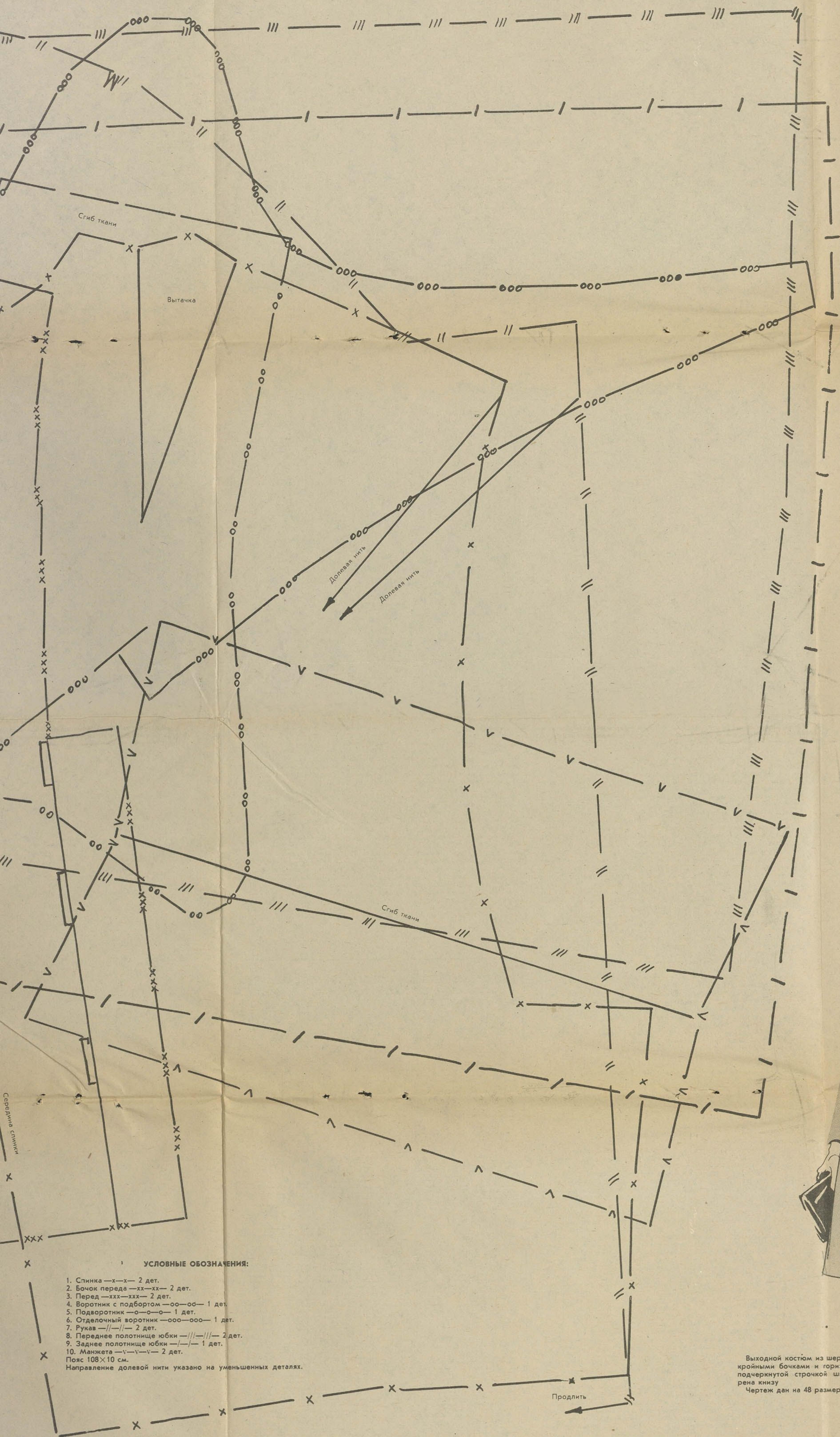
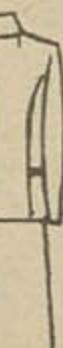


**БЕСПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЖУРНАЛУ „РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА“  
№ 2, 1974 г.**



Выходной костюм из шерсти. Полуприлегающий жакет с вышитыми бочками и горизонтальной строчкой шириной 1 см. Юбка слегка расширена книзу.  
Чертеж дан на 48 размер, 3 рост.



#### ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОСТРОЕНИЯ ВЫКРОЕК

Вы выбрали модель платья. Для того, чтобы сделать выкройку натуральной величины, нужно перевести на кальку все уменьшенные детали выкроек с отнесенными к ним направляющими линиями и цифрами. Каждую переведенную деталь прикрепляете к отдельному листу бумаги. Размер листа должен быть достаточным для получения выкроек натуральной величины.

Для построения выкроек необходимо иметь линейку и карандаш. Соединение плавных выпуклых или вогнутых линий, например, проймы, оката рукава и других подобных линий хорошо делается через помощь лекала, но можно обойтись и без него, если точки таких фигурных линий аккуратно соединить.

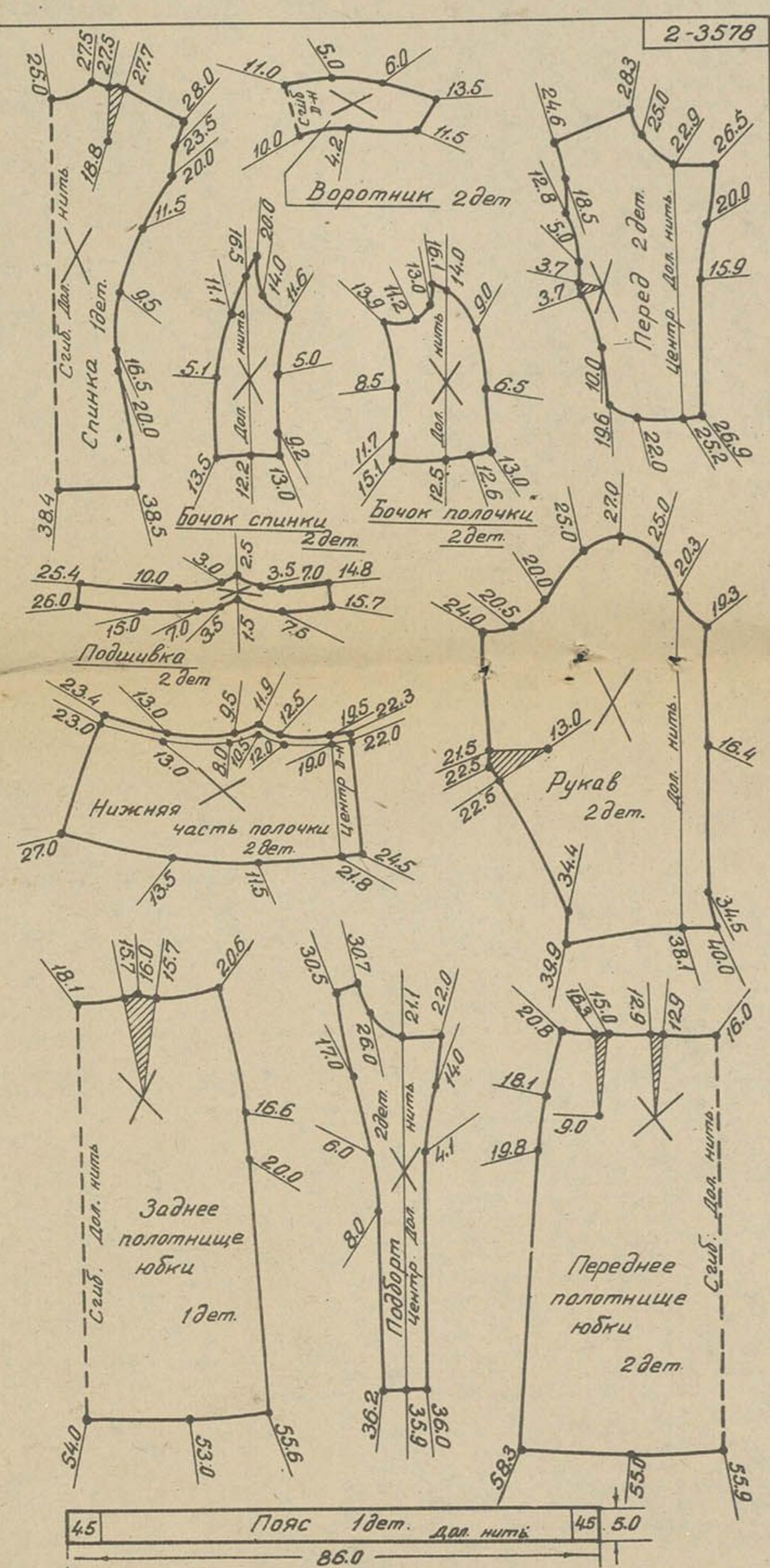
На контуре каждой уменьшенной детали имеются точки и отходящие от них линии (лучи) с цифрой. Эти цифры указывают количество сантиметров, которое нужно отложить от центра крестика, чтобы получить новую точку для увеличения детали. Для этого линейку надо приложить так, чтобы она обязательно проходила через центр крестика и легла точно по направлению луча, через них провести линию и на этой линии от центра крестика отложить то количество сантиметров, которое проставлено на этом луче. Затем таким же образом отложить величину по всем лучам и поставить точки. Они дадут соединить полученные точки между собой прямыми, выпуклыми или вогнутыми линиями в зависимости от формы деталей и получить выкройку натуральной величины.

Данные чертежи разработаны на среднепропорциональную фигуру без припусков на швы.

Для подготовки изделия на фигуру с отклонениями, кроме припуска на швы, надо сделать дополнительные припуски на переколку. Припуски на переколку (кроме швов): к длине лифа — 3 см, к швам рукавов, оката и проймы делается припуск 1,5 см; из внутренние швы в воротнику, поясу и другим деталям — 0,75 см.

Припуски на переколку (кроме швов): к длине лифа — 3 см, к длине и ширине плеча — 2 см, к боковым швам — 1,5 см.

Выкройку сначала надо сделать из бумаги и примерить на себя, после этого перенести на материал.





КАК ПРИГОТОВИТЬ КРОЛИКА

Мясо кролика может быть очень вкусным, если правильно приготовить его. В нем содержится мало жира и много белков. Приготовить его можно разными способами. Прежде всего тушку кролика необходимо обсвеживать, тщательно мыть и срезать его собственный жир. Чтобы мясо получилось более сочным, его необходимо обернуть ленточками сала, перевязать прочной ниткой и так поджарить или запечь.

К мясу кролика в качестве гарнира хорошо грибы, горох, морковь, лук-порей, все сорта капусты, помидоры, добавляют черный перец, душистый перец, лавровый лист, красный перец.

КОРЛИК С КАПУСТОЙ

1 килограмм мяса нарезать небольшими кусками. Посыпать черным молотым перцем и посыпать по вкусу. В отдельной посуде поджарить 150 граммов сала, нарезанного мелкими кусочками. Затем добавить 1 килограмм нарезанной свежей капусты, мясо. Влить воды, добавить 1 чайную ложку тмина. Варить в течение одного часа. Прежде чем снять с огня, добавить 100 г обычной колбасы, нарезанной кружочками.

ЗАПЕКАНКА

Всыпать 250 граммов муки в миску и сделать углубление. Отбить в него 1 яйцо (целиком), добавить 100 граммов сливочного масла, нарезанного маленькими кусочками, щепотку соли, 2-3 столовые ложки воды. Замесить тесто и выставить его в холодное место на час. Зачиненное от костей мясо кролика вымыть, нарезать порционными кусками и обжарить в нескольких столовых ложках растительного масла. К нему добавить 1 головку мелко нарезанного репчатого лука, а когда он станет мягким, — соль, черный и душистый перец. Влить один стакан воды и тушить мясо в течение 20 минут. Добавить 200 граммов фасоли, немножко нарезанных кусочками отварных грибов, 1 чайную ложку томатного пюре. Варить в течение 15 минут. Обжарить тестом до борта смазанного маслом небольшого противня. Выложить мясо на противень, сверху присыпать ленточками из теста в виде решетки. Смазать забрызганными яйцом и выпекать в горячем духовом шкафу в течение 40 минут. Подать к столу, гарнировав салатом.

ФАРШИРОВАННЫЙ КРОЛИК

Вычистить тушку кролика (2-3 кг), отрезать голову, тщательно промыть и посыпать солью и черным молотым перцем снаружи и внутри. Приготовить фарш из 100 граммов телятины, 100 граммов мелко нарезанных консервированных грибов, 1 яйца, 1 головку мелко нарезанного репчатого лука, 1 чайную ложку белого хлеба, который предварительно нужно замочить в воде, срезав корки. Добавить соль, красный и черный молотый перец. Смесь тщательно вымешать и начинить ею тушку кролика. Зашить, смазать тушку со всех сторон растительным маслом, уложить на противень поверх нескольких ломтиков сала. Сверху тушки также покрыть несколькими тонкими ломтиками сала. Запекать в горячем духовом шкафу в течение 60 минут. Время от времени следует доливать на противень понемногу соли или мясного бульона. Готового кролика полить соусом, образовавшимся при его запекании, и подать к столу с гарниром из зеленого горошка, маринованными огурцами и капустой.

САЛАТ С КРОЛИЧИМ МЯСОМ

Отварить 1 килограмм кроличьего мяса. Зачинить его от костей и нарезать кусочками. Уложить в глубокую кастрюлю и добавить к мясу 3 ломтика белого хлеба, нарезанных кубиками и обжаренных в сливочном масле, 3 маринованных стручка красного перца, 10 маслин, 1 головку мелко нарезанного репчатого лука, 1 пучок мелко нарезанной зелени петрушки. Залить смесью из 20 граммов растительного масла, 20 граммов уксуса, 1 чайной ложки соли, красного молотого перца.

БАРАНИНА ПО-ИРЛАНДСКИ

Около 500 г мяса без костей потушить на жире вместе с 1-2 мелко нарезанными головками лука, добавить нарезанную полосками капусту, долики чеснока, черный перец горошинами, 6-8 картофелин, нарезанных кубиками, и туширь до готовности. По желанию можно положить 1-2 нарезанных кубиками моркови. При подаче на стол посыпать зеленью петрушкой.

РИСОВЫЕ КОЛЛЕТЫ С ТВОРОГОМ

Стакан промытого риса сварить в 3 стаканах подсоленной воды, снять с огня, охладить, добавить стакан творога, яйца, линий желток, чайную ложку мелко нарезанной зелени петрушки и хорошо перемешать. Из полученной массы разделать круглые или овальные колпачки: обвалять их в муке или сухарях, смочить во взбитом яйце и поджарить на сильном разогретом жире. На стол подать с любым салатом.

РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА

Полтора стакана промытого риса опустить в полтора литра кипящей воды и варить, пока он не станет рассыпчатым, после чего отцедить. Натереть на крупной терке 200-250 г сыра. Две трети этого сыра перемешать с рисом. Положить смесь в смазанную маслом форму, посыпать ее оставшимися сырьем, кусочками сливочного масла и запечь в умеренно горячей духовке до приобретения румяной корочки. Готовую запеканку выложить на тарелку. По желанию ее можно залить томатным соусом (столовую ложку томатного поре развести стаканом воды, добавить ложку сливочного масла и довести до кипения).

КЛИНСКИЕ ВАРЕННИКИ

Огурчики бросайте в кипящую подсоленную воду, как только они начнут всплывать, аккуратно вынимайте шумовкой или столовой ложкой на мелкую тарелку. Приготовьте соус. Растопите на горячей сковороде две столовые ложки сливочного масла, насыпьте туда столовую ложку тертых сухарей и держите до тех пор, пока соус не приобретет золотистый оттенок. Полейте им вареники.

ГРУДОК

Приготовьте тесто — очищенный вареный картофель 1 кг, 1 стакан муки, 3 яйца, соль по вкусу. Для фарша — мякоть говядины 300-400 г, сливочного масла — 1 столовая ложка, 1 луковица, соль по вкусу.

Для соуса — 2 столовых ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухарей.

ИКРА ИЗ ГРИБОВ

Подготовленные сущеные грибы сварить до готовности, охладить, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. В мелкодробленый репчатый лук, обжаренный на растительном масле, положить измельченные грибы и туширь минуту-две.

СУПЫ

Супы: суп-поре — укроп, дикая мята, мускатный орех; бульоны — петрушка, лавровый лист; картофельный или овощной суп — петрушка, укроп; рыбные супы — лавровый лист, петрушка, укроп.

Соусы: светлые соусы — мускатный орех; темные соусы — лавровый лист; томатный соус — петрушка, дикая мята.

Рыбные блюда: тушеное мясо — лавровый лист; гуашь — красный сладкий перец; печеное мясо — мускатный орех; котлеты и другие кушанья из мясного фарша — дикая мята, петрушка, тмин; рагу — лавровый лист.

Яйца, омлеты — петрушка.

Белокочанная капуста — тмин.

Цветная капуста — петрушка, укроп.

Помидоры — петрушка.

Огурцы — укроп.

Десерты — ваниль, корица.

Люди употребляют в пищу приправы исповеки виновки.

Медицина считает возросшее употребление приправ в пищу фактором, заслуживающим одобрения. Оно полностью отвечает принципам физиологии питания. Приправы не только вызывают приятные вкусовые ощущения, некоторые из них способствуют образованию пищеварительных соков, благодаря которым поглощенные пища усваивается легче; другие действуют благоприятно на органы кровообращения и нормализуют свертывающую способность крови; третьи влияют на железы внутренней секреции.

Умеренное употребление приправ в пищу не вредно для здорового человека. Красный молотый перец отнюдь не способствует образование язв желудка, а горчица не повышает кровяное давление, как думают некоторые. Напротив, при некоторых желудочных заболеваниях, болезнях печени, желчного пузыря, при плохом пищеварении запоры могут способствовать устранению болезненных признаков.

В диетической кухне допускается использование укропа, петрушки, дикой мяты, лаврового листа, мускатного ореха, чабреца, корицы и др.

Вот некоторые кушанья и подходящие к ним приправы:

Суши: суп-поре — укроп, дикая мята, мускатный орех; бульоны — петрушка, лавровый лист; картофельный или овощной суп — петрушка, укроп; рыбные супы — лавровый лист, петрушка, укроп.

Соусы: светлые соусы — мускатный орех; темные соусы — лавровый лист; томатный соус — петрушка, дикая мята.

Рыбные блюда: тушеное мясо — лавровый лист; гуашь — красный сладкий перец; печеное мясо — мускатный орех; котлеты и другие кушанья из мясного фарша — дикая мята, петрушка, тмин; рагу — лавровый лист.

Яйца, омлеты — петрушка.

Белокочанная капуста — тмин.

Цветная капуста — петрушка.

Помидоры — петрушка.

Огурцы — петрушка.

Десерты — ваниль, корица.

Люди употребляют в пищу приправы исповеки виновки.

Медицина считает возросшее употребление приправ в пищу фактором, заслуживающим одобрения. Оно полностью отвечает принципам физиологии питания. Приправы не только вызывают приятные вкусовые ощущения, некоторые из них способствуют образованию пищеварительных соков, благодаря которым поглощенные пища усваивается легче; другие действуют благоприятно на органы кровообращения и нормализуют свертывающую способность крови; третьи влияют на железы внутренней секреции.

Умеренное употребление приправ в пищу не вредно для здорового человека. Красный молотый перец отнюдь не способствует образование язв желудка, а горчица не повышает кровяное давление, как думают некоторые. Напротив, при некоторых желудочных заболеваниях, болезнях печени, желчного пузыря, при плохом пищеварении запоры могут способствовать устранению болезненных признаков.

В диетической кухне допускается использование укропа, петрушки, дикой мяты, лаврового листа, мускатного ореха, чабреца, корицы и др.

Вот некоторые кушанья и подходящие к ним приправы:

Суши: суп-поре — укроп, дикая мята, мускатный орех; бульоны — петрушка, лавровый лист; картофельный или овощной суп — петрушка, укроп; рыбные супы — лавровый лист, петрушка, укроп.

Соусы: светлые соусы — мускатный орех; темные соусы — лавровый лист; томатный соус — петрушка, дикая мята.

Рыбные блюда: тушеное мясо — лавровый лист; гуашь — красный сладкий перец; печеное мясо — мускатный орех; котлеты и другие кушанья из мясного фарша — дикая мята, петрушка, тмин; рагу — лавровый лист.

Яйца, омлеты — петрушка.

Белокочанная капуста — тмин.

Цветная капуста — петрушка.

Помидоры — петрушка.

Огурцы — петрушка.

Десерты — ваниль, корица.

Люди употребляют в пищу приправы исповеки виновки.

Медицина считает возросшее употребление приправ в пищу фактором, заслуживающим одобрения. Оно полностью отвечает принципам физиологии питания. Приправы не только вызывают приятные вкусовые ощущения, некоторые из них способствуют образованию пищеварительных соков, благодаря которым поглощенные пища усваивается легче; другие действуют благоприятно на органы кровообращения и нормализуют свертывающую способность крови; третьи влияют на железы внутренней секреции.

Умеренное употребление приправ в пищу не вредно для здорового человека. Красный молотый перец отнюдь не способствует образование язв желудка, а горчица не повышает кровяное давление, как думают некоторые. Напротив, при некоторых желудочных заболеваниях, болезнях печени, желчного пузыря, при плохом пищеварении запоры могут способствовать устранению болезненных признаков.

В диетической кухне допускается использование укропа, петрушки, дикой мяты, лаврового листа, мускатного ореха, чабреца, корицы и др.

Вот некоторые кушанья и подходящие к ним приправы:

Суши: суп-поре — укроп, дикая мята, мускатный орех; бульоны — петрушка, лавровый лист; картофельный или овощной суп — петрушка, укроп; рыбные супы — лавровый лист, петрушка, укроп.

Соусы: светлые соусы — мускатный орех; темные соусы — лавровый лист; томатный соус — петрушка, дикая мята.

Рыбные блюда: тушеное мясо — лавровый лист; гуашь — красный сладкий перец; печеное мясо — мускатный орех; котлеты и другие кушанья из мясного фарша — дикая мята, петрушка, тмин; рагу — лавровый лист.

Яйца, омлеты — петрушка.

Белокочанная капуста — тмин.

Цветная капуста — петрушка.

Помидоры — петрушка.

Огурцы — петрушка.

Десерты — ваниль, корица.

Люди употребляют в пищу приправы исповеки виновки.

Медицина считает возросшее употребление приправ в пищу фактором, заслуживающим одобрения. Оно полностью отвечает принципам физиологии питания. Приправы не только вызывают приятные вкусовые ощущения, некоторые из них способствуют образованию пищеварительных соков, благодаря которым поглощенные пища усваиваются легче; другие действуют благоприятно на органы кровообращения и нормализуют свертывающую способность крови; третьи влияют на железы внутренней секреции.

Умеренное употребление приправ в пищу не вредно для здорового человека. Красный молотый перец отнюдь не способствует образование язв желудка, а горчица не повышает кровяное давление, как думают некоторые. Напротив, при некоторых желудочных заболеваниях, болезнях печени, желчного пузыря, при плохом пищеварении запоры могут способствовать устранению болезненных признаков.

В диетической кухне допускается использование укропа, петрушки, дикой мяты, лаврового листа, мускатного ореха, чабреца, корицы и др.

Вот некоторые кушанья и подходящие к ним приправы: