным это кушанье покажется жителям Закавказья, которые привыкли иметь дело с углями, но редко употребляют сельдь. Обычную соленую сельдь надо вымочить, выпотрошить, удалить голову и хвост, а затем, завернув в несколько слоев бумаги, жарить на раскаленных углях до обугливания бумаги.

Сельдь очень вкусна с отварным картофелем и зеленым луком. Можно отдельно подать сметану.

САЛТИСОН

Тщательно зачищенную голову поросенка варить вместе с ножками, добавив соль по вкусу, 2—3 лавровых листа и с десертной горстью черного перца, а также по вкусу, пока мясо не начнет отставать от костей. Вынуть его, остудить и мелко нарезать, добавив молотого чеснока и тмина, влить 2 стакана бульона, в котором варилось мясо, перемешать и начинить смесью предварительно вывернутый и тщательно промытый желудок или толстые кишки. Желудок зашить, а кишки перевязать шпагатом и положить вариться в тот же бульон, в котором варилось голова. Варить на слабом огне 1 1/2—2 часа, после чего осторожно вынуть, остудить и, прижав доской, положить на нее гнет. Через 1—2 дня салтисон поместить в холодное и проветриваемое место.

КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ЕСТЕ

Приготовить тесто как для слоеного пирога и раскатать его в квадрат толщиной 1—2 см. Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу посолить, смазать растительным маслом и положить на тесто. Углы теста поднять и крепко зашпигнуть их над рыбой, чтобы не разошлись. Подготовленную таким образом рыбу переложить на противень и запечь.

КАРП С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

Подготовленную и промытую рыбу, не посолив, положить на середину противня или кастрюлю «чудом». Кочан кислой капусты разрезать на куски, уложить их вокруг рыбы, посыпать красным перцем, залить стаканом оливкового масла и поставить в умеренный, горячий духовой шкаф. Во время жарения влить стакан капустного рассола. Чтобы соус не был очень жидким, добавить толченных сухарей. Жарить, пока не выкипит вся вода (должно остаться одно масло) и рыба не сделается мягкой. Рыбу подавать на стол в холодном виде.

ФАРШИРОВАННОЕ ФИЛЕ

Отбейте 150 г говяжьей вырезки, поперчите и посолите ее. Нарезайте смесь из жареной и рубленной куриной печени, жареного лука фарш, рубленного яйца, грибов жареных (белых или шампиньонов). В фарш кладут перец, соль по вкусу. В него добавляють рубленную зелень: петрушку, укроп. Чтобы фарш не распался, этот мясной «слисточки» с начинкой пережарить ниткой и жарить в топленом масле. Подавая к столу, нитку снимают. На гарнир над маринированные овощи, картофель, жареный соломкой, зелень, лимон.

САЛАТ ИЗ ХРЕНА С ЯЙЦОМ

Хрен очистите, промойте, отсушите, а затем натрите на терке с мелкими отверстиями. Добавьте сахарный песок, хорошо смешайте и оставьте в открытой посуде на 30—40 минут. Прибавьте мелко на рубленные крутые яйца, нарезанные зеленый лук и зелень петрушки (или укропа), соль и все тщательно перемешайте. При подаче полейте сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ

Просеянную пшеничную муку насыпать на стол горкой, сделайте в ней углубление, положите соль, яйца, влейте подогретую до 30° воду и замесите тесто. Дайте постоять ему 30—40 минут, чтобы набухла клейковина теста.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм и смажьте яйцом. Во всю длину раскатанного теста, отступив на 3—4 см от края, положите фарш (фарш фарша (по 8—10 г).

Для фарша свежую капусту мелко нарежьте и потушите с маслом, прибавьте мелко на рубленные вареные грибы (сушеные грибы надо тщательно промыть, отварить, снова промыть и только после этого на рубить), сметану, мелко на рубленный репчатый лук, соль, молотый перец. Все тщательно перемешайте и еще раз порубите ножом. Фарш должен быть однородным (без комков).

Шарики фарша закройте краем теста, верхний слой теста прижмите руками к нижнему вокруг каждого шарика; металлической выемкой (диаметром 3 см) вырежьте пельмени в форме полумесяца. Выложите их на посыпанной мукой противень и до варки поставьте в холодильник или холодное помещение.

Сформованные пельмени положите в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли) и варите 8—10 минут до готовности. Горячие пельмени должны всплыть на поверхность воды. Выньте их шумовкой и полейте сливочным маслом.

Предлагаем блюда, которые можно приготовить из черствого хлеба и булок.

БАБКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

Черствый хлеб нарезать тонкими ломтиками, подсушить в духовке, положить в ступе и просеять через сито. Яичные желтки растереть с сахаром до белого цвета, всыпать немного просеянных сухарей и замесить тесто.

В тесто добавить толченые орехи или миндаль, дрожжи, взбитые белки, осторожно вымесить, выложить в форму, испечь в духовке. На три стакана ржаных сухарей — 10 желтков, 3 белка, 1 стакан сахара, 30 г миндаля или орехов, 20 г дрожжей.

ПУДИНГ ИЗ ЧЕРСТВОВОГО БЕЛОГО ХЛЕБА

Натереть на терке черствый белый хлеб без корки, влить стакан кипящего молока, размешать и дать постоять 30—40 минут для набухания. Затем добавить 5—6 желтков, полстакана сахара, три четверти стакана изюма, ложку растопленного сливочного масла, массу хорошо размешать, добавить оставшиеся белки, выложить в смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями форму и выпекать в духовом шкафу около часа.

Перед подачей на стол можно полить сладким фруктовым сиропом.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Две трети черствого батона (жмишка) натереть на терке, поджарить в топленом масле. До пышной массы взбить стакан сливок с сахаром. Жареный хлеб выложить на тарелку, а сверху положить взбитые сливки и варенье. Помимо хлеба й стакана сливок, нужна одна столовая ложка сахара, 25—30 г сливочного масла и три столовые ложки варенья.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Подпалыми от утюга на ткани можно вывести так: намочить пятно раствором перекиси водорода и положить одежду на солнце.

Разделяя рыбу, не выбрасывать головок. Заройте их в землю в цветочном горшке или ящике. Рыбы головки — прекрасное удобрение.

Чтобы почистить зубные щетки, опустите их на несколько минут в стакан с холодной водой, в которую добавлено немного нашатырного спирта, после чего промойте их.

Чтобы намазать хлеб маслом, только что вынутым из холодильника, опустите лезвие ножа на несколько минут в кипяток.

Чтобы мясной фарш легко отстал от бумаги, нужно опустить пакет на 1—2 минуты в холодную воду.

Жареные телятины или свинина приобретут пикантный вкус, если перед тепловой обработкой намазать их горчицей.

Масло получится более нежным, если во время жарения или варки сбрызнуть его небольшим количеством коньяка.

Если пробка из бутылки вынимается с трудом, нужно погрузить горлышко на несколько секунд в кипяток.

На комнатном цветке фиалке часто появляется тля. Летом можно посадить на растение божьих коровок, они быстро расправятся с вредителем.