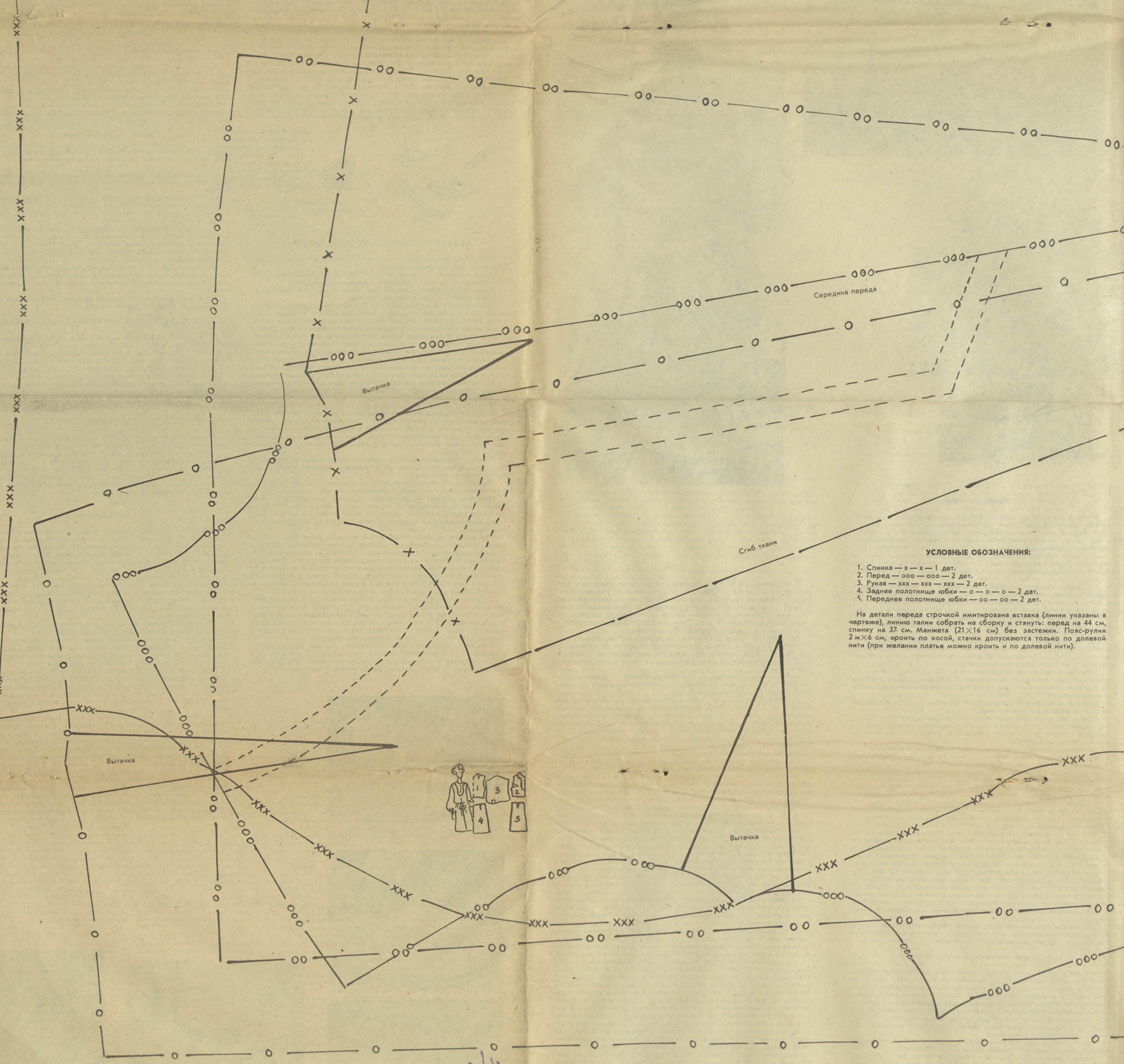
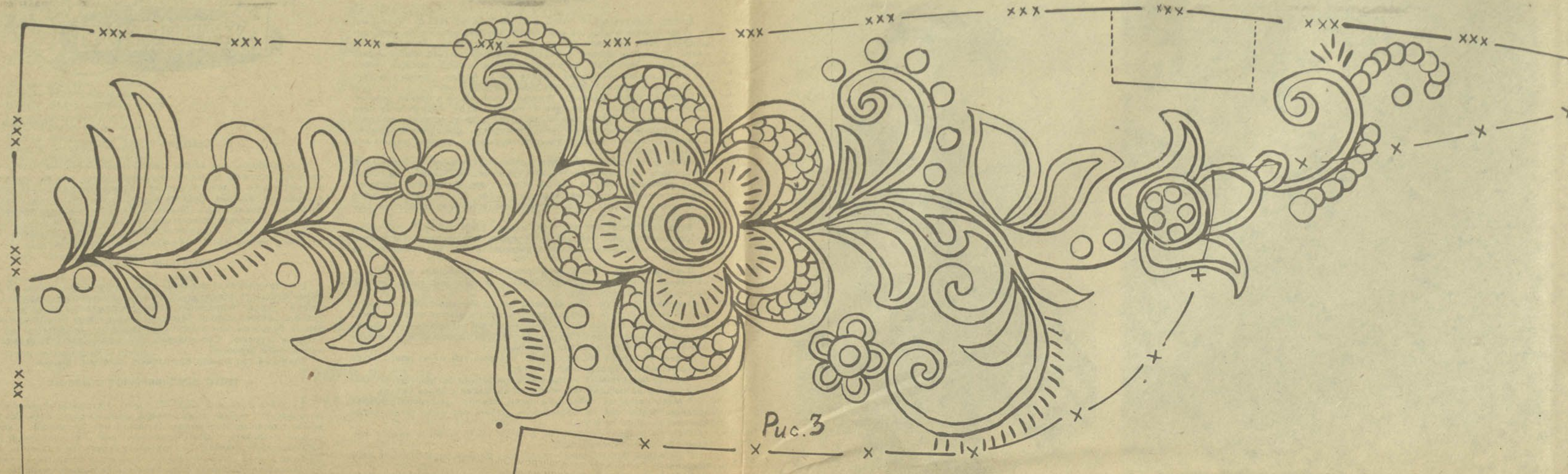




УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Спинка — xxx — 1 дет.
2. Перед — ooo — 2 дет.
3. Рукав — xxx — 2 дет.
4. Заднее полотнище юбки — ooo — 2 дет.
5. Переднее полотнище юбки — ooo — 2 дет.

На детали переда строчкой имитирована вставка (линии указаны в чертеже), линию талии собрать на сборку и стянуть: перед на 44 см, спинку на 37 см. Манжета (21x16 см) без застежки. Пояс-рулик 2x6 см, кроить по косой, стачки допускаются только по долевой нити (при желании платье можно кроить и по долевой нити).



30x1
1844

ВЫШИВКА НАРЯДНОГО ПЛАТЬЯ

Вышивка всегда придает платью особую торжественность, нарядность, мягкую женственность. Она творит чудеса, расцветившая ткань яркими бусами, скромными шерстяными нитками, которые слегка пушатся, создавая рельеф рисунка. Но, решаясь украсить платье вышивкой, запаситесь терпением. Это дело долгое, трудное, многодневное, требует характера усидчивого, рук терпеливых, не боящихся сделать и переделать еще раз — заново, лучше. Зачастую красота вышивки кроется именно в аккуратности исполнения и любви к материалу. Предлагаем вашему вниманию несколько нарядных платьев с вышивкой. Вышивки не сложны в исполнении, довольно просты по рисунку, но выполнены различными приемами и из разных материалов. Существует несколько способов перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка настрочкой — рисунок весь или частично переносится на тонкую бумагу типа папиросной. Затем бумагу часто прикалывают или приметывают к ткани так, чтобы рисунок не сдвинулся. По нанесенным линиям прокладывается строчка или частые стежки вперед иголкой нитками контрастного цвета. Бумагу обрывают. Когда вышивка уже выполнена, вспомогательная нить выдергивается с изнанки. Существует и другой способ перевода рисунка, который особенно хорош, если вышивку надо повторять несколько раз. В этом случае рисунок переносится на прозрачную кальку толстой иголкой, по линиям делаются частые проколы, затем калька переворачивается, накладывается на ткань, и ватным тампоном в проколы вдавливаются мел. Если ткань светлая — мел, слегка смешанный с синькой. Модель 1 расшита спереди крупными, декоративными цветами (рис. 1). Рисунок расположен вертикально. Вышивка выпуклая, тонкая, близкая по цвету платью, переливающаяся благодаря доделке блестящей нити. Техника вышивки — машинная гладь, но при желании ее можно выполнить вручную. Крой платья диктует и свое выполнение вышивки. Она делается отдельно от платья, на куске ткани, затем края рисунка заделываются вышивальным «валиком», чтобы ткань не осыпалась, — и готовая отделка прикрепляется к платью потайными стежками.

Для любителей большей декоративности в середине розеток можно добавить немного бус. В модели вечернего платья из черного шерстяного креп-де-шан (2) низ юбки отделан широкой полосой вышивки, выполненной плоскими черными бусами (рис. 2). Рисунок вышивки не сложен. Рассмотрев внимательно фрагмент, вы сможете воспроизвести его сами в соответствии с шириной отделочной полосы платья. Шерстяное платье (3) отделано ручной вышивкой, выполненной плоским черным шелковым шнуром. Эффект вышивки не только в самом рисунке, сосредоточенном на лифе, но и в технике исполнения — шнур то плоско ложится на ткань платья, то поднимается на ребро. Внутри шнура рисунок заполняется гранеными бусами и черным, чуть тонированным стекларусом (рис. 3).

Очень нарядная вышивка платья (4) выполняется шелковым шнуром и гладью блестящими шелковыми нитками. Расположение вышивки по вырезу горловины и шву цельнокроеных рукавов платья — красиво и напоминает отделку народного костюма. Рисунок вышивки хорошо виден на снимке, и вы сможете воспроизвести его сами.



Рис. 2

НАРЯДНОЕ ПЛАТЬЕ С ВЫШИВКОЙ

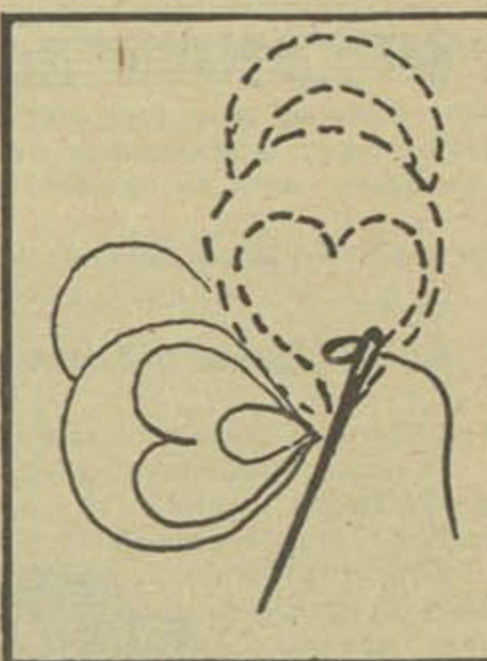
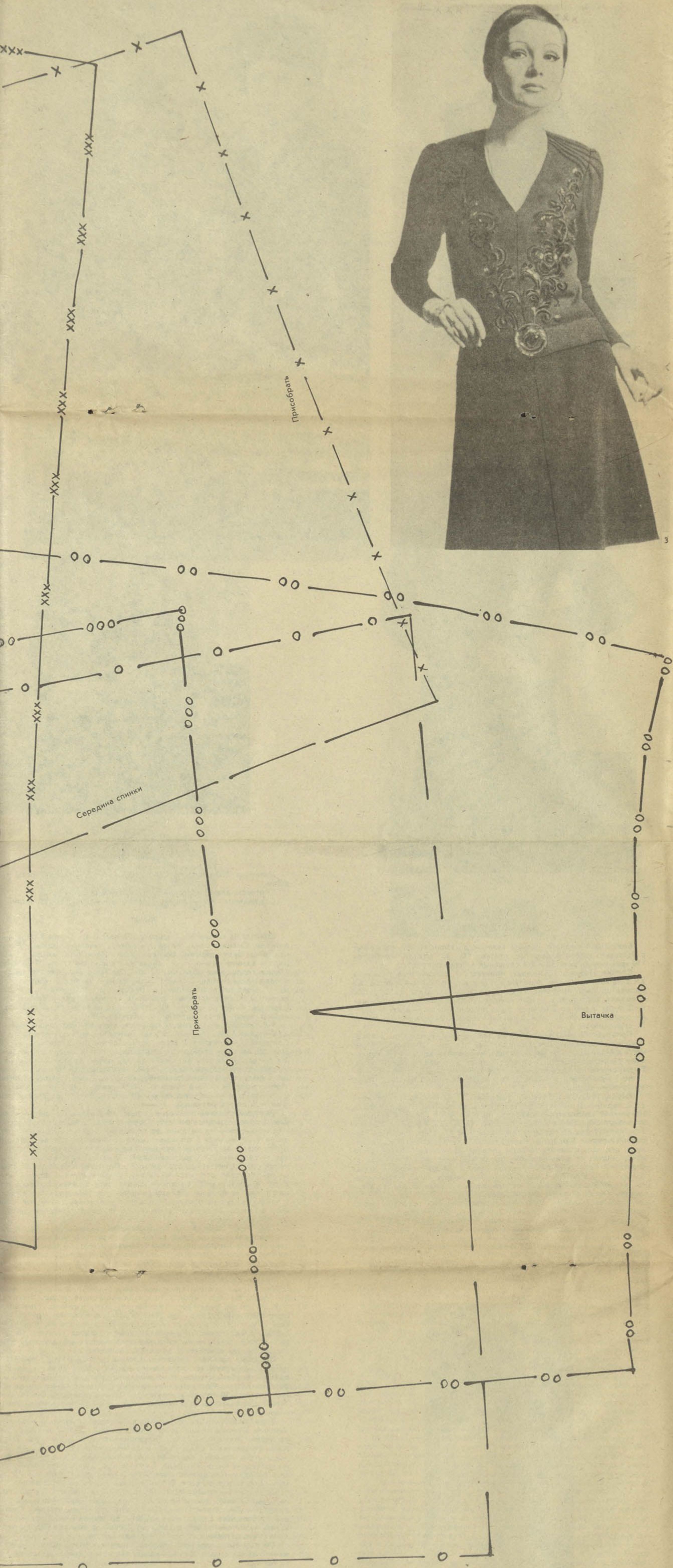


Рис. 1



Это платье все скроено по косой нитке. Манжеты — по долевой. Лиф слегка присборен, свободный, с небольшим напуском. Рукава широкие, присборенные у манжет. Широкая бейка, окаймляющая застежку и горловину, — подкройная. Она так же, как и манжеты, отделана строчкой, которая придает четкость деталям. Строчка на большом расстоянии от края. На ткани, расположенной по косой, не только хороши сборки — легкие и упругие. Такой крой подчеркивает фигуру, поэтому мы рекомендуем это платье стройным женщинам. Выкройка дана на 48 размер III рост.



ПТИЦЫ ВОЗВРАЩАЮТСЯ ДОМОЙ

Слова М. МАТУСОВСКОГО

Музыка В. БАСНЕРА

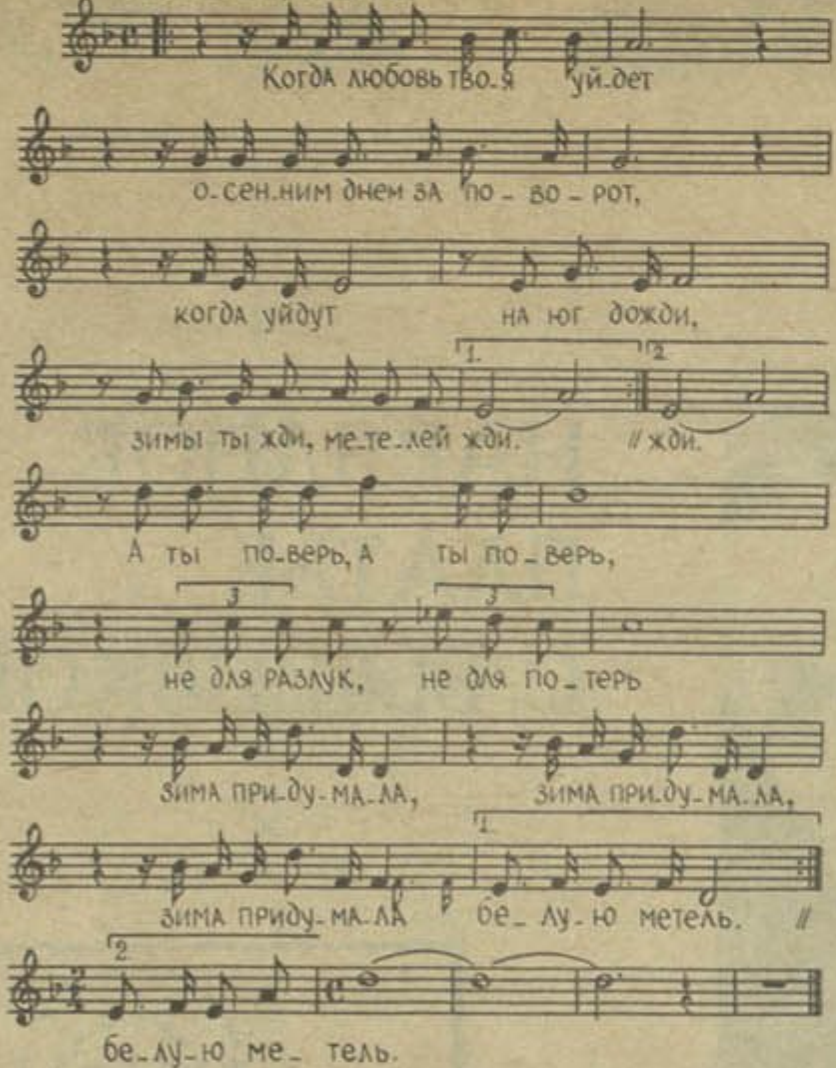
Из кинофильма «Возвращение к жизни»

Далеко-далеко, за морями,
В ясные безоблачные дни
Птицам снятся северные тизда,
Где когда-то выросли они.
Птицам снятся северные реки
И леса, укрытые зимой;
Потому, наверно, отовсюду
Птицы возвращаются домой.

Если над землей клубятся тучи,
Птицы набирают высоту.
Если им грозит в дороге гибель,
Птицы умирают на лету.
Не страшат их острые вершины
И моря, окутанные тумой;
Потому, наверно, отовсюду
Птицы возвращаются домой.

Отчий край, заветный берег детства,
Ты опять мне виден впереди,
И тебя лишь только вместе с сердцем
Можно вынуть из моей груди.
И не смогут сбить меня с дороги
Ни туман, ни ветер штормовой.
Потому, наверно, повсюду
Птицы возвращаются домой.

Ритмично, в темпе



БЕЛАЯ МЕТЕЛЬ

Слова П. ЛЕОНИДОВА

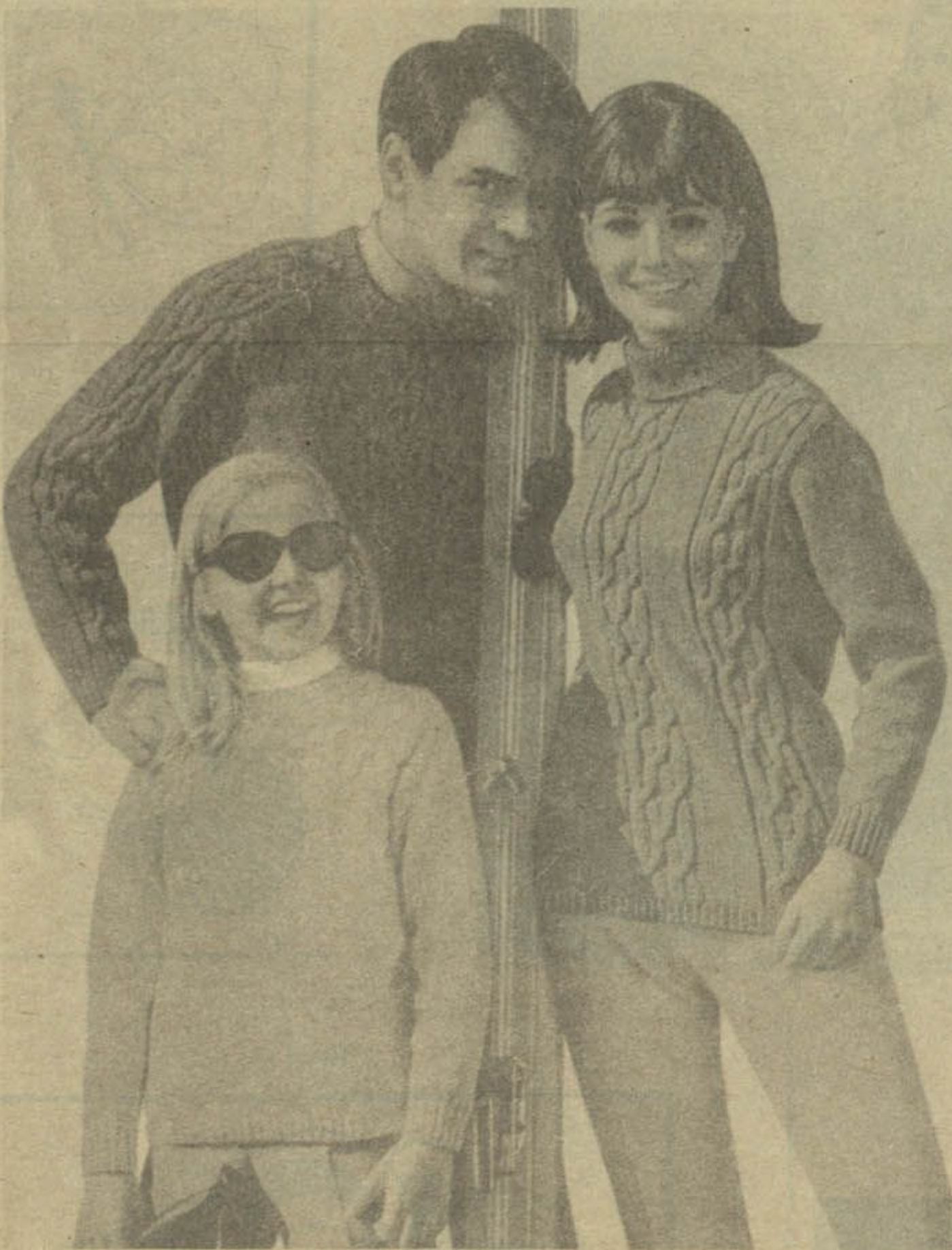
Музыка Ю. АНТОНОВА

Когда любовь твоя уйдет
Осенним днем за поворот,
Когда уйдут на юг дожди,
Зимы ты жди, метелей жди.
Сам от себя тревогу скрой
И сердце ты ветрам открой.
Тогда зима, как старый друг,
Придет, накрыв следы разлук.

Припев: А ты поверь, а ты поверь,
Не для разлук, не для потерь
Зима придумала,
Зима придумала,
Зима придумала белую метель.
И ты поверь, да, ты поверь,
Чтоб больше не было потерь,
Нужна не оттепель,
Нужна не оттепель,
Нужна не оттепель, а белая метель.

Когда ветра в полях круты,
Подставь себя метели ты,
Когда они еще сильней,
Навстречу им иди смелей.
Пускай снега, пускай мороз,
Но ты не жди весенних гроз,
А где пути засыпал снег,
Найди любви ушедшей след.

Припев: А ты поверь, а ты поверь,
Не для разлук, не для потерь
Зима придумала,
Зима придумала,
Зима придумала белую метель.
И ты поверь, да, ты поверь,
Чтоб больше не было потерь,
Нужна не оттепель,
Нужна не оттепель,
Нужна не оттепель, а белая метель.



СПОРТИВНЫЙ СВИТЕР

(Размер 46)

Материал: 500 г шерсти. Спицы № 3 и 4 и комплект спиц №№ 2, 5 и 3.

Сокращения: лиц.—лицевые петли, изн.—изнаночные, кр.—краевые.

Образцы вязки. Обр. I на спицах № 3 (воротник на спицах № 2, 5) вязать резинкой (1 лиц., 1 изн.).

Обр. II на спицах № 4 чулочная вязка, лиц. ряды лиц., изн.—изн. Обр. III (фасонный жгут) на спицах № 4.

1-й ряд: * лиц., 1 дополнительная переворотная лиц., 3 изн., повторять от * до * еще 3 раза, заканчивая 1 лиц., 1 дополнительная переворотная лиц.—22 петли.

2-й ряд: * 2 изн., 3 лиц., 2 изн.

С 3 по 7-й ряды: вязать лиц.—лиц., изн.—изн.

8-й ряд: 2 изн., перекрестить 4 петли влево (снять 3 петли на вспомогательную спицу и вязать с лиц. стороны вязания, 1 лиц., затем провязать 3 лиц. со вспомогательной спицы), перекрестить 4 петли вправо (снять 1 петлю на вспомогательную спицу и оставить с изн. стороны вязания, 3 лиц., затем провяжите 1 лиц. со вспомогательной спицы), 2 изн., перекрестить 4 петли влево, перекрестить 4 петли вправо, 2 изн.

9-й ряд: 3 лиц., 6 изн., 4 лиц., 6 изн., 3 лиц.

10-й ряд: 3 изн., перекрестить 6 петель (снять 3 петли на вспомогательную спицу и оставить с изн. стороны вязания, 3 лиц., затем 3 лиц. со вспомогательной спицы), 4 изн., перекрестить 6 петель, 3 изн.

11-й ряд: как 9-й ряд.

12-й ряд: 2 изн., перекрестить 4 петли вправо, перекрестить 4 петли влево, 2 изн., перекрестить 4 петли вправо, перекрестить 4 петли влево, 2 изн.

С 13 по 17-й ряды: лиц.—лиц., изн.—изн.

18-й ряд: 2 изн., 3 лиц., 2 изн., перекрестить 4 петли влево, перекрестить 4 петли вправо, 2 изн., 3 лиц., 2 изн.

19-й ряд: лиц.—лиц., изн.—изн.

20-й ряд: 2 изн., 3 лиц., 3 изн., перекрестить 6 петель, 3 изн., 3 лиц., 2 изн.

21-й ряд: лиц.—лиц., изн.—изн.

22-й ряд: 2 изн., 3 лиц., 2 изн., перекрестить 4 петли вправо, перекрестить 4 петли влево, 2 изн., 3 лиц., 2 изн.

С 23 по 27-й ряды: лиц.—лиц., изн.—изн.

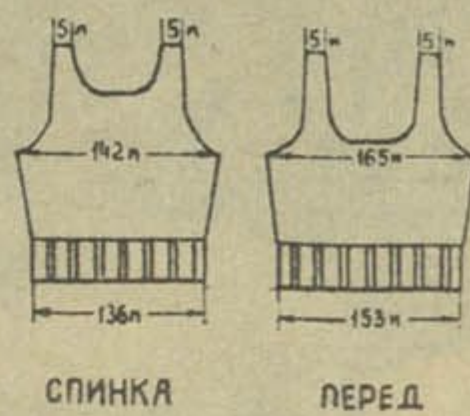
28-й ряд: повторять с 8-го ряда.

Плотность вязки: 20 петель=10 см, 12 рядов=4 см по обр. III.

Спинка. Набрать 107 петель и вязать 10 рядов резинкой. Далее вязать по обр. II. Следующим образом: 1 кр., 15 петель по обр. II, * 22 петли по обр. III, 12 петель по обр. II, * повторять еще раз до * до * 22 петли по обр. III, 15 петель по обр. II, 1 кр.=122.

Плечи: провязать 40 см от начала вязки, спуская с обеих сторон в каждом 2-м ряду 1 раз по 4 петли, 2 раза по 2 петли и 5 раз по 1 петле=96 петель.

Плечи и горловина: в следующем лицевом ряду в вязке по обр. III (фасонный жгут) провязывайте 2 изн. петли, расположенные



СПИНКА

ПЕРЕД



перед и между 3 лиц. вместе, у вас в каждом фасонном жгуте будет 5 убавлений. Провязав 19 см—высота проймы, закройте 19 центральных петель и заканчивайте вязать каждую половину отдельно, спуская для плеча в каждом 2-м ряду 2 раза по 5 петель, 2 раза по 6 петель и одновременно для закругления горловины спускайте 2 раза по 4 петли.

Перед вяжется так же, как спинка, до проймы. Провязав 15 см от высоты проймы и сделав убавления в вязке по обр. III, как на спинке, закройте 11 центральных петель. Заканчивайте вязать каждую половину отдельно, спуская для горловины в каждом 2-м ряду 1 раз по 4 петли, 3 раза по 2 петли и 3 раза по 1 петле. Плечо оформляйте, как на спинке.

Рукава. Набрать 42 петли и вязать 5 см резинки. Далее вяжите по обр. II, распределив в 1-м ряду 6 дополнительных петель=48 петель. Далее увеличивайте с обеих сторон в каждом 8-м ряду 7 раз по 1 петле, затем в каждом 6-м ряду по 1 петле=74 петель. Для оформления головки рукава, провязав 40 см от начала вязки, спустите в каждом 2-м ряду с обеих сторон 1 раз по 4 петли, 11 раз по 2 петли и 1 раз по 4 петли. Затем закройте сразу оставшиеся 14 петель.

Сборка. Сшейте швы, вшейте рукава. Затем по краю горловины наберите 100 петель на комплекте спиц № 3 и вяжите круговую по обр. I. Провязав 11 см, вяжите еще 3 см на комплекте спиц № 2, 5. Затем закройте все петли резинкой. Сложите воротник пополам.

Платье с цельновязанными длинными рукавами покроя «кимono» выполнено чулочной вязкой из шерстяной пряжи четырех цветов.

Размер 46-й, рост III.

Расход пряжи: 600 г коричневого цвета, 100 г розового цвета, 50 г белого цвета и 50 г цвета жемчужины.

Лиф платья с напуском выполнен поперечным вязанием. По связанному образцу чулочной вязки рассчитайте количество петель по длине спинки и переда в соответствии с выкройкой.

Начинать вязание переда надо от линии середины, по выкройке, с нескольких рядов бумажной нитью, затем 8 рядов коричневой нитью, далее чередовать полосы в следующем порядке: 4 ряда розовой нитью, 4 ряда коричневой, 2 ряда белой, 2 ряда нитью цвета жемчужины, 2 ряда белой, 2 ряда коричневой, 2 ряда белой, 2 ряда цвета жемчужины, 2 ряда белой, 12 рядов коричневой. Далее повторять чередование полос.

Распустите бумажную нить, открыв петли, наденьте их на спицу и вяжите вторую половину переда так же, как и первую. Спинку можно вязать целиком, начиная с рукава и чередуя полосы в соответствии с передом.

Отутюжьте перед и спинку. Наберите петли юбки на полотно переда (или спинки), равномерно распределив лишние петли лифа по всей ширине юбки, то есть, провязывая по 2 петли вместе через равные промежутки. Таким же образом наберите петли манжеты на рукаве платья. Учтите, что манжета вяжется двойной: на рукаве платья наберите нижнюю часть манжеты и вяжите 10 см, меняя спицы на меньший номер. Провязав 10 см, вяжите лицевую часть манжеты, меняя спицы в обратном порядке с меньшего на больший номер. Пришейте лицевую часть манжеты к рукаву кеттельным швом. Отутюжьте юбку и сшейте боковые швы. Горловину окантуйте бейкой шириной 2 см, пришейте ее кеттельным швом.



ДЛЯ МОЛОДЕЖИ

Безрукавка модного силуэта вяжется до талии. Носить ее можно с брюками, юбкой и даже на платье. На 48 размер требуется 130 граммов шерсти 32/2 в 4 сложения на спицах № 2, 5.

Спинка. Набрать 136 петель, провязать 7 сантиметров резинкой 2х2, затем перейти на лицевую вязку и вязать 10,5 сантиметра до выреза проймы, прибавив на боку с каждой стороны по 3 петли. В пройме закрывать в начале каждого ряда: 1 раз 7 петель, 2 раза по 3 петли, 7 раз по 2 петли и 5 раз по одной петле— всего в пройме закрывается по 32 петли с каждой стороны. Высота проймы равна 25 сантиметрам.

Перед. Набрать 153 петли, провязать 7 сантиметров резинкой 2х2, перейти на лицевую вязку и вязать до проймы 11 сантиметров. На этих 11 сантиметрах прибавить по 6 петель с каждой стороны. В пройме закрывать с каждой стороны: 14 петель, 4 раза по 3 петли, 2 петли и 17 раз по одной петле— всего по 45 петель с каждой стороны. Провязав 8 рядов от начала проймы, начать вывязывать горловину, для чего в центре закрыть средние 29 петель. После этого вязать перед от двух клубков, продолжая закрывать в горловине: 3 петли, 2 петли и 13 раз по одной петле с каждой стороны. Когда останутся по 5 петель с каждой стороны, вязать их до конца проймы равно. Высота проймы у переда, как и у спинки, равна 25 сантиметрам. Петли закрыты. Детали закончены.

После этого места, связанные лицевой вязкой, отпарить через влажную ткань утюгом, резинку не гладить. Детали сшить.

Теперь можно обвязать горловину и пройму резинкой 2х2. Обвязывать можно круговую или в прямом и обратном направлениях при несшитом плече. Для горловины набрать по краю на круговую спицу около 280 петель. По столыку же петлю приблизительно набрать вокруг каждой проймы.



ЖЕНСКИЙ КОСТЮМ

(Размер 48)

Материал: 850 г шерсти. Спицы № 4 и 3, 12 пуговиц, корсаж для юбки.

Плотность вязки: 9,5 петли и 15 рядов=5 см.

Сокращения: лиц.—лицевые петли, изн.—изнаночные петли.

Жакет

Спинка. На спицах № 4 набрать 106 петель и вязать 3 ряда лиц. петлями. Сменить спицы на № 3 и вяжите чулочной вязкой, причем изн. ряды будут служить лиц. стороной. Начинать вязать с изн. ряда и вяжите прямо, пока спинка не достигнет 11 см **. Далее вяжите следующим образом: 22 изн., 2 вместе изн., вяжите изн. до последних 24 петель, 2 вместе изн., 22 изн. Вяжите 5 рядов прямо **. Повторяйте последние 6 рядов от * до *, пока на спицах останется 90 петель. Затем провяжите несколько рядов прямо, пока спинка не будет 28 см длиной. Переходите на вязку резинки в верхней половине жакета следующим образом:

1-й ряд: 2 изн., * 2 лиц., 2 изн., повторять от * до конца ряда.

2-й ряд: 2 лиц., * 2 изн., 2 лиц., повторять от * до конца ряда.

Повторяйте последние 2 ряда, пока изделие не достигнет 52 см. Для оформления проймы спускайте по 2 петли в начале следующих 2-х рядов, затем спускайте по 1 петле с обеих сторон следующего и каждого последующего 2-го ряда, пока останется 70 петель. Далее вяжите прямо, пока спинка будет 72 см. Для оформления плеча спустите резинкой по 8 петель с начала следующих 2-х рядов, затем по 6 петель с начала следующих 4-х рядов. Закройте сразу оставшиеся 30 петель резинкой.

Перед. Для левой полочки на спицах № 3 набрать 59 петель и вязать 3 ряда лицевыми петлями. Сменить спицы на № 4. Следующий ряд—изнаночными петлями до последних 6 петель. Повторите вязание и оставшиеся 6 петель снимите на петледержатель. Продолжайте вязать на 53 петлях чулочной вязкой, пока изделие не достигнет 14 см длины **. Следующий ряд: 22 изн., 2 вместе изн., изн. до конца ряда. Вяжите 5 рядов прямо **. Повторяйте от ** до **, пока на спицах у вас останется 46 петель. Далее вяжите прямо, пока изделие достигнет 28 см длины. Переходите на вязку резинки, как на спинке, до проймы. Для оформления проймы спускайте 2 петли с начала следующего ряда, затем по 1 петле через каждый ряд, пока останется 36 петель. Затем вяжите прямо, пока изделие достигнет 67 см длины.

Горловину оформляйте следующим образом: спустите 8 петель с начала следующего ряда, затем спускайте по 1 петле со стороны горловины в каждом ряду, пока останется 20 петель. Далее вяжите прямо до плеча. Плечо оформляйте следующим образом: спустите 8 петель с начала следующего ряда, затем по 6 петель с начала каждого 2-го ряда 2 раза. Правая полочка вяжется соответственно.

Рукава. На спицах № 3 набрать 50 петель и вязать 5 см резинки. Сменить спицы на № 4 и продолжайте вязать резинку, увеличивая по 1 петле с обеих сторон в 5-м и в каждом последующем 8-м ряду, пока на спицах будет 74 петли. Далее вяжите прямо, пока длина рукава по шву будет 41 см. Для оформления головки рукава спускайте по 2 петли с начала следующих 2-х рядов, затем по 1 петле с обеих сторон каждого 2-го ряда, пока останется 42 петли. Провяжите 1 ряд прямо, затем спускайте по 1 петле с обеих сторон каждого ряда, пока останется 14 петель. Закройте их.

Передние планки. Для левой планки на спицы № 3 перенесите петли с петледержателя, привяжите нить и вяжите прямо лицевыми петлями с обеих сторон, планка достигнет длины полочки. Закройте петли. Правая планка вяжется соответственно, но на ней надо сделать 10 петель для пуговиц. Первая планка должна быть на 4 см выше нижней края планки, 10-я—на 2 см ниже края горловины.

Карманы. На спицах № 3 набрать 25 петель и вязать 3 ряда лиц. петлями. Сменить спицы на № 4. Следующий ряд: 2 лиц., изн. до последних 2-х петель, 2 лиц. Следующий ряд: лиц. петлями. Повторяйте последние 2 ряда, пока изделие достигнет 11 см. Далее оформляйте карман следующим образом: 2 лиц., 2 вместе изн., лиц. до последних 4-х петель ряда, 2 вместе изн., 2 лиц. Следующий ряд: лиц. петлями. Повторяйте последние 2 ряда, пока останется 13 петель. Закройте все петли. Второй карман вяжется соответственно.

Воротник. На спицах № 3 набрать 92 петли и вязать 3 ряда лиц. петлями. Сменить спицы на № 4. Следующий ряд: 2 лиц., изн. до последних 2-х петель, 2 лиц. Следующий ряд: лиц. петлями. Повторяйте последние 2 ряда, пока изделие достигнет 7 см. Продолжайте вязать чулочной вязкой, спуская по 3 петли с начала каждого ряда, пока у вас останется 44 петли. Закройте все петли.

Погоны. На спицах № 3 набрать 7 петель и вязать 10 см лиц. петлями с обеих сторон. Затем закрыть все петли. Второй погон вяжется так же.

Юбка

На спицах № 3 набрать 111 петель и вязать 5 рядов лиц. петлями. Сменить спицы на № 4 и вяжите чулочной вязкой, пока изделие не достигнет 43 см. Форма придает юбке следующим образом: следующий ряд (10 изн., 2 вместе изн.) 2 раза, изн. до последних 24-х петель (2 вместе изн., 10 изн.) 2 раза, 5 рядов вяжите прямо. Повторяйте последние 6 рядов, пока у вас останется 1 петлю в конце последнего ряда=78 петель. Сменить спицы на № 3 и вяжите еще 2 см резинкой (1 лиц., 1 изн.). Закройте все петли резинкой.



«БЕЗУМНЫЕ» ТУФЛИ

Вот уже два года ортопеды и ревматологи единодушно высказываются против модной сейчас обуви на высоком каблуке и на толстой твердой «платформе». Мало кто прислушивается к их предостережениям. Больше всего этой модой увлекаются молодые девушки, не подозревающие о том, какая опасность им угрожает. Чем опасны такие туфли? Они могут привести к полной деформации скелета и, в первую очередь, таза, коленей и ступней. Сильнее всего при этом страдают пальцы ног, фаланги которых очень хрупки и узкими.

Когда ноги стоят на ровной поверхности, вес тела почти равномерно распределяется между передней частью стопы и пяткой. При каблукке высотой в два сантиметра равновесие является идеальным — на пальцы и пятку стопы приходится одинаковая нагрузка. В том случае, если каблук превышает пять сантиметров, большая часть тяжести падает на переднюю половину ступни. Чтобы сохранять равновесие, корпус приходится отводить назад.

Все составные части скелета оказываются в неестественном положении. Через некоторое время человек начинает испытывать общую усталость, ощущая тяжесть в затылке, спине и ногах. Это — сигнал тревоги, и от него нельзя отмахиваться.

Если бы женщина могла сравнить, как выглядит ее скелет на рентгеновском снимке, когда на ногах вообще нет обуви, и в туфлях на высокой «платформе», она сразу же поняла бы, какие опасности подстерегают ее:

• неравновесие скелета создает благоприятные условия для вегетических изменений в позвоночнике;

• колени, которые свободно выпрямлены при нормальном каблуке, неестественно сгибаются, стоит одеть модные туфли на слишком высоком каблуке, а это может привести к патологическим изменениям в коленных суставах;

• деформируется таз, из-за чего появляются боли в пояснице;

• и, наконец, полностью деформируются сами ступни. Пальцы ног, сильно сдавленные, упираются в носки туфель, не имея возможности сгибаться и разгибаться. Небольшие суставы пальцев перестают функционировать, а сами пальцы мало-помалу приобретают ненормальную форму. Появляются боли — сначала изредка, потом все чаще и чаще. Хронические воспаления превращаются в затвердевшую кожу, мозоли. Болезненные изменения стопы затрудняют ходьбу, а иногда служат причиной и хирургического вмешательства.

А надо помнить, что операция стопы — дело очень деликатное и не всегда приводящее к успеху.

Толстые подошвы — «платформы» — немало виноваты в таком состоянии дел. Возникшая в годы войны необходимость использовать в качестве подметки дерево из-за нехватки кожи и резины была вполне оправданной, но сегодня такие подошвы существуют лишь благодаря моде и желанию некоторых девушек и женщин «подрасти» на шесть-семь сантиметров. Толстые и твердые подошвы нарушают нормальную функцию стопы при передвижении, не обеспечивают благоприятных условий для работы мышц и оттока крови. В узкой и тесной обуви на «платформе» стопа не сгибается при ходьбе, перестает выполнять важную роль стимулятора кровообращения. Похожая становится неустойчивой, человек не идет, а кочкается.

Вот такой суровый приговор выносит «безумной» обуви те, кто повседневно сталкивается с причиняемыми ею неприятностями — массажисты, хирурги, педиатры, ортопеды.

Здоровье и элегантность можно сочетать

Что же дают эти «безумные» туфли? Несколько сантиметров высоты? Удлиняют или округляют ногу? Все это пустые иллюзии, которые ни в коем случае не могут компенсировать наносимого ими вреда. Женщина в туфлях на слишком высоких каблуках редко имеет правильную осанку. Недавно французский национальный институт, занимающийся проблемами будущего медицины, предложил критерии хорошей обуви, позволяющие при разумном подходе успешно сочетать здоровье и стремление женщин выглядеть модно и элегантно. Эти критерии следующие:

• хорошая обувь должна быть сделана из кожи, чтобы нога могла дышать, сохраняя свою жизнедеятельность и подвижность;

• подошва должна быть гибкой и позволять ступне разгибаться до отказа от пальцев до пятки;

• наконец, у любой обуви каблук не должен превышать пяти сантиметров.

Подчеркиваем: специалисты вовсе не требуют, чтобы все поголовно носили обувь только на низком каблуке. Такие туфли являются подходящими лишь для людей с нормальным изгибом ступни. Однако у большинства женщин в той или иной мере развито плоскостопие, поэтому каблук в три — пять сантиметров не только желателен, но и обязателен для сохранения равновесия.

КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА

Блюда, подаваемые к столу, должны быть не только вкусными, но и привлекательными на вид. Самое вкусное жаркое не возбуждает аппетита, если оно нарезано неаккуратно, имеет вид бесформенной массы, подано на тарелке с краями, залитыми соусом. Чтобы поданное кушанье выглядело аппетитно и красиво, надо прежде всего аккуратно разложить еду на тарелке или на блюде. Немного выдумки, вкуса — и праздничный стол ваш преобразится.

Цветы из масла. Возьмите твердый кусок масла и чайной ложкой, погружая ее время от времени в горячую воду, вырежьте из него тонкие лепестки. Чтобы они не потеряли форму, опустите их сразу же в холодную воду. 6—10 таких лепестков соедините в цветок, в центр которого положите зеленую горошинку, кусочек редиса или красного перца.

Купечки из колбасы. Вареную колбасу (отдельная, любительская, эстонская и т. п.) нарежьте тонкими кружочками. Положив несколько таких кружочков один на другой, острым ножом сделайте надрез по радиусу и каждый кусочек сверните в кулек. Внутри кулечка можно положить листик салата, ломтик соленого огурца, кусочек яйца, сваренного вкрутую, и т. п.

Веер из огурца. Для этого украшения надо отобрать крепкие, небольшие огурчики. Каждый такой огурец (или половинку) нарежьте тонкими пластинками и затем расправьте так, как показано на рисунке.

В центр салата. Кроме традиционного «грибочка» из яйца и половинки красного помидора, можно из того же яйца сделать, например, крыльцо голову.

Сваренное вкрутую яйцо срежьте так, чтобы оно стояло с наклоном. В верхней части яйца вырежьте уголок и в него оставьте кусочек отварной моркови или свеклы. Над этой «пастью» проколите маленькие дырочки для глаз и вложите туда горошинку или маленькие кусочки той же моркови, свеклы.

И еще несколько общих советов, которые вам могут пригодиться для оформления праздничного стола.

• Основные кушанья укладывайте посередине блюда. Кругом кладите гарнир из овощей так, чтобы он не свисал с краев блюда.

• Мясо режут на небольшие куски, нежного мависосок, поперек волокон. Чтобы оно не распалось, резать его надо тогда, когда оно уже немного остыло.

• Птицу разрежьте на куски, а затем куски сложите вместе так, чтобы птица выглядела целой.

• На одном блюде можно укладывать рядами разного сорта мясо и колбасу.

• Контрастное сочетание красок придает кушанью вид, возбуждающий аппетит, и производит приятное впечатление. Так, например, ветчина, украшенная листком зеленого салата и четвертью яйца на нем, привлекает более насыщенный цвет и выглядит аппетитнее.

• Хорошо смотрятся на столе кусочки тресковой печени или разделанные кильки, положенные на кружочки крутого яйца и посыпанные сверху зеленой петрушкой, луком.

• Если вы приготовили к праздничному столу студень, то подайте его красиво оформленным. Для этого на дно формы положите сначала кружочки вареного яйца, маленькие веточки зелени петрушки, звездочки, вырезанные из вареной моркови, полейте их несколькими ложками бульона. Затем поставьте форму на холод. Когда бульон с украшениями застынет, налейте в форму предварительно остуженную массу студня и снова охладите. Перед подачей на стол форму со студнем надо подержать над горячей водой. Затем выложите студень на блюдо и нарежьте на куски.



КАК ЕСТЬ ПЛОДЫ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Торт и пирожные с кремом едят ложечкой или десертной вилкой. Торт легче есть маленькой вилкой.

Сухие пирожные, печенье или кекс подают в нарезанном виде. Их берут рукой и едят, откусывая маленькими кусочками.

Жирные кондитерские изделия или пончики нарезают десертной вилкой в тарелке и едят с помощью вилки.

Шоколадные или другие конфеты без обертки предлагают гостям из коробки или же укладывают с помощью щипцов в красивую вазочку. Конфеты, после того как вы ее взяли из коробки или из вазочки, следует положить на десертную тарелку, стоящую перед вами.

Держать ее в руке долгое время не рекомендуется, так как шоколад начнет таять. Мармелад или конфитур брать ножом не рекомендуется. Его накладывают в десертную тарелку с помощью ложки из вазочки, поданной на стол. Намазывать на хлеб его следует с помощью ножа. Фрукты, для которых поданы фруктовые нож и вилка, едят руками не рекомендуется. Груши и яблоки нарезают ножом, а едят вилкой. Фрукты нарезают половинками или четвертинками. Кожуру снимают, наколол кусочек на вилку. Едят их небольшими кусочками.

Апельсины чистят с помощью ножа, а мандарины — руками.

Виноград придерживают за ветку левой рукой, а правой отщипывают ягоды одну за другой. Рядом с десертной тарелкой следует поставить блюдо, в которое кладут толстую кожуру или веточки.

Такое же блюдо необходимо ставить, если вы подаете на стол фрукты, содержащие косточки. Сливы разламывают половал, а косточку кладут в тарелку.

Свежую садовую землянику подают с плодоножками, тщательно промытой. Ягоду откусывают до плодоножки, которую кладут в дополнительную тарелочку.

Персики и абрикосы нарезают ножом, очищают от кожуры и едят маленькими кусочками, предварительно удалив косточку.

Черешню подают на небольших тарелках вместе с веточками. Рядом с десертной тарелкой, справа, кладут чайную ложку. Черешню берут рукой, а веточку кладут на дополнительную тарелку. Косточку выплевывают на ложечку, а затем кладут ее на дополнительную тарелку.

При подаче на стол любых видов фруктов, даже если их едят ножом и вилкой, необходимо положить на стол бумажные салфетки.

Кофе и чай подают в горячем виде. Отпивать из чашки нужно небольшими глотками, не производя шумных звуков. Не полагается пробовать их ложкой. Чашку приподнимают от стола вместе с блюдцем левой рукой. Затем берут чашку правой рукой и подносят ко рту. Пока напиток не выпит, блюдце держат левой рукой, чашку ставят на блюдце или же и блюдце и чашку ставят на стол.

Неправильно брать лишь чашку с чаем или кофе, а блюдце оставлять на столе. Когда вы подаете чай, то следует подавать чашку вместе с блюдцем. Ложку кладут только в стеклянный стакан. В фарфоровую чашку ложку не кладут. После того как чай налит и сахар размешан, ложку кладут на салфетку или же на закусочную тарелку. Размешивать в чашке следует бесшумно и недолго.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.

Если вы подаете чай и кофе без сахара, то сахар следует подать в сахарнице со специальной ложкой или совочком. К кусочку сахара полагается подать щипцы. Когда вы наливаете или доливаете чай или кофе, то чашку следует брать вместе с блюдцем.



Польская кухня

СЕГОДНЯ У НАС ГОСТИ

Сногсшибательные темпы современной жизни не всегда позволяют нам готовить изысканные обеды, но мы все же отмечаем те или иные даты — день рождения, годовщину свадьбы. И тогда мы приглашаем близких родственников и друзей, хотим угостить их вкусными, праздничными блюдами. Для такого торжественного обеда на 8—10 человек предлагаем следующее меню:

Томатный суп с пирожками. Щука под соусом из хрена. Свиная грудинка, запеченная с черносливом и крокетами.

ТОМАТНЫЙ СУП-БУЛЬОН

1 кг помидоров, 1 столовая ложка сливочного масла, 10 чайных ложек овощного отвара или бульона, соль, неполная столовая ложка сахара, укроп. Нарезанные кружками помидоры тушить в масле, добавив веточки укропа. Затем протертые через сито помидоры разбавить бульоном или отваром из овощей и приправить по вкусу сахаром и солью. Суп подавать в чашках, посыпав сверху мелко нарезанным укропом.

Томатный суп можно приготовить накануне приема.

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ С МЯСОМ

2 стакана молока, 2 яйца, 200 г муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, щепотка соды, соль. Все компоненты тщательно перемешать (лучше всего вешелкой). Сковороду сильно разогреть, смазать кусочком сала. Разливательной ложкой набирать тесто, наливать на горячую сковороду и жарить каждый блинчик с двух сторон, причем та сторона блинчика, на которую кладем начинку, должна быть лишь слегка поджаренной. На каждый блинчик положить толстый слой начинки, завернуть с двух сторон края и плотно свернуть трубочкой. Перед подачей обжарить пирожки.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОЖКОВ

1 кг вареной говядины, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, сало, соль, перец, мелко нарезанный укроп. Мясо пропустить через мясорубку. Нарезать мелкими кубиками лук, поджарить до светло-золотистого оттенка. Добавить сырое яйцо, сливочное масло, укроп, соль и перец по вкусу. Все это тщательно перемешать. Переложить начинку в кастрюлю с растопленным жиром и еще раз немного ее прожарить.

Блинчики и пирожки можно также приготовить накануне. Перед подачей к столу обжарить их в разогретом жире (лучше всего смешанном).

ЩУКА В СОУСЕ ИЗ ХРЕНА

Щука (2—2,5 кг), набор овощей для супа, 2 луковицы, перец, 2—3 лавровых листика, душистый перец, 0,5 чайной ложки сахара, соль.

Приготовить отвар из овощей, лука и приправ. Процедить его через сито и охладить. Один стакан отвара взять для приготовления соуса.

Рыбу разделить, удалить глаза, нарезать кусками и положить в большую неглубокую кастрюлю или специальный судок для рыбы. Залить холодным отваром и варить на слабом огне примерно в течение 30 минут. Посолить по вкусу.

Соус: приготовить светлую заправку из двух столовых ложек сливочного масла и 1,5 ложки муки. Разбавить ее стаканом отвара, добавить 2 столовые ложки натертого хрена, соль по вкусу, стакан сметаны, немного сахара и лимонный сок (достаточно пол-лимона). Помешивая, довести соус до кипения.

Куски щуки уложить на блюде так, чтобы получилось впечатляющее целое, и залить небольшим количеством соуса. Оставшийся соус подать в соуснике. Отдельно ставится на стол отварная картошка.

Отвар и соус можно приготовить заранее, рыбу — в день приема. Соус подогреть перед подачей к столу.

СВИНАЯ ГРУДИНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1,5 кг свиной грудинки, 1 чайная ложка тимьяна, 2 столовые ложки сала, 250 г чернослива, 1 чайная ложка сливочного масла.

Свиную грудинку обдать кипятком, посолить и посыпать тимьяном. Поставить в духовой шкаф и запечь, подливая по мере необходимости воды. Чернослив залить на ночь водой, а на следующий день отварить в небольшом количестве воды. Затем протереть чернослив через сито, разбавить водой, в которой мы его варили, добавить сливочное масло и довести до кипения. Залить соусом грудинку и после 10—15 минут подать к столу, нарезав толстыми ломтиками, с крокетами.

КРОКЕТЫ

2 стакана толченных сухарей, 3 желтка, соль и перец по вкусу, мелко нарезанная зелень петрушки, тмин или майоран.

Толченые сухари залить тремя столовыми ложками воды и, помешивая, подогреть. Добавить все компоненты и тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса. Формовать крокеты величиной с грецким орех. Перед тем как подать к столу, отварить их в подсоленной воде или обжарить в разогретом жире. Крокеты можно приготовить накануне приема.

КАК ПОДАВАТЬ РЫБУ

Различные виды рыб подают в отдельных или общих сосудах, украшенных подходящим образом с соответствующим гарниром. Крупную рыбу предварительно зачищают от костей. На официальных обедах и ужинах, а также при холодном бужете рыбу подают целиком, причем она занимает центральное место на столе. Более мелкую рыбу — скумбрия, ставриду, хек подают также на отдельных тарелках по одной-две рыбины или на общем блюде.

Предусмотренный гарнир — соусы, картофель и т. д. — подается в отдельных соусниках и посуде. Ошибочна практика гарнировать различные виды рыбы жареным картофелем. Следует подавать отварной картофель, политый сливочным маслом и нарезанный мелкими ломтиками.

При подаче различных видов рыбы на отдельных тарелках следует соблюдать следующие важные правила:

• перед подачей рыбы перед каждым гостем ставят средние по величине тарелки. Если рыбу подают в теплом виде, тарелки следует предварительно подогреть. С правой стороны тарелки кладется нож для рыбы, а с левой — вилка для рыбы.

Если рыбу подают незащищенной от костей, слева над вилкой ставится маленькая тарелочка для костей. Соус, если таковой предусмотрен, и картофель подают в соусниках и подходящей посуде. Ставят их на стол так, чтобы каждый гость мог пользоваться ими сам.

Отдельная