

37.2
392

ЭТО МОЖЕТ КАЖДЫЙ

ЛЕНИЗДАТ

СОВЕТЫ
ПО ДОМОВОДСТВУ





*****ЭТО*****
МОЖЕТ
КАЖДЫЙ

СОВЕТЫ
ПО ДОМОВОДСТВУ



ЛЕНИЗДАТ · 1989 ·

Авторский коллектив:

Т. А. Воробьева, А. Г. Вечерская, Л. П. Ляховская,
С. Ф. Николаев, И. В. Новоселова, П. А. Сергеев,
Т. М. Соснина, И. С. Утенко

Составитель Р. А. Кострюкова

Э $\frac{3404000000-272}{M171(03)-89}$ 110—89

ISBN 5-289-00358-4

© Лениздат, 198

Эстетический вкус не дается человеку от рождения. Он воспитывается и обогащается в течение всей его жизни. Воспитание это происходит незаметно, но постоянно под воздействием окружающей среды, образа жизни, интересов, предметов быта и декоративно-прикладного искусства.

Жилище человека, как и его внешность, отражает его духовную сущность. Не дорогое убранство создает уют в доме. Все зависит от вкуса его хозяев и от того, насколько приятна обстановка в их доме. Предпосылкой домашнего уюта и благополучия являются чистота и порядок, а также стремление всех членов семьи жить в мире и согласии. Там, где сама хозяйка неопрятна, груба, не может быть и речи об уюте, о покое в доме.

Однако и в образцовой квартире, где чистота и порядок возведены в культ, где забота о дорогих вещах вытеснила всякие другие заботы, уют и покой, как правило, отсутствуют.

Все, что окружает человека в повседневной жизни — мебель, посуда и другие предметы быта, — это не только необходимые в обиходе вещи, обеспечивающие элементарные удобства жизни, но и произведения прикладного искусства. Они, разумеется, выполняют определенные практические функции, но одновременно оказывают на человека и эстетическое воздействие, приносят радость, если они умело и со вкусом подобраны, или, наоборот, огорчение, если они неудобны и некрасивы.

Красиво отделанная квартира, со вкусом подобранная и удобно расставленная мебель, картины, скульптура, цветы прививают человеку чувство прекрасного, учат его любить и ценить красоту. Вместе с тем теснота, перегруженность комнат громоздкой мебелью, всевозможными ненужными вещами могут раздражать, омрачать настроение, вносить раздор в семейные отношения.

Хорошо, когда человек многое умеет делать сам: отремонтировать и оборудовать квартиру, отреставрировать мебель, смастерить собственными руками различные, так необходимые в быту вещи. Это не только ставит его в независимое положение от служб быта, но и дает возможность сделать жилище своеобразным и неповторимым, несмотря на его стандартность. А сколько изящества и оригинальности может внести в убранство квартиры небольшая настенная композиция, выполненная в технике макраме, или две-три легкие корзиночки для конфет и фруктов, сплетенные из тонких прутьев.

Чем больше выдумки, смелости и изобретательности проявит человек при устройстве своей квартиры, чем больше он сделает своими руками, тем красивее и удобнее будет его жилье.

Как сделать квартиру уютной и удобной для жилья, отдыха и работы? Как подобрать мебель и предметы убранства? Можно ли самостоятельно, без помощи специалистов сделать в доме ремонт? Как принять гостей, быстро приготовить вкусные блюда? Ответить на эти и другие вопросы мы попытались в предлагаемой вашему вниманию книге.

Объем книги не позволил более полно раскрыть все вопросы, касающиеся домоводства. Мы затронули лишь часть из этих вопросов, охватив, с нашей точки зрения, наиболее важные.

Книга рассчитана на молодые семьи, тех, кто только вступает в самостоятельную жизнь и пока еще мало знаком с вопросами устройства быта.

Наш дом



Д

ома человек проводит большую часть своей жизни. Здесь он отдыхает после трудового дня, занимается любимым делом, ест, читает, воспитывает детей, принимает близких людей и знакомых. Вряд ли надо доказывать, что квартира должна быть уютной, удобной и красивой. Мало найдется людей, которые бы не стремились к этому. У разных людей разное представление о красоте и уюте, но есть общие принципы устройства жилья, о которых следует знать.

Небрежное, безразличное отношение к жилью, кое-как расставленная мебель, избыток вещей, плохо повешенные портьеры, не гармонирующие с обстановкой комнат, и т. п. могут свести на нет преимущества самой хорошей квартиры.

Каким требованиям должно отвечать современное жилище, чтобы домашняя обстановка не утомляла, чтобы время, проводимое дома, было приятным? Можно ли сделать красивым жилище, если у вас однокомнатная квартира или всего одна комната в коммунальной квартире? Попробуем ответить на эти вопросы.

Цветовое оформление жилища

Цвет оказывает огромное воздействие на нервную систему человека. Благоприятная цветовая обстановка может улучшить настроение, снять напряжение, подавить отрицательные эмоции, и, наоборот, неблагоприятная цветовая обстановка может вызвать чувство подавленности, раздражительность, нервозность и даже агрессивность.

Цвета бывают теплыми (желтый, оранжевый, красный) и холодными (синий, зеленый, фиолетовый). Под воздействием теплых тонов у человека повышается настроение, он становится бодрее, активнее, жизнерадостнее. Такие цвета рекомендуются для помещений, где человек работает (столовая, кабинет и т. д.). Холодные (пассивные) тона создают впечатление большой просторности. Как правило, они действуют успокаивающе (особенно зеленый, голубой), но иногда могут оказывать и угнетающее воздействие. Эти тона рекомендуют для помещений, сильно освещенных солнцем.

Некоторые цвета могут вызывать нежелательную реакцию человека. Так, в больших количествах красный цвет возбуждает, утомляет, черный действует угнетающе. Цвет может вызывать ощущение изменения температуры: оттенки красного, желтого и оранжевого создают ощущение тепла, синего и голубого — холода. Помимо этого цвет обладает оптическими свойствами: голубые, бледно-зеленые тона создают впечатление простора и широты. Стены, окрашенные в такие цвета, зрительно как бы отдаляются. Стены, окрашенные или оклеенные обоями насыщенных, темных тонов, сужают пространство. Этим свойством можно пользоваться при оформлении помещений, например, если нужно зрительно расширить узкую комнату. Длинные стены окрашивают в разреженные, светлые тона (этим как бы раздвигая их).

Снижения высоты потолка можно добиться, не оклеивая обоями стены во всю их высоту, а оставив фриз шириной до 0,5 м. Это пространство нужно побелить или окрасить так же, как и потолок. Помещение с низким потолком помогают зрительно приподнять обои с рисунками, вытянутыми по вертикали.

И еще о цвете — темная окраска поглощает свет, а светлые тона его отражают. Это следует учитывать при оформлении помещений различного назначения. Стены в помещениях, обращенных на южную сторону, лучше

оклеивать обоями голубого, бледно-зеленого цвета, т. е. в так называемые холодные тона. В зоне отдыха рекомендуются теплые тона: оттенки желтого, оранжевые, розовые.

Чтобы выбрать цвет для помещений, надо хорошо продумать общую цветовую композицию каждой комнаты с учетом таких элементов, как мебель, занавеси, ковры, а также с учетом назначения помещения, его размеров и освещенности.

Подбор материалов для оформления комнат (обои, покрытия, окраска, обивка) может строиться по двум принципам. В основе первого — подбор мебели, обоев, обивки, драпировок, отделки, близких по цвету, тональности, оттенкам. Задача в целом сложная и кропотливая, однако, если ее успешно решить, можно получить интересный и оригинальный интерьер. Второй принцип оформления помещений строится на контрастах. Этим достигается выделение мебели или украшений на контрастном фоне. Например, светлую мебель можно оттенить темной обивкой стен и мягкой мебели, на светлом фоне можно выделить темный эстамп, керамическую вазу. Между первым и вторым принципами цветового оформления существуют промежуточные, сочетающие элементы обоих принципов.

Обычно цветовое решение помещения подгоняют под что-либо, чаще всего под мебель. Сейчас помещения (столовые, спальни, кабинеты, кухни), как правило, обставляют стенками, гарнитурами, секционной мебелью. Под цвет, текстуру и обивку мебели подбирают обои, покрытия полов, отделку дверей, оконных рам, портьеры, занавеси и т. д.

Выбирая цвета, следует ограничиваться двумя-тремя расцветками, все же остальные оттенки подбирать осторожно, продуманно, избегая резких контрастов. Слишком яркая обивка мебели, разноцветные портьеры и скатерти подчас выглядят крикливо и безвкусно.

Пестрая, яркая обивка мебели хорошо сочетается с занавесями, близкими по тону к одному из цветов обивки. При однотонной обивке мебели красиво смотрятся полосатые занавеси. К золотистым или желтым стенам подходят красные, зеленые и коричневые занавеси, к серым стенам — голубовато-серая, сиреневая и красная драпировка. Однако необходимо помнить, что слишком яркие цвета не подходят для солнечной комнаты.

Стены в современных квартирах с их небольшими помещениями и невысокими потолками лучше окрашивать

в светлые, мягкие тона, делающие их просторными и уютными. Потолок лучше всего красить в белый цвет. Белый потолок представляет собой отражающую свет плоскость, объединяющую и уравнивающую всю цветовую гамму.

И последнее. Мы живем в окружении вещей промышленного производства, создающих однообразие обстановки, поскольку большинство квартир и мебель стандартны. Индивидуальность квартире придает не только умелое сочетание цветов, но и различные мелочи. Это могут быть небольшие коллекции, изделия прикладного искусства, рукоделие, эстампы, керамика, картины, сувениры, аквариумы и т. д. Умелое цветовое решение, интересное сочетание цветов, удачно размещенные предметы украсят ваш быт, создадут уют, улучшат настроение.

Освещение

Освещение помещения может быть естественным и искусственным. И то и другое освещение должно быть равномерным, без резких переходов от света к тени.

Естественное (солнечное) освещение — необходимое условие каждого жилища. Прямые солнечные лучи обладают saniрующими свойствами, они способствуют очищению воздуха от многих болезнетворных микроорганизмов. Естественное освещение создает оптимальные условия для работы и занятий, поэтому рабочие места лучше всего располагать так, чтобы хотя бы часть дня они получали естественное освещение. Особенно это важно для детей и школьников.

Естественное освещение помещений зависит от времени года, дня и места нахождения окон. Для наибольшей интенсивности естественного освещения помещения необходимо окрашивать или клеить обои светлых оттенков, так как светлые поверхности лучше отражают свет, чем темные.

Естественное освещение зависит также от потерь света при прохождении через стекло. Загрязненные стекла задерживают до 30% света. Устраивая рабочее место (свое или ребенка), важно разместить его так, чтобы свет падал слева, а не справа. В противном случае тень от руки будет падать на рабочую поверхность. Нельзя, чтобы свет падал прямо в глаза. Важно также, что-

бы в поле зрения при работе не было блестящих или бликующих предметов.

Искусственное освещение бывает общее и местное. Общее освещение (с помощью плафонов, люстр, висячих ламп и т. д.) должны иметь все помещения квартиры. При таком освещении хорошо отдыхать, заниматься делами, не требующими сильного напряжения зрения.

Общий свет призван освещать все помещение одновременно, тогда как местный свет предназначен для освещения только части помещения (при работе, чтении и т. д.). Местное освещение позволяет выявить пространственную композицию квартиры, ярче выделить отдельные предметы, которые при общем освещении в значительной мере теряются.

Помимо этого освещение может быть прямым, отраженным и полуотраженным. Прямое бывает тогда, когда свет падает непосредственно на рабочее место. Такое освещение неблагоприятно для зрения, поскольку оно слишком сильно освещает рабочее место и создает в неосвещенных местах резкие тени. Отраженное освещение более благоприятно для зрения, оно способствует равномерному освещению всех предметов рабочего места. Тени в этом случае нерезкие, отсутствует блескость. Чтобы создать такое освещение, нужны значительные затраты электричества, поэтому в жилых помещениях чаще всего применяют полуотраженный свет.

Светильники также разделяются на светильники прямого, отраженного и полуотраженного света. Разделяют светильники и по способу крепления: подвесные (потолочные), настенные (бра), настольные (канделябры) и напольные (торшеры). Кроме того, сейчас получили широкое распространение комбинированные светильники, крепящиеся с помощью зажима или струбцины к столу, к чертежной доске или к любому выступу на мебели.

Мягкий, нерезкий, рассеянный свет спокоен, приятен для глаз. Он достигается с помощью абажуров, торшеров, специальных плафонов из полупрозрачных матовых материалов.

Для освещения общей комнаты (столовой, гостиной) лучше всего использовать 3—5-рожковые люстры с плафонами или абажурами из светорассеивающего материала. Зону принятия пищи (столовую) освещают потолочным светильником, высоту подвески которого можно регулировать с помощью блока, ролика или специального устройства. Для освещения спальни помимо общего

света, отраженного от потолка, необходимо иметь и местный свет. Это, как правило, ночники (настольные или настенные) небольших размеров с лампами малой мощности. Туалетный столик также требует своего освещения. При этом лучше, если свет будет белым или розовым.

В детской освещение должно отвечать специфическим требованиям. Здесь необходимо предусмотреть как общее освещение (висячая лампа с длинным шнуром, которую можно передвигать по вертикали), так и местное (лампа на длинном кронштейне). В детской не рекомендуется иметь настольные лампы: играя, дети могут опрокинуть их и пораниться.

На кухне помимо общего необходимо иметь местное освещение рабочего и обеденного стола. В остальных помещениях достаточно подвесного или настенного светильника на одну-две лампы по 75—100 Вт каждая.

В однокомнатной квартире или одной комнате, где обычно спят, едят, работают, желательно иметь несколько осветительных приборов, приспособленных для различных целей. Для работы удобна подвижная лампа на специальном кронштейне, прикрепленном к стене. К дивану или месту отдыха подойдет переносной торшер, настенное бра и т. п.

В жилых помещениях не рекомендуется использовать люминесцентный свет. Люминесцентное освещение экономично, но оно дает холодный свет, не создает уюта. Его можно применять в помещениях общего пользования.

Передняя

В каждой квартире имеется передняя или прихожая, иногда коридор. Это первое помещение, в которое попадает входящий в квартиру человек. Его впечатление о доме и его обитателях складывается именно в этом помещении — своеобразной витрине дома. От правильного функционального решения передней зависит удобство квартиры в целом.

Не следует пренебрегать эстетическим видом прихожей. При ее оборудовании, как и при оборудовании всей квартиры, необходимо проявлять как можно больше вкуса.

Важную роль в интерьере передней играют материалы отделки. В небольшой и темной передней лучше использовать отделку светлых тонов, а в светлой и просторной

можно применить более темные тона (красный, коричневый). Узкую переднюю можно зрительно расширить, покрыв стены (или оклеив) светлой однотонной краской холодной гаммы.

Как правило, передняя выполняет несколько функций. Прежде всего это вестибюль, где хозяева и гости дома подготавливают себя к входу в жилое помещение или, наоборот, к выходу из квартиры. Это и гардеробная, иногда с встроенным шкафом для хранения одежды, чемоданов и других вещей. Если передняя более просторная, ее можно использовать и как гостиную, мастерскую и т. д.

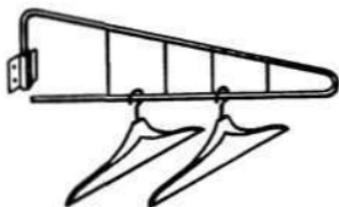
При оборудовании передней надо учитывать ее небольшие размеры и размещать в ней лишь самую необходимую с функциональной точки зрения мебель: вешалку, ящик для обуви, зеркало и др. Очень важно не загромождать ее сундуками, корзинами, велосипедами, шкафами. Передняя помимо всего — коммуникационный узел, куда выходит большинство дверей квартиры. Важно, чтобы ничто не мешало свободному передвижению, не цеплялось за проходящего, не создавало мелких неудобств, которые при своем постоянстве могут стать источником раздражения.

Вешалка для одежды может быть навесной, напольной или встроенной. Под навесной вешалкой стену следует закрыть щитом из дерева, пластика, соломки или клеенкой. Напольная пристенная вешалка имеет внизу полки для обуви, а сверху полку для головных уборов. Встроенная вешалка является составной частью стенки для прихожей. Она может быть как закрытой, так и открытой. Несмотря на все преимущества закрытой вешалки, целесообразнее использовать вешалку открытую: верхняя одежда должна после улицы просушиваться и проветриваться.

Если вы пользуетесь плечиками для верхней одежды, то на вешалке для них можно устроить специальный кронштейн. Он особенно удобен в тех случаях, когда пришли гости. Когда нет необходимости, кронштейн прижимают к стене или вынимают из ячейки. На вешалке необходимо предусмотреть несколько крючков для детской верхней одежды.

Отечественная промышленность сейчас выпускает шкафы-стенки для прихожих. Они удобны, компактны и вместительны.

Если вы привезли в новую квартиру старый шкаф и он по своим размерам не вписывается в прихожую, не спешите с ним расставаться. Проявите решительность и попы-

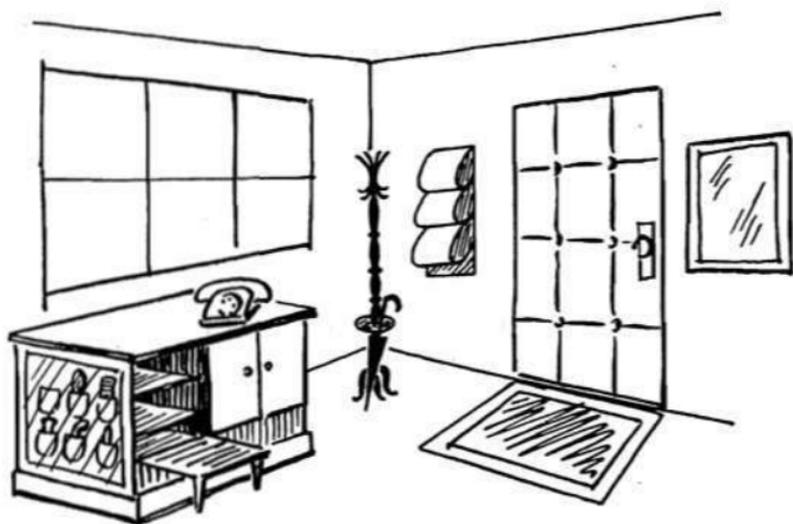


Вешалка

тайтесь сами сделать из него шкаф-стенку для прихожей. Этим вы не только сэкономите деньги на приобретение новой вещи, но и доставите себе удовольствие, сделав вещь собственными руками.

Для обуви удобен низкий шкафчик с раздвижными дверцами и несколькими рядами наклонных деревянных решеток. В нижней части каждой решетки делают выступ, в который упираются каблуки туфель. В таком шкафчике можно выделить отделение для обуви с высокими голенищами. В верхней части этого отделения следует закрепить штангу с зажимами для обуви. В подвешенном состоянии обувь с высокими голенищами дольше не теряет форму и быстрее просыхает в дождливую погоду.

Для домашних тапок можно приспособить лист фанеры, обтянутый плотной тканью с ячейками из этой же ткани или плотного полиэтилена. Такой щит можно укрепить на боковой стенке шкафчика для обуви или на стене передней. На другой стороне шкафчика можно укрепить подставку для зонтов.



Прихожая

Важный элемент интерьера передней — зеркало. Если оно достаточно большое, то человек, входящий или выходящий из квартиры, будет видеть себя в нем полностью. Зеркало подвешивают на одной из стенок передней. Иногда его делают из отдельных кусков, добиваясь этим зрительного расширения ограниченного пространства прихожей.

Учитывая небольшие размеры прихожей, желательно все возможные элементы ее оборудования прикреплять к стенам. Чемоданы, лыжи, складной велосипед и многие другие вещи, которыми редко пользуются, удобно хранить на антресолях. К одной из стен можно прикрепить откидное сиденье, а также крючки для хозяйственных сумок и сеток.

Оборудуя переднюю, тщательно продумывайте и взвешивайте каждый элемент обстановки, так как в отличие от других помещений здесь значительно меньше вариантов перестановки. Желательно иметь в оформлении передней связующие элементы. Это могут быть отделочные деревянные конструкции, несколько раз повторяющиеся одинаковые детали (ручки, крючки, бордюры, отделка дверей и т. д.).

Требуется внимания и пол передней. Сейчас его, как правило, покрывают линолеумом и у порога стелют коврик. Вместе с тем для пола передней все чаще используют текстильное покрытие. Это создает звукоизоляцию, придает помещению уют, однако приводит к возникновению дополнительных трудностей, связанных с уборкой.

Оборудование комнат

Чтобы квартира была уютной, надо правильно организовать ее внутреннее пространство. Благодаря умению, хорошему вкусу любое, даже самое неудобное помещение можно сделать приветливым и уютным, и, наоборот, неумелые, не обладающие достаточным вкусом люди даже хорошую квартиру способны превратить в неудобную и неприглядную.

Рациональная меблировка квартиры — важное условие ее удобства. Чем меньше мебели в вашем жилище, тем лучше. Стесненная мебелью квартира производит угнетающее впечатление, утомляет, передвигаться по такой квартире крайне неудобно.

Все вещи следует продуманно и рационально разместить. Мебель должна быть функциональной, удобной и практичной.

В современной квартире широко применяются встроенные книжные, платяные и другие шкафы. Они позволяют максимально использовать пространство, с одной стороны, а с другой — красиво оформить интерьер.

При оборудовании комнат важно учитывать, что мебель, покрытия, обивка, светильники, ковры, картины, украшения — все должно сочетаться между собой и дополнять друг друга. Это вовсе не исключает их неожиданных сочетаний, оригинальной компоновки мебели, необычных оформительских приемов. В настоящее время как раз сильна тяга к индивидуальности, к нетривиальным решениям интерьера. Однако при этом непрерывным условием остается их сочетаемость и совместимость.

Для того чтобы создать уют и комфорт в жилище, вовсе не обязательно покупать дорогие гарнитуры и стенки. Уют и комфорт зависят от хорошего вкуса, находчивости, чувства меры. Не следует загромождать квартиру мебелью, захламлять ее множеством ненужных вещей. Неприятное впечатление оставляет жилище, где на шкафах размещены чемоданы, коробки, свертки, а на подоконниках и в углах нагромождены случайные вещи. Как бы ни было мало помещение, у каждой вещи должно быть свое место. Квартира существует не для мебели, а для людей. Им в жилище должно быть свободно и удобно.

Общая комната в квартире, как правило, выполняет функции гостиной, столовой, иногда и рабочей комнаты. В ней может найти место, в зависимости от конкретных условий, самая различная мебель. В общей комнате целесообразно выделить зону отдыха, включающую диван, кресла, торшер, телевизор, журнальный столик. В этой же комнате размещают сервант, стенку, стол, стулья. Здесь не обязательно наличие большого столового стола, поскольку он занимает слишком много места. Его вполне может заменить складной стол-книга. В общей комнате можно найти место для секретера, письменного стола, швейной машины, горки и т. д.

Обстановку спальни составляют кровати, тумбочки, туалетный стол, шкаф для платья, два стула, мягкий пуфик. Наиболее удобны в спальне встроенные шкафы. Занимая всю высоту комнаты, они отличаются от обычных платяных шкафов большей вместительностью. Дверцы встроенного шкафа можно оклеить общими для спальни обоями или покрасить под их цвет. Можно, наоборот,

выделить их, оклеив текстурной (под дерево) бумагой или тканью. В однокомнатной квартире кровать, как правило, заменяют раскладным диваном.

Расстановка мебели зависит от формы помещения. Квадратные комнаты более удобны для расстановки мебели. В вытянутых комнатах это сделать сложнее. В них не желательно расставлять мебель вдоль длинных стен, поскольку это еще больше подчеркивает форму комнаты. Если комната достаточно велика, ее можно разделить на две части, выделив, скажем, зону отдыха и рабочую зону.

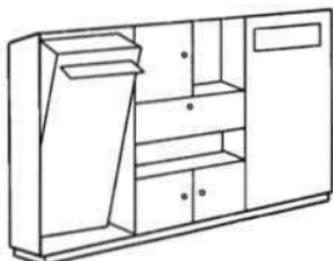
Стандартизация и рационализация современного быта заставляют людей искать что-то свое, оригинальное, чтобы отойти от однообразия интерьера квартир. Избежать этого можно с помощью оформления комнат или отдельных уголков в определенном стиле. Сейчас моден так называемый деревенский стиль с обилием натурального дерева. Если это сделано без нарочитости, без ущерба для помещения, то это можно только приветствовать.

В настоящее время еще не все семьи располагают такой жилой площадью, которая позволяла бы решить все проблемы комфортного проживания. Однако организовать необходимый комфорт в квартире под силу каждому даже на минимуме жилой площади. Особенно продуманно для небольшой квартиры следует подбирать мебель. Здесь неуместны громоздкие письменные столы, шкафы и кровати. Целесообразнее приобретать мебель небольших размеров, лучше комбинированную.

В однокомнатной квартире необходимо использовать принцип разделения помещения на изолированные зоны по их функциональному назначению. Выделение зоны отдыха и зоны столовой можно сделать с помощью части мебельной стенки, шкафа, стеллажа из металлических, упирающихся в пол и потолок стоек и закрепленных на них полок. Рабочей зоной могут быть секретер или откидная крышка, закрепленная в мебельной стенке. Экономия жилой площади достигается и за счет более эффективного использования стен помещения. Кровати занимают много места. Если их сделать откидными, то можно выиграть несколько метров площади. В дневное время, когда кровать находится в вертикальном положении, постельное белье можно закрепить на кровати двумя полосками резинового жгута.

Зону столовой следует оборудовать складным столом. В собранном виде такой стол занимает мало мес-

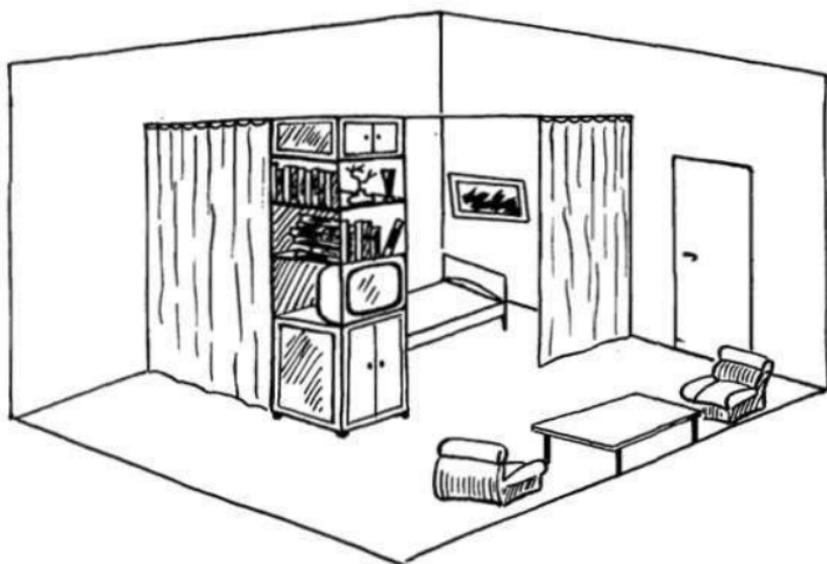




Раскладная кровать

та и может быть использован как полка или гладильная доска.

Интересное решение планировки ограниченного пространства дает использование передвижной книжной стойки. Это сооружение представляет собой квадратную в сечении (60×60 см) колонну высотой 210—230 см. Стойка опирается на четыре ролика по типу тех, которые имеются на передвижных креслах. В нижней части стойки расположена тумбочка, где можно разместить проигрыватель, магнитофон и стойку для пластинок и кассет. В верхней части на полках с двух сторон размещают книги. Преимущество такой книжной стойки в том, что с ее помощью можно гибко трансформировать пространство комнаты. Передвигая стойку, можно время от времени менять положение зон отдыха, столовой и т. д., используя при этом декоративные занавеси. В случае необходимости расширения свободного про-



Зона отдыха в комнате

странства книжную стойку можно разместить у стены или в углу комнаты. Для удобства навешивания занавесей или раздвижной перегородки на стойке с двух сторон предусматривают крючки для крепления карнизов.

Раздвижные перегородки могут свободно передвигаться с помощью роликов по направляющим, которые крепят на полу или под потолком.

Большие преимущества имеют навесные полки для книг — застекленные и открытые. Они позволяют экономить площадь, с них удобно брать книги, их можно по-разному комбинировать, внося оригинальность в оформление стен. На них можно поставить различные украшения, скульптуру, цветы.

Большую функциональную роль в любом помещении играют окна, являющиеся источником естественного освещения. Через окна в помещение поступает основная часть свежего воздуха. Однако при умелом оформлении в жилище они наряду с различными предметами украшения могут стать важным дополнением к интерьеру.

Оформление окон может быть самым разным, но при этом оно должно гармонировать со всем остальным убранством помещения, создавать уют. Стену, на которой находится окно, можно оформить в виде мебельной стенки, включающей и книжные полки. Такое решение позволит выиграть значительную часть пространства комнаты.

Особый домашний уют придают помещению портьеры и занавеси. Выбирать их следует с особой тщательностью, так как их функции очень важные. Они служат тепловой и звуковой изоляцией, задерживают в холодные зимние месяцы согретый в комнате воздух, в жаркую погоду защищают от ярких лучей солнца.

Не следует вешать на окна плотные тяжелые портьеры, сквозь которые едва пробивается свет. Целесообразно иметь две пары портьер — для зимы и для лета. В любое время года ткань для портьер должна быть легкой, светлых тонов, в летнее время — более тонкой, стойкой к солнечным лучам. Цвет должен быть насыщенным, но не слишком ярким и не очень темным, иначе занавеси будут поглощать много света.

Занавеси могут использоваться для оформления не только окон, но и простенков между ними, что придает комнате особенно привлекательный вид.

Если занавеси, подвешенные к карнизу при помощи металлических зажимов, удерживаются ими непрочно.

то в подогнутый и прошитый верхний край занавеси пропускают шпагат.

Существуют разные модели карнизов для занавесей. Их закрепляют либо на потолке специальными способами, либо на стене с помощью двух костылей квадратного сечения.

Выбрав место для костылей со штифтами и наметив расстояние между штифтами двух опор, проделывают отверстия для пробок, затем стамеской делают эти отверстия квадратными (1,5×1,5 см). В отверстия вставляют две пробки из мягкого дерева (лучше из тополя). Выступающие вперед части пробок отпиливают вровень со стеной мелкозубой пилой или ножовкой. После этого в пробки молотком забивают костыли, которые должны войти в пробки точно по центру. Не пытайтесь вбивать костыль прямо в стену. В современных блочных домах можно сделать отверстие в стене глубиной 3 см, плотно заполнить его обрезками электрического провода по длине отверстия, затем ввинтить шуруп.

Интересно бывать в квартирах, где сохранилась старинная мебель, тем более если это не случайные, а подобранные в одном стиле вещи. Однако сейчас такие квартиры встречаются редко, в основном в домах старой застройки. В современных квартирах осталось очень мало старинных вещей. Чаще всего нас окружает прямолинейная, тонконогая, безликая мебель. В то же время люди все более ощущают ностальгию по старомодной добротной и уютной мебели. И на этой волне часто проявляются другие крайности: малогабаритные квартиры заполняются случайной старинной громоздкой мебелью, плохо вписывающейся в современные квартиры. Однако при умелом сочетании различных стилей можно найти интересные решения. Надо лишь помнить, что квартира — это не театральная декорация, здесь каждая вещь, каждый предмет, в том числе и старинная мебель, должны нести определенную функциональную нагрузку.

Чтобы вернуть старым вещам утраченные потребительские свойства, не всегда надо обращаться к профессиональным реставраторам. При желании этому можно легко научиться, и тогда вы не только сможете возродить к новой жизни старые вещи, но и, проявив фантазию, приспособить их к выполнению тех функций, для которых они не предназначались. Например, старинный комод можно переделать в тумбу под телевизор или проигрыватель. А если возле него разместить глубокое

резное кресло, а над ним повесить старинную гравюру, то это уже будет уголок отдыха.

Мы говорили о старинной, антикварной мебели. А что делать со шкафами, кроватями, сервантами 50—60-х гг., которые привлекательностью не блещут, но зато отличаются большой прочностью? Конечно, их можно сбыть за бесценок, но можно посмотреть на них и как на заготовки для новых, современных, полезных вещей. Старый обшарпанный светлый шкаф можно отшкурить, подтемнить морилкой, покрыть мебельным лаком, поменять в нем старые ручки и замочные накладки на современные. Такой подновленный шкаф найдет себе место и в спальне, и в прихожей. Чтобы осовременить старую кровать с деревянными спинками, достаточно все внешние деревянные детали кровати отшкурить, придать им нужный оттенок морилкой и покрыть мебельным лаком, обе спинки обить кожзаменителем или тканью, предварительно подложив тонкий слой поролона. Переднюю (низкую) спинку можно обить с внутренней и внешней стороны, а заднюю (высокую) только с внутренней стороны. Декоративность обивке спинок придадут обивочные гвозди и тесьма.

Из двух светлых тяжелых сервантов из натурального дерева легко сделать двухсекционную стенку. Для этого над каждым из сервантов необходимо возвести надстройку с креплением стоек на шипах. Задние стенки надстройки должны быть из фанеры или оргалита, обтянутого текстурной пленкой или тканью. При окончательном оформлении стенки важно подобрать нужный оттенок покрытия деревянных частей. Следует обратить внимание и на обновление фурнитуры (ручек и накладок), которая придаст новый образ старой мебели.

Большую роль в оформлении жилища играют декоративные элементы: ковры, картины, цветы, керамика, скульптура и т. д. Не имея практического назначения, они тем не менее создают специфическую атмосферу, подчеркивают индивидуальность квартиры. Ковры, например,— прекрасная тепловая и звуковая изоляция. Они придают помещению уют.

При выборе картин следует учитывать их соотношение с размерами помещения, с мебелью. Слишком большие картины в малогабаритных квартирах не добавляют им красоты, вызывают чувство дисгармонии.

Украшением любого помещения являются книги и цветы. Однако необходимо помнить, что все вещи, которые находятся в вашем жилище, должны не мешать, а

помогать вам жить. Нельзя превращать квартиру в склад даже красивых и ценных вещей. Нагромождение большого количества предметов воздействует так же, как пустота и однообразие. Пресыщение переходит в равнодушие, вещи теряют свое значение. Если у вас много высокохудожественных декоративных предметов, не используйте их все сразу. С течением времени одни можно заменить другими, внося тем самым разнообразие в убранство вашего дома, создав впечатление новизны.

Детский уголок

Не забывайте, что у ребенка есть свой мир, свой образ жизни, свои интересы. Ему нужен свой уголок в квартире, где бы он мог чувствовать себя свободно, готовить уроки, читать, заниматься играми. Если у вас нет детской комнаты, отведите ребенку часть помещения под детский уголок, даже если у вас только одна комната.

Детский уголок (или комната) должен отвечать требованиям ребенка в физиологическом, эмоциональном и интеллектуальном отношениях. Это должен быть уголок для активной деятельности. Обстановка его должна быть красивой, мебель — простой по конструкции, но прочной, легкой и удобной. Хороша сборная мебель, которую можно комбинировать в зависимости от возраста ребенка. Целесообразно использовать комбинированную мебель.

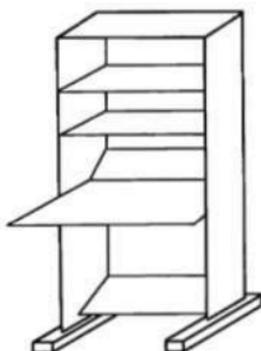
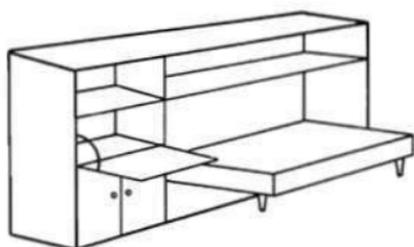
Важно помнить о том, что у ребенка должна быть мебель по его росту. От этого зависят правильное его развитие, осанка и зрение. Высота стола и стула должна соответствовать следующим размерам:

Возраст ребенка, годы	Рост, см	Высота сиденья, мм	Высота стола, мм
До 4	90—100		
5—7	110—120	240	430
7—9	120—130	320 350	520 570

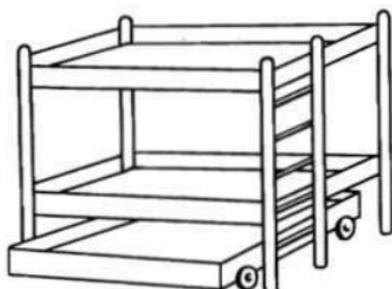
Рабочее место ребенка можно организовать достаточно просто с учетом его роста с помощью несложного сооружения, включающего две опоры (размером $30 \times 150 \times 1800$ мм), два бруска ($30 \times 250 \times 900$ мм), четыре доски ($30 \times 250 \times 900$ мм) и столешницу ($20 \times 550 \times 900$ мм).

Две доски образуют книжные полки, две другие —

Детский уголок



Детская кровать в два яруса



пюпитр и подставку для ног. Все детали рабочего места должны быть гладкими, без заусенцев, острых углов, покрыты лаком или краской. Цвет и отдельные детали сооружения следует обсудить с ребенком — ведь это его рабочее место. Для крепления деталей используют шипы, болты с гайками или шурупами. По мере роста ребенка высоту стола легко изменить, разобрав конструкцию и закрепив столешницу и пюпитр на более высоком уровне.

Пространство между столешницей, нижней полкой и стойками хорошо заполнить перфорированной фанерой. Вставив в отверстие крючки, можно повесить различные предметы, которые постоянно должны быть перед глазами ребенка.

Если в семье двое детей, очень важно, чтобы у них были свои отдельные столы или секретеры, а книжный шкаф или полки у них могут быть общими. Их надо так расположить, чтобы ребенок без затруднений мог достать необходимые ему книги.

Кровати для детей можно устроить в два яруса. Такие кровати доставляют им массу удовольствия.

Оборудуя детский уголок, надо выбирать место с хорошим естественным освещением.

Кухня

Кухня в нашем доме занимает особое место. Для домашней хозяйки — это рабочее место. А в отдельной квартире, если размеры позволяют, — это и столовая, где чаще всего за столом собирается вся семья. Вот почему так важно правильно организовать внутреннее пространство кухни, сделать ее удобной и в то же время привлекательной и домашнему уютной.

Одним из основных требований к кухне является чистота. Чтобы ее легче было поддерживать, хорошо покрыть пол линолеумом, а стены — керамическими плитками или масляной краской. Приветливо выглядит кухня, покрашенная в розовый, бежевый, светло-оранжевый цвет.

Если ваша кухня не оборудована встроенной мебелью, позаботьтесь о рациональном размещении всех кухонных предметов и утвари.

Основное назначение кухни — приготовление пищи. Хозяйка должна затрачивать минимум времени и сил на приготовление пищи, поэтому ее рабочее место должно быть рационально организовано. Удобно, если место для обработки продуктов (стол или выдвижная доска) расположено между мойкой и кухонной плитой, тогда хозяйке не придется делать лишних движений и тратить время на передвижение по кухне. Рабочее место хозяйки обычно оборудуется шкафом с отделениями для кухонных приборов и посуды, необходимых для приготовления пищи.

Большинство семей предпочитает оборудовать кухню гарнитурами, выпускаемыми промышленностью. Такие гарнитуры обычно комплектуются буфетом, шкафом-пеналом, рабочим столом, мойкой, обеденным столом и табуретами. Если кухня небольших размеров, то разместить весь этот набор предметов не представляется возможным. В таком случае приходится ограничиваться минимальным набором мебели: буфет, обеденный стол, табуреты. В маленьких кухнях следует как можно больше использовать свободные части стен. На них можно повесить различные полки, навесные шкафчики (но только не над плитой!). Над мойкой можно повесить сушилку для посуды, прикрепить крючки для полотенец, лоток для мыла и щеток. Под мойкой обычно размещают емкости для мусора и пищевых отходов (обязательно с крышками).

В кухне должно найтись удобное место и для холодильника.

Хозяйственные электроприборы (кофемолки, миксеры, мясорубки, соковыжималки, вафельницы и т. д.) следует хранить на отдельной полке буфета. В современной кухне необходимо иметь часы, звуковое реле и весы.

Особо следует подумать об оформлении кухни. Если есть возможность, то очень хорошо один из углов кухни обшить деревом и покрыть его лаком. Над обеденным столом в таком углу можно предусмотреть местное освещение с плафоном, направленным на стол.

Атмосфера на кухне должна быть приветливой. Оживить помещение можно со вкусом подобранными занавесями на окнах (лучше легкими, светлыми), эстампом на стене, керамикой на полочке или серванте и т. д.

Как и любое другое помещение в квартире, кухню не следует загромождать вещами, она должна быть по возможности свободной, светлой и уютной.

Ванная

Ванная — место общего пользования семьи. Приятно после утомительного напряженного трудового дня войти в небольшое чистое помещение, чтобы освежиться, сбросить усталость.

Как и все помещения квартиры, ванную следует оформлять с учетом конкретной обстановки. Обычно здесь находят место многочисленные предметы: ванна, умывальник, зеркало, туалетные принадлежности, полотенца. Для размещения предметов туалета промышленностью выпускаются специальные шкафчики. Как правило, на дверке шкафчика укреплено зеркало. Удобны шкафчики с тремя зеркальными створками. Установив их под определенным углом, можно значительно расширить обзор при проведении косметических процедур. Широко используются большие зеркала, прикрепляемые к стене над умывальником. Под зеркалом обычно укрепляют полочку из стекла или пластика для одеколонов, лосьонов, шампуней и другой косметики.

В настоящее время широкое распространение получают гарнитуры для ванны, включающие зеркало, подзеркальную полочку, угловые полочки, навесной шкафчик, мыльницу, подставку для зубных щеток и стаканов, крючки для полотенец. Такой гарнитур можно сделать и

Шкафчик на двери ванной комнаты



собственными руками. Это будет хорошим подарком всей семье.

Под раковиной можно устроить этажерку с полочками в несколько рядов, сконструировав ее так, чтобы при необходимости ее можно было без труда выдвинуть. На этажерке располагают мыло, стиральные порошки, предметы гигиены и закрывают ее шторкой, подвешенной на железном прутке, изогнутом по форме раковины.

Умывальник можно встроить в специальный шкафчик, сооруженный таким образом, чтобы к водопроводной арматуре под раковиной был свободный доступ. Между дном шкафчика и полом следует предусмотреть зазор не менее 5 см.

Под ванной также имеется достаточно много места, которое можно использовать. Укрепив вдоль всей передней стенки ванны четырехугольную рамку из дерева с двумя параллельными канавками для передвижения дверец, под ней размещают емкость для белья и другие предметы. Над ванной на высоте не ниже 2 м укрепляют несколько рядов лесок для сушки белья.

Полотенца вешают на крючки, закрепленные на внутренней части двери в ванную. Площадь двери можно рационально использовать, укрепив на ней в несколько рядов узкие (шириной не более 10 см) лотки для размещения предметов туалета и косметики.

Занавес, закрывающий ванну, подвешивают таким образом, чтобы он был на 15—20 см ниже верхнего края ванны.

Стены и пол ванной комнаты лучше всего покрыть глазурированной плиткой. Для отделки стен применяют также пластик, пленки, клеенку. Отделяют ванную комнату и деревом, что создает особый уют и настроение. Хорошее впечатление производит умелое сочетание тонов стен с цветом умывальника и ванны. Потолок ванной рекомендуется покрывать белой краской. Помимо общего светильника в ванной целесообразно сделать и местное освещение над зеркалом.

Балконы и лоджии

Балконы и лоджии представляют собой, с одной стороны, элементы внешнего оформления зданий, а с другой — составную часть квартиры. Умело используя их, можно не только расширить жилую площадь, но и создать своеобразную зону отдыха.

Современный горожанин мало бывает на природе, среди зелени, на чистом воздухе. В доме могут быть и больные или престарелые люди, для которых выбраться в парк или за город представляет серьезную проблему. На балконе можно разместить детскую коляску с ребенком. Поэтому ни в коем случае нельзя превращать балкон или лоджию в склад ненужных вещей, захламлять их ящиками, ведрами, кастрюлями. Разумеется, они должны нести и определенную хозяйственную нагрузку. Здесь можно хранить варенья, соленья, часть хозяйственного инвентаря. Но все это следует размещать аккуратно, в стеллаже, закрытом занавеской. Стеллаж лучше располагать в затененной части балкона. Остальное пространство надо использовать для организации зоны отдыха.

Для защиты от прямых лучей солнца, сильного ветра и дождя можно соорудить легко убирающийся складной тент или козырек из плотной ткани на деревянных или металлических распорках.

Зону отдыха оборудуют складными столиком и стульями. Если позволяет место, на балконе (лоджии) можно расположить раскладушку. Пол хорошо покрыть деревянным настилом или пластиком. Стеллаж можно использовать и как рабочее место, разместив сверху откидной щит, покрытый пластиком. На стене можно укрепить светильник с закрытым плафоном.

Однако главное, что делает балкон или лоджию зоной отдыха, — это озеленение. Для цветов используют всевозможные кашпо, навесные ящики, полочки, подставки. Отличную зеленую стенку создают вьющиеся растения (но не слишком ими увлекайтесь, оставьте пространство и для проникновения солнечных лучей).

Балкон и лоджия могут быть использованы и как оранжерея для овощных культур.



* Куски фетра или парафинированного картона, положенные под ножки громоздкой мебели, облегчают ее перестановку и предохраняют полы от царапин.

* Трещины, появившиеся на поверхности мебели, можно замаскировать пчелиным воском, после чего тщательно протереть обработанные места шерстяной тканью.

* Мебель из светлого дерева можно освежить. Для этого в чистой посуде растапливают немного белого стеарина (кусочек обыкновенной свечи), осторожно добавляют такое количество бензина, чтобы получилась не очень густая смесь. Остывшей смесью с помощью мягкой ткани натирают поверхность мебели, через 2 ч полируют другой мягкой тканью.

* Поверхность светлой плетеной мебели обрабатывают мыльной пеной, споласкивают и просушивают. Потемневшие места протирают разведенной перекисью водорода.

* Металлические части мебели сохраняют блеск, если после чистки нанести на них тонкий слой бесцветного лака.

* Не кладите ковер на грязный или влажный пол. Не следует ставить на ковер массивную мебель — на его ворсовой поверхности могут образоваться глубокие вмятины.

* Протертые на ковре места можно заштопать подходящи-

ми по цвету шерстяными нитками. При этом на лицевой стороне ковра оставляют петли, которые затем подрезают ровень с ворсом.

* Если край ковра закручивается кверху, под него подстилают кусок клеенки. Расправив ковер, сверху кладут влажную ткань, затем другой кусок клеенки и, наконец, какой-нибудь груз. Через два-три дня ковер разгладится.

* Если углы циновки постоянно загибаются кверху, задевывая за низ входной двери, вставьте в них по одному длинному гвоздю (12—15 см), и циновка всегда будет плотно прилегать к полу.

* Лакированную мебель освежают, протирая ее поверхность тампоном из мягкой ткани, пропитанной керосином, и полируют куском шерстяной ткани.

* Если лакированная поверхность мебели утратила свой блеск, ее протирают круговыми движениями мягкой шерстяной тканью, которую пропитывают смесью равных частей растительного масла и спирта или двух частей растительного масла и одной части скипидара.

* Чтобы снять пятна от воды с лакированных предметов, следует нанести на пятна небольшое количество муки и тереть их тряпкой, пропитанной машинным маслом, до тех пор, пока пятна не исчезнут.

* Никелированные поверхности различных предметов (детских колясок, светильников и т. д.) можно чистить пеплом от сигарет, насыпав его на влажную тряпочку.

* Изделия из меди и латуни сохраняют блеск, если их тщательно натереть воском.

* Бронзовые изделия чистят сырым тертым картофелем и полируют куском фланели. Их можно также чистить жесткой щеткой, смоченной горячим уксусом, протерев после этого мягкой тканью.

* Изделия из золота и серебра чистят кашицеобразной смесью порошка мела и спирта, а затем протирают мягкой бумагой или тканью.

* Изделия из золота приобретут первоначальный блеск, если их подержать некоторое время в чуть подслащенной воде.

* Чтобы придать блеск изделиям из серебра, их нужно вместе с кусочком фольги опустить в воду, в которой варился картофель.

* Небольшое количество уксуса в смеси с водой придает эластичность кожаным изделиям.

* Чернильные пятна на кожаных изделиях легко смыть тряпкой, смоченной теплым молоком.

* Потускневшую краску на рамах, подоконниках и дверях можно отполировать до блеска опилочным составом: две столовые ложки уксуса на литровую банку просеянных опилок.

* Загрязненное оконное стекло можно быстро сделать чистым, если протереть его тряпкой, смоченной керосином, а потом сухой чистой тряпкой.

* Чтобы зеркало блестело, его моют холодной водой с примесью бельевой синьки.

* Чтобы дверцы и ящики гардероба легче открывались, их края протирают намыленной тряпкой.

* Чтобы избавиться от скрипа двери, положите кусочек графита в щель приподнятой петли — графит разотрется в порошок и будет долго служить в качестве смазки.

* Оконные стекла будут меньше загрязняться, если после мытья протереть их смесью воды (30 г), глицерина (70 г) и нашатырного спирта (3—4 капли).

* Замечено, что на оконные стекла и рамы, обработанные уксусом, мухи садятся очень редко.

* Капли засохшей краски с оконных стекол следует осторожно соскоблить ножом или лезвием бритвы. Наждачную бумагу для этой цели использовать нельзя, так как она оставляет на поверхности стекла множество царапин.

* Не следует наливать в ванну очень холодную или очень горячую воду. Из-за резких перепадов температуры на поверхности ее эмалевого покрытия появляются мелкие трещины и несмываемый желтый налет.

* Подогретым уксусом можно очистить поверхность ванны или раковины от известкового налета.

* Неприятный запах, распространяющийся из раковины, можно удалить, влив в ее отверстие крепкий раствор буры.

* Загрязненные раковину и ванну можно протереть сначала солью, а затем тряпкой, смоченной скипидаром.

* Чтобы удалить с плиты жирные пятна, их посыпают солью, пока плита еще горячая, и тщательно протирают бумагой.

* Конфорки электрических и газовых плит следует протирать чистой влажной тряпочкой, пока они теплые.

* Удалить грязь с холодильника можно пастой, состоящей из 50 г мела (зубного порошка) и 20—25 г нашатырного спирта. Очищаемую поверхность покрывают пастой с помощью ватного тампона и тщательно протирают сухой ветошью.

* Пыль, скапливающаяся на горячих батареях центрального отопления, пригорает, что приводит к появлению в помещении специфического запаха, от которого можно избавиться, протирая батареи тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением нескольких капель нашатырного спирта.

* Для того чтобы создать в комнате приятный запах, смочите незажженную электрическую лампочку несколь-

кими каплями духов или одеколона — после ее включения пары этих веществ распространяются в воздухе приятный аромат.

* Запах табачного дыма долго сохраняется в комнате даже после ее сквозного проветривания. Чтобы устранить этот запах, откройте окно и разложите в разных местах комнаты два-три мокрых махровых полотенца — они хорошо впитывают табачный дым.

* Частично очищает воздух и пламя зажженной в комнате свечи, а для того чтобы она горела ровнее и дольше, положите возле фитиля несколько кристаллов поваренной соли.

* Для устранения неприятного запаха в кухне хорошо проветрите помещение, а затем опрысните его из пульверизатора водой, в которую добавьте несколько капель нашатырного спирта. Этим же средством можно добиться, если сжечь на плите корку лимона или апельсина или насыпать на горячую конфорку немного поваренной соли.

* Свежие пятна от травы выводят теплым мыльным раствором с небольшим количеством нашатырного спирта. Более застарелые пятна удаляют водкой или раствором поваренной соли (чайная ложка на полстакана теплой воды), после чего ткань прополаскивают в теплой воде.

* Пятна от ягодных и фруктовых соков на белой хлопчатой-

бумажной ткани промывают хлорной водой и споласкивают чистой. На цветных тканях такие пятна удаляют погружением их на несколько часов в кислое молоко с последующим промыванием в воде с мылом.

* Пятна ржавчины с металлических предметов удаляют керосином, после чего обрабатываемые места протирают мелким горячим песком или древесной золой.

* Ржавчину на тканях выводят при помощи органических кислот — щавелевой, лимонной или смеси уксусной и щавелевой кислот. В зависимости от интенсивности пятен берут слабый или крепкий раствор кислоты (от 2 до 20 г на стакан воды). В подогретую кислоту опускают на короткое время ткань с пятном, затем промывают ее в воде (в воду добавляют немного питьевой соды).

* Если пятно ржавчины слабое, то его удаляют соком лимона, несколько раз смачивая загрязненное место, затем к ткани прикладывают горячий утюг (до неполного высыхания), после чего промывают водой. Старые ржавые пятна исчезают после обработки крепким раствором уксусной эссенции (чайная ложка на полстакана воды).

* Чтобы вывести чернильное пятно с ткани, ее погружают в кислое молоко, а если надо снять пятно от йода, на него кладут кусок мягкого хлеба

и примаинают, пока пятно не исчезнет.

* Чернильные пятна на изделиях из натуральной или искусственной кожи протирают тряпкой, смоченной теплым молоком, или посыпают чуть влажной поваренной солью. Через два-три дня соль стряхивают, очищенное место протирают губкой или тканью и смазывают скипидаром.

* Пятна от апельсинового сока можно удалить, смазав загрязненное место глицерином и через 1—2 ч обильно сполоснув водой.

* Пятна от шоколада смывают сильно подсоленной водой.

* Жировые пятна от растительного и животного масла обычно выводят растворителями (бензином, бензолом или скипидаром): протирают пятно от краев к его середине чистой, смоченной в растворителе тряпочкой, подложив под загрязненное место впитывающий материал. Свежие жировые пятна перед чисткой рекомендуется прогладить не очень горячим утюгом через два-три слоя промокательной бумаги. Затем загрязненное место окончательно чистят бензином или пятновыводителем.

* Для удаления старых жировых пятен пользуются бензиновым мылом: 1—2 г хорошего бесцветного мыла смешивают с 10 г бензина. Пятно натирают мылом, после чего чистят бензином. Все операции следует проводить при открытом окне.

* Не накапливайте дома грязное белье, не допускайте, чтобы белье было слишком грязным, оно значительно легче отстирывается, если недолго лежит грязным. Не стирайте вместе белое и цветное белье.

* Цветное белье не полиняет, если замочить его на несколько минут в соленой воде.

* При стирке шерстяных тканей с непрочной окраской рекомендуется в стиральный раствор добавить немного уксуса и поваренной соли.

* Изделия из мохера лучше всего стирать моющими средствами для шерсти и шелка, добавив в стиральный раствор немного глицерина.

* Чтобы удалить грязь с верхней одежды (куртки, пиджака, пальто) из искусственной замши или кожи, оботрите ее мягкой губкой, смоченной сначала в мыльном растворе, а затем в чистой воде, и промокните поверхность изделия хлопчатобумажной сухой тканью.

* Вещи из фланели при стирке не следует натирать мылом, их лучше мыть в мыльной воде, добавив в воду немного глицерина (1 ст. ложка глицерина на 10 л воды).

* Пестрые хлопчатобумажные ткани станут свежее, если при их полоскании в воду добавить немного уксуса.

* Ярко-красные и синие ткани полностью сохраняют свой цвет, если их прополоскать

в воде, в которую добавлено немного питьевой соды.

* Если при полоскании изделий из сатина в воду добавить немного буры, ткань сохранит свой блеск.

* Белье будет приятно пахнуть, если в воду, приготовленную для кипячения, положить кусочек туалетного мыла.

* Шерстяную вещь перед стиркой следует вывернуть наизнанку.

* Тонкое белье закреплять на веревке прищепками не рекомендуется, так как ткань в месте зажима может быть повреждена.

* Белье, смоченное горячей водой, легче гладится.

* Тонкое кружево и места с вышивкой гладят всегда с изнанки.

* При ожоге приложите тряпочку, смоченную яичным белком.

* Устранить оставленные утюгом на ткани подпалины можно несколькими способами: подпаленное место смачивают лимонным соком, присыпают сахарной пудрой и через некоторое время промывают холодной водой; пятно смачивают холодной водой, посыпают солью и выносят изделие на солнце, через некоторое время соль стряхивают, а ткань прополаскивают в холодной воде.

* Сильно подпаленные места слегка смачивают перекисью водорода и после того, как изделие полежит под ярким светом, его прополаскивают

в холодной воде. Подпалину на шелковой ткани сразу же обрабатывают кашицей из питьевой соды и воды. После высыхания соду удаляют щеткой.

* Загрязненную рабочую поверхность утюга можно очистить, если несколько раз провести слегка нагретым утюгом по листу бумаги, на котором равномерно рассыпаны поваренная соль и мелко наструганный парафин.

* Гвозди и шурупы, натертые мылом или смазанные растительным маслом, войдут даже в самую твердую древесину.

* Маленький гвоздик легче вбить в стену, если укрепить его между зубцами расчески.

* Иголка, смазанная мылом, лучше прокалывает плотную ткань.

* Протертые места на сукне и плотной шерсти проштопывают с изнанки, не прокалывая ткань иголкой насквозь.

* Белая хлопчатобумажная ткань со временем желтеет. Для того чтобы вернуть ей первоначальный цвет, при стирке в воду добавляют немного буры (1 г буры на 1 л воды).

* Перед точением нож полчаса держат в соленой воде.

* С помощью куска масла, пластилина или замазки можно собрать с любой поверхности мелкие осколки стекла, металлические опилки.

* Притупившиеся ножницы снова станут острыми, если ими несколько раз разрезать наждачную бумагу.

* Травянистый веник прослужит дольше, если его 2—3 ч подержать в горячей соленой воде.

* Для хранения лыж, удочек и других длинномерных предметов можно использовать пространство между входными дверями или соорудить небольшой шкафчик в углу передней.

Ремонт квартиры



Тому, кто решил собственными силами отремонтировать квартиру, необходимо прежде всего ознакомиться с технологией ремонтных работ, свойствами отделочных материалов, инструментами и приспособлениями для малярных работ. Научившись элементарным правилам ремонта квартиры, вы не будете зависеть от службы быта.

Материалы, инструменты и приспособления для ремонтных работ

Промышленностью выпускается большой ассортимент лакокрасочных материалов различного назначения. Одни материалы поступают в продажу в готовом к употреблению виде, другие надо предварительно разбавить олифой, лаком либо ввести в них сиккатив. Составные компоненты некоторых материалов смешивают перед употреблением. Иногда в материалы вводят специальные отвердители, без которых

пленка покрытия не просыхает или не приобретает требуемых свойств. При длительном хранении может увеличиться вязкость материалов. В таком случае в них вводят растворители или разбавители.

Масляные краски и грунтовки готовят на натуральных и полунатуральных олифах. В зависимости от количества содержащегося в них пленкообразующего вещества они могут быть готовыми к употреблению или густотертыми. Перед употреблением густотертые масляные краски разводят олифой, а в отдельных случаях — масляными, глифталевыми или пентафталевыми лаками. Применять для этой цели растворители и разбавители не рекомендуется. Масляные краски легко наносятся на поверхности и хорошо пристают к ним, но довольно долго высыхают и имеют тенденцию к пожелтению.

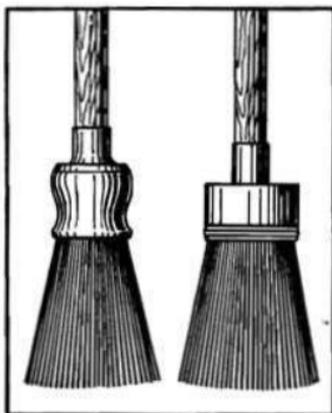
Лакокрасочные материалы, приготовленные на лаковой основе, называют эмалями. Их пленки по сравнению с пленками, образующимися при нанесении масляных красок, более твердые, блестящие, водоустойчивые. Эмали поставляются промышленностью в готовом к употреблению виде. При длительном хранении их вязкость может увеличиться. Для ее снижения в эмаль вводят растворитель той марки, которая рекомендована изготовителем.

Для того чтобы лакокрасочное покрытие надежно защищало поверхность от коррозии и придавало ей необходимые декоративные свойства, нужно строго соблюдать требования окрашивания и правильно подбирать материалы для грунтования, шпаклевания и окраски.

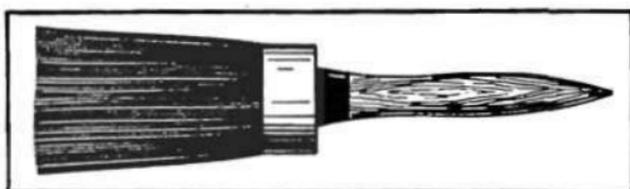
Окрасочные и отделочные работы следует выполнять с помощью специальных инструментов и приспособлений. Ассортимент таких инструментов и приспособлений для ремонтных работ в домашних условиях невелик. Это всевозможные кисти, металлическая и капроновая щетки, шкурка, шкрабка, лента для заклейки, пемза, ветошь, мешалки для размешивания красок, шпатели, стремянка.

Основным инструментом для окрасочных работ являются кисти. Правильно нанесенная щетинной кистью краска создает пленку, по защитным свойствам превосходящую пленки, получаемые при нанесении краски валиком или краскораспылителем.

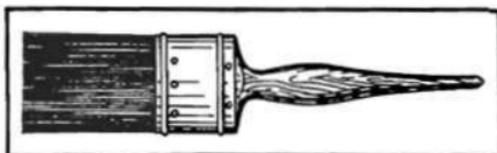
Высокого качества кисти изготавливают из свиной щетины. Они износоустойчивы, обладают упругостью, малой сминаемостью. Кисти из жесткой синтетической щетины для окрасочных работ применять не рекоменду-



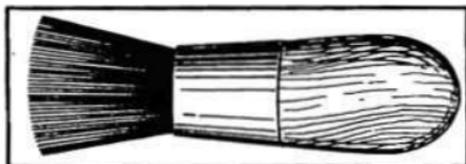
Маховые кисти



Кисть для окрашивания больших поверхностей



Кисть-ручник



Трафаретная кисть



Филеочные кисти

ется. Качество покрытий, нанесенных такими кистями, будет низким.

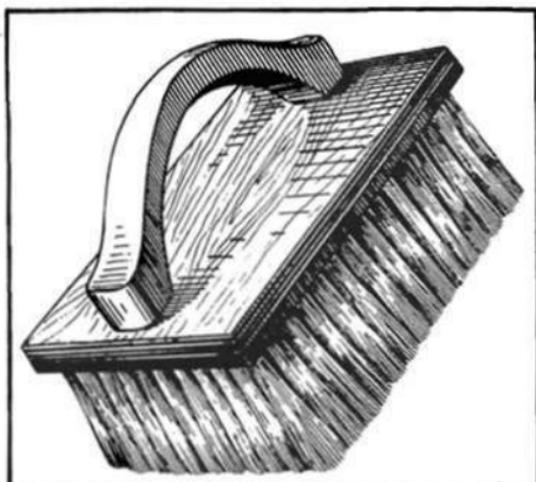
В домашних условиях используются основные и вспомогательные кисти. К основным относятся маховые, трафаретные, торцовочные, филеночные кисти, флейцы, ручники, макловицы. Наибольшее распространение на малярных работах получили кисти-ручники разных размеров, круглые и плоские. Для побелки потолка клеевыми или известковыми красками, окрашивания стен, полов, а также для намазывания клея на обои применяют макловицу — широкую длинную кисть с упругой щетиной. При отсутствии макловицы пользуются маховой кистью.

Для заглаживания свежего слоя масляной краски, а также для окраски небольших поверхностей предназначены кисти-флейцы. Трафаретная кисть с короткой, жесткой щетиной с тупым обрезом служит для окрашивания по трафарету. С помощью круглых и плоских филеночных кистей небольших размеров окрашивают двери, окна, карнизы, резные украшения. Этими же кистями наносят масляный лак. Для отделки масляными красками шершавых поверхностей служат щетки-торцовки. В качестве вспомогательных применяют фасонные и валиковые кисти. Валиковые кисти удобны для окрашивания больших ровных поверхностей (стен, полов, потолков).

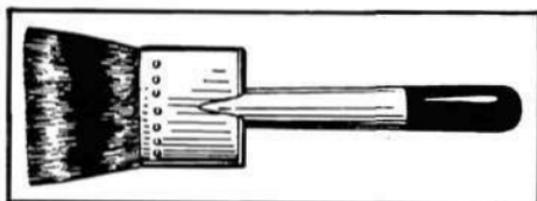
Обычно много времени затрачивается на окрашивание радиаторов. Специальные кисти позволяют упростить эту работу. Для нанесения декоративных филенок одного или нескольких цветов служат пальчиковые кисти.

Качество малярных работ зависит от состояния кистей. В перерывах между окраской кисти опускают в посуду с чистой водой так, чтобы хорошо смачивалась щетина. Чтобы кисть не упиралась в дно посуды и не деформировалась, ее можно подвесить в банке с помощью несложного приспособления из проволоки, надеваемого на банку.

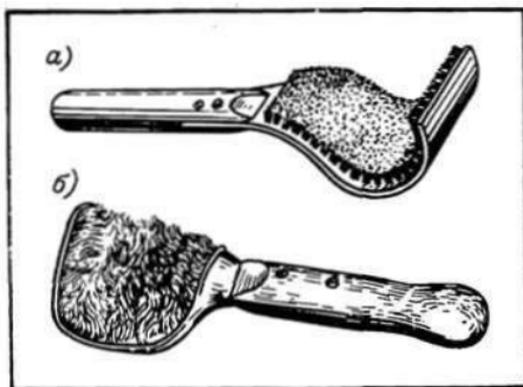
После окончания работы кисти освобождают от остатков краски и тщательно промывают. Эмульсионные краски смывают с кистей сначала холодной водой из крана, затем теплой водой с мылом. Валиковые кисти моют в специальных емкостях. Сначала с помощью растворителя удаляют основные загрязнения, затем кисть промывают теплой водой с мылом и подвешивают за рукоятку для просушивания.



Кисть-торцовка



Флейц



Кисти для окрашивания труб:

а — с передней и боковых сторон; б — с тыльной стороны

Не следует применять для промывания кистей растворы каустической или кальцинированной соды, моющие составы и другие щелочи. Нельзя хранить кисти длительное время в олифе, масляных или алкидных эмалях, в керосине, бензине и других растворителях. Щетинные кисти при этом теряют упругость, волос их становится жестким и хрупким. Работать такими кистями будет тяжело, а качество покрытий окажется низким.

Кисти, своевременно не очищенные от краски, сначала выдерживают в керосине, уайт-спирите или в другом растворителе. Затем размягченную щетину осторожно очищают, разделяя щетинки и удаляя основные загрязнения, после чего окончательно прочищают с помощью металлической щетки.

Выполнение работ, связанных с окраской потолка и других поверхностей, оклейкой стен обоями, облегчит легкая лестница-стремянка. Такая лестница всегда может пригодиться в доме и для других работ.

В домашних условиях не рекомендуется пользоваться гидравлической, гидроабразивной, термической, химической или электрохимической очисткой поверхностей, а также установками безвоздушного нанесения красок.

Подготовительные работы

Приступая к ремонту, прежде всего подготовьте помещение: с потолка, стен и пола уберите все предметы, которые могут затруднить ремонтные работы. Из помещения, где будет производиться ремонт, вынесите все легко перемещаемые предметы. Оставшуюся мебель и другие предметы домашнего обихода отодвиньте от стен на середину комнаты и сверху хорошо накройте клеенкой, плотной бумагой или пленкой. Так же закройте паркетные и другие полы.

Подготовку поверхностей к ремонту начинают с удаления окалины, ржавчины, старых, плохо держащихся красок и загрязнений. Для этой цели используют шкряпки, молотки, абразивные круги и абразивную шкурку различной зернистости.

Поверхности с неровностями больших размеров обрабатывают брусками, шлифовальными кругами и шкуркой из крупнозернистого корунда, малозаметные неровности устраняют мелкозернистыми кругами или

шкуркой, плотную окалину и ржавчину снимают специальными молотками и шкрабками.

Шлифование и удаление ржавчины сопровождается образованием пыли. Чтобы предотвратить ее распространение, обрабатываемые поверхности смачивают водой или растворителем. Пыль собирают также пылесосом.

Плохо держащуюся, шелушащуюся краску, тонкие слои рыхлой ржавчины и различные загрязнения удаляют с помощью жестких капроновых или металлических щеток. Наслоения старой краски и потеки можно соскоблить краем треугольного шпателя.

Для снятия толстых слоев старой краски используют специальные смывки, выпускаемые промышленностью. Их наносят на очищаемую поверхность с помощью специальной кисти для вспомогательных работ. Толщина наносимого слоя смывки — 1—2 мм. Через 10—20 мин краска должна сморщиться и вздуться, после чего ее удаляют шпателем. Поверхность очищают от остатков смывки и протирают ветошью, смоченной чистым растворителем. Так как эта операция огнеопасна, при ее проведении необходимо соблюдать меры предосторожности.

Подготавливаемую к окраске поверхность можно промыть щелочным раствором. Поверхность умеренно смачивают раствором с помощью щетки, а затем протирают круговыми движениями. После этого поверхность тщательно промывают с помощью губки чистой водой (воду следует чаще менять). Потеки щелочного раствора надо смывать медленно. В воду можно добавить немного уксуса, который нейтрализует остатки щелочи.

Если в стенах и на потолке образовались щели, их заделывают однородной по консистенции шпаклевкой, просушивают и шлифуют. Трещины значительных размеров углубляют острием скребка, чтобы дно стало шире отверстия, и смачивают водой с помощью губки. Приготовив раствор извести, тщательно заполняют им щель на всю глубину так, чтобы раствор слегка выступал за края щели. После полного высыхания раствора лишнюю штукатурку снимают скребком. Для окончательной отделки поверхность шлифуют пемзой.

Заделав щели, как описано выше, на поверхность наносят густой слой грунтовки, на грунтовку накладывают полосу ткани, ткань покрывают еще одним слоем грунтовки и просушивают.

Мелкие трещины и отверстия заделывают шпаклевкой и тоже просушивают и шлифуют.

Закончив подготовительные работы, приступают к окраске потолка, стен и других поверхностей и наклеиванию обоев.

Выбор цвета при отделке помещений

При отделке жилых и подсобных помещений необходимо учитывать свойства цветов воздействовать на психическое состояние человека, их взаимное сочетание и соответствие мебели и другим предметам убранства квартиры.

Известно, что в светлом помещении, окрашенном в радостные цвета, хорошо жить и работать, так как эти цвета улучшают настроение, повышают трудоспособность. Темные, мрачные цвета утомляют, вызывают плохое самочувствие.

Теплые цветовые тона (красный, желтый и близкие к ним) создают впечатление, будто окрашенная поверхность находится ближе, чем в действительности, они как бы уменьшают помещение. Особенно это относится к оранжевому цвету. Холодные цвета создают видимость удаления поверхности. Наиболее удаляющим свойством обладает синий цвет.

Темные цвета кажутся более тяжелыми. К тяжелым цветам относятся темно-красный, темно-коричневый, темно-зеленый и др., к легким — светло-желтый, светло-зеленый и т. д.

При отделке поверхностей надо учитывать гармонию, взаимное сочетание цветов. Хорошо гармонируют красный и зеленый, желтый и фиолетовый, желтый и голубой, желтый и черный, синий и оранжевый, шоколадно-коричневый и светло-зеленый, пепельно-серый и бледно-синий, коричневый и розовый, светло-зеленый и фиолетовый и т. д. Черный гармонирует почти со всеми цветами. Не гармонируют желтый и оранжевый, оранжевый и пурпурный, синий и фиолетовый и т. д.

Гармоничность цветов зависит от выбранных оттенков, поэтому здесь нельзя дать точного предписания.

При выборе цвета для стен надо учитывать, что основной цвет в помещении не должен быть слишком интенсивным (например, ярко-красным, золотисто-желтым), так как нанесенный на большие поверхности такой

цвет оттеснит все остальные, он будет действовать удручающе и скоро надоеет.

От неумеренного применения интенсивных цветов помещение становится пестрым.

Крупный орнамент на стенах уменьшает помещение, тогда как мелкий рисунок и однотонные стены создают впечатление более просторного помещения.

Помещение кажется выше, если стены оклеить обоями в полоску с вертикальным рисунком, при этом обои доводят до потолка. При отделке высоких и узких помещений лучше использовать обои с горизонтальным рисунком, доводя их только до высоты карниза.

Верхний край обоев хорошо отделать узкой деревянной рейкой, окрашенной под цвет стены или немного темнее. Рейку можно заменить узкой полоской бумаги (бордюром), более темной, чем обои. Отделанное таким образом помещение кажется более просторным и низким.

В помещениях, расположенных на северной стороне, а также недостаточно освещенных, рекомендуются яркие обои теплых тонов (желтые, розоватые), придающие помещению более светлый и просторный вид. При отделке комнат, находящихся на южной стороне, можно пользоваться светопоглощающими цветами (золотисто-оранжевым, кирпично-красным). Чем меньше площадь и высота помещения, тем светлее должна быть отделка, тем мельче должен быть рисунок обоев.

Электрическое освещение меняет цвет. Так, светло-желтый и кремовый цвета при электрическом свете кажутся загрязненными и невыразительными, фиолетовый превращается в пурпурный, синий — в зеленоватый, красный — в желтоватый. Поэтому при выборе цвета необходимо учитывать влияние на него электрического освещения.

Потолки обычно красят в белый цвет. Белый потолок делает помещение более светлым и просторным. Вместе с тем бежевый, светло-желтый или светло-синий потолок превращает помещение в более уютное и интересное. В передней потолок может быть красным, синим, зеленым, даже черным.

Окна и двери можно слегка оттенить, однако их цвет обязательно должен соответствовать основному цвету или быть одного тона с потолком.

Узкие наличники можно покрасить в черный, темно-зеленый, темно-красный цвета. Более широкие наличники красят в один цвет с дверью и окнами или немного

темнее их. Во всяком случае цвет наличников должен гармонировать с основным цветом стен.

Плинтус окрашивают обычно в один цвет с полом. Правильно окрашивать плинтус в более темный цвет, чем у стен, но гармонирующий с их тоном. Узкий плинтус хорошо смотрится, если его покрасить в черный цвет или покрыть краской какого-нибудь другого темного тона, гармонирующего с цветом обоев.

Стены, отделанные обоями или окрашенные клеевыми красками, выглядят более привлекательно, чем окрашенные масляной краской. Масляная краска оставляет неприятное холодное впечатление служебного помещения, поэтому ею рекомендуется пользоваться в тех помещениях, стены которых приходится часто мыть (кухня, ванная комната и т. д.). В ванной и туалете стены целесообразно отделать керамическими, полистироловыми или древесностружечными плитами. Древесностружечные плиты покрывают эмалью. Такая отделка стен в ванной и туалете практична, гигиенична и красива.

Окраска потолка

Потолки отделывают в первую очередь. Прежде всего с потолка удаляют старую побелку. Эту работу можно облегчить, если использовать металлическую щетку, соединенную с пылесосом, который будет поглощать пыль, образующуюся при очистке потолка.

Трещины и щели после очистки потолка смачивают водой и сразу заделывают шпаклевкой (100 г гипса и 200 г порошка мела, разведенные 5%-ным раствором животного клея при непрерывном помешивании). Можно использовать шпаклевку, готовую к употреблению. Трещины и щели заполняют шпаклевкой при помощи шпателя сначала поперечными, а затем продольными движениями.

Очистив и зашпаклевав потолок, приступают к его окрашиванию. В жилых помещениях потолки рекомендуется белить мелом или известью. Хорошо размешанные составы фильтруют через марлю или металлическую сетку и наносят на потолок (крест-накрест) с помощью кисти или валика в два последовательных слоя, причем второй слой наносят по направлению к свету.

Известковый состав наносят на слегка увлажненную поверхность. Стойкость отделки потолка увеличивается,

если для его увлажнения использовать соляной раствор (50—100 г соли на 10 л воды).

Если потолки красят масляной краской, то первый слой наносят параллельно окну, а второй — перпендикулярно окну.

Потолки в подсобных помещениях (в ванной комнате, туалете, на кухне, в прихожей, на веранде) можно побелить или окрасить водно-эмульсионной краской.

Наклеивание обоев

Стены жилых помещений обычно оклеивают обоями. Потребность в обоях определяют исходя из площади помещения в зависимости от ширины обоев и размера куска (см. таблицу).

Если обои наклеивают на вновь оштукатуренную поверхность, то к работе приступают только после полного высыхания штукатурки. Когда штукатурка просохнет, счищают шероховатости, смахивают пыль и заделывают штукатуркой или шпаклевкой вмятины и трещины. Для получения гладкой поверхности, а также для более прочного сцепления обоев со стеной на оштукатуренную поверхность перед нанесением обоев наклеивают слой макулатуры.

Со стен, ранее оклеенных обоями, срывают отставшие куски или подклеивают их.

Слишком изношенные обои удаляют полностью. Чтобы легче было их снять, обои смачивают водой, начиная сверху. Смочить их можно несколько раз. Намокшие обои снимают шпателем, начиная сверху, стараясь не повредить штукатурку, которая, намокая, становится очень хрупкой. Сняв старые обои, заделывают трещины, щели, дыры, как и при обработке новых стен.

Места, с которых сняли старые обои, покрывают 15—20%-ной клеевой водой или смесью клейстера и клея. После высыхания поверхности на не покрытые обоями

Число кусков обоев, необходимых для оклеивания

Размер куска, в м	Площадь комнаты, в м ²									
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
10,5	9	9	10	10	10	11	11	12	12	13
12	6	6	7	7	7	8	8	9	9	10
18	4	4	5	5	5	6	6	7	7	9

места наклеивают макулатуру. Если старые обои линяют и их не снимают, то такие обои можно промыть водой.

При необходимости покрыть обоями верхнюю часть стены, которая ранее была побелена мелом, слой побелки смачивают прохладной водой и соскабливают шпателем, затем поверхность гладко ошпаклевывают и после высыхания покрывают оксолью или 10%-ной клеевой водой. Обои, наклеенные на старую клеевую краску или побелку, в дальнейшем отклеятся.

Перед наклеиванием обои разрезают на куски (полотнища) соответствующей длины, при этом следя за совпадением узора. Существуют обои с заранее обрезанными кромками. Если обои с кромкой, ее срезают с одной стороны. Очень толстые обои наклеивают встык.

Подготовленный комплект обоев укладывают на покрытый макулатурой стол или на пол рисунком вниз. Обои укладывают лесенкой так, чтобы нижнее полотнище было удалено от вас, а верхнее было у самого края.

От середины к краям смазывают клеем половину верхнего полотнища. Взявшись за углы, смазанную половину полотнища отгибают к середине так, чтобы смазанные поверхности оказались друг против друга. Выравнивают кромки. Намазывают клеем и загибают к середине вторую половину полотнища.

Устанавливают на рабочее место стремянку. Намазанное полотнище берут обеими руками за середину, надев его на средние пальцы верхом к себе (во время работы верхний край и правая кромка полотнища должны находиться перед глазами). Слегка откинув назад верхнюю часть полотнища, перегнутого посередине (чтобы потом его можно было схватить за оба угла большим и указательным пальцами каждой руки), поднимаются на стремянку лицом к стене. Согнув средние пальцы, прикладывают верхнюю часть полотнища к стене. Первая половина полотнища начнет постепенно расправляться, скользя по поверхности стены без каких-либо разрывов.

комнаты при высоте помещения 2,7—3 м

Размер куска, в м	Площадь комнаты, в м ²									
	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
10,5	13	14	14	15	15	16	16	17	17	18
12	10	11	11	12	12	13	13	14	14	15
18	9	9	9	10	10	10	10	12	12	13

Взяв полотнище за оба верхних угла, осторожно натягивают его на себя, пока оно полностью не отклеится. Приложив правый угол полотнища к стене, выравнивают его по стене и приклеивают правый и левый верхние углы.

Спустившись со стремянки, расправляют вторую половину полотнища и приклеивают его к стене. Плотнo прижав нижнюю часть полотнища к углу плинтуса, отмечают угол ножницами, затем, отклеив обои от плинтуса, обрезают их по отмеченной ножницами линии, после чего полотнище тщательно приклеивают к стене.

Наклеивание обоев начинают с части стены, расположенной у окна, причем необходимо следить за тем, чтобы отрезанный край полотнища был расположен в направлении падающего света. В противном случае места соединения полотнищ будут заметны. Это необходимо учитывать и при обрезке краев обоев. При наклеивании обоев на стену, расположенную справа от окна (если стоять к нему лицом), необходимо обрезать левый край; начиная наклеивание обоев с левой стороны, обрезают правый край.

Первое полотнище должно быть наклеено очень ровно, так как по нему будут равняться все остальные полотнища.

Особого внимания требует наклеивание обоев в углах. Измеряют расстояние между краем последнего наклеенного полотнища и углом стены. Если поверхность стены не совсем ровная, этот размер снимают на нескольких уровнях и выбирают наибольший. Подрезав край полотнища, откладывают в нескольких местах, начиная от края, измеренный отрезок, прибавив к нему 5 мм. Обрезают полотнище по длине, точно следуя проведенным линиям. Наклеивают первую часть полотнища, которая зайдет за угол стены на 5 мм. Затем сразу же наклеивают вторую часть полотнища, также заходя за угол стены на 5 мм.

Так же поступают при наклеивании обоев возле дверей и окон.

Если выключатели вдавлены в стену, то отвинчивают металлическую или пластмассовую пластинку, и обои наклеивают обычным способом. В том месте, которое соответствует выключателю, вырезают отверстие и привинчивают на свое место снятую пластинку.

Если в квартире старые на деревянной подкладке выключатели, обои надрезают на уровне центральной части выключателя, затем разрезают звездообразно в на-

правлении от его центра и тщательно приклеивают к стене.

Пятна клея на обоях смывают в несколько приемов влажной губкой, но при этом не следует сильно тереть губкой по поверхности обоев. Работать надо чистыми руками. Если обои очень плотные, перед их наклеиванием выдерживают небольшой интервал, при этом обои обильно смазывают клеем. Вздутия обоев обычно исчезают после высыхания клея.

Нельзя облакачиваться на стены, только что оклеенные обоями.

Если стены в помещении не строго перпендикулярны (из-за легкого оседания здания), не следует выбирать обои в полоску (одна из полосок будет скошена в углах).

К оклеиванию стен приступают после того, как будут окрашены потолки, двери, окна и плинтусы.

Стены квартир иногда отделывают известковыми и клеевыми красками. По сравнению с обоями отделка клеевыми красками значительно дешевле и менее трудоемка.

Окрашивание масляными и эмалевыми составами

При ремонте квартир двери, окна, иногда полы, а также стены в нежилых помещениях (кухня, ванная комната) окрашивают масляными или эмалевыми составами. На стены краску наносят кистью или валиком. При пользовании валиком сначала с помощью ручника окрашивают углы стен, участки над окнами, дверьми и другие неудобные для окрашивания валиком места.

Перед тем как нанести на ранее окрашенные поверхности новую краску, их промывают мыльной водой. Затем с поверхностями соскабливают отслоившуюся старую краску. На соскобленных местах поверхность огрунтовывают олифой и после высыхания ошпаклевывают и шлифуют.

Если старая краска держится прочно, то для лучшего сцепления новой краски с основанием желательнее поверхность предварительно обработать 2%-ным раствором кальцинированной соды.

Масляные и эмалевые составы наносят на поверхность двумя тонкими слоями. Два тонких слоя более устойчивы к различным воздействиям, чем один тол-

стый, высыхают они более равномерно. Второй слой наносят после того, как первый высохнет.

При окраске стен кистью краску наносят сначала в горизонтальном, а затем в вертикальном направлении, последний слой на стены наносят сверху вниз, иначе будут заметны следы кисти. При окраске деревянных поверхностей кисть движется сначала перпендикулярно, а затем вдоль волокон. Кисть перед применением необходимо хорошо промыть. При окраске больших поверхностей применяют маховые кисти диаметром около 6 см.

При окрашивании встроенных или подвесных шкафов сначала окрашивают труднодоступные внутренние полки, задние и боковые стенки, затем наружные поверхности.

Окрашивание валиком начинают с мазков крест-накрест, которые затем тщательно растирают. Не следует набирать на валик (как и на кисть) слишком много краски.

При окраске кисть надо держать перпендикулярно окрашиваемой поверхности. Нельзя пачкать краской штырь и завязанную шнуром часть кисти. Краска должна достигать только половины длины волоса кисти. Кисть надо опускать в сосуд с краской под наклоном так, чтобы в краску погружались конец и нижняя сторона кисти до завязанной части или кольца. Вынимая кисть, необходимо повернуть ее над сосудом быстрым движением, чтобы покрытая краской сторона осталась сверху.

Перед окрашиванием окон и дверей удаляют загрязнения и плохо держащуюся краску. Щели и места с поврежденной краской расчищают шпателем и обрабатывают наждачной бумагой. Очищенные от старой краски места огрунтовывают олифой и после высыхания грунта ошпаклевывают. Для заделывания щелей и выравнивания поверхностей применяют различные шпаклевки, выпускаемые промышленностью. Шпаклевку наносят металлическим или деревянным шпателем. После высыхания шпаклевки поверхности шлифуют и на зашпаклеванные участки наносят слой масляной или эмалевой краски. После сушки зашпаклеванных участков приступают к окрашиванию.

Переплеты оконных рам, филенки, нижний край двери (а также плинтусы) окрашивают малой кистью (диаметром 3—4 см), ручником средних размеров или филенчатой кистью. Двери начинают окрашивать с филенок. Покрытие высокого качества при окраске окон и

дверей получают при нанесении двух тонких хорошо растертых слоев краски. Последний слой краски наносят снизу вверх.

Подоконники красят после окраски переплетов и коробок. Для наружной окраски окон применяют масляные и эмалевые составы, предусмотренные для наружных работ. Окрашивают наружные поверхности только совершенно сухие в ясную погоду, но не при ярком солнце.

При окраске окон стекла рекомендуется закрывать вдоль переплетов бумажной лентой шириной 20—25 мм, смоченной молоком, либо тонким картоном, который во время работы постепенно передвигают. Так же поступают и при окраске плитусов, закрывая пол.

Батареи центрального отопления перед покраской промывают концентрированным раствором щелочи. После просушки их покрывают двумя слоями специальной краски для батарей либо масляной краской, пользуясь кистью с изогнутым коленом.

Металлические ограждения, поручни и другие детали балконов и лоджий после удаления старой краски окрашивают обычно в черный цвет эмалями, а также масляными красками. Для окрашивания в другой цвет используют масляные краски и алкидные эмали.



* Лестница, которой вы пользуетесь во время ремонта или уборки жилья, не будет скользить по полу, если к ее ножкам прикрепить кусочки резины.

* Чтобы прислоненная к стене лестница не повредила краску или обои, на верхние концы ее стояков можно надеть старые перчатки.

* Деревянная съемная полочка, навешенная на лестницу, позволит разместить на ней банки с красками, растворителями, инструменты, что значительно облегчит выполнение работ на высоте.

* Чтобы необходимый для работы на высоте инструмент находился под рукой, к лестнице можно прикрепить резиновое кольцо из старой автомобильной камеры.

* При побелке потолка раствор не будет стекать на руку, если к рукоятке кисти прикрепить небольшой защитный козырек из жести, пластика, резины или картона.

* Если из малярной кисти начинает выпадать волос, просверлите в обжимном кольце отверстие и налейте в него несколько капель клея.

* Кусок проволоки, загнутый с двух концов и плотно наде-
тый на края ведра с краской
или клеем, может одновре-
менно служить подставкой
для кисти и кистеочистите-
лем.

* Малярные работы в поме-
щении следует производить
при закрытых окнах и дверях.

* Перед началом ремонта
обработайте полы и оконные
стекла концентрированным
мыльным раствором (20—30 г
мыла на 1 л воды), тогда по-
сле окончания работ по-
павшая на них краска легко
смоется. Этого же эффекта
можно добиться, если сма-
зать оконные стекла уксусом.

* Засохшая замазка, смазан-
ная машинным маслом, легко
отделяется от оконных рам.

* При окрашивании потолков
последние штрихи наносят по
направлению световых лучей,
идущих от окна.

* Окраску стен следует начи-
нать после полного просыха-
ния потолка.

* Все металлические, дере-
вянные и оштукатуренные по-
верхности, которые будут по-
крываться масляной краской,
должны быть предварительно
огрунтованы олифой.

* Прежде чем приступить к
окраске стен клеевой крас-
кой, обильно смачивают ста-
рую побелку и аккуратно
счищают ее металлическим
скребком. Затем зашпаклевы-
вают все трещины (состав
простейшей шпаклевки —
2 части гипса на 1 часть песка)
и, дав стенам просохнуть

(около двух дней), поверхно-
сти грунтовывают, приме-
няя мыловаренную, купорос-
ную или квасцовую грунтовку.
Клеевую краску надо нано-
сить на поверхность теплой.

* Краску на стены наносят
кистью или валиком в два
слоя, не более, иначе краска
будет отслаиваться. Послед-
ний слой наносят сверху вниз.

* Чтобы окраска была одно-
родной, краску необходимо
постоянно перемешивать, не
допуская образования осадка.

* Перед окраской окон, две-
рей и пола заделывают щели,
шпаклюют, а затем грунтуют
поверхности. Состав шпакле-
вки (из расчета на 1 м² повер-
хности): 2 кг малярного клея,
170—180 г натуральной оли-
фы, по 5 г сиккатива и хозяй-
ственного мыла, 300 мг моло-
того мела и пигмент для
подцветки.

* Свежие следы от масляной
краски с оконных стекол и це-
ментных полов можно уда-
лить керосином или скипида-
ром, а с ручек дверей и
окон — нашатырным спиртом.

* Обои с крупным рисунком
следует приобретать с опре-
деленным запасом, так как
при наклейке какая-то их
часть уйдет на припуск (для
совмещения рисунка).

* В качестве макулатуры при
оклейке стен обоями обычно
используют газетную бумагу.
При этом каждый бумажный
лист промазывают клейсте-
ром и наклеивают внахлестку
или впритык без зазоров.
Наклеенные листы разглажи-

вают чистой тряпкой или волосяной щеткой так, чтобы на бумаге не осталось пузырей, морщин и непроклеенных мест.

* Температура помещения, где производится оклейка обоями, не должна быть ниже 5°C.

* Во время оклейки обоями окна в помещении должны быть закрыты. Проветривать комнату можно лишь после того, как обои почти совсем просохнут.

* Вместо готового клея для обоев можно использовать клейстер, приготовленный из ржаной муки или картофельного крахмала (из расчета 4,5 кг на 10 м² стены). Просеянную муку или крахмал заливают небольшим количеством теплой воды и перемешивают до образования однородной массы. Затем тонкой струей вливают кипяток, массу снова перемешивают до получения жидкого теста. Приготовленный клейстер процеживают через сито или марлю и охлаждают.

* При наклейке внахлестку край обоев с обрезанной кромкой должен быть обращен к свету (в сторону окна), чтобы избежать теневых полос на стыках.

* Обои светлых тонов после наклеивания лучше всего приглаживать тряпкой или щеткой через чистый лист бумаги.

* Комната выглядит выше, если обои наклеены до самого потолка.

* Бордюры или фризы режут на полосы длиной не более 2 м, намазывают клейстером и наклеивают, хорошо приглаживая. Иногда вместо бордюра используют кромку обоев или тонкие деревянные рейки (полированные или крашенные).

* Облицовывая стену керамическими плитками, не упустите возможности вмонтировать в шов (между рядами плиток) небольшую полочку из пластмассы или толстого стекла.

* Резать керамические плитки можно стальным резцом с победитовым наконечником или алмазом, а полистирольные — ножовкой по металлу.

* Приклеивают плитки с помощью цементного раствора, цементного теста, цементно-казеиновой мастики или густотертой масляной краски.

* Трещины на линолеуме становятся почти незаметными, если их залить парафином и через некоторое время натереть линолеум воском.

* Чтобы закрепить отклеившуюся от пола пластиковую плитку, накройте ее чистым листом бумаги и прогладьте горячим утюгом.

* Свежую масляную краску можно удалить с кожи любым стиральным порошком или растительным маслом.

* После окончания малярных работ посуду с краской следует плотно закрыть крышкой, края залить воском, парафином, сургучом или зама-

зять оконной замазкой. Тонкий слой растительного масла, налитого в краску, также предохранит ее от высыхания.

* Кисти с остатками масляной краски следует отжать и промыть сначала в керосине, а затем в горячем мыльном растворе. Ополоснув кисть в чистой воде и отжав волос, кисть подвешивают для просушки (волосом вниз).

* Если малярные работы откладываются на непродолжительное время, кисть помещают в посуду с растворителем и накрывают полиэтиленовым мешком, который обвязывают шпагатом.

* Лакокрасочные материалы и растворители следует хранить только в закрытой посуде в темном и прохладном месте.

* Не смешивайте краски при

электрическом свете и на солнце. Синий, желтый и зеленый цвета могут сыграть с вами злую шутку.

* После работы с пахучими жидкостями — керосином, ацетоном и т. д. руки долго сохраняют неприятный запах. Чтобы избавиться от него, мойте руки в теплом растворе порошка горчицы.

* Если старые обои плохо отстают от стен, возьмите валик для окраски и, обмакивая его в горячую воду, пройдите по старым обоям — они отстанут без труда.

* Мелкие (просеянные) древесные опилки, смешанные с масляным лаком и подкрашенные в нужный цвет, — отличная замазка для заделки щелей в паркетном полу. После высыхания отремонтированное место зачищают тонкой наждачной шкуркой.

Цветы в доме



Созданию уютной обстановки в квартире помогают цветы. Выбор цветов надо согласовывать с размерами помещения, его убранством. Умело подобранные и размещенные цветы могут стать лучшим украшением интерьера. Даже мрачная комната, в которую внесены цветы, преобразуется, становится веселее, приветливее и как будто светлее. Цветы радуют глаз, улучшают настроение. При этом совершенно не обязательно украшать дом пышными цветами в дорогих вазах. Скромные полевые цветы, незатейливые ромашки или васильки в небольшой изящной стеклянной или керамической вазочке не менее красивы, чем великолепные букеты из роз или гвоздик.

Ставить цветы можно в самых неожиданных местах: на уголке шкафа, журнальном столике, подвесной полке, на полу и т. д. В высокие вазы на полу можно поставить, например, рогоз с сухими ветками, травами. Оживляют интерьер всевозможные декоративно-лиственные растения.

Цветы в кашпо можно поставить на ступенчатую полочку-лесенку, на подвесную полку на стене.

Никогда не надо забывать о цветах, при всякой возможности их стоит приносить в дом, это доставит большую радость вам и вашей семье.

Аранжировки из живых цветов

Продлить жизнь цветов в срезанном виде можно простыми и доступными средствами. Если цветы приходится везти на большое расстояние, после срезки концы их стеблей надо обернуть во влажную бумагу или в мох и поместить в полиэтиленовый пакет. Нельзя подвергать цветы воздействию ветра, сквозняка, солнца.

Прежде чем поставить в вазу, цветы необходимо освежить: удалить поврежденные листья и листья примерно с одной трети нижней части стебля, которая будет погружена в воду, а также поврежденные лепестки. У таких цветов, как сирень, георгины, гортензии, для уменьшения испарения влаги следует снять часть крупных листьев и боковые побеги.

Цветам дают «отдохнуть» в воде комнатной температуры или немного подогретой (35 °С) не менее 2 ч или ночь. Концы стеблей, опущенные в емкость с водой, предварительно срезают секатором на 2—2,5 см, не вынимая цветы из воды, чтобы предохранить от попадания пузырьков воздуха в проводящие сосуды стебля. Косой срез на стебле способствует лучшему поглощению влаги, опущенные глубоко в воду цветы с таким срезом меньше соприкасаются с дном емкости. Для лучшего поглощения воды у цветов с твердыми стеблями перед «отдыхом» рекомендуется делать на концах стеблей продольные разрезы, у цветов с деревянистыми стеблями — расщеплять концы на 5—10 см, а иногда разминать их твердым предметом.

Прежде чем начать аранжировку, необходимо собрать весь материал, из которого она будет создаваться, — цветы, ветки, листья, вазы, держатели для цветов, проволоку, пластилин, мох и др. Ветки можно выбрать прямые и изгибистые, острые и длинные, цветы — в стадиях развития (бутоны, частично распустившиеся, полностью открытые). Хорошим добавлением к букету будут листья аралии, бегонии, пиона, рододендрона и др.

Вазы для срезанных цветов должны быть простых



Тюльпаны

форм, нейтральными по цвету (черными, серыми, белыми) или повторяющими тональность букета. Материал ваз, их фактура зависят от аранжировки. Для легких букетов подходит стекло, для роз, гвоздик — фарфор, хрусталь, для осенних букетов, полевых цветов — керамика, дерево. При составлении букета дома в качестве ваз можно использовать компотницы, соусницы, салатницы. Для сухих веток и веточек с ягодами древесных растений хорошо подойдет керамика. Букет из трав, например из легких колосьев декоративного ячменя, лучше всего поместить в стеклянную вазу.

Иногда стебли цветов укрепляют в вазах на держателях (решетках из мягкой нержавеющей проволоки, расщепленных ветках, пластинках из листового алюминия или оргстекла с дырочками, специальных игольчатых держателях, подушечках из мха и др.). Держатель из мха удобен для составления самых оригинальных букетов, так как позволяет ставить цветы в любом направлении, под различным углом. Моховые подушечки можно использовать для букетов из живых цветов. Мох, всасывая воду, удерживает ее и питает растения. Очень удобен игольчатый держатель. Это тяжелая округлая, овальная или прямоугольная металлическая пластинка

с иголками, на которых закрепляют стебли цветов или ветки.

Любой букет или композицию собирают из одного, двух видов цветов и дополнительной, аранжировочной зелени, но иногда и из нескольких видов цветов. При этом надо помнить, что цветы не должны теснить друг друга.

Перед аранжировкой концы стеблей обновляют секатором под водой в небольшой емкости, которая стоит здесь же на столе. Стебли цветов срезают прямо, ветки — наискось. Стебли срезают на различную длину.

Собирая композицию на плоскости, надо помнить, что стебли и ветки должны исходить из одной точки. Сначала создают осевые линии букета в соответствии с размерами вазы. Самая длинная ветка (стебель) букета для высокой вазы должна быть в 1,5—2 раза выше вазы, для низкой вазы — в 1,5—2 раза больше диагонали или диаметра вазы, высота цветов светлых тонов, легких веток и трав может быть больше. В середину композиции в нижней части помещают самый крупный цветок или группу цветов. Особую грациозность букету придают вьющиеся растения.

В аранжировках хорошо сочетаются различные оттенки одной окраски (от темной в нижней части букета и до светлой вверху) или контрастные, но гармонирующие цвета: желтый и лиловый, оранжевый и синий (обязательно не в равных количествах). Закончив составление композиции, надо замаскировать держатель (мхом, листвой) так, чтобы все выглядело естественно.

Фон для композиции должен быть спокойный, нейтральный или с вкраплением элементов тональности букета.

Детская аранжировка

Любовь к цветам, к природе надо развивать с детства. Вместе с детьми можно собирать небольшие букеты к семейным праздникам, дням рождения, к новогодним праздникам, готовить цветочные композиции, сувениры.

Миниатюрную вазочку для цветов можно сделать вместе с ребенком из яичной скорлупы. Для этого у отваренного вкрутую яйца срезают верхушку, вычищают содержимое, заполняют скорлупу песком, увлажняют его, скорлупку ставят в держатель, например для яиц, или на алебастр, прикрыв мхом.

Крохотные вазы для цветов делают из стеклянных бутылочек, баночек, коробочек из-под сырков, обклеив их кусочками коры, войлока или поместив их в кашпо из разрисованной ребятами бумаги.

Можно сплести маленькие корзиночки из тонких стеблей ивы, болотных трав (ситника) и поместить в них полиэтиленовую коробочку или небольшую баночку для цветов. Детские композиции собирают на шишках, кусочках сухого дерева, коре, найденных во время прогулок с детьми в лесу.

Многолетние декоративно-лиственные комнатные растения

Ассортимент комнатных горшечных растений разнообразен. Среди них наиболее распространенными являются:

асpidистра («дружная семья») — растение с удлиненными кожистыми зелеными или пестрыми листьями на длинных черенках, выносливое, хорошо растет в любом затемненном месте, температура зимнего содержания 18°C , размножается делением корней, требует умеренного полива (полезно опрыскивание теплой водой); листья аспидистры можно использовать для живых и сухих букетов;

аукуба (золотое дерево) — вечнозеленое комнатное растение с кожистыми пестрыми желто-зелеными листьями, выносливое, выдерживает любую комнатную температуру, но зимой все же требует более низкой температуры (10°C) и умеренного полива, размножается черенками;

бильбергия поникшая — выносливое растение, в зимнее время выдерживает температуру до 15°C , летом требует обильного полива, зимой умеренного, любит опрыскивание; можно использовать как подвесное растение;

диффенбахия пестрая — теневыносливое растение высотой 30—80 см с пестрыми крупными удлиненно-овальными листьями, температура зимнего содержания 18°C , размножается черенками, требует умеренного полива;

драцена — неприхотливое комнатное растение с коротким стволом и удлиненными зелеными листьями, иногда пестролистное, выносит полутень, температура зимнего содержания 18°C , размножается отводками;

зебрина поникающая — растение с серебристыми листьями, покрытыми зелеными полосами, выносит полутень, температура зимнего содержания 16 °С, требует обильного полива, размножается черенками;

кактусы (зигокактусы, мамиллярии, опунции, цереусы, эпифиллюмы) — светлюбивые растения, хорошо развиваются в комнатных условиях, размножаются семенами и черенками (поливать черенки до их укоренения нельзя), летом поливают чаще, осенью и особенно зимой реже; кроме кактусов в комнатных условиях хорошо растут другие суккулентные растения — алоэ, гастерия, красуля, гавортя;

колеус Блюме — декоративно-лиственное растение, украшением которого являются листья различной окраски, требует много света и обильного полива; температура зимнего содержания 14—16 °С, размножается черенками и семенами;

монстера привлекательная — нетребовательное к температуре и влаге вечнозеленое растение с крупными рассеченными листьями, температура зимнего содержания 20 °С, полив умеренный, выносит полутень, требует опоры и очень свободного размещения, размножается черенками;

офиопогон — многолетнее вечнозеленое теневыносливое растение;

пальмы (хамеропс, финиковая, хамедорея) — в основном светлюбивые растения, но хамедорея выносит полутень, полив слегка теплой водой, от частых пересадок эти растения сильно слабеют;

папоротники — распространенные декоративно-лиственные растения; наиболее известны три вида: **адиантум** — с красивыми, легкими, ажурными светло-зелеными листьями, **аспленум** — с более темными и менее ажурными, но изящными листьями, **нефролепис высокий** — лучший вид комнатной культуры, листья — темно-зеленые, удлинённые, перистые; все папоротники нетребовательны к температуре, но любят тень и обильный полив, не переносят пересушки земли, сухости воздуха;

пилея Кадiera — растение высотой 20—25 см с серебристыми пятнами на овальных листьях, выносит полутень, требует умеренного полива, температура зимнего содержания 18 °С, размножается черенками;

пеперомия — декоративно-лиственное растение, выносит полутень, температура зимнего содержания 18 °С, требует умеренного полива зимой и обильного летом, размножается листовыми черенками;

плектрантус южный — ампельное светлюбивое растение, температура зимнего содержания 14 °С, полив умеренный, размножается черенками, используется для подвесных кашпо;

плющ обыкновенный — вечнозеленое растение с лопастными темно-зелеными кожистыми листьями, стебель вьющийся, растение теневыносливое, хорошо растет в прохладных комнатах, полив умеренный, размножается черенками;

рейнекия — низкорослое многолетнее растение, используется для устройства горок;

сансевиерия трехполосая — вечнозеленое растение с пестрыми мясистыми листьями, нетребовательное к свету и температуре, выносит полутьму, температура зимнего содержания 18 °С, полив зимой и летом умеренный, размножается черенками и делением корневища;

сциндапус золотистый — плетистое растение с кожистыми листьями, покрытыми небольшими желтыми пятнами, выносит полутьму, температура зимнего содержания 18 °С, полив умеренный, размножается черенками; великолепное растение для оформления комнат;

фатсия (аралия) — декоративное растение с крупными зелеными блестящими листьями, выдерживает температуру жилых комнат, сухость воздуха, любит опрыскивание и регулярный полив, теневынослива, можно ставить в глубине комнаты, но лучше себя чувствует при размещении у окон;

фикус каучуконосный — популярное комнатное растение, переносит зимой температуру 18—20 °С, лучше себя чувствует в светлых помещениях, но может быть удален от окон; требует регулярного полива — умеренного летом и слабого зимой, а также внесения питательных подкормок, особенно в жидком виде; листья необходимо часто промывать водой, это придаст им свежий вид, от чрезмерного полива листья желтеют и опадают;

филодендрон лазящий — вьющееся растение, теневыносливое, выдерживает температуру зимой 18 °С, требует обильного полива и опрыскивания из пульверизатора, размножается черенками;

хлорантус — неприхотливое декоративно-лиственное растение с темно-зелеными листьями на ниспадающих стеблях;

хлорофитум хохлатый — неприхотливое широко распространенное пестролистное растение, светлюбивое,

но переносит полутень, температура зимнего содержания 14 °С, полив умеренный, имеет характерные свисающие цветочные стрелки с молодыми растениями на концах, размножается отводками и делением;

циперус — влаголюбивое растение с высокими стеблями, заканчивающимися листьями, собранными в мутовки, переносит любую комнатную температуру, светолюбивое, горшки с растением ставят в поддонники, залитые водой, размножается делением корней, используется для оформления аквариумов;

циссус антарктический — лиана, цепляется за опору при помощи усиков, гибкие, длинные побеги можно развешивать на стенах и на окнах, помещать в подвесные вазы, температура зимнего содержания 14 °С, выносит тень, полив умеренный, размножается черенками;

ройциссус ромбический — вьющееся растение, выносит полутень, температура зимнего содержания 18 °С, полив умеренный, размножается черенками.

Цветущие комнатные растения

Амариллис — гиппеаструм гибридный — многолетнее растение, в августе его полив уменьшают, а к сентябрю прекращают (луковицы должны «отдыхать»), горшки с луковицами помещают в темное сухое место с температурой около 10 °С, в декабре горшки переносят в теплое место с температурой 20—25 °С и не поливают, пока не появится цветочная стрелка, затем в поддон наливают теплую воду, чтобы ком земли пропитался, и продолжают умеренно поливать теплой водой, пока стрелка не достигнет 7—9 см, после чего полив усиливают, после цветения (через 30—40 дней) амариллисы пересаживают в питательную землю с примесью песка (посадка мелкая);

бальзамин Хольста — цветы красно-коричневого цвета, иногда розовые с темным центром, черенки, укоренившиеся весной, цветут летом, растение светолюбивое, требует обильного полива летом и умеренного зимой, температура зимнего содержания 14—16 °С, размножается семенами и черенками;

бегония вечноцветущая — в зимнее время содержится у светлых окон при температуре 12—16 °С, полив умеренный, размножается черенками и семенами;

герань пеларгония зональная — светолюбивое растение с простыми или махровыми цветами разных расцвет-



Гостиная

ток, температура зимнего содержания 8°C , полив умеренный, размножается семенами и черенками;

кливия — вечнозеленое растение с зелеными, красиво изогнутыми листьями, цветы собраны в крупные соцветия (до 40 цветов на одной стрелке), переносят тень, во время цветения требует обильного полива и света, размножается делением и семенами;

хойя (восковое дерево) — переносит тень, но цветет при обилии света;

фуксия гибридная — цветет все лето до осени, цветы поникающие, различной окраски, растение светолюбивое, но выносит полутень, зимой помещают в прохладное (8°C) светлое место, полив — умеренный зимой и обильный летом, при сильном цветении необходима подкормка, размножается черенками;

хибискус — китайская роза — красиво цветущее вечнозеленое растение с блестящими зелеными листьями, крупными махровыми и простыми цветами, теневыносливое, но летом требует много света, обильного полива

и опрыскивания, зимой полив умеренный, температура зимнего содержания 10 °С, размножается черенками; **эпифиллум** — светолюбивое растение, цветет в декабре — январе, не любит прямых солнечных лучей, для образования большого количества бутонов необходима подсушенная почва в сентябре — ноябре, после цветения начинается период покоя, полив в это время надо уменьшить.

Уход за комнатными растениями

Полив зависит от состояния растений, времени года, состава земляных смесей. Поливать следует тогда, когда почва в верхней части горшка подсохла примерно на 2—3 см. От излишней влаги или ее недостатка листья растений могут желтеть и осыпаться. Осенью и зимой, т. е. в период покоя, поливают реже, весной и летом — чаще. Поливать каждый день маленькими порциями вредно. Увлажнять цветы надо сверху, ближе к краю горшка, или снизу с поддона, чтобы пропитался весь ком земли. Излишнюю невпитавшуюся воду через час сливают. Поливают слегка теплой водой, лучше комнатной температуры.

Летом в жаркие дни комнатные цветы лучше поливать вечером, в период покоя (осень — зима) — в утренние часы. Нельзя допускать пересушивания земли у адiantума, гелксины, цитрусовых, плюща. Через день-два увлажняют пальму, драцену, кливию, аспарагус, эухарис, гиппеаструм.

Чтобы защитить цветы от перегрева у батарей центрального отопления, их ставят в плошки-поддоны с влажным торфом, мхом, керамзитом, песком или помещают горшки с цветами в кашпо, на дне которого налита вода. Горшок не должен касаться дном воды, поэтому в кашпо его вкладывают на небольшую подставку. При поливе водопроводной водой без долгой пересадки растений почва может произвестковаться, что приведет к повреждению корневой системы. От выделения солей снаружи горшка образуется белый налет. Жесткую воду необходимо смягчать, кипятить, отстаивать. Зимой аспарагусы перистый и Шпренгера иногда желтеют и осыпаются от сухого воздуха, поэтому их следует опрыскивать из пульверизатора не реже двух раз в день.

Листья цветов можно обмывать мыльной водой с помощью поролоновой губки с верхней и нижней стороны и опрыскивать чистой водой.

Цветущие в январе — феврале кактусы держат на окне и регулярно поливают водой, температура которой выше комнатной. Бутоны могут опадать, если горшки передвигать и менять ориентацию их по отношению к свету. Бильбергию, цветущую в это же время, содержат на светлом месте и более обильно поливают.

В июне покрывается белыми цветами календула — колокольчик равнолистный («невеста»). В это время она требует частого полива.

Март — апрель — время размножения цветов (путем черенкования, пересадки, деления корней). Черенкуется большое количество комнатных растений — абутилон, бальзамин, бегония вечноцветущая, герань, сциндапус, фуксия, циссус (хибискус черенкуют в июле).

Бальзамин, у которого взяли черенок 1 марта, 1 мая дает бутон, а 15 мая зацветает и цветет восемь месяцев. Черенки укореняют в промытый песок, прикрывают стеклом (специальной банкой, стаканом), держат при температуре 18—20° и обильно поливают.

Герань черенкуют с марта по июнь с 3—5 листочками, черенки слегка подсушивают, высаживают в ящик на расстоянии 7×7 см. Также подсушивают (2—3 дня) черенки кактусов. У абутилона, китайского розана (хибискуса), алеандра, фуксии для усиления роста и ускорения цветения каждую весну подрезают побеги (на 1/3—2/3 длины веток), формируя крону.

При пересадке сильно разросшихся растений проверяют земляной ком, сухие корни подрезают. Диаметр нового горшка должен быть на 3—5 см больше старого, диаметр новых кадок — на 5 см больше. В это время можно делить сильно разросшиеся аспидистру, бильбергию, кливию, папоротник, нефролепис, сансевиерию, циперус, хлорофитум, эухарис и другие растения. При пересадке пальм кадки следует брать узкие и высокие.

Подкормку производят в первую очередь тех цветов, которые весной не пересаживали. Для комнатных растений нет единой рецептуры удобрений. Используют минеральное удобрение (азотно-фосфорно-калийное), имеющееся в продаже в хозяйственных магазинах. Подкормку осуществляют 2—3 раза в месяц в весенне-летнее время и 1—2 раза осенью из расчета 1,5—2 г удобрений на 1 л воды. Можно на 5 л воды взять по 1/2 чайной ложки калийной селитры и суперфосфата и 1/3 чайной ложки аммиачной селитры. Перед подкормкой земля должна быть влажной. В Латвийской ССР выпускаются концентрированные удобрения «Вито» в жидком виде

для комнатных и балконных растений. Установлено, что аспарагус Шпренгера, герань, бегония вечноцветущая, монстера, сансевиерия, филодендрон потребляют больше питательных веществ, аспидистра — меньше. Не требуют много удобрений азалия, аспарагус перистый, большинство кактусов, орхидеи.

В комнатных условиях растения могут подвергаться болезням. Борьба с вредителями и болезнями в жилых помещениях имеет свои особенности. Здесь неприменимы ядохимикаты. Можно использовать препараты, безвредные для здоровья человека: настои, отвары растений с добавлением хозяйственного мыла. Особенно часто вредители появляются на цветах весной. В это время растения необходимо ежедневно опрыскивать обычной водой и один раз в 10—15 дней стебли и листья обливать мыльной водой (кроме опушенных растений). Можно растереть и смешать с небольшим количеством воды (1:5) мелко нарезанный чеснок. Этой массой с добавлением хозяйственного мыла раз в неделю смазывают листья и стебли растений.

Комнатные цветы могут поражаться такими вредителями, как белокрылка, мучнистый червец, паутинный клещик, тля, щитовка. Белокрылка повреждает герань, папоротники, фуксию и другие комнатные растения с мягкими листьями. Для борьбы с ней стебли и листья обливают мыльной водой (10 г хозяйственного мыла на 1 л воды) с добавлением табака. Мучнистый червец повреждает азалию, камелию, колеус, олеандр, пальму, кактусы. Меры борьбы: опрыскивание сильной струей холодной воды (температура 5—8 °С) из резиновой груши, еженедельная обработка растения суточным настоем лука или чеснока (чайная ложка сока на стакан воды). Тля поселяется на молодых побегах, деформируя их. Меры борьбы: опрыскивание сильной струей холодной воды из резиновой груши, промывание растений суточным настоем махорки или табака с зеленым или хозяйственным мылом (50 г табака и 4 г хозяйственного мыла на 1 л воды). Щитовка плотно прилегает к поверхности стебля или листа и питается соками растения, губя его. Этого вредителя необходимо систематически счищать со стеблей и листьев жесткой кисточкой, затем обмыть растение мыльной эмульсией или табачным настоем (80 г табака на 1 л воды, настаивать 2—3 дня). Стебли и листья можно смазывать смесью, состоящей из одной части толченого чеснока, одной части измельченного хозяйственного мыла и трех частей воды. Через

24 ч стебли смывают, повторяя процедуру через каждые 7—10 дней.

Для борьбы с сосущими вредителями рекомендуется листья и стебли обмывать 1—2 раза в неделю мыльной водой (10 г мыла на 1 л воды) с добавлением мелко нарезанного чеснока или лука (1 чайная ложка на 250 г воды). Эффективны против вредителей настои или отвары тысячелистника, чистотела, помидорной ботвы. Белые насекомые на поверхности земли в горшках вреда растениям не приносят, но свидетельствуют об излишнем увлажнении почвы, что может привести к загниванию корней. В этом случае необходимо сократить полив, разрыхлить почву, посыпать ее свежим сухим песком, полить слабым раствором марганцовокислого калия (розового цвета) или мыльной водой.

Композиции из горшечных цветов

Комнатные цветы можно группировать между собой, высаживая в низкие керамические вазы любой формы и другие емкости и создавая художественные композиции. Небольшие садики-миниатюры, напоминающие естественный ландшафт, создают на ракушечнике, пеноцементе, пеностекле, пенопласте. В качестве дренажного материала при посадке цветов в вазы используют крупнозернистый песок, гальку, керамзит, черепки, кусочки древесного угля. Дополнительным декоративным материалом, например для создания ландшафтных композиций, могут служить камни, коряги, сухие корни, кора, сухие ветки, травы, всевозможный мох, лишайники.

При подборе растений надо учитывать их биологические признаки. Одни растения любят влагу и тень, другим нужна сухая песчаная почва или тепло и влага и т. д.

В вазы можно высадить растения нескольких видов или только одного, например цветущую азалию, но в гармоничном сочетании с вазой и фоном.

Создание ландшафтных композиций в вазах, имитирующих природу, — необыкновенно увлекательная работа, полная фантазии и творчества. Обычно для таких композиций используют невысокие растения — примулу, фиалки, декоративно-лиственные растения. При высадке в вазы или другие емкости растения оставляют в горшках или осторожно, чтобы не повредить корни растения, выбивают из горшков. Элементы композиции раз-



Уголок гостиной

мещают по заранее намеченному плану. Свободное пространство заполняют торфом.

Красивые аранжировки получаются из черенков комнатных растений на мелких тарелках. Черенки или маленькие растения удерживаются в воде при помощи гальки и небольшого количества древесного угля. Для аранжировок этого вида используют черенки зербины, колеуса, пеперомии, плектрантуса, плюща, ройциссуса, традесканции, филодендронов и даже цветущей настурции.

В середину вазы ставят яркие растения — черенки колеуса, ярко-красной бегонии или небольшой букетик из свежих цветов. Цветущие крокусы, гиацинты хорошо растут в плоских тарелках, укрепленные галькой. Аранжировки полезно подкармливать слабым раствором удобрений. Тарелки и блюда с зелеными черенками красиво смотрятся в центре большого стола, а также на письменном столе. Создавать такие уголки природы в кругу семьи — большая радость.

Сухие цветы

Всевозможные миниатюрные композиции можно создавать из сухих цветов, трав, веток. Сухие цветы хорошо сохраняются, не выглядят искусственными, часто сохраняют цвет натуральных растений.

Сухие растения укрепляют при помощи игольчатых и дырчатых держателей, пластилина, песка, мха и т. п. на любой посуде, коряге, коре, пенопласте и т. д. Местами сбора растений являются леса, болота, луга и сады. Материал для зимнего сухого букета собирают в различные периоды роста и развития растений. Одни растения интересны весной, во время бутонизации, другие — во время летнего цветения или осенью, когда созревают их плоды.

Для сбора дикорастущего материала надо чаще бродить по лесу. Особенно полезны такие походы с детьми. Их можно совершать весной, осенью и даже зимой, бережно собирая интересные растения. Общение с природой надолго останется в памяти ребенка, он с детства полюбит ее на всю жизнь.

Ищущего, любознательного человека в лесу ожидают необычные находки: сухие ветки причудливой формы, замшелые пни, грибы-трутовики, коряги.

Большой ассортимент растений для зимних аранжировок дают сады. Это не только сухоцветы (бессмертники), но также садовые цветы, которые, высыхая, сохраняют свою декоративность (гипсофила многолетняя, физалис и др.). Не надо выбрасывать и некоторые увядшие цветы. Например, у ромашек хорошо сохраняются желтые сердцевинки, у гайлардии, девясила, рудбекии — коричневые.

Чаще других в зимних букетах используются сухоцветы (бессмертники) — однолетние или многолетние растения с сухими цветками, имеющими ярко окрашенные лепестки. К ним относятся акроклиниум (гелиптерум), аммобиум, гелихризум, гомфрена, кермек (статиче), ксерантемум, роданте, многолетний кермек (лимонiuм широколистный).

Некоторые однолетние и многолетние садовые растения не являются сухоцветами, но при правильном хранении их цветки или соцветия, подсыхая, не теряют декоративного вида и могут служить материалом для зимних букетов. Это — амарант, арункус, астильба, гипсофила многолетняя, золотарник, лиатрис, лютик

садовый махровый, мордовник (эхинопс), папоротник, полынь (артемизия), синеголовник (эрингиум), сушеница (эдельвейс), тысячелистник (ахиллея), целозия.

Многие садовые цветы имеют плоды оригинальной формы. Это — дипсакус (ворсовальная шишка), ирис, лилии, лен, мускари, диктамнус (ясенец), борщевик, нигелла, седум, спаржа. Их тоже используют в букетах как самостоятельно, так и в сочетании с другими цветами и травами. Цветы с плодами надо срезать после их полного созревания, в сухую погоду. Чем больше будут закручены, изогнуты стебли с коробочками, тем художественнее будет выглядеть букет.

Для сухих букетов используют соцветия многочисленных декоративных, а также пищевых луков, таких, как лук-батун, шнитт-лук, лук-порей и соцветия чеснока. Снимают соцветия луков для букетов во время цветения, когда шаровидные зонтики имеют серебристо-розовый оттенок, который сохраняется и в сухом виде. У чеснока срезают стебель, когда цветы только начинают раскрываться и верхушки стеблей причудливо закручиваются. Завитки надо закрепить тонкой проволокой и так поставить на высушивание.

Не требует специального засушивания лунник (лунария) — двулетнее садовое растение высотой до 75 см. Цветки его темно-сиреневые, напоминающие гесперис (ночную фиалку). После цветения очень быстро развиваются плоды в виде плоских овальных стручков. В начале сентября стебли лунарии срезают и хранят в прохладном помещении. Створки у подсушенных стручков снимают, семена высыпают, а на стеблях остаются отливающие перламутром перегородки стручка, которые придают растению декоративный вид.

Красив в зимнем букете физалис Франшетта — многолетнее травянистое растение высотой 50—60 см. Цветет физалис в мае — июне невзрачными кремовыми цветками. Вокруг небольшого круглого плода постепенно разрастается околоплодная коробочка, которая к концу лета приобретает интенсивную оранжевую окраску. Сушат физалис в связанном виде небольшими пучками, подвесив вертикально, или в вазах без воды.

Украшением садов являются всевозможные декоративные травы, однолетние и многолетние, разные по форме, строению стеблей, листьев, колосовидных соцветий. Среди них самые распространенные: зайцехвост-лагурус (колоски собраны в светло-серо-зеленую пушистую колосовидную метелку, которая после сушки

становится белоснежной), трясунка (бриза), ковыль, мискантус, фалярис, ячмень декоративный, колосняк песчаный (элимус). В южных районах распространены такие многолетние растения, как артишок (соцветия), пампасская трава, плоды пальм.

Для составления зимних букетов подходят барбарис, боярышник, калина, облепиха, пираканта, рябина, сибирская яблоня, сладко-горький паслен, терн, шиповник и другие растения. Ветки с яркими ягодами таких растений можно срезать в различное время, но некоторые (барбарис, боярышник, рябина, сибирская яблоня, терн) лучше срезать до наступления морозов, когда плоды приобретут интенсивную окраску, но не перезреют. Сухие листья с веток удаляют или оставляют. Например, у барбариса Тунберга серебристые маленькие листочки, высушенные естественно, хорошо сочетаются с темно-красными ягодами.

В лесах, на лугах, по берегам водоемов для сухих букетов в течение всего года можно найти самый различный декоративный материал: вереск, вейник, папоротники, пижму, обыкновенную дикую рябину, сныть. Папоротники хорошо сохраняют форму и цвет при засушивании под прессом или при проглаживании теплым утюгом. Из водных растений для букетов используют камыш, осоки, ситник, пушицу, рогоз, тростник обыкновенный, частуху подорожниковую (алисму). Пушицу срезают для зимнего букета в июне, во время пышного цветения, рогоз — в начале лета, пока соцветия не успели приобрести характерную для них коричневую окраску, и в середине лета.

В северных лесах, в сосновых борах собирают серебристо-серые ветки, покрытые лишайником. Такие замшелые ветки сначала подсушивают в прохладном месте, а затем вносят в теплое сухое помещение.

Часто на стволах берез и других деревьев можно увидеть грибы-трутовики оригинальной формы. Они могут служить держателями для зимних букетов и композиций. Для декоративного оформления годятся также чага и капы. Чага — темные наросты неопределенной формы на березе, ольхе, вязе, рябине, капы — наплывы на стволах деревьев, из которых можно создавать вазы как для сухих, так и для живых цветов.

В зимних аранжировках используют кору и корни деревьев, пни, куски стволов причудливой формы. Нарядно выглядят в букетах веточки с плодами или цветами серой ольхи, березы, клена, липы, ивы и других деревь-

ев и кустарников, не требующие специального засушивания. Украшением любого интерьера могут стать и осенние сухие листья клена, осины, березы, дуба. Листья засушивают в глицериновом растворе или проглаживают (слегка подсушенные) теплым утюгом.

Зимние композиции можно собирать и из всевозможных садовых цветов — астр, ромашек, бархатцев, ноготков, цинний, а также из дикорастущих цветов. Для этого их сушат в песке, манной крупе, технической буре, в вате. Высушенные растения сохраняют объем, форму и цвет. Сушить цветы лучше в картонных коробках, насыпав на дно слой сыпучего материала (2—3 см). Махровые цветы соцветиями вверх укладывают на слой песка (крупы, буры), пропуская стебли через отверстия в дне коробки, немахровые — соцветиями вниз, а стеблями вверх. Цветы полностью покрывают слоем сыпучего материала (5 см). Коробку ставят на ножки или подвешивают в теплом месте на 10—15 дней. После окончания сушки песок (крупы, буру) ссыпают через отверстия в дне, сухие растения остаются в коробке. Остаток песка и другого материала с сухих цветов удаляют мягкой щеткой.

Для засушивания листьев бука, дуба, каштана, магнолии, комнатных растений (аралии, аспидистры, аукубы, плюща) используют смесь глицерина в воде (1:2; 1:3). Глицерин (технический) смешивают с кипящей водой. Концы веток с листьями опускают в горячий раствор на глубину не менее 15 см. Плющ помещают в раствор 1:1 полностью. Стебли держат в растворе до тех пор, пока листья не приобретут бежево-коричневый оттенок (2—3 недели), затем листья промывают в воде, сушат в промокательной бумаге и хранят в коробках для дальнейшего использования в букетах из сухих и живых цветов. При любой сушке цветов сроки зависят от особенностей растений, здесь требуются опыт и навыки.

Композиции, букеты, сувениры из сухого природного материала очень разнообразны. Их можно собирать в плоские и высокие вазы, корзиночки из бересты, ивы, на корягах, сосновых шишках, кусках стволов. Они могут быть настольными, напольными и настенными. В качестве держателей используют металлические, пластмассовые наколки, дырчатые крышки, мох, пластилин, оконную замазку, влажный песок, мятую проволоку. При составлении сухих букетов и композиций необходимо придерживаться тех же принципов, что и при составлении букетов из живых цветов.

Интересные настенные и подвесные композиции из сухих цветов можно создать на плетении из соломы и стеблей полевых злаков. Украшением интерьера будут и картины из сухих цветов, соломки, пуха, бересты, плодов и семян растений, мха.

В работе с сухими цветами, как и с живыми, следует проявлять фантазию, любовь к природе.

Выгонка веток и цветов в зимнее время

Зимняя и ранняя весенняя выгонка веток и цветов расширяет ассортимент растений для оформления интерьеров. Зимой можно заставить распуститься листочки и даже цветы у многих деревьев и кустарников: березы, ивы, тополя, бузины, спиреи, черемухи и др.

Лучшее время для выгонки — середина зимы. Самый удобный месяц для сбора веток — февраль.

Для выгонки выбирают красивые, изгибистые ветки, а если это кустарник, то с хорошими цветочными почками. Если приходится собирать ветки в морозную погоду, то необходимо сначала дать им возможность оттаять в прохладном помещении, а затем внести их в комнату, где температура должна быть не выше 18—20 °С.

Быстрому распусканию почек способствует полное погружение веток с расщепленными или размятыми концами на 12 ч в ванну с водой при температуре 30 °С, на 40 мин при температуре воды 40 °С, на 5 мин — при 55 °С. Если ветки срезаны в середине декабря, рекомендуется добавить в воду с выгоночными ветками несколько капель нашатырного спирта.

После такой тепловой обработки концы веток опускают глубоко в емкости с теплой водой, где они и будут распускаться.

Помещение для выгонки веток должно быть теплое, светлое и влажное — с температурой воздуха 20 °С и влажностью 85%. Ветки необходимо ежедневно опрыскивать из пульверизатора теплой водой (25 °С). Воду, где стоят ветки на выгонку, следует менять через 2—3 дня, подрезая при этом стебли на 1—2 см.

Не рекомендуется ставить емкости с ветками возле батарей комнатного отопления, а также в местах, куда попадают прямые солнечные лучи — они высушивают бутоны.

Быстро распускаются и зацветают тополь, ольха, оси-

на, через 20—30 суток распускаются береза, бузина, жимолость, ива. Спирея, черемуха обыкновенная, срезанные 15 февраля, зацветают к 8 марта.

Из луковичных для выгонки используют ранневесенние садовые цветы: крокусы, лук желтый (лук Моля), мускари, подснежники (галантусы), пролеску (сциллу), хионодоксу, весенние луковичные гиацинты, нарциссы, тюльпаны, а также некоторые виды лилий. Но все они перед выгонкой должны быть подготовлены.

Летом, когда листья на луковицах высохнут, их вынимают из земли, подсушивают в сухом месте. В сентябре луковички высаживают в горшки, поливают и ставят в прохладное темное помещение, не допуская промораживания. Примерно в декабре — январе горшки с луковицами, на которых к этому времени появились цветочные почки, переносят в светлые помещения. Луковицы зацветают в январе — феврале в зависимости от температуры помещения, куда их внесли на выгонку. Отцветшие луковицы весной выносят в сад и высаживают на рассадную грядку, так как в первую весну они могут не зацвести.

Поддаются выгонке аютины глазки, маргаритки, колокольчик средний, незабудки, турецкая гвоздика, из многолетних — адонис, аквилегия, астильба, ландыш, примула, хоста. Растения для выгонки выбирают сильные, хорошо облиственные. Выкапывают их с комом земли в разное время (одни растения — после отцветания, другие позднее, но так, чтобы они до морозов хорошо укоренились). Помещают в горшки с питательной земляной смесью, состоящей из дерна, перегноя и песка (1:1:1).

Высаженные растения устанавливают в парник. Полузатененные горшки хорошо поливают, опрыскивают, перед морозами укрывают листьями или вносят в темное помещение с температурой 2 °С, а в январе — в светлое помещение с температурой 6 °С, которую медленно повышают до 10—18 °С. Более высокая температура (20 °С) способствует росту листьев, но не цветов. По мере роста увеличивают полив. Ускоряет выгонку опрыскивание теплой водой (28—30 °С). Обработка растений 0,01%-ным гибберелином ускоряет цветение на неделю.

Маргаритки можно высаживать в горшки в ноябре, даже в декабре. Укореняются они через 4—5 дней, через 2—3 недели зацветают.

Кустики незабудок пересаживают в горшки в сентяб-

ре, начале октября и переносят в холодное помещение (4—5 °С). В январе при температуре 12 °С они начинают расти, в марте зацветают.

Для выгонки примул используют хорошо подготовленные двухлетние сеянцы, выросшие в полутени на питательных почвах. Растения в октябре с комом земли высаживают в горшки, хранят в помещении с низкими температурами (5—7 °С), в феврале ставят на выгонку, к 8 марта примулы зацветают.

Слабые побеги перед выгонкой срезают.

Новогодние композиции

В последние годы в новогодние праздники широко используются различные аранжировки, букеты и композиции из природного материала, хвойных веток и цветов. Это елочки-миниатюры, елочки-букеты во всевозможных вазах, корзиночках, на кусках стволов, коре. Их приятно готовить дома в кругу семьи, с детьми.

Основанием для композиции могут быть устойчивые декоративные куски корней, сухие ветки, кора, узловатая виноградная лоза, срезы стволов деревьев, деревянные вазы-подставки из капов и трутовиков, вазы из керамики или стекла, металлические поддоны, плетение из прутьев и проволоки, куски пенопласта.

Аранжировочный материал — ветки сосны, ели, сухие ветки лиственницы, липы, замшелые ветки, сухие корни, ветки ягодных кустарников с плодами, сухие цветы и травы, живые цветы — срезанные и в горшках, листья аспарагусов, выгоночные ветки. Дополнительный материал — мох, пластилин, клей, гвозди, тонкая проволока, елочные украшения и свечи, пробирки, небольшие емкости, игольчатые держатели, песок.

Новогодние аранжировки используются для оформления праздничного стола, как настенные и напольные украшения, их можно поставить на сервант или журнальный столик.

Новогодние аранжировки для стола собирают на удлинённых или круглых плоских вазах-тарелках. В центре вазы можно разместить букет из живых срезанных цветов, укрепленных на игольчатом держателе, или горшочек с выгнанными цветами. Самая высокая ветка (цветок) в композиции — не более 30 см. К новогодней аранжировке подойдут елочные свечи и игрушки, сереб-

ряный дождь, «иней» на ветках (измельченный пенопласт на клею). Держатель для веток и цветов, горшочек с выгонкой закрывают мхом.

Хорошо смотрятся новогодние композиции в стеклянной вазе на ножке. Хвойные и другие ветки укрепляют на моховой подушечке или на игольчатом держателе. Свечи размещают на проволоке, прикрытой мхом, на изгибах ветвей. Букет дополняют мишурой, елочными игрушками, цветами.

Новогоднюю композицию легко сделать на сухих ветках. На прочное основание из переплетенных между собой при помощи проволоки небольших сухих веток березы или сухих корней прикрепляют подушечку из мха. Если она небольшая, ее привязывают к веткам проволокой, если большая, прибавляют гвоздями. Вместо мха можно использовать кусок пенопласта. К веткам наматывают проволоку с выпущенными на 2—3 см концами, на которые насаживают свечи.

В моховую подушечку или пенопласт вкалывают ветки ели, сосны или других растений, добавляют цветы (сухие или живые). Живые цветы (например, цикламены, фреззию) ставят в пробирку с водой и закрывают мхом или помещают в небольшие емкости на игольчатых держателях. Можно использовать и цветы в горшках после их выгонки (мускари, крокусы).

Подставкой-держателем для елочки-миниатюры может служить кусок белоснежного пенопласта с неровными краями. В пенопласт хорошо вкалываются любые веточки. Если стебли мягкие, то их прикрепляют с помощью проволоки. Измельченный пенопласт используют как «иней», посыпая им хвойные или другие веточки, смазанные клеем.

Подвесные и настенные новогодние украшения могут быть на любых основаниях: плоских досках, коре, керамике, на лентах, плетении из соломки, тростника, шпона.

Чтобы свечу легче было насадить на конец проволоки, ее надо нагреть. Если в подушечку из мха трудно вставить ветку или стебли травы, то их сначала надо прочно привязать к толстой проволоке, а затем проволоку вколоть в подушечку. Пенопласт прикрепляют к основанию столярным клеем. Так же закрепляют грибы-трутовики, куски мха, отдельные веточки.

Если основанием для композиции выбрана плетеная корзиночка, то ее необходимо выстелить полиэтиленовой пленкой, затем положить держатель и собрать букет-елочку.

Размещение цветов в квартире

Цветы украсят любое помещение, если к их выбору, расстановке и уходу за ними относиться со вниманием. Единого совета по выбору и размещению цветов дать нельзя. Все зависит от вашей выдумки, изобретательности и хорошего вкуса.

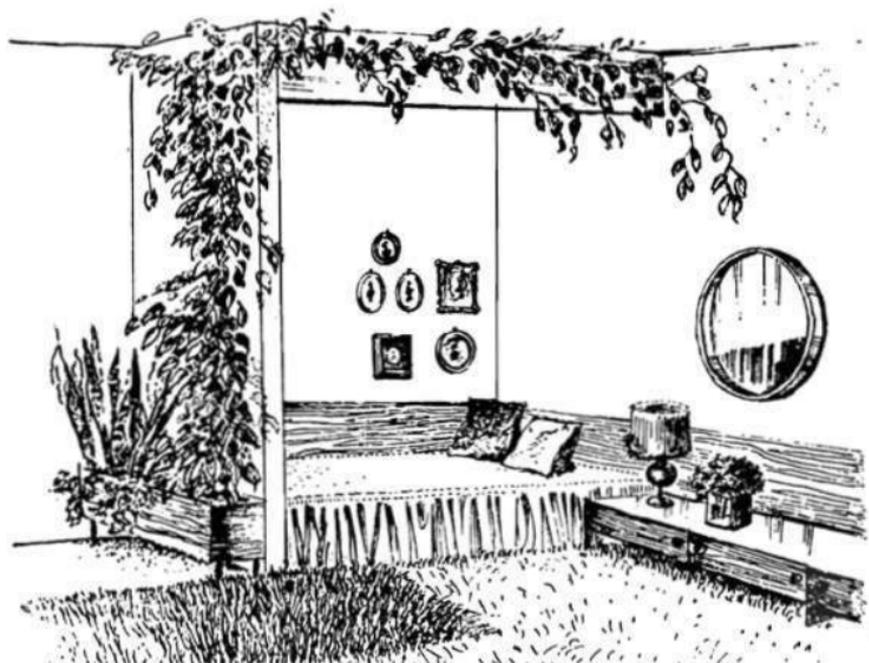
В гостиной, в общей комнате, если площадь позволяет, можно поставить монстеру, пальму. Здесь же цветы можно разместить на подставках, столиках, в кашпо. Ампельными и вьющимися растениями украшают гостиные, кабинеты, детские комнаты. Их размещают на полках, уголках шкафов, укрепляют на специальных кронштейнах на стенах, в подвесных кашпо. Любители кактусов выращивают их в детских пластмассовых кубиках (срезают одну стенку кубика и просверливают отверстие в дне). Для орхидей используют подвесные корзины из пластмассы.

Если квартира однокомнатная, то растения лучше всего размещать на перегородках из полок или декоративных решетках, разделяющих помещение на уютные уголки. Цветы и ветки можно поместить в высокие напольные вазы. В кухне многие растения чувствуют себя хорошо (например, плющ).

При расстановке цветов надо учитывать фон — цвет стен, мебели, штор, а также требования цветов к свету. У окон, обращенных к юго-востоку, располагают солнцелюбивые растения (абутилон, азалию, алоэ, камелию, кампанулу); теневыносливые и тенелюбивые растения (асpidистра, бегония, диффенбахия, драцена и др.) хорошо себя чувствуют на западной и северной сторонах. Менее требовательны к свету кливия, монстера, перомиа, сциндапус, филодендрон и др.

Срезанные цветы ставят на столе, журнальном столике, на полке и т. д. Букет из сухих цветов можно поставить на телевизор, а в напольной вазе — в любом свободном, но удобном месте комнаты. Хорошо иметь изящную бамбуковую подставку с пятью кольцами для горшечных цветов. Она занимает мало места, компактна, ее можно установить в любом удобном месте.

На стене, ближе к окну, в подвесной вазе на металлическом черном кронштейне хорошо растет филодендрон удлинённый. На столике рядом с телевизором можно поставить сциндапус золотистый. Это самая выносливая комнатная лиана, ее плети можно укрепить на стене, вдоль двери и даже на потолке по направлению к окну.



Спальня

В спальняй комнате не рекомендуется иметь много горшечных растений, достаточно одной тетрастигмы Вуанье, установленной в кашпо на подставке. На стене можно повесить в плетеной тарелочке сухую композицию.

Украшение цветами стола в повседневной жизни должно быть скромным. К утреннему завтраку можно поставить цветы в небольшой керамической вазе или в стакане. Если посуда яркая, то цветы подбирают однотонные, если вазочка светлая, цветы могут быть ярких расцветок.

В зимнее время на стол можно поставить зеленую композицию из черенков комнатных растений или из срезанных верхушек овощей — моркови, свеклы, петрушки, проросших в воде.

Цветы для обеденного стола можно помещать в любую вазу, используя даже посуду из буфетной сервировки (салатницы, компотницы, сахарницы). На круглый стол обычно ставят низкий букет, но на край стола можно поставить и высокий, раскидистый.

Традиционный русский чай с самоваром, расписными чашками, с вареньем и домашними пирогами всегда радостен! К такому столу с белой скатертью подойдет низ-



Уголок для отдыха

кий круглый пышный букет: весной — из желтых нарциссов, крокусов, с синими примулами, летом — из ромашек, золотистых лилий, георгинов и других садовых цветов, осенью — из веточек с ягодами рябины, боярышника, калины.

Для маленьких детей на детский стол ставят небольшой круглый букет в скромной вазочке из садовых (однотипных или смешанных) цветов: анютиных глазок, мускарей, маргариток, васильков, астр. Забавна композиция цветов с игрушкой.

Для детей старшего возраста оформление стола должно быть иным. Для девочек подойдут цветы в вазах нежных оттенков: душистый горошек, астры, гибридно-полиантовые розы с однолетней гипсофилой, для мальчиков — красных оттенков полиантовые розы, гладиолусы, садовые гвоздики. Цветы ставят в низкие из фарфора или стекла вазы простых форм.

Подарки оформляют цветами и лентами. Праздничное оформление дополняют свечами.

На домашний праздничный стол цветы ставят в фарфоровых, стеклянных вазах, в бокалах. Букеты могут быть изысканные, например из трех роз с папоротниками, из срезанных цикламенов с листьями или с аспарагу-

сом, из душистого горошка с гипсофилой, помпонных георгинов или лиан с цветками клематиса. Вазы с цветами ставят так, чтобы они не мешали сидящим за столом.

Праздничный стол можно оформить низкой круглой композицией из роз с гипсофилой многолетней или папоротниками, используя изящную хрустальную вазу, поставленную посередине стола. Возле приборов можно разложить небольшие бутоньерки из роз, фиалок, ландышей, сирени.

Осенним украшением домашнего стола будут композиции из цветов, фруктов и листьев дикого винограда.

Торжественность праздника усиливают свечи и ленты. Ленты подбирают с учетом окраски цветов и посуды. Свечи (лучше белые или кремовые) ставят с цветочной аранжировкой или в подсвечниках. Они должны возвышаться над букетами. Используя свечи, необходимо строго соблюдать требования техники безопасности.

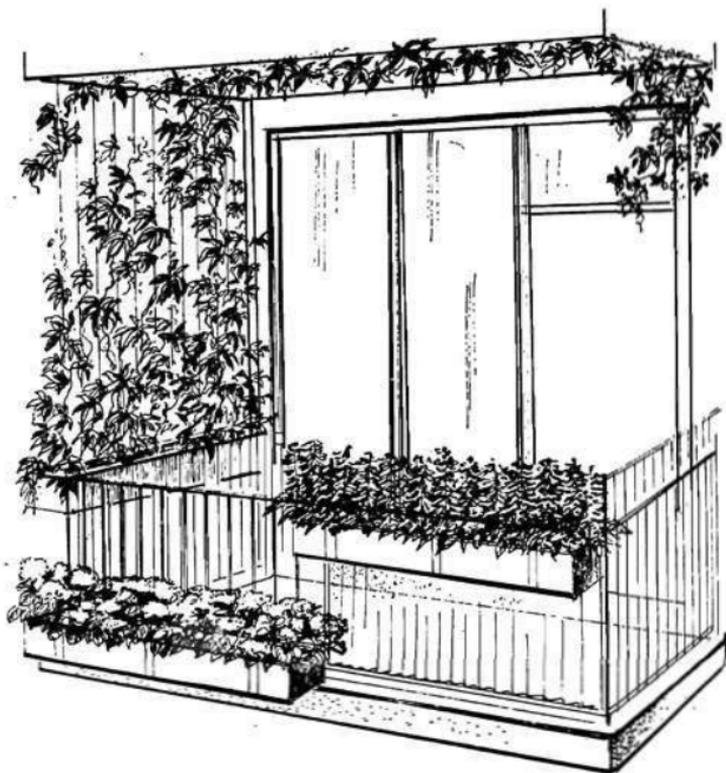
К оформлению домашних праздников надо обязательно привлекать детей. Этим вы не только научите их собирать букеты, но и привьете хороший вкус, умение дарить цветы.

Оформление цветами балконов и лоджий

На балконах и лоджиях можно создать миниатюрные садики, которые внесут в ваш дом уют, свежесть, яркие краски. Растения для балконов и лоджий подбирают в зависимости от их размеров и местоположения. На летнее время сюда выносят и некоторые комнатные растения.

В балконных ящиках выращивают однолетние, двулетние и многолетние цветы и даже некоторые овощные культуры.

В условиях Ленинграда весной на балконах и лоджиях рекомендуется высаживать анютины глазки, маргаритки, незабудки, примулы, мелколуковичные цветы — крокусы, сциллу, а также нарциссы и тюльпаны. В летне-осенний период используют однолетние цветы: астру, бархатцы, бегонию, герань, георгины (помпонные и немахровые), львиный зев, ноготки, петунию, сальвию и др., а также вьющиеся растения: душистый горошек, декоративную фасоль, настурцию, ароматные — аллисум, гелиотроп, матиллу, душистый табак. Простейшим оформлением балконов и лоджий является размещение цветочных ящиков на полу с внутренней стороны и на



Цветы на балконе

перилах, на прочном креплении, с внешней стороны. Цветочные ящики можно установить перед окнами, на внешнем подоконнике, прочно укрепив их при помощи брусков и металлических кронштейнов.

Ящики изготавливают из дерева, пластмассы, керамики. Наиболее удобны в обращении и для содержания цветов деревянные ящики шириной 20—25 см, глубиной 15—20 см и длиной меньше 1 м, с отверстием в дне для спуска лишней воды. В деревянных ящиках цветы чувствуют себя лучше. Ящики не должны быть ярких расцветок, лучше, если они покрашены в белый или коричневый цвет. Для вьющихся растений используют различные решетки из реек с натянутыми шнурами и сетками. Они должны быть заглублены в балконные ящики, установленные на полу, и прикреплены к перилам балкона. На зиму ящики убирают в сухое место.

Всем летним цветам требуется почва, богатая питательными веществами, рыхлая и влагоемкая, составленная из листовенного компоста, дерна и торфяной крошки.

В условиях города подготовить такие почвенные смеси трудно, поэтому используют смеси, имеющиеся в продаже в цветочных магазинах. К ним добавляют минеральные удобрения: на 1 кг смеси 1,5—2 г (пол чайной ложки) минерального удобрения. Для настурции в почву добавляют речной песок. Не следует балконные ящики заполнять «черной» землей (чистым торфом, насыщенным минеральными удобрениями).

Однолетние растения можно высевать непосредственно в балконные ящики: ноготки, душистый горошек — в апреле; настурцию, декоративную фасоль — после весенних заморозков. Поливать осторожно утром и вечером, прикрыв всходы бумагой или стеклом. Купленную в магазине или подготовленную дома рассаду высаживают после заморозков в пасмурную погоду или вечером, поливают по мере надобности, прикрывают от солнца и в холодную погоду. Двухлетние растения высаживают с комом земли в апреле. Луковичные растения на балконе не зимуют, но их луковицы высаживают в балконные ящики осенью (в сентябре) на расстоянии 10—15 см на глубину 12—15 см (нарциссы, тюльпаны) и выдерживают зиму в подвале или в другом темном прохладном помещении (3—5 °С), слегка увлажняя землю. Рано весной их выносят на балкон.

Тюльпаны и нарциссы можно пересаживать с комом земли во время цветения.

Подбирая растения для озеленения балконов и лоджий, следует помнить, что на солнечной стороне хорошо растут агератум, анютины глазки, астры, бархатцы, бегония вечноцветущая, вербена, гвоздика, гелиотроп, георгины, герань, лобелия, львиный зев, маттиола, маргаритки, настурция, немезия, ноготки, петуния, сальвия, флокс однолетний, цинния, душистый горошек, декоративная фасоль, ипомея, в полутенистых местах — агератум, анютины глазки, бальзамин, бархатцы, бегония (вечноцветущая и клубневая), гелиотроп, настурция, петуния, душистый табак, фуксия, душистый горошек, декоративная фасоль, на северной стороне — бархатцы, клубневая бегония, настурция, незабудка, примула, табак.

Уход за цветами на балконах и лоджиях заключается в поливе, подкормке, подвязке вьющихся растений, удалении увядших листьев и цветов. Поливать цветы следует в прохладные утренние и вечерние часы, подкармливать — через пять недель после посадки из расчета 2—3 г готовой смеси минеральных удобрений на 1 л воды и

далее с интервалом в 10 дней. Удобрять балконные цветы можно жидким концентратом «Вито». В балконные ящики высевают низкорослые сорта пряных растений — петрушку, лук-резанец, чабер, кресс-салат и др. Их сеют поперечными рядами с расстоянием между рядами 10—12 см. Кресс-салат растет очень быстро, его посев надо повторять через 10—15 дней.

В лоджии и на балконы можно выносить комнатные растения: алоэ, азалию, аспидистру, аукубу, драцену, кливию, почти все виды кактусов, монстеру, олеандр, пальмы, плющ, толстянки, традесканцию, фикус, хлорофитум, циссус. Не следует выносить филодендрон, сансевиерию, диффенбахию, узумбарские фиалки.

Для комнатных цветов на балконе выбирают полутенное, защищенное от ветра место. Не рекомендуется ставить цветы на пол балкона, лучше помещать их в емкости, заполненные торфяной крошкой. Полив и подкормка — обязательны, в жаркие дни необходимо производить опрыскивание водой. В сентябре цветы вносят обратно в комнаты.

Подарки с цветами

Цветы — прекрасное дополнение к подарку и взрослым и детям. Если дарят сосуды — чашки, чайники, фужеры, вазы, в них можно поставить цветы.

К ценным маленьким подаркам подвязывают изящными бантами из лент небольшие букетики. Их можно подвешивать, например, к торшерам. Цветы можно положить на подарок (например, на коробку с конфетами). Если подарок упакован (белье, скатерть), цветы кладут сверху с многократно подвязанным бантом. Букет должен быть односторонним с плоской задней стороной (круглый букет сюда не подходит).

Неупакованные подарки необычных форм требуют особого цветочного оформления. Например, зонт выглядит оригинально, если к ручке подвязаны цветы. Если дарится сумочка или мужской портфель, их можно приоткрыть и вложить букет внутрь так, чтобы цветы не падали. Во всех случаях подарок можно оформить лентами (широкими или узкими). Их собирают в виде небольших бантов или перевязывают ими букет, оставляя спущенные концы. Ленты подбирают в тон букета. На коробку с мужской рубашкой можно положить один оран-

жево-красный гладиолус, изящно закрепив его лентой такого же цвета. Подарок с цветами всегда выглядит нарядно и празднично.

Цветочный этикет

Букет собственного изготовления или купленный в магазине для подарка должен быть полностью упакован. Перед тем как войти в дом, куда вы приглашены, необходимо снять бумагу с цветов или открыть их наполовину (цветы можно оставить в целлофане — это допустимо).

Если мужчина сопровождает женщину, то он передает цветы хозяйке после того, когда женщины поприветствуют друг друга.

Мужчина сначала держит цветы в левой руке, после своего приветствия он переносит их в правую руку и вручает хозяйке правой рукой. Во время вручения цветы надо держать стеблями вниз, цветами вверх.

Если при посещении дома поздравляют молодую девушку, то цветы дарят и девушке и матери.

Получив в подарок цветы, поставьте их в вазу на видное место.

Розы для подарка выбирают в бутонах, которые готовы распуститься. Поштучно дарят гиппеаструм и орхидею. Нарциссы и гербера срезаются без листьев, поэтому для них нужна дополнительная зелень.



- * Комнатные растения не только украшают наш быт, но и очищают воздух.
- * Растения могут «съедать» до 50% естественного освещения. На подоконники нужно ставить низкие цветы с таким расчетом, чтобы они занимали не более 15% площади окна.
- * Растения не следует ставить вплотную к стеклам, чтобы листья в весенне-летнее время не получили солнечных ожогов, а осенью и зимой — не загнили бы от лишней влаги и не подмерзли бы от холода.
- * Вазы для срезанных цветов должны соответствовать их размерам: крупные, тяжелые цветы требуют большой устойчивой вазы, цветы на длинных стеблях — высоких ваз, а низкие букетики из полевых цветов, фиалки, незабудки — маленьких вазочек. Некоторые цветы, напри-

мер розы, гвоздики, хорошо смотрятся в бокале или стакане.

* Уход за комнатными растениями состоит в поливе, опрыскивании, удобрении, обрезке, пересадке и борьбе с болезнями и вредителями растений.

* После зимнего покоя, с началом роста растения требуют обильного полива. К окончанию роста, осенью и зимой, полив нужно производить реже.

* Поливать растения, находящиеся в сухом и теплом помещении, следует чаще, чем в прохладном и влажном. Цветы в маленьком горшке поливают чаще, в большом — реже. Цветущие растения надо поливать чаще, чем до цветения.

* В период покоя луковичные растения, потерявшие листья, поливать не следует.

* Весной и летом полив лучше производить вечером, а осенью и зимой — утром. В сильную жару растения лучше поливать утром и вечером.

* Срезать цветы можно рано утром, вскоре после восхода солнца, когда в растениях много влаги, а еще лучше в послеобеденное или вечернее время.

* Цветы нужно срезать не ножницами, а острым ножом, наискось, и срезанные стебли немедленно погружают в воду. Хризантемы и астры лучше ломать, а не срезать.

* Прежде чем поместить цветы в вазу, все листья в нижней части стебля, которая находится под водой, удаляют.

* Срезанные цветы нельзя помещать в очень холодную воду.

Дом
без гостей-
дом
без друзей



В этой статье мы расскажем о некоторых правилах сервировки стола, культуре гостеприимства, так необходимой каждому человеку.

Немного истории

Двор короля Людовика XIV, которого льстецы называли «король Солнце», славился своим блеском далеко за пределами Франции. По описанию современников, он был великолепен. А между тем все сидевшие за столом этого «солнечного короля» суп черпали из общих мисок... И это неудивительно: в те времена не было глубоких тарелок, не было вилок, мелкие столовые тарелки только входили в обиход. Их нередко заменяли большие куски хлеба. Нож носили с собой. Если его не оказывалось в кармане, гость попадал в затруднительное положение, ведь на огромный трапезный стол подавали не более двух ножей. Не хватало кружек для напитков, чаша обходила стол, передавалась от

одного гостя к другому. Впоследствии такая круговая чаша превратилась в символ братства и дружбы. Второе блюдо, например мясо, брали руками либо своим ножом.

Первая вилка появилась в Италии и в ряде других стран. Сначала она вызвала недоумение и насмешки. А было это не так уж и давно — в XVII веке. Ревнителю старины говорили тогда: зачем вилка, ведь бог дал людям удобный прибор — руки с десятью пальцами. К вилке привыкали трудно.

Ложка появилась намного раньше и уже фигурировала в правилах «хорошего тона». Ее рекомендовалось тщательно облизывать и вытирать об одежду до того, как опускать в общее блюдо. Чарку или кружку, прежде чем передать соседу, надо было выпить до дна. Очевидно, уже тогда начали складываться какие-то санитарно-гигиенические требования к посуде и застолью.

Большинство простых людей России вплоть до конца XIX века отличались замкнутостью. Забота о нелегком хозяйстве поглощала много времени. И все же в русской среде издавна складывались правила поведения и общения, свойственные русскому человеку. Это учтивость к людям, уважение к матери, отцу, старикам, гостеприимство. Гостя встречали приветливо, усаживали в «красный угол». Дошедшие до нас поговорки гласят: «Хоть не богат, а гостю рад», «Гость в дом — хозяину радость», «Что есть в печи, то на стол мечи», «Не красна изба углами, красна пирогами».

Признаком гостеприимства в наше время принято считать не только пироги, но и хорошо оформленный стол. Радующий глаз стол говорит о чести и внимании, которые оказываются гостям. Эстетика еды тесно связана с красотой сервировки стола. По словам А. С. Макаренко, еда должна быть красивой до мелочей. Макаренко писал, что сервировка и посуда на столе воспитывают эстетический вкус человека.

Оформление стола

Вы ждете гостей. С чего начать подготовку к их приему? Очевидно, вы прикинете количество гостей, какой стол будете сервировать (если, конечно, есть выбор), чтобы обеспечить всех приглашенных комфортными местами (50—60 см длины стола на человека). Хотя и существует всем известная поговорка

«В тесноте, да не в обиде», хозяйка не всегда может быть уверена, что ее гости готовы проявить терпение в подобной ситуации. Гости должны сидеть за столом свободно, не мешая друг другу, не толкая соседей локтями. Иначе говоря, количество гостей и площадь помещения не должны находиться в диспропорции. А если все-таки вы попали в затруднительную ситуацию, то можно принять гостей мало известным и не очень пока распространенным в домашних условиях способом — накрыть домашний фуршетный стол. Подготовка фуршетного стола менее сложна и затруднительна и не требует размещения гостей за столом. Об этом виде приема гостей расскажем чуть ниже.

Известный французский ученый-физиолог Брийя-Саварен говорил, что пригласить кого-либо к столу означает обеспечить его счастье во все то время, которое он находится под вашей крышей.

Прежде чем накрыть стол скатертью, надо проверить его на устойчивость и, если есть необходимость, выровнять ножки. Любой стол, предназначенный к сервировке, требует мягкого покрытия под скатерть. Это может быть фланель, байка либо тонкое сукно. В домашних условиях можно использовать любую не шелковую ткань, по размеру соответствующую крышке стола, столешницы. Накрывая стол скатертью и сервируя его, вы оцените преимущества такого покрытия: скатерть ложится ровно, без складок и не скользит. Такая прокладка приглушает звуки от посуды, при неосторожном обращении с ней уменьшает бой, хорошо впитывает пролитую жидкость. Углы скатерти должны спускаться по ножкам стола, немного их прикрывая. Длину спуска скатерти, так называемую «юбку», делают не более 25—30 см, т. е. до сиденья стула. Спуск менее 25 см придает столу некрасивый куцый вид, а больший создаст неудобства гостям. Если торцы стола не сервируют, спуск скатерти с торцов делают больше на 15—20 см. Заглаженная центральная складка должна быть расположена по оси стола. Если есть необходимость использовать две скатерти (чтобы накрыть большой стол), их стелют внахлест от входа: скатерть, находящаяся ближе к входу в комнату, перекрывает вторую. Стык скатертей при таком расположении будет меньше бросаться в глаза. Само собой разумеется, скатерти нельзя скреплять иголками или булавками, это не только некрасиво, но и небезопасно. Любая хозяйка, безусловно, позаботится о том, чтобы скатерть хорошо отгладить.

А всегда ли мы задумываемся о цветовой гамме стола? Между тем цветовая гамма делает стол приветливым и веселым. Достигается это удачным сочетанием столового белья (скатерти, салфеток) и посуды. В искусстве оформления стола цветовая гамма — один из важнейших моментов, пренебречь которым нельзя. Однако, покупая посуду разного калибра и цвета, мы мало задумываемся о том, как она будет выглядеть на той скатерти, которая уже есть в нашем доме. И наоборот, редкая хозяйка вспоминает про свой домашний сервиз в момент приобретения очередного комплекта столового белья.

Пестрый «цветочный» сервиз очень выигрывает на однотонной скатерти, особенно если цвет скатерти находит отклик в рисунке сервиза. Это может быть голубая, вишневая, зеленая, коричневая, оранжевая скатерть. Но здесь нас ожидает первая трудность, ибо в настоящее время торговля чаще всего предлагает нам белые скатерти либо скатерти в цветочек и в клетку. И все же положение небезнадежно. Мобилизовав свою находчивость и изобретательность, вы найдете правильное решение. вспомните о прекрасном средстве «Фантазия» или других хлопчатобумажных красителях. Предпринятые вами небольшие усилия окупятся хорошим настроением гостей.

Можно пойти и по другому пути. Подберите в магазине любой однотонный материал (льняной, хлопчатобумажный и т. д.), который по цвету подойдет к вашему сервизу. Изготовьте из него комплект белья — скатерть (по размеру стола) и набор салфеток, включая салфетки для личного пользования (они дополнят сервировку стола), а также несколько небольших квадратных салфеток для подачи хлеба, фруктов.

В последнее время квадратный стол поверх скатерти часто накрывают так называемой накидной салфеткой (обычно размером 1×1 м). При удачном цветовом сочетании скатерти и такой салфетки (синяя и голубая, красная и белая, зеленая и коричневая, белая и коричневая и т. д.) стол приобретет дополнительную нарядность.

На круглых столах хорошо смотрится скатерть-чехол, состоящая из основы по размеру поверхности стола и «юбки». «Юбку» можно выполнить из материала другого цвета и присборить либо сделать ее в складку.

Скатерти и салфетки иногда оформляют цветной шелковой лентой. Это оригинально, особенно если цвет ленты соответствует колеру посуды. Хорошо выглядят ска-



Композиция из
цветов — укра-
шение стола

терти и салфетки, отделанные кружевами. Это могут быть недорогие кружева шириной 1—1,5 см.

Правила приема гостей допускают использование поверх скатерти пластикового покрытия. Хорошо это или плохо — решает хозяйка.

Иногда для оформления стола используют индивидуальные салфетки под каждый прибор гостя, а также плетенные из соломки (возможно, макраме) подставки. Это оригинально, но не совсем удобно: стол без скатерти холоден, неуютен и шумен.

Особую торжественность придает столу классическое оформление: белая скатерть, изящный сервиз и цветы — древнейший символ гостеприимства. Однако и белую скатерть неплохо украсить лентой под цвет сервиза.

Цветы в высоких вазах на столах неуместны, и это вполне понятно: они заслоняют сидящих друг против друга людей. Композиция из цветов должна быть невысокой. Для этого используют низкие вазы с наколками, стебли цветов коротко обрезают. Такая цветочная композиция ставится в центр стола до его сервировки.

Украсит стол дорожка из цветов с сухим стеблем, расположенных по его центру. Для этой цели годятся розы, гвоздики, тюльпаны, астры, ромашки, маргаритки, веточки зелени.

Не рекомендуется ставить на стол искусственные цветы и цветы в горшках.

На новогоднем столе можно установить свечи в подсвечниках или украсить центр стола небольшим елочным венком со свечой либо набором свечей разной окраски и высоты.

Надо сказать, украшение стола — это творчество. Человек с богатым воображением сам способен найти интересные решения.

Различные декоративные статуэтки из стекла, хрусталя и фарфора могут стать изысканным дополнением к столу, если их уместно и со вкусом расставить. Само собой разумеется, что они должны сочетаться с характером застолья, с мебелью, интерьером и не должны перегружать стол.

Подготовка посуды и специй

Перед сервировкой стола даже чистые приборы, тарелки и стекло необходимо протереть. Для этого используют полотенце из ткани, которая не оставляет на стекле ворсинок. У тарелок протирают как внутреннюю, так и внешнюю стороны круговыми движениями. При подготовке вилок необходимо обратить внимание на внутренние стороны зубцов. При протирке стекла нельзя «выкручивать» ножку, так как это может привести к серьезной травме ладони. Емкости протирают с внутренней и с внешней сторон. Хорошо протертое стекло «ловит» световые зайчики и отражает их.

Специи подготавливают заранее. Набор для специй должен быть безукоризненно чист. На дно солонки можно положить несколько зернышек риса — соль в солонке будет рассыпчатой, без комочков. Приготовляя горчицу, не забудьте добавить в нее немного молока, тогда горчица дольше не засохнет. Если используются открытые судки со специями, в них кладут небольшие ложечки.

Сервировка стола

Засервировать стол — это значит разумно, аккуратно и обязательно симметрично расставить на нем все предметы сервировки. Правила сервировки продиктованы требованиями наибольшего удобства. Они выработались годами трудом тех, кто готовит вкусную пищу, и тех, кто ее подачу сделал своим профессиональным делом. Существуют различные виды сервировки стола: для завтрака, обеда, ужина и, наконец, праздничная, торжественная. Каждый вид сервировки должен соответствовать времени дня, характеру и количеству подаваемых блюд и напитков.

При организации стола следует помнить о последовательности подачи блюд. Сначала подают холодные закуски: масло, икру, рыбу малосольную, рыбу под маринадом, заливную, рыбные салаты, закуски из мяса, птицы, дичи, овощей, грибные и яичные. После холодных закусок подают горячие закуски в такой же последовательности, затем суп и второе блюдо. В конце подают сладкие блюда, горячие и холодные напитки (чай, кофе, соки), фрукты и т. д.

Сервировку стола для одного человека, состоящую из двух тарелок — закусочной и пирожковой, вилки, ножа, бокала для напитков и полотняной салфетки, называют **кувертом**. **Полный куверт** — сервировка стола на одного человека, включающая все предметы сервировки, необходимые при подаче блюд по предложенному меню.

Хорошо, если в доме есть сервиз, т. е. набор посуды и тарелок, одинаковых по размеру, форме и рисунку. Посуду на столе размещают строго в определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь свое место.

При сервировке праздничного стола с подачей горячих блюд в первую очередь ставят мелкие столовые тарелки (на расстоянии 1—2 см от края стола). Их располагают на равном расстоянии друг от друга, а на противоположных сторонах стола — строго друг против друга. Если посуда украшена эмблемой, вензелем либо несимметричным крупным рисунком, украшение располагают напротив гостя. При расстановке посуды необходимо проследить за тем, чтобы ножки стола были строго между посадочными местами, иначе гости будут испытывать неудобства.

Слева от мелкой столовой тарелки на расстоянии



Сервировка стола на полный куверт

примерно 8—10 см (это расстояние дает возможность разместить вилки) ставят пирожковую тарелку для хлеба, пирожков, кулебяк, ватрушек. На край пирожковой тарелки можно положить нож для масла (это может быть закусочный нож). На мелкую столовую тарелку дополнительно ставят закусочную тарелку для холодных закусок.

Количество и виды столовых приборов зависят от меню, но их не должно быть более трех. Последовательность их расположения на столе должна совпадать с последовательностью подачи блюд, т. е. к первой поданной закуске, блюду берут крайние нож и вилку, ко второму — следующие и т. д.

Приборы располагают строго симметрично противоположным, так, чтобы они «смотрели» друг на друга. Расстояние от ручки прибора до края стола должно быть 1—2 см. Грустно выглядит стол, на котором приборы разложены небрежно и «пляшут».

Если стол сервируют только закусочными тарелками, то их ставят на расстоянии 2—3 см от края стола. Столовых приборов при такой сервировке будет меньше. Как было сказано выше, при выборе приборов необходимо руководствоваться характером блюд и закусок. Если вы

приготовили одну из холодных закусок в бокале индивидуально для каждого гостя (закусочный коктейль), то в сервировку стола можно ввести только одну закусочную пару — вилку и нож. Такой закусочный коктейль ставят на пирожковую тарелку с бумажной или полотняной салфеткой, здесь же располагают чайную ложку черенком вправо. Коктейль ставят перед каждым гостем на ту тарелку, которая стоит перед ним.

Вилки располагают слева от центральной тарелки зубцами вверх, ножи и ложку — справа, ножи — лезвием к тарелке, ложку — углублением вверх.

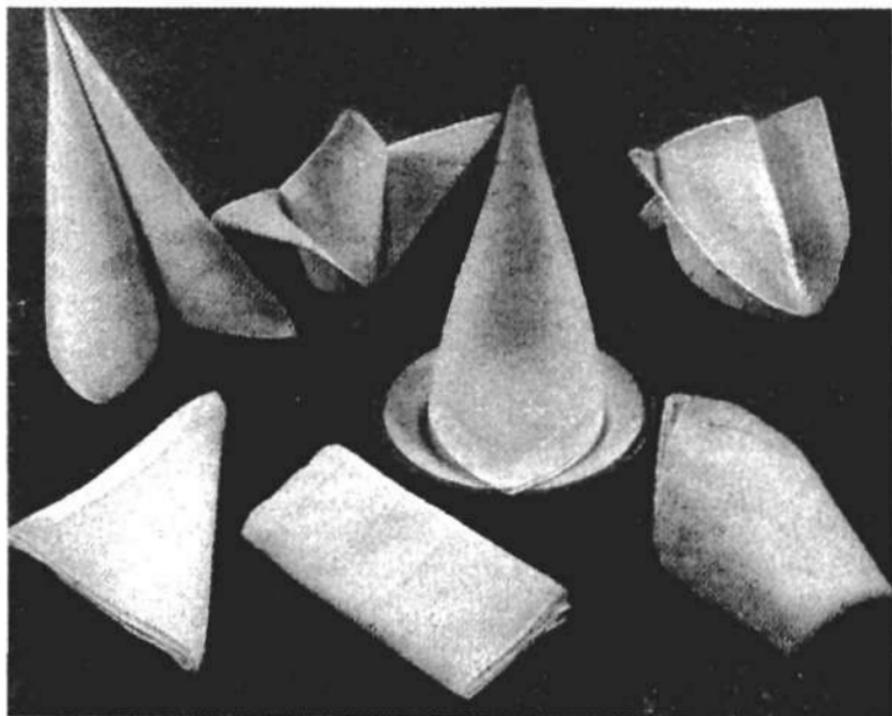
За мелкой столовой тарелкой ставят бокалы для напитков. Для прохладительных напитков (лимонад, минеральная вода, пепси, сидр и др.) за столовой тарелкой строго по ее середине либо по лезвию первого к тарелке ножа ставят фужер объемом 200 см³.

Сейчас многие хозяйки заготавливают компоты и соки. Из компотов приготавливают домашние напитки. Для напитков и соков на стол дополнительно рядом с фужером ставят специальные конические или цилиндрические стаканы с утолщенным дном объемом до 250 см³. Dessертные приборы (ложки, вилки и ножи) располагают за тарелкой гостя параллельно краю стола. Но не будет ошибкой подать их одновременно с десертом. Поскольку к этому времени стол будет уже убран от использованной посуды, десертные приборы займут место основных приборов (параллельно десертным тарелкам и блюдам).

Сервировку стола заканчивают расстановкой приборов со специями. Их количество зависит от величины стола. Гостям будет удобно, если специи будут расположены через прибор. Если такой возможности нет, то место им находят на торце стола. Они могут занять место и по центральной линии стола, но подальше от находящихся там цветов.

На праздничном столе хорошо выглядят фрукты. Ваза для фруктов может быть дорогой, нарядной (плетеные корзиночки для фруктов хороши только для керамической посуды), но такая ваза не должна быть выше уровня цветов. Цветы и фрукты — общее украшение стола.

Последний штрих в сервировке — полотняная салфетка. Она обязательно должна быть индивидуальной. Салфетку можно сложить «перышком», «книжечкой», «треугольником», «ракетой», «монашкой», «парусом», «тюльпаном». Но предпочтительнее класть салфетку



Способы складывания салфеток («парус», «тюльпан», «ракета», «монашка», «треугольник», «книжечка», «перышко»)

просто и красиво. Удачно сложенные салфетки придают столу торжественность и индивидуальность. Красиво смотрятся на праздничных столах индивидуальные салфетки в специальных кольцах (мельхиоровых, фарфоровых, костяных, керамических).

Накрывая праздничный стол, помните о том, что доброе настроение ваших гостей зависит не только от количества и качества приготовленных блюд, не от дорогого сервиза, а и от умения подать кушанья на со вкусом сервированный стол. Соблюдая принципы удобства, симметрии и опрятности, каждая хозяйка сможет научиться красиво сервировать стол. Для кого бы ни предназначался ваш стол, он всегда должен быть приветливым.

Сервировка стола к завтраку

Сервировка стола к повседневному завтраку включает для каждого члена семьи пирожковую и закусочную тарелки и закусочные



Воскресный завтрак

приборы (для масла, гастрономии). Если в меню входят сваренные «всмятку» или «в мешочек» яйца, то их подают в специальной деревянной, пластмассовой либо фарфоровой подставке на небольшом блюде (тарелке), которое ставят на закусочную тарелку. Для яиц подают также небольшую чайную ложечку (лучше пластмассовую, так как любой металл от соприкосновения с белком яйца приобретает неприятный запах). Утренний завтрак должен быть сытным. Всем членам семьи полезна каша (овсяная, гречневая, пшенная), которая вплоть до обеда дает ощущение сытости. Кашу подают в глубокой полупорционной тарелке, которую ставят на закусочную. К ней полагается десертная (меньше столовой) ложка (она может быть деревянной).

Из горячих напитков на завтрак принято подавать кофе, кофе с молоком, какао, чай. Чайную или кофейную чашку с блюдцем и соответствующей ложкой размещают с правой стороны, под правую руку (ручки чашки и ложки должны быть обращены вправо). Молочник либо сливочник ставят на небольшую тарелочку (чтобы уберечь скатерть от возможных капель) по центру стола так же, как хлеб, специи и сахар, но лучше — справа от то-

го, кто за столом играет роль старшего, тогда ему легче будет ухаживать за членами семьи.

Украшает стол и придает ему особый уют незатейливый комплект из нескольких салфеток (под прибор, на тарелку с хлебом) и утеплителя (на чайник, кофейник, тарелку с горячими отваренными яйцами). Этот комплект выполняют из одного материала, лучше в клетку.

Сейчас принято пользоваться бумажными салфетками. Это недорого, практично и особенно удобно в утренние часы всей недели, кроме воскресного дня. Семейный завтрак в воскресенье или в праздничный день, когда за столом собирается вся семья, по убранству стола должен отличаться от повседневного. В такие дни необходимо приучать детей к пользованию салфетками, приборами, к манерам правильного поведения за столом. Старших детей можно привлекать к сервировке домашнего стола, с тем чтобы в дальнейшем они постоянно выполняли эту несложную обязанность.

Сервировка стола к обеду

При сервировке повседневного обеденного стола каждому члену семьи ставят пирожковую тарелку. Обычно меню обеда включает холодные закуски. Ассортимент их очень велик. Это могут быть закуски, поданные в общих блюдах, салатниках, селечницах и т. д. Такая подача требует раскладочных приборов (вилки или ложки и вилки), чтобы можно было положить закуску из общего блюда в закусочные тарелки. В этом случае для каждого члена семьи ставят закусочную тарелку, дополняя ее вилок и ножом.

Хозяйка может приготовить закуску в небольших салатниках индивидуально для каждого члена семьи. Такой салатник ставят на подстановочную тарелку (блюдце) перед каждым присутствующим за обедом. К нему подают закусочную пару (вилку и нож), но закусочный нож используется только для масла. К овощному салату, заправленному салатной заправкой либо сметаной, можно подать небольшую ложку, разместив ее на подстановочной тарелке ручкой вправо.

Первое блюдо подают в бульонных чашках (бульоны, супы-пюре, супы с мелкой нарезкой продуктов) и в глубоких столовых тарелках. И бульонные чашки, и глубокие тарелки подают на стол на подстановочной тарелке. Это эстетично, с посудой легче обращаться, подавая и



Стол готов
к обеду

убирая ее; кроме того, тепло от чашки или тарелки будет передаваться подстановочной тарелке, а не столу, скатерти или пластиковому покрытию. К бульону подают бульонные ложки, а к первому блюду, сервированному в глубоких столовых тарелках, — столовые ложки, а также столовые вилки и ножи (для мяса). И использованные приборы убирают вместе с использованной посудой.

Вторые горячие блюда подают индивидуально в мелких столовых тарелках либо раскладывают их в заранее сервированные тарелки. Столовый прибор зависит от вида и консистенции второго блюда. Существует сложившаяся очередность подачи вторых блюд: рыбные, мясные, из птицы, дичи, из овощей.

При подаче второго рыбного блюда стол сервируют специальным прибором для рыбы, состоящим из вилки и ножа-лопатки, назначение которого не резать продукт, а только отделять мякоть рыбы от костей. Рыбные косточки доставляют немало хлопот, есть люди, которые отказываются от рыбы только по этой причине. Рыбный нож-лопатка появился в Англии в эпоху королевы Викто-



**Десертный
стол**



**Осенняя компо-
зиция (стол на
двоих)**

рии, но входил в быт трудно. Многие до сих пор предпочитают «расправляться» с рыбным блюдом с помощью двух столовых вилок. Вторую вилку размещают на месте ножа, т. е. справа от мелкой столовой тарелки. При подаче второго мясного блюда стол сервируют столовым ножом (справа) и столовой вилкой (слева).

Некоторые вторые горячие блюда не требуют применения ножа: овощные котлеты, рубленые котлеты, тефтели, голубцы, зразы, филе рыбы, омлеты, яичница, сырники, запеканки. Их удобно делить на кусочки вилкой. В этом случае столовую вилку размещают справа от тарелки.

Десерты подают после того, как со стола уберут всю использованную посуду и специи. Если есть необходимость, стол очищают от крошек. Компоты и кисели подают в тонких стаканах или в стеклянных креманках на небольших блюдцах, на которые кладут чайные ложки ручкой вправо. Так же подают желе, кремы, взбитые сливки, мороженое, ягоды.

Сервировка стола к ужину

Сервировка стола к ужину отличается от сервировки стола к обеду только отсутствием приборов для горячего первого блюда. К вечернему чаю, который завершает семейный ужин, можно приготовить сладкую запеканку, пудинг, яблочный пирог, сладкие блинчики, оладьи. При их подаче стол сервируют десертными тарелками, которые ставят по центру посадочных мест, десертными вилками (слева от тарелки) и десертными ножами (справа от тарелки). Чайные чашки (как и при сервировке к завтраку) располагают справа, их можно сдвинуть чуть ближе к центру стола. При подаче варенья розетки размещают стопкой рядом с вазочкой с вареньем. Ложку для раскладки варенья кладут на верхнюю розетку, потом она может оставаться в вазочке.

Использование подсобного столика

До подачи блюд к столу желательно заранее подготовить все необходимое. Если хозяйка будет несколько раз вставать за тем или другим предметом, стол произведет впечатление «ненала-

женного производства». Выручает небольшой подсобный столик — передвижной или стационарный. Стационарный столик должен быть одной высоты с основным. Его ставят с левой стороны от хозяйки. На столике должен находиться запас тарелок, приборов, чашек, блюдца, салфеток. Хозяйке будет удобно разлить суп в тарелки и передать их по назначению. При подаче с приставного столика вторых горячих блюд, приготовленных целым куском (тушкой), хозяйка должна заранее подготовить разделочные приборы — нож и вилку. Они больше столовых, вилка имеет два длинных зубца. При разделке продукта на порции на приставном столике хозяйка имеет возможность положить каждому присутствующему приглянувшийся ему кусочек. Рациональное использование приставного столика и подготовка всего необходимого ускоряют подачу блюд.

Приставной столик выручит вас и в том случае, если вы пригласили друзей на чай. Его, как и основной стол, можно покрыть цветной скатертью. Вероятно, в каждой семье есть расписной круглый (либо квадратный) жестовский поднос. На таком подносе на приставном столике красиво выглядит самовар. Однако самовар с успехом можно заменить и парой чайников — доливым и заварочным. Их место тоже на приставном столике слева от хозяйки, разливающей чай. Запас чашек с блюдцами, ситечко для чая и полоскательницу размещают также на подносе, это удобно хозяйке, особенно при большом количестве гостей за столом. Если кто-то из гостей захочет выпить вторую чашку чая, то его можно налить в ту же чашку гостя, ополоснув ее небольшим количеством кипятка из самовара. Наличие полоскательницы на приставном столике (для этой цели можно использовать большой фарфоровый салатник) позволит хозяйке не ходить лишний раз на кухню.

Подготовка домашнего фуршетного стола

Как мы уже говорили, в домашних условиях можно интересно организовать встречу друзей или родственников, не заботясь об их размещении за столом. Приглашенные могут есть и пить стоя. Такой прием иногда очень удобен: можно увеличить количество приглашенных, гости будут иметь свободу передвижения, что придаст общению особую тональность.

Непременное условие организации такого стола — особая нарезка холодных закусок — «под вилку», т. е. небольшими кусочками, которые целиком кладут в рот. Это исключает необходимость применения ножей. Свое название такой прием получил от французского слова *fourchette*, что значит «вилка». Однако в нем можно увидеть и элементы шведского закусочного стола (так называемая «шведская мисса»). Отличительная особенность этого стола — обилие самых разнообразных холодных закусок из зелени, холодного мяса, рыбы, паштетов, сыра, фаршированных различными закусочными пастами яиц, а также канапе и бутербродов. Некоторые из закусок оформляют индивидуальными пластмассовыми (или деревянными) шпажками.

Гости подходят к столу, в левую руку берут закусочную тарелку и в нее правой рукой раскладывают понравившуюся закуску (если не все закуски имеют индивидуальные шпажки, то в блюда с такими закусками хозяйка должна положить раскладочные приборы). Если есть необходимость в вилке, ее берут в правую руку. Наполнив тарелку (и позаботившись о своей спутнице), гость отходит от стола, давая возможность подойти к нему другим участникам встречи. Гости могут расположиться в креслах, на стульях, диване. Некоторые из них, возможно, пожелают пообщаться со многими приглашенными. Тогда, переходя от одной группы гостей к другой, они познакомятся с новыми людьми, побеседуют с ними. Таким образом, этот вид приема гостей в одинаковой степени несет черты приема по типу фуршетного и шведского закусочных столов.

Что же требуется для организации домашнего фуршетного стола? Прежде всего — любого размера и высоты стол. Его может заменить сервант. Однако необходимо принять меры для сохранения его поверхности. Стекло и бокалы для напитков ставят на поднос, под бутылки с прохладительными напитками используют декоративные подставки в виде яблока либо большого листа (их можно изготовить из остаточного куска толстой суконной материи либо войлока). Подойдут для этой цели и цветные полотенца — они заменят скатерть.

На такой импровизированный стол ставят красиво оформленные холодные закуски, небольшие бутерброды канапе, фрукты, хлеб.

Закусочные тарелки (по количеству гостей) выставляют стопками, а рядом с правой стороны от тарелок размещают закусочные вилки. Если закусочные тарелки вы-

ставлены несколькими стопками, то количество закусочных вилок должно совпадать с количеством тарелок в стопке. При размещении закусочных тарелок на столе следует придерживаться принципов симметрии. Закуски в более высокой посуде размещают ближе к центру, а в низкой посуде (лотки, блюда) — ближе к торцу стола.

В меню вечера, организованного по методу домашнего фуршета, можно включить наряду с холодными закусками и горячие блюда. Их готовят тоже «под вилку». Горячие закуски можно приготовить в кокотницах. При подаче на стол ручки кокотницы оформляют папильотками. Сделать их не представляет особого труда, а если использовать для этой цели бумагу разных цветов, то в дружеский вечер можно внести элементы игры. Каждая продуманная деталь в общей компоновке вечера должна способствовать созданию хорошего настроения у гостей.

Кофе подают отдельно на подносе с кофейными чашками и кофейными ложечками. Здесь же, на подносе, размещают сливочник для желающих выпить кофе со сливками. Удобно пользоваться сервировочным передвижным столиком, на котором все можно приготовить заранее. Это даст возможность хозяйке после приготовления кофе все время быть с гостями. Хорошо, когда кофе гостям подает взрослая дочь. Процесс приготовления кофе нетруден, а для перенятия и преумножения семейных традиций гостеприимства это как нельзя более удобный случай.



* Если вы пришли в гости с опозданием и все приглашенные уже сидят за столом, не совершайте второй ошибки — не обходите с рукопожатием всех присутствующих, поздоровайтесь лишь с хозяйкой и извинитесь за опоздание.

* Если, получив приглашение, вы не можете им воспользоваться, постарайтесь известить об этом тех, кто вас пригласил.

* В гости (к завтраку, обеду или ужину) приходите в назначенное время.

* За столом не принято читать, говорить о болезнях и о неприятностях.

* В гостях не принято говорить о том, что вам не нравятся еда и напитки, не принято восхвалять кулинарные способности своей жены.

* За столом не заводите разговор с человеком, сидящим слишком далеко от вас,



это может быть утомительно для окружающих. Хороша та беседа, которая ведется взаимно вежливо, без тенденции перейти к выяснению отношений.

* Не затрагивайте темы, которые неинтересны, непонятны другим участникам застолья. За столом недопустимо шептаться и многозначительно переглядываться.

* Навыки поведения за столом вырабатываются с малых лет. Ребенок с 5—6 лет уже должен уметь правильно пользоваться вилкой, а семилетний ребенок должен знать, что надо резать ножом, как им пользоваться, как правильно есть, о чем можно и о чем нельзя говорить за столом. Надо научить детей не вставать из-за стола без разрешения взрослых.

* За столом не следует уделять внимание своей внешности, туалету.

* Не рекомендуется сидеть слишком далеко от края стола или слишком близко, выберите удобное для вас расстояние, и это обеспечит вам комфортное пребывание за столом, но не следует откидываться на спинку стула — это некрасиво со стороны.

* Локтям не место на столе — они будут мешать вашим соседям. На столе могут находиться только кисти рук.

* Не забывайте, что женщина, сидящая рядом с вами, особенно по правую руку, имеет право рассчитывать на ваше внимание, независимо

от того, представлены вы ей или нет.

* За столом не принято обращать внимание на крошки на скатерти и жестикулировать столовыми приборами.

* Отказывайтесь от какого-либо блюда вежливо, но без объяснения причин.

* Полотняную салфетку разверните без резких движений и положите себе на колени. Она защитит ваш костюм. Руки и губы вытирайте бумажными салфетками, об этом особенно важно помнить женщинам, пользующимся косметикой. Закончив еду, полотняную салфетку положите на стол, не стараясь придать ей прежнюю форму. Детям можно заправить салфетку за воротник.

* Чтобы нарядная, яркая клеенка на обеденном столе дольше сохраняла свой блеск и краски, периодически промывайте ее холодным молоком и насухо вытирайте мягкой тканью.

* Для предохранения клеенки от растрескивания ее протирают смесью растительного масла и уксуса (в равных частях), а для того чтобы клеенка не порвалась в месте сгиба, с изнанки наклеивают кусочки ткани или лейкопластыря.

* Чернильные пятна на клеенке следует смочить водой и потереть спичечной головкой. Если сразу их удалить не удастся, операцию повторяют.

* Чтобы придать стеклянной посуде блеск, ее моют в теплой воде с солью, затем ополаскивают холодной водой.

* Если графин для воды стал тусклым, возьмите сырую картофелину, разрежьте ее на мелкие кусочки, опустите в графин и залейте водой, подкисленной уксусом. Хорошенько взболтайте. А потом вымойте графин чистой водой.

* Если у вас в доме имеются животные (собака, кошка), то накормите их получше до прихода гостей, чтобы они вели себя спокойно, а если есть возможность, отведите их куда-нибудь.

* Во время еды нож держат в правой руке, вилку — в левой. Американский способ — разрезать все мясо сразу на кусочки, а затем есть вилкой, переложенной в правую руку, — у нас не привился.

* Не берите вилку, нож или ложку чересчур близко к основанию. Не следует брать ложкой то, что можно взять вилкой. На вилку берут столько, сколько умещается на ней без всякого труда, в противном случае еда приобретает неэстетичный вид.

* При передаче прибора за столом его держат за нейтральную середину (как правило, это узкая часть прибора). Берут прибор за ручку.

* Если еда временно прерывается, приборы кладут на бортик тарелки так, как их держали.

* Приборы, положенные на тарелку ручками вправо параллельно друг другу, говорят о том, что хозяйка может приступить к уборке использованной посуды и готовить досервировку стола к подаче следующего блюда.

* Хозяйка не должна убирать использованную посуду или подавать блюда через стол.

* За столом не принято курить, тем более если в сервировку стола не введена пепельница. Запах табака меняет вкусовые ощущения от подаваемых кушаний и напитков в худшую сторону. Курение за столом — это проявление неуважения к хозяйке дома. Хозяйка может поставить пепельницу к моменту подачи кофе.

* Открыв бутылку с минеральной водой либо с прохладительными напитками, тщательно протирают горлышко бутылки и лишь после этого разливают напиток по бокалам.

* Поднимая горлышко бутылки от бокала, сделайте вращательное движение «к себе», тогда капля жидкости не упадет на скатерть.

* Не пейте из стакана залпом, запрокинув голову. Не держите стакан, отставив в сторону мизинец.

* Ни на каком торжестве гость не обязан пить вино или крепкие напитки.

* Если кто-либо из гостей что-то разбил, постарайтесь быть хладнокровным.

* Некрасиво откусывать хлеб от большого куска. От него отламывают небольшие кусочки, рассчитанные на один-два приема.

* Старайтесь есть беззвучно. Неприлично есть «громко», дуть на пищу, есть с ножа. Не старайтесь есть меньше, чем вам хочется. Ешьте неприужденно, в меру аппетита. Неприлично есть жадно и торопливо или, наоборот, с подчеркнутым равнодушием, разборчиво перебирая куски.

* Еду с общего блюда перекладывают, пользуясь прибором для раскладки, притом ложку держат в правой руке, а вилку — в левой. Берите ту порцию, тот кусок, которые ближе к вам.

* Не следует откусывать большие куски — это некрасиво.

* Руками из общих блюд или ваз берут хлеб, печенье, пирожки, конфеты, нерезанные овощи или фрукты, а также сахар, если нет специальных щипчиков. Соль и перец из открытых приборов, а также горчицу берут специальными ложечками или кончиком чистого ножа. Нельзя брать сахар ложкой, уже побывавшей в напитке.

* Суп едят тихо, бесшумно, ложку подносят ко рту левым широким краем. Не перемешивайте суп ложкой, подождите, пока он немного остынет.

* При подаче первого блюда в бульонной чашке ручку

чашки поверните влево, а бульонную ложку — вправо.

* Не тянитесь за нужным вам предметом через стол, попросите, чтобы вам его передали.

* Не пользуйтесь за столом зубочистками, если же в этом есть необходимость, делайте это незаметно.

* Масло, икру, паштет, джем, конфитюр берут чистым ножом и кладут на пирожковую тарелку. Бутерброд делают на закусочной тарелке и едят с помощью закусочных вилки и ножа.

* К рыбным закускам, чтобы придать блюду пикантность и уничтожить рыбный запах, подают лимон. Ребрами вилки из лимона выжимают сок на кушанье, в конце еды лимон прикладывают к губам и слегка их протирают. Рыбного запаха не будет.

* Хозяйке будет приятно, если вы поинтересуетесь, из чего приготовлено блюдо и как правильно его есть.

* Курицу, гуся, дичь едят при помощи вилки и ножа. Бытующее мнение, что эти блюда можно есть без помощи столовых приборов, неверно. Задача хозяйки позаботиться о том, чтобы кусочки не были слишком велики.

* Сосиски и сардельки очищают при помощи вилки и ножа.

* Если на стол подают рыбу с костями, стол досервировывают небольшой тарелочкой, которую ставят слева за мелкой столовой тарелкой (на

ней подают рыбу) и даже «под бортик» этой тарелки. Это создаст удобства при сбрасывании вилкой рыбных костей.

* Размешав сахар в стакане или чашке, чайную ложку вынимают и кладут на блюдце. Если этого не сделать, ложку можно зацепить и опрокинуть посуду.

* Не просите вторую чашку чая либо кофе, если остальные гости еще не получили первой.

* Для торта или бисквита стол сервируют десертной (чайной) ложкой.

* Косточки от ягод или зернышки винограда осторожно выплевывают на чайную ложку, поднося ее близко ко рту, и складывают на блюдце.

* Мандарины очищают руками. Косточки мандаринов аккуратно сбрасывают на чайную ложку и кладут на тарелку. Апельсины чистят при помощи фруктового (десертного) ножа, надрезая кожицу сверху вниз, делят на дольки и едят руками.

* Яблоки и груши режут на дольки, зачищают от семен-

ных коробочек и едят руками.

* Абрикосы, сливы и персики надрезают фруктовым ножом, разламывают на дольки, вынимают косточки и едят руками.

* Арбуз, дыню предварительно моют и нарезают на дольки. Дольки арбуза и дыни режут на десертной тарелке на небольшие кусочки, из арбуза, пользуясь десертным ножом, удаляют семечки. Едят арбуз и дыню при помощи десертного ножа и вилки.

* Хозяин или хозяйка не должны вставать из-за стола слишком рано — это приведет гостей в замешательство. Не принято вставать из-за стола, пока другие не закончат есть.

* Если вам необходимо уйти раньше других гостей, сделайте это незаметно. Распрощайтесь с хозяевами и извинитесь перед ними.

* Оставайтесь всегда гостеприимным хозяином, будьте учтивы, вежливы, радушны, даже если вы не ждали гостей и не совсем готовы их принять.

Предлагают
«Хлебосолы»



Ленинградский клуб «Хле-

босолы» предлагает рецепты блюд, апробированных на практических занятиях. Многие из этих рецептов были известны в далекие времена, затем позабылись, сведения о них никогда не публиковались, и мы узнаем о некоторых из них от наших бабушек и прабабушек. Это главным образом рецепты блюд народной кухни.

Наряду с этим клуб постоянно разрабатывает новые изделия по своим собственным рецептам, используя при этом общедоступные продукты.

В этой книге «Хлебосолы» предлагают рецепты своих изделий: печенье песочное «Подарочное», «Сказка», «Дюймовочка», хворост «Игрушки», «Праздничный», глазированные меренги, кексы «Аврора», «Именинный», пряники шоколадные, торты «Людмила», «Новогодняя ночь» и разнообразные пироги.

Мы надеемся, что каждая хозяйка в соответствии со своими возможностями и вкусом выберет понравившееся ей блюдо или изделие как для праздничного, так и для будничного стола.

Бутерброды с килькой

Хлеб, сливочное масло, килька, сваренное вкрутую яйцо, морковь, майонез.

На ломтики хлеба, намазанные тонким слоем сливочного масла, положить по кружочку яйца, на яйцо колечком уложить кильку, в середину колечка положить чайную ложку майонеза. Каждый бутерброд украсить кубиком вареной моркови.

Бутерброды со шкварками и луком по-крестьянски

Хлеб, репчатый лук, шпик.

Шпик нарезать мелкими кусочками, вытопить. В полученном жире со шкварками обжарить лук, массу охладить, намазать на ломтики хлеба. Подавать к горячим кислым щам.

Салат овощной

3 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг сладкого перца, 400 г растительного масла, 3/4 стакана 9%-ного уксуса, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка соли.

Капусту нарезать кусками (2 × 2 см), морковь — кружками, репчатый лук — кольцами, перец — соломкой. Все поместить в большую посуду. Смесь растительного масла, соли, сахара и уксуса довести до кипения, залить ею подготовленные овощи и все варить 10 мин. В салат можно добавить чайную ложку (или меньше) молотого красного жгучего перца. Готовый салат разложить в литровые банки и хранить не длительное время в холодильнике или в холодном помещении.

Салат «Вальдорф»

5 небольших сваренных в мундире картофелин, 3 кислых яблока (лучше антоновских), по горсти ядер лесных и грецких орехов, стакан майонеза, сок одного лимона, соль, сахар, перец черный молотый по вкусу, листья зеленого салата или зелень сельдерея и петрушки.

Картофель и яблоки очистить, нарезать кубиками, яблоки сбрызнуть соком лимона, смешать с картофелем, посластить, посолить, поперчить, заправить майонезом, смешанным с дроблеными ядрами орехов. Готовый салат украсить листьями зеленого салата, зеленью петрушки, крупными половинками ядер грецких орехов.

Салат «Казанова»

300 г зеленого сельдерея, 250 г твердого сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г репчатого лука, 200 г маринада, перец черный молотый.

Зелень сельдерея промыть, нарезать, сыр нарезать кубиками, яйца — четвертинками, лук нашинковать, все смешать, поперчить, заправить маринадом.

Приготовление маринадной заправки: две части растительного масла смешать с одной частью сока лимона (или разбавленного уксуса), приправить солью.

Салат из чернослива с орехами

500 г чернослива, 2 стакана ядер орехов, 3—4 дольки чеснока, 2 стакана майонеза, 2 чайные ложки сахара, сок одного лимона, соль по вкусу, зелень петрушки.

Чернослив вымыть, залить холодной кипяченой водой так, чтобы она только покрыла плоды, оставить на сутки для набухания. Из набухших плодов вынуть косточки, плоды разложить на доске, чтобы они просохли. Ядра орехов и чеснок растолочь в ступке (лучше фарфоровой) до получения однородной маслянистой массы, посолить, влить сок лимона, массу растереть добела. Каждую сливу начинить ореховой массой и положить в салатник, сливы залить майонезом, смешанным с сахаром, украсить ядрами орехов и дольками лимона.

Рулеты из ветчины

4 тонких ломтика ветчины, 200 г сыра, 50 г сливочного масла, 1—2 дольки чеснока, зелень петрушки или эстрагона.

Сыр и чеснок натереть на мелкой терке, масло размягчить, все перемешать до получения пастообразной массы. Смесь завернуть в ломтики ветчины, придав им форму изящных рулетиков. Рулеты положить на блюдо, украсить зеленью петрушки или эстрагона.

Фруктовый салат «Детский»

4 апельсина, 100 г желтой черешни, 100 г розовой черешни, 100 г вишни, 100 г земляники, 4 грецких ореха.

Апельсины вымыть, разрезать каждый на две части с зубчатыми краями, удалить содержимое, вырезать белую мякоть. Полученные апельсиновые вазочки-корзиночки заполнить ягодами вишни, черешни (удалив из них

косточки) и земляники, а также ядрами ореха. Из мякоти апельсинов выжать сок, налить его в бокалы, украсив кружками апельсина, и подать с фруктовым салатом.

Корзиночки с фруктами подают на десертных тарелках с чайными ложками. Это красивое и вкусное лакомство. Такие корзиночки украсят любой праздничный стол, детям они доставят большую радость.

Щи из квашеной капусты с грибами

800 г квашеной капусты, 40—50 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки или укропа.

Сушеные грибы перебрать, промыть и замочить в холодной воде (на 3—4 ч) для набухания. После этого грибы вынуть, еще раз промыть и сварить в воде, в которой они набухали (предварительно процеженной через 4 слоя марли). Отваренные грибы вынуть шумовкой, перебрать, нашинковать и обжарить в масле. Квашеную капусту перебрать, промыть, отжать, мелко нарезать, потушить в масле, периодически помешивая.

Приготовить мучную пассеровку: на сковороде растопить жир, в него, непрерывно помешивая, всыпать просеянную муку и обжарить ее так, чтобы она не изменила цвет; продолжая помешивать, влить в муку в несколько приемов бульон.

В кастрюлю с тушеной капустой влить отстоявшийся грибной отвар, опустить обжаренные грибы, все довести до кипения, добавить мучную пассеровку, слегка обжаренные морковь, лук, корень петрушки, томат-пюре, посолить. Щи можно приготовить с картофелем, в таком случае мучная пассеровка не вводится. При подаче щи заправляют сметаной и мелко рубленой зеленью петрушки или укропа.

Суп с картофельными ушками

Куриный или мясной бульон, зелень укропа или петрушки, 4—5 картофелин среднего размера, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки муки.

Картофель отварить в мундире, очистить, истолочь или пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, муку, замесить картофельную массу. Разделить массу на небольшие шарики, из которых скалкой раскатать кружки (как для пельменей). Слепить из кружков ушки, опустить их в кипящий бульон и отварить. Суп подавать с рубленой зеленью укропа или петрушки.

Клецки картофельные — «колдуны»

12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла или сала, 1/2 стакана сметаны, 400 г жирной свинины, 1 головка репчатого лука, соль, перец черный молотый.

Свинину пропустить через мясорубку (или мелко порубить ножом), смешать с мелко нарезанным луком, посолить, поперчить.

Картофель очистить, промыть, сырой натереть на терке, отжать. Когда картофельный сок отстоится, слить его, а отстоявшийся крахмал присоединить к отжатой картофельной массе, массу посолить, перемешать и сформовать из нее лепешки. На лепешки положить комочки фарша, закатать круглые клецки. Клецки обвалять в муке, обжарить так, чтобы образовалась корочка, положить в утятницу или чугунок, залить сметаной, закрыть крышкой и поставить в духовку на 30—40 мин. Подавать горячими.

Картофельная запеканка с мясом

12 картофелин среднего размера, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 400 г говядины, 1 головка репчатого лука, соль, перец черный молотый.

Очищенный картофель отварить, обсушить, истолочь, добавить сырые яйца, 2 ст. ложки масла, сметану, соль, все перемешать, тщательно взбить до получения пюре.

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным обжаренным в масле луком, солью, перцем.

Нанести пюре ровным слоем на противень или сковороду, покрыть ровным слоем фарша. Поверх фарша с помощью корнета нанести орнамент из пюре. Запекать в духовке в течение 10—15 мин (до появления золотистого оттенка). Запеканку подавать горячей со сметаной, солеными огурцами, квашеной капустой, свежими овощами, зеленью, к кислым щам, бульону.

Рулет картофельный с мясом

10—12 картофелин, 1 яйцо, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 300—400 г отварного мяса, 1 головка репчатого лука, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить, промыть, отварить, воду слить, картофель обсушить, посолить, тщательно растолочь, добавить сырое яйцо, масло, сметану, массу хорошо взбить до получения пюре.

На смазанный маслом противень ровным слоем (толщиной примерно 1 см) нанести часть пюре, на пюре горкой положить смешанную с обжаренным луком и рубленным яйцом мясную начинку, покрыв ее картофельным пюре. Сформовать рулет, с помощью корнета нанести на поверхность рулета рисунок из картофельного пюре, поверхность смазать желтком, рулет запечь в духовке до золотистого цвета.

Подавать как самостоятельное блюдо с капустой, солеными огурцами, мочеными яблоками, брусникой, со сметаной или к бульону и кислым щам.

Смаженцы

10—12 картофелин среднего размера, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки муки, соль по вкусу, жир для фритюра, грибной, мясной или капустный фарш.

Картофель отварить в мундире, очистить, растолочь или пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, муку, замесить картофельное тесто, разделить его на кусочки (по 70—80 г). Раскатать круглые лепешки толщиной около 0,5 см, края смазать яйцом, на середину лепешки положить столовую ложку начинки. Края соединить, защепить так, чтобы образовался пирожок в виде полумесяца. Смаженцы обжарить во фритюре. Подавать горячими с грибным, мясным бульонами, к кислым щам или квасу.

Голландский крестьянский омлет

500 г картофеля, 2—3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 50 г шпика или окорока, 1 головка репчатого лука средней величины, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени укропа или петрушки, перец, соль, мускатный орех.

Картофель очистить, помыть, нарезать крупными дольками. Шпик (или окорок) нарезать мелкими кусочками, обжарить на сковороде, чтобы жир вытопился. В растопленный жир положить картофель и лук, обжарить, прикрыть крышкой и довести до готовности, после чего посыпать тертым сыром, рубленой зеленью, залить хорошо взбитыми яйцами, приправить специями и поставить в духовку запечь. Когда яйца запекутся, омлет по-

давать к столу. К омлету можно подать зеленый салат или салат из свежих или консервированных овощей.

«Сигаретки» картофельные с сыром

10—12 картофелин, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, соль, 5 ст. ложек свиного жира для жаренья.

Картофель отварить, обсушить, растолочь, добавить сырое яйцо, муку, замесить однородное картофельное тесто, разделить на равные куски, раскатать из них «сигаретки», обжарить их с обеих сторон в разогретом жире до золотистого цвета, выложить на блюдо или поднос, посыпать тертым сыром. Подавать горячими.

Грибы по-деревенски

300—400 г соленых (любых) грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 3—4 картофелины среднего размера, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, соль, перец черный молотый по вкусу, зелень укропа.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками, уложить на дно сковородки, смазанной жиром.

Соленые грибы отделить от рассола, промыть, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, соединить с обжаренным в растительном масле нашинкованным репчатым луком, поперчить, положить в сковородку поверх картофеля и покрыть еще одним слоем картофеля.

Грибы с картофелем залить сметаной, перемешанной с мукой, и запечь в духовке. Блюдо подавать горячим, посыпав зеленью укропа, в той же посуде.

Запеканка из сморчков (строчков)

400 г сморчков или строчков, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень укропа.

Грибы перебрать, тщательно промыть, прокипятить (не более 10—15 мин). Воду непременно слить и не использовать, грибы еще раз промыть холодной водой, нарезать кусочками, обжарить в сливочном масле, посолить, добавить муку, перемешать, поместить в глиняный горшочек или сковороду, залить сметаной, запечь в духовке. Подавать, посыпав зеленью укропа.

Капуста белокочанная в сухарях

2—3 мелких крепких кочешка капусты, 2—3 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан панировочных сухарей, соль, 2—3 ст. ложки растительного масла, 2—3 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки или укропа.

Капусту очистить от верхних листьев, высверлить ножом кочерыжку, капусту ополоснуть водой и целиком опустить в кипящую подсоленную воду, отварить (10 мин), воду слить, кочешки охладить, разрезать на 4 части, каждую часть окунуть во взбитое яйцо, смешанное с молоком, обвалить в панировочных сухарях, обжарить в масле. Обжаренную капусту положить в сковороду или неглубокую миску, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подавать, посыпав рубленой зеленью укропа или петрушки.

Цветная капуста со сливочным маслом

500 г цветной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 1—2 ст. ложки сухарей, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Плотные белые кочешки цветной капусты очистить от листьев, опустить в подсоленную воду (1 ст. ложка соли на 1 л воды), выдержать 25—30 мин. Если в соцветиях капусты окажутся насекомые, они всплывут и их легко можно будет удалить. Затем капусту ополоснуть под струей холодной воды, опустить в кипящую соленую воду, отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, капусту положить на тарелки, украсить нарезанным на дольки яйцом, полить горячим маслом, в которое добавлены сухари. Подавать горячей как самостоятельное блюдо.

Цветная капуста в сухарях

500 г цветной капусты, 1—2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан сухарей, масло (сливочное или растительное) для жаренья.

Капусту приготовить, как указано в предыдущем рецепте, отварить, откинуть на дуршлаг, охладить. Яйцо взбить, смешать с молоком, капусту обмакнуть в полученную смесь, обвалить в сухарях, обжарить в масле. Подавать горячей как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Кольраби тушеная

500 г кольраби, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, корица, зелень петрушки или укропа.

Кольраби очистить, нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке, обжарить в масле, положить в кастрюлю, добавить перец, корицу, влить сметану, смешанную с томатом, прикрыть крышкой и тушить на медленном огне 30 мин. Подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир, посыпав мелко рубленой зеленью петрушки или укропа.

Помидоры, фаршированные мясом

8 шт. помидоров, 200 г вареного мяса, 50 г риса, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки масла, соль, перец по вкусу.

Помидоры помыть, срезать верхнюю часть со стороны плодоножки, аккуратно выбрать мякоть, посолить, поперчить. Мясо мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленный обжаренный лук, отваренный рис, соль, перец, все перемешать. Полученным фаршем наполнить помидоры, уложить их на смазанную жиром сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Готовые помидоры посыпать зеленью петрушки или укропа и подать горячими.

Отдельно можно подать сметану.

Закуска из баклажанов

2—3 крупных баклажана, 3—4 моркови, 1 корень яблочного сельдерея, 2—3 ст. ложки майонеза, 1 головка чеснока, соль, перец, зелень петрушки, растительное масло для жаренья.

Крупные ровные баклажаны вымыть, нарезать вдоль тонкими ровными пластинами, снять кожицу только с верхней и нижней пластин, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле с обеих сторон, положить на большое блюдо, охладить. Морковь и корень сельдерея натереть на крупной терке, обжарить, посолить, смешать с мелко рубленным чесноком, заправить майонезом. Полученную начинку завернуть в обжаренные баклажанные пластинки в виде рулетов (заворачивать с узкой части). Рулетики положить в посуду, закрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов. Подавая к столу, посыпать зеленью петрушки.

Перец жареный с чесноком

500 г перца, 2—3 дольки чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Перцы вымыть, удалив семена, посолить изнутри, уложить плашмя на раскаленную сковороду с растительным маслом и обжарить с обеих сторон под крышкой. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке, истолочь в ступке или очень мелко изрубить ножом. Обжаренные перцы положить на тарелку, посыпать чесноком, полить из сковороды соком. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным (в качестве закуски).

Кабачки, запеченные с сыром

500 г кабачков, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень укропа, масло для жаренья.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана сметаны.

Кабачки нарезать кружочками, посолить, обвалить в муке, обжарить, положить в латку или в глубокую сковородку, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Приготовление соуса: подсушить муку на сковороде, насыпав тонким слоем; непрерывно помешивая, добавить сливочное масло, хорошо прогреть муку с маслом, затем влить сметану, все перемешать и довести до кипения.

Кабачки подавать горячими, посыпав мелко нарезанным укропом.

Брюква, фаршированная мясом

1 кг брюквы, 400 г вареного или жареного мяса, 1—2 яйца, 2 ст. ложки растопленного масла, 1/2 стакана сливок, соль, перец по вкусу.

Брюкву очистить, помыть, срезать верхушки, аккуратно вырезать сердцевину. Мясо изрубить или пропустить через мясорубку, добавить 1—2 яйца, растопленное масло, сливки, сухари, посолить, поперчить, все перемешать. Брюкву начинить полученной массой, накрыв каждую брюкву срезанной верхушкой, поставить в горячую духовку на 1 ч. Подавать с соусом (1,5 ст. ложки растопленного сливочного масла смешать с таким же количеством муки, разбавить 1,5 стакана горячего молока при постоянном помешивании, слегка поперчить, посолить по вкусу и все прокипятить).

Сельдерей жареный

Клубни сельдерея, масло растительное, соль.

Сельдерей вымыть, очистить, нарезать соломкой, обжарить, посолить.

Подавать горячим как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу.

Котлеты рыбные

1 кг рыбы (хек, треска, спинка минтая), 2 головки репчатого лука, 150 г белого хлеба, 100 г свиного сала (шпика), 1 яйцо, перец черный молотый, соль, 1 чайная ложка сахарного песка, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла.

Рыбу почистить, вымыть, отделить мясо от костей и кожи, пропустить через мясорубку вместе с луком, размоченным и отжатым хлебом и шпиком. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить сахар, сырое яйцо, все перемешать, сформовать котлеты, обвалить их в муке и обжарить в масле до золотистой корочки. Котлеты положить в кастрюлю, залить процеженным рыбным бульоном (сваренным из кожи и костей) и поставить в духовку на 20—30 мин. Подавать со сметаной, свежими овощами, брусникой, картофельным пюре, зеленью.

Котлеты можно приготовить на пару.

Рыба в кляре

Рыба (любая), 200 г муки, 4 яйца, 1/2 стакана сливок или молока, жир для жаренья, соль, сахар, перец черный молотый по вкусу.

Рыбу очистить, вымыть, филе отделить от костей, нарезать равными кусками, наколоть на вилку, обмакнуть в кляр и обжарить с обеих сторон в сильно разогретом жире до образования золотистой корочки.

Приготовление кляра: отделить желтки от белка, желтки смешать с солью, сахаром, перцем, молоком и мукой. Белки взбить в стойкую пену и ввести в приготовленное тесто, перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить структуру пены.

Блюдо подавать горячим с картофельным пюре, свежей зеленью, салатами из свежих овощей. Рыба в кляре получается сочной, ароматной, аппетитной и очень вкусной.

Рыба по-монастырски

Рыба (филе), картофель, репчатый лук, сваренное вкрутую яйцо, сметана, соль, перец, зелень, жир для жаренья.

Рыбу очистить, вымыть, филе отделить от костей, обвалить в муке, смешанной с солью, и обжарить с обеих сторон. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками, обжарить с обеих сторон, посолить. Лук очистить, нарезать кружочками, обвалить в муке, обжарить, посолить. На противень с четырьмя краями или на металлическое блюдо положить слой обжаренного картофеля, на него слой рыбы, на рыбу «чешуей» положить кружки картофеля, лука, яйца, все слегка посолить, поперчить, залить сметаной или майонезом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Рыбная солянка по-деревенски

500—700 г свежей рыбы, 2—3 картофелины, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки сметаны, укроп или зелень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль.

На дно глубокой сковороды положить нарезанный кружочками картофель, поверх картофеля — вычищенную, вымытую, нарезанную кусками рыбу, нарезанные кружочками морковь, лук, добавить соль, масло, перец, лавровый лист, все залить холодной водой, поставить на плиту и варить до готовности. Готовую солянку заправить сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью и сразу же подать к столу. Солянку едят деревянными ложками с черным хлебом.

Котлеты домашние

300 г говядины, 200 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3 ломтика белого хлеба, соль, перец черный молотый по вкусу, 2 ст. ложки жира для жаренья.

Говядину, свинину, лук и размоченный в молоке хлеб дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымесить, сформовать котлеты и обжарить их на разогретой сковороде до образования румяной корочки. Котлеты положить в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 10—15 мин. Подавать со свежими или солеными огурцами, помидорами, салатом, картофелем.

«Ежики» из мяса

500 г мясного фарша, 1 головка репчатого лука, 1 стакан риса, соль, перец черный молотый по вкусу.

Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, охладить, соединить с мясным фаршем, мелко рубленным луком, посолить, поперчить, все тщательно перемешать и сформовать шарики. Обвалить шарики в муке, слегка обжарить в масле, положить в неглубокую кастрюлю или сковороду, залить небольшим количеством бульона, закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку на 20 мин, незадолго до извлечения из духовки крышку открыть и дать «ежикам» зарумяниться. Подавать с жареным картофелем, солеными огурцами, цветной капустой, зеленым горошком. К «ежикам» отдельно подать сметану.

Шашлык из баранины

1 кг баранины, 200 г сала, 2—3 головки репчатого лука, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки кориандра (семян кинзы), 1 чайная ложка черного или красного молотого перца, 4 ст. ложки виноградного уксуса.

Баранину (мякоть) и курдючное сало нарезать кусочками (15—16 г), посыпать солью, перцем, кориандром, пересыпать тонко нашинкованным луком, залить виноградным уксусом, все хорошо перемешать, поместить в эмалированную, фарфоровую или керамическую глазурованную посуду, придавить сверху грузом, накрыть марлей и поставить в прохладное место на 4—24 ч. После этого мясо нанизать на шпажки (по 6 кусочков, последний кусочек — сало) и жарить над горящими углями, сначала с одной, затем — с другой стороны до образования румяной корочки. Чтобы мясо прожаривалось равномерно, время от времени следует увеличивать жар, размахивая при этом веером и следя за тем, чтобы мясо не подгорело. Если от капель стекающего жира появится пламя, его необходимо быстро погасить, брызнув водой. Шашлык подавать на шпажках, положенных на блюдо, с большим количеством зелени, кольцами репчатого лука, свежими помидорами, огурцами, редисом, салатами из свежих овощей.

Плов

500 г баранины (мякоти), 1 косточка (ребрышко), 1 кг риса, 0,5 л растительного масла, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 4 головки чеснока, перец черный молотый, 1 стручок красного жгучего перца, соль.

В толстостенную чугунную посуду (казан, гусятницу, эмалированную чугунную кастрюлю) налить растительное масло, масло прокалить, опустить в него очищенное от мяса баранье ребрышко. Когда косточка потемнеет, вынуть ее, в масло опустить нарезанную (не слишком мелко) баранину, обжарить ее в масле, затем опустить нашинкованную соломкой морковь и тоже обжарить, добавить нарезанный кольцами лук, обжарить, посолить, поперчить, все перемешать, залить мясо горячей водой так, чтобы оно было только покрыто, всыпать перебраный, хорошо промытый рис, добавить кипящей воды (примерно 1 л, поверх риса должно быть не менее 2 см воды), еще раз посолить. После добавления риса плов перемешивать нельзя! Когда вся вода впитается, рис в нескольких местах проткнуть деревянной палочкой, чтобы влага испарялась, посуду плотно закрыть крышкой.

Чтобы довести блюдо до готовности на медленном огне, требуется примерно 40 мин — 1 ч. Когда вода выпарится, воткнуть в рис 4 головки чеснока, срезав корешок и стебель, не очищая и не разбирая на дольки, лишь ошпарив кипятком.

Когда верхний слой риса будет готов, снять крышку, перемешать плов и выложить на керамическое блюдо (оно дольше сохраняет тепло), сверху положить кусочки мяса, посыпать зернами граната.

К плову подают салат «Шакароп». Для его приготовления взять 2 головки репчатого лука, 5—6 зрелых красных помидоров, 2 дольки чеснока, соль и черный молотый перец. Лук нарезать кольцами, промыть в холодной воде, воду отжать, лук слегка потереть руками, соединить с нарезанными помидорами, мелко рубленным чесноком, слегка посолить, приправить перцем.

Пельмени уральские

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 2—3 ст. ложки сливок, 1—2 головки репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Для приправы: 3—4 дольки чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки уксуса, готового к употреблению, соль, перец по вкусу.

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать углубление, влить в него воду, 1/2 яйца, посолить, замесить крутое тесто, поставить его на 20—30 мин для вылежки, прикрыв холщовой салфеткой.

Говядину, свинину и баранину два раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать, постепенно влить сливки, присоединить мелко нашинкованный лук, все тщательно перемешать. Раскатать из теста жгут, нарезать небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружочки. На каждый кружочек положить по чайной ложке мясного фарша, края кружка плотно защипить. Взбить оставшуюся половину яйца, смазать пельмени, выложить их на противень, посыпанный мукой, поставить на холод. Готовить пельмени на пару 10—15 мин. Подавать, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью и перцем.

Хинкали

Хинкали — грузинское национальное блюдо, приготовляемое из теста и мясной начинки (баранина либо 3/4 баранины и 1/4 говядины или свинины). По форме хинкали представляют собой собранные из тонко раскатанного теста узелки со множеством мелких складочек. Считается, что всего искуснее готовят хинкали в Кахетии.

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 1 стакан горячей воды, 1 яйцо, соль.

Для фарша: 300 г баранины, 200 г говядины, мясной бульон, 3 головки репчатого лука, перец молотый черный и красный жгучий, соль, зелень петрушки и укропа.

Мясо нарезать кубиками и 2 раза пропустить вместе с луком через мясорубку. В фарш добавить столько мясного бульона, сколько впитает мясо (начинка должна быть сочной), черный и красный молотый перец, соль, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, все тщательно перемешать.

Просеять муку на большое плоское блюдо, собрать ее холмиком, в центре сделать углубление, влить в него горячую воду, добавить одно яйцо, соль, замесить очень крутое тесто, оставить его на 20—30 мин, прикрыв сал-

феткой, дать «отдохнуть», затем разделить на куски, раскатать очень тонкими кружками, в центр каждого кружка положить мясную начинку, собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив.

Варить хинкали в подсоленной воде, пока они не всплывут. Готовые хинкали вынуть деревянной ложкой, стараясь не повредить оболочку, чтобы не вытек сок, посыпать молотым перцем. Отдельно подать зелень петрушки, кинзы, эстрагона (тархуна). Едят хинкали руками, взяв за узелок.

Вареники с вишней

Для теста: 1 стакан муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу, 1 ст. ложка сахара.

Для начинки: 600 г вишни, 200 г сахарного песка.

Вишню отделить от косточек, добавить сахар, перемешать. Из муки, яйца, воды, сахара и соли замесить крутое тесто, дать вылежаться 30 мин, раскатать в тонкий пласт (толщиной 2 мм), разрезать на небольшие квадраты. В середину каждого квадрата положить вишни, края теста смазать взбитым яйцом, соединить противоположные углы, края защипить. Варить в кипящей воде до тех пор, пока вареники не всплывут. Так же готовят вареники с земляникой, творогом, яблоками, капустой, картофелем. Подавать со сметаной, маслом, вишневым сиропом.

Сырники

250 г творога, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, 1/3 чайной ложки пищевой соды, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла и маргарина для жаренья.

Творог смешать с яйцом, добавить соль, сахар, соду, все тщательно перемешать, ввести муку, замесить тесто, раскатать из него жгут, нарезать на равные куски, придать им круглую или овальную форму, обжарить с обеих сторон. Подавать сырники горячими со сметаной, вареньем, джемом к чаю, молоку, соку.

Блины-скородумки

5 полных ст. ложек муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или в миксере, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать,

вливать растительное масло, окончательно все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде, смазав ее растительным маслом с помощью кружка сырой картофелины, наколотого на вилку. Растительное масло следует вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено воздухом, а блины не будут рыхлыми. Подавать блины горячими с маслом, сметаной, медом, вареньем к чаю, кофе.

Оладьи с яблоками

5 полных ст. ложек муки, 0,5 л кефира или простокваши, 1—2 яйца, соль, сахар по вкусу (для теста), 1 ст. ложка растительного масла, 100 г сливочного маргарина для жаренья, 5—7 яблок среднего размера, 2—3 ст. ложки сахара для обсыпки.

Яйца взбить, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку, растительное масло, замесить пышное, легкое, полугустое тесто. Разлить на смазанную маслом горячую сковороду оладьи, на их поверхность быстро и красиво разложить аккуратно нарезанные дольки яблок, обжарив нижний слой, оладьи перевернуть с помощью лопаточки яблоками вниз и зарумянить их. Готовые оладьи положить на блюдо, посыпать сахаром и тонко смелотой корицей. Подавать к чаю, кофе, молоку.

Блинчики с мясом

5 полных ст. ложек муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Д л я ф а р ш а: 400—500 г вареного мяса, 1 головка репчатого лука, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, перец черный молотый по вкусу.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком до получения пышной пены, соединить с молоком и мукой, добавить растительное масло и быстро замесить однородное тесто. Выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом с помощью кружка сырой картофелины, наколотой на вилку.

Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать и обжарить в масле, яйцо мелко порубить ножом, все перемешать, добавить соль и перец.

На каждый блин положить по столовой ложке мясного фарша, блин завернуть конвертом и обжарить с обеих сторон в масле или сливочном маргарине. Подавать к мясному бульону, чаю, кофе.

Драчена

4—5 яиц, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сливок или молока, 1 стакан пшеничной муки, 1—1,5 ст. ложки масла для жаренья, 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Яйца взбить с сахаром (в течение примерно четверти часа) до получения пены, присоединить сливки, всыпать муку, быстро все перемешать и вылить на глубокую сковороду в растопленное масло, запечь в разогретой духовке. Драчена должна зарумяниться и хорошо подняться. Подавать горячей, посыпав сахарной пудрой.

Драчену можно приготовить и другим способом: на сковороду положить крупно нарезанные кусочки шпика, хорошо вышкварить, взбитую массу вылить в сковороду, запечь в разогретой духовке и сразу же подать к столу, не посыпая сахарной пудрой.

Печенье песочное фигурное

2 тонких стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 2 яйца, 1/2 лимона, натертого вместе с цедрой на терке с мелкими отверстиями, питьевая сода (на кончике ножа), соль.

Для отделки: 1/2 стакана очищенных ядер грецких орехов, миндаля или фундука, горсть изюма, 1—2 ст. ложки мака, 1—2 ст. ложки крупного сахарного песка.

Маргарин растереть с сахарной пудрой до получения однородной массы, добавить одно яйцо и продолжать растирать до полного растворения сахара. После этого ввести питьевую соду и натертый лимон, все тщательно перемешать, добавить муку, быстро замесить однородное легкое пластичное тесто. Тесто раскатать ровным слоем, предварительно подпылив стол мукой, чтобы тесто не прилипло, и стаканом или специальными выемками вырезать печенье. Поверхность печенья смазать яйцом (лучше желтком, тогда после выпечки цвет печенья будет янтарным), посыпать маком, корицей, орешками, смешанными с сахаром, украсить изюмом. Выпекать при температуре 180—200 °С до золотистого цвета. Подавать к чаю, кофе, молоку, соку.

Печенье «Дюймовочка»

Для теста: 2 тонких стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 100 г густого яблочного или сливового джема.

Масло размять в миске, добавить сметану, смесь тщательно перемешать до получения однородной

массы, всыпать муку, замесить однородное пластичное тесто, оставить его на 15—20 мин, покрыв салфеткой, чтобы не обветрилось. Тесто раскатать очень тонко, часто наколоть и вырезать мелкой фигурной выемкой печенье в виде цветка размером не более 2,5—3 см. Выпекать в духовке при температуре 180—200 °С до светло-золотистого цвета. Охлажденное печенье смазать джемом и соединить попарно. Подавать к чаю или соку.

Печенье «Подарочное»

Для теста: 2 тонких стакана муки, 250 г сливочного маргарина или масла, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 1 яйцо, 1/2 небольшого лимона, натертого вместе с цедрой на мелкой терке, соль и питьевая сода на кончике ножа.

Для смазывания: 2 желтка.

Для начинки: 1/2 стакана джема.

Для сахарной глазури: 1 белок, 3/4 стакана мелкой просеянной сахарной пудры.

Маргарин растереть с сахарной пудрой до получения однородной массы, добавить яйцо и продолжать растирать до полного растворения сахара. После этого ввести питьевую соду и натертый лимон, все тщательно перемешать, добавить муку, быстро замесить тесто. Тесто раскатать ровным слоем (0,5—0,6 см) и выемкой диаметром 3 см или маленьким стаканом вырезать печенье, края смазать желтком, середину заполнить джемом, печенье испечь, охладить. После полного охлаждения на печенье нанести рисунок из белой и цветной глазури.

Приготовление глазури. Сначала взбить белок в маленькой мисочке с помощью вилки или металлической спиральной сбивалки без добавления сахарной пудры. Когда белок из прозрачного станет превращаться в белый, постепенно, по одной чайной ложке, добавить очень мелкую, свежесмолотую, просеянную через ситечко с мелкими отверстиями сахарную пудру, не прекращая сбивания. Масса, постепенно насыщаясь воздухом, будет превращаться в густую, пышную, вязкопластичную и достаточно текучую глазурь. Для определения готовности глазури в маленький кулечек из пергамента или кальки необходимо положить немного хорошо взбитой пышной глазури и через крошечное отверстие отжать ее тонкой, как волосок, струйкой, сделав надпись, орнамент или рисунок. Если рисунок не расплывется, значит, глазурь готова, добавлять сахарную пудру больше не надо. Если надпись расплывается, добавляют еще немного пудры.

Печенье «Сказка»

Для теста: 2 тонких стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахара, 1 яйцо, 1/2 небольшого лимона, натертого на мелкой терке, соль и питьевая сода на кончике ножа.

Для смазывания: 2—3 ст. ложки густого яблочного или сливового джема.

Для шоколадной глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 3 ст. ложки горячей воды; для сахарной глазури: 1 белок, 3/4 стакана мелкой просеянной сахарной пудры.

Тесто приготовить так же, как для песочного фигурного печенья, раскатать, отформовать выемкой, испечь при температуре 180—200 °С до светло-золотистого цвета, хорошо охладить. После полного остывания в поверхность печенья тщательно, очень тонким слоем втереть густой джем, поверхность печенья должна быть гладкой и ровной. Затем заглазировать шоколадной глазурью и дать хорошо остыть. Поверх шоколадной глазури нанести надписи «Сказка» и рисунки сахарной глазурью. Чтобы получить розовую сахарную глазурь, надо в белую глазурь добавить несколько капель сока клюквы. Глазурь приготовить так же, как для подарочного печенья. Печенье «Сказка» вкусное, красивое, истинно сказочное, оно может быть украшением праздничного стола.

Пряники шоколадные

500 г муки, 250 г маргарина или масла, 200 г меда, 3 яйца, 100 г ядер грецких орехов, 100—150 г цукатов из апельсиновой корочки, 2 ст. ложки какао, 2 горсти изюма, 1 чайная ложка молотых пряностей, 1 чайная ложка соды.

В растопленный маргарин ввести мед, яйца, перемешать, добавить какао, мелко нарубленные цукаты, орехи, пряности, соду, промолотый в мясорубке изюм, все тщательно перемешать, всыпать муку, замесить тесто, дать ему полежать 20—30 мин, раскатать ровный слой толщиной 0,7—0,8 см, фигурными выемками вырезать заготовки, смазать их яйцом, испечь, охладить, украсить сахарной глазурью.

Сырные палочки

250 г сыра или брынзы, 250 г сливочного маргарина, 2 яйца, 1/3 лимона, 1,5 тонкого стакана муки, питьевая сода на кончике ножа, мак, тмин, ядра орехов.

Сыр или брынзу натереть на терке, смешать с размятым маргарином, добавить одно яйцо, размешать до по-

лучения однородной массы, после этого ввести соду и натертый на мелкой терке лимон, всыпать муку, тщательно все перемешать и замесить тесто. Раскатать слой теста толщиной 0,5—0,6 см, гофрированным ножом нарезать палочки длиной 10—12 см, поверхность смазать желтком, посыпать орешками, маком или тмином. Тесто можно нарезать квадратиками, ромбиками, треугольниками, кружочками, завернуть крендельками. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210—220 ° С. Подавать к кофе или чаю.

Хворост «Игрушки»

2 тонких стакана муки, 3/4 тонкого стакана сливок, 5 яиц, 5 чайных ложек сахарной пудры или мелкого сахарного песка, соль на кончике ножа, топленое масло для жаренья.

Яйца растереть с сахаром, добавить сливки, соль, все перемешать до получения однородной массы. В деревянную или жестяную миску просеять муку горкой. В центре горки сделать углубление и, постепенно вливая в него полученную смесь, замесить крутое тесто, дать тесту полежать 30 мин, после чего раскатать очень тонко (1—2 мм толщиной), с помощью выемок для печенья или пряников вырезать различные фигурки зверушек, птичек, рыбок, бабочек, обжарить в хорошо разогретом масле, украсить изюминками, ядрами орехов (изюминка — глазок, тонкие полоски теста — усики, ушки). Готовый охлажденный хворост посыпать сахарной пудрой или какао, положить в коробку или корзиночку. Такое изделие — желанный подарок для ребенка. Подавать к чаю, молоку, соку.

Хворост «Праздничный»

2 тонких стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки рома, кусочек масла (величиной с грецкий орех), соль на кончике ножа, топленое масло для жаренья.

По технологии, изложенной в предыдущем рецепте, замесить крутое тесто, покрыть его салфеткой и оставить на 30 мин, после этого раскатать очень тонко, как лезвие бритвы. Сформовать «розочки», «ромашки», «хризантемы». Чтобы сделать «розу», надо из очень тонко раскатанного теста вырезать маленьким острым ножиком заготовки, по конфигурации похожие на раскрытый парашютик. Противоположные концы заготовок соединить и вставить друг в друга так, чтобы каждый по-

следующий почти перекрывал предыдущий, как бы «обнимал» его. Для бутона достаточно трех лепестков, для розы — пяти-шести. Чтобы получить «ромашку», металлической формочкой-корзиночкой из раскатанного теста толщиной 1 мм необходимо вырезать заготовки, надрезать их по направлению к центру, склеить в центре яйцом по две-три заготовки, положив их друг на друга и несколько сместив так, чтобы «лепестки» верхней заготовки были в промежутке между «лепестками» нижней. Сильным нажатием в центре скрепить цветок. В центр «ромашки» положить изюминку, приклеив ее яйцом. Жарить в сильно разогретом жире (фритюре) с обеих сторон до появления светло-золотистого цвета. Готовый хворост извлечь шумовкой или двумя вилками и положить для обсушки на блюдо, покрытое бумагой. Для «хризантем» тонко раскатанное тесто нарезать прямоугольниками 4×6 см. Короткую сторону заготовки надрезать на узкие полоски шириной 2 мм и длиной 3 см. Ненадрезанную сторону свернуть трубочкой так, чтобы «лепестки» свисали свободно. Насадив на вилку ненадрезанную часть «цветка», осторожно опустить его во фритюр и удерживать на вилке, пока он не зарумянится и не затвердеет, после чего «цветок» можно полностью погрузить в жир, обжаривая с двух сторон. Охлажденный хворост можно посыпать сахарной пудрой, порошком какао.

Глазированные меренги

Для меренг: белки 4 свежих яиц, 1 тонкий стакан сахара.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки воды, 2 ст. ложки сливочного масла.

Меренги — единственное выпечное изделие, приготавливаемое без муки. Из этих легких, хрупких изделий белого или слегка розоватого цвета можно приготовить вкусные и красивые торты, пирожные, пtifуры.

Перед взбиванием белки и сахар желательно охладить. Посуда, в которой производят взбивание, должна быть безупречно чистой и глубокой (при взбивании белки увеличиваются в объеме в 5—7 раз).

Белки тщательно отделить от желтков (желток препятствует пенообразованию), сначала взбить без сахара до получения белой творожистой массы и стойкой пены, затем постепенно всыпать тонкой струйкой сахарный песок при непрерывном сбивании. Взбивать белки с сахаром с помощью миксера 9—10 мин. При длительном

сбивании масса становится плотной, глянцевитой. Взбитую белковую массу (сразу всю) при помощи кондитерского мешка с гладкой или резной трубочкой быстро отсадить в виде лепешек, ракушек, ежиков на противень, смазанный маслом или застланный калькой, и поставить выпекать.

При выпечке меренг необходимо строго соблюдать температурный режим. Лист с отформованными меренгами ставят в только что зажженную газовую духовку и медленно (в течение 1,5—2 ч) выпекают (сушат) при температуре не выше 100 °С. При более высокой температуре на поверхности меренг образуется твердая корочка, препятствующая удалению влаги изнутри. Меренги, выпеченные при более высокой температуре, имеют заколерованную поверхность, но через несколько минут они «оседают», уменьшаются в объеме, становятся плоскими. Готовность меренг определяют по тому, как легко они отстают от противня. Выпеченные меренги можно заглазировать.

Для получения глазури все указанные в рецептуре компоненты соединить, разогреть и довести до вязкотекучего состояния. Это удобно делать в маленькой эмалированной мисочке или ковшичке. Разогревать глазурь лучше на водяной бане, а не на открытом огне, тогда она будет лучше блестеть. Меренги погружают в глазурь и слегка встряхивают, чтобы не было потеков. Поверх шоколадной глазури можно сделать рисунок из белой сахарной глазури, приготовленной из одного белка и 3/4 тонкого стакана просеянной сахарной пудры (технология приготовления изложена выше).

Кекс «Именинный»

400 г муки, 300 г сливочного масла, 8 желтков, 400 г сахара, по горсти изюма и рубленых ядер орехов, 1 ст. ложка цукатов из апельсиновой корочки.

Растереть масло добела, отдельно растереть также добела желтки с сахаром, соединить их с растертым маслом, изюмом, орехами, цукатами, перемешать, всыпать муку, быстро замесить однородное пышное легкое тесто, положить его в обильно смазанные размягченным маслом формы, заполняя их на 3/4 объема, осторожно поставить в нагретую до 180 °С духовку и выпекать при этой температуре до готовности. Готовность кекса определяют с помощью деревянной иглы, которую вводят в кекс до его половины: если игла окажется

сухой, значит, кекс готов. Если поверхность кекса достаточно зарумянилась, а внутри он еще сыроват, его необходимо прикрыть бумагой, смоченной водой, и допечь. Слегка охлажденный испеченный кекс извлекают из формы. Хорошо остывший кекс отделяют с помощью резной трубочки-корнета белковым кремом, приготовленным из двух белков и 1/2 стакана сахарной пудры. В центр кекса ставят юбилейные свечи.

Кекс «Аврора»

2 тонких стакана муки, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 3/4 стакана измельченных ядер грецкого ореха, 3 яйца, 4 желтка, 1/2 чайной ложки соды, 4 взбитых в стойкую пену белка, соль на кончике ножа.

Растереть добела сливочное масло с сахаром, присоединить хорошо перемешанные с 4 желтками 3 яйца, ядра орехов, соль, соду, все хорошо перемешать, всыпать муку, добавить взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить однородное легкое тесто. Все последующие операции выполнять, как в предыдущем рецепте.

Кекс заглазировать розовой глазурью. Для этого во взбитый с сахарной пудрой белок постепенно, по каплям добавляют клюквенный сок. Поверх глазури аккуратно посыпать половинки ядер грецких орехов. Подавать к праздничному столу.

Торт «Людмила»

Для меренг: 8 белков, 2 стакана сахара.

Для крема: 600 г сливочного масла, 300—400 г сахарной пудры, 100 г порошка какао, 2 ст. ложки молотого кофе, 3—4 ст. ложки молока.

Белки отделить от желтков. Из белков и сахарного песка приготовить белковую массу (как для меренг), испечь 4 коржа. Охлажденные коржи положить один на другой, прослав кремом, слегка надавить. На поверхность и края торта, аккуратно смазанные кремом, нанести из крема рисунок в виде ветви розы. Торт поставить в холодильник на 2 ч.

Приготовление крема: масло растереть с сахарной пудрой и какао (пудру и какао просеять через ситечко с мелкими отверстиями), постепенно, взбивая массу, ввести по одному желтки; кофе залить молоком, довести до кипения, охладить и, не процеживая, ввести в крем; для ароматизации добавить 2—3 ст. ложки коньяка.

Торт «Новогодняя ночь»

Для коржей: 2 тонких стакана муки, 200 г масла или сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сметаны.

Для склеивания коржей: 300 г густого яблочного джема или варенья.

Для украшения: горсть ядер грецких орехов.

Для шоколадной глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Для крема: 100 г масла, 1 желток, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка.

Из масла, сметаны и муки замесить однородное пластичное тесто, разделить его на 6 равных частей, раскатать одинаковые по размеру тонкие кружки, наколоть их вилкой и испечь при температуре 200—220 °С до золотистого цвета. Охлажденные коржи намазать тонким слоем яблочного джема, положить друг на друга (последний корж нижней поверхностью вверх) и также намазать джемом, поверх джема и на края торта нанести шоколадную глазурь. На еще слегка не застывшую глазурь положить половинки ядер грецких орехов, мелкими орехами обсыпать бортик торта. Когда глазурь полностью застынет, поверхность и края торта украсить тонким изящным орнаментом из сливочного крема.

Пирог открытый с курятиной и картофелем

Для теста: 700—800 г муки, 30—50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина, соль, сахар по вкусу.

Для начинки: 300—400 г вареной курятины, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, зелень петрушки.

Для отделки: 3 картофелины среднего размера, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Замесить дрожжевое тесто, поставить для брожения, дважды обмять, раскатать в виде овальной лепешки толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом. Края овала оформить листиками из теста, смазать желтком. Поверх овальной лепешки положить начинку из курятины с рубленным яйцом и зеленью. Картофель отварить, тщательно растолочь, добавить масло, сырое яйцо, посолить, хорошо взбить до кремообразной консистенции. С помощью кондитерского мешка с резной трубочкой отшприцевать картофельное пюре в виде «ромашек» или орнамента, оставив середину пирога открытой. Выпекать при температуре 210—220 °С до готовности. Подавать к бульону.

Пирог с курагой

Для теста: 700—800 г муки, 30—50 г дрожжей, 250 г сливочного маргарина или масла, 0,5 л молока, 1—2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 300—350 г кураги, 2—3 ст. ложки сахара, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца.

Замесить тесто, поставить его в теплое место для брожения, дважды обмять. Курагу тщательно перебрать, промыть, залить водой так, чтобы она только покрывала курагу, добавить сахар, припустить.

Раскатать слой теста толщиной 0,7—0,8 см, положить в круглую форму, смазанную маслом, или на противень. Поверх теста уложить ровным слоем подготовленную курагу, залить сметаной, смешанной с сахаром и взбитым яйцом. Бортик пирога смазать желтком. Выпекать при температуре 200—210 °С до готовности. Подавать к чаю, кофе, молоку.

Пирог «Зять на пороге»

Для теста: 3 тонких стакана муки, 200 г масла, 2 тонких стакана кефира.

Для начинки: 1 кг яблок, 2 ст. ложки сахара.

Масло размять, влить кефир, размешать (масло с кефиром не соединится), всыпать муку, хорошо все перемешав, замесить однородное легкое упругое некрутое тесто, дать ему полежать 10—15 мин. Яблоки вымыть, нарезать тонкими дольками вместе с кожицей, удалив сердцевину. Раскатать тесто в виде круглой лепешки толщиной примерно 0,8—1 см, навернув ее на скалку, перенести на смазанный жиром противень, расправить, на половину лепешки равномерно положить яблоки, посыпать их сахаром, закрыть яблоки второй половиной лепешки, защипить края так, чтобы пирог приобрел форму полумесяца, наколоть вилкой, смазать поверхность желтком, испечь при температуре 220 °С.

Гужбанский пирог

Гужбанский пирог выпекали в старину в трактирах для ломовых извозчиков. Пирог приготавливали из кислого ржаного теста с начинкой из квашеной капусты и сельди с луком, обжаренных в растительном масле. Однако вместо ржаной муки можно использовать и пшеничную муку.

Для теста: 700—800 г муки, 0,5 л воды, молока или простокваши, 30—50 г дрожжей, 3 ст. ложки растительного масла, соль, сахар по вкусу.

Для начинки: 1 кг квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 сельдь (простая, не маринованная и не в соусе), растительное масло для жаренья.

Замесить дрожжевое тесто, поставить его для брожения в теплое место или на водяную баню. Поднявшееся тесто обмять дважды.

Капусту промыть, положить в кастрюлю, ошпарить кипятком, воду слить, капусту отжать, порубить сечкой в деревянной миске или в корытце и обжарить в растительном масле. Лук очистить, вымыть, мелко порубить сечкой и обжарить в растительном масле. Сельдь вымочить в воде в течение 1,5 ч, часто меняя воду, воду слить, сельдь обсушить, очистить, выпотрошить, отделить филе от костей. На горячую сковороду налить масло, положить филе сельди и прогреть с обеих сторон в течение минуты, чтобы сельдь была нежней, затем порубить ее сечкой и смешать с нарубленными и обжаренными капустой и луком.

Раскатать тесто, перенести его на противень, на тесто ровным слоем положить начинку, пирог закрыть, аккуратно защипив шов, наколоть поверхность и бока вилкой и выпекать при температуре 180—200 °С до зарумянивания. Готовый пирог смазать растопленным маслом, нарезать на куски и подать к столу горячим.

Пицца неаполитанская

Пицца — своеобразный итальянский пирог (открытый) из дрожжевого теста со всевозможными начинками. В качестве начинок используют: ветчину, сосиски, сардельки, сваренные вкрутую яйца, сыр (сухой), грибы (как правило, шампиньоны), помидоры, сладкий перец, репчатый лук, лук-порей, молодые кабачки или баклажаны, стручки зеленой молодой фасоли, свежую морковь, маслины, оливки, майонез, томат-пасту, зелень петрушки, укропа, сельдерея.

Для теста: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, щепотка соли.

Для начинки: 200 г сыра, 500 г помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1—2 ст. ложки растительного масла, 2—3 ст. ложки сливочного масла.

Из указанных компонентов замесить дрожжевое тесто, оставить на 1 ч, чтобы тесто подошло, затем подмесить (обмять) его, раскатать круглую лепешку, поло-

жить ее на смазанный маслом противень, в форму или на сковороду (форма должна быть достаточно высокой, так как дрожжевое тесто при расстойке поднимается). Поверхность теста смазать желтком, посыпать тертым сухим сыром, сверху положить очищенные от кожицы и нарезанные кружочками или дольками помидоры. Сардельки разрезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом. Выпекать при температуре 200 °С до готовности (примерно 20—30 мин). Подавать горячей.

Пицца с луком и сыром

Для теста: 2 тонких стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Для начинки: 5—7 небольших головок лука, 2—3 красных мясистых помидора сливовидной формы, 200 г сыра, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Из муки, масла и сметаны замесить тесто, разделить его на 3 равные части, каждую часть раскатать в виде кружка, положить на противень, поверхность кружков смазать желтком, в центр каждого из них поместить красный кружок помидора, посолить, вокруг расположить в виде цветка овальные ломтики репчатого лука, слегка обжаренного с обеих сторон, затем «ожерелье» из красных кружков помидора, по краю сделать цепочку из кубиков сухого сыра. Часть сыра натереть на мелкой терке и посыпать им пиццу. Выпекать при температуре 230—240 °С до готовности. При выпечке кубики сухого сыра слегка оплавляются и образуют красивую кружевную кромку. Подавать горячей к кофе или чаю.

Пиццу можно приготовить иначе. Тесто раскатать в виде прямоугольника (по размеру противня), поверхность смазать желтком, положить начинку, испечь. При подаче нарезать на куски, положить их на блюдо.



* Очищайте и режьте овощи непосредственно перед готовкой и не держите их в воде — часть витаминов и минеральных солей в воде разрушается или растворяется.

* В верхнем слое овощей содержится много витаминов. Поэтому при очистке старайтесь снимать слой как можно тоньше.

* Чем крупнее нарезаны овощи, тем меньше питательных

веществ они теряют при варке и консервировании.

* Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду.

* Не варите овощи слишком долго и не наливайте в кастрюлю больше воды, чем нужно. Овощи опускают в горячую воду. Кастрюлю при варке овощей плотно закрывают крышкой.

* Нарезанные дольками свежие помидоры надо класть в щи из свежей капусты за 5—10 мин до окончания варки. Если используют томат-пюре, то его пассеруют.

* Лук станет золотистым и вкусным, если во время жарки посыпать его сахарной пудрой.

* В молодых клубнях картофеля меньше крахмала, чем в зрелых, поэтому из раннего картофеля не рекомендуется готовить пюре и супы: он не придаст им необходимой консистенции.

* При варке картофель и другие овощи должны быть покрыты водой не более чем на 1 см.

* Чтобы картофель после варки не стал водянистым и не разварился, его следует варить не в воде, а на пару.

* Солить картофель при варке лучше всего за 5—10 мин до его полной готовности.

* Картофельное пюре будет вкуснее и воздушнее, если добавить в него взбитый яичный белок.

* Температура протираемого вареного картофеля должна

быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшит его вкус и вид.

* Жарить картофель лучше всего на сильно разогретой сковороде.

* Если картофель жарят с луком, то лук кладут в картофель пассерованным в конце жаренья.

* Ломтики жареного картофеля лучше солить, когда они подрумянятся со всех сторон. Если посолить раньше, картофель выделит сок, который смешается с жиром, и ломтики потеряют форму, цвет и вкус.

* При чистке картофеля кожа на руках нередко темнеет. Чтобы избежать этого, надо перед чисткой смочить руки уксусом и дать им высохнуть.

* В ранней капусте много витаминов, поэтому из сырой ранней капусты рекомендуется приготавливать салаты.

* Перед тушением свежую капусту следует ошпарить кипятком и подержать в нем 3—5 мин, капуста не будет горчить.

* Если цветную капусту положить перед варкой в холодную воду, в которую добавлено немного лимонной кислоты или уксуса, и варить в открытой посуде на сильном огне, она сохранит белый цвет.

* Зеленый горошек при варке сохранит свой естественный цвет, если в него добавить немного сахарного песка.

* Чтобы свекла не потеряла цвет при варке или тушении, добавьте в воду немного уксуса или лимонной кислоты.

* Чтобы томат в открытой банке не плесневел, можно посыпать его сверху мелкой солью и полить растительным маслом.

* Прежде чем подать редиску на стол, подержите ее около 20 мин в холодной воде.

* Хрен легко натереть, если оставить его на ночь в холодной воде.

* Натертый хрен не потемнеет, если его сбрызнуть лимонным соком или уксусом.

* Редька потеряет едкий вкус и неприятный запах, если ее настрогать и несколько раз промыть в холодной воде.

* Вареные овощи легче очистить от кожицы, пока они не остыли.

* Если стручки бобовых, зеленый горошек, шпинат, брюссельскую капусту варить в большом количестве воды (3—4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении, то они не изменят свою зеленую окраску.

* Не выбрасывайте корни петрушки. Их можно посадить в небольшой ящик с землей. Через две недели у вас появится зелень для приправы.

* Петрушку рекомендуют есть круглый год, особенно после тяжелых заболеваний, используя ее в качестве приправы. Класть зелень в кушанья и салаты нужно за

10—15 мин до подачи на стол. Из корней готовят специальные соусы для рыбы и холодных мясных блюд, их кладут в супы.

* Увядшую зелень укропа, петрушки и сельдерея можно освежить, положив в воду, в которую добавлено немного уксуса (чайная ложка уксуса на полстакана воды).

* Маринованную свеклу можно использовать не только для салатов и борщей, но и как гарнир к мясным, рыбным и другим блюдам.

* Маринованный лук можно использовать для винегретов, на гарнир к сельди, к холодной отварной рыбе и мясу.

* Перед засолкой ошпарьте огурцы кипятком — они сохраняют яркий зеленый цвет на долгое время.

* Огурцы, засоленные в открытой посуде, не заплесневеют, если положить в рассол наструганный хрен.

* Не готовьте салат впрок, заправляйте его и солите только перед подачей на стол.

* Мясной бульон рекомендуется солить примерно за полчаса до окончания варки.

* Если перед жареньем мясо слегка посыпать сахарной пудрой, на нем во время жаренья образуется вкусная корочка.

* Во время запекания мясо не следует протыкать вилкой, — из него будет вытекать сок.

* Мясо станет мягче, если его перед приготовлением

замочить на несколько часов в молоке или смазать горчицей.

* Котлеты лучше жарить на слабом огне. Образующаяся при интенсивном огне корочка — плохой проводник тепла, в результате середина котлет прожаривается плохо.

* Птица будет сочнее, если перед жаркой нашпиговать ее тонкими ломтиками шпика.

* На тушках курицы или цыпленка, смазанных сметаной, при жарке образуется румяная корочка.

* Печень станет вкуснее, если перед жареньем ее подержать 2—3 ч в холодном молоке.

* Для того чтобы неразделанная мороженная рыба (кроме наваги) быстрее оттаяла, положите ее в холодную подсоленную воду.

* Рыба при чистке не будет выскальзывать из рук, если пальцы натереть солью.

* Если в воду, в которой варится рыба, влить молоко, исчезнет сильный запах, а рыба станет вкуснее.

* Морская рыба будет вкуснее и меньше разварится, если в воду добавить немного уксуса.

* Жареная рыба получается вкусной, если перед жареньем ее подержать в молоке, затем обвалить в муке и жарить в кипящем растительном масле. Чтобы жир не разбрызгивался, а рыба лучше жарилась, надо покрыть сковороду опрокинутым дуршлагом.

* Если за 10—15 мин до жарки рыбу посыпать солью, она не будет крошиться на сковороде.

* При жарке рыбы на сковороде можно положить очищенный и нарезанный ломтиками картофель — он впитает в себя неприятный рыбный запах.

* Сочной и вкусной получается рыба, приготовленная в фольге.

* Запах жареной рыбы в квартире можно ликвидировать, положив на горячую плиту или газовую конфорку немного сухого чая или апельсиновых (лимонных) корок.

* Сковороду, на которой жарилась рыба, следует посыпать чайными, залить их водой и прокипятить. Когда вода остынет, слить чай, сковороду вымыть. Запах рыбы исчезнет.

* Рыбу в холодильнике нельзя хранить рядом с молоком, маслом, творогом, она может придать им неприятный запах.

* Вкус сельди улучшится, если ее предварительно замочить в молоке или в настое чая.

* От неприятного запаха в термосе можно избавиться, если прополоскать его водой с уксусом (чайная ложка на стакан воды).

* Запах лука, рыбы, чеснока, квашеной капусты или селедки исчезнет, если посуду сполоснуть водой с уксусом.

* Засохший сыр станет мягким, если положить его на некоторое время в молоко (свежее или кислое) или обернуть чистой хлопчатобумажной тканью, смоченной молоком.

* Заранее нарезанный сыр обветривается, высыхает и теряет присущие ему вкус и аромат, поэтому сыр рекомендуется нарезать непосредственно перед подачей на стол.

* Рокфор следует нарезать ножом, нагретым в горячей воде.

* Растопленное сливочное масло, заправленное лимонным соком, — отличный соус к отварной рыбе, вареным овощам и пр.

* Неприятный запах, появившийся в топленом масле, можно удалить, положив в него на 2—4 дня несколько долек моркови.

* Если молоко пригорело, добавьте в него немного соли и охладите. Вкус молока улучшится. Убедившись на плиту молоко посыпьте солью — исчезнет запах горелого.

* Чтобы яйца во время варки не растрескались, надо положить их в посуду с холодной водой и варить на умеренном огне. Той же цели можно добиться, если положить на дно посуды перевернутое вверх дном блюдце или предварительно смазать яйцо лимонным соком.

* Почти все крупы (кроме гречневой, манной и «Герку-

леса») перед варкой следует тщательно промывать. Особенно это относится к пшенице, содержащему скоропортящиеся жиры, которые придают этой крупе горьковатый привкус.

* Крупы при промывании в посуде должно быть вдвое-втрое меньше по объему, чем воды, чтобы сор и пустотелые зерна свободно всплывали на поверхность. Промывать крупу следует два-три раза.

* Пшено и перловую крупу сначала надо промыть теплой водой, а напоследок — горячей.

* Если пшено горчит, его ошпаривают кипятком и воду сливают.

* При варке каши сахар и соль кладут в кастрюлю с водой до засыпки крупы. Варят кашу на слабом огне.

* Крупу следует засыпать в кипящую воду, иначе незаварившийся крахмал осядет на дно посуды, и каша пригорит.

* Рис моют под струей холодной воды. Не следует замачивать крупу заранее, она потеряет вкус.

* Варить рис лучше всего в толстой глубокой чугунной кастрюле. В тонкой кастрюле, которая нагревается неравномерно, крупа может внизу подгореть, а наверху остаться сырой.

* Если хотите, чтобы рис получился белым, добавьте в воду сок лимона.

* Для приготовления рассыпчатой каши крупу заливают

кипящей водой, а для варки каши-«размазни» — холодной.

* Если рис хранить в стеклянных банках со стручком жгучего перца, он не будет затхлым.

* Мутное подсолнечное масло можно сделать прозрачным, добавив чайную ложку соли на литр масла. Через три дня его следует перелить в другую бутылку.

* При длительном хранении в муке, рисе и других крупах нередко заводятся жучки. Чтобы избежать этого, в пакет или в банку, где хранятся продукты, следует положить 5—6 долек очищенного чеснока.

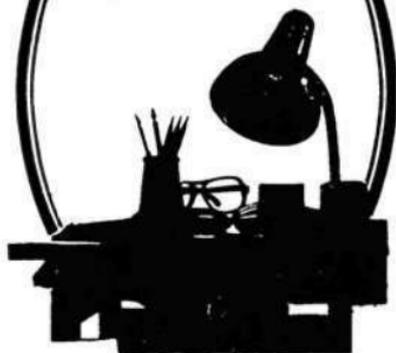
* Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их пересыпать чистыми древесными опилками или стружкой.

* Прежде чем положить в тесто соду, ее следует развести в ложке уксуса, тогда запах соды не будет чувствоваться в пироге.

* Один из признаков спелого арбуза — блестящая корка.

* У хорошей дыни обычно толстый стебель. Зрелость дыни можно определить, если нажать на ее макушку, — у незрелой дыни она твердая, у спелой немного поддается при нажиме.

Немного об этикете



Во всех человеческих поступках и действиях всегда имеются две стороны: что делать и как делать. Что делать — это содержание и смысл поступка, действия; как делать — его форма. Каждая из этих сторон подчиняется определенным принципам, требованиям, правилам и нормам.

Формы нашего повседневного поведения в быту, на работе, в общественных местах, в дружеском кругу составляют этикет.

Французское слово «этикет» означает церемониал, правила проведения какой-либо церемонии. В русском языке это слово появилось в XVIII веке и сначала употреблялось в значении придворного церемониала, предписывающего до мелочей разработанные правила поведения во дворцах и салонах аристократов. Со временем значение этого слова расширилось, и под этикетом стали понимать определенный порядок поведения, формы обхождения между людьми. Примерно в этом же смысле говорят о культуре поведения, манерах и правилах хорошего тона, о воспитанности человека.

Нормы и правила, составляющие этикет, настолько многообразны, насколько многообразно человеческое поведение. Они носят характер договоренности, соглашения о том, что принято, а что не принято в поведении и общении людей.

У разных народов правила этикета различные, что объясняется особыми условиями их исторического развития и традициями. Например, в Японии во всех случаях жизни принято сохранять спокойное, безмятежное выражение лица, независимо от внутренних эмоций. Недопустимость их публичного выражения воспитывается с детства. Даже в минуты потрясений, горя, переживаний японец должен сохранять на лице улыбку. Улыбка в Японии — знак вежливости и деликатности, и японцев с детства учат не расстраивать своими переживаниями других людей. У европейцев же улыбка в минуты горя и переживаний считается в лучшем случае неуместной.

Во всем многообразии норм и правил этикета присутствует внутренняя логика, скрепляющая их общим смыслом, — помогать людям понимать друг друга, облегчать их сотрудничество. Все эти нормы и правила можно разделить на три группы.

Первая группа норм и правил этикета обусловлена особенностями классового положения людей, их классовой моралью и психологией. В нашем обществе эти особенности порождают нормы и правила коллективизма, товарищества, взаимопомощи, гуманизма и сотрудничества. Скажем, социальное единство общества и порождаемый им коллективизм диктуют нормы сотрудничества во всех отношениях граждан социалистического общества, начиная с обращения «товарищ» и кончая формами реальной помощи и поддержки соперников в социалистическом соревновании.

Вторая группа норм и правил этикета связана с культурными традициями и национальными особенностями страны, республики, местности. В нашей многонациональной стране норм и правил такого рода чрезвычайно много. Нередко они непохожи друг на друга, иной раз даже противоположны. Например, в России похвала блюда — это и возможный комплимент в адрес хозяйки, и деликатная просьба больше не потчевать данным яством. В Средней Азии же подобная похвала — не только обязательный знак благодарности, но и скрытая просьба о добавке.

Третья группа норм и правил этикета, пожалуй, самая многочисленная. Порождена она общечеловеческой

потребностью поддержания основ общественной жизни, социального порядка, т. е. именно таких форм жизни, которые противостоят биологическим, животным формам поведения. В изданной по распоряжению Петра Первого в 1717 г. книге «Юности честное зерцало, или показа к житейскому обхождению, собранное от разных авторов» давались советы молодым дворянам, как держать себя в обществе: «...не хватай первый со стола, не жри как свинья и не дуй в ушное (суп), чтобы везде брызгало, не сопи ягда яси (когда ешь)». Там же указывалось: не грызть костей, не облизовать пальцы, не проглатывать сразу огромные куски пищи и т. п.

Общечеловеческие нормы этикета, хотя и варьируются в зависимости от конкретных условий, всегда сохраняют свое существенное содержание — быть формой цивилизованного, человеческого поведения, т. е. поведения, отличающего человека от инстинктивного и рефлекторного поведения животных. Поэтому в основу норм и правил культуры поведения положены следующие принципы: уважение к человеку, к его правам, интересам, мнениям, желаниям, признание правомерности самого его существования («меня окружают такие же люди, как и я»); стремление если не помочь человеку, то по крайней мере не помешать ему в осуществлении тех или иных действий, если они, конечно, не наносят вреда другим людям; стремление быть понятым, и понятым правильно; стремление сохранить свое достоинство, безусловно, не в ущерб другим людям и не за счет ущемления их достоинства.

Соблюдая эти принципы, руководствуясь ими в каждой конкретной ситуации, человек логично и закономерно найдет соответствующие правила этикета, формы своего поведения.

Разумеется, слабое знание этикета, манер хорошего тона еще не означает, что человек способен на аморальные поступки. Тем более несоблюдение этикета не может породить политических конфликтов, как это случилось в прежние времена, когда ссоры между монархами возникали из-за того, что, скажем, не соблюдалось определенное количество шагов, которые нужно было сделать, отдавая поклон.

Но не преувеличивая значение этикета в наше время, можно с уверенностью сказать, что его несоблюдение может вызвать неловкие ситуации в общении между людьми как внутри одной страны, так и между представителями разных стран, контакты с которыми у нас все

более расширяются. Незнание правил общения, или несоблюдение этикета, зачастую приносит немало неприятностей, иногда неожиданных и непонятных, а потому кажущихся особенно нелепыми и несправедливыми. Отсутствие таких знаний можно считать свидетельством серьезных недостатков в воспитании и общем развитии человека.

Иные люди в столкновениях с требованиями этикета занимают позицию полного его отрицания: мол, все это выдумки, изобретенные бездельниками или снобами, а нормальный, простой человек, занятый работой и семьей, не нуждается во всех этих затеях.

Разумеется, этикет как перечень застывших догм и правил, может быть, в нашей повседневной жизни и не имеет сколько-нибудь разумного объяснения. Такие правила имели огромное значение во взаимоотношениях правящего класса и служили средством его обособления, подчеркивали его исключительность по сравнению с другими сословиями (второе значение слова «этикет» — ярлык, этикетка). Недаром некоторые условности старого общества были отменены. Однако разумные и целесообразные правила, смягчающие и облегчающие взаимоотношения между людьми, необходимы в любом обществе.

Советский этикет, складываясь постепенно, избрал в себя позитивные нормы прошлого и включил новые, рожденные новым бытом и новой моралью. Эти нормы, основанные на доброжелательности к окружающим людям, должны соблюдать все. Ведь недаром слово «добро» входит во многие общепринятые формулы общения: «добрый день», «будьте добры», «доброго здоровья», «добро пожаловать» и т. д.

Нужно ли здороваться со всеми за руку, желать здоровья чихнувшему, как рассаживать гостей за столом, как вести себя в гостях, как знакомиться — эти и многие другие вопросы ставят нас часто в затруднение. Дать все рецепты, точно определяющие поведение людей во всевозможных жизненных ситуациях, нереально, однако есть несколько основных областей применения этикета, освоив которые человек сможет ориентироваться в любой обстановке.

Общение

Современный человек живет в условиях избыточного повседневного общения, хотя многое в этом общении бывает ему неприятно и не

нужно. Он постоянно общается с коллегами по работе, администрацией, соседями по дому или квартире, с представителями общественных организаций, с такими же, как он, пассажирами транспорта, покупателями, посетителями учреждений. Нередко это короткое, торопливое общение, с минимальным обменом информацией, иногда формальное и даже просто символическое. Отсюда неудовлетворенность общением, жалобы на его хронический дефицит.

Дело, однако, в том, что многие люди недооценивают значение повседневных контактов с другими людьми, не замечают всего богатства информации, которая заложена в интонации, взгляде, жесте. Наблюдение за другими людьми может дать очень много для понимания и корректировки своего собственного поведения.

Всякое общение начинается с приветствия, представления или обращения. Формул приветствия много у каждого народа, поэтому всегда можно выбрать ту, которая наиболее подходит к конкретной ситуации.

Лучше всего выразить доброжелательность в приветствии, произнеся его четко и неспешно, дружелюбным тоном, глядя в глаза и слегка улыбаясь. Мужчина должен сопровождать приветствие легким поклоном, женщина — плавным наклоном головы. Приветствуя более близких знакомых, их называют по имени или по имени-отчеству.

Человек вправе обидеться, если тот, кто с ним здоровается, смотрит как бы сквозь него, бормочет что-то отрывистое, тоном или взглядом выражая досаду, не вынимая сигареты изо рта, выказывая пренебрежение позой или жестом. При приветствии доброжелательность и вежливость выражаются и в том, что сидящий встает, здороваясь или прощаясь. Исключение принято делать лишь для людей старших по возрасту, общественному положению, а также для женщин.

При встрече первым приветствует младший — старшего, мужчина женщину, подчиненный начальника, ребенок взрослого. При встрече двух человек, равных по возрасту или по положению, первым обычно приветствует тот, кто лучше воспитан. Но всегда входящий в помещение первым здоровается с присутствующими, уходящий первым прощается с остающимися.

Приветствие, как и прощание, обычно сопровождается жестами: рукопожатием, поднятием руки, кивком головы, поклоном, реже — целованием руки женщине. В наше время нормативность этих жестов значительно

ослабла, допускается большая свобода в использовании того или иного жеста, и не только в молодежной среде. Стало большой редкостью и признаком чрезвычайной торжественности или старомодности целование руки женщине. Заметим, однако, что в Польше это настолько вошло в обычай, что при знакомстве с женщиной мужчина целует ей руку машинально.

Далеко не всем нравится рукопожатие, особенно тогда, когда ежедневно приходится вступать в многочисленные контакты. Поэтому без рукопожатий можно обойтись. Но если вам нравится здороваться за руку, то следует запомнить следующее: руку протягивает первым старший по возрасту или женщина; рукопожатие не должно быть излишне крепким (особенно когда здороваетесь с женщиной) или безжизненным; если, войдя в помещение, где находится несколько человек, вы хотите обменяться рукопожатием с одним человеком, необходимо обязательно протянуть руку и всем остальным; при встрече на улице мужчина, здороваясь за руку, обязательно снимает перчатку, женщина может не снимать тонкую перчатку, варежки снимают все. Кстати, рукопожатие в Индии, Китае и Японии считается незтичным.

Приветствие является и допустимым, приличествующим способом вступить в разговор или завязать знакомство. Входя в купе поезда, номер гостиницы, подсаживаясь за столик в столовой или кафе, необходимо поприветствовать присутствующих там или сидящих за столом, можно сказать несколько общих фраз, устанавливая некоторый минимум отношений с соседями. Ведь с ними придется провести некоторое время, и лучше будет для всех, если в этой вынужденной общности будут с самого начала сняты напряжение и неловкость. Однако, если вы заметили, что собеседник того не хочет, не навязывайте ему продолжение разговора.

Началом общения может быть и представление одного лица другому (в том числе и при помощи третьего лица). Первым представляется младший по возрасту или общественному положению. Необходимо четко запомнить имя, фамилию и отчество представляемого человека. Запомнить это нетрудно. Можно сопоставить фамилию, имя нового знакомого с фамилией или именем уже знакомого вам человека; если же никаких сравнений в голову не приходит, надо в первые минуты общения несколько раз повторить про себя имя нового человека.

Характер общения во многом задается способом об-

ращения к собеседнику: он может быть официальным (товарищ, гражданин, по фамилии, имени-отчеству), интимным (дорогой Петр, милая Таня), доверительным (уважаемые коллеги, друзья). К сожалению, в нашем обиходе явно не хватает норм нейтрального обращения (принято: «молодой человек», «девушка», «больной», «абонент», «гражданин», что часто бывает неуместно). Однако недостаток этих норм не дает оснований для использования примитивных и незтичных обращений типа «мужчина», «женщина».

Уважительным началом общения является обращение на «вы». Переходить к обращению на «ты» следует с большой осторожностью. Это может оказаться обидным и унижительным для собеседника. В то же время оно ко многому обязывает, прежде всего — к особой доверительности в отношениях. Особенно нетерпимо и безнравственно высокомерное «тыканье», которое зачастую допускает начальник по отношению к подчиненному. Столь же недопустимо, хотя и более безболезненно, «тыканье» всем подряд. Окружающие всегда воспринимают это как явный признак бескультурья.

Важнейший элемент общения — это высказывание. Оно также подчиняется многочисленным требованиям этикета. Тон высказывания даже в самом жарком споре должен оставаться корректным, в самой острой ситуации он должен быть лишен высокомерия и уж никак не быть скандальным, заносчивым, грубым. Всем известно, что самая вежливая по содержанию или нейтральная фраза типа «Пройдите вперед» или «Возьмите ваше заявление» может быть произнесена таким тоном, который оскорбляет и ранит партнера по общению.

Огромную информацию в высказываниях несет интонация. Как утверждают психологи, в интонации до 40% всей информации высказывания. Повышение или понижение тона в произношении слова, группы слов или целого предложения, манера выговаривать слова и произносить слоги и отдельные звуки — все это выражает позицию говорящего, его отношение к слушающему.

Разумеется, особенности интонации глубоко индивидуальны, нет смысла их регламентировать. Существуют лишь определенные запреты, которые необходимо знать. Интонация должна соответствовать мелодике родной речи. Глубокое понижение тона в конце длинного слова или к концу фразы сильно затрудняет понимание, заставляет слушающих напрягаться или искать какой-то особый, двойной смысл в том, что говорят. Рез-

кое повышение тона в конце фразы воспринимается, и не без оснований, как задиристость. Рваный ритм интонации доставляет собеседнику беспокойство в восприятии, заставляет фиксировать внимание на отдельных словах, а не на содержании фразы.

Столь же отрицательное впечатление на слушающего производит вычурность, неестественность интонации: наполнение речи театрализованными эффектами (пафос в рассказах о банальных, заурядных вещах, многозначительные паузы, скандированное произношение, нарочитая замедленность или намеренное форсирование при проговаривании фраз и т. п.), насыщение ее расхожими вульгарными словами и словосочетаниями («до того», «как-таки быть», «вы подумайте!», «что там говорить!», «представляешь?», «так сказать», «вот», «ну», «это», «как его», «этот человек... он сказал» и пр.), мычание при поиске нужного слова («м-м-м», «э-э-э» и т. п.).

Обязательной нормой общения является умеренная громкость высказывания. Никакие личные переживания от горя или радости не могут извинить шумливости или крикливости речи. Надо помнить, что нас везде окружают люди, которые или не имеют никакого отношения к нашим переживаниям, или никоим образом не виноваты в неприятностях и затруднениях, которые переживаем мы. Также нет резона повышать голос в споре, так как крик не усиливает убедительности аргументов.

Высказывание обычно сопровождается мимикой и жестами, которые сильно различаются для однотипных житейских ситуаций у разных национальностей и в различных местностях. Многонациональный характер большинства трудовых коллективов и поселений порождает сосуществование непохожих мимических и жестовых выражений в поведении людей. Помня об этом, следует терпимо и с уважением относиться к традиционным формам этой стороны поведения людей.

В то же время во всех случаях следует стремиться к сдержанности жеста и мимики. Размашистость, суетливость, надоедливость в жестах раздражают окружающих, создают им неудобства. Привычка дергать за рукав собеседника, стучать по его плечу, крутить пуговицу на его костюме считается неприличной. Утрированная же мимика вызывает раздумья о психической уравновешенности собеседника.

Не менее важной стороной общения является умение слушать. Слушание только на первый взгляд кажется нейтральным состоянием, на самом же деле это актив-

ное поведение, которое также должно подчиняться нормам этикета. Справедливо говорят, что слушание — это не просто умение, а настоящий талант. Кстати, в отличие от многих других талантов этот талант ценится всеми. Важнейшая норма слушания — внимание к говорящему. Оно выражается позой, взглядом (принято смотреть в глаза собеседнику, избегать бегающего взгляда, взгляда мимо собеседника), иногда свое внимание к собеседнику подтверждают легким кивком головы, глазами. Не следует обрывать говорящего, отворачиваться от него, смотреть на часы, рыться в карманах, позевывать, начинать разговор с другим человеком. Если тот, кто говорит, слишком злоупотребляет вашим временем, можно, извинившись, сказать, что вы сейчас заняты, поэтому предлагаете перенести разговор на другое время.

Развернутой, чаще всего практикующейся формой общения является беседа двух и более человек. Она способна дать большое интеллектуальное и эстетическое наслаждение при условии соблюдения высокого уровня культуры общения. Участники беседы должны заботиться о том, чтобы тема была интересной для каждого из них. Поэтому не рекомендуется затрагивать специальные вопросы, интересные только для части собеседников. Надо помогать включиться в общую беседу тем, кто только что присоединился к говорящим и не вполне сориентировался в обстановке. Беседа во время еды не должна портить аппетита и лишать людей гастрономического удовольствия. Хозяйке не следует рассказывать о том, сколько денег и времени она потратила на приготовление того или иного блюда. Гостям не стоит рассказывать о том, какие блюда подают в других домах, а также о тех национальных блюдах, которые не сообразуются с нашими вкусами. Обсуждение блюд из лягушек, кузнечиков, змей или крыс не всегда способствует аппетиту даже закаленного посетителя общепитовских столовых.

Беседуя, помните, что всем участникам разговора есть что сказать, а главное — хочется что-то сказать. Придерживайтесь меры в высказываниях, не увлекайтесь длинными монологами, иначе собравшиеся люди начнут разбиваться на отдельные группы и затевать свои разговоры, что разрушит общую беседу.

В спорах тщательно выбирайте формулировки своей позиции и в случае несогласия не употребляйте такие выражения, как: «Это ерунда!», «Не может быть!», «Ничего подобного», «Чушь» и др. Часто позиция оппонента

бывает не так уж слаба. Старайтесь соблюдать элементарное уважение к собеседнику (товарищу, коллеге, другу, близкому человеку) в любой ситуации.

Давнившим и проверенным средством снятия напряженности в беседе или в споре и способом улучшения общего настроения является юмор. Однако помните, что излишний юмор, остроты и даже анекдоты не всегда уместны. Юмор в беседе не самоцель, а средство.

В наше время беседа все чаще становится телефонной. Здесь также необходимо помнить о некоторых нормах этикета. Позвонивший должен сразу сказать, кто говорит. Было бы приятно, если бы он начал разговор словами: «Здравствуйте, вас беспокоит такой-то» или «Здравствуйте, говорят из редакции...» Неприлично начинать разговор словами: «Кто это?» или «Кто у телефона?» Назвав себя, можно спросить: «Простите, с кем я разговариваю?» Если вы находитесь в учреждении, назовите учреждение, затем свое имя, например: «Библиотека, Казаков слушает». Если вам нужен не тот человек, кто поднял телефонную трубку, вы говорите: «Попросите, пожалуйста...» Неуместна форма приказа: «Мне Петрова!», некрасиво также игривое: «Я вас слушаю с вниманием» или такое громоздкое: «Извините за беспокойство, будьте так добры, не откажите в любезности, позвоните, пожалуйста, если вас не затруднит, Василия Васильевича».

Длительность телефонного разговора следует сообразовывать и со временем собеседника, и с притязаниями других абонентов.

Согласно правилам хорошего тона инициатива прекращения разговора по телефону принадлежит позвонившему либо старшему по возрасту или общественному положению. Если вызванный занят или торопится, он может извиниться и попросить позвонить в другое время. Вызвавший в этом случае не должен обижаться.

Телефон — удобное средство общения, однако не стоит им злоупотреблять. Уважаемого человека или родственника не рекомендуется по телефону поздравлять, приглашать в гости или обращаться к нему с какой-то просьбой. Это можно делать лишь с близкими людьми. Когда вежливость требует личного присутствия, не пользуйтесь телефоном.

Особый вид общения — переписка, правда телефон ее значительно потеснил. Но осталась еще огромная сфера делового общения, где без переписки никак не обойтись. Да и в личных отношениях письма не потеряли

своей привлекательности. Значит, должны быть и соответствующие правила эпистолярного общения.

Садясь писать письмо, определите его жанр: деловое, личное, открытое, доверительное, информационное и т. д. Жанр необходимо соблюсти до конца письма. Смешение жанров в письме, как, впрочем, и в других ситуациях, производит плохое впечатление и свидетельствует о недостатке вкуса и чувства меры. Особое внимание обратите на традиционные формы обращения, заверений, пожеланий, прощания. Необходимо тщательно продумывать фразы — ведь письмо можно читать и перечитывать, толковать, анализировать и оценивать. Из уважения к адресату письма надлежит оформлять аккуратно: писать ясно и четко, без сокращений, помарок, на хорошей бумаге, чернилами, а не на машинке (кроме деловых), с соблюдением абзацев. Ошибки в письме могут сильно повредить репутации автора. На полученные письма всегда необходимо отвечать. Невежливо отвечать на письмо телефонным звонком, если это не оговорено специально.

Не забыв написать обратный адрес на конверте, вы сэкономите время того, кому пишете. Не экономьте бумагу для письма. Даже для пары фраз используйте целый лист бумаги. Текст письма обычно начинают на два сантиметра ниже обращения, причем начало первой строчки пишут дальше от края бумаги, чем другие. В конверт письмо кладут, сложив его текстом внутрь.

При огромной важности общения в нашей жизни следует помнить, что оно не исчерпывает всей сложности отношений, ситуаций и сфер поведения, где действуют многообразные нормы этикета.

Общение на работе

На работе человек проводит более одной трети своей активной самостоятельной жизни. Каждому хотелось бы, чтобы эта важная, а иногда и главнейшая часть жизни протекала нормально, в контакте и взаимопонимании с коллегами и начальством, без утомительных трений и мучительных выяснений отношений. Такое желание может осуществиться только тогда, когда соблюдаются соответствующие нормы культуры поведения на работе.

Прежде всего, не приносите на работу свои личные настроения и домашние проблемы (конечно, если это не

большая трагедия). Товарищи по работе не виноваты в том, что у вас затруднения того или иного плана. Бестактно вовлекать всех в свои дела.

При приходе на работу от вас требуются дружелюбное приветствие и короткие вежливые и доброжелательные контакты. Такое начало рабочего дня помогает забыть на какое-то время домашние неприятности, преодолеть тягостные впечатления от транспортных неудобств, легче войти в нормальное рабочее состояние.

В течение рабочего дня состояние каждого человека в сильной степени зависит от поведения товарищей по работе. Нельзя забывать о том, что даже поза работающего производит впечатление на окружающих. Конечно, она соответствует индивидуальному стилю деятельности, но тем не менее не должна быть небрежной, вызывающей, раздражающей других людей. То же самое относится и к манере поведения на рабочем месте. Почесывание, потягивание, зевание, посвистывание, шмыгание носом, разбрасывание мусора, курение на рабочем месте недопустимы.

Несколько слов о еде на рабочем месте. Иногда к этому вынуждает производственная необходимость. Но слишком часто это вызвано явным недостатком общей культуры и низкой трудовой дисциплиной. Действительно, если работник может позволить себе несколько раз в день пить на рабочем месте чай, грызть семечки, жевать бутерброды, значит, его труд мало напряжен. Неэстетично выглядят на рабочем месте баночки с салатами, винегретами и другой пищей. Это может раздражать окружающих, а грязь, мусор и запахи пищи привлекают мух, тараканов и доставляют дополнительные хлопоты уборщицам. Соблюдение чистоты и опрятности на рабочем месте — бесспорная, но далеко не всеми признаваемая норма культуры поведения. Порядок на рабочем месте — это не только условие успешного труда, но и характерный показатель личностных качеств и социальных установок человека, беспорядок — показатель небезразличности, несобранности, лени, эгоцентризма.

Особые требования предъявляет этикет к одежде и личной гигиене работника. Лучше, если характер одежды соответствует условиям труда и положению работника. Нелепо являться к станку или, допустим, на дойку в выходном костюме (хотя, к сожалению, в телевизионных репортажах с рабочих мест нередко пропагандируют обратное). Рабочая одежда — одежда деловая. Она не должна приковывать излишнее внимание других людей,

возбуждать любопытство, порождать пересуды. Дорогие наряды, украшения не годятся для повседневной будничной одежды. Кроме того, это, равно как и частая смена нарядов, свидетельствует о бестактности по отношению к тем сотрудникам, которые не имеют материальных возможностей хотя бы как-то последовать примеру модниц. Ультрамодные платья, экстравагантные прически, драгоценности в ушах и на руках свидетельствуют об эмоциональном бескультурье и эгоизме тех, кто этим злоупотребляет на работе, а иногда это говорит об отсутствии вкуса либо о желании заявить о своем превосходстве над другими хотя бы таким способом.

Главным требованием к рабочей одежде и одновременно обязательством по отношению к членам своего трудового коллектива является чистота и опрятность. Грязная одежда портит настроение окружающим, она может раздражать запахами, вызвать чувство брезгливости к хозяину.

Нельзя забывать, что человек плохо привыкает к чужим запахам, поэтому не прибегайте к сильно пахнущим средствам (дезодорантам, духам). У некоторых сотрудников это может вызвать головную боль и даже тошноту.

Рассуждая абстрактно, каждый человек дорожит отношениями с товарищами по работе, а в повседневном обиходе далеко не всегда соблюдает нормы этикета, необходимые для сохранения постоянных нормальных взаимоотношений. Хотя для этого, с точки зрения этикета, не так уж много и надо.

Сохраняйте сдержанность в тоне и в содержании высказываний. Не допускайте обидных, насмешливых или циничных замечаний в адрес коллег. Не обсуждайте физические недостатки, болезни, личные дела других людей. Решая производственные вопросы, избегайте пристрастных оценок, ссылок и апелляций к чертам характера, влияния нерабочих отношений и мнений. Совершенно недопустимо, оценивая работника, принимать во внимание не его производственные достижения, а черты характера или взгляды.

Особая и весьма обширная область этикета трудовых отношений — это отношение начальника и подчиненных. Хотелось бы подчеркнуть, что все детали, мелочи поведения начальника обнаруживают реальный уровень его культуры поведения. Привычное, безапелляционное обращение к подчиненному на «ты», курение в его присутствии, приведение в порядок своего туалета, каприз-



ность и раздражительность, язвительные реплики и издевательские замечания, брань — все это свидетельствует о фактической, внутренне въевшейся позиции неуважения и недоброжелательности к людям, о наивном убеждении, что должность, а не личные качества делает человека умным, знающим и культурным.

Демократизацию и рационализацию этикета трудовых отношений не следует понимать как эрозию порядка и путь к вседозволенности. Культура трудового поведения — это не факультативное дополнение к работе, а совершенно обязательная сторона трудовых отношений.

Поведение в общественных местах

В наше время всем людям приходится очень много времени проводить в общественных местах: на улице, в транспорте, в магазинах и т. д. Чтобы меньше мешать друг другу и как можно меньше доставлять друг другу неудобств, необходимо соблюдать хотя бы минимум норм и правил этикета в общественных местах.

Поведение на улице. Собираясь выйти на улицу, внимательно осмотрите свою одежду, обувь, прическу. Устраняя на улице непорядки в своей внешности, вы не только доставляете неудобства окружающим (чистите пальто, стоя посреди тротуара, в толчее расчесываете волосы или пудритесь), но и обращаете на себя внимание прохожих, терпите их насмешливые замечания. Ваше настроение может быть испорчено уже с первых минут после выхода из дома, во-первых, потому, что вы заметили беспорядок в одежде только на улице, а во-вторых, потому, что вызвали на себя «огонь прохожих».

Находясь на улице, соблюдайте правила уличного движения. В нашей стране правостороннее движение, поэтому идите всегда по правой стороне тротуара, кроме специально оговоренных случаев. Обгонять впереди идущих нужно слева. Не следует идти (тем более быстро) позади пешехода на близком расстоянии. Если он замедлит движение или приостановится, может случиться неизбежное для обеих сторон столкновение. Чем медленнее вы идете, тем ближе держитесь правой стороны. Невежливо и небезопасно ходить наперерез по тротуару и особенно при переходе улицы. При столкновении вам могут наступить на ногу, испачкать и испортить

одежду, сильно толкнуть, более того — вас может сбить машина.

В многолюдных местах старайтесь занимать меньше места. Сумку, чемодан, портфель и т. п. несите в правой руке. Не держите руки в боковых карманах, чтобы не толкать локтями идущих навстречу людей. Не прокладывайте себе дорогу локтями, не обгоняйте в тесном пространстве. Не шествуйте шеренгой в полтротуара, не ходите в обнимку. Некрасиво застывать в объятиях посреди дороги или останавливаться посреди тротуара для беседы со знакомыми.

При входе в двери учреждений, магазинов следует приостановиться и дать возможность выйти движущимся навстречу. Прокладывать грудью дорогу невежливо, да и успех не всегда обеспечен: перед «первопроходцем» может встать на пути более мощная грудь. Не подталкивайте впереди идущего. Помните, что женщины и пожилые люди пользуются преимуществом при входе и выходе.

На улице не принято шуметь, особенно в позднее время, петь, свистеть, кричать, громко разговаривать и смеяться.

Для того чтобы двери магазинов и других учреждений громко не хлопали (представьте себя на месте продавцов и работников этих учреждений), при входе и выходе их следует придерживать. К сожалению, сейчас мало кто придерживается этого правила.

В последнее время стало обычным делом есть на улицах, в магазинах, в транспорте, на почте, в аптеке и других общественных местах. Едят все: мороженое, пирожки, булочки и даже шашлыки. Но еда — интимный процесс, предавать его публичности — значит не уважать окружающих. Дело еще и в том, что тот, кто ест на улице, создает неудобства для окружающих, так как пищей и грязными руками пачкает их одежду, поручни транспорта, ручки дверей. Если пищевой соблазн так уж непреодолим, то удовлетворите его не на ходу, в толпе, в транспорте, а остановитесь где-нибудь в стороне подальше от прохожих.

Аналогичная ситуация с курением. В многолюдных местах курение доставляет много неприятностей некурящим, оказавшимся поблизости. Не так уж трудно курильщику, удовлетворяя свою пагубную страсть, отойти в сторону и в относительном безлюдье выкурить очередную сигарету. Этим он проявит подлинное уважение к окружающим его людям.

На улице нередко встречи со знакомыми. На этот случай есть свои правила этикета. Приветствие обязательно, но совсем не к месту рукопожатие. Если вы видите, что ваш знакомый или знакомая торопится, не занимайте их расспросами и разговорами. Если обнаружилось обоюдное желание поговорить, то сойдите с оживленных пешеходных троп в сторону и там продолжите беседу. Если вы не один, то, вступая в разговор со встреченным знакомым, не забудьте представить его своему спутнику (или спутнице) и подумать, интересен ли будет ему (ей) этот разговор. Вообще об этом должен позаботиться тот, кто идет один: хорошо воспитанный человек не станет останавливать знакомого, который идет со спутником (или спутницей).

Улица — это не только дорога на работу, в магазины или другие жизненно важные места. Улица — это еще и место для прогулок, пространство для маленького ежедневного праздника. Поэтому для улицы вполне приемлемы яркие наряды и более свободные, чем на работе, манеры. А стало быть, от прохожих требуется достаточно терпимое и уважительное отношение друг к другу.

Поведение в общественном транспорте. Общественный транспорт — это каждодневное испытание прочности усвоения норм этикета. Все начинается уже на остановке. Культура поведения требует соблюдать очередь в ожидании транспорта, при посадке в него. Нельзя сорить на остановках окурками, бумажками, использованными талонами. При входе в транспорт, как это ни трудно, старайтесь не топтать ноги соседей и не давить их, по мере сил оберегайте детей, женщин, стариков. Невежливо по отношению к другим людям толпиться у входных дверей, тем более если в салоне много свободного места: вы не даете войти в транспорт тем, кто стоит на остановке. Известно, что в переднюю дверь имеют право входить только пожилые и инвалиды, а также женщины с маленькими детьми. Остальным категориям пассажиров входить в переднюю дверь не положено.

Если вы вошли в транспорт, не бегите скорее занимать свободное место, тем более не занимайте его, ставя сумку, портфель и другие вещи. Это невежливо. Возьмите сначала билет, потом поищите свободное место. Если его нет, потерпите: ведь другому пассажиру тоже хочется сесть.

Переносить транспортную сутолоку легче, когда все

проявляют сдержанность. Запальчивость, сварливость, нетерпение могут легко вызвать цепную реакцию и общий скандал в салоне. Взаимная же уступчивость способна скрасить тяготы транспортных испытаний. Само собой разумеется, недопустимо есть, особенно мороженое, а также курить в любом общественном транспорте. Лиц, нарушающих эти правила, необходимо призывать к порядку.

В транспорте не следует вести громких разговоров, хохотать, шуметь, включать магнитофон. Возможно, кто-то из окружающих устал на работе, плохо себя чувствует, читает книгу, утомился от самой поездки. Зачем же усугублять его трудности?

При выходе из транспорта не подталкивайте впереди стоящих, не давите на них и не понукайте окриками, старайтесь не наступать на полы их пальто и подола юбок. Выходящие имеют преимущество перед входящими: входить нельзя до тех пор, пока не выйдут все желающие.

Все сказанное относится ко всем видам транспорта, в том числе и электричкам, где также необходимо соблюдать тишину, не курить, не включать на полную громкость музыку, уступать место пожилым, женщинам, инвалидам и детям.

Поведение в такси. При поездке в такси тоже необходимо соблюдать правила вежливости и хорошего тона. Садится в такси сначала женщина, а потом мужчина, выходят в обратной последовательности. Лучше, если оба пассажира садятся вместе на заднее сиденье. Входя в такси, обязательно надо поздороваться с водителем. Ни в коем случае не обращайтесь к нему на «ты». Нельзя курить без разрешения водителя и других сидящих в такси людей, особенно женщин. Если водитель разрешил вам курить, предложите сигарету или папиросу и ему. Вежливый водитель также попросит у пассажиров разрешения закурить. Не следует навязывать разговор водителю, если он сам его не начнет: у него напряженный рабочий день и не надо ему мешать.

Поведение в магазине. Статистики утверждают, что магазины отнимают у нас все больше времени и, как говорит повседневный опыт, нервов. Поэтому некоторые считают, что здесь находится зона, закрытая для этикета. К сожалению, это мнение распространено и среди покупателей, и среди продавцов.

Правила входа и выхода в магазин и из магазина те же, что и в транспорте. Очередь в магазине подчиняется

тем же правилам, как очередь в любом другом месте. Повышенное скопление людей диктует правила: не налегать на соседа, не стоять слишком близко к нему, не навязывать ему разговоров, если он сам не выражает к этому желания.

Форм обращения к продавцу у нас мало, и они к тому же несовершенно и часто неподходящи: «товарищ», «продавец» (звучит невежливо), «товарищ продавец» (звучит вежливо, но официально), «девушка» (самое распространенное обращение иногда даже к пожилому продавцу), «барышня» (слишком фамильярно). Лучше прибегать к формулам такого рода: «скажите, пожалуйста», «покажите, пожалуйста», «будьте любезны», «покажите...», «будьте добры». Совсем недопустимо обращаться к продавцу на «ты». Не следует обращаться к продавцу, когда он занят с другим покупателем. Воспользовавшись услугами продавца, поблагодарите его (скажите спасибо, кивните, улыбнитесь).

Конечно, эти правила легко соблюдать только тогда, когда продавцы также их соблюдают, а не относятся к покупателям как к злейшим врагам или к людям, которые вторглись в их владения, чтобы нарушить покой. Продавцы тоже должны знать слова «пожалуйста», «спасибо», «будьте добры», «будьте любезны». Они должны уметь улыбаться и хотеть нравиться покупателям (такая у них работа!). Если этих качеств у продавца нет, он не может считаться профессионально пригодным к своей работе, в которой основными показателями успеха являются доброжелательность и уважение к людям, а не пренебрежение к ним и напускной снобизм.

Поведение в гостинице. Многие из нас пользуются гостиницами, где приходится вступать в контакты с обслуживающим персоналом и с соседями по номеру. Здесь также необходимо соблюдать определенный этикет.

В гостиничной жизни особое внимание стоит обращать на мелочи обихода, чтобы нечаянно не создать неудобств людям, проживающим временно с вами в одном номере. Знакомство с соседями по номеру принято начинать с приветствия, однако не спешите с беседой и не докучайте долгими разговорами. Рядом с вами может оказаться командированный работник, голова которого занята служебными хлопотами (а возможно, и домашними заботами), поэтому он не всегда будет расположен вести продолжительные беседы.

Не навязывайте соседу по номеру своих привычек,

считайтесь с чужими привычками. Не разбрасывайте вещи, старайтесь не совершать в присутствии чужого человека свой туалет (раздеваться, стричь ногти, разглядывать себя в зеркало и т. п.). Курить в гостиничном номере запрещается. Чтобы избежать излишней напряженности, договоритесь с соседом о порядке пользования удобствами.

Поведение в театре и кино. В кино обычно находятся в верхней одежде, но мужчина обязательно снимает головной убор. Если женщина в большой или меховой шляпе, она ее также снимает, чтобы не заслонять экран сидящим сзади.

В кинозал мужчина входит первым, выходит первой женщина. Так же и в театре. Чтобы занять места в середине ряда, вам придется побеспокоить уже сидящих. Извинитесь перед ними и проходите к ним лицом, если места откидные. Вежливые люди всегда встанут, чтобы освободить вам место для прохода.

В театр старайтесь приходиться пораньше, чтобы успеть раздеться в гардеробе. Не занимайте оба подлокотника кресла, ведь сосед также хочет опереться. Никогда не опирайтесь о спинку переднего кресла. Одалживать у соседа бинокль считается бесцеремонным. Во время спектакля нельзя раскрывать со щелканьем сумочку, разворачивать шоколад или конфеты — это раздражает соседей, мешает слушать. Человек, у которого насморк или кашель, должен подумать о других, ему лучше остаться дома. Если вы принесли исполнителю цветы, то лучше их передать через работника театра. Уходить из театрального зала за несколько минут до окончания спектакля невежливо и нецелесообразно (подсчитано, что гардероб пустеет через 8—10 минут, не стоит беспокоить тех, кто в зале, и обижать актеров из-за этих 10 минут экономии времени).

Поход в театр — это торжественное событие. Поэтому старайтесь не приходиться в театр в домашней или рабочей одежде. Женщинам лучше приносить с собой (если это зима и они в сапогах) изящные туфли и надевать их в гардеробе.

Поведение дома. Действие этикета не имеет выходных дней и не знает «закрытых» зон. Расслабиться и отдохнуть дома, уйти в личную жизнь, погрузиться в быт — это не значит освободиться от диктата норм культуры поведения. Человеческий быт слишком сложное и значительное дело, чтобы существовать без правил, достаточно обширных и строгих. Дома пути этикета не

уменьшаются, и за попытки от них освободиться следует неминуемая расплата. Здесь нет мелочей, точнее, незамечаемых мелочей.

Все начинается с внешнего облика. Неряшливость, неухоженность, неаккуратность неприемлемы и никак не могут быть оправданы. Если жена ходит дома в халате, едва причесывается и не признает другой обуви, кроме растоптанных шлепанцев, муж начинает думать, что либо он потерял привлекательность в глазах жены, либо она совсем махнула на себя рукой. Оба варианта чреватые неприятным продолжением.

Одеваясь в театр или в гости, муж должен учитывать особенности костюма жены (цвет, фасон, стиль).

Если хотя бы один из супругов отказывается беречь маленькие тайны сохранения привлекательной внешности (мол, что уж скрывать, свои ведь люди), начинается взаимный ускоряющийся процесс упрощения отношений. Сначала забываются даты памятных и семейных событий и маленьких домашних праздников. Потом исчезают из употребления нормы этикета за семейным столом. И наконец, финал: повседневная отчужденность и грубоватость двух раздраженных постояльцев одного семейного очага.

Потому-то так важны простые нормы этикета в домашнем быту. Нельзя допускать неряшливости в одежде, запущенности своей внешности, отказываться от принятых условностей приветствия, обращения, беседы. Необходимо быть предупредительным, уступчивым в домашних делах и хозяйственных хлопотах. В споре не следует повышать голос. Жену всегда надо пропускать вперед, столкнувшись с нею в дверях комнаты. Обсуждая статьи семейного бюджета, разумная жена постарается не замечать мелких трат карманных денег мужем.

Особенности этикета в домашней жизни связаны прежде всего с необходимостью соблюдения ежедневного устойчивого ролевого порядка в семье. Роль каждого члена семьи задана его положением, но сам он далеко не всегда правильно ее понимает. Вот здесь-то и приходят на помощь нормы этикета. Они учат правильному поведению, дисциплинируют, понуждают к добросовестному выполнению роли.

Например, младшие члены семьи должны помогать взрослым, брать на себя посильный груз нелегких домашних хлопот. Отсюда норма: дети должны подходить к телефону, ходить за газетами, мыть посуду, убирать за собой, уступать старшим, не шуметь в их присутствии.

В то же время дети должны постепенно осваивать будущие взрослые роли. Поэтому они могут сидеть за столом вместе со взрослыми, чтобы учиться правильным манерам и поведению, включаться в застольную беседу, но только по инициативе взрослых и в пределах, установленных старшими членами семьи.

Другая особенность этикета домашней жизни — общесемейные запреты, охраняющие первичный человеческий коллектив от неблагоприятных воздействий извне и изнутри. Таких запретов немного: не мешать соседям (по квартире, этажу, по лестнице), не сорить в квартире, на лестнице, не обманывать друг друга, не противопоставлять членов семьи друг другу, не обижать и не унижать друг друга.

Объединяет всю семью в одно целое чаще всего стол — повседневный (совместные завтраки, обеды, ужины), а также праздничный. Оттого так важен этикет за столом. Вообще поведение за столом в кругу семьи, в гостях или вместе с гостями всегда должно соответствовать требованиям этикета. Конечно, прием гостей происходит далеко не каждый день и, бесспорно, обязывает обратить особое внимание на сервировку стола, порядок в квартире, манеры поведения. Однако и будничные завтраки, обеды и ужины в узком семейном кругу не должны разительно отличаться от торжественных приемов. Если для гостей на стол стелют чистую скатерть, ставят сверкающую чистотой новую «праздничную» посуду, кладут полный набор приборов, а в будние дни все пользуются одним ножом, старыми тарелками и стаканами, то тем самым, с одной стороны, обрекаются на неудачи торжественные приемы (непривыкшие члены семьи что-то разобьют, не смогут есть вилкой и ножом, уронят пищу на скатерть), а с другой стороны — закрепляется двойной, лицемерный стандарт поведения в семье. Отсюда легко укрепляются, особенно у детей, привычка к обману, одобрению показухи, пониженному самоуважению, невзыскательное и упрощенное отношение к удовлетворению своих потребностей.

Помимо моральных и эстетических соображений необходимо принять в расчет и здоровье. Торопливый прием пищи, к которому располагает плохо сервированный стол, портит желудок, ухудшает пищеварение, тогда как еда в удобной и красивой обстановке улучшает аппетит, сохраняет здоровье. Поэтому так важно соблюдать этикет будничной семейной трапезы, по крайней мере его основные нормы. Первое правило — чистота на столе и вокруг не-

го на кухне или в столовой. На столе должна быть чистая скатерть. Скатерть, по которой можно узнать меню семьи за последнюю неделю, портит аппетит и настроение, причает к неопрятности. Вблизи обеденного стола не должно быть немытой посуды, мусора, тряпья, нестираного белья, остатков пищевых продуктов. Стулья или табуретки также должны быть чистыми, расставленными на достаточном расстоянии друг от друга, чтобы сидящие чувствовали себя свободно. Стол необходимо сервировать для каждого члена семьи (по максимуму в торжественных случаях, по требуемому минимуму — в будни). Правила сервировки подчиняются целесообразности и рациональности. Перед каждым ставят две тарелки: нижнюю — для второго блюда и верхнюю — суповую. Если обед начинается с закусок, то сначала ставят соответствующую плоскую тарелку, на смену которой после закуски хозяйка приносит две основных. Слева от каждого прибора должна находиться отдельная тарелочка для хлеба. Справа около прибора кладут нож (острой стороной к тарелкам) и суповую ложку, слева — вилку, перед прибором — чайную ложку (все ложки и вилку кладут выпуклостью вниз). Если всему предшествует закуска, то для нее справа добавляется нож меньших размеров, а слева — вилка тоже меньшего размера или вилка для рыбы (с двумя зубчиками). Перед прибором ставят бокал или стакан для прохладительных напитков, а в случае приема гостей — рюмки для вин.

Расстановка и убранство блюд зависят от вкуса хозяйки, но в любом случае, даже при спешке на работу, нельзя выставлять на стол кастрюли и сковороды и брать из них пищу тут же на столе.

Поведение за столом подчиняется ряду общих правил: аккуратность при накладывании пищи на тарелки, при еде, при пользовании приборами, рюмками и бокалами; забота об интересах соседей по столу; уважение гастрономических чувств всех сидящих за столом (последнее правило признают все, но соблюдают его далеко не всегда). Отказываясь от какого-либо блюда, нельзя давать ему свою оценку, рассказывать о своих болезненных ощущениях от него («у меня будет изжога, расстройство желудка», «я этого не ем, мне нельзя»). Помните, что удовольствие от еды легко испортить, вызвав брезгливость у соседей завалами остатков пищи на своей тарелке, неаппетитными звуками при жевании и питье, извлечением остатков пищи зубочисткой и др.

Есть несколько условностей, которые традиционны

и которые не следует забывать за столом. Места возле хозяйки и хозяина как по правую, так и по левую руку занимают самые уважаемые гости. Хозяева сидят друг против друга на разных концах стола. Женщина садится по правую руку хозяина, мужчина — по левую руку хозяйки. Если столы составлены в виде букв П или Т, то почетные места находятся за внешней стороной поперечной части стола. Рассаживая гостей, мужчин и женщин по возможности сажают вперемежку, причем супружеские пары обычно разъединяют, за исключением новобрачных и празднующих годовщины супружеской жизни. Мужчина ухаживает сначала за женщиной, сидящей от него по правую руку, затем — по левую. Тарелку с супом гостю подносят с правой стороны, жаркое, рыбу, овощи, закуски, пирожные — с левой. Кофе наливают с правой руки гостя. Хлеб берут с общего блюда рукой. Суп предлагают один раз, все остальные блюда дважды.

Многообразие и церемонность свода условностей поведения за столом имеют свой смысл. Они призваны обеспечить удовольствие от еды, радость от застольного общения, ощущение торжественности ритуала, душевное равновесие благодаря устойчивости сохраняющегося привычного порядка.

Одна из важнейших сторон этикета домашней жизни — отношение взрослых к детям и детей к взрослым. Этикет в данном случае служит для воспитания детей, способствует сохранению духовной близости в семье. Через этикет ребенок постепенно осваивает (часто с трудом и мучениями) социальные формы жизни. Его приучают умываться на ночь, чистить зубы после еды, убирать за собой игрушки и ко многому другому, что биологически для него неестественно, не является внутренней потребностью. Но все это через привычку и постоянное упражнение должно стать его второй, социальной, натурой. Ребенку надо говорить: «Не мыть руки, не чистить зубы неприлично», «Ходить вразвалку, держа руки в карманах, некрасиво», «Надо ходить прямо, ножки ставить так, чтобы носки были повернуты в стороны, тогда будет красивой походка и ножки». Родители постоянно должны показывать, как себя вести, контролировать усердие ребенка в соблюдении этикета.

Многие нормы этикета способствуют духовной близости в семье, психологическому комфорту всех ее членов. Все нормы вступления ребенка в контакт со взрослыми должны выражать почтительность к ним. Недопустимы фамильярность, отсутствие дистанции между

взрослыми и детьми. Обращения типа «Эй, старик!» или «Привет, предки!» свидетельствуют не только о грубости младших, но и об утрате необходимого достоинства старшими. Немедленный положительный отклик ребенка на просьбу родителей помочь что-то сделать — обязательная норма семейного этикета. Выполнение домашнего этикета — общая забота родителей и детей.

Богатство этикета, культура поведения нужны как каждому отдельному человеку, так и обществу в целом. Во-первых, это сохранение и передача последующим поколениям традиций, порядка, уклада общественной жизни. Во-вторых, этикет освобождает человека от необходимости принимать ежеминутно множество разнообразных решений относительно форм своих повседневных поступков и действий. В-третьих, этикет облегчает жизнь людей, регулируя их контакты, способствуя взаимопониманию. Именно соблюдение правил этикета дает возможность каждому человеку правильно представить, как окружающие будут реагировать на его поступки, и посредством этикета сообразовывать свое поведение с поведением других людей.

Таким образом, этикет не роскошь и не излишество. Все его правила связаны с нормами морали, они просты, понятны, лишены условностей и нелепостей, так как в основе их — глубокое уважение к человеку.



* Умение вести себя диктуется требованиями повседневной жизни.

* Соблюдение правил вежливости делает человека культурным, деликатным, выдержанным, находчивым и обаятельным.

* Общепринятые нормы поведения состоят в том, чтобы не мешать окружающим, тогда и к вам будет такое же отношение.

* Создать дома доброжелательную атмосферу может

только воспитанный, вежливый человек.

* Вставайте в хорошем настроении, не хмурьтесь, не брюзжите.

* Не читайте во время еды, есть надо тихо, с закрытым ртом, не спеша.

* Старайтесь не сморкаться, не кашлять и не чихать за столом. Если у вас приступ кашля, выйдите из-за стола, попросив извинения, и откашляйтесь в другом, более подходящем месте.

- * Не рассказывайте за столом грубых анекдотов, не говорите о деньгах, болезнях или перенесенных операциях.
- * Перед дверью лифта, как и перед любой другой дверью, мужчина должен посторониться, пропуская вперед женщину, как бы она ни была молода.
- * Мужчина должен придерживаться дверь лифта перед женщиной и мужчиной, старшим по возрасту, спросить, какой этаж им нужен, и нажать соответствующую кнопку.
- * Локти разрешается класть на стол, но при этом их надо держать около тарелки.
- * Не бросайте где попало свой носовой платок, даже если он безукоризненной чистоты.
- * Одежда всегда должна быть опрятной, руки тщательно вымытыми, ногти чистыми, волосы причесанными.
- * Вульгарно смеяться слишком громко, слишком долго, разинув рот. Смех без причины раздражает, не смеяться же вообще — неудобно. Будьте в меру веселы.
- * Не звоните по телефону утром до 9 ч или вечером после 22 ч, кроме случаев, когда это очень близкие вам люди и вы знаете, когда они ложатся спать.
- * Шум в вашей квартире при большой слышимости в современных домах может вызвать нервное расстройство у окружающих. Не делайте культа из музыки, даже самой прекрасной.



С

вободное время — величайшая человеческая ценность. От того, как мы распорядимся своим свободным временем, зависят наше здоровье, душевное равновесие, успехи в работе и учебе, взаимоотношения в семье, с окружающими людьми, удовлетворенность жизнью.

Свободное время необходимо человеку, чтобы отдохнуть, снять психологические нагрузки, создать уют в доме, заняться воспитанием детей, своим физическим и духовным развитием, любимым делом, встретиться с друзьями.

Большинство людей испытывает дефицит свободного времени. Вместе с тем есть немало людей, особенно среди молодежи, не знающих, чем занять себя, постоянно скучающих либо заполняющих свой досуг пассивным отдыхом, примитивными развлечениями.

Интересы людей могут быть самыми разнообразными. Одни увлекаются театром, книгами, путешествиями, другие предпочитают коллекционирование, спорт, ры-

балку, третьи все свое свободное время заняты техническим, художественным или прикладным творчеством.

Для тех, кто еще не выбрал себе дела по душе, предлагаем познакомиться с тремя видами прикладного творчества: макраме, фриволите и плетением изделий из прутьев. К сожалению, объем книги не позволил более полно представить этот раздел. Из многочисленных видов прикладного искусства мы выбрали эти три, наиболее сейчас популярные.

Освоив какой-либо из видов прикладного искусства, вы сможете сделать свой досуг активным и содержательным, приобщить к творчеству своих детей, создать собственными руками прекрасные вещи, которые дополнят вашу одежду, украсят жилище.

Макраме

Техника узелкового плетения — макраме — известна еще с древности. Предполагают, что в Европу искусство плетения узелков пришло в VIII—IX вв. с Востока, где оно было известно много раньше. Технику макраме знали в Древнем Египте, Ассирии, Иране, Перу, Китае, Древней Греции.

Макраме периодически забывалось, затем возрождалось заново, техника его переходила в другие виды творчества человека. В последние годы старое искусство макраме снова получает широкое распространение. И это не случайно. Современный интерьер, сложившийся из стандартной мебели, потребовал поиска новых нестандартных решений в убранстве дома. Панно, коврики, скатерти, газетницы, кашпо, абажуры, выполненные в технике макраме из массивных шнуров, веревок, пеньки, хлопчатобумажных, льняных и синтетических нитей, могут придать любому современному интерьеру оригинальность и особый уют. Интерес к макраме обусловлен еще и тем, что приемами узелкового плетения может овладеть каждый, возможности же макраме безграничны, неограничен и простор для фантазии.

Приспособления и материал

При работе в технике макраме используются несложные приспособления:

струбцины (рис. 1) типа тисков небольших размеров, привинчивающиеся к столу;



Рис. 1. Струбцины

деревянные рейки, бамбуковые или металлические палки (для плетения изделий, ширина которых превышает 50 см);

поролоновая подушка или кусок пенопласта (для плетения изделий неправильной формы), прикрепляемые к плоскости стола или спинке стула;

металлические кольца для изготовления кашпо и абажуров;

цветные булавки с большими головками;

линейка, сантиметр;

вязальный крючок, спица для развязывания неправильно затянутых узлов;

ножницы.

Материал для плетения изделий может быть самым различным: пеньковая и льняная веревки, бумажная бечевка, кордовая или шелковая леска, льняные, хлопчатобумажные, шелковые или синтетические нити, плоская тесьма, сизаль. Ограничений нет. Главное — правильно подобрать узлы.

В процессе обучения рекомендуется пользоваться отделочным шнуром диаметром 0,3 см (артикул 070-01-338), массивной бельевой веревкой или сутажом.

Крепление нитей

Начинать работу по плетению изделий следует с закрепления нитей (под нитями мы подразумеваем любой материал, используемый при работе в технике макраме).

Отрежьте нить длиной 30 см и несколько нитей длиной 80—100 см. Короткую нить натяните между струбцинами. Длинную нить сложите пополам и пропустите за нить, закрепленную между струбцинами, петлей вверх, оба конца нити проденьте в петлю и опустите вниз. Точно так же закрепите и все остальные длинные нити.

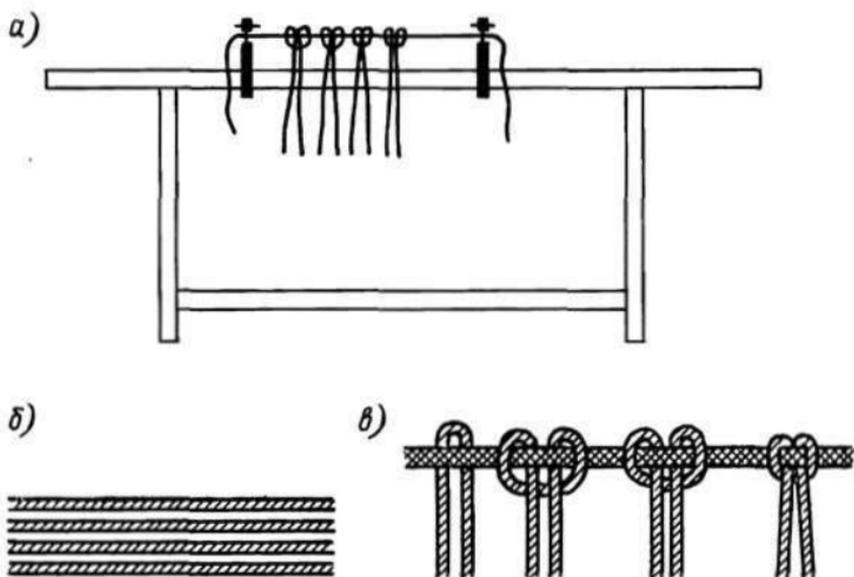


Рис. 2. Крепление нитей

Нить, закрепленная между струбцинами, называется **рабочей основой** (рис. 2, а). Нити, предназначенные для плетения узлов, называются **одинарными** (рис. 2, б), одинарные нити, закрепленные на рабочей основе (наброшенные на рабочую основу), называются **перекинутыми** (рис. 2, в).

Мы познакомили вас с простейшим способом крепления одинарных нитей на рабочей основе. Однако в технике макраме используются и другие способы, с которыми вы, возможно, будете встречаться при изучении различных литературных источников.

Длина рабочей основы должна быть несколько больше ширины задуманного изделия. Определить точно длину нитей для плетения узлов затруднительно. Она зависит от толщины нитей и плотности плетения. Число нитей, необходимых для плетения, зависит от ширины изделия и его рисунка.

Основы узелкового плетения

Простой узел. Это самый древний узел. Его знают все народы. Завязывая узелок «на память» на пояске или на носовом платке, вы и не подозреваете о его связи с макраме. А между тем это и есть простой узел (рис. 3).



Рис. 3. Простой узел

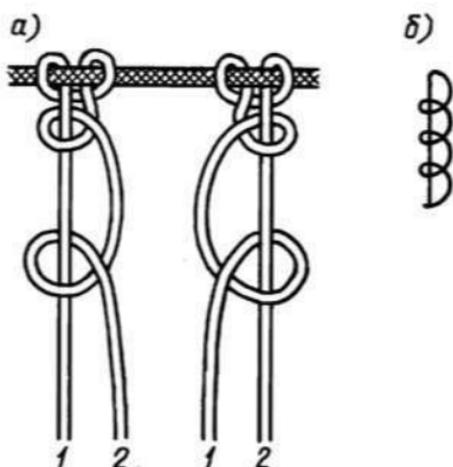


Рис. 4. Простой односторонний узел

Простой односторонний узел (рис. 4, а). Отрежьте одинарную нить длиной 80 см, сложите ее пополам, на середине сгиба подложите под рабочую основу в виде петли, петлю перегните и в нее пропустите оба конца нити.

Один конец нити возьмите в левую руку и не выпускайте его до конца работы. Правой рукой набрасывайте вторую нить на первую и в образующуюся петлю пропускайте конец второй нити. Плетение продолжайте до тех пор, пока не укоротится вторая нить.

Таким образом, завязывая простые односторонние узлы, вы плетете тесьму. Первая нить, вокруг которой завязываются узлы, называется **узелковой основой**, вторая нить, с помощью которой завязываются узелки,— **плетущей нитью**.

Сплетенная из тонких нитей тесьма имеет способность закручиваться. Воспользуйтесь этой ее особенностью и закрутите тесьму еще сильнее, держа крепко в одной руке узелковую основу и подтягивая другой плетущую нить.

При плетении тесьмы вы увидите, что плетущая нить укорачивается больше, чем узелковая основа. С этим вы будете сталкиваться постоянно. Условное обозначение тесьмы из простых односторонних узлов приведено на рис. 4, б.

Простой двусторонний узел. Этот узел представляет собой комбинацию простых односторонних узлов (рис. 5, а).



Рис. 5. Простой двусторонний узел



Рис. 6. Закрепляющий [галстучный] узел

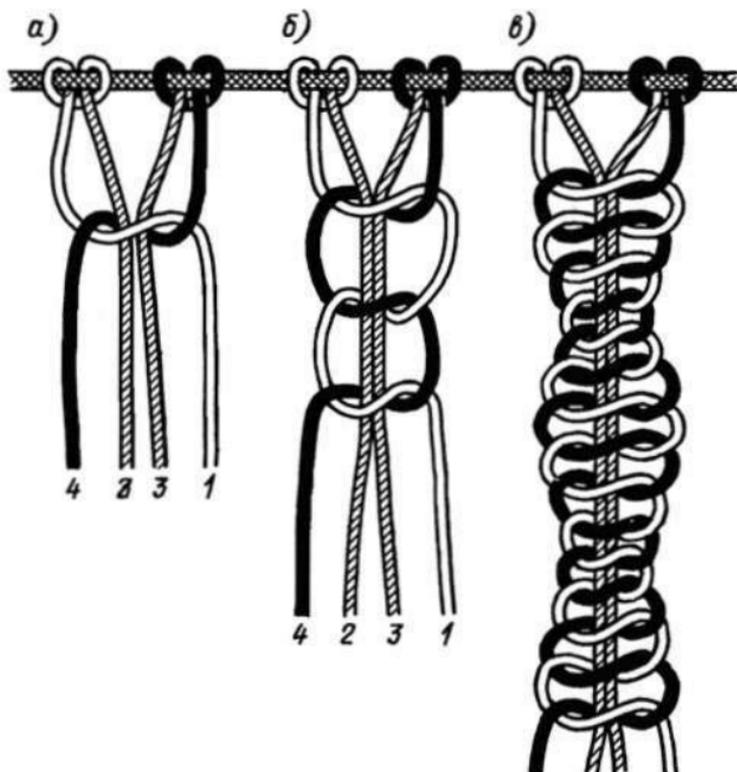


Рис. 7. Одинарный плоский узел

Закрепите на рабочей основе две одинарные нити длиной по 1 м. Полученные четыре нити условно обозначьте цифрами: 1, 2, 3, 4. Средние нити (2-ю и 3-ю) сделайте узелковой основой, 1-ю и 4-ю нити — плетущими. Конец узелковой основы (2-я и 3-я нити) возьмите в левую руку правой рукой, сделайте простой односторонний узел 1-й нитью, затем переложите узелковую основу в правую руку, левой рукой сделайте второй простой односторонний узел 4-й нитью. Продолжив плетение, вы получите тесьму из простых двусторонних узлов. Условное обозначение простого двустороннего узла приведено на рис. 5, б.

Закрепляющий (галстучный) узел (рис. 6). Этот узел обычно играет вспомогательную роль. Им закрепляют (фиксируют) тесьму. Нить черного цвета — узелковая основа, нить со стрелкой — плетущая. Наложите плетущую нить на узелковую основу, проведите ее позади узелковой основы и пропустите спереди **сверху вниз** в образовавшуюся петлю.

Одинарный плоский узел (рис. 7, а). Закрепите на рабочей основе две одинарные нити, 2-ю и 3-ю сделайте узелковой основой, 1-ю и 4-ю — плетущими. Нить 1-ю проведите **над** узелковой основой, нить 4-ю сначала **над** 1-й, затем **под** 2-й и 3-й нитями (под узелковой основой), выведите 1-ю нить из петли, образовавшейся между первой и второй нитями.

Витая тесьма из одинарных плоских узлов (рис. 7, б). Продолжите плетение одинарных плоских узлов: под первым — второй, затем третий и т. д. Вы получите витую тесьму. После четырех-пяти витков тесьма начнет закручиваться (рис. 7, в). Продолжите плетение. На рис. 7, г приведено условное обозначение одинарного плоского узла.

Двойной плоский узел (рис. 8, а). Закрепите на рабочей основе две одинарные нити длиной по 1 м. Завяжите одинарный плоский узел (рис. 8, б) так, как об этом говорилось выше (1-я нить **над** узелковой основой, 4-я — над 1-й нитью и **под** узелковой основой с выводом в образовавшуюся петлю), т. е. слева направо. Следующий узел завяжите справа налево (рис. 8, а). Условное обозначение двойного плоского узла приведено на рис. 8, в.

Тесьма из двойных плоских узлов (рис. 9, а). Продолжив завязывание двойных плоских узлов, вы получите тесьму. Плетущие нити при плетении тесьмы из двойных плоских узлов укорачиваются в 6—7 раз. Условное обо-

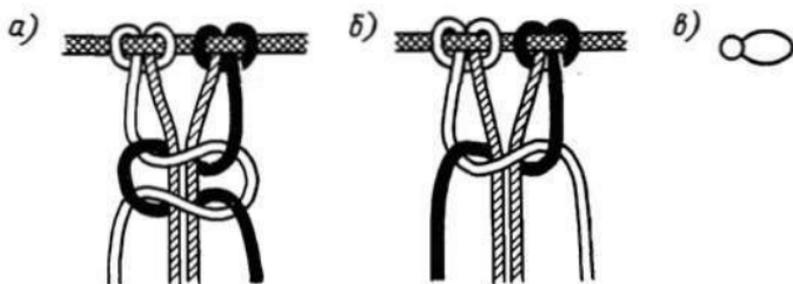


Рис. 8. Двойной плоский узел

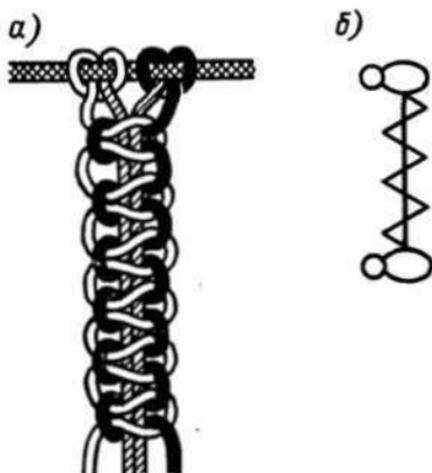


Рис. 9. Тесьма из двойных плоских узлов

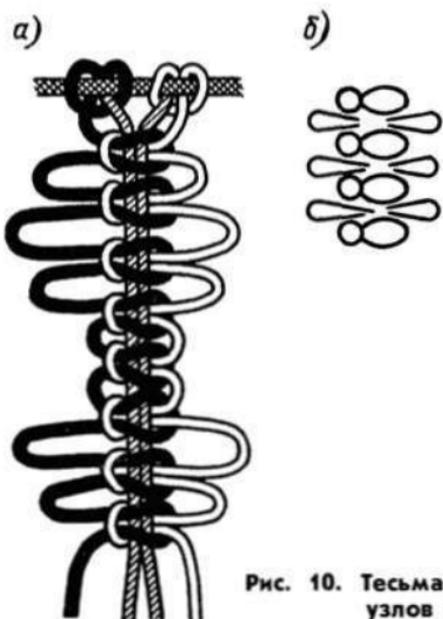


Рис. 10. Тесьма из двойных плоских узлов с фестонами

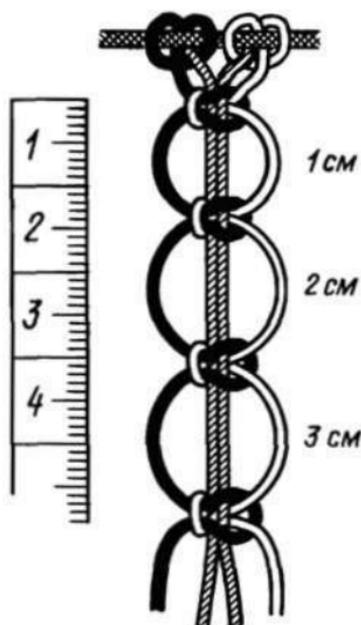


Рис. 11. Подготовительная стадия плетения тесьмы из двойных плоских узлов с фестонами



Рис. 12. Деталь из двойных плоских узлов «горошина»

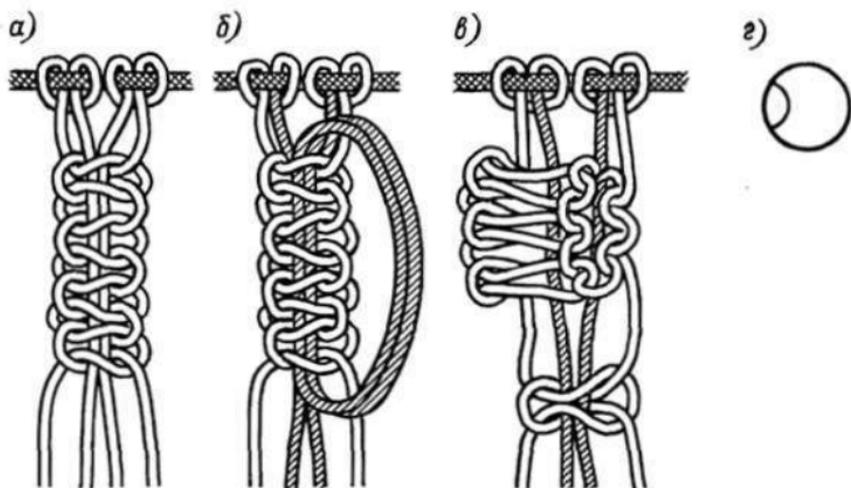


Рис. 13. Плетение «горошины»

значение тесьмы из двойных плоских узлов приведено на рис. 9, б.

Тесьма из двойных плоских узлов с фестонами (рис. 10, а). При плетении этой тесьмы необходимо пользоваться линейкой. На 4 перекинутых нитях на заданном расстоянии завяжите двойные плоские узлы (рис. 11). Держа одной рукой узелковую основу, другой рукой подтяните плетущие нити **кверху**. Условное обозначение тесьмы из двойных плоских узлов приведено на рис. 10, б.

«Горошина» (рис. 12). Это одна из комбинаций двойного плоского узла. Закрепите на рабочей основе две одинарные нити длиной по 40 см. Отступив от рабочей основы на расстояние 1 см, завяжите четыре двойных плоских узла (рис. 13, а). После этого откиньте узелковую основу вверх и проденьте ее сверху в пространство между нитями узелковой основы (рис. 13, б). Возвратите узелковую основу в прежнее положение и зафиксируйте ее с помощью плетущих нитей двойным плоским узлом (рис. 13, в). Условное обозначение «горошины» приведено на рис. 13, г.

Удлинение плетущих нитей и узелковой основы

При плетении тесьмы во всех приведенных случаях плетущие нити укорачиваются в 5—7 раз. Для их удлинения необходимо взять допол-

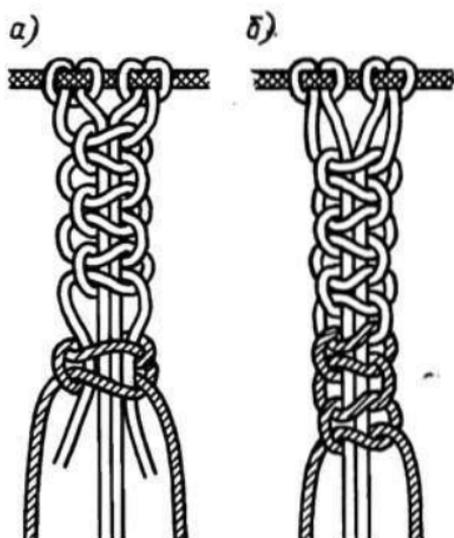


Рис. 14. Удлинение плетущих нитей и узелковой основы

нительную нить, сложить ее пополам и подложить под тесьму, под последний завязанный узел (рис. 14, а). Все четыре предыдущие нити сделайте временно узелковой основой, а два конца дополнительной нити — плетущими. Сделав плетущими нитями два-три новых узла, вырежьте один из укоротившихся концов нити, завяжите еще два узла и вырежьте второй укоротившийся конец (рис. 14, б).

Точно так же можно удлинить и узелковую основу, при этом плетущие нити после наращивания дополнительной нити станут узелковой основой, а два конца дополнительной нити — плетущими.

Цепочки (рис. 15)

Одинарная цепочка (рис. 16, а). При плетении одинарной цепочки плетущую нить и узелковую основу меняют местами. Закрепите на рабочей основе одинарную нить длиной 80 см. Одна из перекинутых нитей будет плетущей, другая — узелковой основой. Завяжите один простой односторонний узел, после чего узелковую основу сделайте плетущей нитью, а плетущую нить — узелковой основой и завяжите еще один узел. Так, меняя роли нитей, сплетите цепочку. При плетении нити укорачиваются в 3 раза. Одинарную цепочку можно сплести из нитей в два-три сложения (рис. 16, б). Условное обозначение одинарной цепочки приведено на рис. 16, в.

Двойная цепочка (рис. 17, а). Закрепите на рабочей основе одинарную нить длиной 1 м так, чтобы узелковая основа была в 4 раза короче плетущей нити. Одной рукой держите узелковую основу, другой рукой с помощью плетущей нити завязывайте простой односторонний узел: то сверху — на узелковой основе, то снизу — под узелковой основой. Плетущая нить при плетении двойной цепочки укорачивается в 7—8 раз. Условное обозначение двойной цепочки приведено на рис. 17, б.

Двойная цепочка с фестонами (рис. 18, а). Плетение этой цепочки аналогично плетению двойной цепочки, однако в цепочке с фестонами звенья на узелковой основе завязывают на определенном расстоянии друг от друга (1—3 см). После того как будут сплетены три—пять звеньев цепочки, необходимо натянуть узелковую основу, а другой рукой подтянуть плетущую нить. На рис. 18, б приведено условное обозначение этой цепочки.

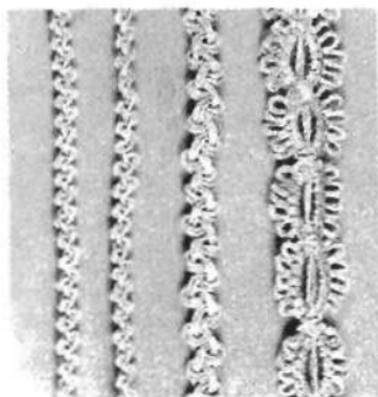


Рис. 15. Образцы цепочек

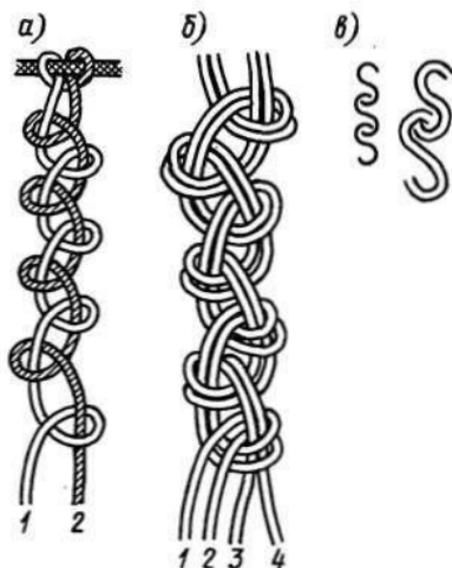


Рис. 16. Одинарные цепочки

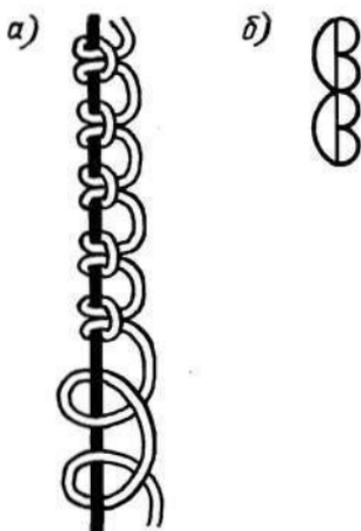


Рис. 17. Двойная цепочка
(в растянутом положении)

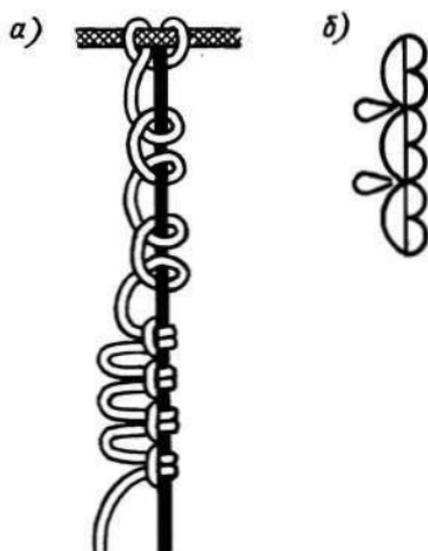


Рис. 18. Двойная цепочка с фестонами
(в растянутом положении)

Основные поверхности (рис. 19)

Освоив технику завязывания узлов и плетения тесьмы, вы можете перейти к созданию простейших поверхностей.

Кружевная поверхность из двойных плоских узлов (рис. 20). Закрепите на рабочей основе шесть одинарных нитей длиной по 1 м, разделите их на три пучка, по четыре нити в каждом пучке. В первом ряду в каждом пучке завяжите по одному двойному плоскому узлу (рис. 21, а, стрелка А). Переходя ко второму ряду, отбросьте в сторону по две нити слева и справа. Отступив от первого ряда на 1 см, завяжите в шахматном порядке второй ряд двойных плоских узлов (рис. 21, а, стрелка Б). В третьем ряду узлы завязывайте так же, как в первом, вернув отброшенные нити (рис. 21, а, стрелка В). Далее плетение продолжайте в том же порядке. Следите за тем, чтобы боковые скобки нитей в каждом ряду были одинаковыми. Плотность поверхности будет зависеть от расстояния между пучками нитей, закрепленных на рабочей основе. При плетении этой поверхности плетущие нити укорачиваются приблизительно в 4 раза в зависимости от плотности плетения.

На рис. 21, б приведено условное обозначение кружевной поверхности из двойных плоских узлов. Стрелкой Г показано, как правильно подсчитывать ряды по вертикали.

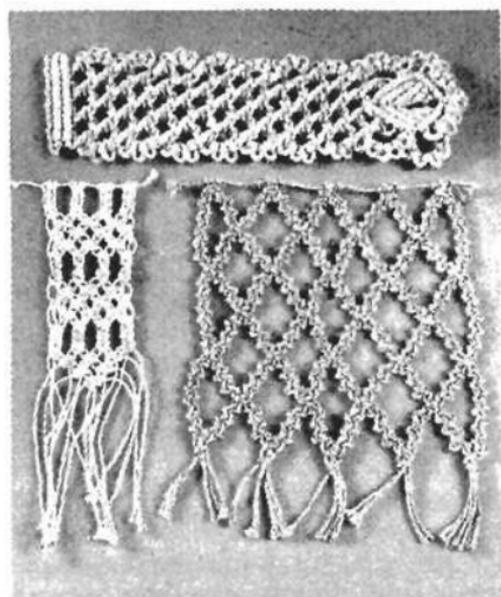


Рис. 19. Основные кружевные поверхности

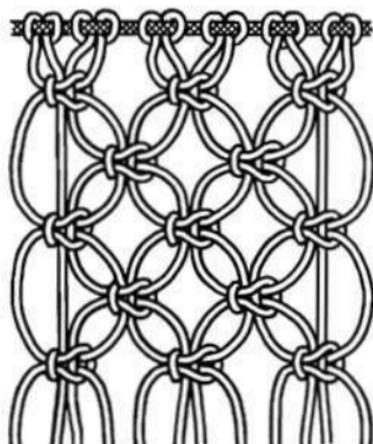


Рис. 20. Кружевная поверхность из двойных плоских узлов

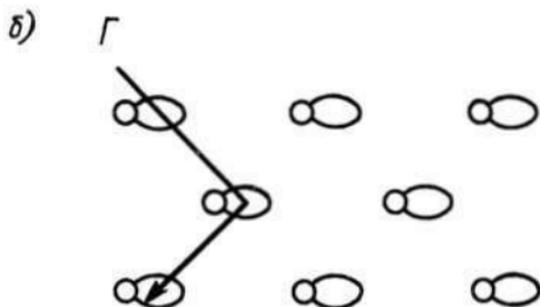
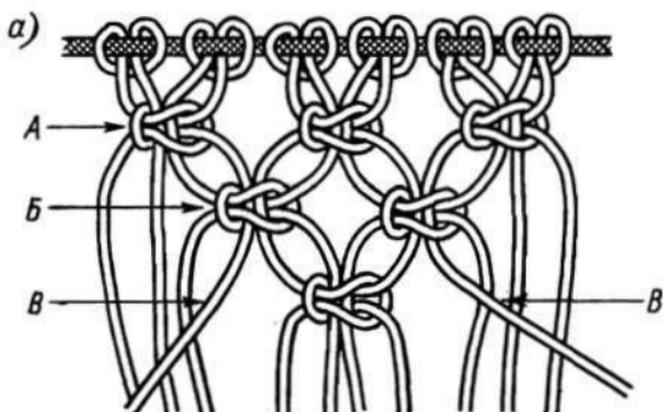


Рис. 21. Схема плетения поверхности из двойных плоских узлов

Бриды

Рисунки кружевных поверхностей часто имеют четко выраженное геометрическое построение за счет прямых и косых (наклонных) линий, которые, пересекаясь, создают прекрасные узоры. В технике макраме такие линии называют **бридами** (рис. 22). Бриды состоят из простых односторонних узлов, завязываемых плетущими нитями вокруг узелковой основы двумя петлями (рис. 23). Такие узлы называют узлами бриды.

Брида с наклоном вправо. Бриду с наклоном вправо плетут левой рукой, правой рукой натягивают узелковую основу (рис. 24).

Закрепите на рабочей основе четыре одинарные нити длиной по 80 см (рис. 25). Первая нить слева будет узелковой основой, остальные нити плетущие. Узелковую основу возьмите в правую руку, положите на плетущие нити под углом к рабочей основе. **Плетущие нити все время должны находиться под узелковой основой.**

Левой рукой возьмите вторую нить, перекиньте ее снизу вверх через узелковую основу (слева от плетущей нити). Затем эту же нить еще раз перебросьте снизу вверх (справа от плетущей нити). В образовавшуюся петлю пропустите конец нити и затяните петлю, оттягивая нить вниз. Вокруг плетущей нити должны получиться две петли. Аналогичным образом завяжите узлы третьей, четвертой и т. д. плетущими нитями. Точно так же

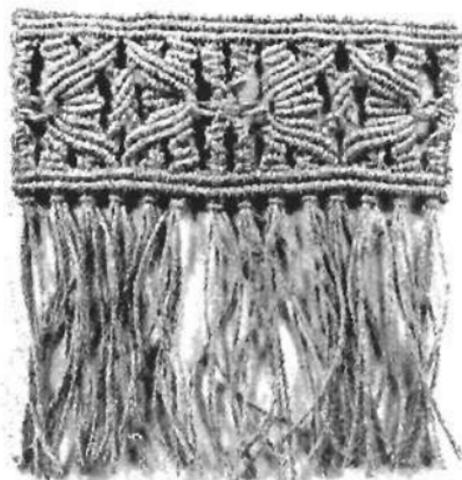


Рис. 22. Кружевная поверхность из брид

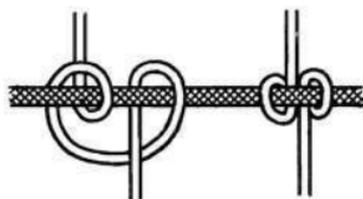


Рис. 23. Узел бриды

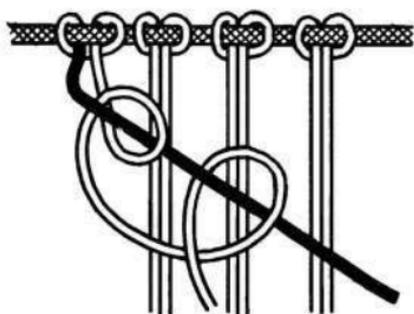


Рис. 24. Начальная стадия плетения бриды с наклоном вправо

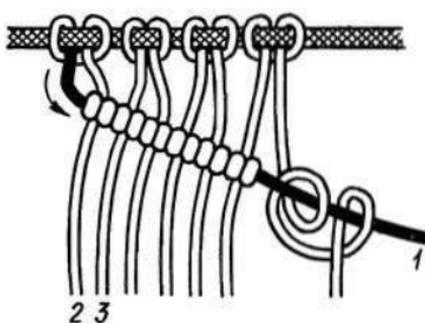


Рис. 25. Брида с наклоном вправо

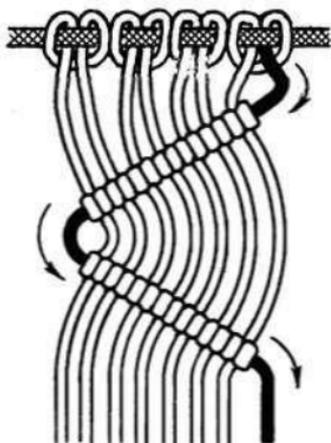


Рис. 26. Начальная стадия плетения бриды с наклоном влево и поворот в противоположную сторону

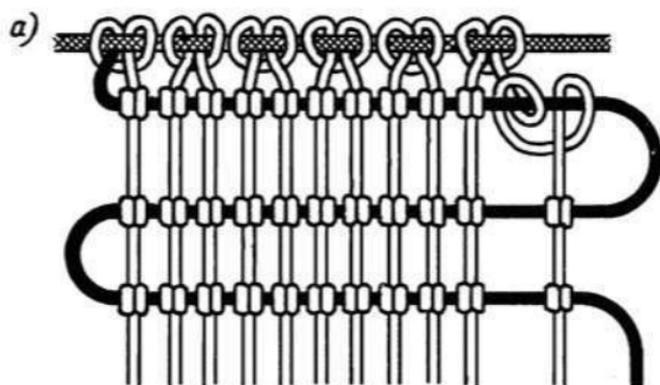


Рис. 27. Горизонтальные бриды

плетут **бриды с наклоном влево** (рис. 26), но при этом левой рукой натягивают основу, а правой завязывают узлы.

Аналогично плетут **горизонтальную бриду**. Узелковая основа горизонтальной бриды должна быть направлена горизонтально по отношению к рабочей основе (рис. 27, а). Провязав первую горизонтальную линию, вы можете продолжить плетение, направляя узелковую основу после окончания ряда то влево, то вправо, не забывая при этом перекладывать узелковую основу из одной руки в другую. На рис. 27, б приведено условное обозначение одного узла бриды. В дальнейшем мы будем называть этот узел **обычным**. Все виды брид на чертежах будут обозначены прямыми или криволинейными линиями.

Ромбы из брид. Названия ромбам дают в зависимости от того, какие узлы преобладают в плетении их внутренней части. На рис. 28 показана полоска с различными ромбами. Верхний ромб называют **ромб с перехватом**, средний — **ромб со штопкой**, нижний — **ромб с общим двойным плоским узлом**. Бриды всех ромбов независимо от рисунка внутри ромба плетут одинаково. На рис. 29, в показана схема плетения ромба со штопкой. Пучок нитей из 10 перекинутых нитей разделен на две части. Средние нити, т. е. 5-я и 6-я, зафиксированы общим узлом бриды (рис. 29, а). Вправо и влево от общего узла сплетены наклонные бриды, и нити правого пучка «проштопывают» нити левого пучка (рис. 29, б). Затем нити каждой половины образца завязывают узлами бриды на нижних наклонных узелковых основах (рис. 29, в). В двух других ромбах заполнение середины ромбов иное, но правила остаются те же.

Ромб с провисающими нитями (рис. 30). После плетения верхних наклонных брид плетущие нити направляют вниз. Плетение нижних брид начинают плетущими нитями от верхнего (фиксирующего) узла бриды.

Поверхность из ромбов (рис. 31). Закрепите на рабочей основе 14 одинарных нитей длиной по 1 м 30 см и одну нить длиной 1 м 50 см для **закрепляющей** бриды. Сделав бриду, разделите 30 перекинутых нитей на 3 пучка по 10 нитей в каждом. Проплетите верхние половины ромбов и соедините эти половины общими узлами бриды. Для этого возьмите узелковые основы рядом расположенных фрагментов и зафиксируйте общими узлами бриды. После фиксации узелковая основа (слева) из 2-го пучка перейдет в 1-й пучок, узелковая основа

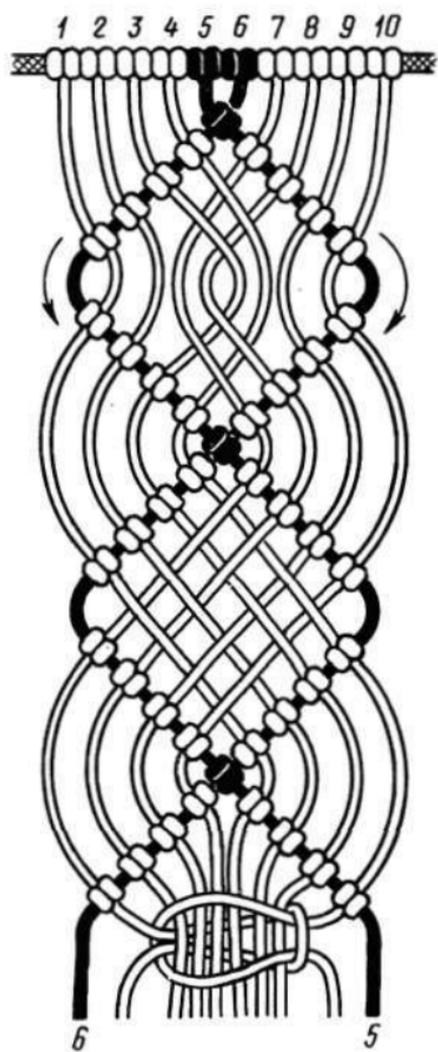


Рис. 28. Полоска из различных ромбов

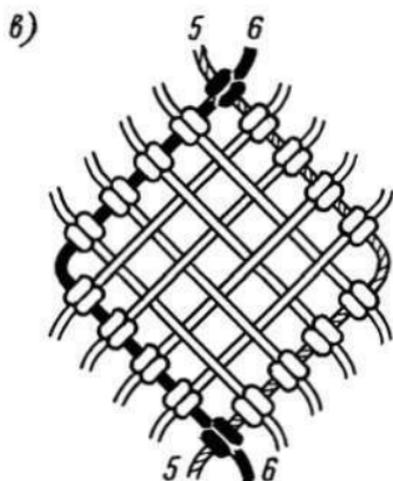
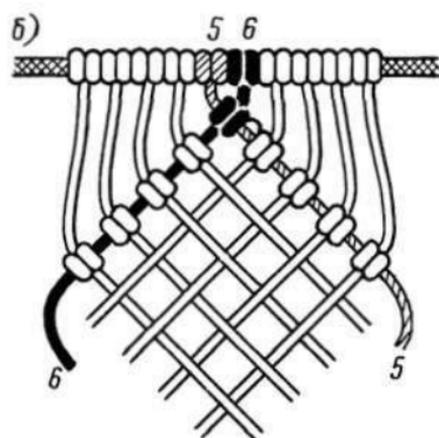
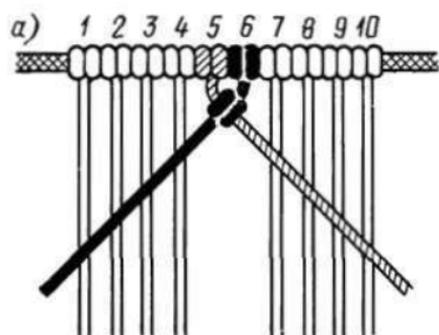


Рис. 29. Плетение ромба со штоккой

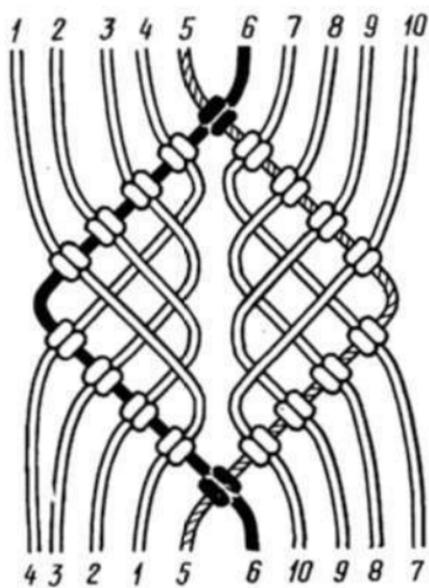


Рис. 30. Ромб с провисающими нитями

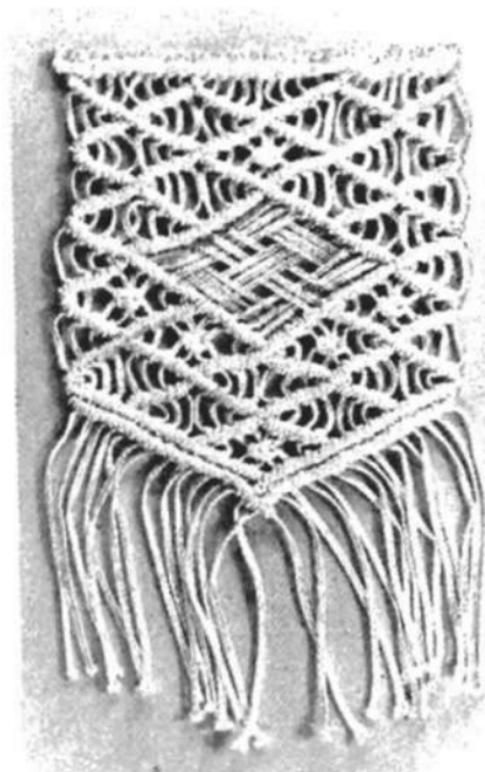


Рис. 31. Поверхность из ромбов

(справа) перейдет в 3-й пучок и т. д., затем нижние части ромбов закрывают нижними наклонными бридами.

После готовности образца с закрепляющей бридой рабочую основу можно осторожно выдернуть из петель набора. Этот прием можно использовать и в дальнейшем.

Ромбы в кружевных поверхностях (рис. 32). Ромбы можно вплести в кружевную поверхность. Для этого в сетке из двойных узлов оставляют в виде треугольника часть свободных нитей. Две средние нити делают узелковыми основами, завязывают фиксирующий узел бриды (рис. 33, стрелка А) и переходят к плетению ром-

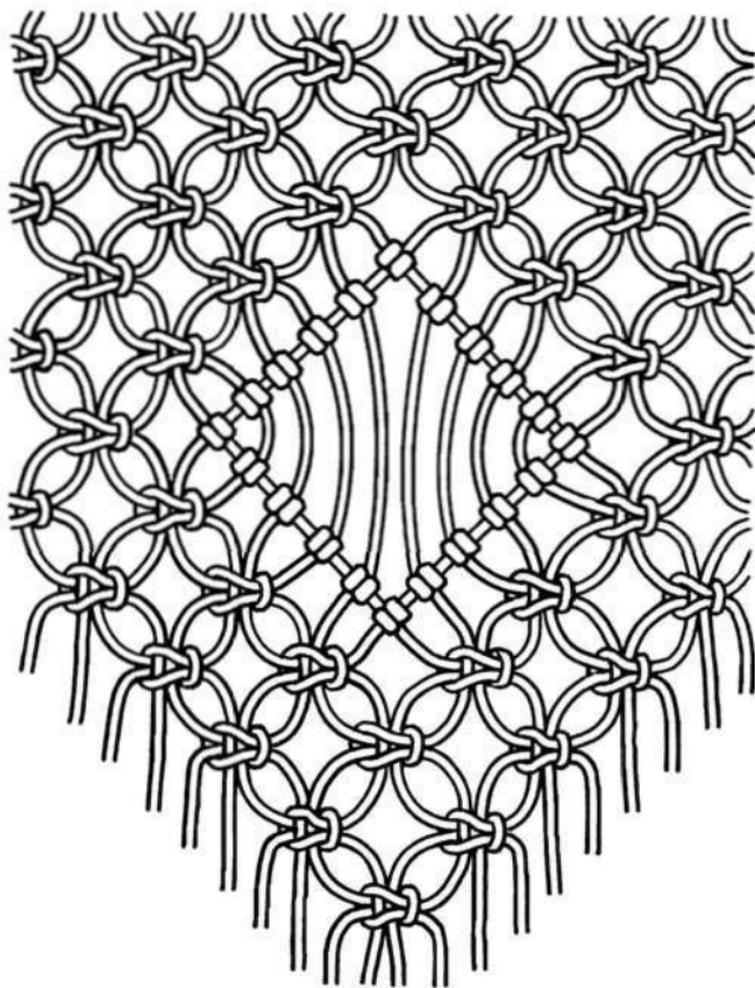


Рис. 32. Ромб в кружевной поверхности из двойных плоских узлов

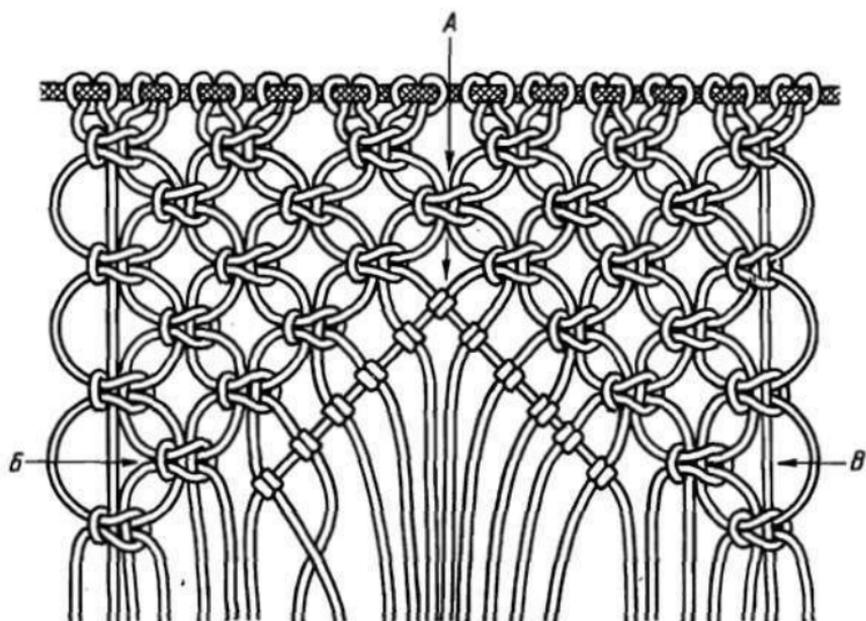


Рис. 33. Схема плетения верхней части ромба в кружевной поверхности из двойных плоских узлов

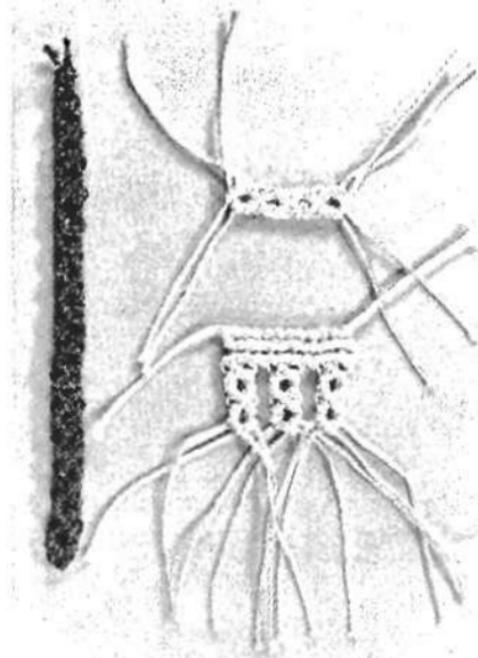


Рис. 34. Образцы из мини-ромбов «восьмерок»

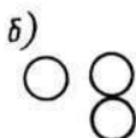
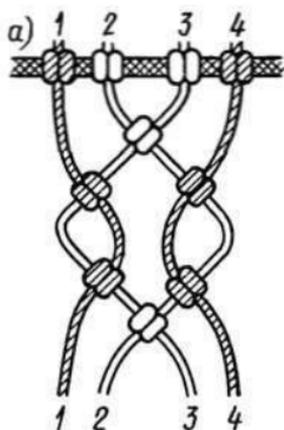


Рис. 35. Схема плетения одного кружка ромба «восьмерки»

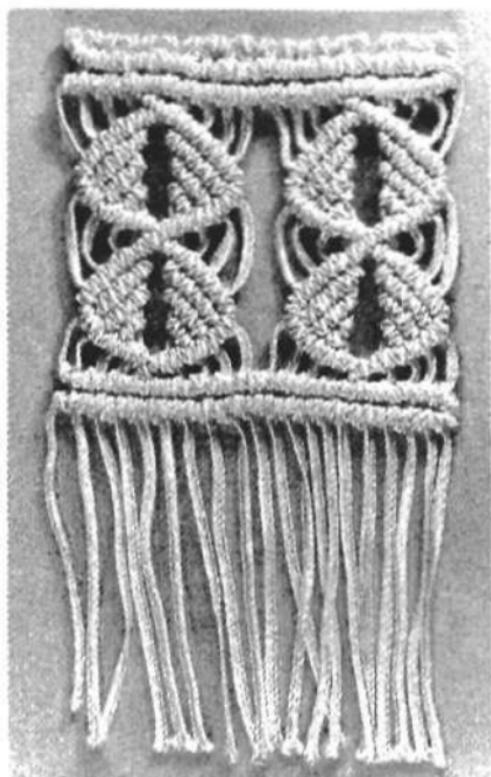


Рис. 36. Ромбы «восьмерки» с параллельными рядами

ба. Дальнейшую работу по плетению поверхности осуществляют от внешних ее краев по направлению к ромбу (рис. 33, стрелки Б, В).

Мини-ромб «восьмерка» (рис. 34). Кружок «восьмерки» — это ромб, сплетенный из четырех нитей (рис. 35, а). Сделав один кружок восьмерки, можно продолжить плетение в этом же пучке нитей для получения тесьмы. На рис. 35, б приведено условное обозначение кружка «восьмерки».

Ромбы «восьмерки» с параллельными рядами (рис. 36). Начальная стадия плетения аналогична плетению любого ромба, т. е. из средних нитей создают наклонные бриды. На рис. 37, а это — 7-я и 8-я нити. Для плетения следующего (второго) ряда в качестве узелковых основ берут 6-ю и 9-ю нити (рис. 37, а, стрелка А) и проплетают параллельные ряды брид. В третьем ряду узелковые основы — 4-я и 11-я нити. И так до последнего ряда, в котором должен быть всего один узел бриды. На

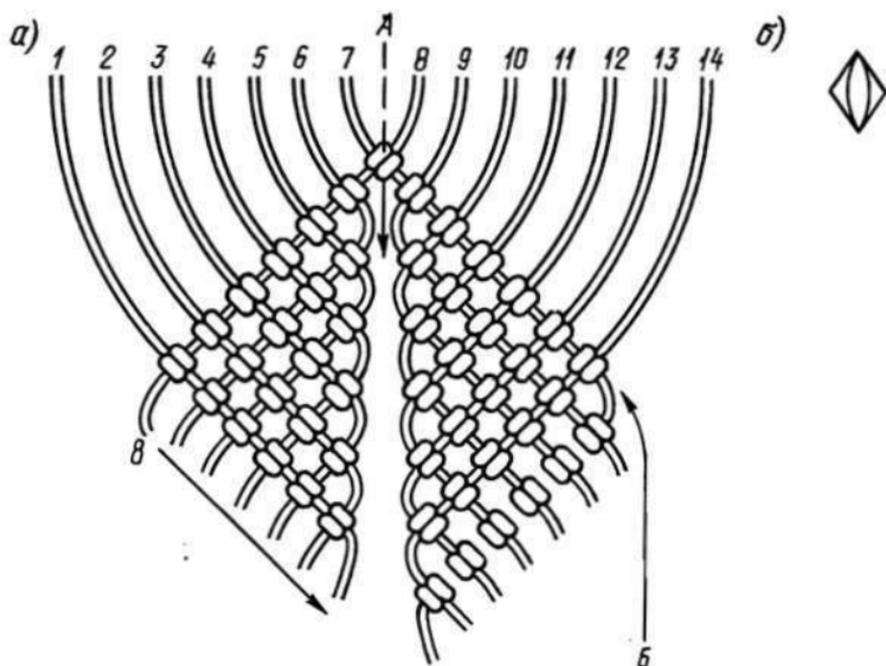


Рис. 37. Схема плетения фрагмента ромба «восьмерки» с параллельными рядами

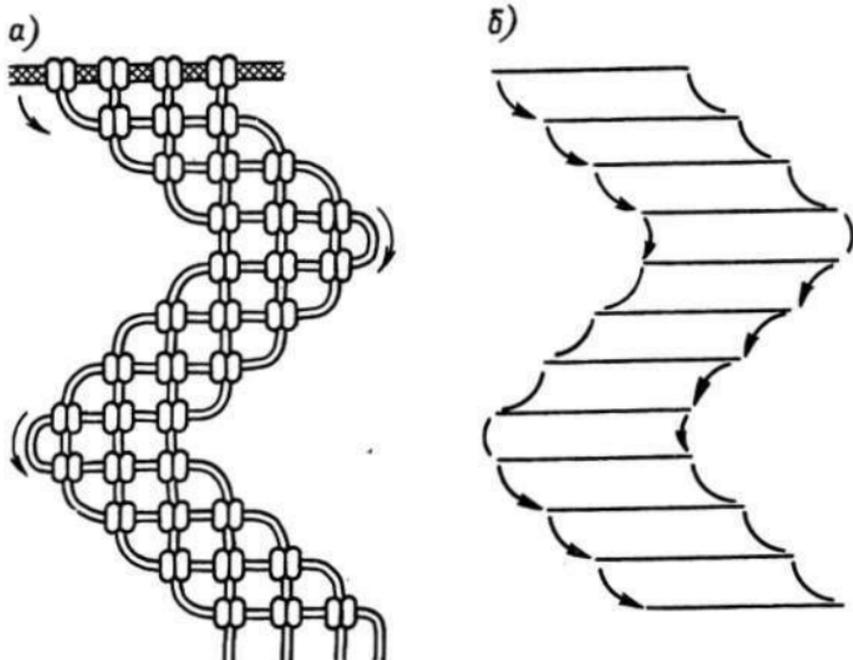


Рис. 38. Схема плетения детали «зигзаг»

этой стадии проплетены все параллельные бриды, и половинки образца внизу не имеют соединения. Для того чтобы их объединить, необходимо узелковые основы от первых (начальных) брид положить сверху остальных узелковых основ (рис. 37, а, стрелка В) и проплести наклонные бриды (рис. 37, а, стрелка Б), зафиксировав их общим узлом бриды. Таким образом, вы получили фрагмент ромба «восьмерки» (верхний ромб). В центре сплетенного фрагмента образуется щель. Сплетите следующий ромб, и у вас получится ромб «восьмерка». Условное обозначение ромба «восьмерки» приведено на рис. 37, б.

«Зигзаг». Изменяя направление узелковых основ брид, можно получить плетеную деталь — «зигзаг». На рис. 38, а показана полоска, объединяющая три фрагмента, каждый из которых состоит из нескольких рядов параллельных брид, образующих «зигзаг». Чтобы создать такую полоску, закрепите на рабочей основе две нити длиной по 1 м. Сплетите горизонтальную бриду, взяв в качестве узелковой основы крайнюю нить слева. В каждом из последующих рядов узелковой основой будет служить также крайняя нить слева. Узелковая основа первого ряда во втором ряду станет плетущей нитью, узелковая основа второго ряда станет плетущей нитью в третьем ряду и т. д. Закончив первый фрагмент, переходите ко второму, при этом узелковую основу последнего ряда брид первого фрагмента поверните в другую сторону (в данном случае влево). Плетение брид во втором фрагменте осуществляйте, как и в первом. Переходя к третьему фрагменту, снова поверните узелковую основу. Изменяя направление узелковых основ, не забывайте переключать их из одной руки в другую.

На рис. 38, б стрелками показано направление узелковых основ при плетении детали «зигзаг».

Кружевная поверхность «жучок» (рис. 39). Эта поверхность может быть плотной или ажурной.

Плотный «жучок» (рис. 39, а). Мотив плотной поверхности «жучок» состоит из двух половинок (рис. 40, а): верхней (стрелка А) и нижней (стрелка Б). Каждая половинка включает два фрагмента с тремя плотными параллельными бридами, сплетенными с наклоном к центру и от центра. Плетение каждого фрагмента осуществляют раздельно.

При плетении фрагментов верхней половины «жучка» в качестве узелковых основ в каждом ряду параллель-

а)

б)

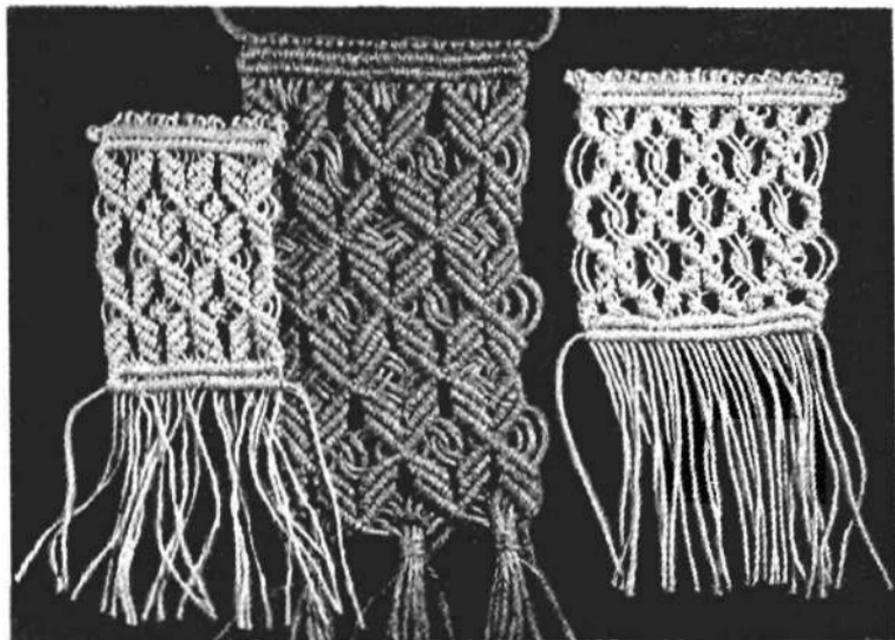


Рис. 39. Образцы поверхностей плотного и ажурного «жучка»

ных брид используют крайние нити (для фрагмента слева — крайние нити слева, для фрагмента справа — крайние нити справа). Таким образом, узелковая основа каждого ряда в следующем ряду становится плетущей нитью и, наоборот, крайняя плетущая нить предыдущего ряда для следующего ряда является узелковой основой (рис. 40, б). Фрагменты (левый и правый) посередине образца объединяют общим (фиксирующим) узлом бриды. Нижнюю половину «жучка» плетут зеркально по отношению к верхней. Плетение производят от центра к краям (рис. 40, а, стрелка В).

Образец, показанный на рис. 39, а, сплетен из кордовых нитей. Для плетения «жучков» использованы 11 одинарных нитей длиной по 80 см, под закрепляющую бриду «змейкой» — нить длиной 1 м. Диаметр нитей — 1 мм. Перекинутые нити разделены на пучки, по восемь нитей в каждом пучке.

Мотив «жучок» можно использовать для создания ромбов с двумя-тремя плотными параллельными рядами (рис. 40, в). Условное обозначение мотива «жучок» приведено на рис. 40, г.

Плетение ажурной поверхности «жучок» имеет некоторые особенности. На рис. 39, б показана ажурная поверхность, каждый мотив («жучок») которой выполнен из 10 перекинутых нитей. Первый ряд каждого фрагмента сплетен из трех нитей, крайняя нить — основа (рис. 41, а). Во втором ряду при завязывании узлов на основе использованы пять нитей (крайняя нить — узелковая основа), в третьем ряду, как и в первом, — три нити. Аналогично создают вторую половину «жучка», но плетение ее осуществляют зеркально (рис. 41, а, б). На

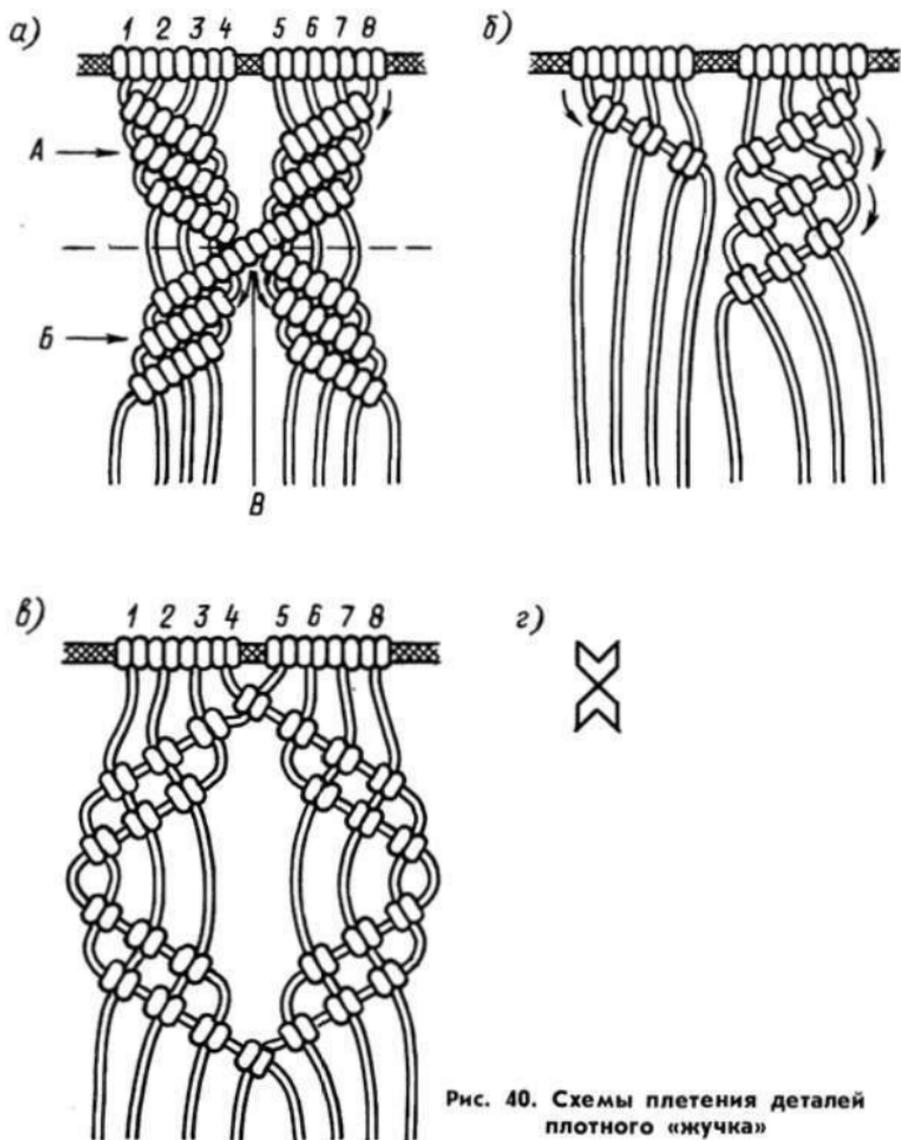
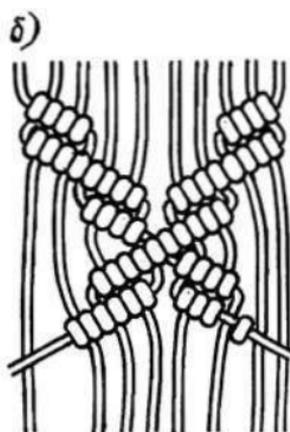
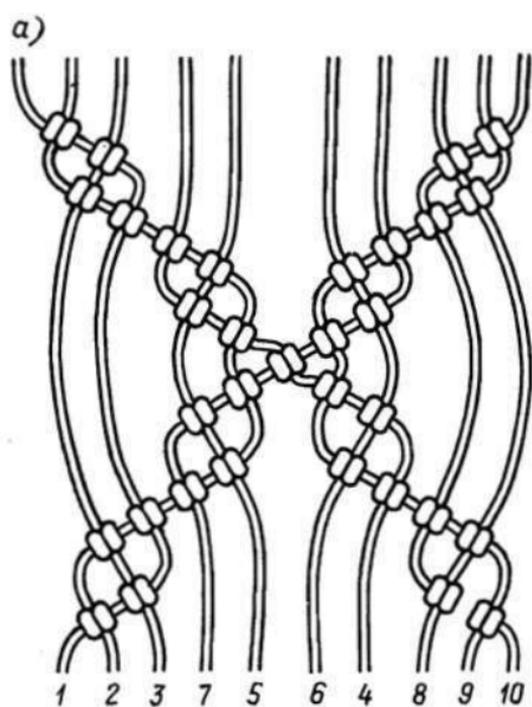


Рис. 40. Схемы плетения деталей плотного «жучка»



в)



Рис. 41. Схемы плетения деталей ажурного «жучка»



Рис. 42. Наклонные ромбы из параллельных брд

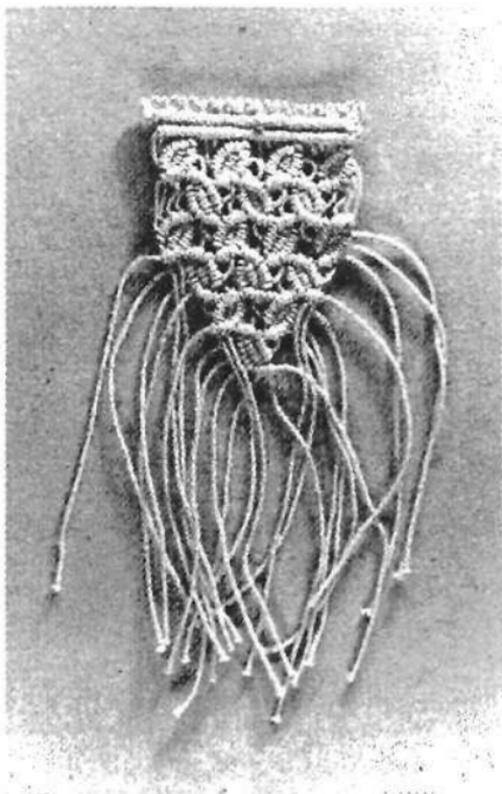


Рис. 43. Кружевная поверхность из «лепестков»

рис. 41, в показано условное обозначение ажурной поверхности «жучок». Всего при плетении образца использовано 14 одинарных нитей длиной по 65 см и одна одинарная нить длиной 90 см под закрепляющую бриду «змейкой». Каждый ряд поверхности состоит из нескольких мотивов. Мотивы объединяют в верхних и нижних частях общими узлами брид.

Наклонные ромбы из параллельных брид (рис. 42). Можно сплести кружевную поверхность из фрагментов «жучка», но в этом случае узелковые основы необходимо направлять с наклоном. Плетение этой поверхности осуществляют в шахматном порядке. В образце 24 перекинутые нити. В средней части образца каждый фрагмент наклонного ромба состоит из шести нитей и четырех параллельных брид. В первом ряду узелковые основы (в ромбах) направлены влево (и так во всех нечетных рядах). Во втором ряду для создания наклонного ромба берут три нити от одного фрагмента и три нити от соседнего фрагмента. Крайние три нити слева и справа во втором ряду (как и во всех четных рядах) в плетении не

принимают участия. В третьем ряду эти нити возвращают для плетения фрагментов.

«Лепестки» (рис. 43). При плетении кружевной поверхности из «лепестков» весь набор перекинутых нитей распределяют на пучки, в каждом из которых по шесть нитей. Деталь «лепесток» можно плести с наклоном вправо или влево. «Лепесток» с наклоном **влево** состоит из трех рядов брид. В первом ряду бриду плетут с наклоном **влево**, в качестве узелковой основы берут 6-ю нить, все остальные пять нитей — плетущие. Во втором ряду участвуют только четыре нити: для узелковой основы берут 4-ю нить, 3-я, 2-я и 1-я нити — плетущие, 6-я и 5-я нити в плетении этого ряда не участвуют. В третьем ряду в качестве узелковой основы берут 5-ю нить, все остальные (3, 2, 1, 4 и 6-я) — плетущие.

Для плетения «лепестка» с наклоном **вправо** в качестве узелковой основы берут 1-ю нить и плетут бриду первого ряда с наклоном **вправо**. Соответственно два следующих ряда брид будут иметь такой же наклон. Из этих деталей можно сплести кружевную поверхность. «Лепесток», показанный на рис. 43, сплетен в шахматном порядке. Для плетения использованы 11 одинарных нитей длиной по 70 см и одна нить под закрепляющую бриду «змейкой» (1 м). Материал — кордовая нить.

Удлинение узелковой основы и плетущих нитей при плетении поверхностей из брид

Если при плетении поверхностей из брид узелковая основа укоротилась раньше, чем вы закончили работу, удлините ее с помощью дополнительной нити. Закрепите на рабочей основе пять одинарных нитей длиной по 60 см, проплетите «змейкой» несколько рядов. Возьмите дополнительную нить, приложите ее к укоротившейся узелковой основе и продолжите плетение бриды. Через несколько узлов у вас останется только дополнительная нить, которая и будет узелковой основой (рис. 44, а).

Чтобы удлинить плетущую нить, набросьте на узелковую основу дополнительную нить так же, как вы набрасываете одинарные нити на рабочую основу. Короткую плетущую нить присоедините к узелковой основе и продолжите плетение брид. Через несколько завязанных узлов вырежьте короткую нить (рис. 44, б). Таким образом, вы можете удлинить сразу две плетущие нити, не

а)

б)

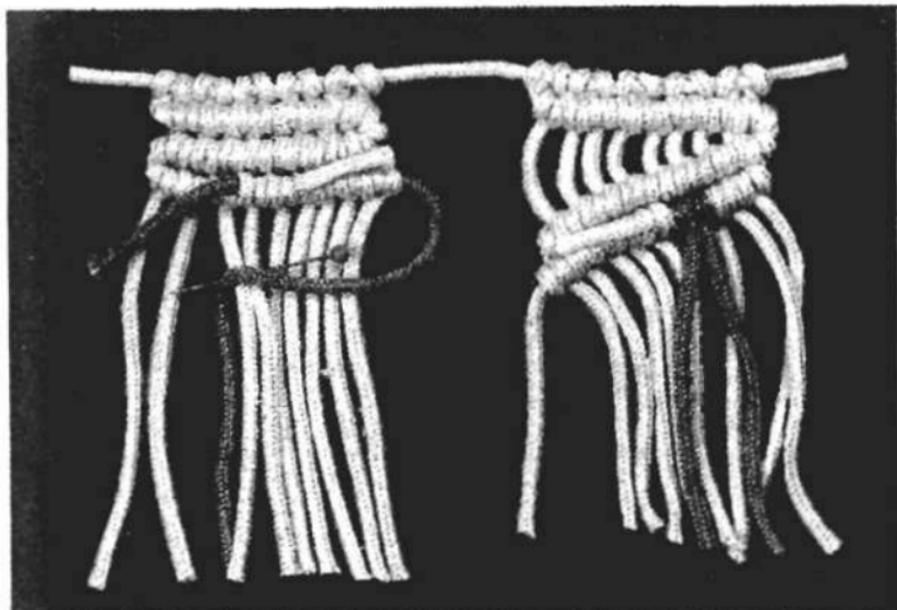


Рис. 44. Удлинение узелковой основы и плетущих нитей при плетении поверхностей из брид

набрасывая второй дополнительной нити. Вторая короткая плетущая нить в этом случае также присоединяется к узелковой основе.

Встречные узлы брид

Встречные узлы брид располагают по отношению к обычным узлам перпендикулярно. Это достигается за счет того, что плетущая нить периодически становится узелковой основой, а узелковая основа, наоборот, плетущей нитью.

Горизонтальные линии из встречных узлов брид (рис. 45, а). Возьмите три нити белого цвета и одну нить черного (или красного) цвета. Черную нить закрепите крайней слева (или справа). Сплетите горизонтальную бриду, используя в качестве узелковой основы черную нить. Во втором ряду черную нить сделайте плетущей, а все белые нити — узелковыми основами. На рис. 45, а (стрелкой А) показан **встречный** узел в развернутом положении. Для создания следующего встречного узла в этом ряду черную нить необходимо подложить под 5-ю бе-

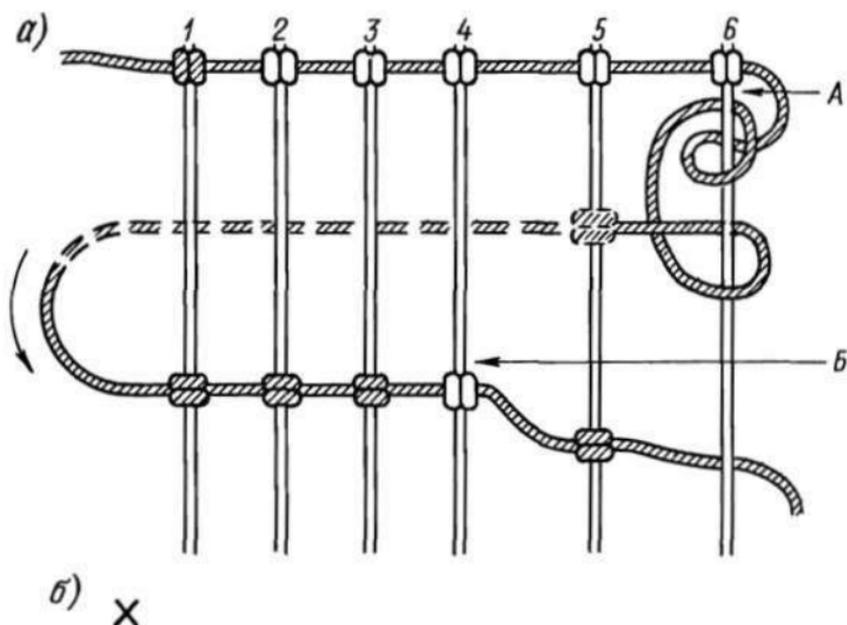


Рис. 45. Схема плетения горизонтальных линий из встречных узлов брид

лую нить и только после этого завязать узел бриды. Аналогично завязывают и остальные узлы. Дальнейшее плетение происходит по принципу плотных рядов обычных узлов брид, но в рядах можно чередовать как встречные, так и обычные узлы брид (рис. 45, а, стрелка Б). Условное обозначение встречного узла бриды — на рис. 45, б.

Поверхность из обычных и встречных узлов брид (рис. 46). Закрепите на рабочей основе пять одинарных

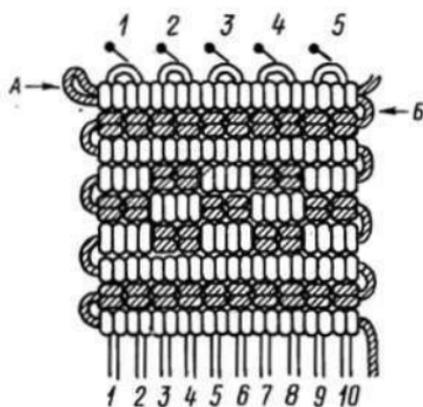


Рис. 46. Поверхность из обычных и встречных узлов брид

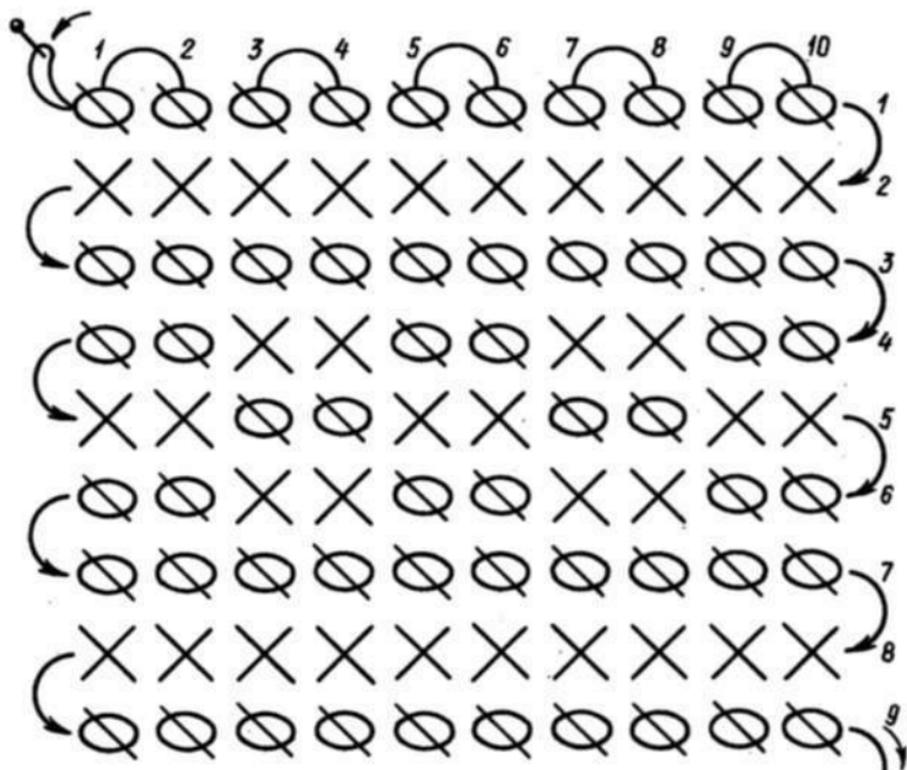


Рис. 47. Схема плетения поверхности из обычных и встречных узлов брид

нитей белого цвета длиной по 80 см и одну нить черного цвета длиной 1 м 70 см. Нить черного цвета закрепите крайней (слева или справа) так, чтобы один конец ее был равен 1 м 65 см, а другой — 5 см.

Оба конца черной нити сделайте узелковой основой и сплетите закрепляющую бриду (рис. 46, стрелка А). У вас должен остаться только один конец черной нити, которым вы будете пользоваться для завязывания встречных узлов брид (рис. 46, стрелка Б). Черная нить при завязывании встречных узлов брид будет всегда плетущей, а при завязывании обычных узлов брид — узелковой основой.

На рис. 47 приведены условные обозначения встречных узлов брид в виде крестиков и обычных узлов брид в виде овала. Пользуясь этим рисунком, вы можете создать поверхность из обычных и встречных узлов брид. При плетении не забывайте о том, что узелковая основа всегда должна находиться поверх плетущей нити.

Переплетение нитей

В технике макраме широко применяются узлы, не требующие затягивания нитей, образующиеся за счет их переплетения (рис. 48). При изучении техники переплетения нитей рекомендуется пользоваться хорошо скрученной веревкой, бельевым текстильным шнуром или бумажным шпагатом, плоской тесьмой.

Переплетение по диагонали с наклоном вправо (или влево). Это наиболее простой и самый древний способ переплетения. Закрепите на рабочей основе несколько нитей (лучше всего использовать плоскую тесьму разного цвета). Крайнюю нить слева (рис. 49, а) подложите

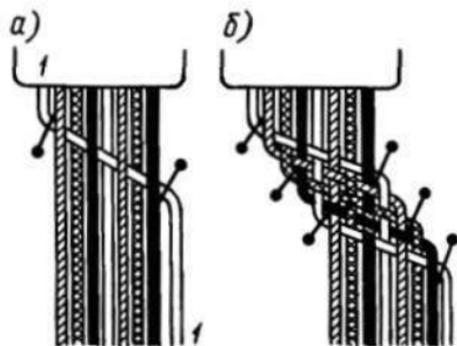


Рис. 48. Образцы переплетений

Рис. 49. Схемы переплетения нитей по диагонали

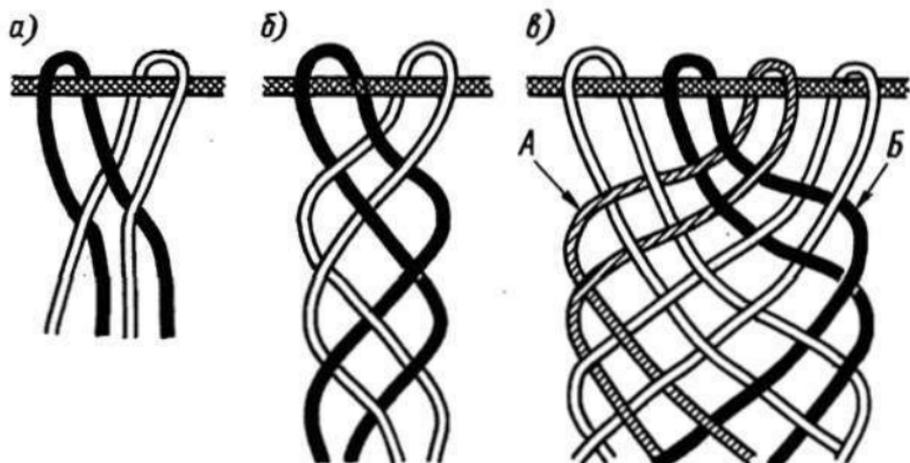


Рис. 50. Схемы переплетения нитей к центру

Рис. 51. Переплетение узла «жозефина» [китайский узел]

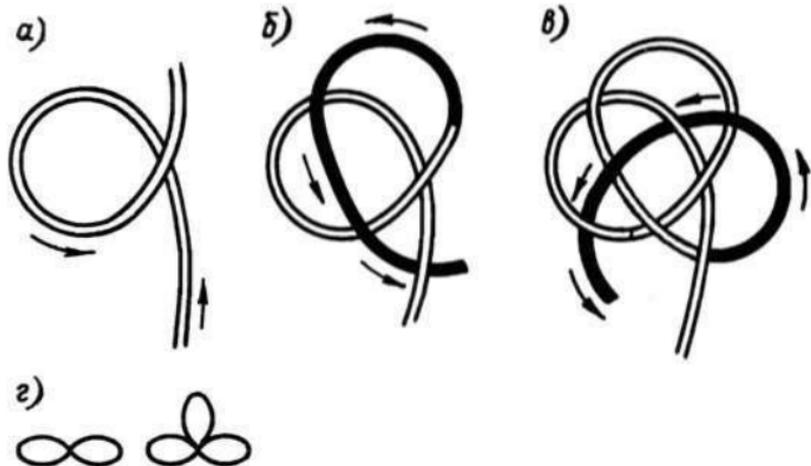


Рис. 52. Плетение «жозефины»

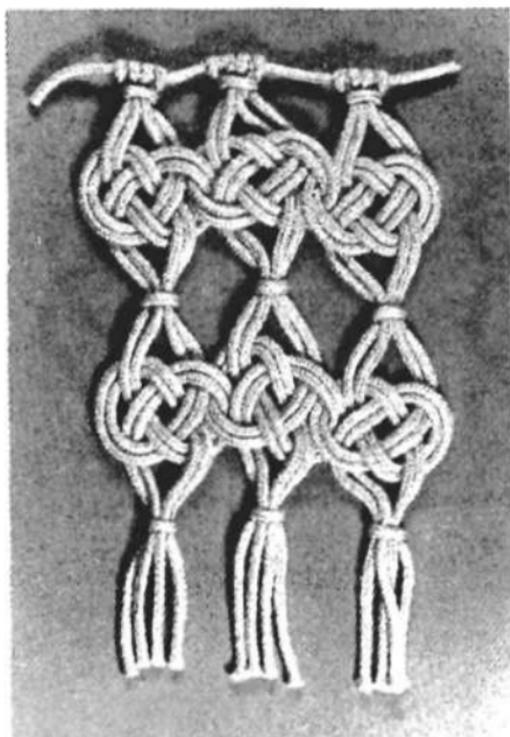


Рис. 53. Ажурная поверхность из «жозефин»

под вторую нить слева, после чего проштопайте ею все остальные нити по диагонали. Нить закрепите булавкой, конец ее опустите вниз. Снова возьмите крайнюю нить слева и проштопайте ею по диагонали все остальные нити, включая плетущую нить первого ряда. Продолжите работу, используя каждый раз в качестве плетущей крайнюю нить слева (рис. 49, б).

Диагональное переплетение нитей к центру (рис. 50, в). Работа всегда начинается с центральных нитей. На рис. 50, а, б показан пучок из четырех нитей. Переплетаются сначала две нити в центре, а затем крайние. Если в пучке более четырех нитей (их количество всегда четное), то и в этом случае переплетение к центру начинают с двух центральных нитей, одновременно присоединяя к ним справа и слева соседние нити (рис. 50, в). Причем нить слева подкладывается **под** соседнюю нить (рис. 50, в, стрелка А), а крайняя нить справа располагается **поверх** соседней нити (рис. 50, в, стрелка Б). Встретившись в центре, крайние нити «проштопывают» друг друга то сверху, то снизу.

«Жозефина», или китайский узел (рис. 51). Проследите внимательно по рис. 52 направление движения концов

нити в переплетении «жозефина». На рис. 52, а вы видите начальную стадию завязывания узла: один конец нити петлей уложен на второй конец. На рис. 52, б и в показано направление движения второго конца нити, который проштопывает снизу вверх нити и возвращается вниз к начальной стадии. На рис. 52, г — условное обозначение переплетения «жозефина».

Из «жозефин» создают не только ажурную поверхность (рис. 53), но и плотную (см. рис. 48, слева). Нити можно использовать в два-три сложения.

Кисти (рис. 54)

Дополнением к изделиям в технике макраме служат кисти. Обычно их создают из свободных концов нитей, оставшихся после плетения изделия. Кисть (рис. 55) состоит из стержня 1, шишки 2 и бахромы 3. Названия кистям даются в зависимости от формы шишки.

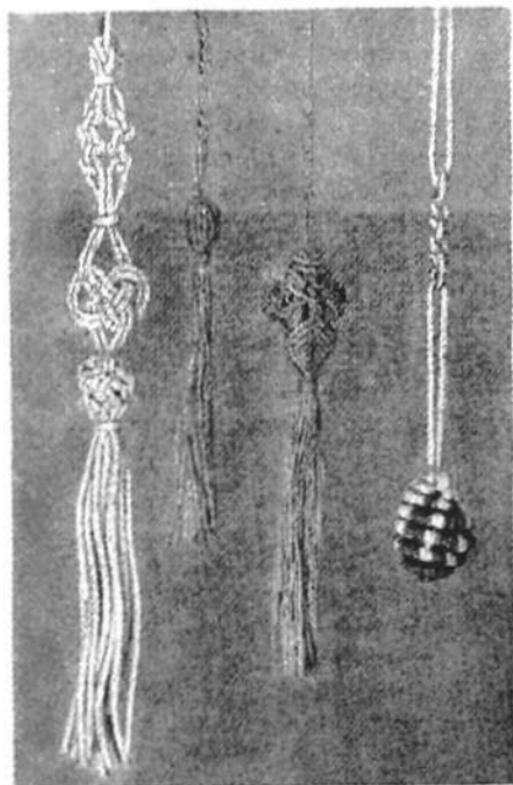


Рис. 54. Образцы кистей

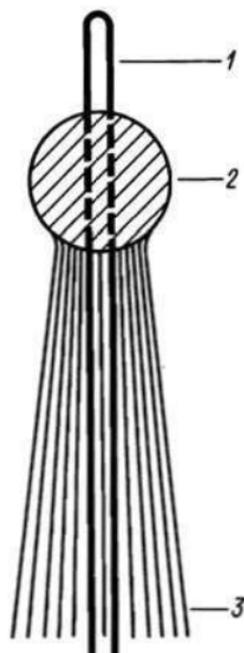


Рис. 55. Схема составных частей кисти

Простая кисть. Подготовьте семь одинарных нитей длиной по 40 см и одну одинарную нить длиной 55 см (лучше всего использовать отделочный шнур или сутаж). Длинную нить сложите пополам и объедините общим простым узлом, немного отступив от места сгиба нити. Завязанная таким образом нить — **рабочая петля** — будет служить стержнем кисти (рис. 56, а). Одну из коротких нитей сделайте рабочей основой, накиньте на нее все остальные нити (рис. 56, б). Подготовленные таким образом нити накиньте на рабочую петлю поверх узла, концы рабочей основы дважды свяжите простым узлом (рис. 56, в).

Простая кисть является основой всех прочих кистей независимо от формы их шишки. При плетении кистей других видов рабочую петлю всегда делайте из одинарной нити длиной не менее 55 см (как для простой кисти). Для удобства рабочую петлю можно набросить на одну из струбцин.

Кисть с «шапкой» (рис. 56, г). Шесть одинарных нитей длиной по 50 см и одну одинарную нить длиной 60 см (под рабочую основу) закрепите на рабочей основе, причем один конец рабочей основы сделайте длиннее

а) б) в) г) д)

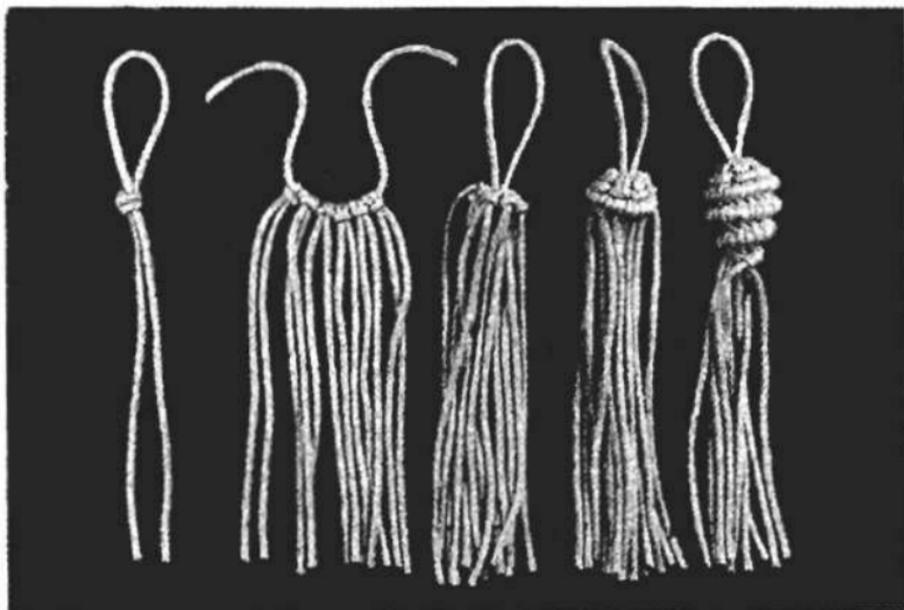


Рис. 56. Плетение кистей

второго. Закрепленные на рабочей основе нити накиньте на рабочую петлю, концы рабочей основы стяните и сплетите по кругу закрепляющую бриду, используя в качестве узелковой основы длинный конец рабочей основы.

Кисть по спирали (рис. 56, д). Шесть одинарных нитей длиной по 70 см и одну одинарную нить длиной 90 см (под рабочую основу) закрепите на рабочей основе так же, как и при плетении кисти с «шапкой». Взяв в качестве узелковой основы длинный конец рабочей основы, проплетите спиралью закрепляющую бриду и под ней еще две-три бригады. Для уменьшения диаметра второй половины шишки часть нитей отбросьте в середину (к стержню), не проплетая. Концы этих нитей можно подрезать.

Шишка кисти может быть удлиненной, при необходимости ее можно сделать в форме шарика (см. рис. 54, справа). Объем шарика можно увеличить за счет периодического набора на узелковую основу дополнительных нитей. Добавление нитей производят таким же способом, как и при нанизывании одинарных нитей на горизонтальную рабочую основу. При плетении второй половины шишки нити периодически отбрасывают внутрь шишки (к стержню) и не проплетают. Отброшенные нити подрезают. Закончив плетение, оставшиеся концы нитей убирают внутрь шишки-шарика.

Кисть из встречных узлов брид (см. рис. 54, вторая слева). Кисть сплетена из кордовых нитей. Длина шишки кисти — 2 см, диаметр шишки — 1 см. Метраж нитей — 7 м 20 см. Длина всей кисти — 15 см. Две одинарные нити для стержня по 80 см закрепите обычным способом и проплетите отдельно две одинарные цепочки. Затем из четырех концов дважды завяжите простой узел и наденьте на него заготовку для плетения шишки и бахромы (6 одинарных нитей по 60 см и одна одинарная нить длиной 2 м для рабочей основы, один конец одинарной нити после нанизывания на нее шести нитей по 60 см должен быть равен всем остальным перекинутым нитям, т. е. 30 см, а другой — 1 м 65 см). Длинный конец — плетущая нить, остальные нити — узелковая основа. Наденьте заготовку с нитями на узел стержня и, не делая закрепляющей бригады, по спирали проплетите первый ряд шишки из встречных узлов бригады. Проплетая следующие ряды по спирали, плотно прижимайте ряд к ряду. В последних двух рядах объем шишки уменьшают за счет отбрасывания внутрь шишки узелковых основ

(через 1—2 узла). После последнего ряда под шишкой туго завязывают 3—4 галстучных узла. Встречные узлы брид в кистях можно сочетать с обычными узлами бриды.

Кисть из «лепестков» и ромбов «восьмерок» (см. рис. 54, вторая справа). Кисть сплетена из кордовых нитей. Длина кисти без цепочки — 15 см. Диаметр нити — 1 мм, общий метраж нитей — 8 м. Возьмите 16 одинарных нитей по 80 см и одну одинарную нить длиной 1 м (для плетения цепочки — стержня кисти). Нить длиной 1 м сложите пополам, прикрепите к одной из струбцин, проплетите одинарную цепочку (30—36 звеньев). Для создания стержня кисти завяжите сначала один простой узел, а на него — второй (для большего объема). Из шести одинарных нитей (по 80 см) сделайте заготовку и проплетите первую бриду по спирали. При плетении следующих двух брид (периодически через 2—3 узла) добавьте еще 10 одинарных нитей той же длины. Все перекинутые нити (32 конца) разделите на переднюю и заднюю части. В каждой половинке создайте одинаковый плоский рисунок: в верхней части — из «лепестков» и одинарных цепочек, в нижней части — из фрагментов ромбов «восьмерок». Верхние и нижние части двух половинок кисти плетутся отдельно, объединяются они только в средних точках ромбов «восьмерок». После плетения шишки все концы нитей объединяются и затягиваются пятью галстучными узлами.

Любые кисти могут интересно дополнить настенные композиции, портьеры, занавески, а в поясах для одежды стать главным декоративным элементом.

Плетение изделий прямоугольной и квадратной формы

Декоративные украшения на стены, салфетки прямоугольной формы служат прекрасным дополнением к интерьеру. Такие изделия можно плести практически из любого материала — от кордовых и льняных нитей до массивного хлопчатобумажного шнура. Необходимо помнить, что при плетении изделий перекинутые нити в среднем укорачиваются в четыре-пять раз. Плетут изделия прямоугольной и квадратной формы как от **середины**, так и от **верхней части**. Плетение изделий от середины позволяет пользоваться нитями, в два раза короче необходимой длины.

Салфетка из отделочного шнура (рис. 57). Ширина салфетки — 25,5 см, длина (без бахромы) — 16 см, длина бахромы — 7 см.

Закрепите на временной рабочей основе 60 одинарных нитей длиной по 1 м. Каждую четную нить временно отбросьте за рабочую основу, все отброшенные нити соберите в пучок и свяжите дополнительной нитью. Из нечетных концов нитей сплетите одну половину салфетки. Плетение начните с наклонных брид нижних половинок ромбов. Далее плетение ромбов осуществляйте в шахматном порядке (рис. 58). От рабочей основы до бахромы — два ряда полных ромбов и один ряд неполных (половинок). В поверхности ромбы с перехватом чередуются с ромбами с провисающими нитями. В каждом ромбе 12 концов нитей.

После того как вы сплетете половину салфетки (из нечетных концов нитей), освободите основу от струбцин и удалите ее из образца. Переверните салфетку готовой половиной от себя, снова закрепите ее на рабочей основе, используя для этого защипы для белья (закрепляйте за готовую половину). Сплетите вторую половину салфетки.

При плетении салфетки от середины закрепляющая брида не требуется. Если плетение первой половины

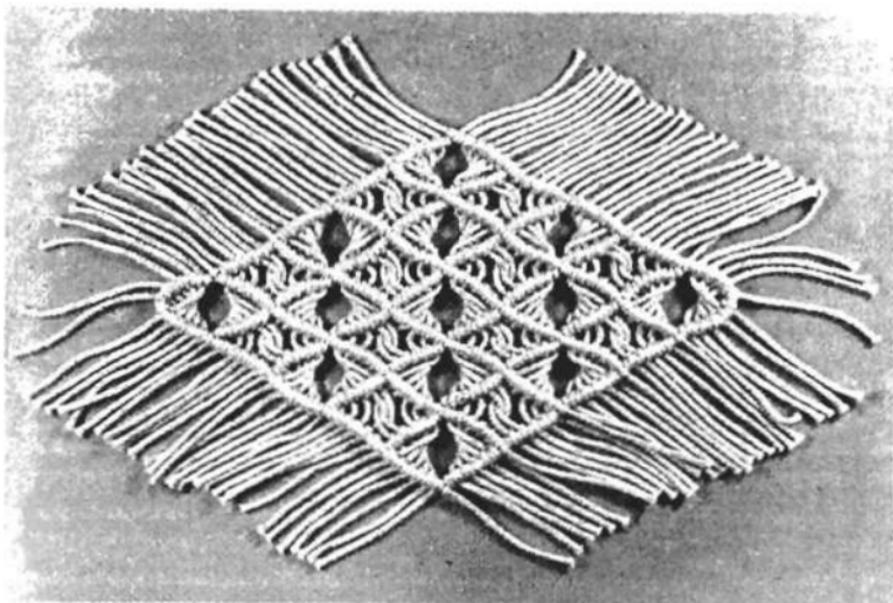


Рис. 57. Салфетка из отделочного шнура



Рис. 58. Плетение салфетки от середины

салфетки начинают с нижних половинок ромбов, то внутреннюю часть этих ромбов оформляют при плетении второй половины изделия. При использовании в поверхности двойных плоских узлов завязывание узлов во второй половине изделия осуществляют с противоположной стороны.

Прямоугольная салфетка (рис. 59). Ширина салфетки — 19 см. Длина — 57 см. Изделие сплетено из льня-

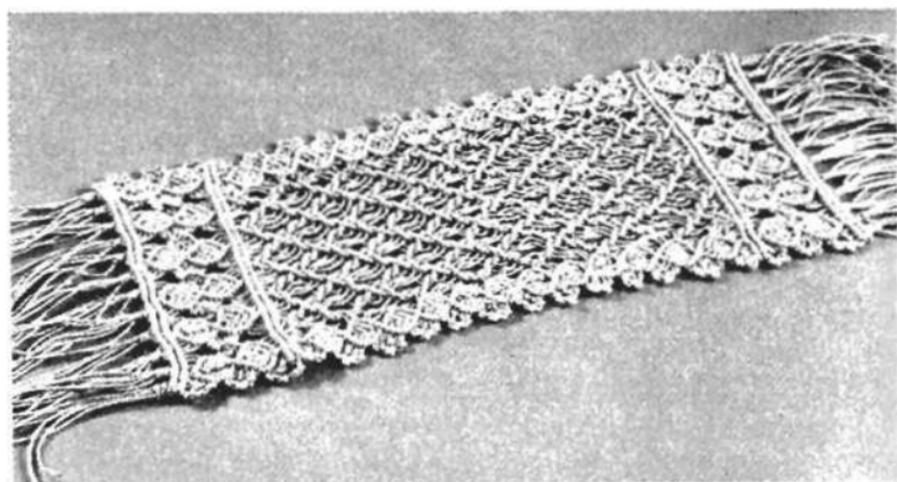


Рис. 59. Прямоугольная салфетка из льняных нитей

ных нитей диаметром 1,5 мм. Общий метраж нитей — 110 м. Салфетка состоит из средней части и рамки.

Плетение осуществляют от середины. Все нити закрепляют на временной рабочей основе: 40 одинарных нитей длиной по 2 метра в центре, далее с той и с другой стороны по 10 одинарных нитей длиной по 2 м 50 см для плетения вертикальных частей рамы в виде полосок из фрагментов ромбов «восьмерок».

Среднюю часть салфетки, представляющую собой кружевную поверхность «жучок», плетут из 40 нитей. В поверхности четыре мотива ажурного «жучка», каждый из которых состоит из 10 нитей. Соседние мотивы, зафиксированные общим узлом бриды, образуют ромб с перехватом за счет свободных дуг (две нити половинки ромба перехватывают две соседние дуги другой половинки). По вертикали — семь мотивов «жучка». В каждой боковой (вертикальной) части рамки — полоски из ромбов «восьмерок». Каждая полоса состоит из 10 нитей. Всего 12 мотивов. Подцепление за счет перехвата свободными дугами с внутренней стороны ромбов «восьмерок» за дуги ажурного «жучка» средней части салфетки (две нити через две). С внешней стороны боковину из ромбов «восьмерок» оформляют одинарными цепочками. Внешние дуги из одинарных цепочек имеют по семь звеньев, внутренние дуги состоят из трех звеньев.

Поперечные части рамки замыкают бридой «змейкой» (два ряда), после чего все количество нитей от плетения середины и вертикальных сторон рамки (60 нитей) распределяют на пучки по 10 нитей в каждом пучке и проплетают ромбы «восьмерки», дуги которых состоят из одинарных цепочек, сцепленных между соседними мотивами. Внутренняя дуга из трех звеньев, внешняя — из семи. Мотивы из ромбов «восьмерок» замыкают бридой «змейкой» (два ряда), затем все количество нитей распределяют на пучки, состоящие из четырех нитей. Нити в пучках фиксируют двумя галстучными узлами (одна нить вокруг трех узелковых основ).

Плетение изделий от верхней части. При плетении изделий прямоугольной или квадратной формы от верхней части рекомендуется пользоваться эскизом будущего изделия в натуральную величину. В качестве рабочей основы при плетении можно использовать металлические или деревянные палки. На их концах необходимо сделать прорезы, с тем чтобы наброшенные на них крайние нити не соскальзывали при плетении изделия.

Настенная композиция «Осень» (рис. 60). Ширина композиции — 42 см, длина по средней линии — 90 см. Изделие выполнено из льняных нитей диаметром 0,3 см. Общий метраж нитей — 650 м. В качестве рабочей основы использована деревянная плоская палка.

Композиция состоит из трех кружевных полос и четырех кистей. Длина средней полосы от палки до конца кисти — 90 см. Длина соседних полос — 71 см. В кружевных полосах чередуются мотивы стилизованного цветка старинного французского кружева и ромбов с «горошинами».

Для плетения средней полосы необходимо 16 одинарных нитей длиной по 5 м, для плетения соседних полос — по 16 одинарных нитей длиной по 4 м 50 см. Схема плетения цветка приведена на рис. 61, а (здесь и далее приняты условные обозначения: з — звено, к — конец нити). Лепестки цветка состоят из обычных и встречных узлов брид (рис. 61, б). Между лепестками — одинарные цепочки (по 2 звена), сплетенные из нитей в одно сложение. Центр цветка оформлен одинарными цепочками, сплетенными из нитей в два сложения, и общим двойным плоским узлом. Нижняя половина цветка создается зеркально по отношению к верхней половине.

Для плетения ромбов используются 24 перекинутые нити. Стороны ромбов сплетены по принципу ажурного «жучка». Внутренняя часть ромба заполнена «горошинами» в шахматном порядке.

Все мотивы цветов и ромбов объединены одинарными цепочками из нитей в два сложения. Для определения длины одинарных цепочек до начала работы над композицией делают эскиз в натуральную величину, отмечают на нем контуры всех мотивов и при плетении одинарных цепочек ведут подсчет звеньев.

Каждая кружевная полоса заканчивается кистью. Ее длина — 18 см. Для создания кисти уменьшают количество перекинутых нитей (на данном этапе их 32). Из восьми средних нитей подготавливают стержень с общим простым узлом для бахромы кисти. Остальные концы нитей отбрасывают на изнаночную сторону полосы, завязывают в пучки и подрезают. На подготовленный стержень прикрепляют заготовку для плетения кисти. (Технология плетения кисти будет рассмотрена ниже.)

Соседние две кружевные полосы плетут аналогично.

После готовности кружевных полос на рабочей основе (палке) остаются не заполненные плетением участки. Они заполняются дополнительной нитью в виде обмот-

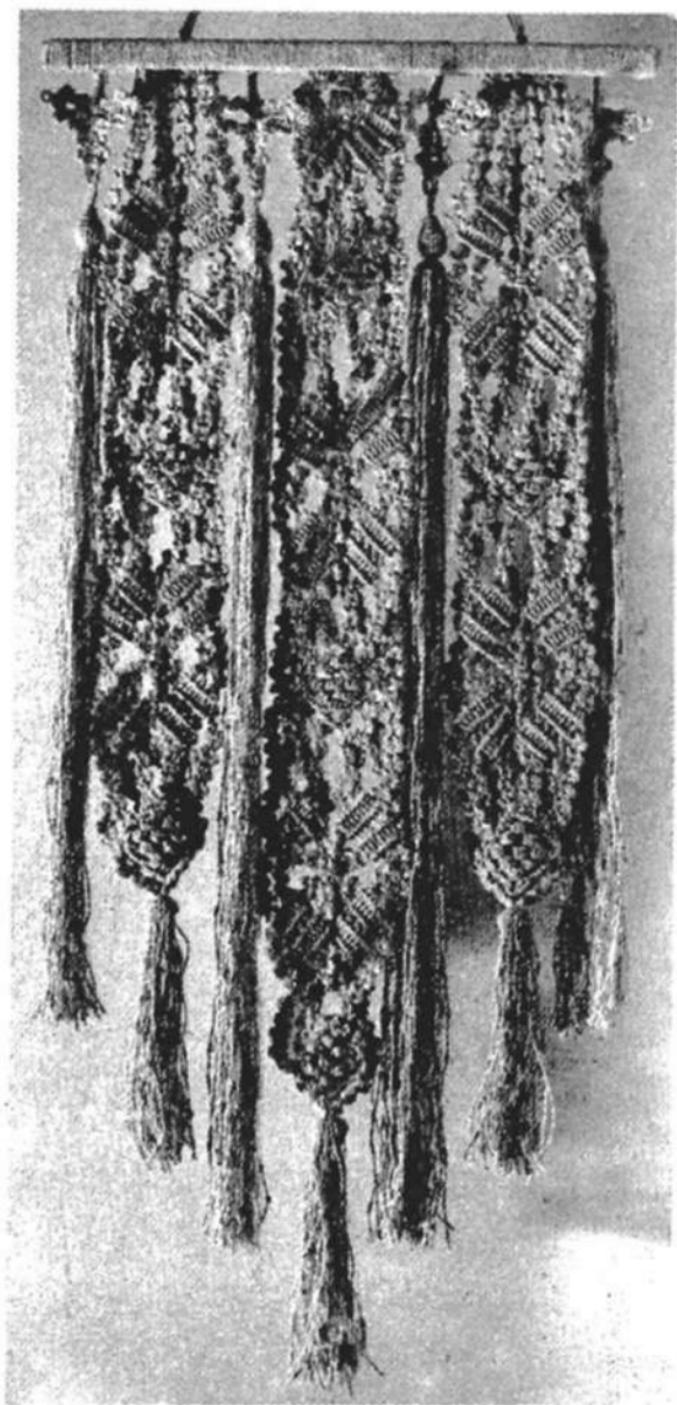


Рис. 60. Настенная композиция «Осень»

ки. К этим участкам (между полосами кружева) подвешивают четыре кисти. Их создают отдельно, а затем прикрепляют к палке за верхнюю часть рабочих петель. Длина кистей, расположенных рядом с центральной полосой, — 77 см, длина крайних кистей — 65 см. Технология плетения всех кистей одинакова. Для каждой кисти используют 18 одинарных нитей: для средних — длиной по 1 м 80 см, для крайних — по 1 м 60 см.

Кисть состоит из рабочей петли длиной 10 см; комбинированной шишки; бахромы, оформленной простыми узлами (конец нити каждый раз при завязывании такого узла пропускают в петлю четыре раза). На рабочей петле прикреплен, как аппликация, стилизованный лист из одинарных цепочек, сплетенных из нитей в два сложения. Для плетения одного листа необходимы две одинарные нити по 80 см. В цепочке — 34 звена (25 см). На поролоновой подушке цепочке придают форму листа, углы этой детали закрепляют булавками. Затем при помощи вязального крючка продевают в среднюю часть листа дополнительную нить и в виде шнуровки затягивают ее. Этой же нитью обматывают концы одинарной цепочки, создавая черенок.

Для стержня кисти используют две одинарные нити.

Для создания шишки необходимы 10 одинарных нитей (рис. 62). Схема плетения шишки: три ряда плетения по спирали, пять рядов из встречных брид, затяжка под шишкой кисти из трех галстучных узлов и затем повторение трех рядов из встречных узлов бриды. Для увеличения объема бахромы кисти к ее стержню прикрепляют 8 одинарных нитей, которые также оформляют простыми узлами.

Плетение кистей, завершающих кружевные полосы, и обработку бахромы производят аналогично. Для плетения каждой из этих кистей требуется 10 одинарных нитей длиной по 75 см.

Настенный карман для мелких вещей (рис. 63). Длина кармана 45 см, ширина 28 см. Изделие выполнено из отделочного шнура красного цвета. Общий метраж нитей — 330 м. В качестве рабочей основы использована деревянная палка длиной 33 см, диаметром 2 см. Конструкция состоит из стенки-основы и прикрепленных к ней карманов. Стенку и карманы плетут отдельно.

Для плетения стенки на палке плотно закрепляют 29 одинарных нитей длиной по 3 м 50 см и одну одинарную нить для узелковой основы длиной 4 м. Обычным способом набрасывают каждую одинарную нить, затем

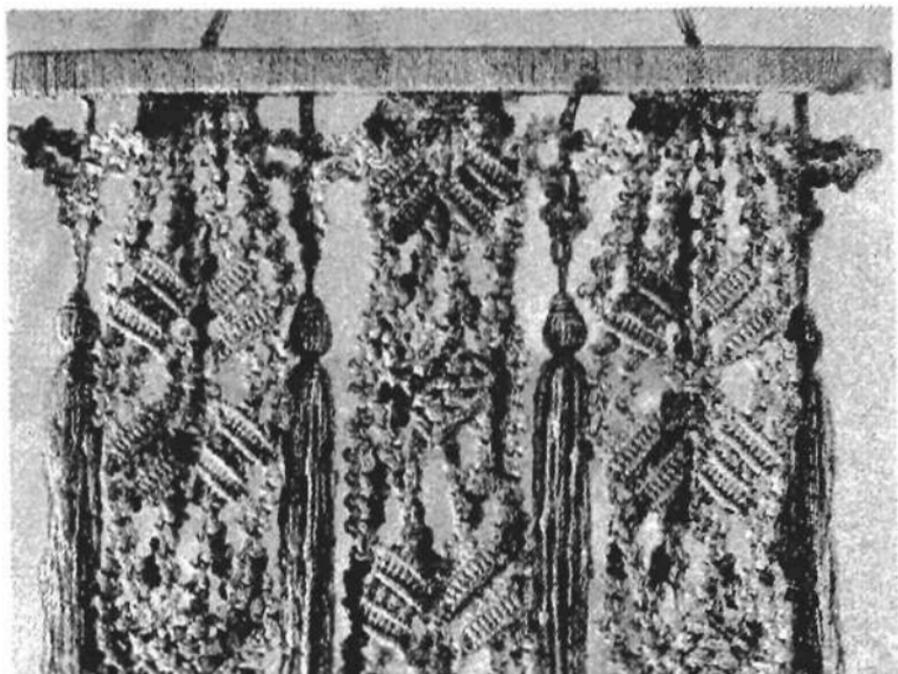


Рис. 62. Фрагмент настенной композиции «Осень»



Рис. 63. Настенный карман для мелких вещей

каждым концом одинарной нити справа и слева делают по одному простому одностороннему узлу. Нити (60 концов) закрепляют бридой и создают орнаментную полосу из шести мотивов плотного «жучка». Каждый мотив состоит из десяти нитей, каждый из четырех фрагментов мотива имеет четыре ряда. Орнамент закрепляют бридой, затем проплетают полотнище из двойных плоских узлов (по вертикали 38 узлов, по горизонтали — 15). Полотнище завершают горизонтальной бридой.

Карманы плетут отдельно. Ширина каждого из двух верхних карманов 12 см, длина — 14 см. Для одного кармана необходимы 11 одинарных нитей длиной по 1 м 20 см, одна одинарная нить для узелковой основы длиной 1 м 50 см и одна одинарная нить для рабочей основы длиной 90 см (концы от рабочей основы после готовности кармана понадобятся для прикрепления его к стенке-основе). Поверхность кармана состоит из решетки и горизонтальных брид. Сверху — одна брида, снизу решетку замыкают две бриды. Решетка сплетена из плотных «жучков» в шахматном порядке. В ряду — три мотива. Каждый мотив состоит из восьми нитей. Каждый из четырех фрагментов имеет три ряда брид. После готовности кармана проплетают еще одну бриду на расстоянии 0,5 см от нижней бриды. Перегнув низ кармана так, чтобы последняя дополнительная брида оказалась под углом, образуют часть дна кармана. Оставшиеся концы нитей подгибают внутрь кармана и распределяют на четные и нечетные нити. Все четные концы продевают в верхней части стенки-основы через ряд двойных плоских узлов и туго завязывают (любым способом) с нечетными концами. Завязанные концы нитей равномерно распределяют вдоль дна (одна половина концов нитей навстречу другой половине) и туго зашивают катушечными нитками. Для создания боковин кармана концы от рабочей основы прикрепляют при помощи вязального крючка к стенке-основе и на нее (как на рабочую основу) навешивают две одинарные нити длиной 1 м 20 см. Из этих нитей проплетают полосу из двойных плоских узлов (при плетении нити периодически подцепляют за стенку-основу и за край кармана). Концы нитей от плетения боковин убирают внутрь кармана и прикрепляют к нитям дна кармана.

Для нижнего кармана необходимы 29 одинарных нитей длиной по 1 м 80 см и одна одинарная нить длиной 2 м 50 см. После закрепляющей бриды плетут поверхность, состоящую из наклонных ромбов, выполненных

из параллельных брид (десять мотивов по горизонтали и четыре по вертикали). Поверхность замыкают четырема бридами. Посередине полосы из брид проплетают один ряд из двойных плоских узлов. Между стенкой-основой и низом плетеной поверхности для кармана создается дно. Для этого внизу стенки-основы и в поверхности для дна кармана проплетают дополнительные бриды на расстоянии 0,5 см от готовых. Перегнув их по свободной (между бридами) линии, все концы нитей направляют внутрь конструкции. Нити распределяют на пучки, по 3—4 нити в каждом пучке. Пучки нитей одной плоскости объединяют с пучками нитей противоположной плоскости, туго завязав их любыми удобными способами. Половину нитей в каждом пучке вырезают, остальные нити подрезают до 3—4 см, направляют вдоль дна навстречу друг другу и прошивают катушечными нитями. Для одной боковины нижнего кармана используют две одинарные нити длиной 1 м 20 см. После прикрепления нижнего кармана к нему подплетают «горошину» из шести нитей, к стенке-основе — петлю для застежки. Конструкцию украшают деревянными шариками на свободных нитях и одинарными цепочками.

Плетение изделий объемной формы

Кашпо — подвесы для цветов. С помощью одного или нескольких шнуров их подвешивают на окнах, к потолку, применяют в качестве дополнения к настенным композициям.

Кашпо традиционной формы (рис. 64). Кашпо состоит из петли, шнуров и сетки. Длина от начала петли до кисти — 83 см, длина кисти — 17 см, диаметр сетки (определяется диаметром цветочного горшка или вазы) — 11 см. Изделие выполнено из бельевого шнура. Общий метраж нитей — 40 м.

Три одинарные нити длиной по 5 м объединяют в пучок и складывают пополам. В месте сгиба нити перевязывают дополнительной нитью, пучок нитей подвешивают на одну из струбцин. От места сгиба нитей плетут два фрагмента из двойных плоских узлов, по восемь узлов в каждом фрагменте. Нити объединяют в пучок и от образовавшейся петли (рис. 65, стрелка А) из всего количества нитей плетут общий фрагмент из 12 плоских узлов: четыре двойных, четыре одинарных и снова четыре двойных.

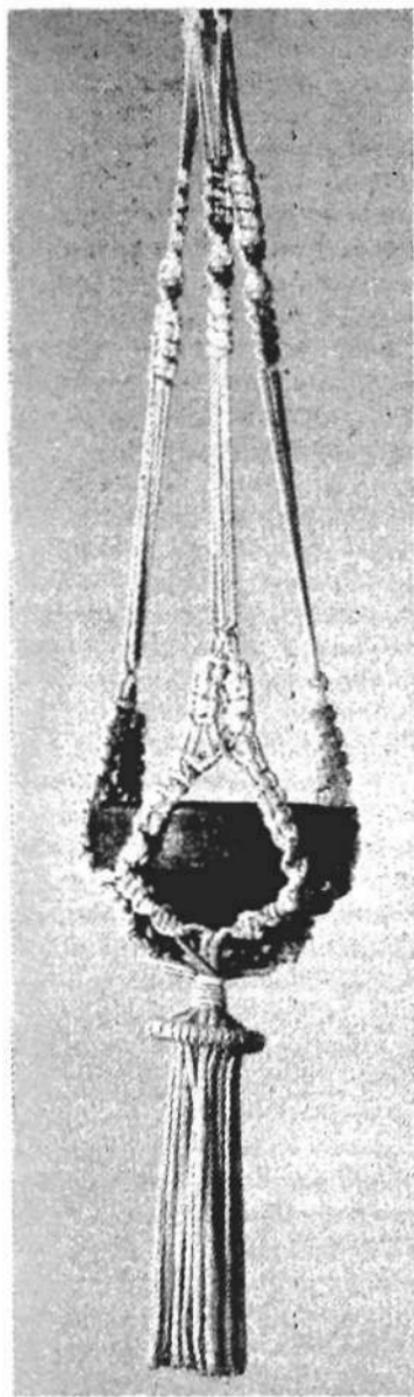


Рис. 64. Кашпо традиционной формы

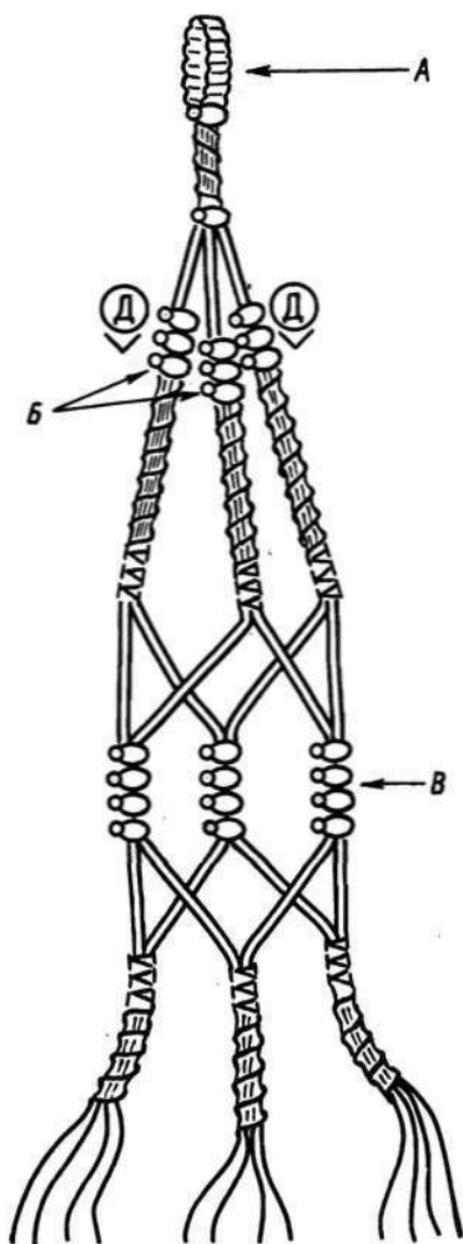


Рис. 65. Схема плетения кашпо традиционной формы

После этого нити разделяют на три пучка для плетения шнуров. Подготовив три дополнительные одинарные нити длиной по 4,5 м и отступив от предыдущего общего фрагмента на 3 см, к каждому пучку добавляют (добавление нитей на рисунке обозначено буквой Д в кружке с треугольником внизу) по одной нити (рис. 65, стрелка Б). Из каждого пучка нитей плетут по одному фрагменту, комбинируя двойные плоские узлы и витую тесьму (четыре двойных плоских узла, восемь узлов витой тесьмы и снова четыре двойных плоских узла). Отступив от этих фрагментов на 6 см, в шахматном порядке проплетают фрагменты из четырех двойных плоских узлов (рис. 65, стрелка В), затем, отступив еще на 6 см, переходят к дальнейшему плетению шнуров.

При плетении сетки используют три одинарные нити длиной по 3 м. Сетку плетут в шахматном порядке из двойных плоских узлов с чередованием свободных нитей. В сетку опускают цветочный горшок, все нити собирают в пучок под цветочным горшком и затягивают галстучным узлом. Сделав четыре витка обмотки, снова дважды завязывают галстучный узел. Пучок нитей пропускают внутрь кольца диаметром 6 см, на кольце каждой нитью завязывают по узлу бриды.

Кашпо из фестонов (рис. 66). Длина кашпо от начала петли до нижней части сетки — 65 см. Длина петли — 13 см. В кашпо использованы три кольца диаметром 4; 13 и 4,5 см и керамический горшочек. Высота горшочка 10 см, диаметр — 12,5 см. Материал — отделочный шнур диаметром 0,5 см. Общий метраж нитей — 40 м. Кашпо состоит из петли, шнуров и сетки, поддерживающей цветочный горшок.

Работа над кашпо начинается с петли из трех одинарных нитей длиной: для узелковой основы — 2 м 50 см, для двух плетущих нитей — по 3 м 50 см. Плетут так же, как и традиционное кашпо. Сначала выполняют фрагмент из 18 двойных плоских узлов. Сложив его пополам, получают пучок из шести концов нитей. Затягивают его двумя общими двойными плоскими узлами и под ними проплетают тесьму из двойных плоских узлов с фестонами. Расстояние между двойными плоскими узлами: 2, 3, 4 и 5 см. Весь пучок нитей разделяют на три части, к каждым двум нитям добавляют по одной одинарной нити длиной 3 м 50 см, присоединяя их при помощи двойных плоских узлов под фрагментом из фестонов.

После этого пучок из 12 нитей пропускают внутрь кольца и нанизывают на него узлы бриды. Далее из оди-

нарных цепочек, заключенных между свободными нитями, перехваченными фестонами из двойных плоских узлов, плетут шнуры. Длина шнуров 42 см (до цветочного горшка). Каждый шнур состоит из четырех концов нитей. Плетение начинается с двойного плоского узла. Отступив от узла на 4 см, из средних нитей (вторая и третья) проплетают 8 звеньев одинарных цепочек. Затем создают фрагмент из двойных плоских узлов с фестонами. Расстояние между узлами — 2, 3, 4 и 2 см. Отступив от этой детали на 5 см, в средней части ленты между свободными нитями плетут одинарную цепочку из десяти звеньев. Пропустив снова участок из свободных нитей (9 см), плетение ленты завершают фрагментом из фестонов. Расстояние между двойными плоскими узлами для создания фестонов: 2, 3 и 4 см. В каждом пучке (после плетения ленты) две средние нити временно отбрасывают, а крайние две нити оставляют для плетения сетки из двойных плоских узлов. Оставшиеся от плетения трех лент нити пропускают внутрь кольца диаметром 13 см и нанизывают на него узлами бриды.

Для сетки на кольцо нанизывают дополнительно 9 одинарных нитей длиной по 1 м, которые располагают с равными интервалами (1,5—2 см). Между ними остав-

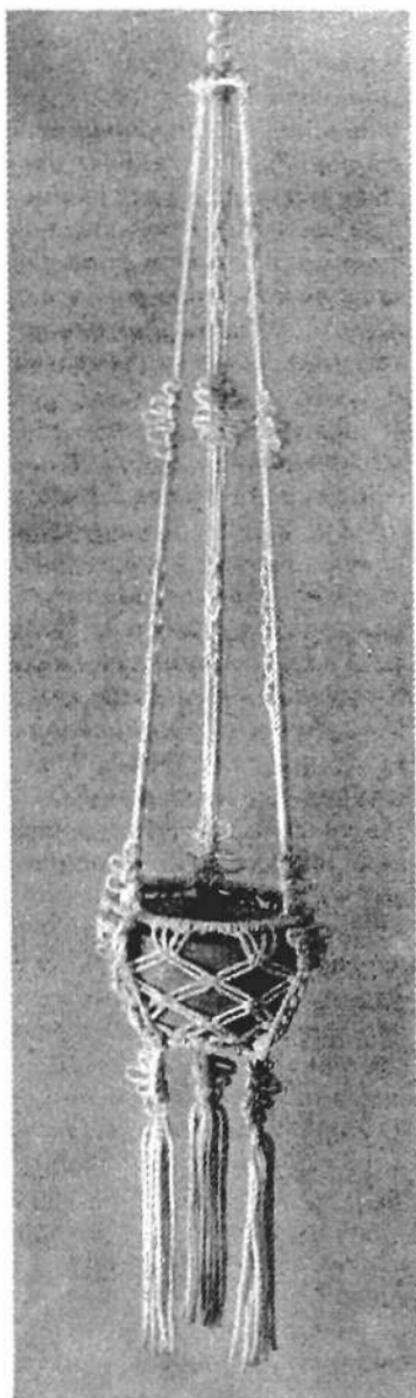


Рис. 66. Кашпо из фестонов

ляют участки металлического кольца, которые заполняют следующим образом: концами перекинутых нитей от места крепления завязывают фрагменты тесьмы из простых односторонних узлов. Плетение осуществляют вправо и влево (по три узла в каждом пучке из двух перекинутых нитей). По кругу завязывают двойные плоские узлы и далее плетение выполняют в шахматном порядке. Расстояние между узлами в рядах — 3 см. После третьего ряда расстояние между рядами сокращается, и за счет этого уменьшается объем сетки. На этом этапе в сетку помещают цветочный горшок и, если сетка хорошо поддерживает его, вплетают кольцо диаметром 4,5 см. В данном случае сетка имеет шесть рядов (расстояние между рядами уменьшается от 2,5 см до 0,5 см).

Дно сетки плетут из нитей, нанизанных на кольцо, и из брид по спирали. К постоянной узелковой основе периодически (через пять-шесть узлов бриды) подключают отработанные плетущие нити. Через три-четыре узла плетущие нити вырезают. Чтобы случайно не вырезать постоянную узелковую основу, на конце ее завязывают узелок «на память». К концу плетения спирали должно остаться четыре-пять нитей. При помощи крючка продевают эти нити внутрь сетки. В начале плетения сетки было отброшено по две нити в трех точках, где заканчиваются шнуры-ленты. К этим нитям добавляют по одной одинарной нити длиной 1 м 20 см (сложив пополам, их в месте сгиба присоединяют двойным плоским узлом). Таким образом, создаются пучки нитей для плетения подвесок.

В трех местах под кольцом проплетают фрагменты из двойных плоских узлов с фестонами (расстояние между узлами 4, 3 и 2 см). Затем следует фрагмент из свободных нитей и одинарной цепочки между ними. Расстояние от последнего двойного плоского узла до цепочки 1,5 см. В цепочке шесть звеньев. Подготовленные части подвесок прикрепляют при помощи вязального крючка к нижнему кольцу дна. На них снова создают детали из двойных плоских узлов с фестонами (расстояние между узлами 2, 3, 4, 5, 4, 3 и 2 см). Под последний узел в каждом пучке добавляют (любым способом) еще по одной одинарной нити длиной 50 см для увеличения объема нижней части подвеса. Длина кистей на конце подвесов 15 см.

Декоративные дополнения к одежде

Комплект «Ленок» (рис. 67). Комплект состоит из кулона и пояса. Он выполнен из льняных нитей диаметром 1 мм.

Плетение кулона. Длина украшения — 35 см, длина ромба 6 см, ширина 7 см. Длина цепочки (в сложенном виде) 29 см. Общий метраж нитей 17 м.

Плетение кулона начинают снизу. Для рабочей основы берут одинарную нить длиной 18 см. Сложив ее пополам, в месте сгиба делают (любым способом) петлю длиной 0,5 см. Положив рабочую основу на поролоновую подушку в виде треугольника, закрепляют ее булавками. На две наклонные стороны рабочей основы набирают по девять одинарных нитей длиной по 75 см и проплетают на каждой стороне рабочей основы по две бриды, фиксируя их в начале плетения общими узлами бриды.

Для рельефности к узелковым основам подкладывают по одной дополнительной нити длиной 8 см, которые позднее вырезают. Разделив на каждой стороне треугольника плетущие нити на две части, в верхней части треугольника проплетают ромб «восьмерку» (рис. 68, а). Для большей выпуклости ромба узелковые основы подтягивают и после этого фиксируют их узлом бриды. В шахматном порядке создают еще две детали ромбов

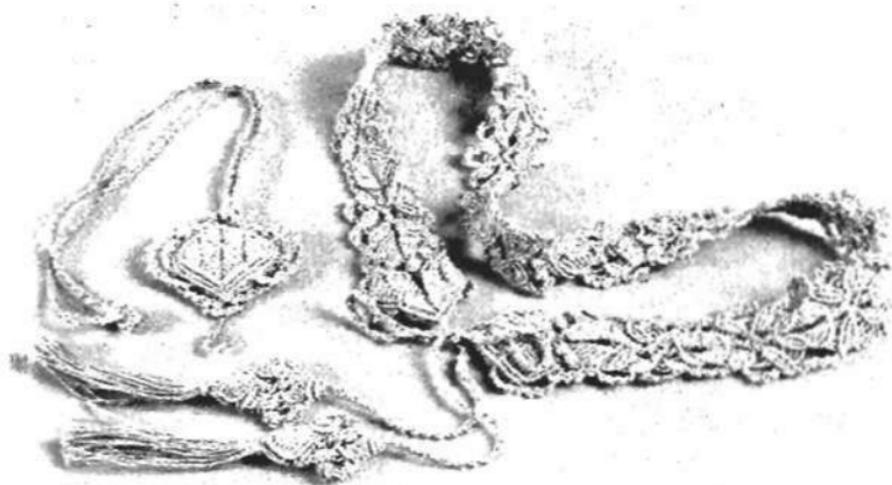


Рис. 67. Комплект «Ленок»

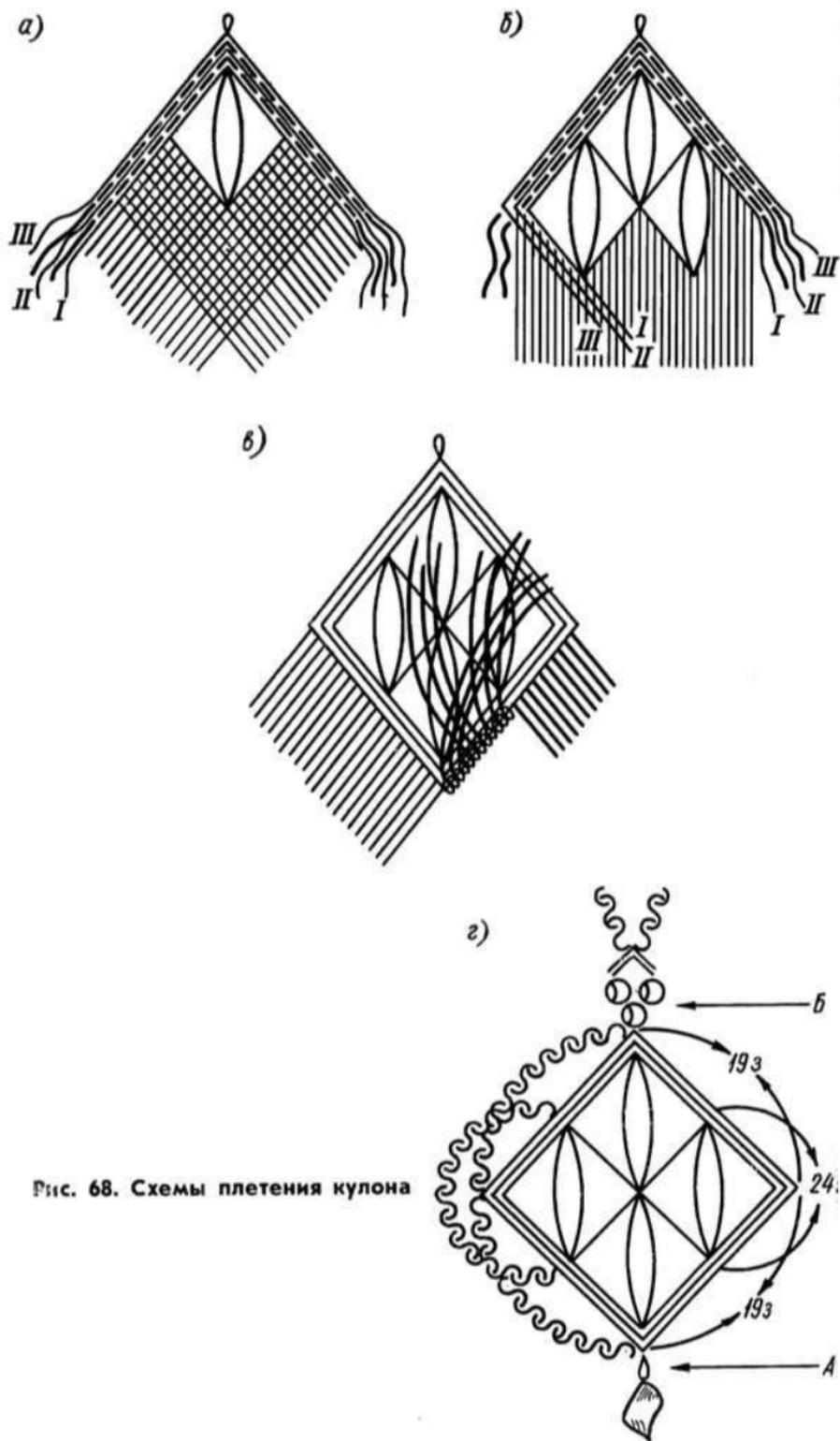


Рис. 68. Схемы плетения кулона

«восьмерок» (рис. 68, б), ниже между ними проплетают еще одну аналогичную деталь (рис. 68, в). Далее нижнюю часть кулона закрывают тремя бридами, в двух из которых по две дополнительные узелковые основы. Первой плетут бриду с двумя узелковыми основами под цифрой «I» (рис. 68, б), одну из узелковых основ вырезают. Затем плетут бриду под цифрой «II» и одну из узелковых основ тоже вырезают. Третья брида имеет только одну узелковую основу (продолжение рабочей основы). Ее концы фиксируют общим узлом бриды.

На следующей стадии заделывают нити краев кулона на изнаночной стороне. Перевернув заготовку кулона наизнанку, от угла к середине кулона проплетают с каждого края бриды, используя по две-три узелковые основы. К концу ряда наклонных брид две узелковые основы вырезают (рис. 68, в). То же — в двух других бридах. Оставшиеся концы нитей при помощи иглы или вязального крючка убирают в изнаночные узлы брид. На данной стадии нижней частью кулона становится начальная петля (рис. 68, г, стрелка А), к которой подвешивают янтарную подвеску. Вправо и влево кулон оформляют одинарными цепочками. Для этого используют четыре одинарные нити длиной по 2 м 80 см. Одинарные цепочки при плетении подцепляют за края кулона. Количество звеньев в цепочках и последовательность их присоединения показаны на рис. 68, г. Из восьми концов нитей от цепочек в верхней части кулона создают «горошины» и наклонные бриды (рис. 68, г, стрелка Б), после чего четыре нити вырезают, а из оставшихся четырех плетут две нагрудные цепочки длиной по 29 см. На их концах делается петля и пуговица в виде горошины для застежки.

Плетение пояса. Длина пояса без цепочек и кистей 75 см, ширина 4 см. Длина каждой цепочки 28 см, длина кисти 12 см. Общий метраж нитей 120 м. Пояс сплетен от середины. Кружевная лента — из одинарных цепочек, фрагментов витой тесьмы и «лепестков», четыре детали которых образуют ромбы с провисающими нитями и ромбы «восьмерки». На рис. 69, а показан графический вариант плетения кружева и указано количество звеньев одинарных цепочек по краям ленты, которые то органично входят в плетение «лепестков», то подцепляются за их края. На рис. 69, а такое подцепление показано стрелкой А. Для набора от сере-

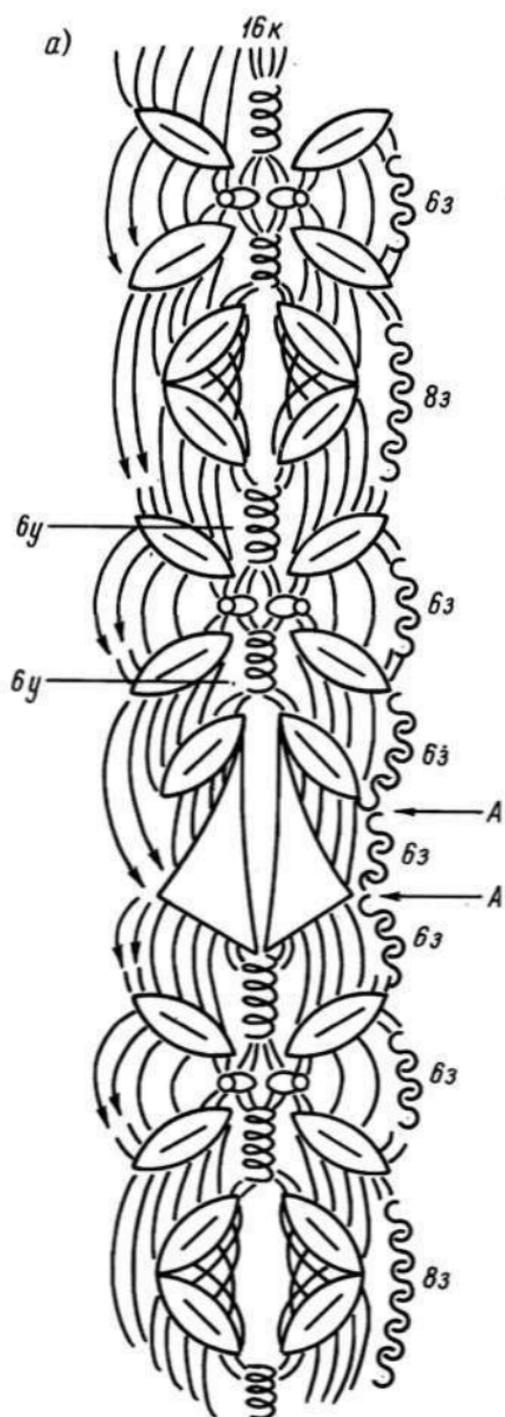
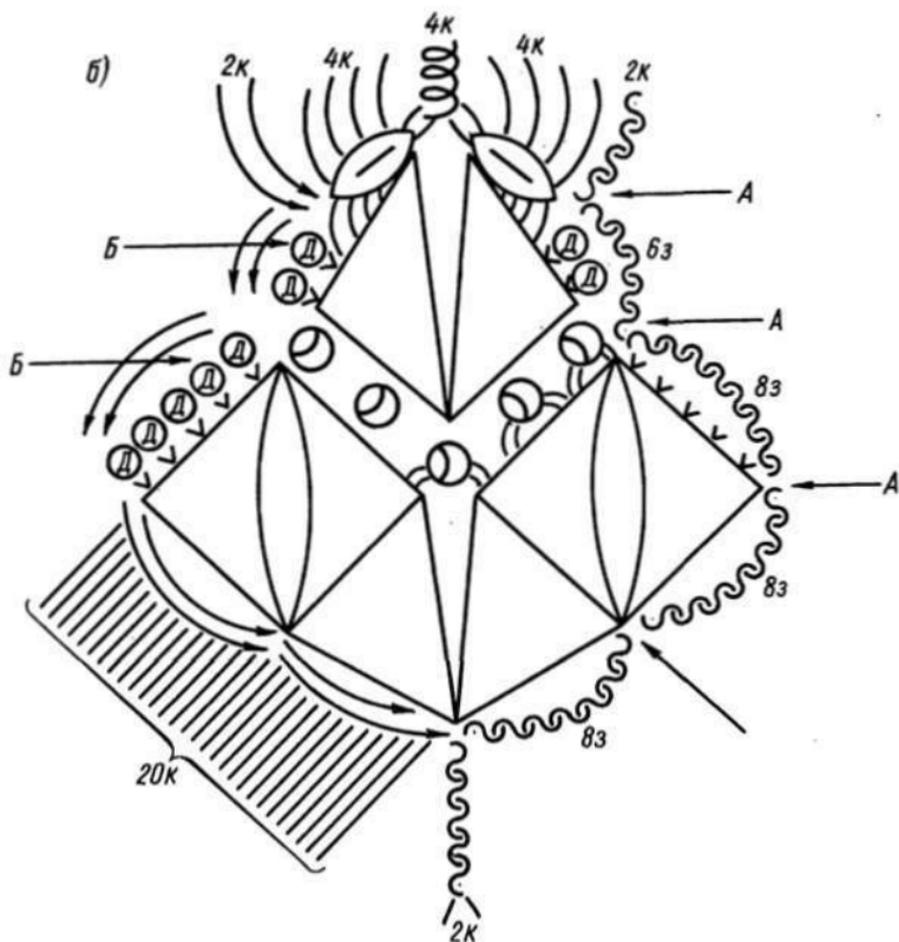


Рис. 69. Схемы плетения: а — фрагмента пояса;



б — концовки пояса

дины необходимо подготовить 16 одинарных нитей длиной по 5 м. Плотные концы ленты плетут с добавлением нитей (на одну сторону пояса необходимо 14 одинарных нитей длиной по 80 см). На рис. 69, б стрелкой Б указаны места добавления нитей. Края концов ленты пояса заделывают способом, разобранным выше (см. плетение кулона). Для плетения одинарных цепочек используют дополнительные нити (на каждую сторону пояса по одной одинарной нити длиной 2 м 30 см). Свободные концы от их плетения становятся стержнями для создания кистей с «лепестками» и ромбами «восьмерками».

Образцы поясов (рис. 70). Для плетения поясов можно использовать любую поверхность. На рисунке (в середине) показан образец пояса из мотивов плотного

«жучка». В каждом мотиве дуги сплетены из одинарных цепочек. Количество звеньев от центра к внешним краям — 3, 7 и 11. Для образца длиной 15 см использовано 16 нитей длиной по 1 м 30 см. Материал — кордовая нить.

На рис. 70 (слева) показан фрагмент пояса, выполненного из витой тесьмы в шахматном порядке. Каждый фрагмент имеет четыре одинарных плоских узла. В каждом нечетном ряду — четыре фрагмента витой тесьмы, в каждом четном ряду — три фрагмента витой тесьмы, края (справа и слева) оформляют двойной цепочкой с тремя фестонами (из двух нитей). Длина фестона в вытянутом положении 1 см. Для образца длиной 15 см использовано 16 одинарных нитей: посередине — 14 одинарных нитей по 70 см, с каждого края по одной одинарной нити длиной 1 м 30 см. Материал — лен.

На рис. 70 (справа) — образец из нитей двух цветов — белого и черного. Образец состоит из ромбов.

Внутри ромб заполнен «шторкой» нитями в два сложения. Крайние дуги сплетены из одинарных цепочек (семь звеньев). Образец длиной 15 см сплетен из восьми белых и восьми черных нитей длиной по 60 см. При наборе от середины нити располагают пучками: полностью восемь белых и рядом полностью восемь черных нитей. Материал — нити «00» (два нуля).

Кошелек (рис. 71). Изделие выполнено из льняных нитей серого и коричневого цвета. Ширина 14 см, длина 11 см. Ширина боковин и дна 2 см. Диаметр нитей 2 мм. Для застежки использована молния длиной 13 см. Общий метраж нитей 135 м.

Изделие состоит из двух стенок, одна из которых полностью сплетена из обычных параллельных брид «змейкой». Для ее плетения использована 31 одинарная нить серого цвета длиной по 1 м 50 см, одинарная нить для узелковой основы длиной 5 м и нить длиной 90 см для рабочей основы (позднее ее концы понадобятся для плетения боковин). Для плетения другой (лицевой) стенки кошелька использована 31 одинарная нить серого цвета (для плетения фона из обычных узлов бриды) и одинарная нить длиной 12 см коричневого цвета для плетения рисунка. Рисунок розы — из встречных узлов бриды и «змейки» — из обычных узлов бриды. При плетении встречных узлов бриды в качестве узелковых основ необходимо брать сразу два конца серых нитей (для большей величины встречного узла бриды). Для рабочей основы использована одинарная нить длиной 90 см.

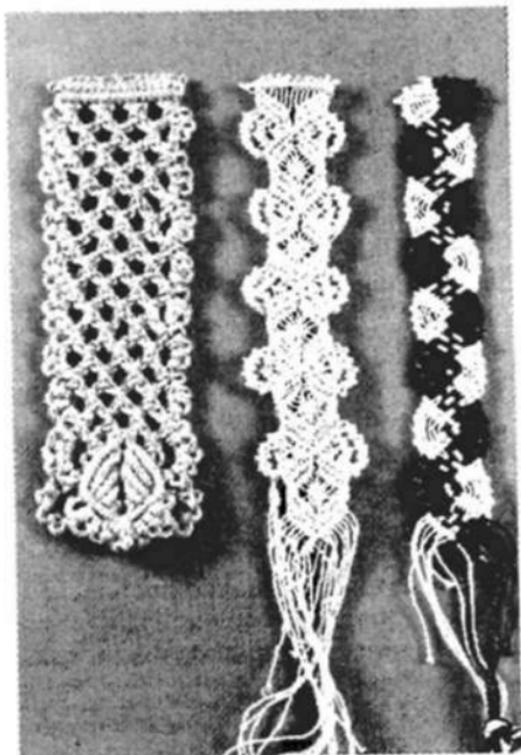


Рис. 70. Образцы поясов



Рис. 71. Кошелек

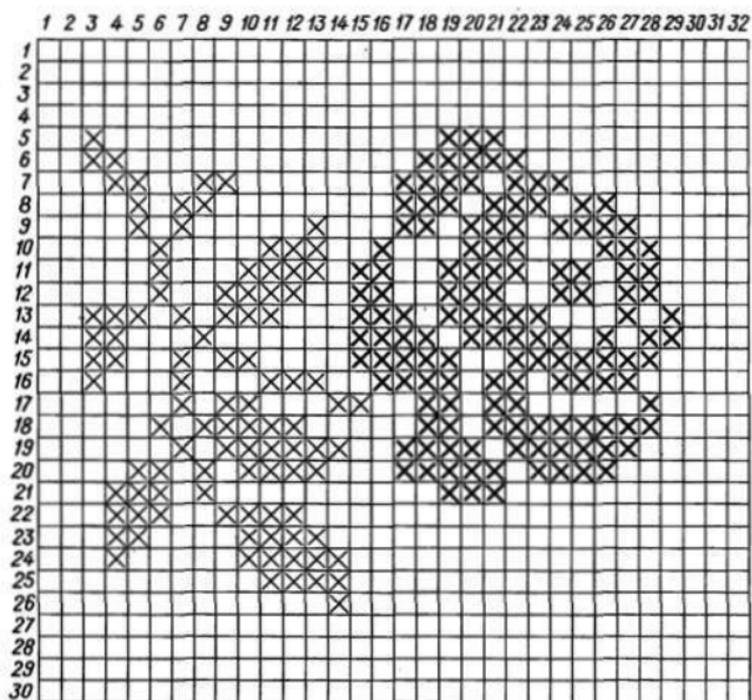


Рис. 72. Схема плетения передней стенки кошелька



Рис. 73. Нагрудное украшение

На рис. 72 дан графический вариант плетения передней стенки кошелька. Крестики обозначают встречные узлы бриды, незаполненные клетки — обычные узлы бриды. После готовности стенок заготовки соединяют боковинами, сплетенными в виде полосок из двойных плоских узлов в шахматном порядке. От плетения стенок кошелька остаются концы нитей от рабочих основ. Конец рабочей основы от верхнего края одной стенки связывают с концом рабочей основы края другой стенки так, чтобы расстояние между ними было 2 см. На образованную таким образом рабочую основу с каждой стороны кошелька нанизывают по три одинарные нити длиной 80 см. Из всего количества (из восьми перекинутых нитей: два конца от рабочих основ и шесть концов от трех одинарных нитей) плетут в шахматном порядке узкую вертикальную полоску длиной 11 см из двойных плоских узлов. При плетении при помощи вязального крючка подцепляют периодически изнаночные петли от узлов брид в стенках кошелька. Подцепление производят параллельно на задней и передней стенках. После этого создают дно, которое по ширине должно быть равно ширине боковин. Заделывание дна описано выше (см. нижний карман для мелких вещей). В верхней части кошелька пришивают молнию. Для этого используют изнаночные петли брид верхних частей стенок. Конечный этап работы над кошельком — оформление боковин и дна бусами.

Техника макраме позволяет создавать и более сложные декоративные дополнения к одежде. На рис. 73 показано одно из них — нагрудное украшение.

Фриволите

Стремление сделать одежду красивой, нарядной, неповторимой всегда было присуще человеку. Самое раннее кружевное украшение одежды — филейная вышивка по ткани с выдернутыми нитками или по специально сплетенной для этого сетке. В конце XV в. в Венеции появились кружева, выполненные иглой по нанесенному на ткань рисунку. Для того чтобы кружева были выпуклыми и упругими, по всей площади рисунка укладывали конский волос и обшивали его нитками. Такие кружева называли венецианскими. Позднее, когда их стали изготавливать по всей Италии, они получили название «гипюр».

В конце XVI— начале XVII в. почти во всех государствах Европы появились кружевные мануфактуры. Рисунки для них выполняли лучшие художники того времени. Кружева стали называть по месту их изготовления: валансьенн, малин, фламандское и т. д. К этому периоду относится и появление кружева фриволите.

Название «фриволите» французского происхождения. Его приняли в большинстве стран Европы. Но в Италии такое кружево называли «окко», что значит «глазок», в Германии — «шиффхен шпитцен» (плетение челноком), в странах Азии этот вид кружева получил название «маук» — челнок. В Россию кружевное плетение фриволите пришло из Франции, чем и объясняется использование французского названия.

Особенно модно фриволите было в XVIII в. Впрочем, в то время широко использовалось кружево всех видов. К концу XIX в. в России были изданы пособия по рукоделию с отдельными главами по фриволите, что свидетельствовало о популярности этого вида кружевного плетения. Так, разделы «Фриволите» можно обнаружить в Энциклопедии женских рукоделий за 1887 и 1893 гг. и в Курсе женских рукоделий за 1902 г.

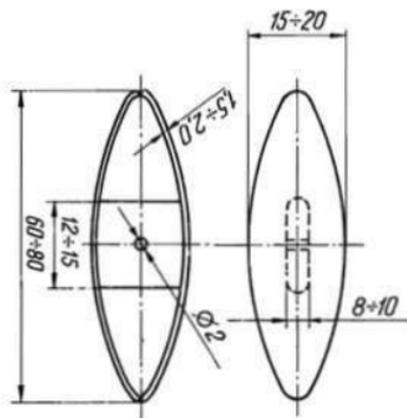
В конце 60-х гг. XX столетия после очень долгого перерыва фриволите начало возрождаться сначала в странах Европы, а в начале 80-х гг. и в нашей стране.

Плетение кружева челноками несложно, увлекательно и удобно, поскольку этим рукоделием можно заниматься практически в любых условиях. Фриволите легко осваивают как взрослые, так и дети. Изделия получаются красивыми и прочными. Это могут быть накидки, шали, косынки, жилеты, жабо, воротники, манжеты, салфетки, скатерти, дорожки, покрывала, декоративные сумочки, карманы и т. д. Выполненные в технике фриволите кружево, тесьма, прошвы, аграманты, вставки, одноцветные и многоцветные аппликации широко применяются для отделки одежды и интерьера. Хорошо сочетаются с кружевом фриволите трикотажное полотно ручного и машинного вязания, бисер (плетение и вышивка бисером).

Инструменты и материалы для плетения

Основным рабочим инструментом для плетения кружева фриволите является **челнок** (рис. 1). Челноки могут быть разных размеров. Используют один или два челнока в зависимости от

Рис. 1. Эскиз челнока



вида работы. К сожалению, наша промышленность еще не освоила выпуск челноков, их изготавливают в основном кустарным способом из кости, рога, дерева, оргстекла, полистирола, пластмасс, металла.

Концы пластин челнока должны плотно сходиться, тогда нить во время работы не будет разматываться самопроизвольно. При прохождении нити между сжатыми концами пластин, а также при наматывании ее на челнок и разматывании должен раздаваться щелчок. Чем толще нить, тем большего размера следует брать челнок, однако размеры челнока не должны превышать указанные на рисунке.

Вспомогательные инструменты: вязальный крючок № 1—2 для захватывания нити при сцеплении элементов кружева (желательно с колпачком), маленькие ножницы для обрезания концов нитей, иголка для распутывания (ослабления) узлов при распускании плетения.

При плетении кружева фриволите используют прочные и хорошо скрученные нити: катушечные хлопчатобумажные № 50—60, «ромашка», «снежинка», краше, ирис, хлопчатобумажный гарус, льняные, шерстяные, люрекс, крученый шелк, капроновые крученые, тонкий капроновый рыболовный шнур. Толщина нитей зависит от вида и назначения изделия. Для отделки изделий пригодны различные подходящие по цвету и фактуре нити.

Условные обозначения

В подрисуночных подписях приняты следующие условные обозначения: **пр. уз.** — прямой узел («жозефина»); **об. уз.** — обратный узел; **дв. уз.** — двойной узел (узел фриволите); **п** — декоративное пико; **п̇** — соединительное пико; **пж** — пико «жозефина»; **н** — ножка; **пк** — полукольцо; **к** — кольцо; **д** — дуга; **дк** — дуга-кольцо; **м** — мотив.

Цифры в подрисуночных подписях внутри скобок соответствуют количеству двойных узлов.

Узлы фриволите

В технике фриволите применяют три узла: прямой («жозефина»), обратный и двойной. Существует несколько способов выполнения этих узлов, мы расскажем лишь об одном из них.

Челнок с намотанной нитью¹ берут в правую руку, свободный конец нити зажимают большим и указательным пальцами левой руки на расстоянии 5—7 см от конца нити. Накинув нить на остальные пальцы левой руки и приподняв средний палец, снова зажимают между большим и указательным пальцами часть нити, идущей от челнока. На пальцах левой руки образуется большая петля. Эта часть нити называется **рабочей**. Челнок с намотанной нитью берут большим и указательным пальцами правой руки так, чтобы нить оказалась позади челнока. Обвив этой нитью средний и безымянный пальцы правой руки, приподнимают средний палец. При этом на пальцах правой руки образуется большая петля. Прямой участок нити, идущей от левой руки к правой, называется **ведущей** нитью. Ее длина — 15—20 см. Все движения обеих рук осуществляют в плоскости, параллельной груди. Челнок остается в одном положении между большим и указательным пальцами правой руки и никогда не перехватывается.

При плетении прямого узла выполняют следующие операции (рис. 2):

челнок вводят под рабочую нить на левой руке, при этом рабочая нить должна пройти между указательным пальцем правой руки и челноком;

челнок поднимают над рабочей нитью;

рабочую нить пропускают между большим пальцем правой руки и челноком в обратном направлении (таким образом челнок обойдет рабочую нить снизу вверх);

правую руку с челноком отводят в сторону, при этом челнок войдет в петлю на правой руке;

прижав средний палец левой руки к указательному, ослабляют натяжение рабочей нити;

сильно натянув ведущую нить, максимально отводят в сторону правую руку с челноком, затем, приподнимая средний палец левой руки, затягивают узел на ведущей нити.

При плетении обратного узла не следует делать пет-

¹ Намотка не должна выходить за пределы челнока.

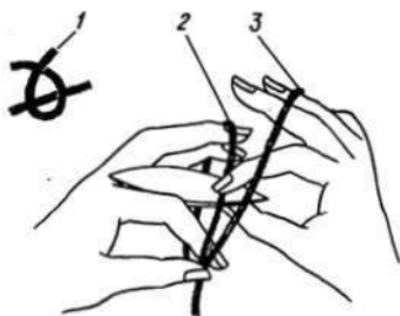


Рис. 2. Плетение прямого узла:

1—прямой узел; 2—рабочая нить; 3—ведущая нить

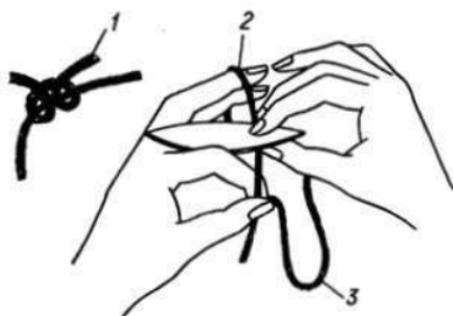


Рис. 3. Плетение обратного узла:

1—двойной узел фриволите; 2—рабочая нить; 3—ведущая нить

лю из ведущей нити на пальцах правой руки. Необходимо лишь захватить ее средним и безымянным пальцами правой руки и прижать их к ладони, после чего выполнить следующие операции (рис. 3):

челнок провести над рабочей нитью, при этом рабочая нить пройдет между большим пальцем правой руки и челноком;

опустить челнок под рабочую нить;

пропустить рабочую нить между указательным пальцем правой руки и челноком в обратном направлении, при этом челнок обойдет рабочую нить сверху вниз;

правую руку с челноком отвести в сторону, в результате чего челнок войдет в петлю на правой руке;

ослабить натяжение рабочей нити на левой руке, для чего средний палец прижать к указательному;

сильно натянуть ведущую нить, максимально отведя правую руку в исходное положение, затем, приподняв средний палец левой руки, затянуть обратный узел на ведущей нити.

Сочетание прямого и обратного узлов дает полный двойной узел фриволите.

При работе необходимо следить за тем, чтобы рабочая нить обвивалась вокруг ведущей, а не наоборот. С этой целью после плетения каждого узла рекомендуется слегка потянуть на себя ведущую нить перед узлами. Если ведущая нить не движется, значит, она обвилась вокруг рабочей, что недопустимо. Во избежание этого после выполнения любого из узлов сначала ослабляют рабочую нить, затем туго натягивают ведущую нить и подводят образовавшийся узел к указательному и большому пальцам левой руки. На левой руке опять образуется петля из рабочей нити, т. е. левая рука снова

займет исходное положение, необходимое для плетения следующего узла.

Как правило, одновременное движение обеих рук получается не сразу, а лишь после небольшой тренировки, позволяющей выработать соответствующий навык.

Главное — хорошо овладеть приемами плетения узлов фриволите. Других сложностей в данном виде рукоделия нет. Если вы овладеете этими приемами, дальнейшая работа будет для вас легкой и приятной.

Элементы фриволите

Изделия, выполненные в технике фриволите, состоят из отдельных элементов, которые образуют определенный повторяющийся мотив.

Декоративное пико — петелька из одинарной нити образуется между двумя узлами фриволите и располагается выше их; используется для украшения изделий, чаще в последнем, отделочном ряду. Чем больше декоративных пико по краю узора, тем наряднее изделие.

Соединительное пико выполняется так же, как и декоративное, но предназначено для соединения элементов или отдельных мотивов.

Пико между двумя двойными узлами, сплетенными на расстоянии, называется **открытым пико** (рис. 4). Если узлы сблизить, получится **закрытое пико**. Открытое пико равно двойной длине закрытого пико.

Узел, следующий за пико, всегда необходимо туго затягивать, чтобы после стирки пико не деформировалось. Величина пико выбирается произвольно и зависит от его назначения, рисунка изделия и толщины нити. Обычно длина открытого пико равна 0,5—1 см. Соединительное пико должно быть средним по величине, так как в маленькое пико трудно ввести крючок, а слишком большое соединительное пико делает узор кружева не-

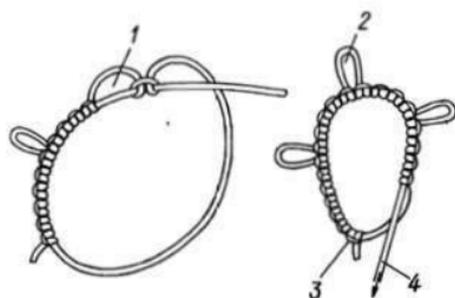


Рис. 4. Выполнение пико и затягивание кольца:

1—открытое пико; 2—закрытое пико;
3—рабочая нить; 4—ведущая нить

красивым. Этот элемент в счет узлов на рисунке не входит, поскольку располагается над узлами, но узлы, образующие пико, учитываются в общем количестве узлов на схеме узора. Декоративное пико не рекомендуется плести из шелковых, синтетических и других скользящих ниток, так как они плохо затягиваются и быстро расходятся.

Пико «жозефина» — полукольцо, состоящее только из прямых узлов («жозефин»); используется в качестве переходного элемента в отдельных мотивах. Количество узлов — от 5 до 9.

Ножка — небольшой прямой участок одинарной нити при переходе от одного кольца или полукольца к другому при плетении детали кружева одним челноком (хотя длина ножки обычно равна диаметру кольца, в записи образца указывают длину ножки в сантиметрах).

Полукольцо — дужка, соединенная с обоих концов нитью, длина которой равна внутреннему диаметру полукольца; применяется в мерном кружеве и тесьме, где необходим ровный плоский край для пришивания к ткани отделяемого изделия; выполняется одним челноком.

Кольцо — основной элемент в изделиях, выполненных в технике фриволите, представляет собой плотно затянутую в кольцо дугу из двойных узлов; выполняется одним челноком.

Дуга — вогнутая или выпуклая (в зависимости от рисунка), один из основных элементов фриволите; выполняется двумя челноками; на дуге можно делать кольца как на выпуклой, так и на вогнутой стороне или на обеих одновременно.

Дуга-кольцо — дуга, сцепленная в кольцо (начинается соединительным пико и заканчивается соединением дуг вогнутыми сторонами; на выпуклой и вогнутой сторонах располагаются кольца, сплетенные рабочей и ведущей нитями); выполняется всегда двумя челноками.

Мотив — графически законченное сочетание отдельных элементов. Как правило, мотив входит главной, повторяющейся темой в общий рисунок изделия, но иногда он выступает в качестве самостоятельного изделия: розетка, многолистник, прошва, тесьма и т. д. Плетение мотива должно быть строго плоскостным. Нельзя допускать, чтобы мотив собирал или стягивал изделие. Чтобы этого избежать, иногда вводят дополнительные промежуточные элементы или в некоторых местах слегка со-

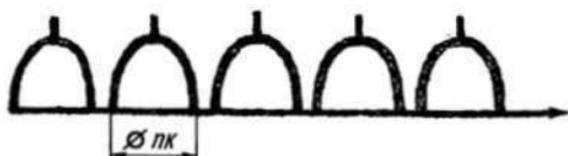


Рис. 5. Образец «полукольцо»: ПК [6п 6]

кращают количество узлов. Мотив узора, рационально переработанный для размещения на плоскости определенного изделия, называется композицией.

Замкнутый мотив представляет собой сочетание нескольких колец, сплетенных в форме геометрической фигуры, где первое кольцо сцеплено с последним. После завершения плетения последнего кольца концы нитей связывают и обрезают. Замкнутые мотивы обычно входят в состав композиций как аппликации, но иногда они употребляются и самостоятельно. При плетении замкнутого мотива кольца надо располагать как можно ближе друг к другу, чтобы в центре элемента не было заметного отверстия. Для этого первый прямой узел каждого кольца располагают вплотную к последнему обратному узлу предыдущего кольца.

Выполнение кольца и полукольца

После того как будет сплетено необходимое количество узлов и пико, создают кольцо или полукольцо (см. рис. 4), для чего выполняют следующие операции:

снимают рабочую нить с пальцев левой руки;

указательным и большим пальцами левой руки зажимают сплетенные узлы так, чтобы первый и последний из них оказались между пальцами;

правой рукой затягивают ведущую нить по часовой стрелке (на себя) до тех пор, пока не образуется кольцо или полукольцо; для получения кольца нить затягивают до конца так, чтобы первый и последний узлы элемента плотно прижались друг к другу; для получения полукольца нить не следует затягивать до конца, между первым и последним сплетенными узлами должен оставаться отрезок свободной нити, равный внутреннему диаметру полукольца, а длина ножки между соседними полукольцами должна быть равна двум длинам пико (рис. 5).

Соединение элементов и мотивов

При составлении композиции из отдельных элементов и мотивов необходимо выполнить в них достаточное количество пико. Чтобы получить прочное и красивое соединение, кольца и дуги мотивов сцепляют одним или двумя пико. Если между мотивами при их соединении образуются большие пустоты, их заполняют переходными элементами.

Соединение элементов (рис. 6). Выполнив первое кольцо, плетут восемь узлов до соединительного пико второго кольца и делают сцепку. Так сцепляют между собой семь колец. Последнюю, восьмую сцепку выполняют по способу замкнутых мотивов. Для сцепления колец следует:

максимально расширить петлю из рабочей нити на левой руке;

положить челнок и взять в правую руку крючок; ввести крючок сверху вниз (слева направо) в соединительное пико предыдущего кольца;

вытянуть через это пико петлю из рабочей нити на себя, причем петля должна быть такой величины, чтобы в нее прошел челнок;

ввести челнок в эту петлю снизу вверх справа налево и вытянуть через нее всю ведущую нить с челноком;

пальцами левой руки расправить рабочую нить и вернуть ее в исходное положение на левой руке; размер сцепленной петли должен быть равен высоте узла;

закрепить сцепку обратным узлом.

Петля сцепки с обратным закрепляющим узлом является одним двойным узлом фриволите и всегда входит в счет схемы узора.

Длина ножки между сцепляемыми кольцами должна быть равна сумме диаметра кольца и длины сцепляемого пико (рис. 7). Для сцепления кольца с ножкой надо через соединительное пико присоединяемого элемента крючком вытянуть на себя петлю из ведущей нити; в эту петлю продеть челнок и затянуть сцепку (через нее нить не будет протягиваться, как при соединении двух колец).

Сцепка замкнутого мотива (рис. 8). Доведя замкнутый мотив до соединительного пико последнего кольца, необходимо:

положить челнок перед собой слева;

снять с пальцев левой руки петлю из рабочей нити и вытянуть ее на себя через центр элемента;

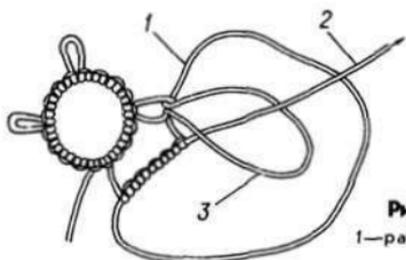


Рис. 6. Сцепка с пико:
 1—рабочая нить; 2—ведущая нить;
 3—вытянутая петля

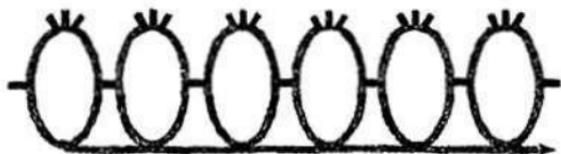


Рис. 7. Образец «кольцо»:
 к (3п 3п 1п 1п 3п 3)

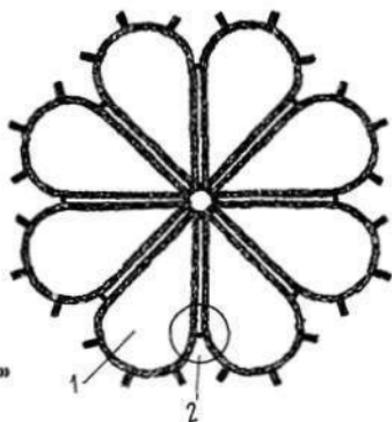


Рис. 8. Образец «замкнутый элемент»:
 1—к (8п 4п 4п 4п 4п 8); 2—сцепка
 замкнутого элемента

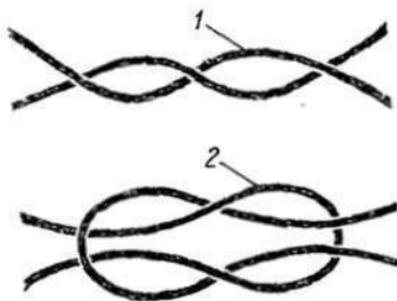


Рис. 9. «Гераклов» узел:
 1—первая часть узла; 2—полный узел

перегнуть элемент по вертикали от себя (как крылья бабочки);

взять сложенный элемент большим и указательным пальцами левой руки, вновь надеть кольцо из рабочей нити на средний и безымянный пальцы левой руки, взять в правую руку крючок и сделать обычное соединение — сцепку колец, затем доплести нужное количество узлов, заканчивая последнее кольцо в мотиве;

расправить мотив и затянуть последнее кольцо;

обрезать нить, идущую от челнока, на расстоянии 5—7 см от основания последнего кольца;

стянуть концы нити и связать их «геракловым» узлом.

Если в процессе плетения на челноке кончается нить, отложите работу, намотайте на челнок новую нить и свяжите ее с оставшимся концом. Не начинайте новое кольцо, если ясно, что остатка нити на челноке не хватит для его выполнения. При плетении следующего кольца узелок, связывающий концы нитей, должен быть на рабочей части нити и как можно ближе к основанию кольца, тогда в готовом изделии он будет менее заметен.

«Гераклов» узел (морской узел, узел «отшельник»). В технике фриволите концы нитей всегда соединяют «геракловым» узлом (рис. 9).

Возьмите один конец нити в левую руку, другой — в правую, перевейте их один раз от себя. Конец нити, находящийся слева, перекиньте вправо и снова перевейте оба конца в направлении от себя так, чтобы в дальнейшем узел не развязывался самопроизвольно. Концы скользящих нитей рекомендуется перевить два раза. Обе нити справа должны выходить над петлей узла, а слева — под петлей узла. Крепко затянув узел, концы нитей обрезают.

«Гераклов» узел можно завязывать и на себя, но тогда он будет иметь как бы зеркальное отражение.

Плетение двумя челноками

Плетение элемента «дуга».

Замкнутый элемент «кольцо» плетут одним челноком, разомкнутый элемент «дуга» — двумя челноками.

Если плетение осуществляют нитью одного цвета, одну и ту же нить наматывают с разных концов на оба челнока. Это позволяет избежать лишнего узла в кружеве. При использовании нитей двух цветов концы их после намотки на челноки связывают «геракловым» узлом и

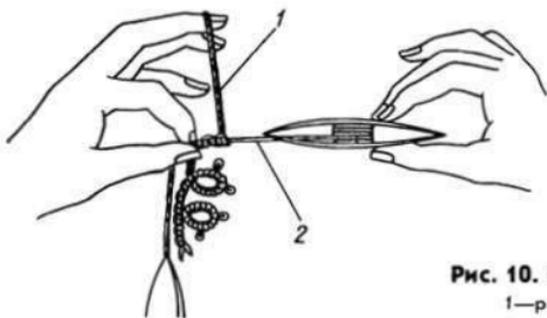


Рис. 10. Плетение двумя челноками:

1—рабочая нить; 2—ведущая нить

коротко обрезают, узел помещают в начало плетения, стараясь тщательно его спрятать.

Цвет изделия определяется цветом рабочей нити (нить от челнока, находящегося в левой руке). Ведущая нить (нить от челнока, находящегося в правой руке) в готовом кружеве не видна, так как ее оплетает рабочая нить (рис. 10).

При плетении двумя челноками положение челнока с ведущей нитью в правой руке и движения правой руки будут точно такими же, как и при плетении одним челноком.

Рабочую нить от челнока, находящегося в левой руке, берут большим и указательным пальцами левой руки, кладут ее на средний и безымянный пальцы, как при плетении одним челноком, но не замыкая в кольцо, обматывают мизинец и безымянный палец левой руки «восьмеркой» так, чтобы нить на пальцах этой руки была натянута, а челнок свисал с руки. Когда рабочая нить, лежащая на пальцах левой руки во время плетения, закончится, отматывают часть нити с челнока, находящегося в левой руке, и снова располагают нить на пальцах левой руки, как описано выше.

Пико на дуге делают так же, как и на кольце.

Если по рисунку кольца располагаются на самой дуге,

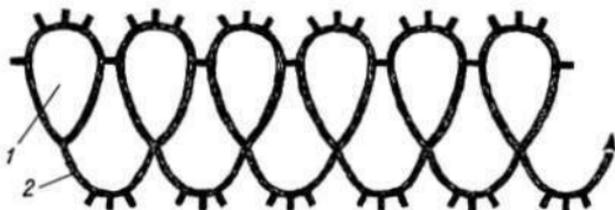


Рис. 11. Образец кружева:

1—к(4н 4н 2н 2н 4н 4); 2—д(6н 2н 2н 6)

то кольца, находящиеся на выпуклой стороне дуги, плетут рабочей нитью, а кольца, находящиеся на вогнутой стороне дуги, плетут ведущей нитью.

Чтобы сплести образец кружева, показанного на рис. 11, нить наматывают на два челнока. Одним из них плетут кольцо 1 (по схеме), затем поворачивают образец так, чтобы начало и конец кольца были сверху, а все кольцо зажато между указательным и большим пальцами левой руки. Нить со второго челнока надевают петлей на пальцы левой руки и наматывают на мизинец и на безымянный палец — эта нить будет рабочей. Нить с первого челнока, которой плели кольцо, берут в правую руку — она будет ведущей. Плетут дугу 2 (по схеме). Отложив рабочую нить с челноком, снова поворачивают образец и плетут из ведущей нити следующее кольцо, присоединяя его (по схеме) к кольцу 1 и т. д. Закончив работу, связывают концы нитей «геракловым» узлом. Этот образец можно использовать как однорядное кружево. Его пришивают к изделию любой стороной.

Соединение дуги с другими элементами. Дугу можно соединять с другими элементами или дугами как выпуклой (внешней), так и вогнутой (внутренней) стороной. Если дугу соединяют внешней стороной, то сначала вводят крючок в соединительное пико присоединяемого элемента сверху вниз. Затем движением снизу вверх (на себя) вытаскивают крючком петлю из рабочей нити, т. е. с челнока, закрепленного на левой руке. Правой рукой движением сверху вниз или слева направо продевают в вытасченную петлю челнок с ведущей нитью.

Если дугу соединяют с другим элементом вогнутой стороной, то через соединительное пико элемента вытягивают крючком петлю из ведущей нити от правого челнока на себя и в нее снизу вверх (справа налево) пропускают челнок с рабочей нитью. Такие петли сцепок обратным узлом не закрепляются и в счет двойных узлов не входят.

На рис. 12 показан образец тесьмы. Плетут ее следующим образом. На два челнока наматывают нити разного цвета (для наглядности), но одинаковой толщины. Начинают работу около «гераклова» узла, связывающего две нити. Сначала плетут пико, затем делают два узла одного цвета и образец поворачивают так, чтобы нить другого цвета стала рабочей. По схеме (см. рисунок) плетут дугу, после чего образец снова поворачивают и выполняют два узла такого же цвета, как и вначале. Дугу присоединяют к первому пико (возле «гераклова» уз-

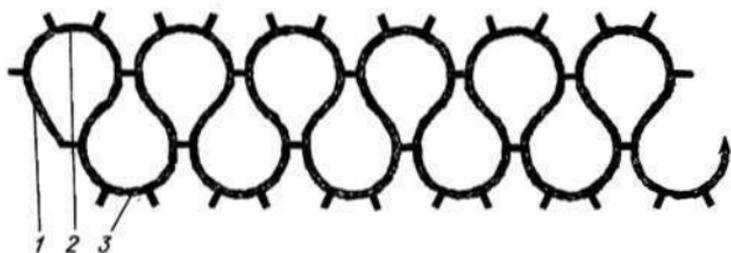


Рис. 12. Образец тесьмы:

1 — начать с п2, повернуть; 2 — д (2п̇ 5п 2п 5п̇ 2), повернуть; 3 — д(2п̇ 5п 2п 5п̇ 2), повернуть и т. д.

ла) и, не меняя рабочей нити, тем же цветом, что и вначале, делают дугу по схеме, приведенной на рисунке. Образец поворачивают, сменив рабочую нить, присоединяют выплетаемую дугу к первой дуге. Так, поочередно меняя цвета и поворачивая образец, плетут тесьму необходимой длины. Так же плетут и одноцветную тесьму.

Одноцветная тесьма используется как отделочная. Если требуется прошва или вставка большей ширины, соединяют параллельно две или три тесьмы. Эту операцию выполняют в процессе плетения второй и третьей тесьмы. Если тесьма двухцветная, очень важно найти приемлемое сочетание цветов. Тесьму можно усложнить, если на дугах вместо центрального пико сделать кольца или трилистники.

Плетение замкнутых мотивов двумя челноками (рис. 13). Плетение замкнутого мотива начинают с кольца 1 (плетут одним челноком любой из двух нитей). Сплетая

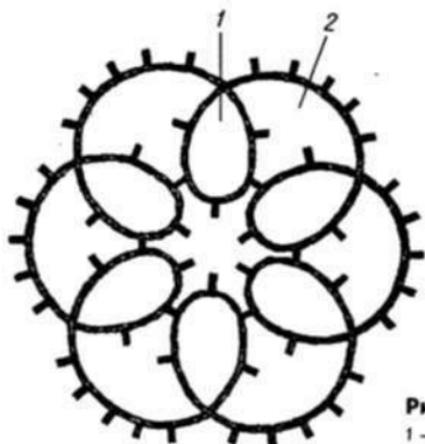


Рис. 13. Образец «замкнутый мотив»:

1 — κ(3п̇ 3п 3п 3п 3п̇ 3); 2 — д(3п 3п 3п 3п 3п 3)

кольцо 1, образец поворачивают и, намотав нить со второго челнока на пальцы левой руки, делают дугу 2. При этом челнок, из нити которого плели кольцо, должен находиться в правой руке. После выполнения дуги 2 образец снова поворачивают и плетут первым челноком следующее кольцо, присоединяя его к кольцу 1. Так плетут до последнего кольца, которое соединительным пико сцепляют с соединительным пико кольца 1. Доплетя и затянув последнее кольцо, плетут последнюю дугу и сцепляют ее с началом первой дуги. Концы нитей связывают «геракловым» узлом и обрезают.

При плетении мотивов из одних дуг первую дугу начинают плести с пико и заканчивают мотив присоединением к этому пико конца последней дуги. После этого обрезают нити и завязывают концы «геракловым» узлом. Если замкнутый мотив состоит из колец и дуг и кольца замыкают эту фигуру, то первое и последнее кольца соединяют обычным способом.

Выполнение приема «кольцо в кольцо»

Этот прием можно выполнять как одним, так и двумя челноками. Для того чтобы наружное кольцо не стягивало внутреннее, кольца должны различаться по количеству узлов. Обычно наружное кольцо на 6—10 узлов больше внутреннего. Внутреннее кольцо плетется с одним соединительным пико в центре, которым оно крепится к наружному кольцу. В некоторых образцах наружное кольцо намного больше внутреннего. В таких случаях разница в количестве узлов зависит от рисунка и толщины нити. При большом зазоре между кольцами кроме обязательного соединительного пико на внутреннем кольце можно выполнить декоративное пико.

При использовании одного челнока сначала плетут внутреннее кольцо с одним соединительным пико в середине, затем, повернув образец, плетут до середины наружное кольцо вокруг внутреннего. Чтобы соединить наружное кольцо с пико внутреннего кольца, отводят челнок влево. Движением снизу вверх вытягивают крючком петлю из рабочей части нити через соединительное пико внутреннего кольца и проводят челнок через петлю слева направо. Снова надевают на пальцы левой руки петлю из рабочей нити. Закрепляют соединение обратным узлом. После сцепки доплетают наружное кольцо по схеме и плотно его затягивают.

При плетении двумя челноками прием «кольцо в кольцо» можно выполнять каждым челноком поочередно. Внутреннее кольцо с наружным соединяют, как описано выше.

Двумя челноками можно сплести элемент из трех и более концентрических колец (рис. 14). Тогда внутренние кольца плетут из рабочей и ведущей нитей поочередно, а наружное кольцо — как замкнутую в кольцо дугу. Сначала плетут внутреннее кольцо из ведущей нити, затем среднее кольцо из рабочей нити. Образец переворачивают, выполняют пико и затем плетут до середины дугу-кольцо с пико из рабочей нити и кольцами из рабочей и ведущей нитей. Скрепив сплетенную до середины дугу-кольцо с соединительным пико среднего кольца по способу сцепки дуг вогнутой стороной, доплетают вторую половину дуги и присоединяют дугу к соединительному пико, с которого начиналось плетение дуги-кольца, по способу соединения дуг вогнутой стороной.

Однорядное кружево, образец которого приведен на рис. 14, рекомендуется делать двухцветным.

Исправление ошибки в плетении. Если обнаружена ошибка в плетении затянутого кольца, необходимо:

ослабить иглой последний обратный узел кольца; подтянуть, насколько возможно, ведущую нить у начала кольца;

по возможности растянуть узлы кольца на ведущей нити так, чтобы между ними образовался промежуток; снова расслабить эти узлы и подтянуть ведущую нить у начала кольца;

повторять предыдущие манипуляции до тех пор, пока ведущая нить, затягивающая кольцо, не вытянется на-

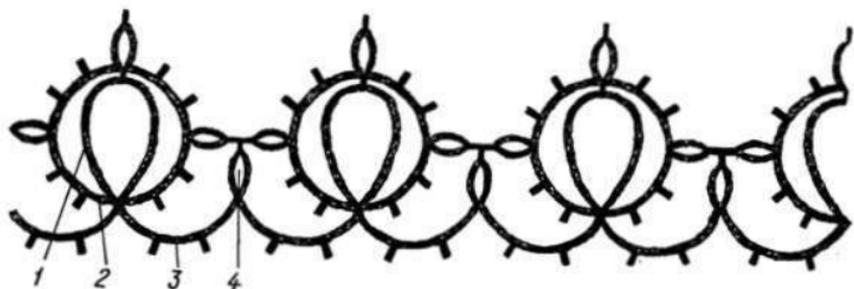


Рис. 14. Однорядное кружево:

1 — к (18ñ 18); 2 — дк [4н 4н 4 (8ñ 8) 4н 4н 4 (8ñ 8) 4н 4н 4 (8ñ 8) 4н 4н 4]; 3 — д (6п 6п 6); 4 — к (8ñ 8)

столько, что через образовавшуюся петлю можно будет продеть челнок;

растягивая узлы на ведущей нити, расплести их до места допущенной ошибки.

Если обнаружена ошибка в сплетенной дуге, следует, растягивая узлы на ведущей нити, расплести их с помощью челнока с рабочей нитью. Места сцепок расплести, как описано выше, но в порядке, обратном выполнению их при сцеплении.

Общие правила плетения изделий в технике фриволите

Изделия, выполненные в технике фриволите из хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, синтетических или металлических нитей,— воротники, салфетки, прошвы, косынки и др.— представляют собой композиции из отдельных повторяющихся мотивов и элементов. Эти изделия не имеют тканевой основы.

При разработке композиции необходимо исходить из назначения изделия. Приступая к работе, подготавливают в достаточном количестве нити для плетения; выбирают рисунок, мотивы и элементы, их размеры; делают выкройку на бумаге в натуральную величину изделия; разрабатывают на бумаге отдельный мотив и плетут его как образец; вычерчивают на бумаге несколько экземпляров мотивов по сплетенному образцу, вырезают их; раскладывают полученные шаблоны мотивов на выкройке изделия и составляют окончательный рисунок изделия, обратив особое внимание на места соединений и сцепки мотивов.

Необходимо иметь в виду, что ширина рядов в изделии должна быть примерно одинаковой. Только последний, отделочный ряд может быть шире и с большим количеством декоративных пико на крайних элементах.

Можно сплести отдельные фрагменты изделия и затем соединить их переходными или соединительными рядами и элементами. Возможно и последовательное плетение изделия, ряд за рядом, в конце такое изделие по периметру оплетается одним отделочным рядом.

Следует учитывать, что при одном и том же рисунке, но выполненном разными по толщине нитями, количество узлов и пико в отдельных элементах будет разным,— чем тоньше нить, тем больше надо сделать узлов

для получения кольца нужного размера, тем меньшей длины должны быть ножки и пико.

Из тонких нитей лучше выполнять рисунки без больших пустот. Особенно красивы трилистники, мелкие дуги, плотно прижатые друг к другу концентрические кольца — «кольцо в кольцо». Толстые нити используют для создания композиций из крупных и рассредоточенных по площади изделия элементов. Особенно эффектно (например, в салфетках) специально оставленные пустоты, промежутки между элементами. Из шерстяных нитей рекомендуется плести среднего размера элементы, кольца и дуги, равномерно распределенные по плоскости изделия. Кольца и дуги нельзя сильно затягивать, так как нить, особенно шерстяная, может оборваться.

Мерное кружево

Кружевом называют узорные ажурные изделия, предназначенные для украшения одежды и предметов интерьера. При плетении кружева в технике фриволите очень важно точно следовать схеме и описанию рисунка изделия, так как узор кружева должен состоять из определенного количества узлов и пико.

Мерное кружево (край-кружево, прошва, аграмант) плетется в виде непрерывной полосы произвольной длины из повторяющегося мотива. Край-кружево — это полоса, у которой один край прямой и гладкий, а другой оформлен фестонами или зубчиками. На прямом крае делается необходимое количество пико для пришива кружева к изделию. Это кружево применяется для отделки одежды, белья, различных предметов интерьера, для окантовки, а также в качестве каймы на изделиях из тканых материалов или трикотажа.

Мерное кружево бывает однорядным, многорядным и угловым.

Однорядное кружево плетут как одним, так и двумя челноками за один прием, без отрыва нити. В зависимости от рисунка такое кружево может быть узким, широким, простым или сложным. Образец такого кружева приведен на рис. 15. Это кружево используют в основном для отделки белья и других изделий. Оно красиво, плетется быстро и легко.

Многорядное кружево плетут преимущественно двумя челноками (рис. 16). Это кружево может быть широким и узким, одноцветным и двухцветным, причем

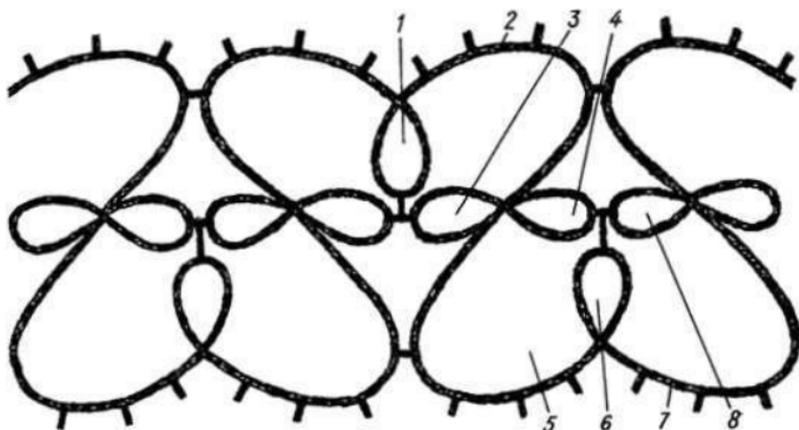


Рис. 17. Прошва, выполненная двумя челноками в один ряд:
 1, 3, 4, 6, 8—к(8н 8); 2, 7—д(6п 3п 3п 6н 12); 4, 6, 8—к(8п 8); 5—д(12н 6п 3п 3п 6)

использовать любой рисунок плоского кружева, введя дополнительные элементы, кольца или дуги, в места перехода с одной стороны угла на другую, не нарушая при этом композиционную целостность рисунка.

Прошва (рис. 17) — кружевная полоса (одноцветная или двухцветная), у которой обе кромки равны по ширине. Прошву применяют в качестве вставки для отделки одежды (особенно легкого платья), белья, скатертей, наволочек, полотенец. Выбор нитей для этого кружева зависит от материала, к которому оно пришивается, но наиболее подходят для него тонкие крученые нити «ромашка», ирис, «снежинка». Прошву плетут одним и двумя челноками — в зависимости от рисунка, пришивают за пико.

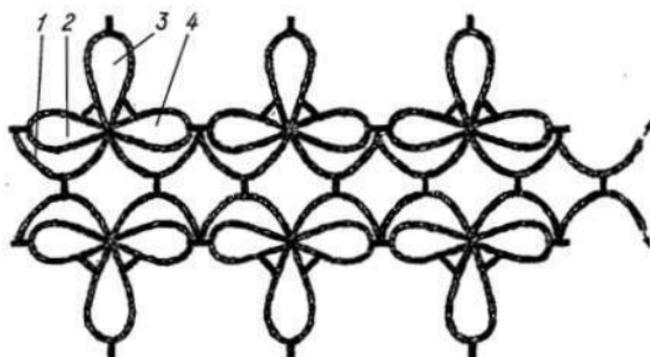


Рис. 18. Аграмант двухрядный:
 1 — д(7н 7) все дуги одинаковые; 2 — к(7н 5н 2); 3 — к(2н 7п 7н 2);
 4 — к(2н 5н 7)

Аграмант — старинный вид кружева с зубцами или фестонами вдоль обеих кромок. Рекомендуются для отделки нарядных платьев (нашивается на ткань). Выполняется из ярких нитей, люрекса, парчи и галунов. Аграманты плетут однорядными и многорядными, одним и двумя челноками. Образец двухрядного аграманта, выполненного двумя челноками, показан на рис. 18.

Изделия в технике фриволите

Техника фриволите позволяет создавать законченные изделия, такие, как воротники, жабо, пелерины, вставки, косынки, шали, салфетки, скатерти, дорожки, покрывала, накидки. Рассказом об особенностях плетения некоторых из них.

Воротники — наиболее распространенные изделия, выполненные в технике фриволите. Они придают нарядный вид как повседневной, так и праздничной одежде. Воротники бывают разные по форме и методу плетения. Прямые воротники (в виде полос) нашиваются на отложной воротник платья. Они одинаковы по ширине и плетутся по рисункам однорядного и многорядного мерного кружева. Воротник с уголком создается из двух рядов и мотива (рис. 19). Первый ряд, представляющий собой прямую полосу, выполняют одним челноком. Двумя челноками плетут два мотива по краям воротника и заключительный отделочный ряд.

Подкройные воротники имеют закругленную форму. Внутренняя кромка повторяет вырез горловины платья. Чаще всего воротник делают съемным, закрепляющимся спереди брошью или завязывающимся. Способы плетения таких воротников самые различные.

На рис. 20 показан воротник, первый ряд которого плетется одним челноком. Для выполнения закругления первые кольца делают на 4—6 узлов меньше вторых. Обвязка первого ряда состоит из замкнутых четырехлистников.

Первый ряд другого воротника (рис. 21) создается так же, но между малыми и большими кольцами второго ряда есть разница. Третий и четвертый ряды выполняют двумя челноками. Этот воротник очень красивый, его можно плести как из тонких, так и из толстых нитей.

Детский воротник (рис. 22) плетут двумя челноками. Кольца сцепляют между собой двумя пико. Второй ряд состоит из замкнутых мотивов (кольца и дуги).

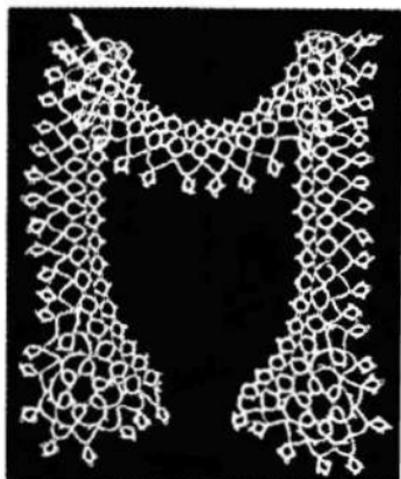
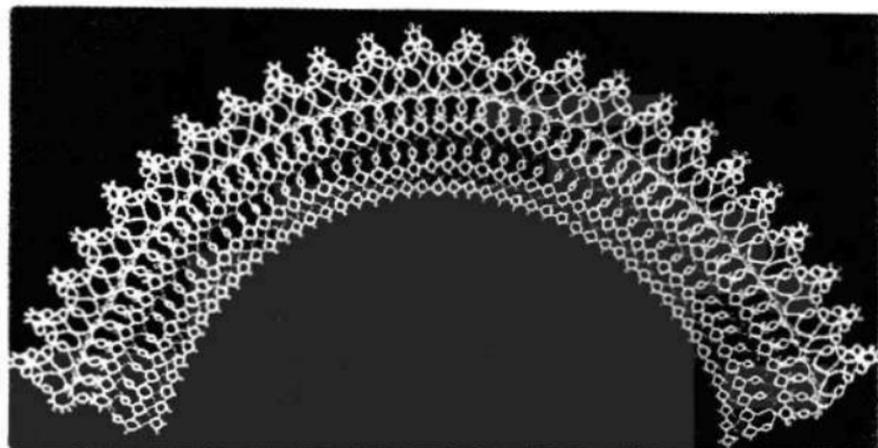
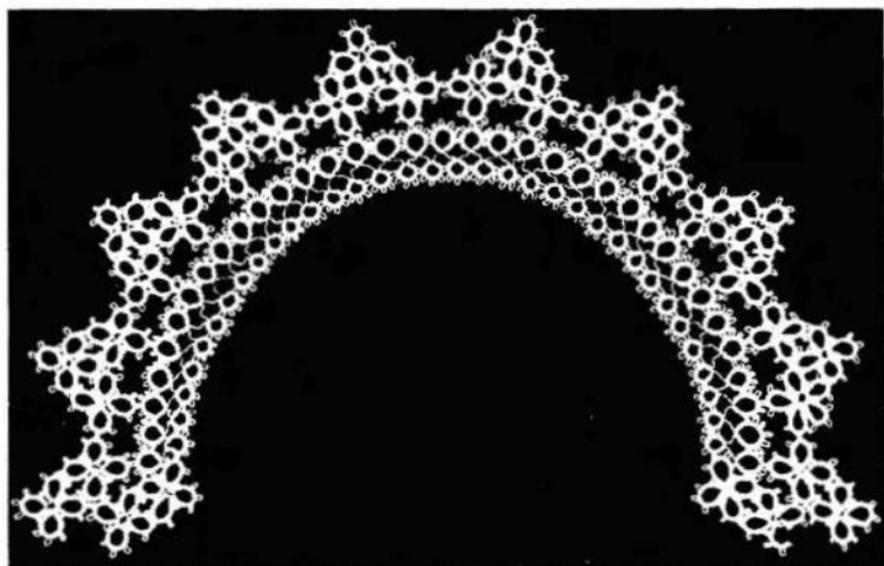


Рис. 19. Воротник с уголком
из двух рядов и мотива

Рис. 20. Подкройной воротник

Рис. 21. Вариант подкройного
воротника



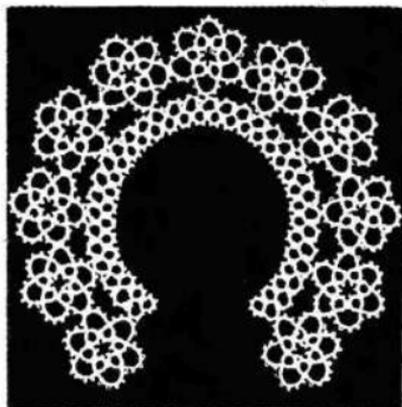


Рис. 22. Детский воротник, сплетенный двумя челноками

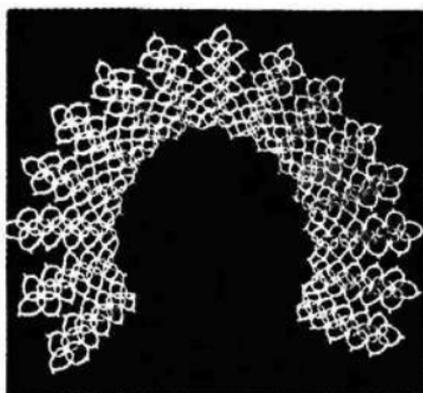


Рис. 23. Подкройной воротник «мушкетерского» типа

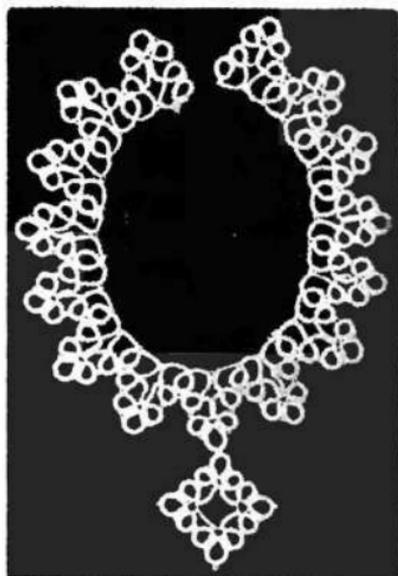


Рис. 24. Подкройной воротник с подвесом в виде ожерелья

Подкройные широкие воротники «мушкетерского» типа (рис. 23) выполняют без отрыва нити (плетение идет не по рядам, а по всей ширине сразу). Количество узоров зависит от длины воротника. Число узлов в кольцах и дугах увеличивают от горловины к линии отлета воротника. Последние две дуги между собой не сцепляют, чтобы не стягивать воротник.

Подкройные воротники с подвесами в виде ожерелья (рис. 24) предназначены для украшения праздничной одежды. Их обычно скрепляют сзади, но они могут быть и сплошными (надеваются через голову). Для таких воротников подходит любой рисунок, необходимо лишь, чтобы узор «ошейника» и подвеса сочетались. Подвес прикрепляют при плетении воротника. Воротник можно

дополнить бисером, вплетая его в рисунок всего воротника или украшая только подвес.

Воротник «каре» украсит вечернее или летнее платье. Размеры и рисунок такого воротника должны строго соответствовать данному платью. Плетется он по принципу кружева углом.

Воротник углом предназначен для украшения выреза горловины. Выполняется по принципу прошвы. Рисунок угла спереди прорабатывается в каждом отдельном случае дополнительными переходными элементами для соединения двух концов полосы. Внутреннюю кромку воротника рекомендуется обвязывать крючком.

Воротник-наплечник предназначен для украшения кокетки и ворота. Выкройку такого воротника вычерчивают на выкройке спинки и переда отделяемого изделия, совмещенных друг с другом по линии плеча. Размер, форму и рисунок воротника подбирают в каждом отдельном случае. Воротник можно дополнить стойкой и воланом по всему периметру.

Воротник со стойкой — один из самых нарядных. Воротник состоит из трех частей: центральная часть — стойка — плетется по принципу прошвы; по верхней кромке стойки, у самого горла, — волан, выполненный как изящное легкое кружево; на плечах — подкройная часть произвольной ширины. Рисунок всех частей должен быть одинаковым или в одном стиле, но отделочный ряд на волане желательно делать более мелким.

Жабо — украшение к платью или блузке. Может быть выполнено продольными рядами как аграмант, но с переходными элементами от одного ряда к другому или из поперечных воланов (по принципу мерного кружева), прикрепленных друг к другу во время плетения. Жабо всегда плетут из тонких красивых нитей, для отделки используют нити отделяемого изделия.

Пелерины плетут так же, как подкройные воротники, но гораздо шире их. Они могут быть подкройными по линии плеча. Рисунок пелерин состоит из крупных мотивов, отделка по периметру — мерным кружевом.

Вставки используются в одежде, вшиваются в салфетки, скатерти, покрывала, занавеси и т. п. Конфигурация и рисунок вставки, а также цвет ниток определяются в каждом конкретном случае.

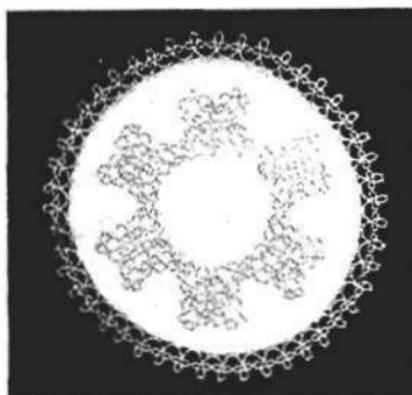
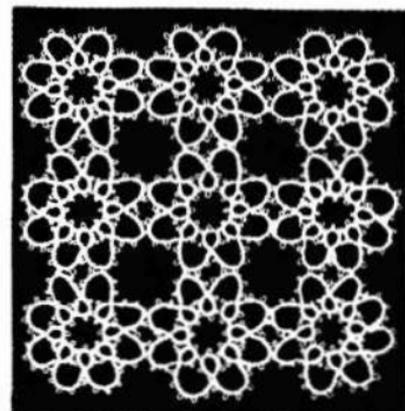
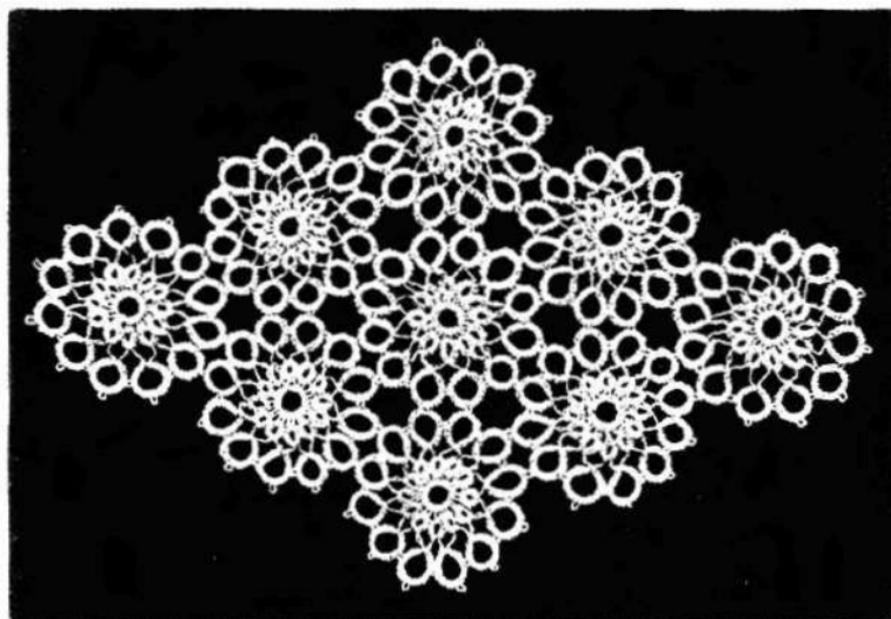
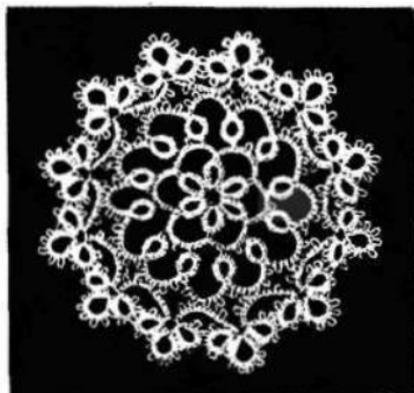
Косынки и шали представляют собой композиции из замкнутых мотивов, контур изделия оплетается отделочным рядом.

Рис. 25. Салфетка, сплетенная двумя челноками

Рис. 26. Салфетка из замкнутых мотивов, сплетенная одним челноком

Рис. 27. Салфетка из замкнутых мотивов, сплетенная двумя челноками

Рис. 28. Салфетка из льняной ткани, отделанная аппликацией



Салфетки бывают самых различных форм и размеров. Для салфеток пригодны как тонкие, так и толстые нити. Особенно хорошо смотрятся салфетки из льняных нитей любой толщины. Эти изделия могут быть однотонными и цветными. Плетут их одним и двумя челноками в зависимости от рисунка, с отрывом или без отрыва нити. Рисунок круглых салфеток (рис. 25), как правило, состоит из небольшого замкнутого элемента в центре и нескольких круговых рядов, причем последний (отделочный) ряд представляет собой нарядное мерное кружево.

Замкнутые элементы салфеток можно выполнять одним (рис. 26) или двумя (рис. 27) челноками. Элементы сцепляют друг с другом в разных комбинациях во время плетения.

Салфетка из льняной ткани, отделанная аппликацией из тонких красных нитей, показана на рис. 28. Край обвязан крючком и к нему пришиты кружева, сплетенные из тех же нитей, что и аппликация.

Дорожка (рис. 29) состоит из отдельных крупных мотивов, скрепленных между собой, и одного отделочного ряда. На рис. 30 показана дорожка из сурового полотна с вышивкой крестом. Вышивка и кружева выполнены из тех же нитей, что и ткань дорожки.

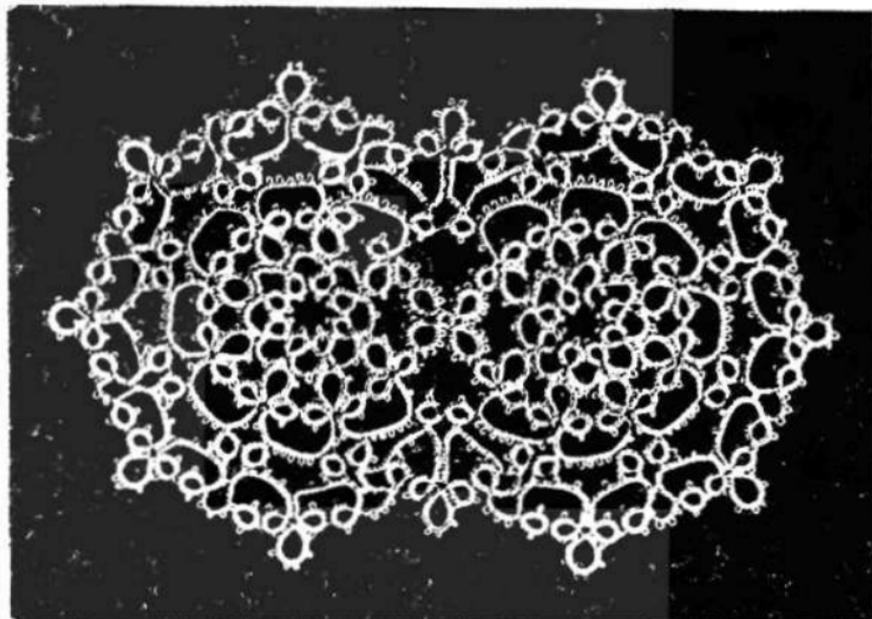


Рис. 29. Дорожка, выполненная отдельными крупными мотивами

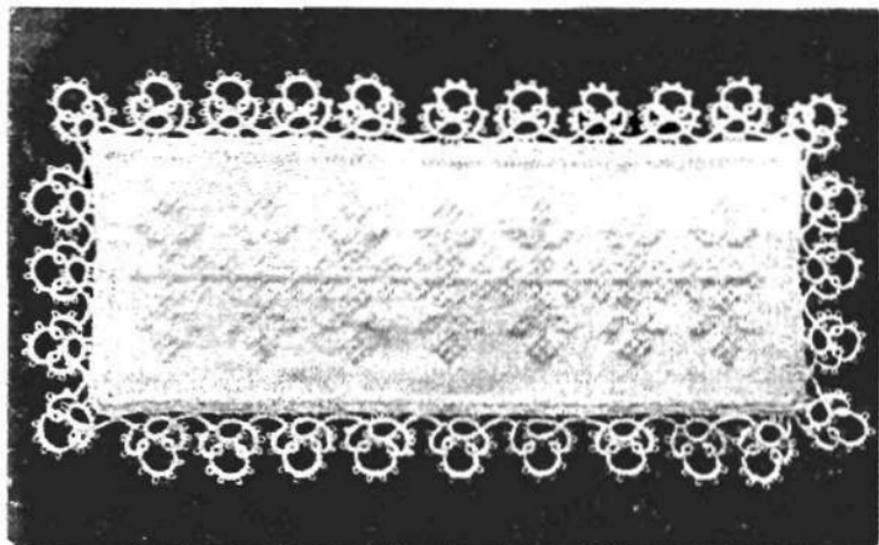


Рис. 30. Дорожка из сурового полотна, отделанная вышивкой и кружевами

Скатерти, накидки и покрывала состоят из крупных мотивов, соединенных между собой. По краю отделяются широкими, сплетенными отдельно и затем пришитыми воланами или кистями. Эти изделия целесообразно делать из ткани и украшать аппликациями или вставками, сплетенными в технике фиволите.

Цветное челночное кружево

Цветное кружево должно гармонировать с назначением изделия. Если кружево служит для отделки одежды, его цвет должен сочетаться с цветом основного изделия. Кружево, применяемое в интерьере, необходимо соотносить с цветовой гаммой окружающей обстановки.

В технике фиволите особенно красиво выглядят изделия, выполненные из нитей одного цвета, но различной насыщенности: от светлого до темного. Допускается сочетание двух, трех и четырех цветов. Контрастные по цвету изделия используются для отделки одежды, а также в интерьере как яркое пятно на спокойном фоне. Теплые тона хорошо сочетаются с темно-серым цветом, холодные — со светло-серым.

Если изделие состоит из одного мотива или если его плетут одним челноком и в один ряд, оно будет одно-

цветным, так как в работе будет участвовать только одна нить. В других случаях изделия могут быть многоцветными.

Многоцветные изделия плетут двумя челноками, на которые наматывают нити разных цветов. Чаще всего такое плетение применяется при выполнении аппликаций на ткани (в виде гирлянд цветов с листьями или геометрического орнамента).

При плетении цветного изделия (салфетки, дорожки, воротника и т. д.) из нитей яркого, насыщенного цвета создают кольца. Из нитей более светлого, нежного тона — дуги.

Для плетения используют нити, выпускаемые промышленностью, — мулине, шерсть, ирис. При необходимости нити можно покрасить в домашних условиях анилиновыми красителями, при этом можно получить разные тона — от очень слабых до насыщенных.

Кроме анилиновых рекомендуется применять естественные красители: отвары различных растений, чая или кофе. Они дают нежную, приглушенную гамму тонов, а цвета — близкие к естественным.

Сочетание фриволите с другими видами рукоделия

Фриволите хорошо сочетается с другими видами рукоделия: макраме, плетением с использованием бисера, вязанием крючком, работой с тесьмой, вышивкой.

Макраме и фриволите хорошо дополняют друг друга. В центре панно, выполненном в технике макраме, можно поместить накладной фрагмент, сплетенный способом фриволите. Вместо традиционной подвески тесьмы из узлов макраме можно сплести узор в технике фриволите. Таким узором оплетают различные изделия из узлов макраме. Цепочки из простых узлов макраме применяют во фриволите, например в качестве завязок для воротников. Сплести такую цепочку несложно.

Возьмите нить длиной 1 м, сложите ее пополам и закрепите середину портновской булавкой на какой-либо плоскости — получатся две нити. При плетении нити будут чередоваться: сначала одна будет основой, другая плетущей, затем наоборот.

Натяните одну нить (основу) прямо вниз, другую нить (плетущую) введите под основу (или над ней), выведите нить наверх (или вниз) и завяжите петлю. Поменяйте ни-

ти местами и завяжите новую петлю. Так, постоянно меняя нити местами, сплетите цепочку нужной длины. Следите за тем, чтобы цепочка всегда была в одной плоскости, не перекручивалась. Для этого после 5—6 полных узлов прикалывайте булавкой к плоскости последний сплетенный узел и продолжайте плетение. Помните, что при плетении нить укорачивается в 6—7 раз.

Завязки для воротников лучше всего делать из ниток, из которых сплетен воротник. Закончить завязки можно колечком фриволите, маленькой кисточкой, «геракловым» узлом или бусинкой. При плетении воротника рекомендуется в начале и в конце первого ряда оставлять концы нитей для создания завязок. Если цепочку сплести трудно, можно связать завязки крючком.

Фриволите с бисером. Особенно эффектны изделия в технике фриволите, выполненные с использованием бисера или мелких бусинок в тон нитей или контрастных по цвету. Бусинки (с большими отверстиями) прикрепляют к кольцам следующим образом. Берут тонкую нить и плетут кольцо. Дойдя до места закрепления бусинки, откладывают челнок и снимают петлю с пальцев левой руки. Тонкой проволокой, согнутой в виде шпильки, захватывают рабочую нить. Сложенную вдвое проволоку с захваченной и также сложенной вдвое нитью продевают сквозь бусинку (или бисеринку). Вынув проволоку из нити, в освободившуюся петлю из рабочей нити продевают челнок. Таким образом бусинка окажется закрепленной, а вокруг нее образуется петля. Надев рабочую нить на пальцы левой руки, продолжают плетение.

При плетении изделия можно использовать тонкие капроновые нити (№ 50), на которые нанизывают бусинки, и более толстые нити. В местах соединения с бисером в этом случае делают обычную для фриволите сцепку, но не с пико другого элемента, а с капроновой нитью между бусинками. Такие изделия выглядят особенно нарядно.

Иногда в дуги отделочных рядов вместо декоративных пико вставляют бусинки. Намотав нить на челнок для плетения дуг, нанизывают на нить необходимое количество бусин для всего изделия. При плетении дуг в местах декоративного пико подтягивают очередную бусинку к последнему сплетенному узлу дуги и продолжают плетение. Бусинка, как и пико, в расчет узлов не входит.

Фриволите и вязание крючком. Край кружева или прошвы, пришиваемый к ткани отделяемого изделия,

часто обязывают крючком. Иногда узор, связанный крючком, хорошо смотрится как переходный ряд в многорядных изделиях. Вязание крючком можно использовать и для заполнения промежутков между мотивами фриволите, а также для скрепления мотивов между собой.

Следует помнить, что вязка крючком сочетается с фриволите только при плетении изделий из тонких нитей. Изделия из толстых нитей должны выполняться в одной технике.

Тесьма и фриволите. Тесьму фабричного производства любой расцветки и формы можно использовать в сочетании с кружевом фриволите. Хорошо смотрится изделие из тесьмы, оплетенной по контуру кружевом из нитей тесьмы. Можно сделать салфетку, дорожку, вставку из тесьмы, соединив элементы и сделав оплетку методом фриволите. Нити при этом могут быть как однотонными, так и контрастными по цвету, но соответствующими тесьме по толщине. Кружево фриволите не должно быть толще тесьмы.

Вышивка и фриволите. Вышивка особенно удачно сочетается с аппликациями и аграмантами. Растительный или геометрический орнамент нашивают как аппликацию на ткань, а затем дополняют его вышивкой. Нарядно выглядят аграманты, сплетенные из тонких блестящих нитей, которые также нашивают на изделия. При этом пустоты заполняют вышивкой в виде паутинок, настиллов, узелочков и т. д. Вышитые изделия можно отделять по краю кружевом фриволите.

Уход за готовыми изделиями

Если сплетенное изделие не запачкалось во время работы, его достаточно слегка подкрахмалить и хорошо выгладить, положив изнанкой наверх на гладильную доску, покрытую мягкой белой тканью. Гладят через чистую влажную марлю не слишком горячим утюгом, медленно проводя по изделию во все стороны до полного высыхания марли и изделия. Изделие оставляют на доске до полного охлаждения и только после этого снимают.

Если кружево во время работы запачкалось, его необходимо выстирать. Для этого изделие надо обернуть вокруг круглой бутылки, закрепить его марлей или нитками. В глубокой кастрюле приготовить раствор из детского мыла, положить на дно кастрюли деревянный кру-

жочек и поставить на него бутылку с кружевом. Довести раствор до кипения и кипятить не менее часа. Если вода станет очень грязной, снова приготовить чистый раствор и продолжить кипячение. Процедуру повторяют до тех пор, пока вода не станет чистой. Затем, не вынимая бутылку из кастрюли, дать воде остыть, после чего несколько раз погрузить бутылку в чистую холодную воду (до полного выполаскивания мыла). После этого снять кружево с бутылки и высушить.

Подкрамаливание. Крахмалить кружевные изделия лучше всего подкрамаливающим средством «Элегант» в аэрозольной упаковке. Кружево необходимо расправить, закрепить на гладильной доске булавками из нержавеющей металла (вкалывая их в пико) и равномерно опрыскать средством из баллончика. Оставить кружево в таком положении до высыхания, после чего выгладить, предварительно вынув булавки. Если нет готового фабричного средства «Элегант», подкрамаливающий раствор можно приготовить в домашних условиях: две чайные ложки крахмала развести в небольшом количестве холодной воды, затем в кипящую воду (один стакан) вылить половину растворенного крахмала, вскипятить и остудить, все время помешивая. В остывший кипяченый крахмал вылить вторую половину растворенного крахмала и добавлять в него холодную воду, пока раствор по цвету и густоте не станет похожим на молоко.

В приготовленный таким образом раствор опустить кружево. Вынув изделие, осторожно его отжать, прокатать в ладонях или слегка пошлепать, чтобы кружево равномерно пропиталось крахмалом. Эти манипуляции можно повторить несколько раз. Затем кружево необходимо завернуть в чистую белую ткань, слегка, не перекручивая, отжать и оставить в ткани на один-два часа. Чтобы кружево приобрело легкий бежевато-кремовый оттенок, в крахмал добавляют немного кофе или отвара чая. Можно добавить синьку.

Глажение. Прежде чем гладить, кружево надо расправить руками (держат левой рукой и расправлять правой каждое пико). Затем положить кружево на чистую белую ткань, расстеленную на гладильной доске, и гладить не слишком горячим утюгом, прижимая его на каждом участке кружева до полного высыхания. Не следует проводить утюгом несколько раз по одному месту. Если образуется складка, следует смочить мягкую губку в слабом растворе крахмала, слегка потереть

ею складку и прогладить место, где была складка, утюгом до полного высыхания.

Проглаженное один раз кружево необходимо растянуть руками во всю длину и во всех направлениях и прогладить вторично, чтобы оно было мягким и одинаковым по всей плоскости.

Чтобы белое кружево не пожелтело, его следует хранить в пакете из синей бумаги.

Плетение изделий из прутьев кустарниковой ивы

Кустарниковая ива, произрастает почти на всей территории Советского Союза. Ее можно встретить на лугах, пустырях, вдоль канав, дорог, на опушках леса и даже на окраинах городов, чаще всего в низинных сырых местах, особенно в поймах рек, ручьев, по берегам водоемов.

В нашей стране насчитывается свыше 100 видов и разновидностей этого растения, многие из которых обладают удивительной гибкостью побегов. Это свойство ивы издавна было известно человеку. В глубокой древности люди изготовляли из ивы различные изделия, необходимые в хозяйственном обиходе: корзины, кузова, детские колыбели, короба, мережи для ловли рыбы, мебель, плетни, дуги, обручи, ободья и многое другое. До появления огнестрельного оружия из ивовых прутьев плели боевые щиты для защиты от холодного оружия.

Различают грубое и тонкое плетения. К грубому относится плетение, например, оград, крупных изделий из толстых, не очищенных от коры прутьев (большие корзины, кузова для тарантасов и саней и т. п.). Для тонкого плетения используют тонкие, в основном очищенные от коры прутья. Из них делают небольшие, разнообразные по форме и назначению изделия: сухарницы, конфетницы, вазы для цветов и фруктов, подносы, абажуры и т. д.

В современных условиях наибольший интерес представляет тонкое плетение, поэтому именно ему и посвящено наше дальнейшее описание.

В зависимости от цвета прутьев различают черное, белое и смешанное плетения. Для черного плетения используют не очищенные от коры прутья, для белого — окоренные, для смешанного — очищенные и неочищенные. Цвет неокоренных прутьев зависит от вида ивы. Он может быть зеленым, красным, желтым, коричневым

и др. Более привлекательны изделия белого и смешанного плетений. Для плетения годятся только тонкие прутья. Из тонких очищенных прутьев в основном делают небольшие корзины.

В очищенных от коры прутьях гибкость сохраняется некоторое время, продолжительность которого зависит от влажности и температуры их местонахождения. С высушиванием гибкость прутьев пропадает, они становятся ломкими. Однако гибкость высушенных очищенных прутьев, длительное время хранившихся в сухом помещении, можно восстановить. Для этого их вымачивают в воде или пропаривают, залив кипятком. Длительность вымачивания зависит от толщины прутьев и составляет от нескольких часов до суток. Чем продолжительнее вымачивание, тем лучше восстанавливается гибкость, однако чрезмерное вымачивание может привести к размягчению древесины, потере ею упругости, расщеплению на отдельные волокна. Длительность пропаривания значительно меньше — от 20 мин до нескольких часов.

Если в процессе плетения прутья начинают ломаться (чаще всего это происходит на завершающих стадиях), то их следует смачивать мокрой тряпкой или опускать на некоторое время в воду.

Для вымачивания прутьев используют бочки, корыта, большие тазы и другие емкости. В небольшие емкости прутья помещают свернутыми в кольца. В сельской местности для этой цели служат любые водоемы с чистой водой.

При пропаривании залитые кипятком прутья покрывают каким-нибудь материалом, плотно облегающим емкость и не пропускающим пар.

Высохшие неокоренные прутья для плетения почти непригодны. Их гибкость даже после длительного вымачивания и пропаривания восстанавливается недостаточно. Поэтому неокоренные прутья, как правило, используют сразу после срезания. Хранить их можно в течение короткого времени, продолжительность которого зависит от влажности помещения, в котором они находятся.

Для плетения необходимы простейшие инструменты и приспособления: складной нож, острый нож типа сапожного, круглогубцы, плоскогубцы, крючок, секатор (для срезания прутьев), два прямых толстых шила, измерительная линейка (складной метр), брусок для точки ножей и секатора, несколько отрезков гибкой проволоки разной толщины и длины, кусачки — острые клещи (для

срезания выступающих концов прутьев с внутренней стороны сплетенных изделий), окоритель, рукавицы, которыми пользуются при заготовке и очистке прутьев, и какой-нибудь груз (утюг, камень и т. п.) для придания устойчивости дну изделий при плетении их боков. Плоскогубцы и крючок используют для вытягивания прутьев в узких труднодоступных местах, круглогубцы — для смятия прута в местах крутого сгибания во избежание его поломки.

Краткая характеристика кустарниковой ивы

Русская ива — высокий кустарник (до 8 м) с побегами серо-зеленого, желтовато- или буровато-серого цвета, покрытыми короткими густыми волосками или почти голыми. Кора побегов с внутренней стороны белая или зеленоватая. Листья ланцетные длиной 5—10 см, с верхней стороны темно-зеленые, с нижней — беловатые. Наибольшая ширина листа — выше середины. Распространена по поймам рек. Вместе с другими видами ивы образует сплошные заросли (тальники, лозняки).

Корзиночная, или конопляная, ива (белотал) — кустарник высотой до 6 м. Отличается от русской ивы более длинными (до 20 см) узкими листьями и тем, что наибольшая ширина листа — ниже середины. По свойствам близка к русской иве.

Миндалелистная трехтычиночная ива (белотал) — кустарник высотой до 6 м. Кора стволов и старых ветвей серая. Побеги угловатые, слегка блестящие, желто-бурые или буровато-зеленые. Листья продолговатые или продолговато-ланцетные, с верхней стороны темно-зеленые, с нижней — светло-зеленые. Встречается по берегам рек, протокам, в поймах, на торфяных болотах, часто образуя обширные заросли.

Пурпурная ива (желтолоз, краснотал) — кустарник высотой до 4 м. Побеги тонкие, желтовато- или зеленовато-серые, с красноватым оттенком, голые. Листья ланцетные, с верхней стороны ярко-зеленые, с нижней — сизовато-зеленые. Встречается в южных районах нашей страны, в поймах рек, по берегам водоемов, на сырых лугах. Отличается высоким качеством прута.

Остролистная ива (красная шелюга, краснотал, верба) — высокий кустарник с тонкими голыми буровато-красными побегами. Очищенные от коры побеги име-

ют желтую, иногда ярко-красную с сизым налетом или яично-желтую окраску. Листья ланцетные, с верхней стороны темно-зеленые, с нижней светло-зеленые или сизоватые. Произрастает на песчаных почвах, по берегам рек и других водоемов.

Ушастая ива — кустарник высотой до 2 м с тонкими красно-бурыми опушенными побегами. Молодые листья имеют густые сероватые волоски. Развитые листья с верхней стороны морщинистые, грязно-зеленые, с нижней покрыты серым войлоком или пушком. Распространена в лесах северной и средней полосы европейской части СССР, в поймах рек, на торфяных и травяных болотах, в изреженных лесах.

Волчниковая ива (желтая шелюга, верба) — высокий кустарник с побегами летом светло-зелеными, осенью и зимой — ярко-желтыми. Побеги и двухлетние ветви обычно покрыты сизым, легко стирающимся восковым налетом. Листья ланцетные, с верхней стороны темно-зеленые, с нижней — сизоватые. По своим свойствам эта ива близка к остролистной (красной шелюге). Растет в западных районах страны.

Розмаринолистная ива — кустарник высотой до 1,5 м. Побеги тонкие, красновато-бурые или коричневые, с шелковистыми волосками. Встречается в заболоченных сосновых лесах, на торфяниках и песчаных почвах.

Для тонкого плетения пригодны все перечисленные ивы, а также каспийская ива, произрастающая на юго-востоке страны. Иногда встречается кустарниковая ива древовидной формы. Ее тонкие ветки тоже можно использовать для плетения. Особенно ценными для тонкого плетения являются корзиночная (конопляная), пурпурная и миндалелистная (трехтычиночная) ивы.

Заготовка прутьев

Заготовку прутьев лучше производить в период усиленного сокодвижения, т. е. весной (апрель — май) и в начале лета (июнь). Срезанные в этот период прутья имеют хорошую гибкость и легко очищаются от коры. В засушливый год период заготовки прутьев сокращается, а в дождливый, наоборот, увеличивается за счет летних месяцев. Раннее наступление весны позволяет раньше начать срезание прутьев. Путья из молодых побегов ивы, особенно однолетних, можно заготавливать и в другое время года, но такие

прутья плохо очищаются от коры и не могут долго храниться.

Побеги выбирают по внешним признакам (виду кустарника, цвету коры). Гибкость побегов проверяют на излом. Если при сгибании побеги ломаются, то для плетения они непригодны. С приобретением некоторого опыта и навыков побеги выбирают почти безошибочно.

При заготовке прутьев учитывают характер и размеры будущих изделий. Для крупных изделий срезают более толстые и длинные прутья, для мелких — тонкие и короткие. Для сухарниц и ваз для фруктов требуются длинные и тонкие побеги.

Прутья срезают ножом или секатором (последним удобнее). Очистку их от коры (окооривание, окорку) обычно выполняют на месте заготовки, используя для этой цели окоритель. Это несложное приспособление легко сделать самому. Берут отрезок доски длиной 35—45 см, толщиной 1,5—2,5 см и шириной (в зависимости от числа прорезей — щелей) от 5 до 10 см. Один конец доски заостряют, а на другом выпиливают одну, две или три прорези (щели) разных размеров, в зависимости от толщины прутьев.

Процесс окооривания заключается в следующем: выбирают удобное для сидения место; окоритель острым концом вбивают в землю; толстые концы прутьев на 6—8 см очищают от коры (кору соскабливают ножом по направлению к вершине прута); очищенным концом прут вставляют в соответствующую прорезь окорителя; упираясь ногой в окоритель и придерживая рукой прут в прорези (чтобы не выскочил), другой рукой с силой вытягивают его за толстый конец из прорези на себя (при этом кора чулком сползет с прута к его вершине вместе с почками, цветами и листвой).

Очищенные прутья высушивают, сортируют по длине и толщине, связывают в пучки и хранят в сухом месте.

Неокооренные прутья, предназначенные для плетения, при заготовке освобождают от почек, цветов и листвы, начиная с вершины (при этом необходимо пользоваться рукавицами).

Способы и виды плетения

Известны различные способы плетения изделий из прутьев. На рис. 1 показаны начальные стадии плетения веревкой¹ из двух прутьев

¹Веревкой мы условно называем соединение вместе двух и более прутьев.

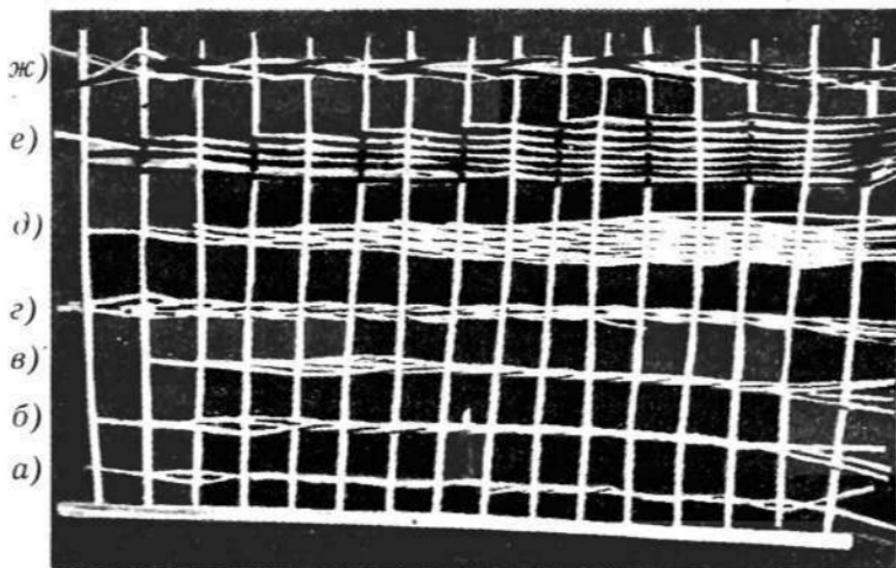


Рис. 1. Начальные стадии плетения изделий из прутьев

(а), веревкой из трех прутьев (б), веревкой из четырех прутьев (в), особой веревкой из четырех прутьев (г), простое плетение одним прутом (д), простое плетение прутьями двух цветов (е) и плетение особой веревкой из прутьев двух цветов (ж).

Вертикальные стойки (см. рис. 1) называются тычками. Они служат основой при плетении боковых частей (стенок) изделий. Для тычек выбирают более толстые прутья, чем для плетения.

Плетение веревкой придает жесткость и прочность изделиям. При плетении веревкой из двух прутьев тычки поочередно огибаются (слева направо) с внешней и внутренней сторон, причем прутья между тычками должны перекрещиваться. Если плетут веревкой из трех прутьев, то первым прутом, приложенным толстым концом к внутренней стороне выбранной тычки, огибают с внешней стороны две правые тычки, а с внутренней стороны — третью тычку. В таком же порядке огибают тычки вторым и третьим прутьями, но конец второго прута прикладывают с внутренней стороны второй тычки, а конец третьего — к следующей правой тычке. Плетение продолжают в той же последовательности, т. е. каждым прутом, начиная с первого, огибают поочередно две тычки с наружной и одну с внутренней стороны. Веревкой из четырех прутьев плетут в таком же порядке,

только с внутренней стороны прутьями огибают не одну, а две тычки, как и с наружной стороны.

Плетение особой веревкой из четырех прутьев осуществляют спаренными прутьями, огибая поочередно тычки и перекрещивая спаренные прутья между тычками. При этом прутья могут быть как одного, так и двух цветов, однако каждая пара должна быть одного цвета (см. рис. 1, ж).

Плетение всеми видами веревок производят рядами. Каждый ряд заканчивают, проплетая немного вперед за первоначальную тычку. При необходимости прутья удлиняют (наращивают), стараясь сделать так, чтобы по всей окружности изделия не было резкой разницы в толщине веревки. Нарращивание осуществляют поочередно путем введения за тычки (с правой стороны) дополнительных прутьев.

Концы веревок вводят внутрь изделия и обрезают с правой стороны тычки или переплетают совместно с дополнительными прутьями. У особой веревки прутья удлиняют одновременно, не доводя предыдущие прутья до чрезмерно малой толщины. Концы прутьев обрезают за тычкой наращивания.

На рис. 1, д показан образец простого плетения одним прутом. Перед началом такого плетения выбирают первоначальную тычку, отмечая ее в верхней части каким-либо образом, чтобы ее можно было отличить в процессе плетения. От этой тычки первым прутом переплетают все последующие тычки, расположенные с правой стороны. Плетение вторым и каждым последующим прутом начинают с соседней правой тычки. Путь для плетения берут одинаковой длины и толщины. Если длина прутьев достаточна для плетения по всей окружности, то плетение заканчивают у соответствующей начальной тычки, т. е. у толстого конца прута. Тонкий конец его обрезают с правой стороны соответствующей тычки. При ограниченной длине прутьев плетение заканчивают на одну тычку дальше от конечной тычки предыдущего прута.

Этот способ с началом плетения от каждой тычки приемлем только при определенной высоте изделий, увеличение высоты по окружности в процессе плетения этим способом происходит неравномерно. Выравнивание высоты произойдет лишь после завершения последнего круга (полосы).

Плетение кругами (полосами) продолжают до тех пор, пока не достигнут необходимой высоты изделия.

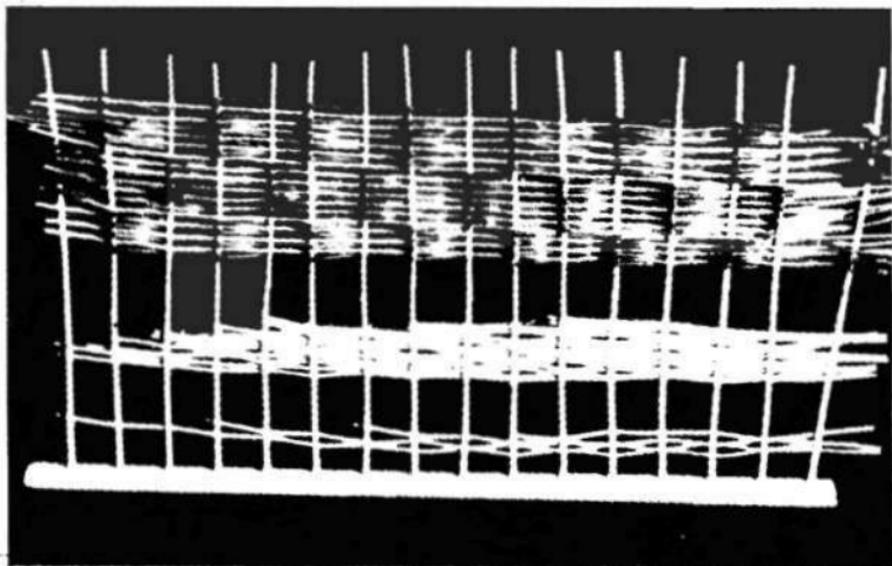


Рис. 2. Образцы простого плетения (а), плетения спаренными прутьями (б) и шашечного плетения (в)

После завершения последнего круга плетения, т. е. когда выравнивается высота, оформляют край изделия. В случае отклонения в высоте ее выравнивают плетением дополнительными прутьями в местах отклонений.

На рис. 2, а приведен образец простого плетения одним прутом, отличающийся от предыдущего (см. рис. 1, д) тем, что плетение каждым последующим прутом начинается не с соседней правой тычки, а с третьей, считая от тычки начала плетения предыдущим прутом. Окончание плетения каждым прутом также отодвигается от конечной тычки предыдущего прута на такое же число тычек. При таком плетении обеспечиваются равномерное увеличение высоты изделия и возможность окончания плетения на любой высоте. Этот способ целесообразно применять для плетения круглого дна и мелких изделий, а также в тех случаях, когда требуется плетение на небольшую высоту.

Плетение спаренными прутьями производится так же, как и одним прутом. На рис. 2, б показано начало плетения каждой парой прутьев с соседней правой тычки, рис. 2, а — третьей тычки. Плетение спаренными прутьями ускоряет работу и придает изделиям своеобразный вид. В высоких изделиях плетение спаренными прутьями можно чередовать с плетением одним прутом. При этом ширина полос, выполненных

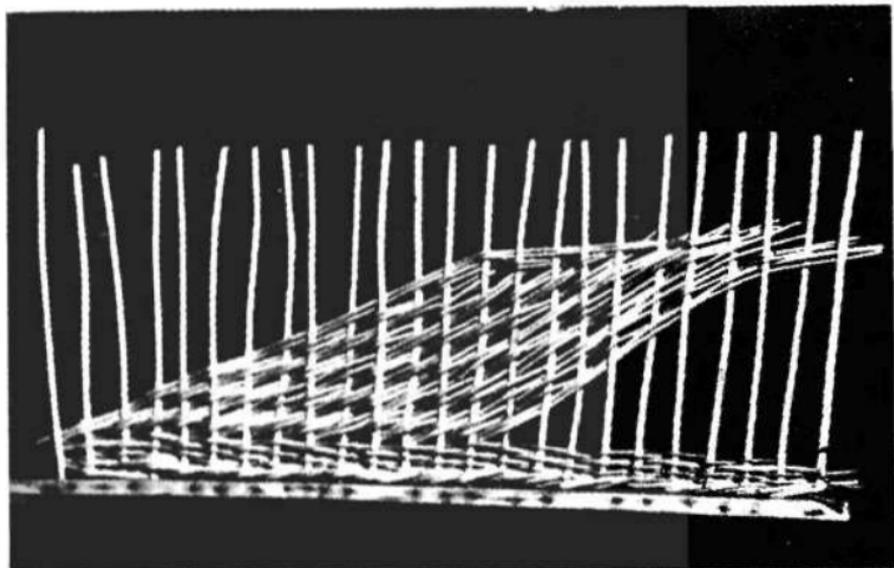


Рис. 3. Косое расположение прутьев

спаренными прутьями, обычно составляет $1/3$ высоты изделия. Для большей выразительности изделия между полосами могут быть вплетены два прута другого цвета.

Простое плетение осуществляют как однотонными прутьями, так и прутьями двух цветов: белыми (без коры) и черными (в коре). В последнем случае прутья используют поочередно. В результате такого плетения вдоль тычек на всю высоту изделия образуются темные и светлые полосы (см. рис. 1, е).

Плетеному изделию можно придать вид шашечной доски (рис. 2, в). Плетение в этом случае выполняют по способу, показанному на рис. 2, а, прутьями двух цветов, чередуя небольшие (высотой 4—6 см) полоски (шашки). При переходе от одной полоски к другой смежные прутья разных цветов переплетают в спаренном виде с началом плетения от одной тычки. Так, при переходе от белой полоски к темной к верхнему белому пруту прикладывают темный прут и оба прута переплетают совместно. Далее плетение производят в соответствии с рис. 2, а на принятую высоту (4—6 см), затем к темному верхнему пруту прикладывают белый прут и плетение продолжают в том же порядке.

На рис. 3 показан образец плетения корзины с косым расположением прутьев. При таком плетении тычки у основания сначала переплетают веревкой из трех-четы-

рех прутьев. Затем одним прутом плетут полосу высотой 1,5—2 см (как показано на рис. 2,а), после чего приступают к косому плетению.

Если основание тычек переплетают веревкой из четырех прутьев (см. рис. 1, г), то косое плетение начинают непосредственно над веревкой.

Косое плетение выполняют двумя прутьями. Плетение каждым следующим прутом начинают с тычки, расположенной с левой стороны от предыдущей.

Не доводя плетение на 1,5—2 см до намеченной высоты корзины, концы прутьев переводят на горизонтальное плетение и через несколько тычек обрезают. Завершают плетение с правой стороны под первыми прутьями начального плетения. Над верхней частью косого плетения тычки переплетают веревкой.

Для косого плетения можно использовать короткие прутья (длиной примерно в 1,5 раза больше высоты корзины).

Плетение корзин

Корзины бывают круглой и овальной формы. Круглые корзины плести проще, чем овальные, поэтому и описание мы начнем с такой корзины. Размеры корзин определяются их назначением. Наиболее широко применяются корзины для сбора грибов и ягод.

Основанием корзины служит дно, состоящее из скелета и оплетки. В качестве тычек можно использовать как окоренные, так и неокоренные прутья. При неокоренных тычках ручка корзины, нижняя и верхняя веревки должны быть выполнены из прутьев того же цвета. Средняя веревка овальных корзин может быть как белой, так и цветной.

Круглая корзина. Для скелета дна круглой корзины берут шесть отрезков прутьев, вырезанных из нижней их части. Длина отрезков должна быть немного больше диаметра дна. При толщине отрезков скелета 0,5—1 см диаметр дна составит 18—23 см. Три отрезка могут быть несколько толще остальных. В каждой тройке один отрезок должен быть прямым, а у двух других допускается некоторая изогнутость. Вдоль центральной части трех более толстых отрезков ножом делают расщепления (прорезы), в которые вставляют остальные три отрезка. При этом серединное положение должны занять прямые отрезки, остальные отрезки, если они не прямые, при-

кладывают к ним выпуклой стороной. Это учитывают и при расщеплении центральной части отрезков.

В получившемся кресте выравнивают концы, т. е. устанавливают их на одинаковом расстоянии от центра скелета. Затем берут тонкий длинный прут. Более толстый его конец заостряют лопаточкой. Прут продевают в расщепление одного из отрезков скелета (рис. 4) и оплетают им два раза все отрезки (через три), причем второе оплетение производят с внутренней стороны с выходом конца прута вдоль крайнего отрезка последней тройки (рис. 5). Чтобы пропустить прут с внутренней стороны, пользуются шилом. После этого у основания отрезков, не имеющих расщепления, делают небольшие надрезы, с тем чтобы их легче было согнуть в сторону ранее расщепленных отрезков.

Два тонких длинных прута втыкают вершинами в расщепление одного из отрезков скелета и начинают плетение веревкой из двух прутьев (как показано на рис. 1, а). При этом следят за тем, чтобы концы отрезков скелета dna находились на равном расстоянии друг от друга, центральные же отрезки каждой тройки должны быть прямыми (рис. 6). Плетение веревкой из двух прутьев производится на всю длину прутьев. Дальнейшее плетение dna осуществляют в следующем порядке.

Берут прут, прикладывают его толстым концом к одному из отрезков и огибают поочередно с той и с другой стороны остальные отрезки скелета. Дойдя до отрезка, с которого начали плетение, толстый конец прута плотно прижимают к отрезку и плетение переводят с внешней стороны на внутреннюю. Пройдя несколько отрезков, вершину прута срезают.

Берут другой прут, прикладывают его толстым концом к третьему отрезку от начала плетения предыдущего прута и продолжают плетение (рис. 7).

Так плетут до тех пор, пока дно корзины не приобретет нужного размера. После окончания плетения dna выступающие концы отрезков скелета и все выступающие концы прутьев оплетки обрезают. Желательно, чтобы начальные концы прутьев оплетки оказались при плетении на одной поверхности dna, тогда другая сторона окажется более ровной. Выступающие концы прутьев оплетки можно срезать и в процессе плетения dna. Окончательный вид dna круглой корзины с вставленными тычками показан на рис. 8.

Вдоль каждого отрезка скелета dna в образовавшиеся при плетении щели вставляют по две заостренные

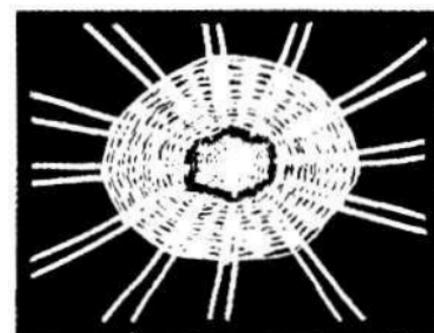
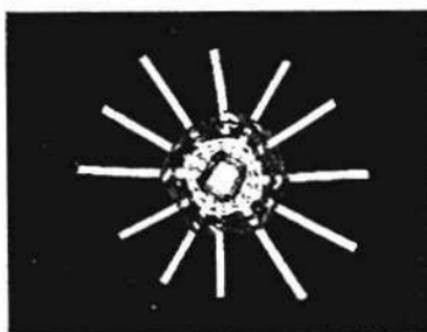
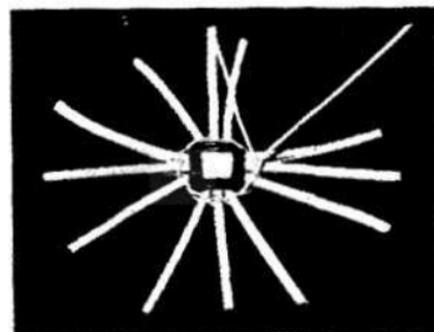
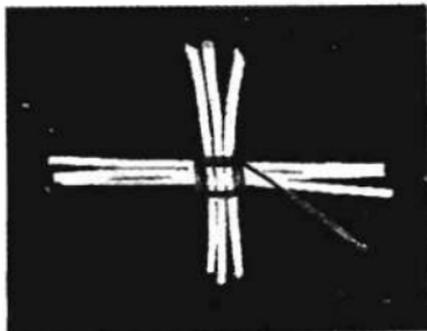
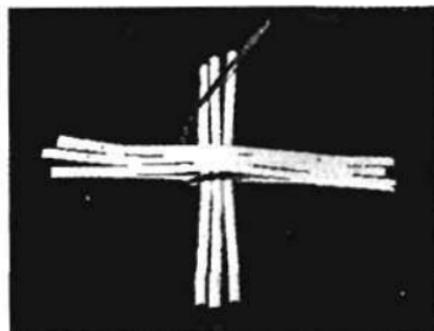


Рис. 4. Скелет дна круглой корзины

Рис. 5. Начальная стадия плетения дна круглой корзины

Рис. 6. Плетение веревкой из двух прутьев

Рис. 7. Плетение неокоренным прутом

Рис. 8. Дно круглой корзины

Рис. 9. Перевод тычек в вертикальное положение

тычки (всего 24 тычки), как показано на рис. 8. Длина прутьев для тычек должна превышать высоту корзины на 25—30 см. Чтобы тычки лучше сгибались при их переводе в вертикальное положение (рис. 9), у основания с верхней стороны в них делают проколы (ножом или шилом). Для придания дну устойчивости при плетении на него ставят какой-нибудь груз (утюг, камень и т. п.). Чтобы не допустить отгибания тычек, их обхватывают проволочным кольцом (как показано на рис. 9), диаметр которого немного превышает диаметр дна.

Далее оплетают вертикально установленные тычки, руководствуясь при этом указаниями, изложенными в разделе «Способы и виды плетения». При плетении веревкой с помощью шила добиваются равномерного расположения тычек. Плетение осуществляют одним из способов, показанных на рис. 1 и 2. В процессе плетения корпуса корзины прутья уплотняют, нажимая на них рукой между тычками или ударяя по прутьям узким деревянным молотком либо ребром короткой доски.

Не доводя плетение на 1,5—2,5 см до принятой высоты корзины, тычки еще раз оплетают веревкой, проверив перед этим высоту корпуса по всей окружности. Нижнюю и верхнюю веревки плетут из трех прутьев. При необходимости высоту выравнивают дополнительными прутьями. Высота круглой корзины примерно должна соответствовать диаметру ее дна.

Верх (бортик) корзины оформляют следующим образом. Любой тычкой (назовем ее первой) огибают с внутренней стороны две соседние правые тычки. Второй и третьей тычками огибают с той же стороны по две тычки. Первой тычкой переплетают две тычки с внешней стороны и одну с внутренней с выходом конца тычки наружу. Четвертую тычку, обогнув ею с внутренней стороны две тычки, укладывают на борт корзины рядом с концом первой тычки. Второй тычкой так же, как и первой, переплетают две тычки с наружной стороны и одну с внутренней. Рядом с ней размещают пятую тычку после огибания ею двух тычек с внутренней стороны и т. д. Продолжая плетение верха, необходимо помнить, что каждой тычкой огибают соседние тычки справа в два приема: сначала две с внутренней стороны, а затем две с наружной стороны и одну с внутренней.

Бортик можно оформить и по-другому: каждой тычкой огибают с внутренней стороны одну тычку, с наружной две и еще раз с внутренней одну. В этом случае три начальные тычки огибают по одной с внутренней сторо-

ны. В остальном плетение выполняют в изложенной выше последовательности.

При сгибании трех первых тычек у их основания оставляют небольшие разрывы (0,5—0,8 см) для пропуска концов последних тычек при завершении плетения верха. Последние тычки протягивают под согнутыми первыми тычками, соблюдая при этом установленный порядок их огибания.

Во избежание поломки тычек в точках их огибания делают проколы, как и у дна корзины, либо тычки сильно сжимают круглогубцами. В случае поломки тычку срезают над верхней веревкой и заменяют другой, продевая ее вдоль сломанной тычки к основанию корзины.

Начало и конец плетения верха корзины показаны на рис. 10 и 11.

Чтобы верх корзины был плотным, выступающие с наружной стороны концы тычек сильно натягивают, затем срезают.

Закончив плетение верха, приступают к изготовлению ручки. Для дужки ручки берут отрезок (40—50 см) толстого прута (диаметром около 1 см). Концы прута заостряют и втыкают вдоль противоположно расположенных тычек с таким расчетом, чтобы расстояние от верха дужки до дна корзины было на 9—13 см больше ее высоты (рис. 12). Для прочности дужку оплетают (спирально) тонкой гибкой проволокой (или прочной леской), концы которой закрепляют за верхнюю часть корзины, включая веревку. Берут несколько (три-четыре) длинных тонких прутьев. Заостренные толстые концы прутьев втыкают вдоль дужки в верхнюю часть корзины и начинают поочередно или совместно всеми прутьями переплетать дужку (рис. 13) с выходом прутьев на противоположной внутренней стороне корзины. Точно так же (взяв три-четыре прута) оплетают дужку с противоположной стороны (навстречу первому плетению).

Концы прутьев от плетения дужки с каждой ее стороны пропускают под веревкой слева от дужки наружу и огибают ими по часовой стрелке основание дужки, как показано на рис. 14. Плотно стянув, концы пропускают под верхней веревкой (слева от дужки) внутрь корзины и переплетают ими тычки с левой и правой сторон. Готовая круглая корзина показана на рис. 15.

Ручку корзины можно изготовить и по-другому. Берут два длинных (двойной длины) прута, концы их заостряют и втыкают вдоль противоположных тычек. Каждый прут

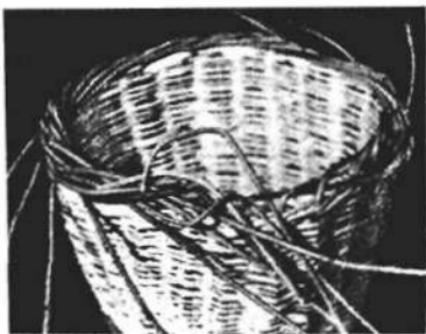


Рис. 10. Начало плетения верха (бортика) корзины

Рис. 11. Заключительная стадия плетения верха корзины



Рис. 12. Корзина с дужкой

Рис. 13. Начало оформления дужки

Рис. 14. Заключительная стадия плетения ручки корзины

Рис. 15. Круглая корзина



вращают вокруг его оси, начиная от основания и постепенно переходя к вершине. При этом должна быть обеспечена неподвижность основания прута. Начиная с верхней части ручки, прутья взаимно переплетают, пропускают под веревкой и плетут в обратном направлении с закреплением концов путем переплетения тычек.

Овальная корзина. Для скелета дна небольшой овальной корзины берут три длинных (30—35 см) отрезка прута диаметром примерно 0,5 см и девять отрезков более толстых, длиной 18—20 см (отрезки заготавливают из нижних частей прутьев). Для корзины больших размеров отрезки прутьев для скелета дна должны быть длиннее и толще.

Среднюю часть коротких отрезков расщепляют и в образовавшиеся щели вставляют длинные отрезки. С каждой стороны крайние короткие отрезки должны отстоять от концов длинных отрезков на расстояние 8—10 см, а соседние с крайними отрезки должны непосредственно примыкать к ним. Остальные короткие отрезки размещают на одинаковом расстоянии друг от друга (рис. 16). Короткие отрезки скелета, за исключением крайних, а также центральный длинный отрезок должны быть прямыми. В крайних коротких отрезках допускается вогнутость с внешней стороны, а в боковых длинных отрезках, вплотную прилегающих к центральному, возможно отклонение от него в их конечной части. В более крупных корзинах при большем числе коротких отрезков расстояние между ними может быть увеличено, удаленность крайних отрезков от концов длинных при этом должна составить примерно половину ширины дна корзины.

Подготовив скелет дна корзины, берут тонкий длинный прут с заостренным толстым концом (лопаточкой), вставляют его в расщеп крайних спаренных коротких отрезков с внутренней стороны (см. рис. 16). Огибая отрезки скелета и прижимая при этом прут к боковым длинным отрезкам, оплетают три длинных и спаренные отрезки, как показано на рис. 17. Затем то же самое выполняют с другой, противоположной стороны скелета, вставив в расщеп второй подготовленный длинный прут. Последующее плетение осуществляют через каждый короткий отрезок скелета дна, при этом крайние отрезки отгибают (рис. 18), сделав во избежание их поломок у основания надрезы (проколы). Отгнув отрезки, применяют простое плетение или более прочное плетение веревкой из двух прутьев с двух противоположных сторон. Заостренные концы прутьев втыкают в щели крайних коротких отрезков. При отгибании отрезков

следят за тем, чтобы расстояния между концами отрезков были одинаковыми. Для плетения веревкой используют как окоренные, так и неокоренные прутья.

Дальнейшее плетение выполняют одним прутом (рис. 19), поочередно огибая отрезки скелета, как при плетении круглой корзины. По мере увеличения дна используют более длинные прутья. При отсутствии длинных прутьев наращивают короткие прутья, как описано выше. Выступающие концы прутьев косо срезают в процессе плетения дна или после его окончания. При плетении следят за тем, чтобы дно было ровным и одинаковым на концах.

Закончив плетение дна, срезают выступающие концы отрезков скелета и устанавливают тычки (рис. 20). По продольным сторонам дна вдоль длинных отрезков скелета вставляют по одной тычке, по овалам — по две. Тычки переводят в вертикальное положение, при этом у основания каждой тычки делают небольшое расщепление (прокол). Чтобы удержать тычки в вертикальном положении, на них надевают овальное проволочное кольцо, диаметр которого несколько больше диаметра дна (рис. 21).

Корпус корзины плетут сначала веревкой из трех или четырех прутьев, а затем одним из способов, рассмотренных выше (см. рис. 1 и 2). При плетении веревкой следят за равномерным расположением тычек. Дойдя до середины корпуса корзины или немного выше, можно повторить плетение веревкой, что увеличит прочность корзины. Высота овальной корзины обычно принимается равной ширине ее дна в серединной части. Бока ее могут быть вертикальными, расширяющимися кверху или немного выпуклыми. Для придания бокам выпуклой формы тычки, после того как будет проплетена половина корпуса корзины, сжимают кольцом меньшего диаметра.

Заканчивая плетение корпуса корзины, проверяют ее высоту по всей окружности. При необходимости бока корзины выравнивают, используя дополнительные прутья.

Не доводя плетение корпуса корзины на 1,5—2,5 см до принятой высоты, тычки еще раз оплетают веревкой. Верх (бортик) овальной корзины оформляют так же, как и круглой.

Для дужки ручки корзины используют отрезок прута длиной 45—60 см и диаметром около 1 см. Заостренные концы дужки вставляют вдоль противоположных тычек

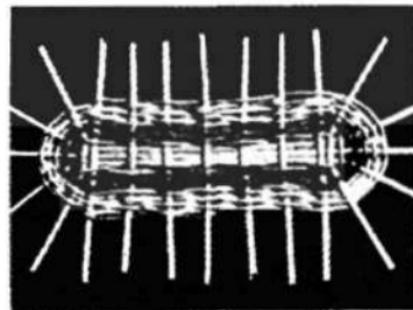
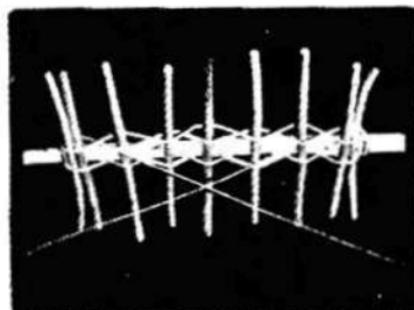
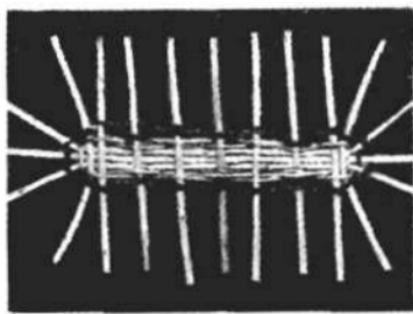
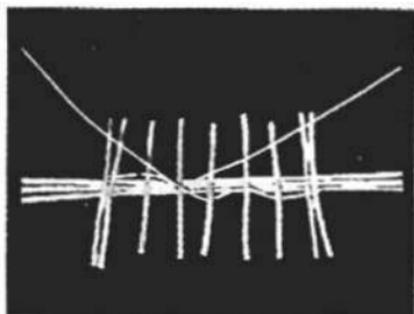


Рис. 16. Скелет дна овальной корзины

Рис. 17. Начальная стадия плетения дна овальной корзины

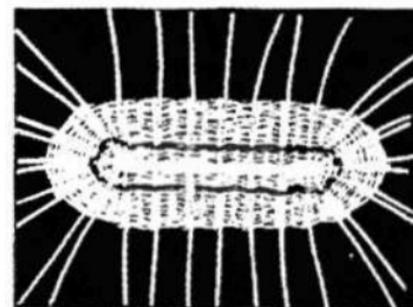


Рис. 18. Простое плетение дна овальной корзины при отогнутых крайних отрезках скелета

Рис. 19. Плетение дна овальной корзины одним прутом

Рис. 20. Законченное дно овальной корзины

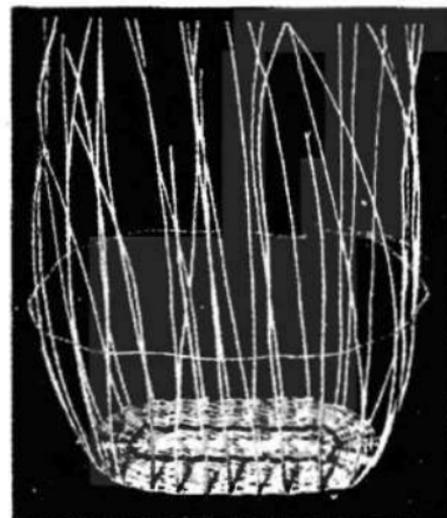


Рис. 21. Дно овальной корзины с поднятыми тычками



Рис. 22. Готовая овальная корзина

продольных стенок корзины. Расстояние от середины дужки до дна корзины должно быть на 15 см больше ее высоты. Дужку оплетают сначала тонкой гибкой проволокой, затем тремя-четырьмя тонкими прутьями с двух сторон, как у круглой корзины (см. описание к рис. 12, 13, 14).

Готовая овальная корзина показана на рис. 22.

Плетение сухарниц и конфетниц

Плетение сухарниц и конфетниц осуществляется одинаково. Различие между ними лишь в размерах: сухарницы крупнее, чем конфетницы.

Сначала изготавливают дно (способ плетения дна такой же, как и у круглой корзины). Диаметр дна конфетниц — от 7 до 10 см, сухарниц — от 11 до 15 см. Прутья для скелета и для плетения дна этих изделий должны быть значительно тоньше, чем для корзины.

Закончив плетение дна, отбирают прутья для корпуса. Длина прутьев для сухарниц и конфетниц должна быть в четыре раза больше диаметра дна. Количество их зависит от величины дна и толщины прутьев. Для плетения сухарниц требуется 48—72 прута, конфетниц — 36—60.

Отобранные прутья заостряют с толстого конца, объединяют в группы (в каждой группе должно быть одинаковое количество прутьев) и втыкают вдоль отрезков скелета дна, как показано на рис. 23. При этом ровная

поверхность дна должна быть обращена вверх. Для улучшения сгибания воткнутых прутьев у их основания делают проколы (прорези).

Приняв какую-нибудь группу прутьев за первоначальную, огибают ею с наружной стороны соседнюю правую (вторую) группу, затем с внутренней стороны — третью, с внешней стороны — четвертую и с внутренней стороны — пятую. Концы прутьев должны выходить наружу между пятой и шестой группами. В таком же порядке переплетают вторую и все остальные группы прутьев, при этом последние группы прутьев протягивают под прутьями начальных групп (рис. 24).

Для придания сухарнице (конфетнице) правильной формы и выравнивания выступающих у дна гребешков концы прутьев после обработки последних групп прутьев стягивают с доведением расстояний от центра дна до гребня каждой группы прутьев примерно до одного размера (рис. 25). Если совместное (группами) стягивание прутьев затруднено, то каждый прут стягивают в отдельности, добиваясь минимального разрыва между группами.

После стягивания прутьев сухарницу (конфетницу) поворачивают дном кверху (рис. 26) и приступают к заключительной стадии — плетению концов прутьев, выступающих у дна.

Принятую за первоначальную группу концов прутьев протягивают над второй группой и вводят под третью. Путья третьей группы направляют к центру дна, прижимая путья первой группы. Вторую группу прутьев протягивают под четвертой, прижимая третью. Четвертую группу прутьев направляют к центру дна, прижимая вторую. Третью группу прутьев вводят под пятую, прижимая четвертую. Путьями пятой группы прижимают четвертую, которую затем вводят под шестую и т. д. В такой же последовательности переплетают остальные группы концов прутьев у дна.

Предпоследнюю группу прутьев протягивают под первой, последнюю под второй. Для обеспечения этого в начале плетения первой и второй группам прутьев придают немного приподнятое положение (оставляют разрывы).

Перед протягиванием последней группы прутьев под вторую первую группу прутьев сильно стягивают, а вторую приподнимают.

Перед обработкой двух последних групп прутьев во

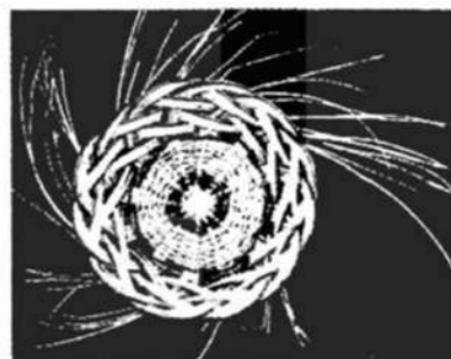
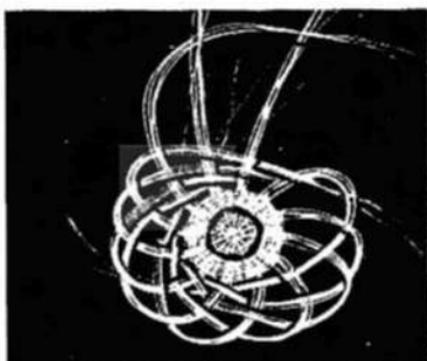
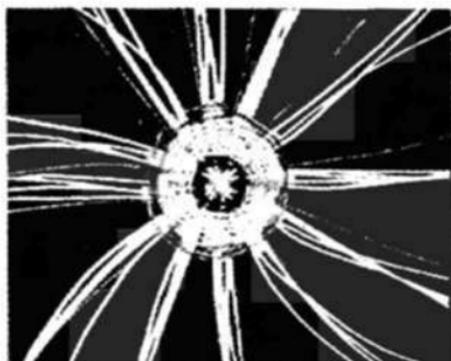


Рис. 23. Дно сахарницы

Рис. 24. Начало плетения сахарницы

Рис. 25. Стягивание концов прутьев при плетении сахарницы

Рис. 26. Заключительная стадия плетения сахарницы

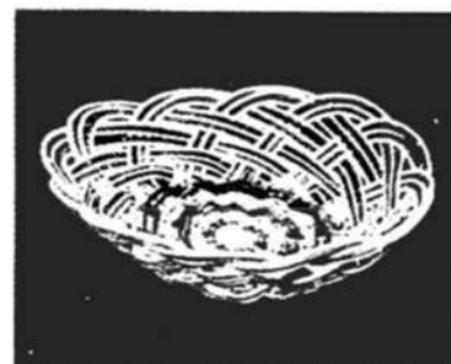


Рис. 27. Сахарница

избежание их поломки рекомендуется опустить их на 20—30 мин в воду.

Концы прутьев стягивают для выравнивания выступающих у дна гребешков. В результате обработки образуется гребенчатая каемка, немного выступающая над поверхностью дна.

Оставшиеся концы прутьев осторожно, чтобы не повредить бокового оплетения, срезают щипчиками или

ножом (при пользовании ножом под прутья в местах среза рекомендуется подкладывать заостренную лопаточкой дощечку).

Готовая сухарница показана на рис. 27.

Сухарницы и конфетницы плетут как из однотонных, так и из разноцветных прутьев. Разноцветные прутья размещают равномерно во всех группах.

Плетение подставок

Подставки могут быть круглой и овальной формы. Плетутся они одинаково. Плетение начинают аналогично плетению дна корзины (по существу подставка и представляет собой дно корзины с оплетенной кромкой).

Для плетения кромки подставки в сплетенное дно протыкают тычки — короткие прутья. Подставке придают вертикальное положение. Плетение осуществляют так же, как и плетение верха корзины, т. е. каждым проде-тым прутком огибают два других с одной стороны, следу-

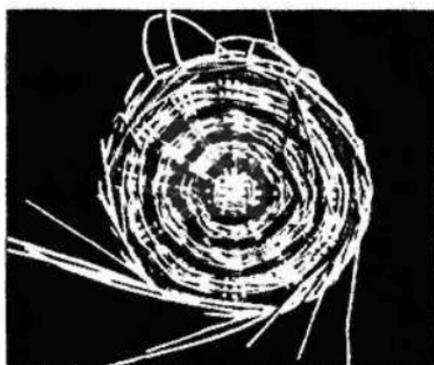


Рис. 28. Заключительная стадия плетения подставки

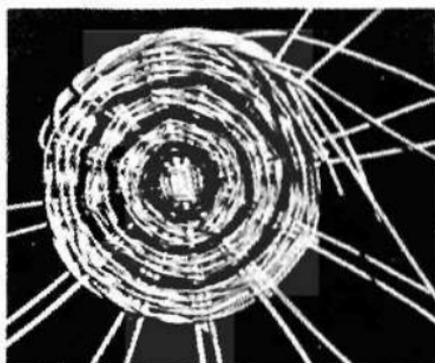


Рис. 29. Оформление бортика подставки

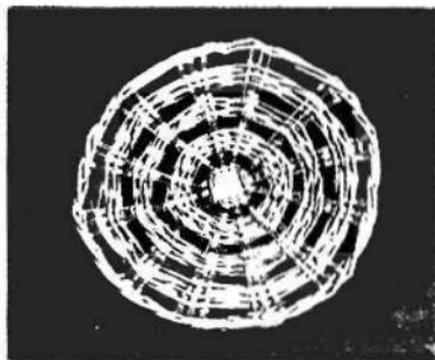


Рис. 30. Подставка

ющие два прута с другой и еще один с той же стороны, что и два первых (рис. 28 и 29).

При плетении кромки основания переплетаемых прутьев отодвигают друг от друга шилом. После окончания плетения концы прутьев косо срезают на уровне поверхности подставки (рис. 30).

Плетение ваз

Ваза для фруктов (рис. 31). Основой вазы является дно, которое плетется так же, как и дно круглой корзины. Величина вазы определяется диаметром дна. Длина отрезков прутьев скелета дна должна превышать диаметр дна в 1,5 раза.

Доведя плетение дна до принятого размера (например, 9—14 см), вдоль каждого отрезка скелета вставляют по два прута (аналогично тычкам). Прутьям придают вертикальное положение (с некоторым отклонением наружу) и переплетают их в спаренном виде более тонкими прутьями на высоту 4—6 см (как показано на рис. 2, а). При этом концы отрезков скелета должны выступать наружу (рис. 32).

К каждой паре вертикальных прутьев добавляют не менее трех прутьев, которые вставляют в щели между горизонтальными прутьями (рис. 33). Дальнейшее плетение осуществляют так же, как и плетение сухарниц, т. е. каждой группой прутьев огибают поочередно (с разных сторон) четыре соседние правые группы прутьев.

После стягивания прутьев и придания корпусу вазы одинаковой высоты по гребешкам вазу переворачивают дном кверху и переплетают концы, как на завершающей стадии плетения сухарниц (рис. 34). Внешнюю часть дна для лучшей устойчивости оформляют ободком шириной 2—3 см, для чего используют короткие прутья (рис. 35). Ободок плетут так же, как кромку подставки.

Ваза для цветов. На рис. 36 показана ваза для цветов, представляющая собой оплетенную тонкими прутьями бутылку с широким горлом (типа молочной). Основание вазы — круглое дно. Диаметр скелета дна должен быть примерно в 1,5 раза больше диаметра дна бутылки. Изготовив дно (так же, как дно круглой корзины), соответствующее дну бутылки, на него ставят бутылку. Вокруг бутылки в дно вставляют тычки и оплетают бутылку: у основания — веревкой из двух или трех прутьев, затем способом, показанным на рис. 2, а.

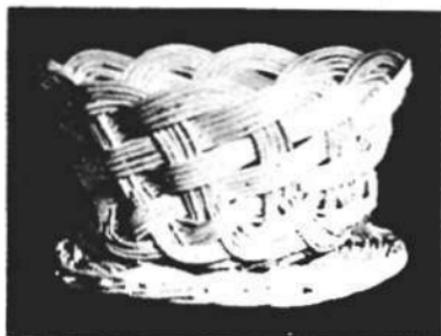


Рис. 31. Ваза для фруктов

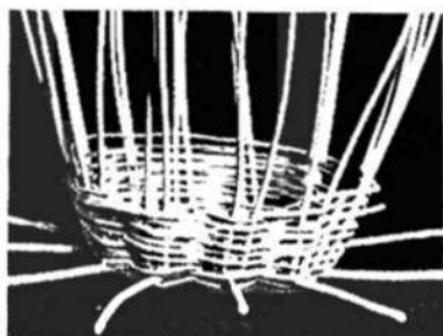


Рис. 32. Начало плетения корпуса вазы для фруктов

Рис. 33. Добавление вертикальных прутьев для плетения корпуса вазы

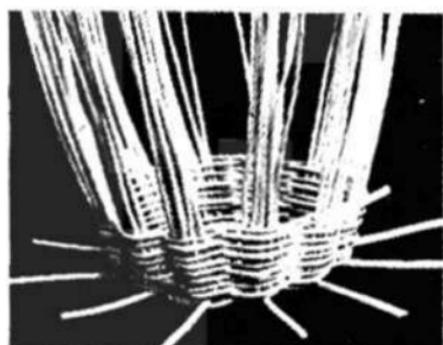
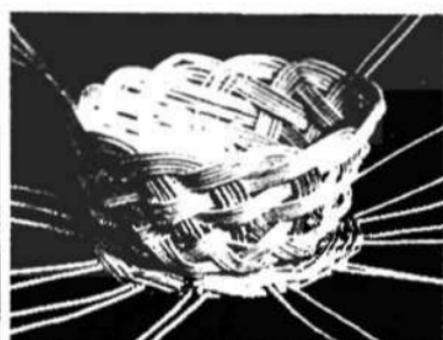


Рис. 34. Завершающая стадия плетения вазы для фруктов

Рис. 35. Плетение ободка вазы



Плетение корпуса вазы осуществляют как одним, так и спаренными прутьями. В верхней части вазу немного расширяют, верх оформляют как у круглой корзины (рис. 37). Для тычек используют как белые, так и неокоренные прутья. Если используют неокоренные прутья, то на половине или на одной и двух третях высоты вазы плетут каемочки из двух таких прутьев. В этом случае и веревка у основания должна быть цветной. Дно с внешней стороны на ширину 1,5—2 см оформляют ободком, для чего применяют короткие прутья. Оформление производится так же, как у подставки (см. рис. 27 и 28), при



Рис. 36. Ваза для цветов

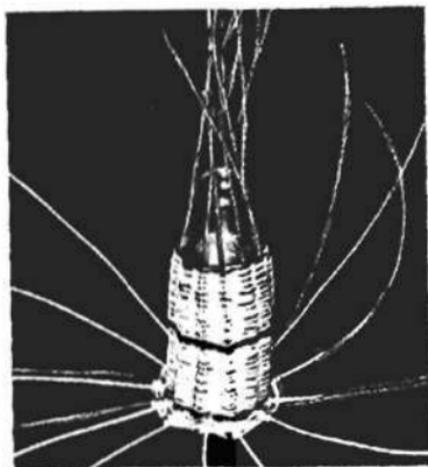


Рис. 37. Плетение вазы для цветов

этом вазе придают горизонтальное положение с направлением верхней части к исполнителю.

Вазу для цветов можно сплести любой другой формы и без использования бутылки.

Плетение абажуров и бра

По форме и размерам эти изделия могут быть самыми разнообразными. Плетение их начинают с основы, которая создается так же, как и дно круглой корзины. После окончания работы основу удаляют.

Скелет основы диаметром до 25 см состоит из шести отрезков. При диаметре дна свыше 25 см число отрезков скелета увеличивается, при этом расстояние между концами отрезков по окружности основы должно быть равно 6—8 см.

Потребность в отрезках скелета устанавливают путем деления длины окружности основы на расстояние между концами отрезков скелета (т. е. на 6—8 см) и деления полученного результата на два (так, если в результате деления длины окружности мы получим число 16, то отрезков потребуется восемь, так как у каждого отрезка два конца). Чтобы определить длину окружности, величину диаметра умножают на 3,14 (округленно — на 3).

Для плетения абажуров и бра используют как окоренные, так и неокоренные прутья и разное количество

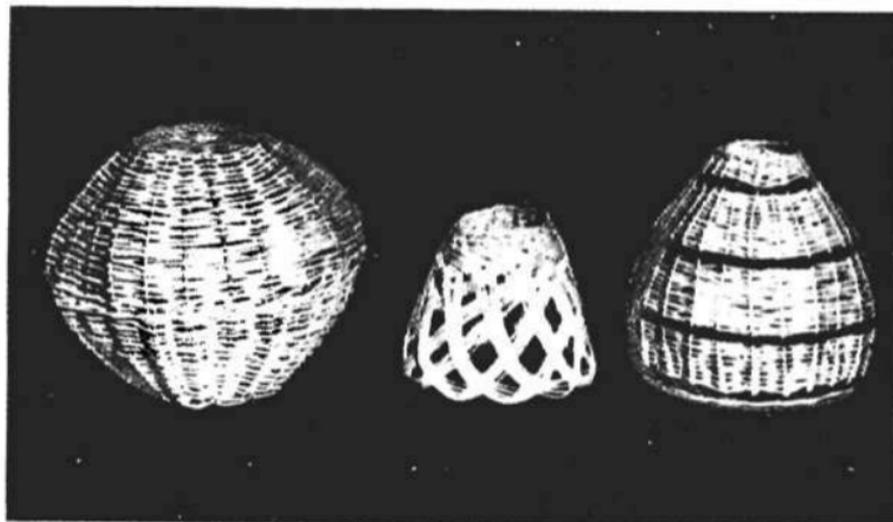
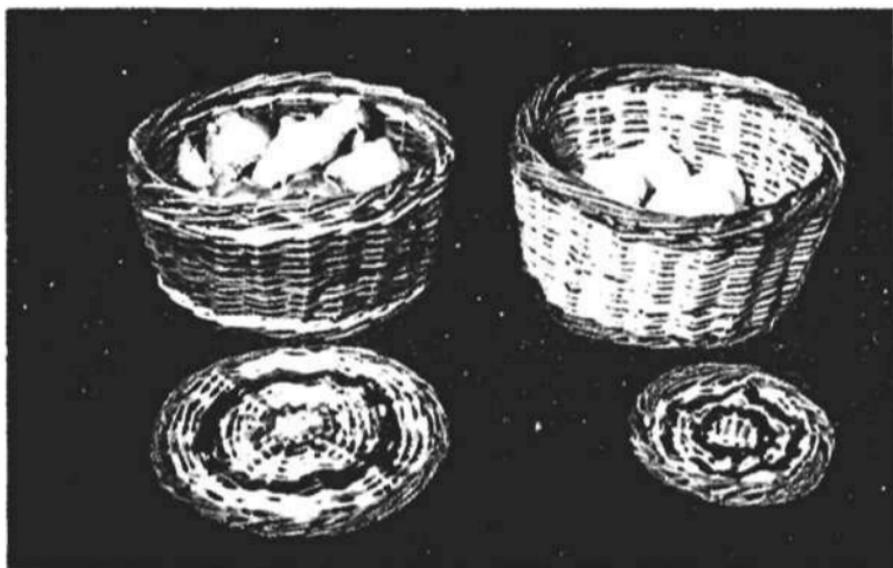


Рис. 38. Абажуры

Рис. 39. Овальная корзина



Рис. 40. Корзиночки для хранения продуктов



веревки (2, 3, 4). Мы расскажем о методике плетения лишь некоторых из этих изделий, но, освоив ее, вы сможете самостоятельно изготовить любую другую, соответствующую вашему вкусу вещь.

Абажур шаровидный (рис. 38, слева). Диаметр основы — 25 см. Изготовив основу, тычки сгибают к центру, придав им шарообразное положение. Плетение корпуса начинают с веревки из трех прутьев и продолжают способом, показанным на рис. 2, а, до образования окружности диаметром 7—9 см для маленьких и 10—12 см для более крупных абажуров. Верх абажура (по окружности) оплетают так же, как верх корзины.

Полученную полусферу поворачивают верхней частью вниз, основу снимают и вдоль тычек продевают прутья для плетения другой половины (полусферы) абажура. Плетение ее осуществляют так же, как и первой, но без первоначальной веревки.

Шаровидные абажуры могут быть сплетены и при диаметре более 25 см.

Абажур «колокольчик» (рис. 38, в центре). Диаметр основы составляет 9—10 см. Для плетения корпуса абажура берут очень тонкие прутья длиной 50—55 см. Вдоль отрезков основы втыкают по два прута, которым придают вертикальное положение с небольшим наклоном в наружную сторону. Чтобы удерживать прутья в таком положении, на них надевают проволочное кольцо. Короткими прутьями, начиная с веревки из трех прутьев, переплетают вертикальные прутья в спаренном виде на высоту 2,5—3,5 см.

После этого вдоль вертикальных прутьев втыкают по 3—4 прута и дальнейшее плетение корпуса абажура осуществляют так же, как сахарницы или вазы для фруктов (группами прутьев). Закончив плетение корпуса, основу удаляют и, используя короткие прутья, оформляют верх абажура (так же, как и верх корзины).

Абажур шлемовидный (рис. 38, справа). Диаметр основы — 20—30 см. Высота абажура превышает диаметр основы на 4—5 см. На такой высоте тычки корпуса окружают проволочным кольцом диаметром 6—8 см. Плетение корпуса начинают с веревки из неокоренных прутьев и продолжают белыми прутьями способом, показанным на рис. 2, а.

На $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ и $\frac{3}{4}$ высоты абажура в корпус вплетают такую же веревку, как и у основания тычек. Верх абажура оформляют так же, как и верх предыдущих абажуров.

Удалив основу, вдоль тычек втыкают короткие прутья и плетут нижнюю часть абажура.

Бра и люстры плетут так же, как абажуры типа «колокольчик». В качестве основы для бра можно использовать березовые отрезки длиной 15—25 см и диаметром 6—10 см с одним суком для бра и тремя-четырьмя симметрично расположенными суками для люстры. К концам суков прикрепляют абажуры «колокольчики». Березовый отрезок для бра раскалывают пополам для приложения плоской частью к стене или другой поверхности. Для пропускания проводов в отрезках просверливают или выжигают каналы. При достаточной толщине суков в них также устраивают каналы для проводов.

Кроме абажуров, люстр и бра из ивовых прутьев можно сплести настольные светильники и даже торшеры.

В заключение необходимо отметить, что вначале сплетенные вами изделия могут оказаться недостаточно качественными и красивыми. Пусть вас это не огорчает. С приобретением навыков и опыта качество плетения будет постепенно улучшаться.

Проявляя терпение и творчество, вы научитесь плести самые разные вещи, которые доставят немало радости вам и вашим близким.

На рис. 39, 40 изображены некоторые изделия, сплетенные из ивовых прутьев. Попытайтесь выполнить их самостоятельно.

ЛИТЕРАТУРА

- Аасамаа И. Как себя вести.— Таллинн: Валгус, 1980.
- Вески А. Ремонт квартиры.— Таллинн: Валгус, 1969.
- Заке М., Курский Л. Основы светотехники и цветоведения.— М.: Легкая индустрия, 1978.
- Искра Е. В., Луковский А. М. Окраска. Советы домашнему мастеру.— Л.: Лениздат, 1986.
- Книга для каждого дня и каждого дома/Под ред. В. Н. Виларовой.— София: Техника, 1978.
- Мужчина у себя дома. Пер. с франц.— М.: Легкая индустрия, 1980.
- Полезные советы по домоводству и кулинарии/Сост. Н. В. Федорова.— Л.: Лениздат, 1960, 1982.
- Приходько С. Н. Лечебница на подоконнике.— Киев: Наукова думка, 1968.
- Рейнгардт Г. Цветы на балконе.— Берлин: Изд-во сельскохозяйственной литературы, 1982.
- Сааков С. Т. Оранжерейные и комнатные растения.— Л.: Наука, 1983.
- Сироцинская Т. К., Сыроватская Л. С., Зыкова Т. А. Озеленение балконов.— Киев: Урожай, 1977.
- Соколов Э. В. Свободное время и культура досуга.— Л.: Лениздат, 1977.
- Соснина Т. М. Макраме.— Л.: Лениздат, 1985.
- Фалеева В. Русское плетеное кружево.— Л.: Художник РСФСР, 1983.
- Черейская М. Окраска жилища.— М.: Искусство, 1961.

СОДЕРЖАНИЕ

НАШ ДОМ	5
Цветовое оформление жилища	6
Освещение	8
Передняя	10
Оборудование комнат	13
Детский уголок	20
Кухня	22
Ванная	23
Балконы и лоджии	25
РЕМОНТ КВАРТИРЫ	32
Материалы, инструменты и приспособления для ремонт- ных работ	32
Подготовительные работы	37
Выбор цвета при отделке помещений	39
Окраска потолка	41
Наклеивание обоев	42
Окрашивание масляными и эмалевыми составами	45
ЦВЕТЫ В ДОМЕ	51
Аранжировки из живых цветов	52
Детская аранжировка	54
Многолетние декоративно-лиственные комнатные расте- ния	55
Цветущие комнатные растения	58
Уход за комнатными растениями	60
Композиции из горшечных цветов	63
Сухие цветы	65
Выгонка веток и цветов в зимнее время	69
Новогодние композиции	71
Размещение цветов в квартире	73
Оформление цветами балконов и лоджий	76
Подарки с цветами	79
Цветочный этикет	80

ДОМ БЕЗ ГОСТЕЙ — ДОМ БЕЗ ДРУЗЕЙ	82
Немного истории	82
Оформление стола	83
Подготовка посуды и специй	87
Сервировка стола	88
Сервировка стола к завтраку	91
Сервировка стола к обеду	93
Сервировка стола к ужину	96
Использование подсобного столика	96
Подготовка домашнего фуршетного стола	97

ПРЕДЛАГАЮТ „ХЛЕБОСОЛЫ“ 104

Бутерброды с килькой	105
Бутерброды со шкварками и луком по-крестьянски	105
Салат овощной	105
Салат „Вальдорф“	105
Салат „Казанова“	106
Салат из чернослива с орехами	106
Рулеты из ветчины	106
Фруктовый салат „Детский“	106
Щи из квашеной капусты с грибами	107
Суп с картофельными ушками	107
Клецки картофельные — „колдуны“	108
Картофельная запеканка с мясом	108
Рулет картофельный с мясом	108
Смаженцы	109
Голландский крестьянский омлет	109
„Сигаретки“ картофельные с сыром	110
Грибы по-деревенски	110
Запеканка из сморчков (строчков)	110
Капуста белокочанная в сухарях	111
Цветная капуста со сливочным маслом	111
Цветная капуста в сухарях	111
Кольраби тушеная	112
Помидоры, фаршированные мясом	112
Закуска из баклажанов	112
Перец жареный с чесноком	113
Кабачки, запеченные с сыром	113
Брюква, фаршированная мясом	113
Сельдерей жареный	114
Котлеты рыбные	114
Рыба в кляре	114
Рыба по-монастырски	115
Рыбная солянка по-деревенски	115
Котлеты домашние	115
„Ежики“ из мяса	116

Шашлык из баранины	116
Плов	117
Пельмени уральские	117
Хинкали	118
Вареники с вишней	119
Сырники	119
Блины-скородумки	119
Оладьи с яблоками	120
Блинчики с мясом	120
Драчена	121
Печенье песочное фигурное	121
Печенье „Дюймовочка“	121
Печенье „Подарочное“	122
Печенье „Сказка“	123
Пряники шоколадные	123
Сырные палочки	123
Хворост „Игрушки“	124
Хворост „Праздничный“	124
Глазированные меренги	125
Кекс „Именинный“	126
Кекс „Аврора“	127
Торт „Людмила“	127
Торт „Новогодняя ночь“	128
Пирог открытый с курятиной и картофелем	128
Пирог с курагой	129
Пирог „Зять на пороге“	129
Гужбанский пирог	129
Пицца неаполитанская	130
Пицца с луком и сыром	131

НЕМНОГО ОБ ЭТИКЕТЕ 137

Общение	140
Общение на работе	147
Поведение в общественных местах	150

НА ДОСУГЕ 162

Макраме	163
Приспособления и материал	163
Крепление нитей	164
Основы узелкового плетения	165
Удлинение плетущих нитей и узелковой основы	171
Цепочки	172
Основные поверхности	174

Бриды	176
Удлинение узелковой основы и плетущих нитей при плетении поверхностей из брид	190
Встречные узлы брид	191
Переплетение нитей	194
Кисти	197
Плетение изделий прямоугольной и квадратной формы	200
Плетение изделий объемной формы	210
Декоративные дополнения к одежде	215
Фриволите	223
Инструменты и материалы для плетения	224
Условные обозначения	225
Узлы фриволите	226
Элементы фриволите	228
Выполнение кольца и полукольца	230
Соединение элементов и мотивов	231
Плетение двумя челноками	233
Выполнение приема «кольцо в кольцо»	237
Общие правила плетения изделий в технике фриво- лите	239
Мерное кружево	240
Изделия в технике фриволите	243
Цветное челночное кружево	249
Сочетание фриволите с другими видами рукоде- лия	250
Уход за готовыми изделиями	252
Плетение изделий из прутьев кустарниковой ивы	254
Краткая характеристика кустарниковой ивы	256
Заготовка прутьев	257
Способы и виды плетения	258
Плетение корзин	263
Плетение сухарниц и конфетниц	272
Плетение подставок	275
Плетение ваз	276
Плетение абажуров и бра	278
Литература	282

Составитель
Роза Алексеевна КОСТРЮКОВА

**ЭТО
МОЖЕТ
КАЖДЫЙ
СОВЕТЫ
ПО ДОМОВОДСТВУ**

Заведующий редакцией В. А. Кипрушев
Редактор Н. Г. Кичигина
Младший редактор Л. Ю. Киреева
Художник В. Г. Гузь
Художественный редактор А. А. Власов
Технический редактор И. В. Буздалева
Корректор Н. Н. Фоменко
ИБ № 4800

Сдано в набор 15.03.89. Подписано к печати
04.08.89. М-18249. Формат 84×108¹/₃₂ Бумага
офсетная. Гарн. журн.-рубл. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 15,12. Усл. кр.-отт. 15,75. Уч.-изд. л.
15,52. Тираж 200 000 экз. Заказ № 66.
Цена 1 р. 30 к.

Лениздат, 191023, Ленинград, Фонтанка, 59.
Типография им. Володарского Лениздата,
191023, Ленинград, Фонтанка, 57

Это может каждый: Советы по домоводству.—
Э92 Л.: Лениздат, 1989.— 286 с., ил.
ISBN 5-289-00358-4

Предлагаемая книга поможет вам самостоятельно, без помощи специалистов отремонтировать или оборудовать квартиру, отреставрировать мебель, научиться правильно принять гостей, быстро приготовить вкусные блюда, смастерить различные украшающие быт вещи.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

Э 340400000—272 110—89
М171(03)—89

37.279



СОВЕТЫ ПО ДОМОВОДСТВУ

Наш дом

Ремонт квартиры

Цветы в доме

Дом без гостей -
дом без друзей

Предлагают
«Хлебосолы»

Немного об этикете

На досуге