

С • М О Г И Л Е В С К А Я

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА»



**ДЕВОЧКИ,
КНИГА ДЛЯ ВАС!**





①



Рисунки Б.Кистимова

С • М О Г И Л Е В С К А Я

ДЕВОЧКИ,
книга
для
Вас!

МОСКВА • «ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА» • 1974

6 П 9.9
М 74

*Научно-художественная
литература*

Могилевская С. А.
М74 Девочки, книга для вас! Научно-худож. литература.
Переизд. Рис. Б. Кыштымова. М., «Дет. лит.», 1974.

441 с. с ил.

Книга энциклопедического характера, завоевавшая широкую популярность у читателей. В ней много интересных и полезных советов для девочек. Разделы книги: «Начинаем стряпать», «Каково на дому, таково и самому», «Пусть тебя не назовут неряхой», «Будь здоровой и ловкой», «Веселые праздники».

М $\frac{0762-453}{M101(03)74}$ 452-74

6 П 9.9

НАШ САМЫЙ ГЛАВНЫЙ РАЗГОВОР

Прежде чем ты начнешь читать эту книгу, я хочу тебе сказать о самом главном, о чем ты должна всегда помнить.

Ты не только мамина и папина дочка и не только девочка-школьница. Ты прежде всего советская девочка и пионерка.

А пионер — это значит первый во всем!

Вокруг тебя все работают, все стремятся сделать что-нибудь полезное для людей и для страны. И ты не можешь оставаться в стороне от общего дела, раз ты пионерка.

Тебе нужно многое знать и многому учиться. Все, что добыто передовой человеческой мыслью, весь накопленный нашими поколениями опыт,— все это твое богатство, все это принадлежит тебе.

Ты должна хорошо учиться, чтобы знать как можно больше.

Ты должна заниматься спортом, чтобы быть ловкой и выносливой.

И ты должна участвовать не только в большом труде всего советского народа, но и в той малой, но необходимой повседневной работе, которая делается каждый день у тебя в школе, у тебя дома, в твоей семье.

Поверь мне, любая домашняя работа, если она спорится и, главное, если она приносит людям пользу, всегда будет для тебя источником радости и гордости.

Научившись простой и нужной домашней работе, поделись своим умением с товарищами.

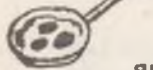
Если ты поймешь, какое великое значение имеет труд для каждого советского человека, как ненавистно нам всякое проявление барства и тунеядства, ты захочешь приносить пользу людям.

А это и есть самое главное!

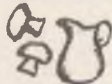
Автор



В этой книге написано о многом:



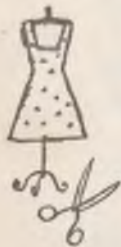
О том, как вкусно приготовить винегрет, щи, яичницу и омлет, да и не только эти кушанья, прочти на страницах 77, 82, 96, 98.



О том, как варить летний и зимний ералаш, солить и сушить грибы, как квасить капусту, написано на страницах 110, 111, 136, 138, 140.



Если ты задумала со своими товарищами одноклассниками встретить Новый год, ты можешь сделать и красивый праздничный салат, и ореховый торт, и нарядно украсить новогодний стол. Открой страницы 77, 151, и ты увидишь, что все это не так уж трудно.



Если тебе захочется сшить себе хорошенький ситцевый сарафанчик, несколько белых воротничков к школьной форме, загляни на страницы 269, 290



Но, может быть, ты решила вязать и вышивать? Ну что ж, о том, как вышить полдюжата носовых платочков или связать лыжную шапочку и шарф, почитай на страницах 298, 328.

О том, как помочь маме прибраться дома, подмести пол, стереть пыль, вымыть окна и зеркало, о том, как научиться быстро и ловко мыть полы, когда летом, в лагере, придет твоя очередь быть дежурной, внимательно прочти на страницах 162, 168, 172.



Конечно, ты не хочешь прослыть неряхой и не станешь ходить с драными чулками и локтями, а вместо пуговицы застегивать платье булавкой. Открой страницу 243, и ты прочтешь, как вывести пятно, которое случайно посадила на фартук. На странице 234 узнаешь, как выстирать и накрахмалить воротничок к платью. На страницах 222, 225, 227 — как держать в чистоте руки, ноги и волосы, и о многом-многом другом.



А если на окошках пионерской комнаты или класса ты с товарищами решила развести побольше комнатных растений, мы постараемся хоть немного помочь и в этом. А ты, в свою очередь, взглянув на страницы 200, 203, помоги своими советами товарищам.



Но вот наступили школьные каникулы, и ты решила со своими октябрятами поставить небольшую пьеску или хочешь для Первомайской демонстрации сделать с ними красивые цветы. Полистай эту книгу и, прочитав наши советы, ты сделаешь и цветы из бумаги, и костюмы для школьного карнавала, и игрушки (стр. 398, 410, 421).





Всем пионерским отрядом вы собрались в большой туристский поход. Как приготовить кашу и суп на костре? Какая вас ждет погода? Как узнать, сколько времени, если ни у кого нет часов?

Об этом мы написали на страницах 344, 345, 351.

Что?

Ты хочешь быть здоровой и ловкой, стать отличной спортсменкой: бегать на коньках, ходить на лыжах, плавать, нырять, прыгать... Но ты хочешь также отлично учиться в школе. Ты думаешь, что спорт и учебу трудно совместить? Загляни на страницы 306—311, и ты поймешь, что для тебя самое важное.



Сегодня ты осталась дома за старшего. Мамы нет. Бабушки нет. Тебе придется сварить манную кашу и кисель братишке или сестренке, умыть малыша и одеть его, поиграть с ним или рассказать ему сказку. Всему сразу научиться трудно, но многое ты все-таки сумеешь сделать. Не ленись, загляни на страницы 69, 129.



Ты узнаешь о том, о чем, может быть, еще никогда не читала: и как хозяйничают женщины в африканском государстве Гана (стр. 210), и сколько всяких продуктов съедает один человек за всю свою жизнь (стр. 41) и еще о многом другом.

В этой книге ты познакомишься с девочкой Капой. Она хорошая, но очень безалаберная. За все берется, однако никогда заранее не узнает, как и что нужно делать. Поэтому у нее частенько бывают промахи. Посмотри на Капу. По ее лицу сразу можно представить себе, какая она самоуверенная и бестолковая, хотя и добрая девочка. Но постепенно Капа всему научится. Ведь она не боится никакой работы! Ты познакомишься с другой славной девочкой. Ее зовут Таней. О ней ты прочитаешь много разных историй.

Ее главное правило, которому она следует во всем и всегда: «Не довести дело до конца — значит ничего не сделать!» Советую и тебе запомнить это правило.

Но если ты не хочешь ни шить, ни вязать, ни стряпать, ни убираться, если всякую работу за тебя делает кто-нибудь другой, то про тебя можно сказать так, как говорят про лодырей и бездельников: «Белые ручки чужие труды любят». Конечно, тогда и эта книга тебе не нужна — она тебя ничему не научит.

Хочется думать, что ты не белоручка, и что ты давно знаешь: всякая работа, в том числе и домашняя, нужна и важна. А если с охотой и умением ею заниматься, то она может стать очень интересной.

Любой полезный труд хорош, любое безделье вредно!

Великий итальянский художник и мыслитель Леонардо да Винчи сказал о труде такие мудрые слова: «Счастье достается тому, кто много трудится». Итак, за дело.



Это Капа...

О чем рассказывается в первой части

Что самое важное — 12. Не забывай о горячей воде! — 14. «Ой, как больно!» — 18. Тряпочки-прихваточки — 18. Две хозяйки — 28. Передник и косынка — 28. Выкройка кухонного передника и косынки — 30. Еще один передник — 34. Вот сколько может съесть один человек за всю жизнь — 41. Недосол — на столе, пересол — на спине — 42. «Соль земли» — 45. Как сохранить соль сухой — 45. Коронация поваров — 46. Поговорим о картошке — 48—53. Я — вкусная, я — полезная! Пустите и меня на стол! — 55. Миш-маш — 56. Хозяйке нужна хозяйственная сумка — 57. Разные соусы — 61. Запомни несколько важных правил — 61. Приправы для супов и мяса — 63. Для сладких блюд и теста — 64. Про каши — 65—71. Интереснее всего — приготовить салат — 71—78. А ну-ка, реши задачку! — 80. Как готовить мясные щи из свежей капусты — 82. Как ты сварешь щи из свежей капусты без мяса — 83. Как варится мясной борщ — 83. Капа варит щи — 84. Несколько вкусных блюд из овощей — 85. Как ты будешь варить грибную лапшу — 86. Зелень петрушки, укропа, сельдерея можно засолить — 88. Из них плели венки и делали букеты — 89. «Лук от семи недуг» — 89. Тебе нужны огурцы для засолки — 90. Ты солишь огурцы — 91—93. Смотри на часы и считай минуты! — 94. Как сделать яичницу — 96—97. Что такое омлет? — 98—99. А котлеты ты умеешь делать? — 100. Про мясорубку — 101—103. Четыре способа приготовления сосисок — 104. Три загадки — 105. Научись заваривать чай — 106. О лимонах — 107. Колумб открывает какао — 108. Как приготовить чашку какао — 109. Ералаш зимний и ералаш летний — 109. Ну вот, мы добрались и до пирогов — 112—125. Три разгадки — 126. Аппетит пришел во время еды — 127. Про кисели и компоты — 129. Клубника со сметаной — 132. Про грибы 133—140. Великий математик древности Пифагор и капуста — 140. Как квасить капусту — 143. Салат из квашеной или сырой капусты — 145. «Не печено, не варено — на столе завтрак» — 144. Перед сном — стаканчик простокваши! — 145. Вот так молочная лапша! — 149. День рождения в школе — 150. Три разных торта — один вкуснее другого — 151—153. Ты накрываешь стол к обеду — 154. Молодец, Капа! Так и надо — 158. Несколько слов о вежливости — 159.

Ч А С Т Ь П Е Р В А Я



Что самое важное?

Что же самое важное, когда ты, надев косынку и передник, вошла на кухню и приступаешь к стряпне?

Во-первых, ЧИСТЫЕ РУКИ!

Помни, ни одна хорошая хозяйка не начнет варить обед, готовить ужин или завтрак грязными руками.

Так что не жалея ни воды, ни мыла, когда станешь мыть руки. Мой их как следует!

Во-вторых, ЧИСТАЯ ТРЯПКА!

Она тебе понадобится очень часто: прихватить с плиты горячую сковороду или снять с горячей кастрюли крышку; смахнуть со стола крошки; вытереть пролитую воду. Да мало ли на что еще! Когда работаешь на кухне, чистая тряпка постоянно должна быть под рукой.

В-третьих, ЧИСТОЕ ПОСУДНОЕ ПОЛОТЕНЦЕ!

Без чистого, сухого полотенца тебе не обойтись.

Обязательно нужно прибрать за собой на кухне, когда со стряпней покончено. Вымыть, вытереть и поставить на место ту кухонную посуду, которой ты пользовалась, пока готовила обед или ужин. Для этого тебе и понадобится чистое полотенце!

В четвертых, ЧИСТЫЙ СТОЛ!

Стол, на котором ты готовишь,—это твое рабочее место. Пусть на нем не лежит ничего лишнего, ничего такого, что бы тебе мешало.

А на столе должно быть вот что:

ДОСКА. На нее ты положишь овощи, мясо и другие продукты, которые тебе понадобятся.

ОСТРЫЙ НОЖ, которым ты будешь все это резать.

ЧИСТАЯ ЛОЖКА, чтобы пробовать кушанье.

СОЛЬ В БАНОЧКЕ, прикрытой крышкой. И наконец, об этом ты уже знаешь,—**ЧИСТАЯ ТРЯПКА.**



*Желаю тебе удачи, моя
малодая хозяйка!*

НЕ ЗАБЫВАЙ О ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ!

С О В Е Т № 1

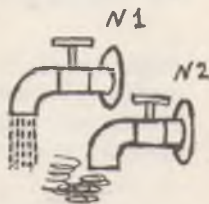


Не забывай о горячей воде, не только когда ты моешь руки, но и когда моешь посуду. Посуда, в которой варится пища, должна быть абсолютно чистой. Поэтому после мытья посуды обдай ее кипятком. И посуда, и кухонное полотенце будут чище. Кроме того, после кипятка посуда лучше вытирается.

С О В Е Т № 2

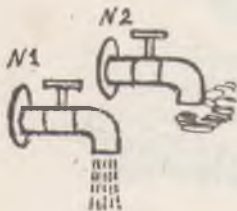
Многие хозяйки моют молочную посуду горячей водой. Это неправильно. От горячей воды остатки молока на стенках посуды завариваются и превращаются в клейкую массу.

Молочную посуду надо мыть сперва холодной водой и лишь потом горячей.



С О В Е Т № 3

Посуду, в которой были тесто или взбитые яйца для омлета, также мой сначала холодной водой, а затем горячей.



С О В Е Т № 4

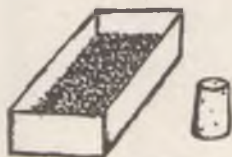
Как чистить ложки, вилки, ножи, чайник и другую никелированную посуду?

Сперва хорошо вымой ее теплой водой с мылом.

Очищенный мел (или зубной порошок) смешай с нашатырным спиртом, чтобы получилась жидкая кашица. Этой кашицей покрой предметы. Пусть высохнут. После этого протри их чистой тряпкой.



С О В Е Т № 5



Ножи и вилки из металла чистят влажной пробкой, окунув пробку в наждачный порошок, мелкий толченый кирпич или золу. Хорошо также чистить ножи и вилки наждачной бумагой (шкуркой) или специальными порошками.

После чистки не забудь и ножи и вилки промыть горячей водой с мылом. А каждую вилку так протри полотенцем, чтобы между зубьями ничего не осталось.

С О В Е Т № 6

Чтобы уничтожить запах селедки, лука или чеснока, достаточно подержать нож над огнем, а затем вымыть его холодной водой с мылом.



С О В Е Т № 7

Может случиться, что в эмалированной кастрюле у тебя подгорит молоко или какая-нибудь другая пища. Эмалированную посуду нельзя скрести ножом. Налей в нее воды, положи немного питьевой соды и прокипяти. Или на подгоревшее дно кастрюли насыпь побольше соли, а через несколько часов промой. После этого подгоревшая пища легко отстанет от стенок и ото дна.



С О В Е Т № 8

Жирную посуду, а также тряпки легко мыть, если ты нальешь в теплую воду немного уксуса.



С О В Е Т № 9

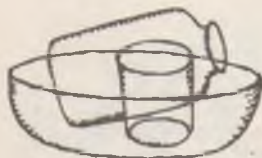
Мыть мясорубку гораздо легче, если после мяса пропустить через нее сырой очищенный картофель или кусочек черствого белого хлеба.



С О В Е Т № 10

Стеклянную посуду мой водой с питьевой содой или с уксусом.

А чтобы стеклянные стаканы лучше блестели, прополощи их в холодной соленой воде.



С О В Е Т № 11

Столовую и чайную посуду после еды надо мыть сразу. Никогда не оставляй это на «потом». «Потом» все будет сделать значительно трудней и дольше.



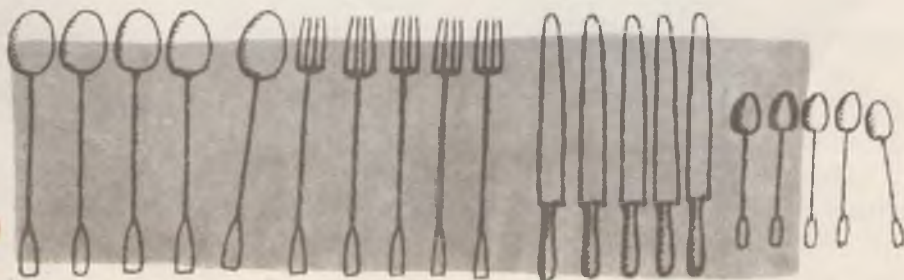
А ПОРЯДОК МЫТЬЯ ТАКОЙ:

Очистить посуду от остатков пищи.

Вымой теплой водой с мылом или содой.

Обдай крутым кипятком.

И, наконец, вытри как следует полотенцем или поставь на сушилку.



„ОЙ, КАК БОЛЬНО!“

У тебя на сковороде жарятся оладьи или котлеты, а в кастрюльке варится картофель.

И, хотя ты отлично знаешь: когда занимаешься каким-либо делом, нечего смотреть по сторонам, — ты все-таки зазевалась... Котлеты уже подгорают. А под кастрюлей с картошкой такой сильный огонь, что вот-вот паром снесет с кастрюли крышку.

Ты ищешь глазами, чем бы снять крышку, чем прихватить сковородку...

Ничего подходящего!

Проще простого погасить огонь и под тем и под другим, но ты так растерялась, что, уже не думая ни о чем, хватаешь сковородку и скидываешь с кастрюли крышку...

«ОЙ-ОЙ-ОЙ, КАК БОЛЬНО!»

Конечно, больно. Всю ладонь обожгла. И пальцы тоже. Вероятно, вскочит пузырь. Ведь ручка сковороды была очень горячей... И пар из кастрюли охватил твою руку.

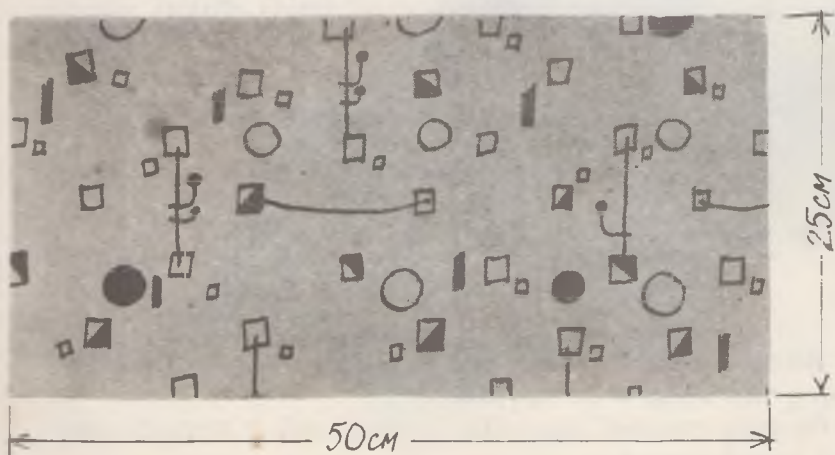
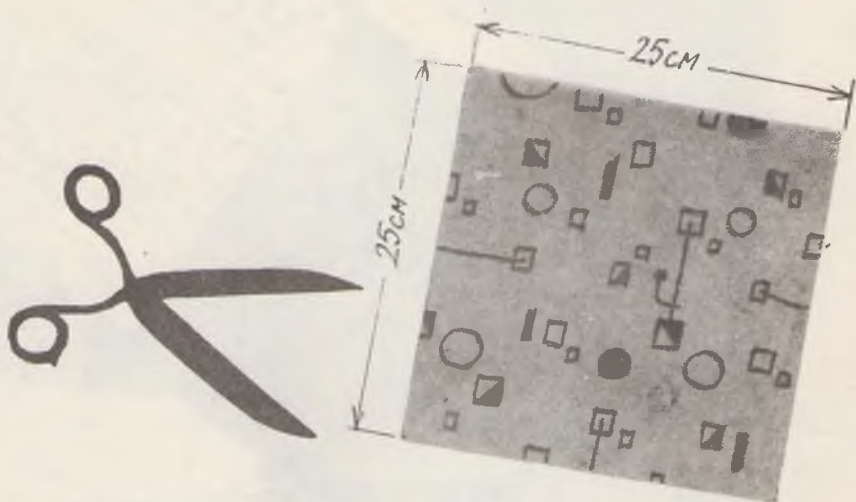
Тряпочки-прихваточки

Ну вот, чтобы этого не произошло, сделай себе для кухни тряпочки-прихваточки.

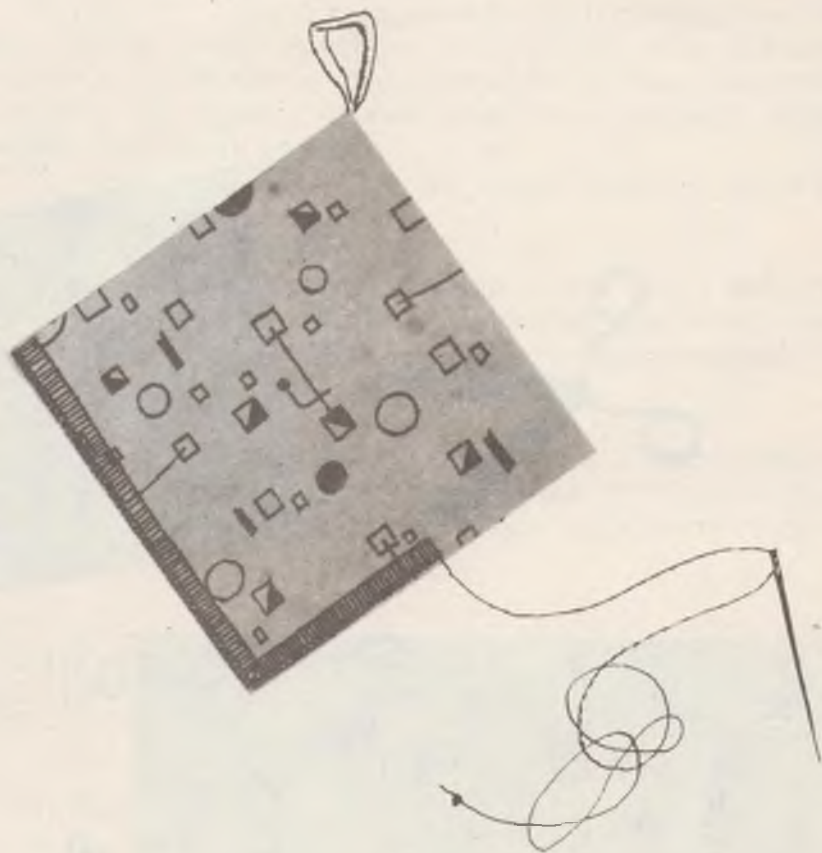
Конечно, можно взять первую попавшуюся под руку тряпку и снять с плиты горячую кастрюлю, чайник, кофейник, сковороду.

Но даже в такой, казалось бы, мелочи, как тряпка, можно проявить и вкус и изобретательность. И разве не приятнее, если вместо грязной тряпки у тебя в руках будет хорошенькая прихватка, которую ты сделала сама?

Например, у тебя от старого платья остался зеленый, красный или желтый лоскут. Сложи его вдвое, чтобы получился квадрат 25 см на 25 см или прямоугольник 25 см на 20 см.



Ты можешь обшить такой лоскут по краю петельным швом, пришить к одному из уголков тесемку, чтобы вешать на гвоздик, и тряпка-прихватка готова!



Но можно сделать ее гораздо интереснее и красивее, а главное, это совсем не трудно.

Из бумаги сделай выкройку величиной с лоскут, сложенный тобой вдвое.

Если прихватка будет из зеленого лоскута, сделай выкройку древесного листа.

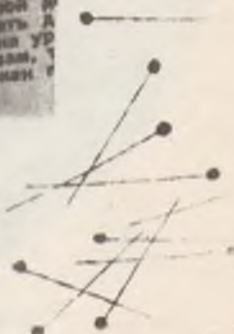
Таковую:



Или вот такую:

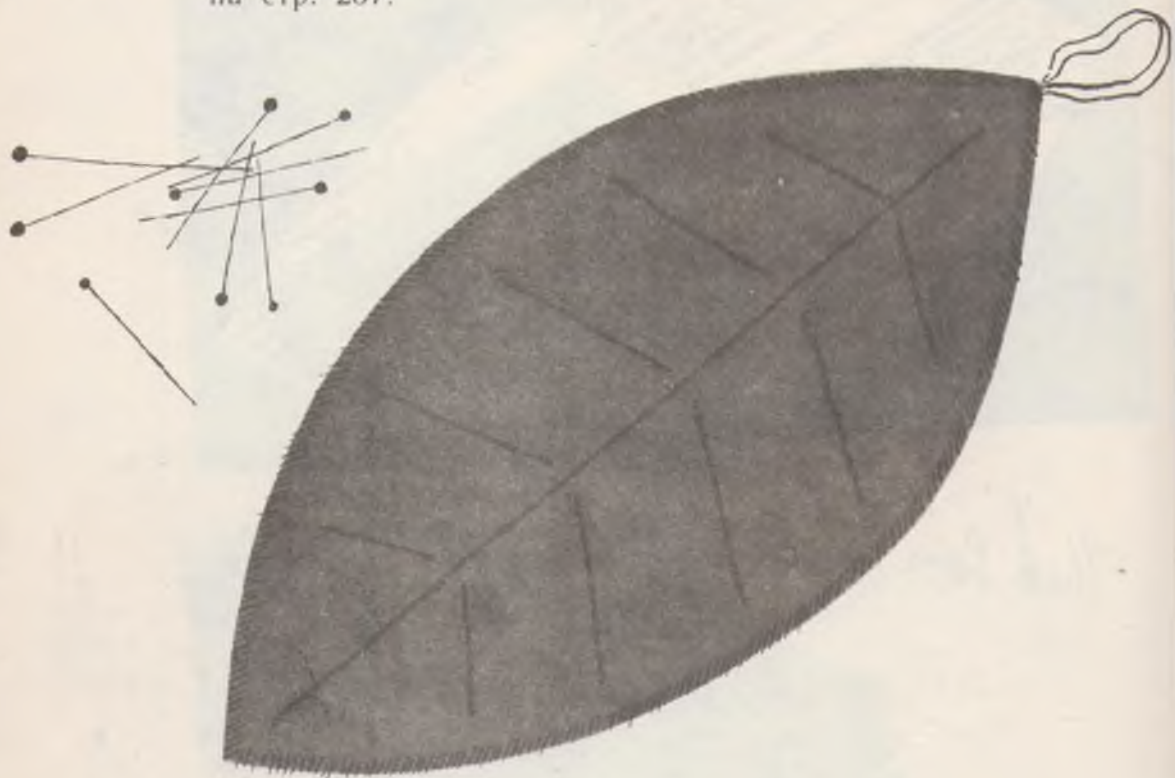
...даже
...дают,
...накло-
...ногу
...проверял,
...осколок вы-
...этх вот черто-
...коз и выбыл из позора-
...званом он, говорят, был
...м. Обязательно получил
...оя. Не за лихость, нет! Он
...ам был и находчивым. Умел
...вмя действовать сам, без
...манды. Да слишком рано вы-
...был из строя!..
...чите, а зачем ему пона-
...болота в Бисерове
...рошу? — спро-
...горы, вспо-
...разгов

...денеги молочно
...у нас все твердое, а
...подлинны слова, а
...этого рунивать
...нашумели нельзя было от-
...Мойшой А нам советуют ездить в с
...дней, день за миллион или нафиге
...рублей, да и сильнее времени уйд
...Задумала я в этом году отду
...отдыха с детьми. Но денег отду
...области, а на юг или в другую об
...ходится отдыхать с детворой и
...другое: как я буду работать а
...брать же мне ид с собой на ур
...Я и решил написать вам, т
...потревожить тех, кто делал
...землях.
Село Бахмутов
Луганской



Положи выкройку на свой лоскут, сложенный вдвое, приколи булавками и вырежь по выкройке два листа из материала. Обметай по краям оба сложенных вместе листа петельным швом. Как делать петельный шов, показано на стр. 166.

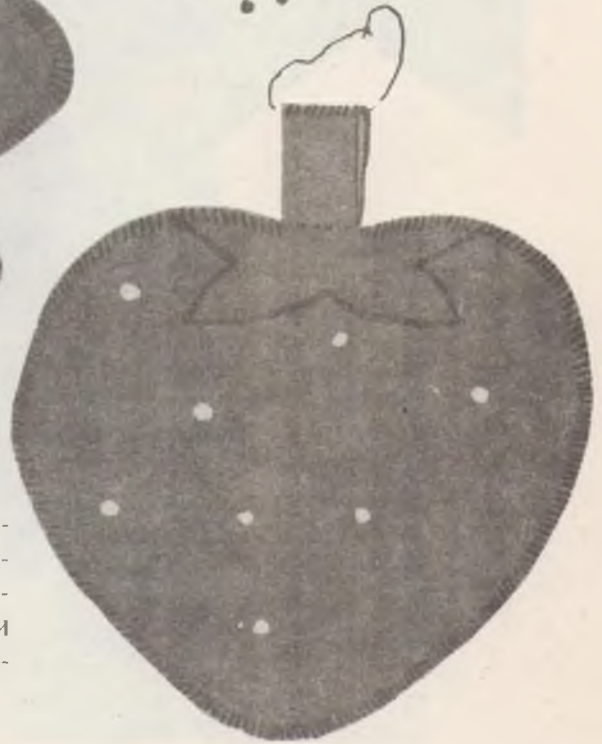
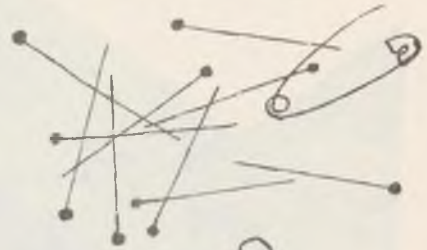
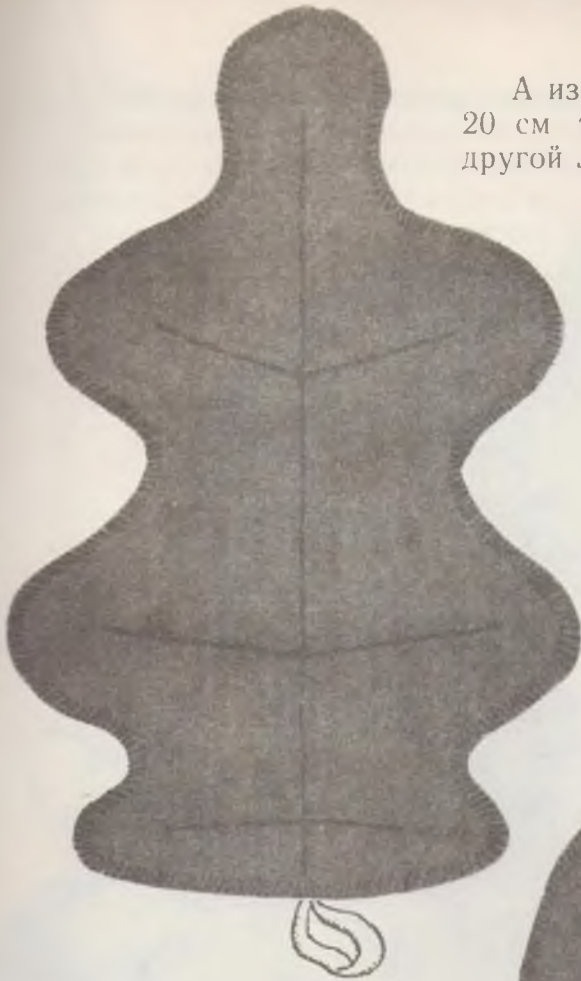
Коричневыми нитками, стебельчатым швом сделай на листе жилки. Как выполнить стебельчатый шов, смотри на стр. 257.



И пришей петельку, чтобы вешать прихватку на гвоздь, когда она не нужна.

«Кленовый лист» хорошо получится из лоскута, у которого обе стороны по 20 см.

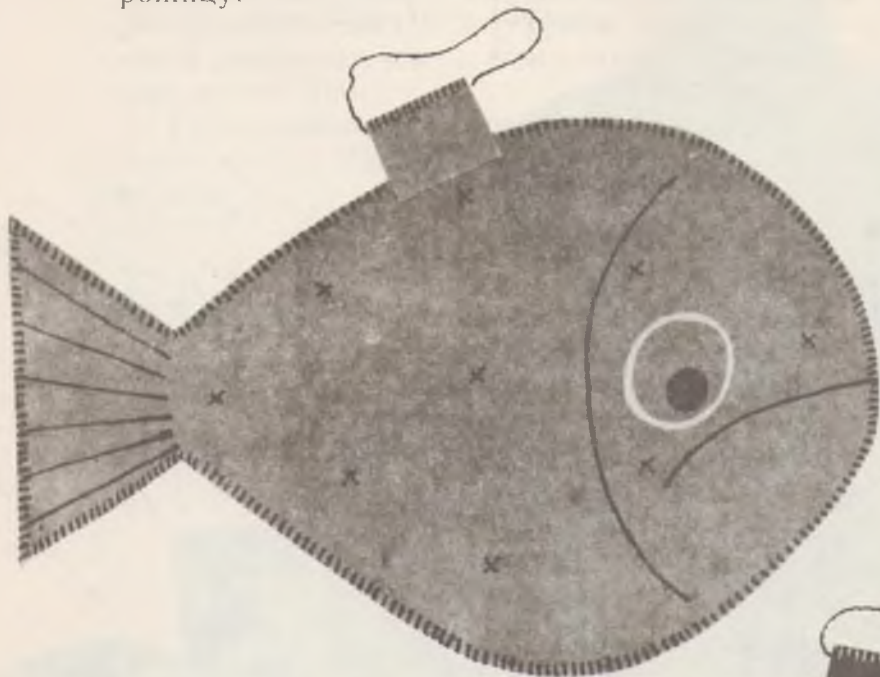
А из прямоугольника 25 на 20 см ты можешь выкроить другой лист, дубовый:



Если у тебя нашелся красный лоскуток, сделай прихватку в виде ягоды клубнички. Отделай эту прихватку белыми узелками и зеленым стебельчатым швом.

Вот так:

Из желтого лоскутка придумай и сделай рыбу или рожицу:



Из клетчатой или пестрой фланели — остатка от старого халата — можешь сшить удобную рукавичку-прихватку.

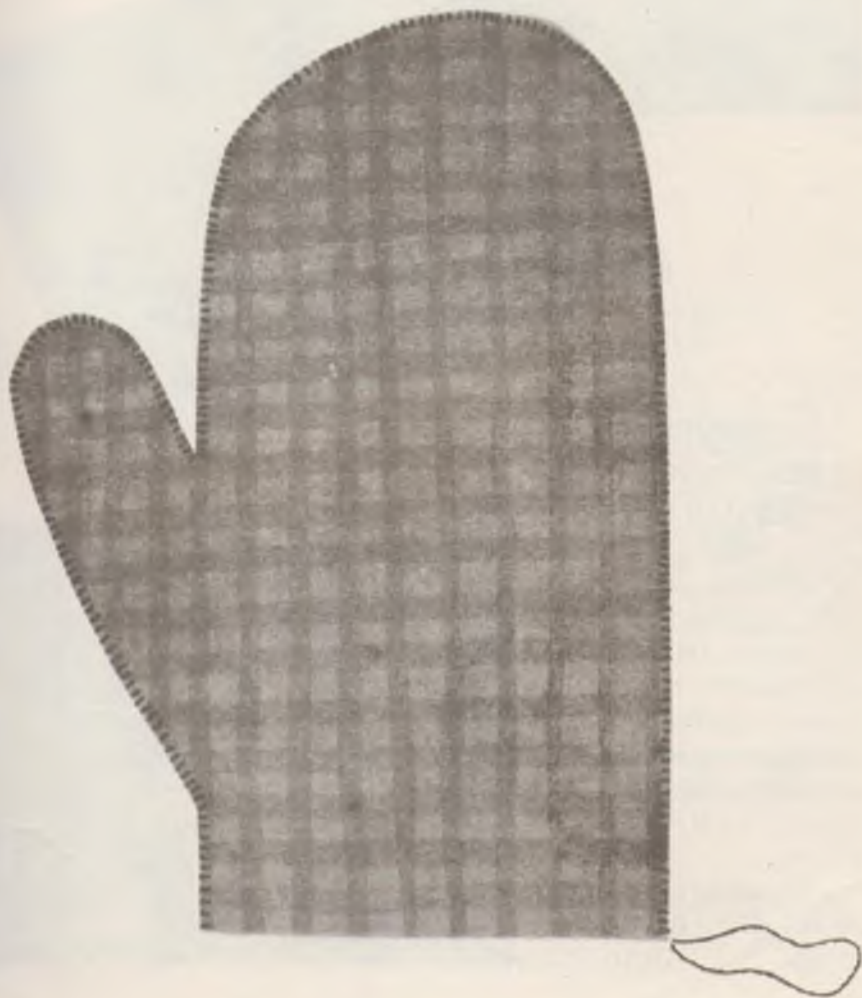
Сделай выкройку по собственной руке, положив руку на бумагу и обведя ее карандашом.

По карандашному контуру вырежь выкройку и положи ее на лоскут материала, сложенный вдвое.



Так как ты выкраивала рукавицу из материала, сложенного вдвое, у тебя получатся две части рукавицы — верхняя и нижняя. С боков шей их вместе швом «вперед иголка». На стр. 256 написано, как делается этот шов.

Затем общей рукавицу петельным швом. Вот так:



И, наконец, пришей петельку, чтобы вешать рукавицу-прихватку на гвоздь.

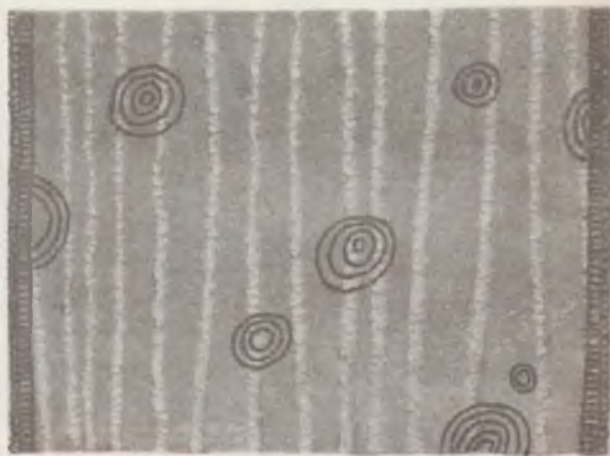
Когда будешь кроить рукавицу из материала, сделай ее несколько больше выкройки, чтобы в рукавицу свободно влезла твоя рука.



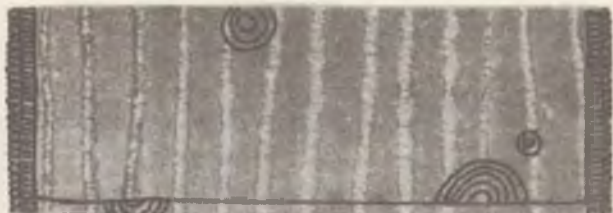
СОВЕТУЮ ТЕБЕ СДЕЛАТЬ И ТАКУЮ ПРИХВАТКУ

Сложи втрое лоскут плотной материи (и здесь ты можешь использовать что-нибудь старенькое). Одна сторона втрое сложенного лоскута пусть будет 15 см, другая — 20 см.

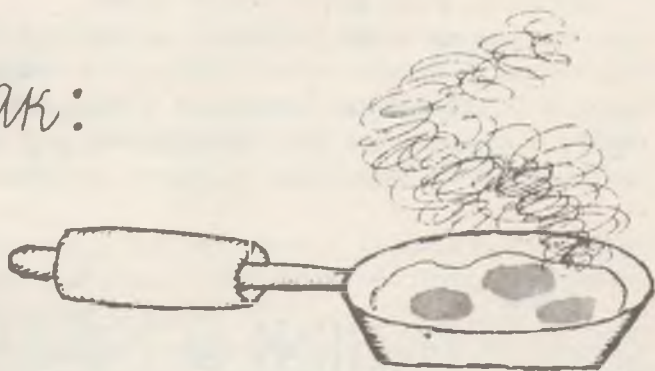
Короткую сторону обметай петельным швом.



Обе длинные стороны сшей вместе. У тебя получится круглый валик, в который ты будешь вдевать ручку сковороды.



Вот так:



А если ты все-таки обожжешься, смажь место ожога или очень крепким настоем чая, или темно-фиолетовым раствором марганца, или одеколоном.

Но ни в коем случае пузырь не прокалывай: можешь вызвать нагноение!

ДВЕ ХОЗЯЙКИ

Как-то сошлись две хозяйки. Одна и говорит:

— Ох, устала!

— Как не устать, раз обед готовила, — говорит другая. — Небось оладьи жарила?

— Оладьи. А ты откуда знаешь?

— И клюквенный кисель варила?

— Что верно, то верно! Вкусный получился.

— А борщ-то томатом заправляла?

— Да ты откуда такая догадливая?

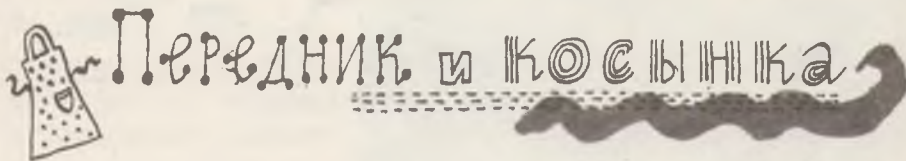
— Как не догадаться: на твоём платье вся готовка видна.

Глянула хозяйка на свое платье, а на нем и правда—где пятна от муки, где брызги от раздавленной клюквы, а где следы томатной пасты, которой она заправляла борщ.

Обидно ей стало, она и говорит соседке:

— Знаем мы таких чистеньких да аккуратненьких! Вот погляжу, какова ты будешь, когда с обедом справишься.

— Уже управилась! Только вся моя стряпня на фартуке осталась. Без фартука я за готовку не берусь.



Одно из правил ты запомни на всю жизнь: войдя на кухню, прежде всего надень передник и косынку. И, раньше чем не справишься со всеми делами, не снимай с себя ни того, ни другого.

Ты скажешь: «А если у меня нет ни передника, ни косынки?..»

Этому легко помочь. На следующих страницах мы даем две выкройки простых передников и косынки. Ты их вполне сумеешь сделать, даже если совсем плохо шьешь.

Ну, а если ты никогда не держала в руках иголки, тем лучше. Значит, ты сразу «убьешь двух зайцев»: сделав для кухни передник и косынку, ты научишься первым приемам кройки и шитья.

Из ситца, или сатина, или штапельного полотна я советую тебе сделать для кухни косынку и один из двух передников, который тебе больше по вкусу.

Что рассказать тебе о твоём будущем переднике?

Во-первых, никогда не швыряй его куда попало. Закончив свои дела на кухне или уборку в комнате, повесь и передник и косынку на гвоздик.

Во-вторых, не ленись, стирай и то и другое хотя бы раз в неделю. А потом хорошо проглаживай утюгом.

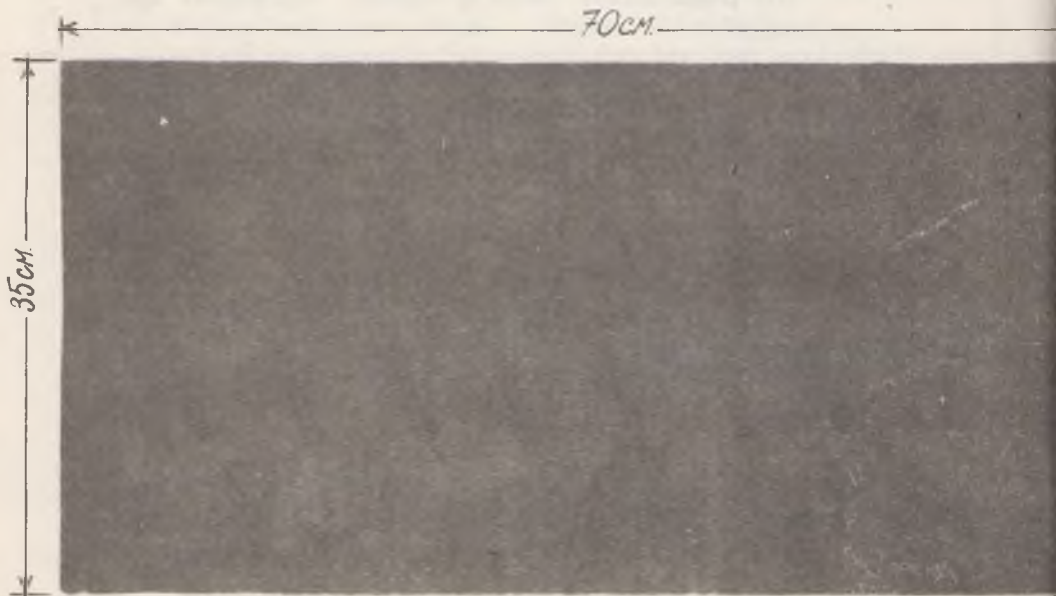
И передник и косынка, когда ты занимаешься хозяйственными делами, должны быть чистыми, выглаженными и даже подкрахмаленными.

Выкройка кухонного передника и косынки

Перед тобой на столе метр ситца, или сатина, или еще какой-нибудь ткани. Ширина ткани 70 см. Из этого куска ткани ты сделаешь себе хороший рабочий передник и две косынки, одну на смену другой.

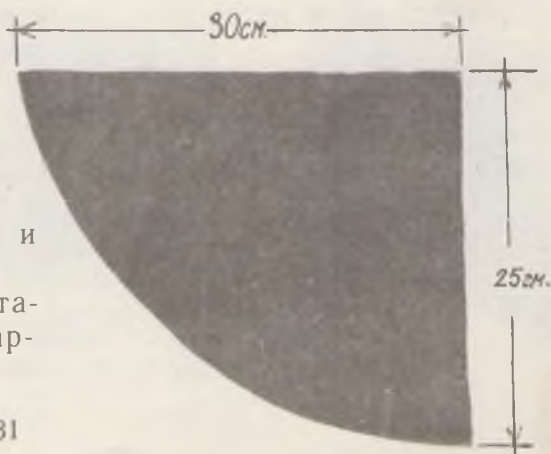
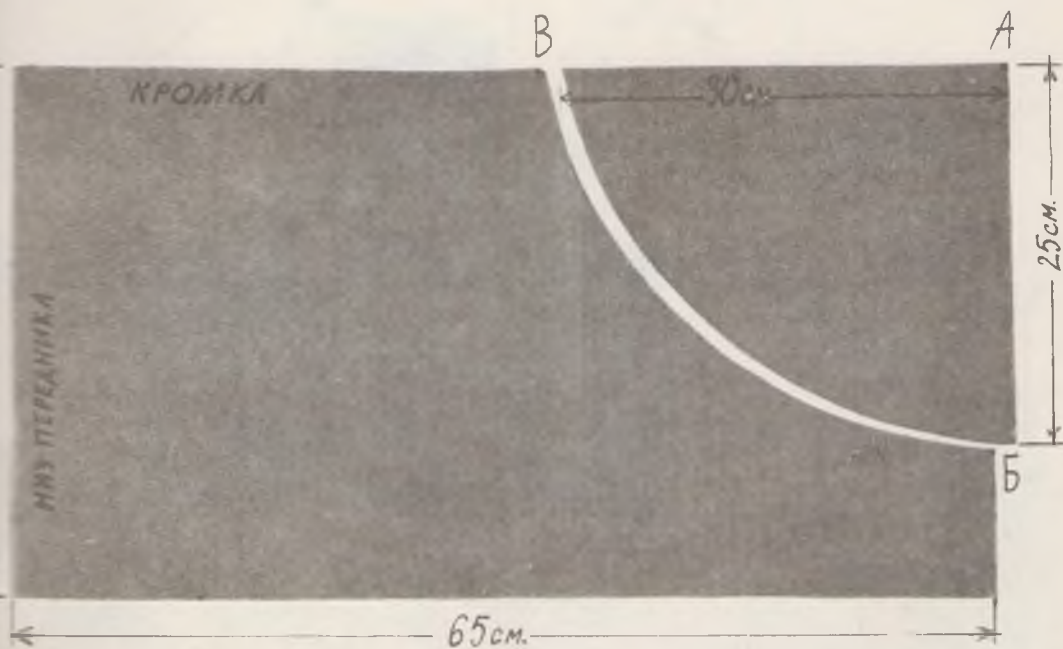
Возьми сантиметр и ножницы: без того и другого тебе не обойтись.

Во-первых, отрежь от метра ткани 35 см.



Это пойдет на косынки...

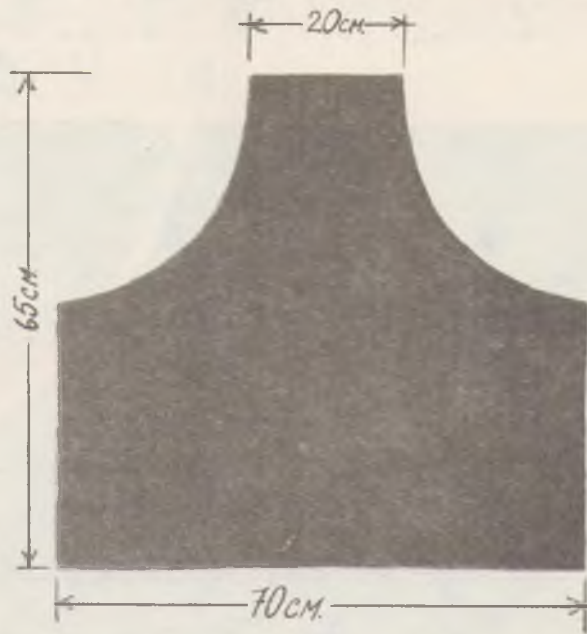
Оставшиеся 65 см сложи пополам. От верхнего угла кромки *A* к середине отмерь 25 см к точке *B*. От того же верхнего угла *A* отмерь 30 см к точке *B*. Карандашом проведи полукруглую линию от *B* к *B*.



Теперь возьми ножницы и режь по этой линии.

У тебя получилось два таких лоскута. Это будущие карманы.

В развернутом виде твой передник будет вот такой:

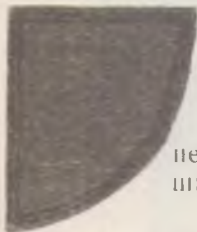


Прикинь его на себя. Если немного длинноват, срежь снизу и сверху по 2—3 см.

Возьми тесьму и общей весь передник по краям, а также и карманы.

Вот так:

Как обшить край передника тесьмой



Одну сторону тесьмы нужно аккуратно пришить к краю всего передника. Если тесьма с узором, лицевая сторона тесьмы пришивается к изнанке передника.

Когда одна сторона тесьмы пришита, ее нужно отвернуть на лицевую сторону передника и пришить к переднику.

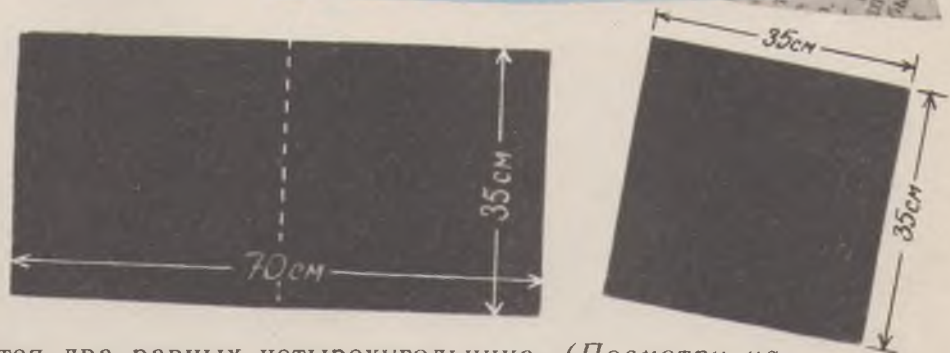
Осталось пришить к переднику оба кармана, тесьму, чтобы передник завязывался сзади, и тесьму, которая будет накидываться на шею.

ТВОЙ ПЕРЕДНИК ГОТОВ!

Вот он:

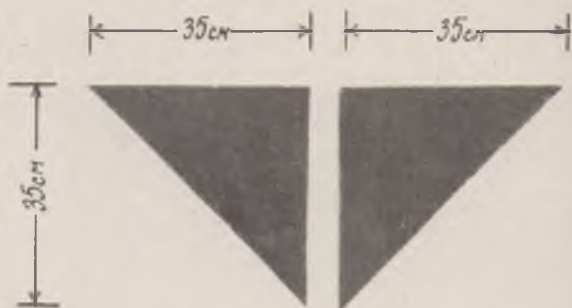


35 см ткани, которую мы срезали для косынок, сложи пополам. Разрежь. У тебя



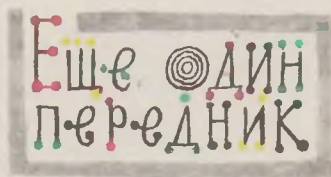
получатся два равных четырехугольника. (Посмотри на рисунок.)

Каждый из четырехугольников сложи в треугольники и разрежь по диагонали. У тебя получится 4 треугольника. Сшей их попарно вот так:



Подруби со всех сторон.

Напоминаем, на передник и косынки нужно: 1 метр ткани (ширина 70 см), 4 метра тесьмы.



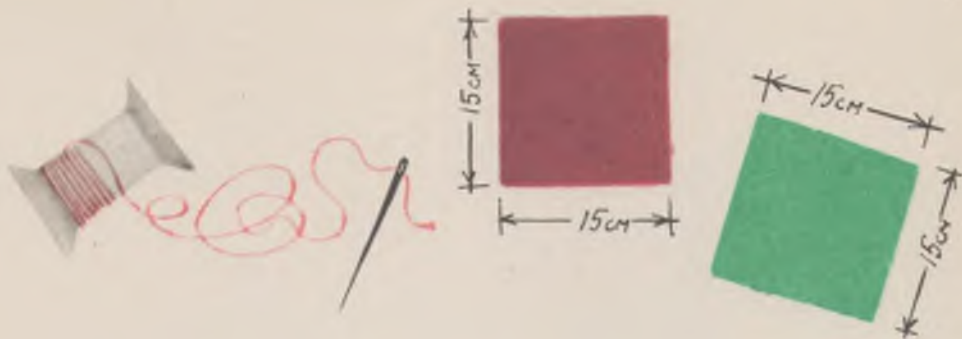
А вот этот передник такой простой, что его может сделать себе даже девочка-дошкольница, а ты тем более.



Для этого передника надо взять четыре четырехугольника, похожих на четыре носовых платка.

Один из этих «носовых платков» должен быть большой, примерно 60×60 см. Второй поменьше — 30×30 см. А два совсем маленьких — 15×15 см.





Вот так:

Все четыре могут быть разного цвета и с разными узорами. Это даже красиво, если самый большой четырехугольник — низ передника — будет, скажем, полосатый или клетчатый. Четырехугольник среднего размера, то есть грудка передника, — в цветочках. А оба маленьких четырехугольника — кармашки передника — гладкие, и оба разных цветов. На кармашках можно сделать и вышивку (см. стр. 40).

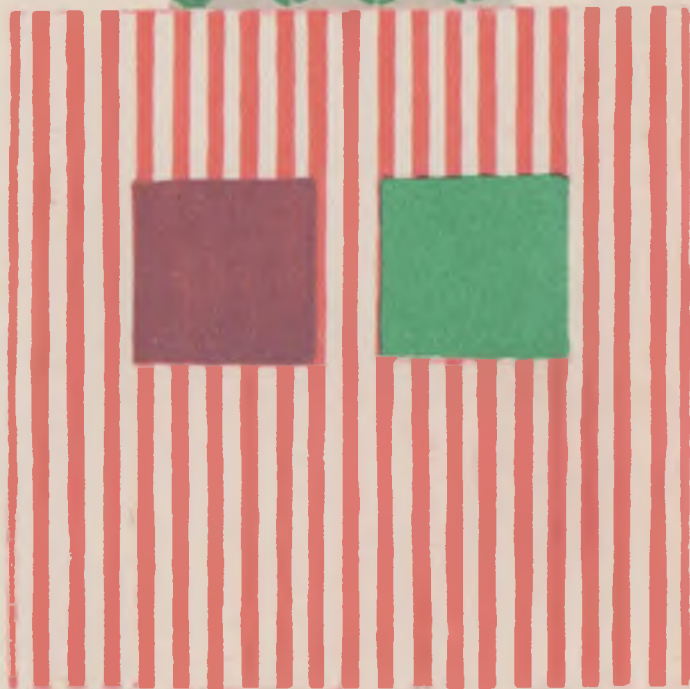
Лоскуты, из которых ты будешь шить себе передник, могут быть и из старенького материала. Но, перед тем как шить передник, все их простирни и прогладь.

Затем каждый подшей со всех четырех сторон.

А теперь будем его шить,
твой будущий передник.

Сперва шей большой но-
совой платок со средним, как
показано на рисунке.

Затем пришей оба кармаш-
ка — два маленьких платочка.
Взгляни на рисунок.



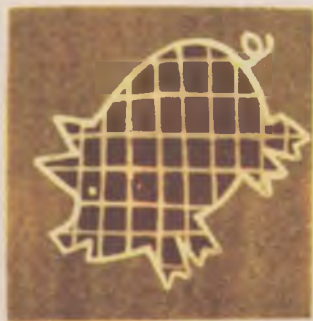
И, наконец, пришей три тесемки. Одну — к верху передника, две тесемки — к углам большого носового платка, чтобы завязывать передник сзади.

Посмотри, какой хороший он вышел из самых обыкновенных четырехугольных лоскутов!





Карман для передника



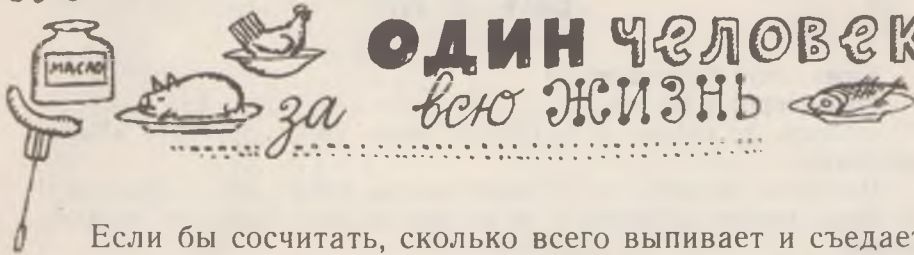
Если низ передника из клетчатого розового ситца, кармашки на нем могут быть один голубой, другой— светло-зеленый. Аппликацию же хорошо сделать из того же материала, который пошел на низ передника.

Если низ передника голубой, кармашки могут быть розовые, желтые или красные.

Укрась один кармашек или клетчатой свинкой, если она тебе понравилась, или зайкой в горошек. Другой кармашек может оставаться гладким. Посмотри внимательно на рисунок, и ты поймешь, как надо делать аппликацию.

Три стороны квадрата шей наизнанке и затем выверни налицо, разгладь и незаметным швом шей четвертую сторону. А теперь три стороны кармашка пришей к переднику. Не забудь пришить на передник пуговицу, на которую четвертая сторона кармашка будет застегиваться.

Вот сколько может съесть ОДИН ЧЕЛОВЕК за всю жизнь



Если бы сосчитать, сколько всего выпивает и съедает человек за свою жизнь, то получились бы примерно такие цифры:

- 10000** литров воды
- 10000** килограммов жиров
- 7000** килограммов хлеба
- 2000** килограммов мяса
- 4000** килограммов рыбы
- 5000** килограммов картофеля
- 5000** штук яиц
- 500** килограммов соли,
и т. д.



Целый железнодорожный поезд понадобился бы для перевозки всех этих продуктов.



ВОТ И Я!

Меня зовут Капитолиной!

Или попросту Капой.

Правда, в классе и в отряде меня часто дразнят: «Капа-растяпа!»

Но это не потому, что я какая-нибудь белоручка... Вовсе нет! Я очень люблю работать и ни за что не хочу прослыть бездельницей.

Но вот беда, я ничего не умею делать!

А как хочется всему поучиться! С чего же начать?

Где мой передник? Где моя косынка?

Попробую-ка я стряпать...

Недосол - на столе, пересол - на спине

Это очень правильная поговорка. Мало соли—пожалуйста, солонка на столе, можно дело тут же исправить. Ну, а если ты пересолила?.. Все пропало! Кушанье становится таким невкусным, хоть выбрасывай.

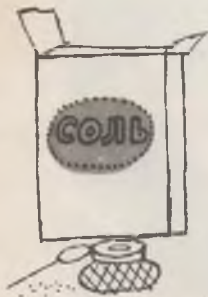
Так что, если из двух зол выбирать меньшее, лучше недосолить, чем пересолить.

Но как же все-таки сделать, чтобы не было ни пересола, ни недосола?

Когда готовишь суп, картофельное пюре, различные гарниры, почаще пробуй их и добавляй соли, если покажется мало.

Ну, а как быть, когда готовишь котлеты, рыбу? Когда ставишь кислое тесто?

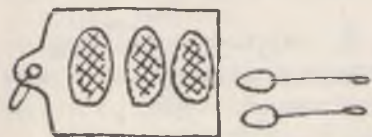
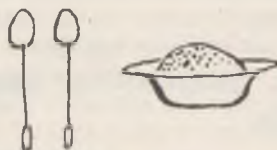
Пробовать все это сырое неприятно и, главное, трудно судить, как получится то или иное блюдо в готовом виде. Как же быть?



Вот несколько цифр. Запомни их и пользуйся ими, когда варишь, жарешь или печешь.

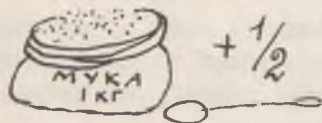
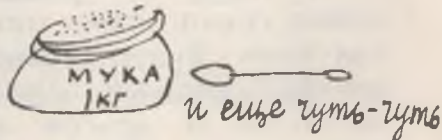
Итак:

Когда готовишь мясные котлеты или тефтели, на 1 кг мясного фарша или мякоти мяса надо 20 г соли, то есть 2 чайные ложки.



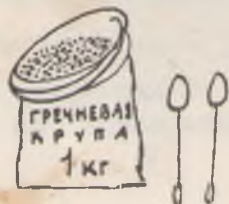
Когда готовишь рыбные котлеты или фрикадельки, на 1 кг рыбного филе без кожи и костей надо 20 г соли, то есть 2 чайные ложки.

Когда ставишь для пирогов кислое тесто на дрожжах, на 1 кг муки полагается 12 г соли, то есть немногим больше чайной ложки.

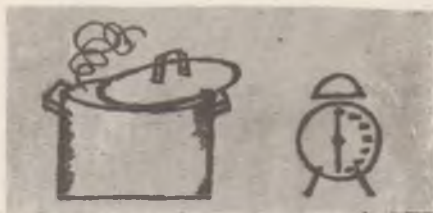


Когда ставишь тесто на дрожжах для блинов или оладий, надо на 1 кг муки 15 г соли, то есть полторы чайные ложки.

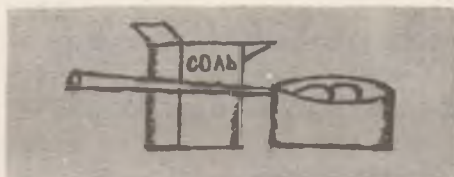
Когда варишь рассыпчатую гречневую кашу, надо на 1 кг крупы 20 г соли, то есть 2 чайные ложки.



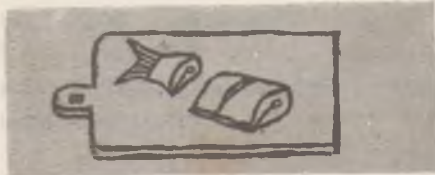
Когда варишь жидкую рисовую кашу, надо на 1 кг риса — 40 г соли, то есть 4 чайные ложки.



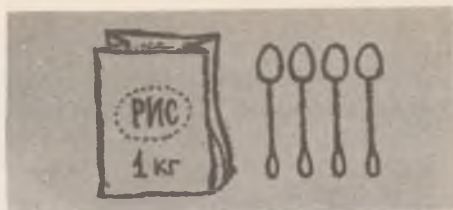
А рыбный — в начале варки.



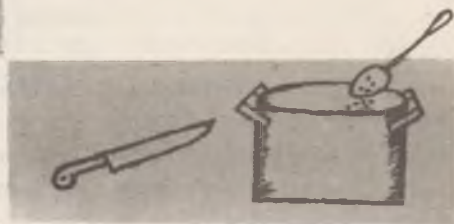
К А горох и фасоль нужно солить после того, как они будут совершенно мягкими. Иначе и то и другое не разварится.



А жареный картофель — когда он готов.



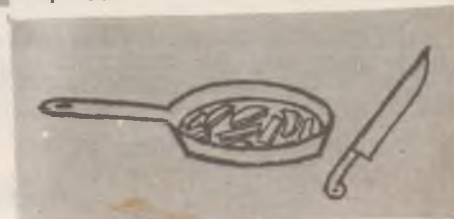
Мясной суп солят за 30 минут до окончания варки.



В очищенный картофель соль сыплют в начале варки.



Мясо, рыбу, овощи солят перед тем, как начинают жарить на сковороде.



„СОЛЬ
ЗЕМЛИ“

Есть такое выражение — «соль земли». Обычно его применяют в таком смысле: самое главное, самое нужное, без чего нельзя обойтись.

А еще и так говорят: «В его словах нет никакой соли...» Это означает, что слова пустые, пресные, без остроты.

Именно потому, что самая обыкновенная поваренная соль человеку очень нужна, слово «соль» и в переносном смысле употребляется всегда для обозначения чего-то очень нужного, главного, без чего нельзя обойтись.

Люди начали солить свою еду еще с незапамятных времен. Даже называется соль у разных народов очень похоже. У нас, например, — соль. По латыни — sal. У французов — sel, у немцев — Salz. И так далее.

Взрослый человек съедает в год около 6,5 кг соли. Сюда, конечно, входит и соль, которая имеется в разных продуктах, скажем, в молоке. Соль совершенно необходима человеческому организму. Люди, работающие в горячих цехах, с потом теряют много соли и испытывают неутолимую жажду. Только чуть подсоленная вода способна утолить эту жажду. Поэтому, отправляясь в туристский поход, вместо пресной воды налей в свою флягу чуть подсоленную.

В тех странах, где соли нет, люди стараются найти ее заменители. Полинезийцы, набрав морскую воду в скорлупу кокосового ореха, во время еды макают в нее мясо, будто в соевку с солью.

Почти у всех народов соль — символ гостеприимства, верности. Недаром и сейчас, когда встречаются особенно приятных и почетных гостей, им преподносят «хлеб-соль».

Как сохранить СОЛЬ сухой

Чтобы соль всегда была сухой, прибавь к ней 8—10% картофельной муки. Это не изменит ни вкуса, ни цвета соли.

Или в посуду, где хранится соль, положи листок промокательной бумаги. Она защитит соль от влаги, и не будут образовываться комки.

На Востоке кладут в соль несколько зернышек риса, тогда соль всегда остается сухой.

ПОПРОБУЙ И ЭТОТ СПОСОБ.

Записки
ЭМО.

КОРОНА- ЦИЯ ПОВАРОВ

Это бывает в тот день, когда ученики кулинарной школы впервые получают белые поварские колпаки.

Сначала они сидят за обыкновенными школьными партами и изучают поварское искусство по учебникам.

Потом приходит день, и ребята из-за школьных парт идут к кухонным столам и плитам. На смену теории пришла практика. Уже не по учебникам, а у плиты учатся они тому, как приготовить щи и котлеты, запеканки и кисели, соусы и салаты. И, наконец, приходит день экзаменов.

Представь себе, будто ты одна из учениц школы кулинарного искусства. Сегодня ты пришла на экзамен, и если ты хорошо сдашь его, тебя будут торжественно «короновать». Нет, не какой-нибудь бессмысленной короной, а простым поварским колпаком. Но этот колпак даст тебе право на самостоятельную работу.

Итак, ты пришла на экзамен. Страшно? Очень страшно для тех, кто плохо занимался, был не очень внимателен, пропускал уроки, не записывал объяснений учителей.

Но тебя сегодняшней экзамен не страшит: ты все знаешь и, главное, любишь свою будущую профессию.

Все твои товарищи — девчонки и парнишки — в белоснежных халатах. Они листают свои записки, еще раз проверяют себя, еще раз вспоминают рецепты блюд и всякие поварские премудрости.

И вот начался экзамен. Ты подходишь к столу и берешь экзаменационный билет. Всего два вопроса. Но они не такие уж простые.

Вопрос первый: «Как резать картофель для разных блюд?»

Вопрос второй: «Соусы к мясным блюдам».

С чего же начать?

Конечно, с главного: с организации рабочего места. Ты берешь подходящую доску, картофель, нож — одним словом, все, что полагается для ответа на первый вопрос.

А ведь резка картофеля — хитрое дело! Для каждого кушанья полагается резать по-разному. Для жаренья картофель режется или круглыми ломтиками, или лапшой; для рассольника — дольками. Даже кубики картофеля бывают разных размеров: помельче — для супов, покрупнее — для гарниров.

Ответив на первый вопрос, ты приступаешь к следующему.

«Соусы к мясным блюдам»? Ты вспоминаешь: какие они бывают? Их немало: соус красный, соус томатный, соус луковый, соус белый, соус с хреном. И еще, и еще...

Наконец экзамен сдан. И тогда наступает торжественная минута — ты получаешь крахмальный поварской колпак. Новый, белоснежный. Отныне ты можешь быть поваром, и уже от тебя зависит, каким поваром ты станешь: искусным или плохим.

**КАК
ЭТО БЫЛО
ВО ВРЕМЯ
ВОЙНЫ..**

Помню один вечер в детском доме во время войны. Я работала там воспитательницей.

Нелегкая у нас тогда была жизнь. Нелегкая и не очень-то сытная. Шел первый и самый трудный год войны. Стояла зима.

Я зашла в комнату старших мальчиков. Они только что вернулись в дом после пилки и колки дров. Это было их обязанностью — обеспечить весь детский дом дровами для печей и кухонной плиты. Они сидели, тесно сгрудившись вокруг стола, и, читая какую-то книгу, оживленно ее обсуждали. Они и не заметили, как, скрипнув дверью, я подошла к их столу.

Желтенький огонек коптилки, такой слабый, что достаточно было лишь вздоха, чтобы он погас, освещал их лица, обожженные морозом и ветром. Той зимой стояли жесточайшие морозы, направленные штормовыми порывами ветра.

«Чем они увлечены?» — подумала я о книге, которую ребята читали с таким азартом. И услышала:

— Да нет, чего там... Про другое не надо! Ты лучше опять про картошку.

Перегнувшись через их головы, я увидела на столе простую поваренную книгу. Откуда они ее достали?

— Правда, Генка, ты опять про картошку почитай, — услышала я другой мальчишеский голос.

— Эх, с соленным бы огурчиком ее! — причмокнув, сказал третий.

— И чтобы немного, ну хоть чуть-чуть, сливочного масла... — раздался еще чей-то возглас.

На это с возмущением прикрикнули:

— Вот еще, масло какое-то! Просто с солью, да чтобы такая белая, рассыпчатая и чтобы пар от нее шел, а мы чтобы ели, ели, ели, сколько хочется...

Я вышла из комнаты, оставив мальчиков с их несбыточными тогда мечтами о простой разварной картошке.

Повторяю, это было самое трудное время — военная зима с сорок первого на сорок второй год. В нашем детском доме, как и всюду тогда, было не очень сытно. Но на это никто не жаловался. И дети наши, и взрослые знали: страна дает нам все, и даже больше того, что может...

Выйдя за дверь, и сама очень голодная, я подумала, что сотням блюд, помещенных в поваренной книге, пожалуй, тоже предпочла бы тарелку разварной картошки со щепоткой соли...

Да и сейчас, когда вокруг всего так много и когда мы сами стали слишком привередливы и капризны — подай нам и то и это, — и сейчас, проголодавшись, я всему предпочту самую обыкновенную разварную картошку с солью...

ПОГОВОРИМ О КАРТОШКЕ

Картофель, сваренный в кожуре, сохраняет 75% витаминов.

Картофель, очищенный и сваренный целыми клубнями, — 60—70%.

А нарезанный на кусочки — лишь 35—40%.

*

Очищенный картофель хранить нельзя — потемнеет. В крайнем случае его можно оставить на час, на два в воде, и притом целыми клубнями.

*

Некоторые сорта картофеля очень развариваются. Такой картофель хорошо варить либо на пару, либо в небольшом количестве воды, добавив четверть чайной ложки уксуса.

*

Картофель, сваренный в кожуре, легко очистить, если сразу после варки обольешь его холодной водой.

*

А молодой картофель чисть так: помой его, положи в мешочек из плотной материи, всыпь туда горсть крупной поваренной соли, завяжи мешочек и в течение нескольких минут покатай его по столу.

Увидишь, какой чистый будет твой картофель! Тебе останется только положить его в кастрюлю и варить.

*

Чтобы кожа рук не темнела, когда ты чистишь картофель, протри их уксусом. Или во время чистки картофеля ополаскивай руки в воде, разбавленной небольшим количеством уксуса.

*

Еще один небольшой совет: руки, потемневшие от чистки картофеля и других овощей, потри лимонной кожурой.

Что приготовить из картошки



Ты даже и представить себе не можешь, сколько разнообразных и вкусных блюд можно настряпать из картошки!

Давай считать.

Картошка печеная. Картошка разварная. Картошка жареная и так, и сяк, и эдак...

Картошка в сметане, картошка с яйцами и зеленым луком, картошка фаршированная...

Картофельные оладьи.

Картофельные пирожки с грибами, картофельные котлеты, крокеты, зразы, запеканки...

Да всего не перечтешь!

Из картошки можно приготовить чуть ли не добрую сотню разных кушаний. Конечно, такого множества рецептов тебе знать ни к чему, но о главных я сейчас расскажу.

Разварной картофель

Картофель хорошенько очисти, вымой холодной водой и положи в кастрюлю. Воды налей столько, чтобы ею был покрыт весь картофель, но не больше. Посоли его и поставь кастрюлю на огонь.

Когда картофель станет мягким, слей воду и снова поставь кастрюлю на очень слабый огонь. Пусть картофель немного обсушится.

Готовый, ты его положишь на тарелку или блюдо. Не забудь подать к нему сливочное масло, укроп, зелень петрушки.

Картофель молодой в сметане



Очищенный молодой картофель свари в подсоленной воде. Когда он станет мягким, воду слей, положи в кастрюлю сметану, масло. Хорошенько встряхни кастрюлю, чтобы все перемешать. Молодой картофель посыпают нарезанным укропом или зеленью петрушки.

На 1 кг картофеля полагается $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 столовая ложка масла.

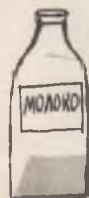
Картофель в молоке

Нарезанный кубиками картофель сперва повари минут 10 в подсоленной воде. Потом воду слей и, залив горячим молоком, вари еще 20—30 минут. Следи, чтобы картофель не подгорел. Вари на очень слабом огне.

Когда картофель будет готов, положи в кастрюлю масло и, встряхнув ее, посыпь картофель мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Таким же образом можно сварить и молодой картофель. Но его лучше варить целиком.

На 1 кг картофеля полагается 2 стакана молока и 2 столовые ложки масла.



Картофельное пюре

Сварив очищенный картофель в подсоленной воде, слей воду и еще некоторое время поддержи кастрюлю с картофелем на легком огне, чтобы вода совсем испарилась. Потом, не давая картофелю остыть, протри его сквозь сито или разомни деревянным пестиком. Положи масло и взбивай ложкой, постепенно подливая горячее молоко.

Попробуй пюре, может быть, придется его немного подсолить.

Картофельное пюре обычно подают к котлетам, ветчине, сосискам, мясу. Но, конечно, его можно съесть и как отдельное блюдо, посыпав зеленью укропа или петрушки и прибавив еще немного масла.

На 1 кг картофеля нужно 1 стакан молока, 2 столовые ложки сливочного масла.



Вареный картофель жареный

Вареный картофель нарежь круглыми ломтиками и положи на разогретую с маслом сковородку. Когда он немного подрумянится, посоли.

Поджаренный картофель посыпь мелко нарезанным зеленым луком, укропом, петрушкой.

Картофель нужно жарить не на сильном огне около 10 минут. Смотри, чтобы ломтики не подгорели. Все время переворачивай их ножом.

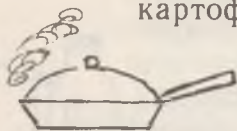
Сырой картофель жареный

Очисти сырой картофель, вымой, нарежь его соломкой. Затем просуши на салфетке.



Положи на горячую сковороду с большим количеством масла и прикрой крышкой.

Не жарь картофель на сильном огне, чтобы не подгорел. Время от времени перемешивай его ножом. Когда картофель будет готов, посоли его.



Сырой картофель хорошо поджарится и будет хрустеть, если: не подливать на сковороду воду, когда его жарить, класть на сковороду с горячим маслом и не дать ему париться на сковороде под крышкой.

Молодой картофель в масле

Совершенно так же можно поджарить и мелкий молодой картофель.

Очень вкусно!

Почистив, помыв и обсушив, положи молодые картофелинки на сковородку с горячим маслом и прикрой сковородку крышкой. Когда картофель со всех сторон подрумянится — значит, он готов. Посыпь его сверху солью и укропом.

Это очень вкусное блюдо, особенно если к нему еще найдется зеленый огурец или помидор.



Картофель жареный с яйцами

Очищенный и сваренный картофель нарежь круглыми ломтиками и подрумянь в масле на сковороде. Затем залей взбитыми яйцами и поставь запекать в духовку.

Яйца можно взбивать и с молоком и без молока. Не помешает, если ты положишь в яичную массу мелко нарезанный зеленый лук или укроп. Не забудь о соли!

На 1 кг картофеля полагается 3 яйца, 1 стакан молока и 2 столовые ложки масла.

Картофельные котлеты

Когда у тебя будет готов протертый картофель (как это делать, ты уже знаешь), прибавь в него столовую ложку масла, яйца и немного муки. Как следует все размешай. И начни делать котлеты.

Насыпь на доску муки и выложи часть картофельного теста. Затем скатай из этого теста толстую колбаску и разрежь ее на куски.

Каждый кусок обваляй в муке и пошлепай ножом. Когда все твои котлеты будут готовы, начинай их жарить.

Помни правило: все котлеты — и мясные, и рыбные, и картофельные — кладутся на сковороду, которая стоит на огне с горячим маслом. Поджаривать котлеты надо, разумеется, с двух сторон.

На 1 кг картофеля берется 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 столовые ложки масла — сливочного или растительного.

Оладьи из сырого картофеля

Быстро, чтобы не потемнел, сырой очищенный картофель натри на мелкой терке. Положи в тертый картофель яйца, муку, посоли и начинай печь оладьи.

Печь эти оладьи надо на горячей сковороде, чтобы было много масла. Подавать — горячие, со сметаной.

На 500 г картофеля нужно 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 столовые ложки сливочного или растительного масла.

Эта история произошла в США. Выдался там один такой год, когда урожай картошки был неслыханно большим. Бедняки радовались: будем сыты, картофель станет дешев. Но по приказу начальства колоссальное количество картофеля свезли в одну из пещер и облили ядовитой синей краской.

Зачем же это было сделано? А вот зачем. Капиталистам было невыгодно, что цены на картофель упали, и повысить их можно было лишь одним способом — уменьшив запасы картофеля.

И ЕЩЕ
О
КАРТОШКЕ

Ты только взгляни-
ВОТ на что
способна **КАРТОШКА!**



Я-вкусная!
Я-полезная!



ПУСТИТЕ И МЕНЯ НА СТОЛ!

Что правда, то правда: из кукурузы можно приготовить много вкусных и полезных блюд. Ее нужно бы давно пригласить на стол.

На юге кукуруза постоянный гость и за завтраком, и за обедом, и за ужином. В кукурузе много и сахара, и крахмала, и белков, и витаминов.

Я научу тебя делать два блюда из кукурузы. Я знаю—эти блюда тебе понравятся. Они не только вкусны и полезны, их очень легко и просто готовить.

Отварные кукурузные початки со сливочным маслом

Не снимая с них листьев, положи молодые кукурузные початки в кастрюлю и залей слегка подсоленной водой. Вари до тех пор, пока зерна станут мягкими.

Затем очисти початки от листьев, волосков и ешь со сливочным маслом и солью.

Не правда ли, простое блюдо? А какое вкусное и полезное!

Яичница с кукурузой.

Одно сырое яйцо смешай с полстаканом молока и с полстаканом консервированной кукурузы. Немного посоли и вылей на горячую сковородку с маслом.

*Ох, как
вкусно!*

Миш-маш

А знаешь ли ты, что в сладком перце — зеленом или красном — витаминов «С» в пять-шесть раз больше, чем в лимонах и апельсинах?

Летом, когда ты делаешь салат, обязательно вместе с остальными овощами нарежь в этот салат и стручок сладкого перца — красного или зеленого. Это будет и вкусно и полезно. А сейчас я научу тебя делать одно вкусное блюдо, которое очень любят в Болгарии. Блюдо это называется МИШ-МАШ!

Для приготовления его нужно: 80 граммов перца, очищенного от зерен, три сырых яйца, немного сливочного масла и щепотку соли.

Перец нарежь тоненькими ломтиками, смешай с взбитыми яйцами и посоли.

Поставь на огонь сковородку и положи на нее кусок масла. Когда масло на сковороде зашипит, вылей туда яйца с перцем. Все время легонько помешивай. Когда твое кушанье загустеет, можно в него положить, если дома имеется, и нарезанный дольками помидор. Но это не обязательно. Есть миш-маш надо тут же, как только приготовишь.



Хозяйке нужна



хозяйственная сумка.

Раз ты начала хозяйничать и помогать маме, в один прекрасный день она тебе, конечно, скажет:

— Сходи-ка, дочка, в магазин и купи мне того-то и того-то...

Ты можешь взять с собой мамину хозяйственную сумку. Но разве не приятнее, когда у тебя будет своя собственная сумка, сделанная по твоему вкусу?

Сделать такую сумку очень просто, сейчас ты узнаешь как.

Надо взять толстого сурового полотна и вырезать прямоугольник размером 80 см на 40 см (рис. А).

Длинные стороны прямоугольника — верхнюю и нижнюю — окаймить каким-нибудь пестрым материалом. Может быть, у тебя остались лоскутки от одного твоего пе-

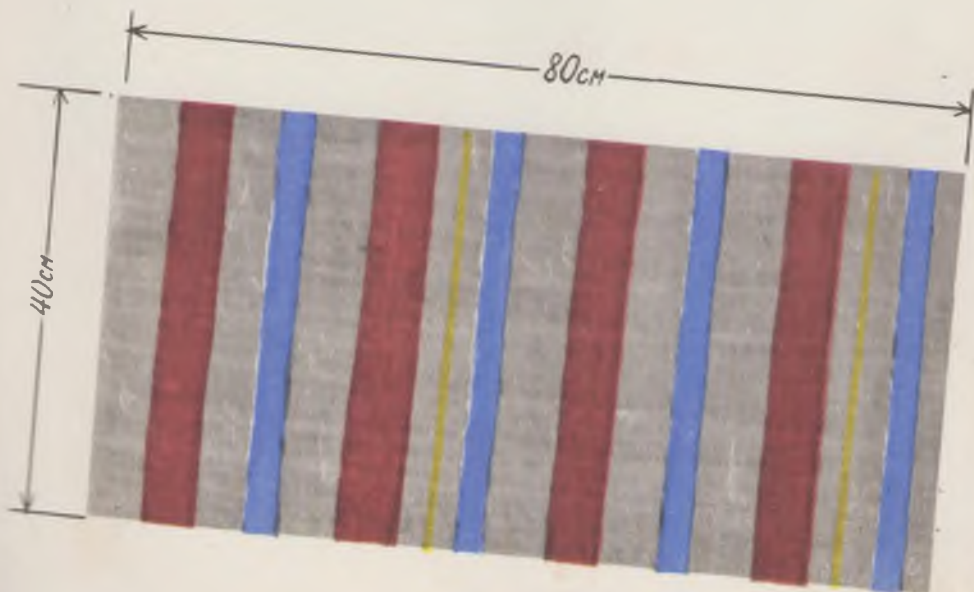


Рис. А

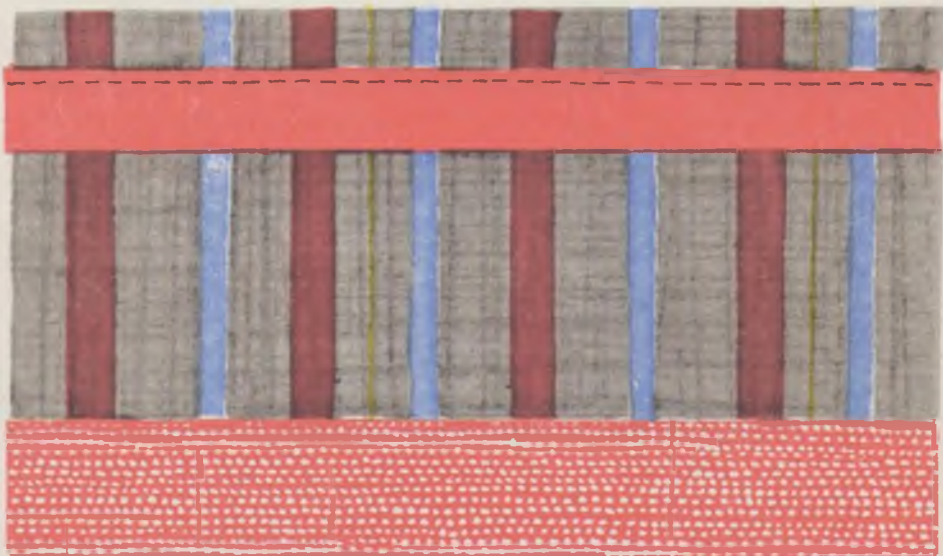
редника или от другого. Отрежь две полосы этого материала. Ширина каждой полосы 10 см, длина — обязательно 80 см (рис. В).

Отделку твоей будущей хозяйственной сумки пришей вниз сумки лицевой стороной материала к лицевой стороне полотна, отступая от края на 8 см. Потом отогни (рис. Б).

А наверху сумки ты должна пришить отделку так, чтобы можно было, перегнув ее через край полотна, пришить на изнанке сумки простой подрубкой. Как делается этот шов, рассказано на странице 258.

Посмотри повнимательнее на рисунок Б.

Рис. Б



Эта полоса уже пришита и отогнута.

Прямоугольник сверни в цилиндр и сшей его на внутренней стороне самым прочным из тех швов, которые ты знаешь.

Взгляни на рисунок Д (стр. 60).

Теперь давай делать у сумки дно.

Дно делается круглым или овальным, из плотного картона. Длина его окружности 80 см. По этому картонному кругу вырезаются два круга из полотна, несколько больших размеров (примерно на 1,5 см по всей окружности).

Картонный круг вкладывается между двумя полотняными и плотно вдоль по картону прошивается по всей окружности прочным швом.

Это показано на рисунке Г.

Затем дно пришивается к низу сумки, и вся сумка вывертывается лицевой стороной наружу.

Наверху, там, где сумка окаймлена отделкой, прорежь и обметай толстой ниткой восемь дырочек (рис. Д).



Рис. В

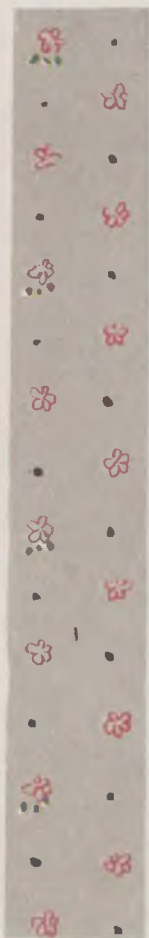


Рис. Д

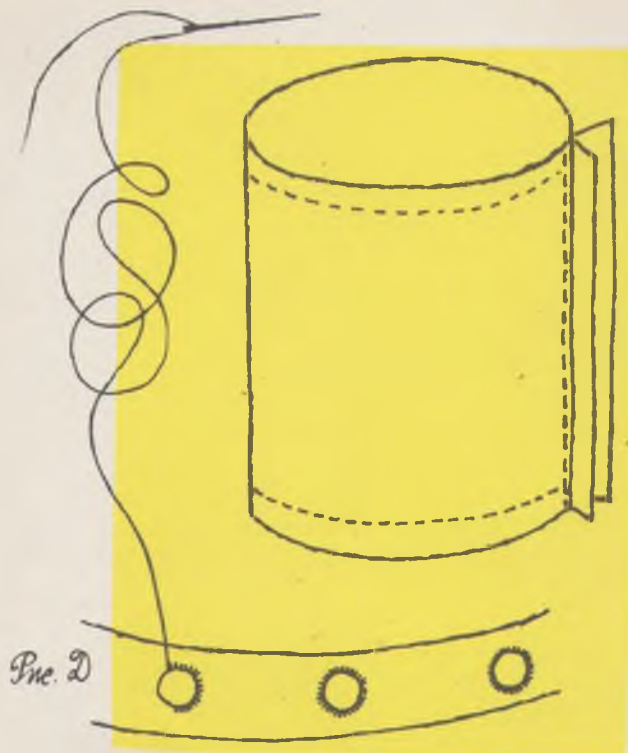


Рис. 2

Через эти дырочки продень шелковый или какой-нибудь другой прочный шнур.

Твоя хозяйственная сумка готова. Но ты можешь сделать ее еще красивее.

Скажем, сделай аппликацией свою монограмму из той же материи, которой окаймлена сумка.

Можно сделать на сумке смешных зверушек, вроде тех, какие ты сделала на кармашках к своему переднику (смотри страницу 40).



РАЗНЫЕ СОУСЫ

Совсем нетрудно сделать вкусную подливку к макаронам, мясным и картофельным котлетам, к рыбе, к цветной капусте. К разным блюдам делаются и разные соусы, но готовятся они, в общем, очень похоже.

Приготовление любого соуса нужно начать вот с чего. Одну столовую ложку сливочного масла размешивают с одной столовой ложкой муки. Эта масса должна прокипеть в кастрюльке на слабом огне. Затем ее разбавляют стаканом бульона или молока.

Соус готов. В него можно положить:

Сок лимона — тогда соус будет к цветной капусте или к рыбе.

Мелко нарубленные вареные *сухие грибы* — этот соус хорош к картофельным котлетам.

Очень мелко нарубленные *соленые огурцы* — таким соусом поливают мясные котлеты.

Одну-две ложки *томатной пасты* — томатный соус едят и с котлетами, и с рыбой, и с макаронами, и с жареным картофелем.

ЗАПОМНИ НЕСКОЛЬКО
ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА !

ПЕРВОЕ ПРАВИЛО

Если хочется, чтобы мясной бульон был наваристым, мясо кладут в кастрюлю, когда вода еще холодная. Мясо отдаст все свои соки, и суп будет крепче.





ВТОРОЕ ПРАВИЛО

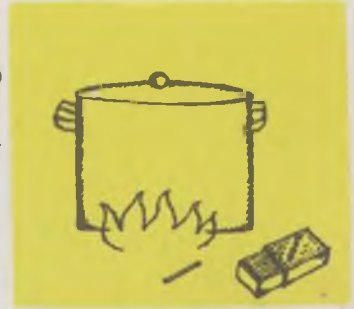
Если же мясо пойдет на второе блюдо, его кладут в кастрюлю, когда вода кипит ключом.

Бульон будет слабее, зато мясо сочнее и вкуснее.

То же самое относится и к рыбе.

ТРЕТЬЕ ПРАВИЛО

Любое кушанье вначале нужно ставить на большой огонь, а потом постепенно дожаривать или доваривать на малом огне.



ЧЕТВЕРТОЕ ПРАВИЛО

Если жарить котлеты или мясо, обязательно нужно раскалить сковородку и подрумянить на ней масло, а уже затем класть на сковородку котлеты, мясо или картофель. Тогда приготовленные тобой кушанья получатся и вкусными и красивыми.



МАЛЕНЬКАЯ ЗАДАЧА

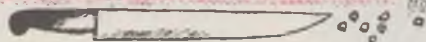
Посмотри на рисунок и скажи: какие соусы, для каких блюд ты можешь приготовить из всех этих продуктов?

Чтобы тебе было легче сообразить, еще раз загляни на страницу 61. Там написано о разных соусах.



Заполнили?

Приправы для СУПОВ и МЯСА



В супы и мясо для запаха кладутся такие специи и коренья: лавровый лист, душистый перец горошком, горький черный перец горошком, укроп, сельдерей, петрушка, зеленый лук, репчатый лук, сушеные грибы, морковь, брюква, иногда чеснок.



*Всё
это
нужно!*

Для сладких блюд и теста

В сладкие блюда и в тесто кладутся такие душистые специи: ваниль, корица, цедра лимонная, цедра апельсиновая.



Если ты варишь яблочный кисель и хочешь, чтобы яблоки хорошо разварились, бери кислые сорта. Лучше всего антоновку.

Если хочешь, чтобы ломтики яблок остались целыми (скажем, в компоте), бери сладкие сорта. Лучше всего коричное.

Гречневая рассыпуха, пшеничная с изюмом и Рис для всех блюд.

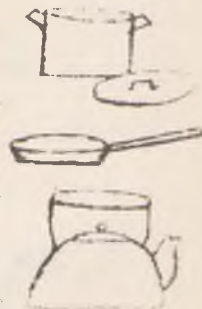


Вот три вкусные каши. Научись стряпать эти, и тогда тебе будет нетрудно справиться и со всеми остальными. Давай начнем с гречневой каши.

Гречневая каша и каша-рассыпуха

Приготовь для этой каши:

- 1 Чистую сковороду, на которой ты будешь поджаривать крупу.
- 2 Чистую кастрюлю, в которой ты будешь варить кашу.
- 3 Чайник с водой, которая должна закипеть.



Прежде всего возьми один стакан гречневой крупы, высыпь ее на мелкую тарелку и внимательно перебери, чтобы не было мусора. А перебрав, насыпь на сковородку и начинай поджаривать на слабом огне. Когда крупа станет золотистой и начнет слегка потрескивать, прибавь полчайной ложки сливочного масла и еще немного подрумянь крупу.

А тем временем у тебя в чайнике уже закипела вода. Возьми тряпочкой-прихваточкой сковороду и пересыпь поджаренную крупу в кастрюльку, которая у тебя уже приготовлена, и тотчас, залив горячую крупу крутым кипятком, поставь на слабый огонь. Немного посоли, а уж дальше забот у тебя никаких: твоя гречневая каша сама будет вариться.

Если ты любишь крутую кашу, то через 15—20 минут сними кастрюлю с огня, заверни в газету, поверх газе-

ты — в чистое полотенце, и пусть каша, как говорится, потихоньку сама «доходит».

А рассыпуха делается так. Повороши кашу в кастрюле столовой ложкой, чтобы каша стала пышной, добавь в нее еще с полстакана кипятку, и пусть еще с полчаса она постоит на очень слабом огне.

Если каша слишком подсохнет и пристанет к стенкам и ко дну кастрюли, прибавь еще немного кипятку, опять повороши кашу и, сняв кастрюлю с плиты, заверни ее в газету и в чистое полотенце.

На один стакан крупы нужно:

*1 1/2 стакана кипятку,
1/2 чайной ложки соли,
1/2 чайной ложки масла.*

Такую кашу можно есть с маслом, с молоком, а если любишь, с сахаром или вареньем. Гречневая рассыпуха — вкусный гарнир к котлетам и тефтелям.

Пшенная с изюмом

Пшено можно не поджаривать, но зато его нужно хорошенько вымыть. И не в одной воде, а в двух или в трех. А когда моешь, как следует потереть между ладонями, чтобы смыть горьковатую мучку, которая может дать горький привкус каше.

Сначала повари пшено в небольшом количестве воды. Когда крупа слегка разварится, налей в кастрюлю молоко, положи изюм, масло, соль и сахар. Плотной крышкой прикрой кастрюлю крышкой и пусть постоит на слабом огне не меньше получаса.

Не забудь помешивать кашу, чтобы не подгорела. Если подгорит, никто есть ее не станет и пропадут даром и твои труды, и все продукты.

Имей в виду, что пшено — разваристая крупа. Чтобы у тебя не получилось так же, как у двух мальчиков в рассказе Н. Носова, вари кашу в большой кастрюле.

На один стакан пшена нужно: сперва 1½ стакана воды, а затем еще 1½ стакана молока, ½ стакана перебранного и вымытого изюма, две столовые ложки сахарного песка, одну столовую ложку сливочного масла и ¼ чайной ложки соли.

Рисовую молочную кашу тоже можно сварить с изюмом. А варится она почти так же, как пшенная.

Рис разваривается еще сильнее, чем пшено, поэтому и воды и молока надо брать несколько больше, чем для того же количества пшена.

*молоко,
изюм,
масло,
соль,
сахар*

Рис для всех блюд

Налей в кастрюлю два с половиной стакана воды и поставь на сильный огонь.

Когда вода закипит ключом, положи туда один стакан хорошо промытого риса.

Прикрой кастрюлю крышкой, оставь под ней слабый огонь и жди, когда рис будет мягким.

При таком способе нужно соблюдать несколько простых правил:

Воды должно быть ровно в два с половиной раза больше, чем риса.

Класть рис нужно в кипящую воду, а варить на слабом огне.

Воду нельзя солить.

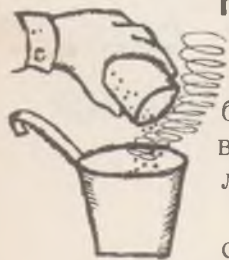
Рис нельзя мешать.

Готовый рис не надо ополаскивать холодной водой. Он и так будет рассыпчатым. Его нужно только посолить.

Рис, сваренный этим способом, можно использовать и для гарнира к мясу, и для фарша к голубцам, кабачкам и перцу, и для начинки в пироги, смешав его или с яйцами, или с грибами, или с жареным луком, или с тем, другим и третьим.

Из такого риса можно приготовить молочную кашу или рисовую запеканку.

Каша-размазня



С этой кашей хлопот совсем мало, а варят ее из любой крупы: из манной, риса, пшена, из дробленой гречневой (продела), из ячневой, перловой, овсяной, «геркулеса», кукурузной.

В кипящую воду или в молоко насыпают крупу, соль, сахар и варят, пока крупа не будет почти готова. Кашу нужно все время мешать и следить, чтобы она не «убежала» и не подгорела.

Захочешь узнать, готова ли? Возьми крупинку и попробуй. Мягкая — значит, готова!

Для всех каш существует одно общее правило:

Если кашу варить на молоке, соли надо класть в два раза меньше, чем если варишь кашу на воде.

Если варишь размазню, соли надо в два раза больше, чем для крутой каши или для рассыпухи. Значит, на стакан рисовой каши на воде надо $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, а на молоке — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

*Внимание!
Для
всех каш!*

Один из писателей XIX века, С. Максимов, такие хвалебные слова сказал о кашах:

«Какая ни уварись: изо ржи — оржаная, из ячменя — ячневая, из гречи — гречневая, всякая каша хороша, и каждая сама за себя ответит. Нечего ее хвалить и попусту слова терять, когда налицо самое дело в незатейливом и скромном виде, с наглядными и ощутительными достоинствами.

Никто не мудрил, не ломал головы: налил в горшок воды, насыпал крупы, присолил, поставил на огонь — она и уварилась. Не зевай только, чтобы каша не перекипела, когда вода забьет ключом, и не ушла бы из горшка...»

„КАША
САМА
СЕБЯ
ХВАЛИТ“

- Свари-ка
братишке
манную кашу!



— Свари-ка братишке манную кашу! — попросила тебя мама.

Что ж, это совсем нетрудно!

Самое главное, чтобы хорошенько разварилась крупа и чтобы в каше не было ни одного комочка.

А как это сделать?

Да вот как: налей в кастрюльку воды, молока, *положи туда сразу и сахар, и соль, и крупу.* Поставь кастрюльку на небольшой огонь и все время мешай.

Это основное условие — *все время мешать кашу*, пока она не загустеет.

Когда каша будет готова, положи в нее сливочное масло. Даю тебе слово — и ты, и твой братишка съедите эту кашу с удовольствием!



РЕЦЕПТ:

на $\frac{3}{4}$ стакана
молока нужно:
 $\frac{1}{4}$ стакана воды,
3 чайные ложки
манной крупы,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки
сахара,
1 чайную ложку
сливочного масла.

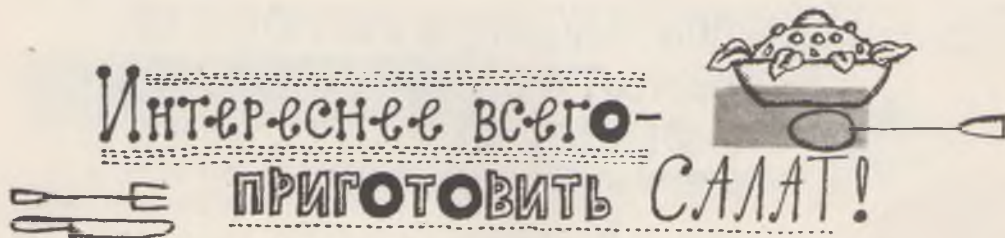
*Все время
мешай!*

Каша из сухарей

Совершенно так же, как манная каша, варится каша из белых молотых сухарей. Только вместо трех ложек манной крупы берутся три ложки молотых сухарей.

Каша из толченой гречневой крупы

И эта каша варится так же. Но предварительно гречневую крупу нужно слегка подсушить на сковородке, а затем растолочь или растереть скалкой, чтобы получилась мелкая крупа вроде манной. Этой крупы берут так же, как и манной: 3 чайные ложки на $\frac{3}{4}$ стакана молока и $\frac{1}{4}$ стакана воды.



Да, приготовить салат — это не только интереснее всего, но и проще простого!

Салаты можно делать из чего угодно:

*Из овощей, из фруктов, из мяса,
из рыбы, из яиц.*

Бывают салаты совсем простые: скажем, зеленый салат со сметаной или салат из картофеля и лука, заправленный растительным маслом.

Но бывают салаты и очень сложные. Их делают из многих разнообразных продуктов.

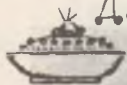
Салат можно подавать и как гарнир к мясу, и отдельно. На самом парадном столе он всегда занимает центральное место.

Салаты едят и утром на завтрак, и во время обеда, перед супом, и после обеда, вместо сладкого блюда.

И что самое интересное: салаты можно придумывать самой! Чем неожиданнее и причудливее будет сочетание овощей, фруктов, рыбы, мяса, тем вкуснее будет салат.

Наконец, а это тоже очень интересно: подавая на стол салат, можно красиво разукрасить его. Как? Это будет целиком зависеть от твоего вкуса, от твоей изобретательности и от твоего умения.

Как ты будешь готовить для салатов



ОВОЩИ, ФРУКТЫ, МЯСО
и РЫБУ?

Пусть всегда о любом блюде, приготовленном тобой, говорят:

— И есть вкусно и смотреть приятно!

А не так:

— Может быть, это и вкусно, но до чего неаппетитно выглядит...

Чтобы салат получился красивым, нужно прежде всего правильно вымыть, сварить и разрезать для него овощи и все остальное.

Зеленый салат

Отбери хорошие, здоровые листья салата и вымой их в холодной воде, налитой в просторную посуду, напри-

мер в эмалированную миску. Воды не жалея, смени ее несколько раз. Чем холоднее будет вода, тем крепче и свежее будут листья салата.

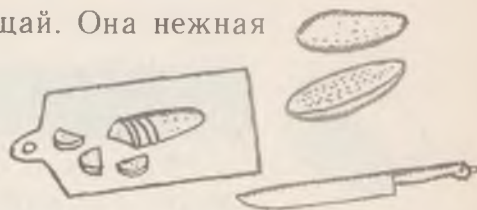
Вымыв, положи салат на решето, чтобы с листьев стекла вода. А теперь можешь его резать. Для этого сложи в пучок десятка полтора салатных листьев и нарежь их покрупнее.



Зеленые огурцы

Свежие огурцы обычно не только моются, с них счищается и кожа. Их надо резать полукруглыми ломтиками или кубиками.

У парниковых огурцов кожи не счищай. Она нежная и ароматная.



Соленые огурцы

С крупных соленых огурцов кожу срезай обязательно. Она очень грубая на вкус.

Маленькие огурчики — пикули и корнишоны — режутся сначала вдоль, а потом пополам. Очень маленькие оставляют целыми.

Помидоры

Помидоры отбери не очень крупные, но спелые и крепкие. Вымой их в холодной воде и нарежь острым ножом.

Для салатов, которые делаются только из помидоров и огурцов, помидоры режутся ломтями и лучше, если поперек. Для других же салатов можно помидоры резать как угодно — и дольками, и кубиками.

Если тебе нужно снять с помидора кожу, окуни его на секунду в кипяток. Кожа снимется, будто папиросная бумага.





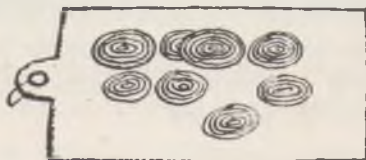
Вот так!

Зеленый лук

Зеленый лук, очищенный и промытый в холодной воде, режут маленькими кусочками.

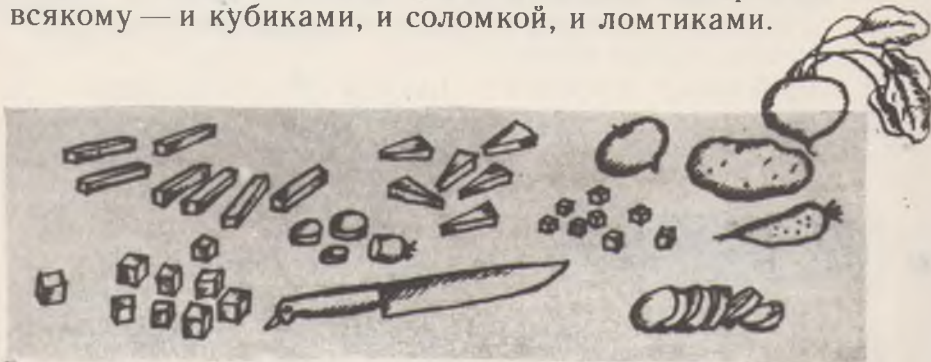
Лук репчатый

А лук репчатый режется очень тонкими круглыми ломтиками не вдоль, а поперек луковицы. Потом эти кольца надо разобрать.



Морковь, репа, картофель, свекла

Морковь и репу вари очищенными, а картофель и свеклу в кожуре. Все эти овощи ты можешь резать по-всякому — и кубиками, и соломкой, и ломтиками.



Яблоки и груши

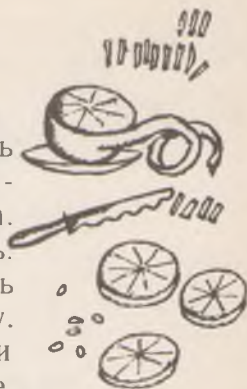
Эти фрукты, очистив от кожицы, нарезают и соломкой, и кубиками, и ломтиками. А яблоки иногда (например, для салата из свежей капусты) трут на крупной терке.



Апельсины и мандарины

С апельсинов и мандаринов, когда будешь делать салат, разумеется, сними кожуру. А резать их надо ломтиками и не вдоль, а поперек, попутно вынимая зерна. От зерен и бывает во фруктовом салате хинная горечь.

С кожуры срежь цедру, то есть самую верхнюю часть кожи. Нарезь из нее тонкую соломку, похожую на лапшу. Этой соломкой ты посыплешь сверху апельсиновый или мандариновый салат, который обычно подают на сладкое.



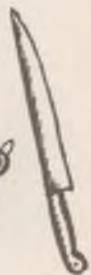
Клубника, вишня и другие ягоды

Их моют, сушат на решете, вынимают, если есть, косточки, и из сырых делают очень вкусные салаты, которые тоже едят после обеда вместо киселя и компота.



Мясо и рыба

Мясо и рыбу для салата очищают от костей, пленок, кожи и нарезают тонкими ломтиками или кубиками, обязательно поперек волокна и очень острым ножом.



Консервированные овощи

У нас в магазинах продаются консервированные овощи: зеленый горошек, фасоль, цветная капуста, морковь, маринованная свекла, помидоры, каперсы и так далее. Все это можно положить в салат. С этими овощами нет никаких хлопот. Просто надо откинуть их на сито, чтобы стекла жидкость, в которой они хранятся, а затем класть в салат.

Заправляют салаты по-разному: или майонезом, или сметаной, или растительным маслом (подсолнечным, оливковым), или хреном со сметаной, или уксусом, или горчичным соусом.

Каждому что по вкусу...

РАЗНЫЕ САЛАТЫ

А теперь попробуй приготовить какой-нибудь салат. Вот несколько рецептов.

Но, прежде чем браться за дело, узнай, есть ли дома нужные для салата продукты. Ты можешь заменить один продукт другим, и тогда у тебя получится новый и, возможно, еще более вкусный салат.

✓ Салат из редиски со сметаной

Вымытую редиску надо нарезать тонкими ломтиками. Желток крутого яйца растереть в миске со сметаной. Посолить. Затем положить в сметану редиску и тонко нарезанный белок яйца. Хорошо перемешать.

На 2 пучка редиски — 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Зеленый салат с огурцом, сметаной и яйцом

Нужно хорошо перебрать листья салата, промыть их в нескольких водах и высушить, чтобы не были мокрыми. Нарезать их.

Тонкими ломтиками нарезать крутые яйца, смешать со сметаной и уксусом и посолить этот яично-сметанный

соус, затем смешать его с салатом. Все уложить в салатник, сверху украсить ломтиками свежих огурцов и посыпать укропом.

Такой салат делается перед самой едой.

Для него берется: 300 г салата, 1 свежий огурец, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 столовая ложка уксуса, немного укропа.

Праздничный салат с мясом или ветчиной

Для этого салата ты возьмешь: 200—300 г вареного мяса или ветчины, 3—4 соленых или маринованных огурца, баночку зеленого горошка, 1 антоновское яблоко, 2 вареные моркови, 6—7 штук крутых яиц, целую баночку майонеза. Соли по вкусу.

Все надо нарезать (как это сделать, ты знаешь), посолить, смешать с майонезом и украсить.

Вместо мяса и ветчины в этот салат можно положить или кусочки вареной рыбы — тогда это будет рыбный салат, или коробочку консервированных крабов — тогда это будет салат из крабов.

✓ Винегрет

Для винегрета нужно: 6 штук вареного картофеля, 2 свеклы, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1 антоновское яблоко, 100 г квашеной капусты, 1—2 луковицы. Все это нарезают и заправляют 3 столовыми ложками растительного масла, 2 столовыми ложками уксуса, 1 чайной ложкой горчицы. А сахар и соль кладут по вкусу. Этот винегрет можно заправить и майонезом.

✓ Самый простой из салатов

Он состоит из картошки, лука, растительного масла, соли, перца и уксуса.

Для него нужно: 500 г вареного картофеля, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовую ложку уксуса. А соль и перец — по вкусу.

Салат из фруктов

Взять разных фруктов. Например: 3 яблока, 1 грушу, 2 апельсина. Фрукты очистить от кожуры и косточек, нарезать дольками, посыпать сахарной пудрой и заправить майонезом ($\frac{1}{2}$ стакана) и соком от $\frac{1}{4}$ лимона.

Фрукты для этого салата можно подбирать разные, но яблок должно быть обязательно больше остального.



*Вкусно
и красиво!*

Салат „мухоморчики“ из яиц, помидоров, сметаны и лука

Этот салат очень красив на столе и напоминает мухоморчики. Делается он так: 5 штук крутых яиц режутся на 2 части поперек. 5 штук небольших помидорчиков тоже режутся пополам. Каждая половинка крутого яйца — это ножка мухомора, каждая половинка помидора — его шляпка. Яйца и помидоры солят отдельно. Затем расставляют десять яичных половинок на тарелку со сметаной и сверху покрывают их десятью шляпками от помидоров. Посыпают салат перцем и зеленым луком.

Можно взять не пяток, а десяток яиц и помидоров. Главное, чтобы всем сидящим за столом хватило.

**Теперь укрась
готовый салат!**



Это тоже своего рода искусство!

Однажды мне нужно было украсить салат для одного очень парадного стола. Тогда я решила посмотреть, как это делают мастера своего дела, и зашла в кулинарный магазин.

Конечно, таких роскошных украшений, которые я увидела на некоторых салатах, я никогда не делала. Но, как украшать, поняла. И только старалась никогда не делать салаты друг на друга похожими.

А для украшения салатов обычно берут:

петрушку, которую кладут красивыми веточками или очень мелко режут;

яйца, их режут или дольками, или ломтиками, или мелко рубят;

морковь,

свеклу,

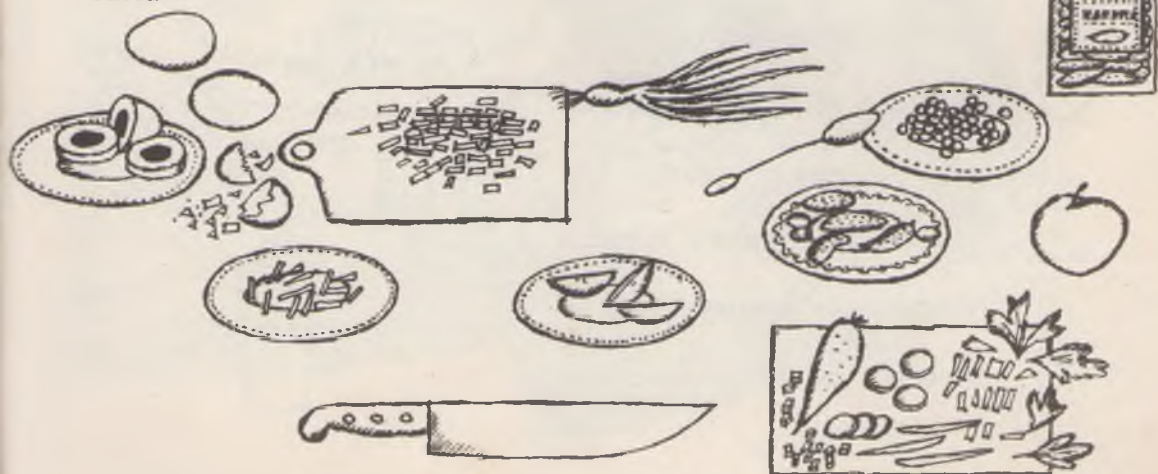
репу,

зеленый лук — все это тоже мелко рубят, и каждый сорт кладут отдельно на блюдечко.

Берут немного зеленого горошка, кусочки яблок.

А репчатый лук — ты уже знаешь — режут ломтиками и разбирают на кольца.

Вот у тебя есть все необходимое для украшения не только салата, но и других блюд. Посмотри на картинку на странице 81 и попробуй-ка украсить готовый салат сама



А НУ-КА, РЕШИ ЗАДАЧКУ!

В воскресенье мама тебе сказала:

— Сегодня будут гости. Посмотри-ка, дочка, что у нас есть дома, и сделай салат. А я пойду что-нибудь куплю в магазине...

Ты тотчас распахнула дверцу буфета и принялась за поиски.

Баночка зеленого горошка? Отлично. Немного маринованных грибов? И они пригодятся. А вот еще несколько соленых огурчиков. Тоже пойдут в дело.

На кухне ты нашла полбаночки майонеза, достала бутылку растительного масла. Из супа вынула кусок отварного мяса. Тут же поставила варить вкрутую четыре яйца. Да, у тебя еще оказалось антоновское яблоко, несколько луковиц и миска кислой капусты.

Но самое главное — в кастрюле был сварен картофель «в мундире».

Всё это:

кастрюлю картошки,
баночку зеленого горошка,
маринованные грибы,
несколько соленых огурцов,
полбаночки майонеза,
бутылку растительного масла,



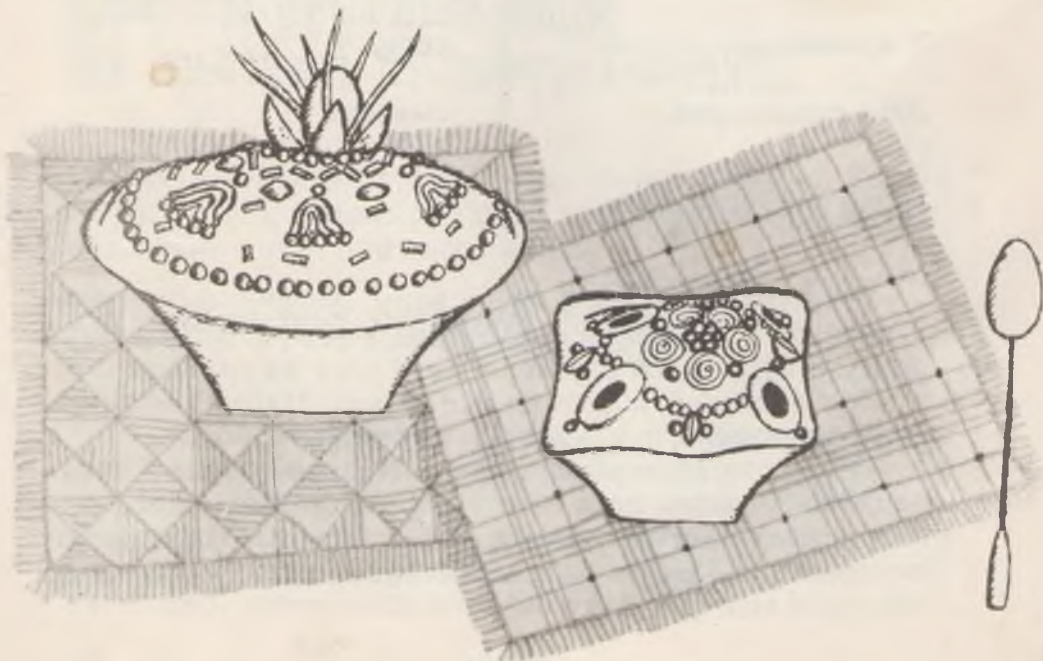


кусок мяса,
яйца,
антоновское яблоко,
несколько луковиц
и миску кислой
капусты —

ты разложила перед собой на столе и немного поразмыслила.

Когда мама вернулась из магазина, у тебя были готовы не один, а два очень вкусных салата. Причем совершенно разные.

Подумай и реши эту простенькую кулинарную задачку.



Как готовить мясные щи из свежей капусты

Тебе понадобится:

500 г мяса,	3 столовые ложки масла,
500 г свежей капусты,	1 лавровый лист,
200 г разных кореньев (моркови, картофеля, репы, петрушки),	3 горошка горького черного перца, зелень петрушки,
2 луковицы,	соль,
200 г помидоров,	сметана.

В кастрюлю налей 3 литра воды. Хорошо вымой мясо и положи в кастрюлю с холодной водой. Поставь ее на огонь, и пусть мясо варится $1\frac{1}{2}$ —2 часа на сильном огне.

Тем временем подготовь все овощи. Нарезь морковь, репу, картофель, лук, капусту, помидоры.

Сперва на сковороде с одной столовой ложкой масла поджарь морковь, репу, петрушку и картофель. Когда все овощи подрумянятся, положи их в кастрюлю, где варится мясо. Одновременно положи туда и капусту. Щи будут вариться еще минут 30—40.

Когда капуста и морковь будут мягкими — попробуй их! — мелко нарезанный лук поджарь со второй столовой ложкой сливочного масла. Подрумянив лук, положи на эту же сковородку нарезанные помидоры и прибавь еще масла. Немного поджарь помидоры с луком, а затем и то и другое положи в щи.

За 5—10 минут до окончания варки добавь в щи 1 лавровый лист, 2—3 горошка черного перца и посоли.

Когда будешь солить, несколько раз пробуй щи, чтобы не пересолить их.

Зимой, когда нет свежих помидоров, замени их столовой ложкой томатной пасты.

Зелень петрушки положишь в щи, когда они уже разлиты по тарелкам.

Тогда же в них кладется и сметана.

Как ты сварить **ЩИ** из свежей капусты **БЕЗ** МЯСА

Так же, как если бы ты варила их с мясом. Только когда будешь жарить все овощи, прибавь одну-две лишних ложки масла и немного муки.

Как варится мясной **БОРЩ**

Борщ варится так же, как и щи. Разница в том, что капусты в него ты положишь не 500 г, а лишь 250 г. но возьмешь 250 г свеклы. Мелко ее нарежь, поджаришь в масле почти до готовности и затем вместе с капустой и другими овощами опустишь в мясной бульон, то есть в ту кастрюлю, где варится мясо.

Значит, тебе будет нужно:

500 г мяса,	3 столовые ложки сливочного масла,
250 г капусты,	1 лавровый лист,
250 г свеклы,	3 горошка черного перца,
200 г разных кореньев,	зелень петрушки,
2 луковицы,	соль (по вкусу),
200 г помидоров,	сметана.

Очень вкусно будет, если положишь в щи, в борщ, мелко нарезав, одно небольшое антоновское яблоко и один сладкий перец.

Перец, прежде чем класть в кастрюлю, попробуй: чтобы не попался горький. А то все испортишь!



КАПА ВАРИТ ЩИ

— Хотите посмотреть, как я буду варить щи? Пожалуйста! Это очень просто! Мою мясо, кладу в кастрюлю. Туда же опускаю разные овощи, больше всего капусты: ведь это щи, а не борщ! Затем все солю, заливаю водой, ставлю на огонь и жду. . .

А теперь приглашаю вас обедать. Но что такое? Получились не щи, а каша! Ложку не повернуть. . . Да какая соленая! . .

Знаешь, в чем Капина ошибка? Прежде чем готовить щи, ей нужно было внимательно прочесть рецепт.

Опытные хозяйки готовят все кушанья «на глазок». Но надо сварить много кастрюль шей и других блюд, чтобы не ошибиться. А тебе и Капе, когда вы стряпаете, придется все время заглядывать в поваренную книгу.

«Исправить» же Капины щи очень просто: прибавить в них воды, чтобы не были слишком густые, и еще разок прокипятить. Вот и все.

НЕСКОЛЬКО ВКУСНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ



Оладьи из сырой моркови

Натри на терке чищеную сырую морковь. Положи в нее два сырых яйца, две столовые ложки муки, посоли и как следует смешай.

На сковородку, в хорошо нагретое сливочное масло, накладывай столовой ложкой небольшие оладьи и поджаривай их с двух сторон, чтобы зарумянились.

Эти оладьи вкусно есть со сметаной.

На $\frac{1}{2}$ кг моркови тебе нужно будет 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки масла и немного соли.

Морковь в сметане

Мелко нашинкуй или натри на крупной терке морковь, чтобы получилось 3 стакана. Посыпь ее сахаром и чуть посоли. Пусть постоит и пустит сок. Затем поджарь докрасна в глубокой сковородке, посыпь мукой, залей сметаной и поставь в духовку, чтобы запеклась.

Для этого блюда тебе будет нужно:

3 стакана нашинкованной моркови,	100 г сливочного масла,
3 чайные ложки сахарного песка,	1 столовую ложку муки,
	200 г сметаны.

Жареные кабачки

Если ты собираешься жарить кабачки, их нужно брать небольшие.

Очистив кабачки от кожи, нарежь ломтиками толщиной в два пальца. Каждый ломтик посоли и обваляй в муке или в сухарях.

Жарят кабачки в большом количестве сливочного масла, на тихом огне, подрумянивая каждый ломтик с одной и с другой стороны.

К кабачкам очень вкусна холодная густая сметана.

Оладьи из сырых кабачков

Кабачки нужно очистить от кожи и зерен, натереть на крупной терке, посолить, вбить в них два яйца, муки и жарить так же, как морковные оладьи.

На килограмм кабачков надо:

2 яйца,
2—3 столовые ложки муки,
сливочное масло,
немного соли.

Как ты будешь варить грибную лапшу

Часа за 2 до готовки намочи несколько белых грибов. Предварительно вымой их. Вода, в которой они будут лежать, тоже пойдет для лапши.

Когда грибы станут мягкими, вынь их, а в кастрюлю, где они лежали, прибавь еще воды, чтобы получилось 2—2½ литра.

Нарежь 3 средних картофелины, положи их в ту же кастрюлю и поставь на слабый огонь.

Теперь поджарь мелко нарезанные грибы. Положи их в кастрюлю, где варится картофель.

Затем поджарь морковь, петрушку и тоже опусти в кастрюлю.

Когда ты увидишь, что морковь сварилась (попробуй вилкой — морковь должна быть мягкой), в кастрюлю можно класть лапшу.

Наконец подрумянь лук и положи туда же.

10-15 минут! Лапша должна покипеть еще минут 10—15. Когда она



сварится, насыпь в кастрюлю зелень петрушки, укропа и можешь всех угощать.

Поставь на стол сметану: грибную лапшу всегда едят со сметаной.

Для приготовления такой лапши тебе надо:

25 г сухих белых грибов,
3 средних картофелины,
2 луковицы,
2 моркови,
1 корешок петрушки и зелень от нее,

100 г лапши или вермишели,
3—4 ложки сливочного масла,
100 г сметаны.
Сливочное масло можно заменить растительным (подсолнечным).



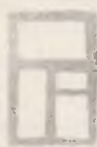
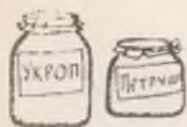
Зелень петрушки, укропа, сельдерея можно засолить

Хочешь засолить на зиму зелень петрушки, укропа и сельдерея? Можно засолить каждое из этих растений в отдельной стеклянной банке, а можно в одной общей банке. Это будет, как говорят, «ассорти» из зелени.

Способ засолки одинаковый: зелень петрушки, укропа, сельдерея кладут в чистую и насухо вытертую стеклянную банку и пересыпают мелкой поваренной солью; слой зелени — слой соли, слой зелени — слой соли, и так далее. Зелень все время утрамбовывают деревянной ступкой или деревянной ложкой, чтобы лежала плотно. На поллитровую банку нужно 2—3 полные чайные ложки соли. Через некоторое время выделится рассол, в котором зелень может храниться, не теряя ни цвета, ни аромата.

Если ты пересолишь зелень — не страшно. Но когда будешь класть ее в кушанья, делай это осторожно.

Чтобы не пересолить приготовленные тобой блюда, клади соль (скажем, в суп) лишь после того, как положишь в него соленую зелень.



Куст сельдерея на окне



А еще можно листья и стебли сельдерея засолить или высушить, а корень посадить в горшок с землей.

Если ты будешь корень аккуратно поливать, через некоторое время из него пойдут новые листья. На окне у тебя вырастет красивый зеленый куст, а всю зиму к столу будет отличная приправка — свежая зелень сельдерея.

Только хочь тебе дать несколько советов:

Сажай в горшок корень большого и сильного растения. Тогда и куст сельдерея будет густой.

Цветочный горшок должен быть емкий, а земля в нем хорошая. Сажая корень в землю, оставляй над землей пенек в три-четыре сантиметра вышиной.

Я хочу рассказать тебе не о розах, не о лилиях и даже не о скромных цветах васильков и ромашек, а всего-навсего о тех растениях, которые мы кладем в суп, в жаркое, в салаты, — о петрушке, сельдерее и укропе.

В древнем мире, тысячелетия назад, из них плели венки и делали букеты...

В Египте, а затем в Греции венки из листьев петрушки надевали на голову в знак печали. Петрушка считалась символом горя. И даже когда головы пирующих украшали венки из прекраснейших цветов, даже тогда в эти венки вплетали зеленые веточки петрушки, чтобы напомнить пирующим о том, что веселье не вечно.

Сельдерей, напротив, считали растением веселым, праздничным. Его листьями древние греки украшали свои жилища в дни празднеств. Победителям на состязаниях иногда венчали головы венками сельдерея. Карфагеняне разводили сельдерей в своих садах наравне с другими красивыми садовыми растениями. На старинных монетах острова Сардиния изображена женщина, опирающаяся на вазу с ветками сельдерея.

И душистые веточки укропа высоко ценились в Древней Греции. Никому тогда не пришло бы в голову, что мелконарезанным укропом можно посыпать кушанья.

Поэтесса Древней Греции Сафо писала:

Нарви для венка
нежной рукой
свежих укропа веток.

В армиях Древней Греции и Рима в пищу солдатам клали очень много лука. Считалось, что лук возбуждает у людей силу, энергию и храбрость.

В средние века рыцари, закованные в латы, носили на груди талисман — обыкновенную луковичу. Луку тогда приписывали чудесное свойство: предохранять воинов от стрел, от ударов мечей.


И во все времена и у всех народов говорилось о лечебных свойствах лука. Древние славяне применяли лук как лекарство при многих болезнях. Не зря есть такая поговорка: «Лук от семи недуг». Утверждали, что даже запах лука предохраняет от заболевания.

Открытие советских ученых-биологов подтвердило, что от летучих веществ, выделяемых луком, гибнут гнилостные и болезнетворные бактерии. Лук выделяет защитные вещества — фитонциды.

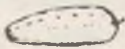
Достаточно в течение трех минут пожевать лук, чтобы убить во рту все бактерии.

ИЗ НИХ
ПЛЕЛИ
ВЕНКИ
И ДЕЛАЛИ
БУКЕТЫ...

„ЛУК
ОТ СЕМИ
НЕДУГ“



Тебе нужны ОГУРЦЫ для засолки



Конец лета. В овощных магазинах, на рынках просто глаза разбегаются — до того много всякой снеди!

Горами навалены красные помидоры. Там — оранжевая морковь, сладкая, хрустящая. Здесь — крепкие вилки ранней капусты, и рядом, по соседству, будто нарочно вылепленные для красоты, — белые головки цветной. Груды зеленого лука. Петрушка! Сельдерей, укроп, салат, шпинат! А вот и связанные в пучки темно-красного цвета листья с небольшими свеколками. И всюду молодой картофель. Розовый. Облупившийся. Каждая картофелина похожа на обожженный солнцем нос, с которого слезает кожа...

Покупать овощи, зелень и готовить из них вкусные блюда для каждой хозяйки теперь одно удовольствие!

Но сейчас мы пришли с тобой только за огурцами. Ты решила первый раз в жизни засолить их самостоятельно. Ну что ж, никакой премудрости тут нет.

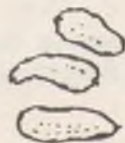
Итак, ты идешь по рядам овощного рынка и придирчивым глазом выбираешь нужные тебе для засолки огурцы.



Эти?

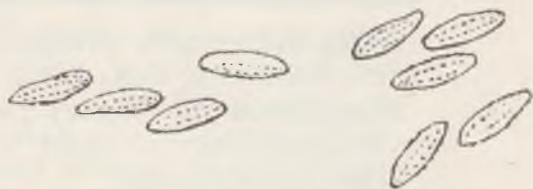
Нет, пожалуй, они великоваты и с желтизной. Ты же знаешь, что самые вкусные соленые огурцы — небольшие, ровные, зелененькие и хрустящие. Зачем же тебе желтяки с крупными семенами внутри?

Может, эти?



Нет, и эти не годятся! Они не так свежи. Они сорваны дня три-четыре назад. А чтобы солить, нужны огурцы, которые только что были на грядке, на которых еще не обсохла утренняя роса, на которых пупырышки еще совсем острые и даже чуть-чуть покалывают пальцы, когда берешь огурцы в руки.

Вот они



В палатке колхоза «Заря» — те самые, которые тебе нужны. Гляди, какие свежие! Почти одинаковые по размеру. Небольшие, продолговатые, с крохотными семенами внутри. Вот их и надо взять!

А теперь не забудь про листья дуба и черной смородины. Настой дубового листа придает огурцам упругость и хруст, а листья черной смородины — приятный запах.

Конечно, не забудь об укропе и чесноке. Ну, и о соли, понятное дело. Иногда для остроты в огурцы кладут кусочки хрена и жгучего красного перца. Но это не все любят.

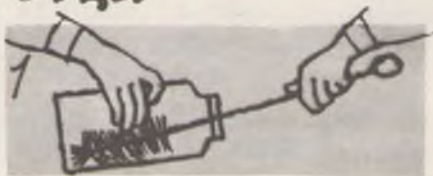
Ну вот, у тебя есть все, чтобы солить огурцы.

Принимайся
за дело!



Ты солишь огурцы

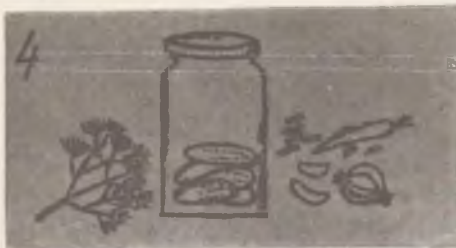
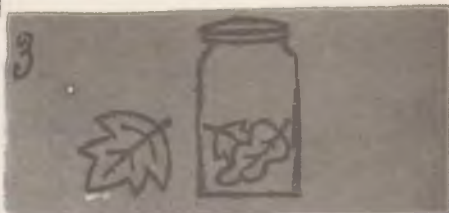
1. Первым делом нужно хорошенько вымыть посуду, в которой ты будешь солить огурцы.





2. Затем основательно промыть и сами огурцы.

3. Надно посуды (кадушки, стеклянной банки, эмалированной кастрюли) ты кладешь листья дуба и черной смородины.



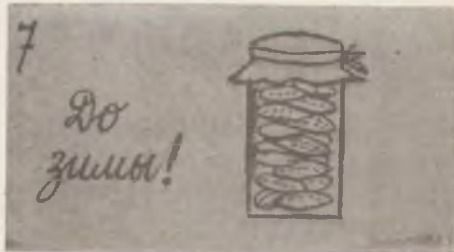
4. Потом плотными рядами укладываешь огурцы, пересыпая их укропом, мелко толченым чесноком и кусочками хрена.

5. Поверх, когда все твои огурцы уложены в банку, ты снова кладешь листья дуба, черной смородины, укроп и чеснок.



6. Теперь приготовь рассол. Для мелких огурцов на литр воды берется 75 г соли, для крупных — 120 г соли.

7. Рассола приготовь столько, чтобы покрыть уложенные тобой огурцы на 3—4 см. Затем плотно завяжи банку с огурцами чистой бумагой и забудь о них до зимы.



Баночка МАЛОСОЛЬНЫХ



Малосольные огурцы обычно готовы через два-три дня.

Сначала их, как водится, хорошенько вымой. Затем обрежь с обоих концов, чтобы быстрее просолились. Аккуратно уложи в банку и пересыпь укропом и нарезанным чесноком. Заливать их надо слабым раствором соли (чайная ложка на стакан).

Соль с водой лучше прокипятить, слегка остудить и таким тепловатым рассолом и заливать огурцы. Поставь банку с огурцами на подоконник, освещенный солнцем. Так они засолятся еще быстрее.

ДВА ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТА

Совет №1

Чтобы соленые огурцы впоследствии не плесневели, положи в посуду холщовый мешочек с зернами черного перца (5 г на литр рассола).

Совет №2

Когда огурцы готовы, доставай их из банки не рукой, а чисто вымытой ложкой или вилкой.



СМОТРИ ЧАСЫ НА ЧАСЫ И СЧИТАЙ МИНУТЫ



Запомни:

Яйца нужно варить, глядя на часы.

- Чтобы яйца были всмятку, их надо опустить в кипящую воду и варить 2 минуты.

- Чтобы яйца были в мешочек, их надо опустить в кипящую воду и варить на сильном огне 4 минуты.

- А яйца вкрутую варят в кипящей воде ровно 10 минут.

Даем несколько советов, которые будут тебе полезны, когда ты станешь варить яйца.

С О В Е Т № 1

Сваренные яйца надо немедленно опустить в холодную воду, иначе их будет трудно очистить от скорлупы.

С О В Е Т № 2

Яйцо с надтреснутой скорлупой при варке обычно вытекает. Чтобы сохранить такое яйцо, насыпь в кипящую воду 1—2 чайные ложки соли и уж тогда положи в кипяток треснутое яйцо.



С О В Е Т № 3

Если ты хочешь, чтобы белок был твердым, а желток жидким, нужно положить сырые яйца в холодную воду, а минуты считать с того момента, когда вода закипит.

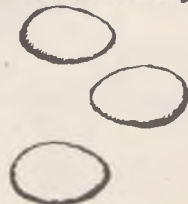
С О В Е Т № 4

Чтобы, не разбивая скорлупы, узнать, сырое яйцо или вареное, попробуй его вращать на столе, как волчок вокруг оси.

Вареное яйцо будет вращаться.

А сырое, сделав один-два оборота, остановится.

*Какое из
них
вареное?*





КАПИНА ЯИЧНИЦА

Капитолина, — сказала Капина мама, собираясь идти на работу, — перед школой обязательно позавтракай.

— Знаю, — ответила Капа.

— Сделай себе яичницу.

— Ладно, — сказала Капа.

— Только прежде, чем делать... — принялась было объяснять мама.

Но Капа ей не дала договорить:

— Ну вот еще, сама все знаю!

Нужно прямо сказать: уж слишком Капа самоуверенная!

Когда пришло время жарить яичницу, Капа, как полагается, хорошо нагрела сковородку, положила на нее кусок масла и выпустила три яйца. Потом посолила яйца и посыпала их зеленым луком и укропом.

«Ух и вкусная же!» — подумала Капа, любуясь своей яичницей.

Но едва она положила в рот первый кусок, как сморщилась, сказала «фу!» и отодвинула от себя тарелку.

А знаешь почему?

Как сделать яичницу

Не забудь!

На скорлупе яйца есть микробы. Поэтому, прежде чем разбить яйцо, обязательно его вымой.

Разбивая яйцо, надо надколоть его сбоку, скажем, о край стакана. Затем осторожно разломить скорлупу на две половины и выпустить яйцо на сковородку.

Разбивая яйца для яичницы, нужно каждое в отдельности проверить — свежее ли. Можно

одним яйцом испортить всю яичницу, как это и сделала Капа.

*Посмотри
на свет!*

Не наливай на сковородку яйца, прежде чем не нагреешь ее. Пусть масло хорошенько закипит.



Имей в виду: если яичную скорлупу положить в грязную бутылку, графин или стеклянную банку, налить немного воды и как следует взболтать, стекло станет очень чистым.

Какие ты можешь сделать Яичницы Яичница-глазунья

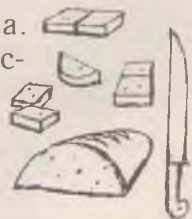


Разогрей на сковороде масло, чтобы кипело, а затем выпусти туда яйца и посоли. Когда белок станет молочно-белым, яичница готова. Ее надо подавать на той же сковороде.

Яичница-глазунья с черным или белым хлебом

Нарежь аккуратными тонкими квадратиками черный или белый хлеб, подрумянь его с двух сторон в сливочном масле, чтобы хрустел, а затем выпусти на него яйца. Конечно, не забудь их посолить. Получится очень вкусная яичница!

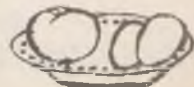
Вот так:



Яичница с помидорами

А можно поджарить ломтики помидоров, затем залить их яйцами, немного посолить, поперчить и посыпать зеленью укропа или петрушки.

Только помидоры, смотри, чересчур не пережаривай.



Яичница с колбасой



Еще ты можешь сделать яичницу с колбасой.

Правила все те же: нужно нарезать колбасу небольшими кусочками, обжарить в масле и залить яйцами.

Будет очень вкусно, если такую яичницу ты посыпешь мелко нарезанным зеленым луком.

Яичница-глазунья с картофелем и луком

Зимой, когда зеленого лука нет, ты можешь сделать яичницу с репчатым луком и картофелем.

Мелко нарежь луковицу, подрумянь на сковороде в сливочном масле. Затем положи туда же кусочки вареного картофеля, его тоже немного поджарь с луком, а затем все залей яйцами.

Ты можешь и сама придумать много разных яичниц, в зависимости от того, какие продукты найдутся дома.

Что такое ОМЛЕТ ?



Это всего-навсего яичница, взбитая с молоком. Но омлеты можно сделать разнообразными. Несколько рецептов я тебе скажу, а многие ты придумай сама.

Омлет обыкновенный

Сумеешь приготовить этот омлет — значит, пригостишь и все остальные.

Не забудь! Яйца выпускаются в миску, туда же наливается молоко. Все солится и как следует взбивается вилкой.

Взбитые с молоком яйца выливаются на сковородку с горячим маслом и жарятся на сильном огне.

Смотри, как бы твой омлет не подгорел! Слегка встряхивай сковородку. Тогда омлет поджарится равномерно.

Поджарив омлет с одной стороны, ножом переверни его на другую сторону и немного подрумянь. Потом сложи пополам и подавай. Сверху можно посыпать омлет зеленью петрушки или укропом. Можно положить в омлет и какую-нибудь начинку.

На 3 яйца полагается 1 столовая ложка молока.



Памятник повару Эскофье

Как ты думаешь, за какие такие особые заслуги во Франции поставлен памятник повару Эскофье? А вот за какие: он умел делать из яиц 360 разнообразных блюд. Не берусь перечислить здесь все 360 рецептов, но один омлет я тебя все же делать научу.

Омлет повара Эскофье

Возьми три яйца, разбей их в эмалированный тазик (но не в алюминиевый — яйца почернеют!), взбей в пену вилкой. Постепенно добавь щепотку соли и одну столовую ложку молока.

Разогрей как следует сковородку и распусти на ней полную чайную ложку сливочного масла. Взбитые яйца вылей на сковородку, а сверху насыпь горку зеленого лука, полежавшего минуты три в горячем масле. Лук предварительно должен быть промыт и мелко нарезан. Когда омлет загустеет, не перевертывая, сложи его вдвое, розовой корочкой кверху. Этот омлет тоже одно из многих блюд повара Эскофье. Попробуй, хорош ли он на вкус.

А котлеты ты умеешь делать ? Нет ?

Что ж, давай учиться.

У тебя 500 г мясного фарша. Если это готовый фарш, купленный в магазине, нужно его еще разок пропустить сквозь мясорубку. Если ты провертываешь куски мяса, советую провернуть их два раза.

Первый раз ты провертываешь мясо, за мясом — луковицу и размоченный в воде белый хлеб.

Второй раз ты провертываешь весь фарш, предварительно хорошо перемешав мясо, лук и белый хлеб.

Когда фарш готов, положи в него одно сырое яйцо, посоли, поперчи и налей 1—2 столовые ложки холодной воды. Все хорошенько перемешай и взбей, чтобы фарш был пышным.

Приготовь на доске сухари, в которых ты будешь обваливать котлеты, и начинай их делать.

Котлеты бывают круглые и продолговатые. Но прежде чем придавать им ту или иную форму, раздели готовый фарш на равные порции. Обычно котлеты весят не более 50 г. Такие лучше прожариваются. Значит, из 500 г фарша у тебя должно получиться 10 котлет (белый хлеб и луковица не в счет).

Разделив фарш на 10 равных порций, начинай делать котлеты. Если мясо было постным, то внутрь каждой котлеты, прежде чем придать ей круглую или продолговатую форму, положи по полчайной ложки сливочного масла: тогда котлеты будут сочнее.

Жарить котлеты нужно на очень горячей сковороде. «На пылкой сковороде», — как говорят хозяйки.

А это значит, что положенное на сковороду масло сер-



500 гр фарша
= 10 котлет

дито зашипит и сразу подрумянится. Вот тогда и клади на сковороду котлеты, со всех сторон обваленные в сухарях, и хорошенько их поджарь.



На 500гр мясного фарша нужно:

100гр черствого белого хлеба,
1 сырое яйцо,
1 большую луковицу,
50гр масла.

Соль и перца по вкусу.

Это правильный рецепт.
Честное слово!

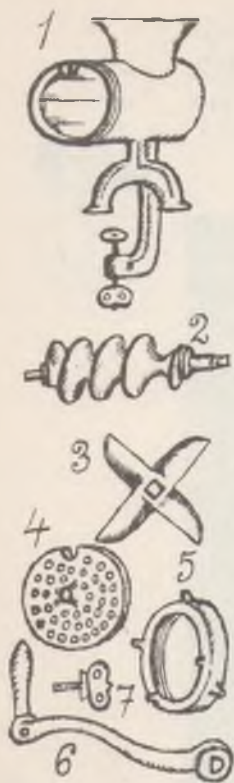
КАПА

Как надо
СОБИРАТЬ
МЯСОРУБКУ



Обыкновенная мясорубка состоит из семи частей.

Внимательно проверяя себя по рисункам (стр. 102), собери мясорубку.



Вот в этот корпус (1) ты вставишь винтообразный вал (2), который подает мясо к ножу.

На вал наденешь нож (3), похожий на крест, плоской стороной к решетке.

Решетка с дырочками (4) надевается на вал мясорубки после ножа. На краю решетки ты видишь небольшое углубление. Его нужно обязательно надеть на шпенец, который находится на корпусе мясорубки.

Нож и решетка наиболее важные части мясорубки: они режут и перетирают мясо. Вал, нож и решетка крепко привинчиваются к корпусу кольцом с винтовой резьбой (5).

С противоположной стороны на вал надевается ручка (6).

Она привинчивается к валу винтом (7). Это делается в последнюю очередь.

Что можно проворачивать через мясорубку

Мясо, очистив его от пленок, жилок и костей.

Хлеб, размоченный в воде.

Лук, чеснок, сырой картофель, вареный картофель, сырую морковь, вареную морковь, хрен, грецкие орехи, рыбу, и так далее.

Что нельзя провертывать через мясорубку

Сухари — от них тупятся и нож, и решетка мясорубки.

Мясо с пленками, жилками и костями. Жилки и пленки запутываются вокруг ножа, и мясорубка перестает работать. Большая кость, если попадет под нож, может его сломать. Маленькую косточку нож может размельчить, она попадет в фарш, а это очень вредно для желудка.

Как нужно мыть мясорубку

Мясорубку нужно вымыть тотчас же после работы.

Сначала ее разобрать.

Затем очистить все части от продуктов, которые провертывались.

Вымыть теплой водой с мылом и содой.

Обдать крутым кипятком, положив в миску.

Хорошо вытереть полотенцем каждую часть.

Пусть еще некоторое время все части мясорубки полежат разобранными и окончательно высохнут.

А потом уже собери мясорубку. Тогда на ней никогда не появится ржавчина.

Советую тебе сшить небольшой мешок из белого материала и чистую мясорубку хранить в этом мешочке.

Четыре способа приготовления СОСИСОК

Вареные сосиски

В кипящую воду опусти сосиски, чтобы им было просторно вариться. Тонкие должны покипеть 5 минут, толстые — около 10 минут.

Смотри, слишком долго сосиски не держи в воде — они станут безвкусными.

Жареные сосиски

Сваренные сосиски положи на сковороду с горячим маслом. Обжарь с двух сторон. Пусть кожица на них подрумянится и даже лопнет. Такие, хрустящие, они очень вкусны!

Сосиски с помидорами

Сначала поджарь на сковороде несколько ломтиков помидора. Положи к ним сваренные сосиски и вместе с помидорами еще немного поджарь.

Сосиски, сваренные на пару

У тебя в кастрюле варится очищенный картофель. Когда он будет готов, слей воду, оставив лишь немного на дне кастрюли. Снова поставь кастрюлю на слабый огонь, положи на картофель сосиски, конечно, предварительно их хорошенько вымой.

Картофель с сосисками пусть постоит на огне еще минут пять, но не больше. Следи, чтобы сосиски не лопнули.

У тебя готово второе блюдо — сосиски с разварной картошкой.

Как делать разварной картофель, написано на странице 50.

ТРИ ЗАГАДКИ ???

Собрались три подружки. Одна говорит:

— Приходите, я угощу вас одним вкусным кушаньем из хлеба. Только к этому хлебу мне будет нужно еще масло, молоко, яйца, вареное мясо, лук и соль.

Другая девочка сказала:

— И ко мне приходите! Я сделаю очень вкусное блюдо из свеклы. Но и мне понадобятся к свекле морковь, лук, уксус, мука, масло, перец, лавровый лист, петрушка и два сухих грибка.

— Я тоже вас угощу,— сказала третья девочка.— Мое кушанье будет из картошки. Но и мне к картошке кое-что придется добавить: например, морковь, зеленый лук, сметану, вареное мясо, крутые яйца, зеленый горошек, соленые огурцы...

Тут первая девочка предложила:

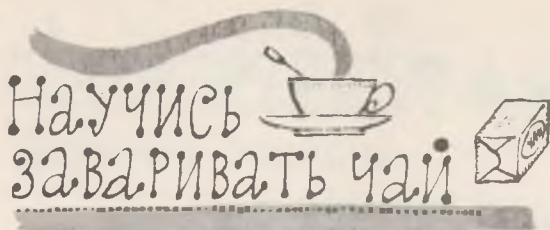
— А ведь скучно, если мы будем готовить каждая в одиночку. Давайте соберемся вместе, все сделаем, а потом позовем ребят и угостим. Вот будет весело!

В назначенный день три подружки собрались, и оказалось, что из трех блюд, которые они вместе настряпали, у них вышел вкусный обед.

Угадай-ка, что они приготовили и чем угостили своих товарищей?

• ТРИ ЗАГАДКИ • ТРИ ЗАГАДКИ • ТРИ ЗАГАДКИ • ТРИ ЗАГАДКИ •

Ответы найдешь на стр. 126 и 127.



Заваривать чай нужно в чисто вымытом фарфоровом или фаянсовом чайнике. Делается это так.

Прежде всего ополосни чайник крутым кипятком.

В подогретый таким образом чайник всыпь 1 или 2 чайные ложки сухого чая и закрой крышкой. Пусть чайники распарятся.

Завари чай крутым кипятком, налив треть чайника.

Накрой чайник салфеткой, а через 5—7 минут долей в него еще кипятка.

Вместе с сухим чаем в чайник можно положить небольшой кусочек сахара — тогда настой будет крепче и ароматнее.

Заваривать чай надо только свежевскипевшей водой, а не той, которая уже однажды кипятилась.

Заваренный чай никогда не ставь кипятить на горячую плиту. Хотя чай получается крепче, но вкус и аромат почти исчезают.



Британские статистики подсчитали, что ежедневно в Англии выпивают 850 миллионов галлонов чаю (галлон равняется 4,5 литра).

Если из этого количества чая сделать озеро, в нем могли бы плавать пятьдесят больших судов.

О лимонах

Чай с лимоном будет особенно ароматным, если натереть лимонную кожуру на терке, положить ее в стакан, хорошо размешать с сахаром, затем налить в стакан чай.
Кусочек лимона без корочки добавить потом.

*

Можно взять кусок пиленого сахара, крепко потереть его о лимонную корку, а затем положить в стакан с чаем.

*

Не забудь и про ломтик лимона!

Не забудь!

Чтобы лимон не высох, его целиком, не снимая с него кожуры, хранят в сырой холодной воде. Воду надо менять 2 раза в день.

*

Лимонную цедру натри на терке, смешай с сахарным песком и положи в стеклянную банку, хорошо прикрыв ее крышкой.

Этим душистым лимонным сахаром ты будешь посыпать сладкие запеканки, печенье, оладьи. Будешь класть его для запаха в кисели и компоты.

То же самое можно сделать и с апельсиновой цедрой.



КОЛУМБ ОТКРЫВАЕТ КАКАО

Знаешь ли ты, что за растение какао? Откуда оно? Какова его история?

Вернувшись в Европу после открытия им Америки, Колумб привез разные диковинки. В числе прочих были и бобы какао. Но что с ними нужно делать, европейцы тогда не знали.

Родина какао — тропические леса Южной Америки, берега Амазонки и Ориноко.

Позже Колумба испанец Кортес завоевал в Южной Америке государство ацтеков. Он описал национальный напиток ацтеков — шоколатль, который они готовили из бобов какао. Готовился этот напиток так: бобы какаоового дерева обжаривались и молотились в порошок, затем туда добавлялись ваниль и перец. Напиток все время помешивали, пока он не начинал пениться. Употребляли его в холодном виде.

Испанцы впервые стали готовить какао в кипящей воде, добавляя в него сахар.

Великий шведский ботаник Карл Линней, создавший в XVIII веке классификацию растений и животных, дал какао латинское имя, которое в русском переводе означает «пища богов».

Какаоовое дерево — типичное растение влажного и тенистого тропического леса.

Плоды какао весят около полукилограмма каждый. Они очень похожи на огурцы. Под мясистой оболочкой у них расположены плоские семена, похожие на бобы. Когда плоды какао собраны, они должны быть не позднее следующего дня вскрыты, а бобы отделены от мякоти. Затем бобы какао подвергаются брожению, сушатся, сортируются, упаковываются и отправляются на шоколадные фабрики.

До середины XIX века какао считалось величайшей роскошью, его пили лишь очень богатые люди.

Теперь, когда ты увидишь в кондитерском магазине плитку шоколада или небольшую баночку, на которой написано «какао», вспомни, что Колумб открыл не только Америку, но и первый привез в Европу бобы какао. И еще вспомни, сколько тысяч километров приходится проехать какао, прежде чем попасть к тебе на стол.

*А теперь приготовим
чашку какао!*

Как ПРИГОТОВИТЬ ЧАШКУ КАКАО

Это гораздо проще, чем заварить чай или сварить кофе. Для приготовления чашки какао берут

- || 1 чайную ложку порошка,
- || 2 чайные ложки сахарного песка.

Чтобы не было комочков, порошок какао нужно сначала растереть с сахарным песком. Затем прибавить небольшое количество тепловатого молока или воды и снова растереть. А затем уже по вкусу долить горячим молоком, водой и прокипятить.

Если вода и молоко кипяченые и достаточно горячи, какао заваривается прямо в чашку и не кипятится.

Какао очень вкусно, когда в него добавляют несколько капель лимонного сока.

ЕРАЛАШ ЗИМНИЙ

и ЕРАЛАШ ЛЕТНИЙ

Знаешь, что означает слово «ералаш»?

В толковом словаре черным по белому написано: «беспорядок, путаница».

Но в том же толковом словаре есть и другое значение этого слова. Ералаш — это засахаренные фрукты.

Второе значение слова «ералаш» ближе к тому, о чем у нас с тобой сейчас пойдет разговор.

Ералаш летний — варенье, которое варится в ту пору, когда изобилие фруктов и ягод. Обычно это бывает в конце июля или в самом начале августа.

Ералаш зимний можно варить, когда уже нет никаких ягод, кроме клюквы, но имеются яблоки, лимоны, апельсины.

Прежде чем ты начнешь варить один из двух ералашей, запомни несколько общих правил варки варенья:

Сначала варится сироп из сахарного песка и воды.

Все ягоды и фрукты обязательно опускаются в горячий сироп.

Чем ягода крупнее и мясистее, тем дольше варится варенье.

Чем ягода кислее, тем больше надо для варенья сахарного песка.

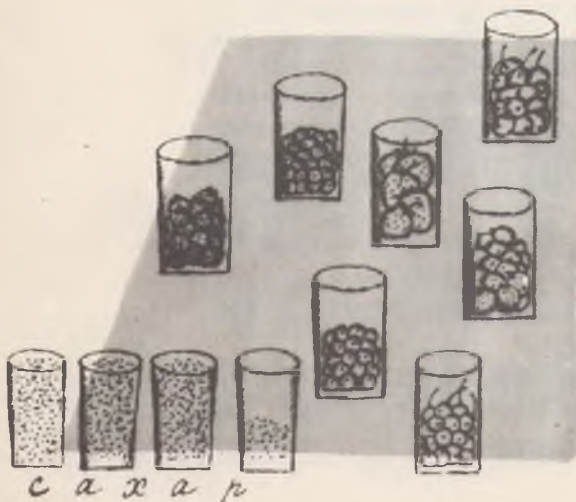
Вот как ты будешь варить ералаш летний

Приготовь:

$\frac{1}{2}$ стакана земляники,
 $\frac{1}{2}$ стакана малины,
 $\frac{1}{2}$ стакана клубники,
 $\frac{1}{2}$ стакана черной смородины,
 $\frac{1}{2}$ стакана красной смородины,
 $\frac{1}{2}$ стакана вишни,
 $\frac{1}{2}$ стакана крыжовника, и так далее.

Можешь взять некоторые из этих ягод, но можешь положить и какие-нибудь другие.

На каждые полстакана ягод полагается полстакана сахарного песка.



В таз, в котором будешь варить варенье, налей немного воды (на 3 стакана песка примерно $\frac{3}{4}$ стакана воды), положи сахар и поставь таз на слабый огонь, чтобы сахар растаял и получился сироп.

Пока варится сироп, перебери и вымой все ягоды (кроме земляники, малины и клубники — эти не моются).

Когда сироп будет готов, начни класть в него ягоды. Клади по очереди. Сначала вишню — она варится дольше других ягод, пусть покипит. Потом крыжовник. Он тоже должен покипеть подольше. Потом черную смородину. Потом клубнику, малину, красную смородину и, наконец, землянику. Земляника — ягода маленькая, она сварится быстрее других.

Твой ералаш готов, если сироп, который ты капнешь на блюдце, не расплывается, а остается круглой красной капелькой.



*Сначала
помоги
вишню!*

А вот как варится зимний ералаш

Возьми:

1 стакан клюквы,

2 яблока,

100 г кураги,

1 лимон,

50 г изюма,

1 или $1\frac{1}{2}$ стакана

грецких орехов.



Прежде чем начнешь варить сироп, хорошенько вымой и намочи курагу и изюм. Когда то и другое разбухнет, воду слей в сахар, из которого будешь делать сироп.

Аккуратно все измерь стаканами: и нарезанные яблоки, и разбухшую в воде курагу, и изюм, и очищенный от корки и нарезанный лимон, и грецкие орехи.

*Помоги
сначала
клюкву!*



Сахарного песку надо брать точно стакан на стакан, то есть на один стакан смеси — один стакан песку. А воды бери одну треть от количества сахара.

Когда сироп будет готов, положи в него сначала клюкву, а все остальное в любом порядке.

Не обязательно варить ералаш из тех продуктов, которые мы перечислили. Скажем, курагу и изюм можно заменить черносливом, но без косточек. А вместо лимона хорошо положить апельсин, нарезав его тонкими ломтями вместе с кожурой. Если хочешь, можешь взять и курагу, и изюм, и чернослив, и лимон, и апельсин и сварить все вместе с клюквой.

Зимний ералаш вкуснее, когда он густой. Если капля еще не остывшего сиропа, зажата между двумя пальцами — большим и указательным, — образует тягучую ниточку, когда пальцы разъединишь, — значит, ералаш готов!

Готов!



Помню, когда я была маленькой, я всякий раз изумлялась, когда дома ставилось кислое тесто для пирогов. Я пристально следила за тем, как это делается, и все равно казалось, что существует секрет, который мне почему-то не хотят раскрыть.

Сначала все было ясно и понятно.

В простую кастрюлю наливалось обыкновенное теплое молоко, в котором разводили дрожжи. Затем туда сыпали тоже самую обыкновенную муку, соль, сахар, клали никакие не волшебные, а самые простые яйца. Все это долго мешали и, наконец, накрыв чистым полотенцем, ставили туда, где потеплее.

Но с этой минуты и начиналось волшебство: о том, что находилось в кастрюле, вдруг начинали говорить как о живом существе.

— Как оно там, подымается или нет?

Или:

— Не раскрывай полотенце, а то оно застынет.

Или:

— Иди глянь-ка, не убежало ли оно.

А тесто в кастрюле и впрямь вело себя как живое. Сперва его было совсем немного, чуть ли не четверть кастрюли. Но каждый раз, когда я заглядывала под полотенце, его становилось все больше и больше... Оно росло прямо на глазах! А когда добиралось почти до края кастрюли, я, волнуясь, кричала:

— Убежит, убежит, сейчас убежит!

Мне казалось, что у теста и правда вырастут ножки, и, перекинув их через край кастрюли, оно спрыгнет на пол, кинется к двери и дальше — за дверь и на улицу...

Но и потом, став взрослой, я считала, что поставить кислое тесто — это высокое поварское искусство, чуть ли не волшебство, которое мне ни за что не одолеть!

Но однажды — было это в канун Майских праздников — я вдруг решила: «Э, была не была! Все кругом пекут пироги, почему же я не смогу?»

И, взяв все, что полагается, я поставила кислое тесто. Оказывается, это совсем простая штука, которая доступна всем, даже тебе, моя молодая хозяйшкa. И никакого не надо особого искусства, чтобы испечь вкусный пирог, или пирожки, или булочки, или лепешки, которые называются растрепухами. Нужно быть лишь очень, очень внимательной.

ПОЧЕМУ У КАПЫ УБЕЖАЛО ТЕСТО



Капа решила: сегодня воскресенье, все дома, почему бы не испечь пирожков?

Задумано — сделано.

Капа взяла кастрюлю, налила в нее теплое молоко, развела в нем дрожжи. Потом положила туда же соль, сахар, яйца, масло, муку, хорошенько размешала все веселкой и поставила в теплое место — пусть подходит!

Прошло два часа.

«Пойду-ка взгляну, как подошло мое тесто?» — подумала Капа.

Какой ужас! Все убежало из кастрюли на пол...

Ты поняла, почему у Капы тесто убежало на пол? Да просто потому, что она взяла слишком маленькую кастрюлю.

Запомни: когда будешь ставить тесто, посуда должна быть достаточно просторной. Когда тесто подходит, его объем увеличивается в 3—4 раза.

А чтобы поставить кислое тесто для пирогов, у тебя на столе должно быть вот что:



2 стакана теплого молока

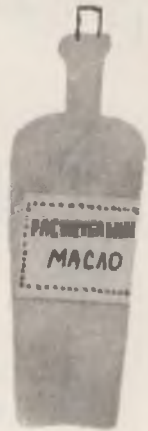
Теперь можно
ставить тесто!



2 яйца



МУКА
1 кг.

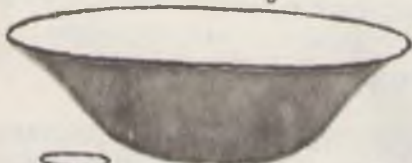


РАСЧЕДЫМЫЙ
МАСЛО

$\frac{1}{3}$ палочки
дрожжей



Миска для муки

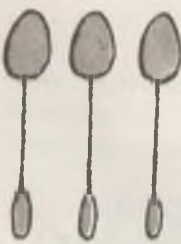


МАСЛО

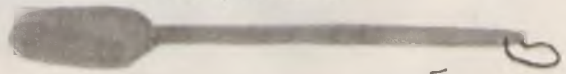
чайная
ложка
саш



столовая
ложка
сахарного
песку



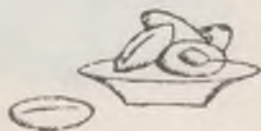
Кастриная



Мешалка, чтобы
мешать тесто

Теперь можно ставить тесто

- 1 Налей в кастрюлю два стакана молока и подогрей его. Но подогрей немного, чтобы молоко было не горячим, а теплым.
- 2 В теплом молоке разведи дрожжи.
- 3 Насыпь в молоко с дрожжами сахар, соль, выпусти оба яйца, налей растительное масло и все как следует размешай.
- 4 В муку, которая находится в миске, вылей всю эту смесь и хорошенько вымеси тесто деревянной веселкой или просто рукой.
- 5 Накрой миску чистым полотенцем и поставь в теплое место: поближе к печке или батарее центрального отопления.
- 6 Через два часа тесто поднимется. Ты его как следует помешай рукой или веселкой и снова поставь подходить.
- 7 А теперь, когда оно снова подымется, можешь из него разделать или пироги, или пирожки, или ватрушки — одним словом, то, что тебе захочется.



Если тесто правильно поставлено, оно обычно подходит часа $2\frac{1}{2}$ —3.

ПОМНИ:

ПРОПОРЦИЮ НАДО СОБЛЮДАТЬ ТОЧНО! А ПРОПОРЦИЯ ТАКОВА:

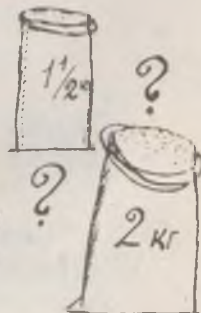
на 1 кг муки надо:
2 стакана молока,
 $\frac{1}{3}$ палочки дрожжей,
2 яйца,
3 столовые ложки масла (растительного
или топленого),
1 столовую ложку сахара,
1 чайную ложку соли.

Если ты хочешь поставить сдобное тесто, тогда нужно прибавить в него дрожжей, яиц, масла и сахара. Можно положить изюм.

задача • задача • задача •



Сосчитай-ка, сколько тебе чего понадобится, если ты решила ставить тесто не из 1 кг муки, а из $1\frac{1}{2}$ кг? А если из 2 кг? А если из 3?



✓ Несколько РАЗНЫХ НАЧИНОК

Пока тесто подходит, приготовь начинку для своих пирогов и пирожков.

Начинка из свежей капусты

Наруби свежей капусты, натри ее солью, чтобы стала мягкой, и ошпарь крутым кипятком. В кипятке пусть постоит минут 20. Затем капусту крепко отожми, положи в нее рубленые яйца, масло и немного соли.

На 1½ кг свежей капусты—4 яйца, 4 столовые ложки масла.

Начинка из мяса

Проверни через мясорубку вареное мясо. На сковороде поджарь в масле мелко нарубленный лук. Смешай его с провернутым мясом, прибавь рубленые крутые яйца, соль, перец, укроп или зелень петрушки и 1—2 столовые ложки растопленного сливочного масла. Можно добавить в начинку 1—2 столовые ложки мясного бульона, если мясо суховато.

На 800 г мяса полагается 3—4 ложки масла, 3—4 яйца, 2 луковицы.

Начинка из крутых яиц и зеленого лука

Свари вкрутую 4 яйца, мелко нарежь 400 г зеленого лука; конечно, предварительно его очистив и вымыв. Когда яйца будут готовы, наруби их, горячие смешай с лу-

ком, прибавь 4 столовые ложки сливочного масла, посоли начинку и посыпь ее перцем.

Начинка из творога

Творог пропусти через мясорубку или протри через сито, прибавь яйцо, сахарный песок, немного соли и масло. Перемешай. Для запаха положи ванилин.

На 500 г творога кладут 1 яйцо, ½ стакана сахарного песка, 50 г масла, немного соли и ванилина или натри цедру с целого лимона.

Начинка из сырых яблок

Мелко нарежь антоновские яблоки, предварительно очистив их от кожуры. Пересыпь сахаром. Прибавь немного ванилина и изюма.

Если тебе захочется сделать закрытый яблочный пирог, тогда на сырые яблоки, смешанные с сахаром, налей полстакана сметаны. Затем закрой яблоки верхним слоем теста и кое-где наколи вилкой.

На 1 кг яблок — 1 стакан сахара.

Грибная начинка с рисом

Сушеные грибы нужно сварить, затем нарубить, поджарить в масле с мелко нарезанным луком и смешать с вареным рисом. Прибавить соль и перец.

На 50 г сушеных грибов кладут 1 стакан рису, 2 луковицы, 3 столовых ложки масла.

Ты разделяешь тесто и печешь пироги

Ну вот, тесто у тебя подошло, ты вывалила его на доску. Не забудь насыпать на доску побольше муки, чтобы тесто не липло к рукам, когда ты станешь его разделять.

Что же ты будешь стряпать: пирог или кулебяку? Пирожки или ватрушки? А может быть, просто растрепухи?

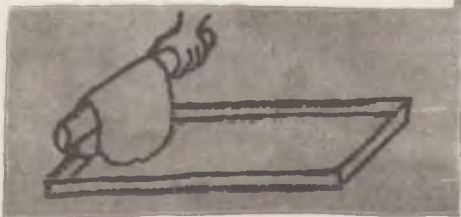
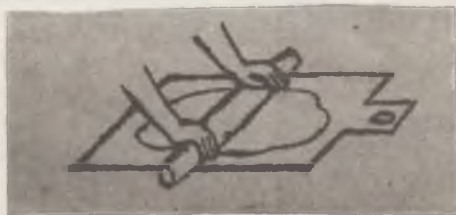
У тебя голова идет кругом: и то хочется, и это...

А давай так: раз у тебя готова начинка из свежей капусты и вторая — из зеленого лука с яйцами, кулебяку ты сделаешь с капустой, а пирожки — с зеленым луком и яйцами. И еще немного теста оставь на растрепухи. Это очень вкусные лепешки, жаренные в масле.

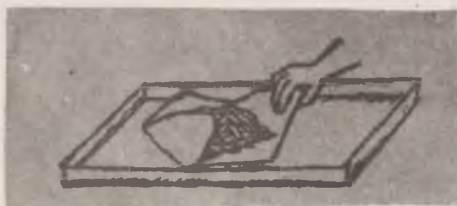
Итак, ты поделила тесто на три части: большая его часть пойдет на кулебяку, поменьше — на пирожки, а совсем немного — на растрепухи.

*Теперь смотри на картинки и делай,
как показано*

Вот так ты раскатываешь тесто для кулебяки. Не очень тонко, но и не толсто.

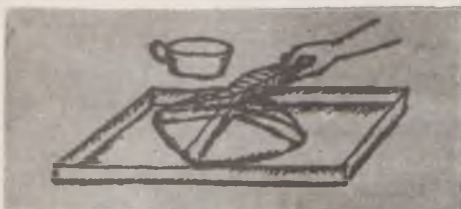
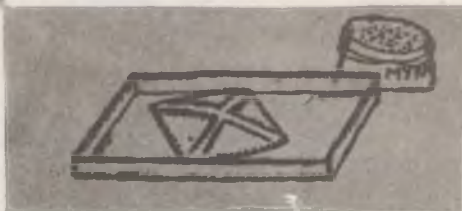


Вот так кладешь тесто на противень, смазанный маслом или посыпанный мукой.



Вот так кладешь начинку и заворачиваешь тесто конвертом.

Вот так заклеиваешь края конверта пальцами, обмакнув их или в муку, или в яичный белок.



А чтобы твой пирог был румяным, блестящим, ты верх его смазываешь яичным желтком или крепким сладким чаем.

Пусть теперь пирог немного подойдет, и тогда ставь его в горячую духовку. Он будет печься 30—40 минут. А чтобы узнать, готов ли, проткни пирог насквозь в двух-трех местах тонкой лучинкой.



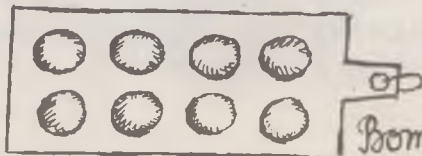
Если лучинка, когда ее вынешь, будет сухой — значит, ³⁰⁻⁴⁰ пирог готов.

Если ты увидишь на ней следы теста, пеки еще не-много...

Только смотри, чтобы твой пирог не подгорел!

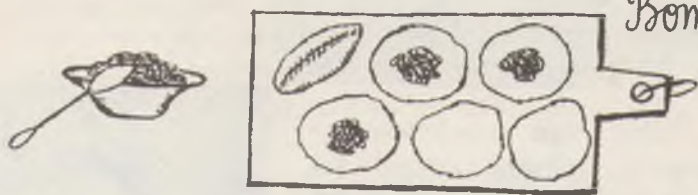
Пирожки ты будешь делать так:

Из теста ты сделаешь небольшие круглые булочки.



Вот такие!

Из каждой раскатаешь скалкой лепешку. Положишь на середину лепешки начинку и заклеишь.



Готовые пирожки положишь на противень, смазанный маслом. Но не близко друг к другу: они еще подойдут, когда будут сидеть в духовке.



Каждый пирожок сверху смажь яичным желтком или крепким сладким чаем. Поставь в духовку.



10-12
минут...

Через 10—12 минут они будут готовы. Можешь не протыкать их лучинкой. Если нижняя корочка подрумянилась, будь спокойна — испеклись!

А растрепухи делаются так:

Такие же лепешки, которые ты раскатывала для пирожков, поджарь на сковороде в масле. Хочешь — в растительном, хочешь — в топленом.

Оладьи из кислого теста.

Они тоже ставятся на дрожжах. Но на 2 стакана теплой воды или молока кладешь $\frac{1}{2}$ кг муки, 1 яйцо, 1 столовую ложку сахара, 1 столовую ложку масла, немного соли и $\frac{1}{4}$ палочки дрожжей.

Как подойдут, так и жарь на сковороде. Это очень просто.

Когда



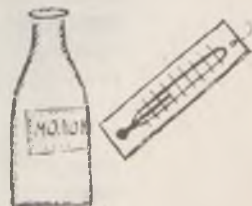
ты будешь печь пироги...

С О В Е Т № 1

Молоко, в котором разводятся дрожжи, должно быть теплым, но не горячим.

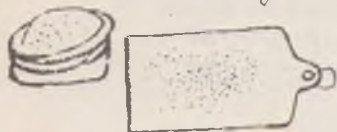
В холодном молоке дрожжи хуже разводятся, а тесто медленнее подходит.

Слишком горячим молоком дрожжи можно заварить, и тогда тесто совсем не подойдет.



С О В Е Т № 2

Побольше муки!

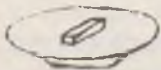


Перед тем как разделять тесто для пирогов или пирожков, вывали его на доску и дай ему еще подойти. Не забудь насыпать на доску муки, чтобы тесто не липло к доске и к твоим рукам.

С О В Е Т № 3

Всякую посуду из-под теста сначала мой холодной водой, а уж потом горячей.

С О В Е Т № 4



Чем сдобнее тесто, тем больше в него кладут дрожжей.

С О В Е Т № 5

Воду или молоко вливают в муку понемногу, растирая постепенно муку, чтобы не было комков.



**„ТОЛЬКО
ДЛЯ
ЛАКОМОК!**

“Пончиками называются небольшие, жаренные в масле пирожки с вареньем. Это исконно польское блюдо. В Варшаве есть кондитерская, существующая более ста лет. Главная специальность этой кондитерской — пончики с вареньем. «Только для лакомок!» — так называются вкусные пончики, которые делают в этой кондитерской. Рецепт их — производственная тайна. Он не разглашается.

Чуть ли не у каждой польской хозяйки есть свой собственный рецепт пончиков. Он ревностно хранится в семье. Его никому не дают. Если на блюде горой лежат горячие пончики, пожалуйста, просим к столу! Но рецепт... О нет, об этом не может быть и речи! Бабушка передает его в своем завещании лишь дочери или внучке.

Случайно один из таких старых, испытанных рецептов попался мне в руки. Сказать тебе по правде, я не решилась сделать по нему пончики. Мне показалось это слишком сложным.

Но я научу тебя делать пирожки по другому, более простому рецепту. И ты угостишь ими школьных подружек и товарищей, если ты пригласила их к себе в гости. Я знаю, что ты сама и твои друзья — изрядные лакомки. Но эти пирожки на скорую руку придутся вам как раз по вкусу.

ПИРОЖКИ НА СКОРУЮ РУКУ

Эти пирожки ты можешь сделать совершенно самостоятельно. Они у тебя обязательно получатся и будут очень вкусными!

РЕЦЕПТ:

3 столовые ложки масла влей в стакан. Долей стакан водой доверху, чтобы получился полный. Посоли.

Возьми 400 г муки и жидкость из стакана влей в муку. Замеси крутое тесто, раскатай его и сделай стаканом 12—16 кружков.

Пирожки начини капустой, или крутыми яйцами с луком, или чем тебе захочется. Скажем, вареньем. Защипи, положи на сковородку, смажь сверху водой с маслом — и отправь в духовку.

ОЛАДЬИ с ЯБЛОКАМИ НА СКОРУЮ РУКУ

РЕЦЕПТ:

Возьми 1 стакан простокваши. Налей его в небольшую миску. Туда положи 1 яйцо, 1 столовую ложку сахара, немного соли, на кончике ножа пищевой соды и стакан муки. Замеси тесто. Оно должно быть как густая сметана. Затем сними кожу с одного антоновского яблока и мелко его нарежь. Кусочки яблока тоже положи в тесто, размешай и жарь оладьи в масле.

● ЕСЛИ ТЫ ОЧЕНЬ СПЕШИШЬ

● ЕСЛИ ТЫ ОЧЕНЬ СПЕШИШЬ

●

ТРИ РАЗГАДКИ

● ТРИ РАЗГАДКИ ● ТРИ РАЗГАДКИ ●

Первая девочка сделала из хлеба запеканку с мясом.

Вот рецепт:

Надо нарезать белый хлеб и залить его холодным молоком. Когда размокнет, положить в него два сырых яйца и размешать.

Провернуть через мясорубку вареное мясо, смешать его с поджаренным в масле репчатым луком и посолить.

На горячую сковородку, смазанную маслом и посыпанную сухарями, положить слой хлеба, на него — слой мяса, сверху закрыть снова слоем хлеба, помазать его маслом, посыпать сухарями и поставить в духовку или в печку запекаться.

Чтобы приготовить такую запеканку, тебе нужно:

*2 белые булки,
2 стакана молока,
2 яйца,
1—2 стакана провернуто-
го вареного мяса,*

*2 большие луковицы,
100 г сливочного масла,
немного сухарей для под-
сыпки.*

Вторая девочка сделала очень вкусный борщ из жареной свеклы.

Вот рецепт этого борща:

Сперва она сварила суп из мелко нарезанных моркови, лука, петрушки, двух сухих грибов и лаврового листа.

Затем взяла 5 больших головок свеклы, нашинковала их лапшой и поджарила в растительном масле на сковороде почти до готовности. Свеклу она предварительно немного полила уксусом, а когда жарила, время от времени поливала овощным супом. Готовую свеклу она тут же на сковороде заправила мукой, положила в суп из овощей, посолила и поставила варить.

Для приготовления такого борща нужно:

5 штук крупной свеклы,	2 луковицы,
3 чайных ложки уксуса,	2 сухих грибка,
2—3 ложки растительного	1 столовую ложку муки,
масла,	петрушку, лавровый лист,
2 моркови,	перец горошком.

А третья девочка приготовила из картошки салат.

Нарезав кубиками картошку, морковь, соленые огурцы и вареное мясо, она смешала это с мелко нарезанными крутыми яйцами, зеленым луком и зеленым горошком. Все чуть-чуть посолила и заправила сметаной.

Для этого салата у нее было:

6 крупных вареных карто-	2 соленых огурца,
фелин,	100 г зеленого лука,
2 морковки,	1/2 банки зеленого горош-
2 крутых яйца,	ка,
кусочек вареного мяса,	100 г сметаны или
	1/2 баночки майонеза.

Аппетит пришел во время еды...

Для того чтобы аппетит действительно пришел во время еды, хозяйка должна красиво разложить кушанья на блюде и умело подать их на стол.

Хлеб нужно нарезать тонко, а не наваливать горой на одну тарелку. Лучше разложить понемногу на две тарелки и поставить эти тарелки в разных концах стола, чтобы удобнее было его брать. Если подается хлеб разных сортов, на одну и ту же тарелку кладут по несколько ломтиков каждого сорта.

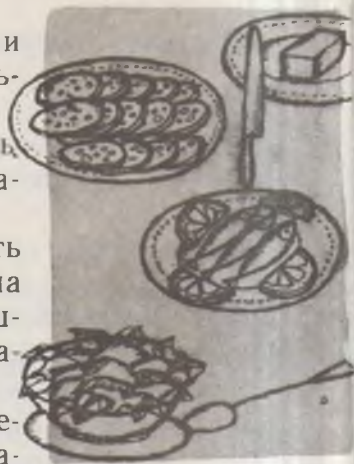
Салфетку под хлеб класть не полагается.

Масло подается или в масленке, или аккуратным, ровным куском на небольшой тарелочке.

Колбасу нарезают слегка наискось. Копченую — тонкими ломтиками, а вареную — потолще.

Рыбные консервы лучше выложить из банки в небольшой салатник или на тарелочку и украсить зеленью петрушки, укропа. Сардины и шпроты украшаются ломтиками лимона.

Соленые огурцы можно подать вместе с квашеной капустой. Капусту кладут горкой и украшают разрезанными вдоль огурцами.



ИЗ ДАЛЕКОГО ПРОШЛОГО

... Вот как описывает М. Пылеев в книге «Старое жительство» возмутительное расточительство аристократов в царской России:

«Граф Мусин-Пушкин, живший за счет своих 40 тысяч крепостных крестьян, удивлял Москву обедами, стоившими огромных денег. На одни конфеты у него тратилось ежегодно 30 000 рублей. Расточительство его доходило до того, что он откармливал индеек трюфелями, а телят отпаивал сливками и держал их в люльках, как младенцев. Домашняя птица, назначенная на убой, вместо овса получала кедровые и грецкие орехи, а вместо воды — сливки и вино.

А в начале XIX века среди русских богачей вошло в моду изобретение французского кулинарного искусства, названное «жаркое императрицы». Предлагался такой рецепт приготовления этого блюда: возьми лучшую мясистую оливку, вынь из нее косточку, а на ее место положи кусочек анчоуса, затем начини оливками жаворонка и заключи его в жирную дорепелку, перепелку заключи в куропатку, куропатку — в фазана, фазана — в каплуна, каплуна — в поросенка. Поросенок жаривается на вертеле. Драгоценностью в этом блюде считалась оливка, находившаяся в середине, которая пропитывалась соками всех мясов и снадобий».

Так разнообразили свою жизнь в России богатые бездельники, в то время как тысячи крепостных недоедали, питаясь кислым квасом и хлебом. А к весне и хлеба уже не было. Тогда пеклись лепешки из лебеды с горсткой муки, варились пустые щи из крапивы. Люди пухли от голода. Дети умирали от недоедания и болезни.

Наша с тобой жизнь занята важной, полезной и интересной работой. Нам не нужны ни «жаркое императрицы», ни телята, откормленные вином и сливками. Нам слишком дорого время, чтобы его расходовать на такие бесполезные излишества.

Много больших и важных дел ждет каждого из нас — и тебя, и меня, и наших товарищей, и родных.

Но чтобы по-настоящему, в полную меру, работать для нашей страны, мы все должны быть здоровыми, сильными, трудоспособными. Мы должны хорошо, вкусно и сытно питаться. Поэтому давай учиться и тому, как быстро приготовить аппетитный борщ и щи, и как поджарить котлеты с хрустящей корочкой, и как вскипятить молоко, чтобы оно не пригорело, и как испечь пышную кулебяку к какому-нибудь из наших веселых праздников.

Про кисели и компоты



Внимательно посмотри на эти рисунки. Так надо варить кисель ИЗ КЛЮКВЫ.

- 1 Возьми клюкву, положи ее в дуршлаг и хорошенько промой.



Ягоды
мой
хорошенько!



2 Промытую клюкву положи в сшитый из двойного слоя марли мешочек. Завяжи его, а клюкву в нем разомни в эмалированной посуде деревянным пестиком, поливая горячей водой.

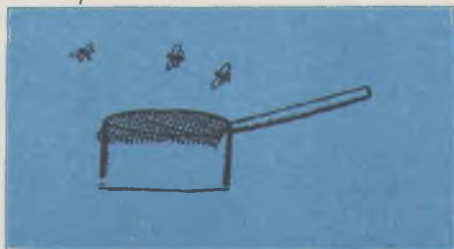
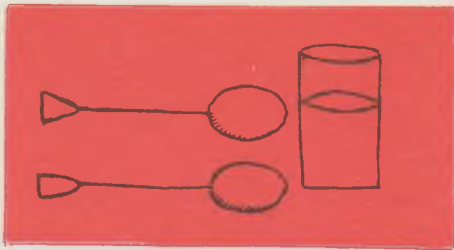
3 Полученный сок сырой клюквы слей в стакан. Ты его вольешь в готовый кисель. А выжимки прямо в марлевом мешочке прокипяти в двух стаканах воды.



4 Прокипятив, ложкой вынь мешочек с выжимками из кастрюли и дай стечь с него воде. А в клюквенный отвар насыпь сахару и завари его картофельной мукой.



5 Две столовые ложки картофельной муки разведи в полустакане теплой воды. Не снимая кастрюли с отваром с огня, влей в него крахмал и дай прокипеть, все время помешивая.

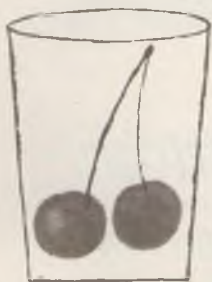


6 А теперь сними готовый кисель с огня, влей в него сырой клюквенный сок и поставь студить. Летом помни о мухах! Прикрой сверху кастрюлю с киселем марлей.

Сварив кисель, не забудь выкинуть из марлевого мешочка клюквенные выжимки, хорошенько промыть его и повесить сушить. Он тебе пригодится еще не один раз.

Так варятся кисели из клюквы, красной смородины, черной смородины и вишни.

НА ОДИН СТАКАН ЯГОД



НАДО:

Рецепт:
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарного
песку.
3 стакана воды;
 $\frac{1}{2}$ стакана — когда вы-
жимаешь из клюквы сок.
 $\frac{1}{2}$ стакана — чтобы
развести картофельную
муку.
2 стакана, чтобы ва-
рить выжимки.

А вот кисели из клубники, малины и земляники варят немного иначе. Для примера сварим кисель из клубники.

1. *Стакан клубники промой холодной кипяченой водой и протри сквозь сито.*

2. *В кастрюлю налей $1\frac{1}{2}$ стакана воды, насыпь туда $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песку и завари картофельной мукой.*

3. *Пюре из клубники ты положишь в горячий кисель, сваренный из воды, сахара и крахмала, и хорошенько размешаешь.*



Твой клубничный кисель готов. Кипятить его уже не надо. Остуди, угощай других и ешь сама.

Если хочешь сделать кисель погуще, возьми 3 столовые ложки картофельной муки.

Если ты не хочешь, чтобы кисель был слишком сладким, возьми не $\frac{3}{4}$, а $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка.

Компоты варить еще проще. Летом, когда много ягод и фруктов, компоты можно делать самые различные.

Например: КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ С ВИШНЯМИ.
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ВИШНЯМИ.
КОМПОТ ИЗ ГРУШ СО СЛИВАМИ.
КОМПОТ ИЗ СЛИВ, ВИШЕН И ЯБЛОК, и т. д.

Компот вари так: налей в кастрюлю воды, насыпь сахару и прокипяти. В горячую сахарную воду положи тех фруктов, которые тебе захочется. Их ты будешь варить, пока они не станут мягкими. Затем сними компот с огня и, покрыв крышкой, остуди.

Компот ты можешь сварить «на глазок».

*Любишь сладкий компот —
сыпь больше сахару*

Любишь жидкий и кисловатый — лей больше воды и клади меньше фруктов. Премудрость тут невелика!

Но обязательно вари и компоты и кисели в эмалированной посуде.

Клубника со сметаной

А сейчас я тебя научу вкусному, очень простому и очень красивому кушанью.

Возьми 1 кг клубники, перебери и промой остуженной кипяченой водой через дуршлаг.

Когда вода стечет, сложи ягоды на блюдо, засыпь сахарным песком (1 стакан на 1 кг клубники), и пусть постоит, пока пустит сок.

Часа через два клубничный сок слей в стакан и начини сбивать сметану. Сметаны возьми полный стакан, а сбивай ее вилкой в эмалированной посуде, постепенно подливая красный клубничный сок.

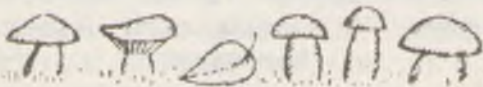
Этой розовой, хорошо сбитой сметаной залей клубнику и угощай своих друзей.

Увидишь, как им понравится твое блюдо!

Можно сделать под розовой сметаной и малину.

*Вкусно
и
просто!*

По грибы

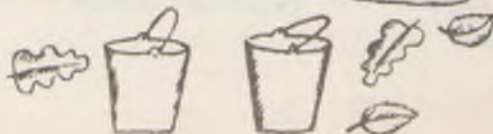


Накануне весь день сыпал мелкий, теплый дождик. Он сыпал не торопясь, переставая лить на какие-то считанные минуты. Это был добродушный летний дождик, немало надоедливый, но очень полезный...

А утром поднялось солнце. Будто помолодев, оно решило красоваться с восхода до захода и не пускать на небо ни одного даже самого маленького облачка. А уж о тучах и говорить нечего!

Старший вожатый лагеря решил устроить поход за грибами. Тут же были высланы разведчики в три места: одни — в сосновый бор, в тот, который виднелся вдалеке, за лугом; другие — в соседний лесок, где попеременно росли всякие деревья; а еще одни отправились на вырубку. На вырубке в начале июля пионеры собирали землянику. Говорили, что там уйма опять.

Разведчики, вернувшись к обеду, доложили, что грибов всюду великое множество.



— Особенно в лиственном! — кричал Тепка, иначе говоря, Степка, из второго отряда. — Там их тьма-тьмушая! Туда нужно брать не корзинку, а...

— Бочки? Кадки? Ведра? — лукаво посмеиваясь над Тепкиной горячностью, спросил старший вожатый.

Но Тепка не принял насмешки:

— С бочками будет неудобно. И с кадками тоже. А ведра — это хорошо!

Вооружившись кто чем мог — и ведрами, и корзинками, — рано поутру три старших отряда отправились в лес. Здешние места славятся грибами. А после теплого дождя их вылезло действительно великое множество.

В этот день ребята принесли уйму грибов — и белых, и подберезовиков, и подосиновиков, и маслят, и опят, и рыжиков, и волнушек, и сыроежек, и свинушек, и чернушек, и лисичек, и груздей...

И такими жареными грибами накормила всех пионеров лагерный повар Авдотья Николаевна, что ребята чуть языки не проглотили!



Как деревья с грибами поссорились

(сказка) Л. И. Р. А. Я.

Не вспомню, где я читала или слыхала эту сказку. Расскажу так, как мне она запомнилась.

Было это в очень стародавние времена. Тогда деревья, цветы и грибы еще умели друг с другом разговаривать.

Однажды лесные деревья, лесные цветы и лесная трава взялись ругать грибы:

— Ишь разрослись повсюду! Житья от вас не стало! Сами-то дармоеды, еду себе не готовите, лишь тянете из деревьев соки...

Обиделись грибы: раз так — уйдут они из леса!

Взяли и ушли.

Только ушли, в лесу беспорядки начались. Прежде опавшие с деревьев листья, хвоя, сухие сучки и сучочки — все быстро гнивало, смешивалось с землей. И земля от этого становилась жирной, рыхлой. И деревьям было хорошо. И цветов было много. И трава весело зеленела.

А как ушли из леса грибы, весь лес вдруг мусором покрылся. Осенью опадут с деревьев листья — лежат на земле. Осыплется с елей и сосен хвоя — лежит на земле. Лес заболел: древесным корням стало душно без воздуха и солнца. И цветам стало худо. И трава перестала расти.

Тогда все поняли, что зря они грибы ругали: без грибов пропадут они пропадом. Стали звать грибы обратно в лес — и деревья, и цветы, и трава лесная:

— Вернитесь! Без вас мы пропадем!

И грибы вернулись. Ведь и грибам не житье без деревьев.

Вернулись грибы в лес и тут же взялись за дело. Весь мусор под деревьями оплели грибными нитями, перемололи, перемешали с землей. Земля снова стала рыхлой и жирной. И снова воздух и солнечные лучи могли проникать к корням деревьев.

Зазеленела в лесу трава, лесные полянки запестрели цветами, лес выздоровел и ожил.

Теперь никто не называет грибы дармоедами. Все знают, что грибы не даром растут в лесу — они делают полезную для леса работу.

Жареные грибы в сметане

Все сорта грибов жарятся примерно одинаково. Однако советую тебе не мешать их, а жарить, скажем, белые, подберезовики, подосиновики вместе, а лисички, если их много, — отдельно. Лисички очень вкусные грибы,



но жарятся они значительно дольше, чем белые, подберезовики, подосиновики и маслята.

Я расскажу тебе, как приготовить лисички. Точно так же ты можешь жарить и все остальные грибы. А вообще-то способов приготовления грибов много. Это лишь один из них.

Лисички никогда не бывают червивыми, но тебе надо очистить их от земли, травы и моха.

Вычистив, хорошенько промой грибы в двух-трех водах.

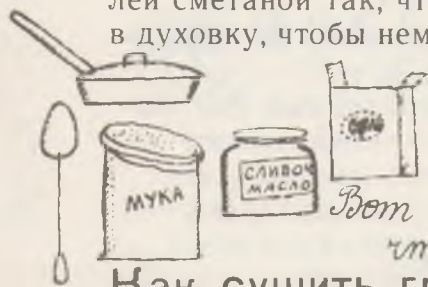
И, только промыв, разрежь на мелкие кусочки. Маленькие лисички можно жарить целиком.

Положи грибы на сковородку и прикрой крышкой. Из них выйдет много воды, в которой они и будут тушиться до мягкости. Если вода выкипела, а грибы еще жесткие, долей еще немного воды и снова туши. Воду можно заменить молоком.

Но вот вода вся выкипела, грибы стали совсем мягкими. Теперь положи на сковородку кусок сливочного масла (чем больше масла, тем вкуснее будут грибы) и начинай их жарить. Жарить будешь недолго: грибы должны лишь слегка подрумяниться.

Затем посоли их, посыпь ложкой муки, помешай, залей сметаной так, чтобы она покрывала грибы, и поставь в духовку, чтобы немного запеклись.

Когда сметана чуть порозовеет, грибы готовы. Посыпь их сверху укропом или зеленью петрушки.



*Вот что нужно,
чтобы зажарить грибы*

Как сушить грибы

Во-первых, отбери свежие и крепкие грибы. Сними с них приставшие к шляпкам землю, хвою, траву и протри каждый гриб чистой, влажной тряпкой.

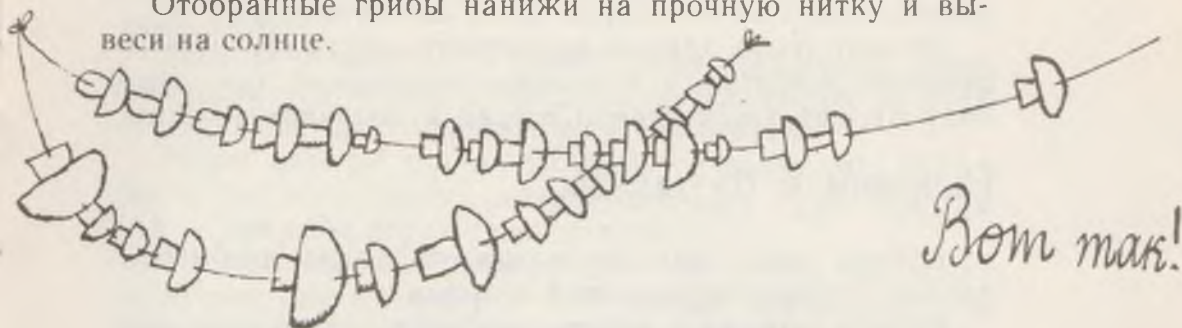
Запомни!

Мыть грибы перед сушкой нельзя — это запомни!

Обычно сушат белые грибы. Реже подберезовики, подосиновики и маслята.

Рыжики, волнушки, опенки, сыроежки, лисички, грузди, как правило, не сушат. В сухих в них мало проку — ни запаха, ни вкуса.

Отобранные грибы нанизывают на прочную нитку и вывешивают на солнце.



Вот так!

Удобно сушить грибы на тонких длинных палочках из ольхи или березы. Палочки нужно хорошо обстругать, чтобы не было заноз.

Второй способ — сушка грибов в духовке или в русской печи. Концы палочек, на которых нанизаны грибы, положи на два кирпича. Сушка в духовке газовой плиты продолжается 3—5 часов при температуре 40—60°С.

Грибы готовы, когда они становятся сухими на ощупь, легкими и ломкими. Хранить их надо в плотно закрытых стеклянных банках, так как они, как губка, впитывают из воздуха влагу.

Как жарить сушеные грибы

Из сухих грибов можно приготовить очень вкусное блюдо — жареные грибы в сметане.

КАК ЭТО СДЕЛАТЬ? Очень просто.

С вечера, накануне приготовления, сухие грибы нужно вымыть и положить в теплое молоко. А утром нарезать и жарить на сковороде обычным способом. Затем прибавить немного муки, посолить, залить сметаной и поставить в духовку.

*3-5 часов
40-60°С*

Как сделать порошок из грибов

Грибные корешки, ломаные шляпки высуши в духовке просто на железном листе или сковороде, пропусти через мясорубку или растолки в ступке. Полученный порошок насыпь в стеклянную банку или бутылку.

Из него очень хорошо приготовить подливку к картофельным котлетам и к разным запеканкам (см. страницу 61, где рассказано о соусах и подливках).

Рыжики в бутылках

Отбери самые маленькие рыжики. Такие, чтобы проходили в горлышко молочной бутылки.

Отвари рыжики в уксусе, прибавив соли и одну чайную ложку сахарного песка на бутылку. Дай остыть. Затем положи рыжики в бутылку, залей тем уксусом, в котором они варились. Положи в бутылку 2—3 гвоздички, 2—3 зернышка душистого перца, немного мелко нарезанного лаврового листа.

Бутылку заткни пробкой и залей сургучом.

Как солить грибы

Ну, а теперь мы попробуем с тобой солить грибы.

Солить мы будем те грибы, которые нельзя сушить, нельзя мариновать и нельзя жарить. А вообще говоря, солить можно решительно все грибы.

Те грибы, которые мы будем солить, следует, как обычно, перебрать, отрезать у них корни, крупные разрезать на 2—3 части, затем тщательно промыть холодной водой.

Рыжики и опята можно солить сразу после сбора, сырыми.

Грузди, белянки, волнушки, свинушки, чернушки отвариваются в соленом кипятке 8—10 минут.



Начинаем солить:

На дно банки кладется слой соли и листья черной смородины. Грибы укладываются рядами, корешками вниз. Каждый ряд пересыпается солью. Можно положить в грибы немного душистого перца, лаврового листа, чеснока, укропа.

Плотно уложенные в банку грибы покрывают сверху слоем листьев черной смородины, затем чистой полотняной тряпкой. Сверху кладется гнет — тяжесть.

Через два-три дня грибы осядут и дадут сок. Если в банке окажется место, можно положить туда еще грибов — они тоже хорошо просолятся.

На каждый килограмм груздей, волнушек, сыроежек, чернушек, свинушек берут по 5 чайных ложек соли. Рыжики солят с меньшим количеством соли.

Как мариновать грибы

Маринуют грибы — мелкие и крепкие — белые, подберезовики, подосиновики, рыжики, маслята, опята и другие.

Очисти их как следует, промой и отрежь у каждого шляпку. Очень маленькие грибки оставь такими, как есть.

Шляпки положи в горячую посоленную воду (на 1 литр воды нужно взять 4 чайные ложки соли) и прокипяти.

Затем полуготовые грибы откинь на решето и обмой холодной водой.

А теперь будем делать маринад:

На 1 кг грибов обычно делается такой маринад:

1 стакан воды, 1/2 стакана уксуса, 1 1/2 столовые ложки соли, 1—2 чайные ложки сахара, 3 лавровых листа, 3—4 горошины душистого перца, 1—2 гвоздики, немного корицы и немного укропа.

Если грибов не один, а два, три, четыре килограмма, соответственно увеличивается вся пропорция.

Дав маринаду закипеть, положи в него приготовленные грибы и повари их в течение часа. Затем остуди.

После этого замаринованные тобой грибы вместе с маринадом, в котором они варились, останется переложить в стеклянные банки, залить сверху растительным маслом и завязать пергаментной бумагой.

**ВЕЛИКИЙ
МАТЕМАТИК
ДРЕВНОСТИ
ПИФАГОР
И
КАПУСТА**

Название «капуста» происходит от латинского слова, которое означает «голова». И действительно, большие круглые кочаны капусты напоминают голову.

Капуста была известна еще жителям Древнего Египта. Отварную капусту египтяне подавали в конце обеда как сладкое блюдо.

Две тысячи лет назад в одном сочинении о сельском хозяйстве имелся такой совет: «Очень полезно есть немного капусты перед обедом и после обеда».

А в Древней Греции капусту считали даже целебным средством, помогающим от различных болезней. Великий математик древности Пифагор писал, что капуста «представляет из себя овощ, которая постоянно поддерживает бодрость и веселое, спокойное настроение духа».

Капуста с давних пор возделывалась и на Руси нашими предками славянами. Щи, пироги с капустой, квашеная капуста и капуста во многих других видах — излюбленные наши кушанья. Если посмотреть в поваренную книгу, то окажется, что больше двух десятков блюд можно приготовить из капусты.

Капуста, особенно квашеная, очень полезна. В течение всей зимы в квашеной капусте сохраняются нужные человеку витамины.



Давай возьмем немного, $1\frac{1}{2}$ —2 кг, капусты и заквасим их. Точно так же, как эти 2 кг, можно заквасить и 10, и 20, и больше.

Итак, что же нам нужно?



и, конечно, доска, на которой мы будем резать капустный кочан.

Порядок квашения такой:

1. Сними с кочана все зеленые и грязные листья.

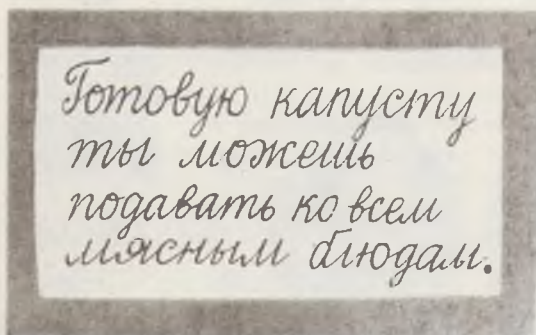
2. Нашинкуй его. Это значит острым ножом тонко нарежь на деревянной доске.

3. Выложи в эмалированный таз и посоли (на 2 кг — 5 чайных ложек соли).

4. Тонкими ломтиками нашинкуй морковь и прибавь ее в капусту.

5. Теперь постепенно укладывай капусту в банку, притом все время уминай деревянным пестиком, чтобы она пускала сок. Уложи банку до полна.

6. Когда капустный сок выступит поверх положенной в банку капусты, положи на капусту тяжелый предмет (только не металлический).



Через два-три дня, при комнатной температуре, капуста начнет закисать. На поверхности ее появится пена. Пены будет все больше и больше, потом она пойдет на убыль. Тогда капусту надо поставить в холодное место, чтобы она не перекисла. Через неделю капуста заквасилась — можешь угощать маму, папу и друзей.

Салат из квашеной или сырой капусты



Салат № 1

В капусту — квашеную или мелко нашинкованную сырую — прибавь тертое сырое яблоко, 2—3 столовые ложки сметаны и немного сахарного песка.



Салат № 2

В капусту — квашеную или сырую, мелко нашинкованную — прибавь зеленого или простого лука и столовую ложку растительного масла — подсолнечного или оливкового. Чутьочку соли и сахара.



Салат № 3

В сырую мелко нашинкованную капусту прибавь 1—2 тертых антоновских яблока, 1—2 тертые моркови и заправь все это майонезом или сметаной.

На $\frac{1}{2}$ кг капусты полагается две моркови и два антоновских яблока, 2 столовые ложки майонеза или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.



“Не печено, не варено — на столе ЗАВТРАК”



Отгадай эту загадку!

Трудно?

Немного подумав, ты все же скажешь: «Молоко!»

Вот о молоке и пойдет у нас сейчас разговор.

Молоко очень полезно, особенно вам — детям.

Записки:

Всякое молоко, кроме пастеризованного, необходимо прокипятить. Некипяченым молоко пить нельзя!

●
Молоко не так легко убежит, если на дно кастрюли положить специальное приспособление — «сторож». Это — круглая фарфоровая пластинка, которая продается во всех хозяйственных магазинах.

●
Молоко не подгорит, если перед кипячением кастрюлю сполоснуть холодной водой.

Ну, а если случится такой грех — подгорит молоко, не унывай, дело можно исправить: процеди его через двойной слой марли в другую посуду. Повтори это несколько раз, пока не исчезнет привкус горелого. Тряпку каждый раз прополаскивай в воде.

А в кастрюлю, в которой подгорело молоко, налей холодной воды, затем хорошо ее отмой мылом и содой.

●
В молоке лучше сохраняются витамины, если его кипятить под крышкой. Время от времени крышку нужно приподнимать и взбивать венчиком или вилкой образо-

вавшуюся пенку. Многие пенку не любят, а снимать пенку с холодного кипяченого молока — это значит снижать его питательность.

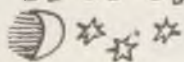
Не снимай пенку!

●
Летом нужно хранить молоко так: кастрюлю с молоком поставь в таз с небольшим количеством воды и, обернув кастрюлю влажной тряпкой, опусти концы этой тряпки в воду. Держать таз с водой нужно на сквозняке. Тогда в жару молоко будет холодным и не скиснет.

●
Молоко дольше сохраняется, если его кипятить с небольшим количеством сахара или питьевой соды (на кончике ножа).

●
Хранить молоко надо в фаянсовой, глиняной, стеклянной или эмалированной посуде.

Перед сном — стаканчик простокваши!



Очень полезно вечером перед сном съесть каждому по стакану простокваши.

Не возьмешь ли ты эту заботу на себя: ежедневно для всей семьи ставить простоквашу?

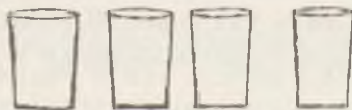
Сколько вас всего народу? Мама, папа, твой младший братишка и ты сама. Значит, нужно, чтобы к вечеру дома было четыре стакана простокваши. А чтобы твоя простоквашная фабрика работала бесперебойно, советую тебе завести восемь чистых стаканов: в четырех у тебя будет готовая простокваша, которую съедят сегодня, в других четырех ты поставишь простоквашу на завтра.

Для четырех стаканов простокваши нужно около литра молока и две полные ложки сметаны для закваски. Простоквашу иногда заквашивают корочкой ржаного

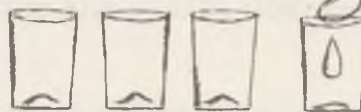
хлеба, опустив такую корочку в каждый стакан молока. Можно вместо сметаны положить в молоко ложку готовой простокваши. Но сметанная закваска, конечно, вкуснее.

Итак, перед тем как лечь спать, тебе предстоит сделать небольшую работу.

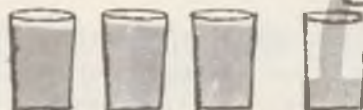
Ты берешь четыре чистых стакан



На дно каждого кладешь по 1/2 чайной ложки сметаны.

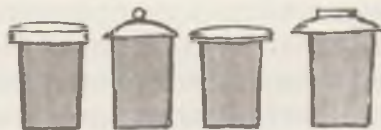


Наливаешь в каждый кипяченое молоко. Хорошенько размешиваешь его ложкой.



Закрываешь стаканы крышкой и ставишь их куда-нибудь в теплое место.

Как только молоко закиснет и загустеет, переставь стаканы с простоквашей из теплого места в холодильник, чтобы из перекисшей простокваши не выделилась сыворотка.



Вероятно, это тебе придется сделать утром.

А стаканы из-под съеденной простокваши собери, хорошо вымой, сперва холодной водой, потом горячей, и спрячь до вечера, чтобы поставить новую порцию простокваши.



Белые



Подосиновики



Подберезовики



Опята



Сыроежки



Рыжики

• Г Р И Б Ы • Г Р И Б Ы • Г Р И Б Ы • Г Р И Б Ы •



Лисички



Валнушки



Свинухи



Валун



Белянки



Грузди

ВОТ ТАК МОЛОЧНАЯ ЛАПША!



— Олечка, сейчас я угощу тебя молочной лапшой, — сказала Капа своей подружке. — Учись и запоминай! Сначала налей в кастрюлю литр молока, положи туда пятьдесят граммов лапши, столовую ложку сливочного масла, чайную ложку сахара и немного соли. Поставь на огонь. Лапша должна вариться двадцать или двадцать пять минут.

— Капа, откуда ты так хорошо все знаешь?

— Я выучила рецепт наизусть! Ну, двадцать пять минут прошли. Давай тарелку! Ой, вместо лапши — комок теста. . . А молоко пригорело!

Конечно, ты уже догадалась, почему у Капы и на этот раз все вышло шиворот-навыворот?

Молочную лапшу варить очень просто. Как говорится, проще простого! Но. . .

Засыпать лапшу нужно обязательно в кипящее молоко, а не в холодное, как это сделала Капа.

Когда лапша варится, нужно мешать ее ложкой, чего не сделала Капа.

Молочные супы, чтобы не пригорели, нужно варить на очень слабом огне, прибавив немного воды. И об этом Капа не подумала.

Сливочное масло надо класть, когда лапша совсем готова и снята с огня.

Бывают сказки, в которых молочные реки текут среди кисельных берегов. А бывает и так: молочные реки текут мимо самых обыкновенных берегов. . .

Однажды жители Боготы — города в Южной Америке — были несказанно удивлены: вода в реке, на которой стоит Богота, столица Колумбии, стала молочной. Что за чудо!

Но удивление людей сменилось гневом и возмущением. Нет, это было не чудо!.. Владельцы ферм, расположенных вокруг города, чтобы взвинтить цены на молочные продукты, вылили в реку 80 тысяч литров молока. И это когда тысячи детей бедняков давно забыли, каково оно на вкус.

МОЛОЧНЫЕ
РЕКИ
СРЕДИ
ГОЛОДНЫХ
БЕРЕГОВ

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ В ШКОЛЕ

Рано утром раздался телефонный звонок.

— Это вы?—услыхала я чей-то звонкий голос.— Здравствуйте! С вами говорит Таня из двести двадцать пятой школы.— И, не дав мне сказать и слова, принялась объяснять:— Мы приглашаем вас сегодня в школу. Вы не забыли? Мы справляем день рождения одиннадцати наших ребят. Ведь сегодня тридцатое число... И еще у нас сегодня конкурс на самый лучший пирог и самое лучшее печенье... Приходите! Будет очень весело. Придете?

— Конечно, приду,—ответила я, вспомнив о превосходной традиции: тридцатого числа каждого месяца в Таниной школе справляют день рождения тех, кто родился в этом месяце.

Это не так-то просто — придумать сразу одиннадцать подарков для одиннадцати новорожденных: и чтобы все были разными, и чтобы каждому понравились, и чтобы никому не было обидно.

Целых два часа провела я в магазинах и ровно в назначенное время, увешанная свертками, подошла к школе.

В вестибюле меня встретил праздничный гомон. Ребята тут же потащили меня на пятый этаж, где были школьные мастерские и комната домоводства.

Здесь, в этой школе, бывала я не раз. Отсюда, собственно говоря, и пошла моя дружба с Таней.

Я приходила сюда на разные уроки. Побывала на занятиях столярного и слесарного дела. И, конечно, на уроках домоводства.

Но сегодня комнат, где бывают эти уроки, не узнать. На столах — белые скатерти, всюду — букеты живых цветов. А на самом видном месте — пироги и печенье.

— Это все мы сами,—тихонько шепнула мне Таня, показывая на праздничный стол.

— Совершенно сами? — переспросила я.

— Совершенно! Никто не помогал. Вот этот пирог я делала вместе с Леной Климовой. Он ореховый! Вы его потом обязательно попробуйте. Он вкусный!

Краснея и сама не веря своему искусству, Таня показала мне на круглый торт, украшенный разными финтифлюшками, завитушками, ягодками от варенья и еще чем-то...

Признаться, я не поверила:

— Все-таки бабушка или мама помогали?

Таня с возмущением затрясла головой:

— Никто! Честное слово, никто! Мы никого даже в кухню не пустили!.. Но ведь это очень просто, если внимательно делать все, как указано в рецепте. А рецепт нам дала Надежда Сергеевна, наша преподавательница домоводства...

Это был замечательный день рождения!

Мы пили за здоровье наших одиннадцати новорожденных лимонад и клюквенный морс. Дарили подарки. Ели сласти и распевали песни.

А потом мы по очереди попробовали все пироги и все печенья, которые для этого дня состряпали девочки.

Но вот беда! Несмотря на самые горячие споры, мы никак не могли решить, какому же из трех тортов присудить первую премию: творожному, яблочному или ореховому? Может быть, ты нам в этом поможешь? Попробуй сделай каждый из них. Дело не хитрое.

3 ТРИ РАЗНЫЕ ТОРТА- ОДИН ВКУСНЕЙ ДРУГОГО! 3

Все три делаются почти одинаково, но на вкус все три совершенно разные и непохожие.

Один — творожный.

Другой — яблочный.

А третий — ореховый.

Начиная делать какой-нибудь из трех, помни два важных правила:

Яичные желтки с сахаром и маслом растирай в теплом месте.

Белки же, наоборот, взбивай холодные.

Для теста каждого из трех тортов надо:

200 г сливочного масла,

2 желтка,

1 стакан сахарного песка,

2 стакана муки.

Давай начнем делать тесто.

Сначала разотри вместе два желтка и 200 г сливочного масла. Как следует растерев, положи туда один ста-

кан сахарного песку и опять все разотри. Наконец, добавь к получившейся массе 2 стакана муки. Все хорошо смешай!

Тесто для одного из трех тортов готово!

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ



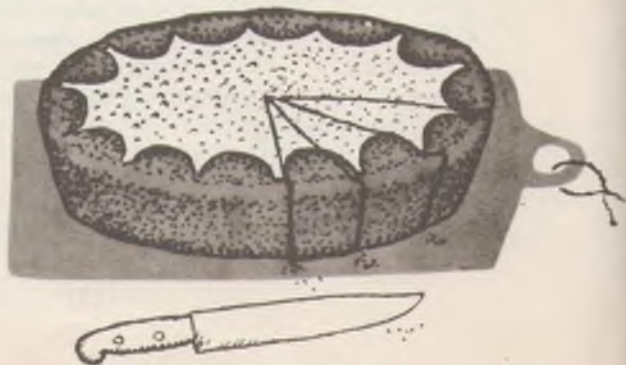
ты будешь делать так:

Взбей в пену два белка, которые остались от двух яиц. Прибавь к ним еще одно целое яйцо и один стакан сахарного песку. Добавь 500 граммов творога. Все смешай. Туда же натри на терке цедру от целого лимона.

На глубокую сковородку положи $\frac{3}{4}$ сделанного тобою теста. И на тесто — весь творог. Край у лепешки слегка приподними и поверх творога по всему кругу уложи штук 10—15 маленьких лепешечек. Когда торт будет готов, края у него получатся фестонами.

Теперь поставь сковородку с тортом в духовку. Огонь в духовке зажги немного раньше, чтобы духовка согрелась. Печь твой торт надо 40—45 минут. Следи, чтобы он поджарился, но не подгорел.

Вот так:



ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ

ты будешь делать так:

Взбей в пену два белка от двух яиц, положи в них 1 стакан сахарного песка, два мелко нарезанных антоновских яблока и порошок ванилина или натри цедру от одного лимона.

Все уложи на тесто таким же образом, как делала, когда пекла творожный торт.

И яблочный торт надо печь не больше 40 минут и тоже на небольшом огне. Следи, чтобы не подгорел!

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ



ты будешь делать так:

Снова взбей в пену два белка. Положи в них 1 стакан сахарного песка и 1 стакан толченых грецких орехов. Все вместе долго и хорошо взбивай.

Сначала положи на тесто 2—3 столовые ложки варенья или джема, а сверху орехи с белками.

Края лепешки из теста слегка приподними и по всему кругу уложи маленькие лепешечки.

Этот торт самый капризный из трех: он должен находиться в духовке не больше 30—35 минут, а следить за ним надо очень внимательно. И главное, следить, чтобы низ пропекся!

А теперь скажи: какой же из трех тортов самый вкусный—творожный, яблочный или ореховый?

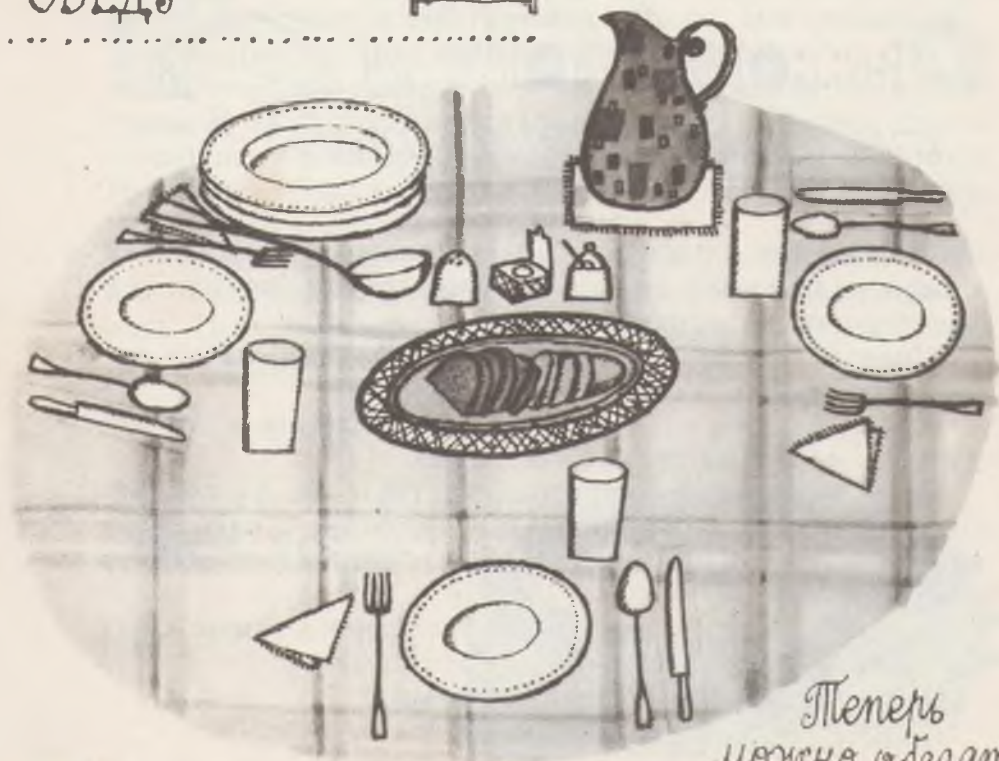
Которому присудить первую премию?

А почему нельзя?

Например, почему нельзя есть с ножа? Почему не полагается держать вилку стоймя, когда режешь мясо? Почему котлеты и рыбу никогда не режут ножом?

Так как мне хочется, чтобы и ты, и каждая девочка, и, конечно, каждый мальчик знали, как вести себя во время обеда, ужина и завтрака, я расскажу сейчас о простейших правилах, которые нужно соблюдать за столом.

Ты
накрываешь стол
к обеду



Теперь
можно обедать!

Посмотри внимательно на этот рисунок. Стол накрыт к обеду. Вот так и ты приготовь обеденный стол к тому часу, когда вы собираетесь всей семьей пообедать.

Каждому поставь мелкую тарелку.

Слева от нее положи вилку, справа — ложку и нож. Ложки и вилки должны лежать вогнутой стороной кверху.

На середину стола поставь хлебницу с ломтиками хлеба.

Не забудь про солонку с солью, про баночку горчицы и про перечницу с перцем!

Хорошо, если летом на столе будет кувшин холодной кипяченой воды. Тогда возле каждой тарелки непременно пусть стоят стаканы.

Около маминой тарелки положи большую разливательную ложку, которой она всем нальет суп. Возле нее — стопку глубоких суповых тарелок.

Поставь на обеденный стол небольшой букетик. Даже самый будничным обед становится праздничным, когда на столе цветы.



А как вести себя за столом во время еды?

ПРАВИЛО ПЕРВОЕ:

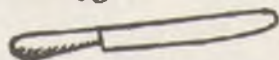
Сидеть за столом надо прямо.

А не так, как иной раз сидят некоторые ребята. Они облокачиваются на стол, качаются на стульях, балуются со скатертью и вот что от этого бывает: стул падает, скатерть стянута со стола, на пол летит посуда, из тарелок льется суп.

ПРАВИЛО ВТОРОЕ:

Никогда не бери нож в рот. Легко можно порезать язык и губы. На этом разумном соображении основано правило: *не есть с ножа*.

*Ножи только
режут!*



ПРАВИЛО ТРЕТЬЕ:

Очень некрасиво ковырять вилкой в зубах, особенно за столом.

Если пища застряла в зубах, лучше всего после обеда прополоскать рот водой.

А вилка — чтобы есть!



ПРАВИЛО ЧЕТВЕРТОЕ:

Котлеты, тефтели, рыбу, вареные овощи никогда ножом не режут. В этом нет надобности! Едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки, при этом *вилку обязательно держат в правой руке*.

ПРАВИЛО ПЯТОЕ:

А если надо резать какое-нибудь кушанье, *тогда вилка должна быть в левой руке, а нож в правой*. Ведь правой рукой удобнее резать.

ПРАВИЛО ШЕСТОЕ:

Разрезая какое-нибудь кушанье, вилку держи вот так:



Если ты будешь держать вилку неправильно, то есть перпендикулярно к тарелке, она может скользнуть по гладкой поверхности тарелки и разбросать всю еду по столу.



ПРАВИЛО СЕДЬМОЕ:

Когда ты кончила есть, вилку, нож, ложку клади не на стол, а на свою тарелку.

ПРАВИЛО ВОСЬМОЕ:

Твердо помни: своей вилкой, ложкой, ножом, а тем более руками нельзя брать кушанье из общих тарелок, мисок, ваз, блюд.

Когда накрываешь стол, обязательно положи специальную ложку, вилку или нож для общего блюда, которое стоит в центре стола.



ПРАВИЛО ДЕВЯТОЕ:

Когда ешь, не чавкай, не шлепай губами, не брызгай ложкой, не хлебай суп так, чтобы все сидящие за столом слышали.

Есть надо спокойно, не торопясь пережевывая пищу, беззвучно глотая суп и, если осталось его немного, не наклонять тарелки ни к себе, ни от себя, чтобы не пролить ни на скатерть, ни к себе на колени.



МОЛОДЕЦ, КАПА! ТАК И НАДО...

Капа, — громко сказал Капе ее младший братишка, — дай мне есть!

Но Капа даже не посмотрела на него.

— Капа! — еще громче крикнул Капин братишка. — Тебе говорят — есть хочу!

И на этот раз Капа даже не взглянула на него.

— Хочу есть, дай мне есть! Хочу есть, дай мне есть! — между тем кричал мальчишка, заливаясь слезами, потому что Капа по-прежнему не обращала на него внимания.

Молодец, Капа! Так и надо приучать человека к вежливости с самых малых лет!

Ты поняла, почему Капа так рассердилась на своего младшего братишку?

Хотя этот вопрос для самых маленьких, но так часто бывает, что и вы, совсем взрослые девочки, забываете о вежливости, особенно когда разговариваете с мамой или бабушкой. Забываете, прося их о чем-нибудь, прибавлять хорошее и нужное слово «пожалуйста!», забываете, что нельзя кричать, требовать, злиться, а нужно просить негромким и вежливым голосом.

КАПА РЕШИЛА ВСЕМУ НАУЧИТЬСЯ



— Мама, — спросила как-то Капа, — как наклонять глубокую тарелку, когда суп подходит к концу? К себе или от себя?

— Если ты хочешь облить скатерть, наклоняй от себя. Если свое платье — наклоняй к себе. . .

— Мамочка, я ничего не хочу обливать!

— Тогда оставь тарелку в покое: в ней всего полторы ложки супа! . .

Несколько слов о вежливости

Жил в Испании лет четыреста назад великий писатель. Имя его Мигель Сервантес. Он написал замечательную книгу. Когда ты станешь постарше, ты прочтешь эту грустную и смешную повесть о добром и благородном рыцаре Печального Образа, которого звали Дон-Кихот.

У Сервантеса есть мудрое изречение:

«Ничего не обходится нам так дешево и не ценится так дорого, как вежливость».

В одной из московских школ эти мудрые слова, написанные крупными буквами, висят на самом видном месте, напоминая каждому о том, как важно быть вежливым.

И ты запомни эти слова! А еще лучше, напиши их большими буквами и повесь над своим столом на самом видном месте.

Запомни и другие мудрые слова: «Поведение — это зеркало, в котором каждый показывает свой лик».

Это сказал великий немецкий писатель и мыслитель — Иоганн-Вольфганг Гёте.

О чем рассказывается во второй части

Как убрать комнату — 162. Тряпка для пыли — 163. Как же сделать пельменный шов? — 165. Я познакомилась с Таней — 166. Научись правильно мыть полы — 168. Идет генеральная уборка — 170. Что ты можешь и обязана делать, когда дома генеральная уборка — 171. Капа наводит чистоту и порядок — 172. Мутное зеркало и грязные стекла — 172. Про пылесос — 174. У цветов — банный день — 174. Как быть? — 175. История с клеенкой — 176. Каким должен быть твой собственный уголок — 178. Это для твоих спальных принадлежностей — 178. На диван можно сделать и такие подушки — 180—182. О цветах, поставленных в вазы — 183. О вазах, в которых они будут стоять — 185. Десять советов, как дольше сохранить срезанные цветы — 187. Загадка — 189. Игра с полевыми цветами — 190. Цветы враждуют друг с другом — 192. Танина звездочка решила завести зеленых друзей — 193. Полочки для цветов — 195. Что нужно иметь для ухода за больными растениями — 200. А вот и разгадка — 201. Нарцисс — цветок победы — 201. Полезные советы начинающему цветоводу — 203. Капа поливает цветы — 205. Про одну муху — 208. Война с мухами — 209. Мама из страны Гана — 210. Они — спутники твоей жизни — 212. Сегодня ты решила привести в порядок книги своей библиотеки — 213. Немного о том, что ты знаешь, и чего, может быть, не знаешь — 215. Посмотри, какие закладки можно сделать для книг — 215. Каково на дому, таково и самому — 216.

Ч А С Т Ь В Т О Р А Я





Как УБРАТЬ КОМНАТУ

Прежде всего надень фартук и косынку.

Открой форточку.

Возьми сухую тряпку и смети со всей мебели, с подоконников крошки, обрезки бумаги и другой крупный мусор.

Теперь начни подметать пол. Веник обязательно смочи водой. Смочив, стряхни его. Сухой веник поднимает пыль, но слишком мокрый веник только размажет грязь по полу.

Щетку мочить нельзя, но и сухой щеткой плохо подметать. Как же подмести пол, не поднимая пыли?

С О В Е Т № 1

Можно посыпать пол спитым чаем: когда ты будешь подметать, влажный чай вберет в себя всю пыль.

Можно посыпать пол влажными опилками (достаточно несколько горстей). Тогда тоже не будет пыли.

С О В Е Т № 2

Лучше всего подмета́й пол так: оберни щетку влажной марлей или тряпкой, чтобы щетина прошла наружу. Время от времени ты будешь снимать марлю со щетки, прополаскивать в воде и снова обертывать ею щетку. Этот способ самый удобный.

Обязательно вымета́й пыль из-под стола, из-под кровати, из-под шкафа. Хоть пыль под кроватью и под шкафом не видна, — не ленись! Ведь ты собираешься стать умелой и расторопной хозяйшкой.

Подмети сор к двери, собери его в совок и выбрось в мусорное ведро или вынеси в мусорный ящик.

А вот теперь возьми влажную тряпку, но опять же не мокрую, а лишь влажную, и оботри стол, стулья, полочки, карнизы шкафов — одним словом, сотри пыль всюду, где ее заметишь.



С полированной мебели пыль стирают не влажной, а сухой и мягкой тряпкой.

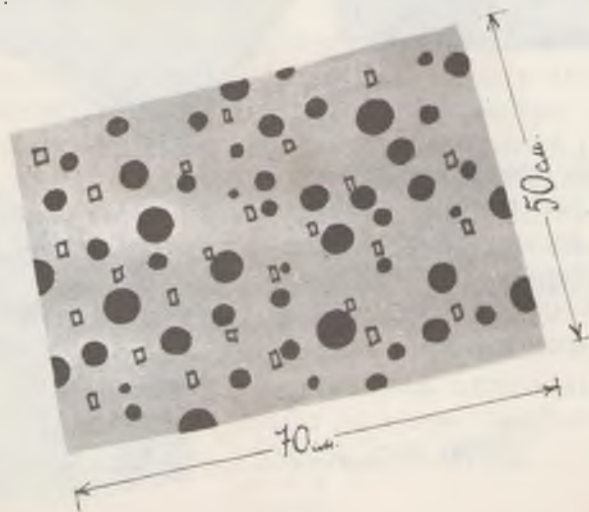


Тряпка для пыли

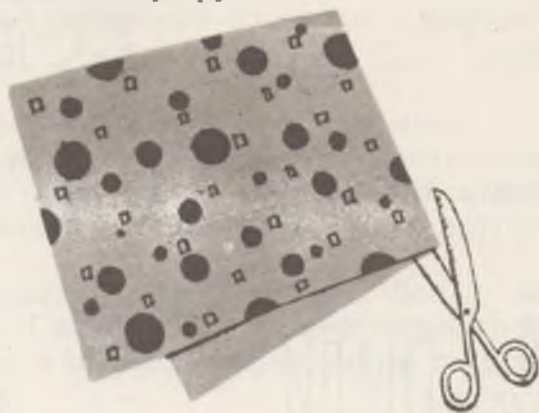
Вот такую тряпку я советую тебе сделать. Этой тряпкой очень удобно и гигиенично при уборке стирать пыль с мебели. А сделать эту тряпку совсем просто.



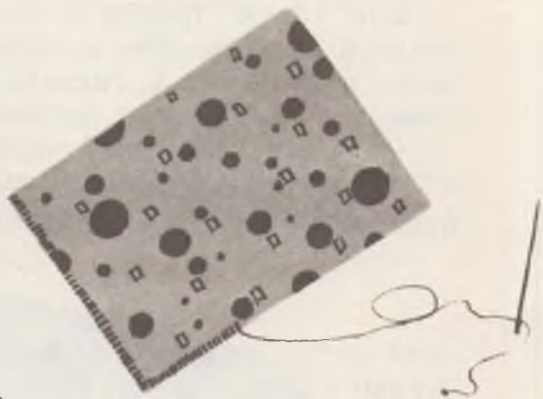
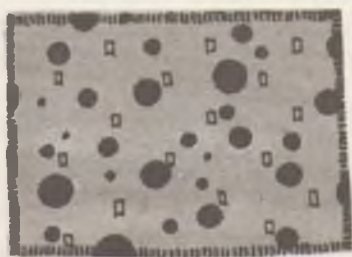
Возьми полметра мягкой материи (байки, фланели, бумазеи).



Разрежь эти полметра пополам. У тебя получатся две тряпки — одна на смену другой.



Край каждой тряпки обшей петельным швом.



Можешь сделать еще более удобную тряпку, чтобы вытирать пыль. Выкрой из любой материи «лапу», несколько большего размера, чем твоя рука.

Вот такую:



Эту лапу пришей петельным швом на середину пыльной тряпки. Затем пришей в одном из углов тряпки тесьму, чтобы вешать ее на гвоздь после уборки.



*Сделай
обязательно!*

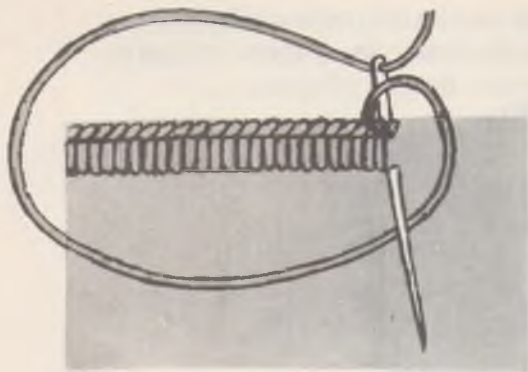
Лапу надевают на руку, как перчатку, и вытирают пыль с мебели или протирают зеркала, стекла.

После уборки тряпку обязательно надо хорошо простирнуть в горячей воде с мылом и высушить.

Как же сделать петельный шов??

В этой книге рассказано о разных швах. О шве, который называется «вперед иголкой», о шве «за иголку», о шве «строчкой», о подрубке (посмотри страницы 256, 257, 258). А о том, как делать петельный шов, которым ты будешь обшивать тряпку, я тебе расскажу сейчас.

Петельный шов потому и называется петельным, что им обычно обметывают петли. Но этим швом очень удобно обшить тряпки, которыми ты собираешься стирать пыль. Этот шов тебе пригодится, если ты вздумаешь когда-нибудь сделать салфетку вышивкой «ришелье». Петельным швом делается вышивка аппликацией. Этот шов краевой, он нужен, чтобы по краю ткани не высыпались нитки.



Сперва закрепи нитку на краю ткани, которую ты собираешься обшить петельным швом. Затем проколи иглой ткань, чуть отступя от края и прямо на себя. Под острый носик иголки, не вытягивая ее из ткани, подведи нитку и тяни иголку уже до конца нитки. А петлю, которая образовалась на краю ткани, затяни, но не крепко.

Петли по краю ткани должны ложиться одна к одной, а шить ты будешь обязательно слева направо.

Я ПОЗНАКОМИЛАСЬ С ТАНЕЙ

Я познакомилась с Таней давно. Сейчас она перешла в шестой класс, а тогда была в четвертом.

Как-то раз, проходя после уроков по коридору школы, я увидела возле окна девочку. У этой девочки все было сердитым: и опухшие от слез глаза, и слезы, которые она поминутно вытирала то левым кулаком, то правым. Мне показалось, что короткие светлые косички, одна из которых была почти расплетена, и те сердито торчат в разные стороны. Даже у белого, набок сбившегося воротничка был весьма недовольный вид.

— Ты о чем? — спросила я, подойдя к этой заплаканной и сердитой девочке.

— Ни о чем. . . — ответила она, сверкнув глазами.

Я хотела было рассердиться за такой грубый ответ, но подумала: наверное, у этой девчушки какие-нибудь неприятности, раз она позволяет себе так отвечать.

— А как тебя звать? — спросила я.

— Таня, — ответила девочка. — Фамилию тоже надо?

— Нет, фамилия мне не нужна. Так пойдем, Таня, и сядем. Вот тут. И ты мне расскажешь все по порядку. Видишь ли, когда люди плачут, то «ни о чем» не бывает...

Мы сели, и Таня тут же, всхлипывая и вздыхая, рассказала все начистоту.

Оказалось, сегодня Тане пришлось впервые мыть в классе пол. У других получалось, а вот у нее, у Тани, никак. И это было тем более обидно, что она перед всеми хвасталась, что вымыть пол — сущие пустяки.

— А стала,— всхлипывая, продолжала Таня,— ничего не вышло... Пришлось домывать вместо меня Лене Тихомировой. А все ребята меня дразнили: «Эх ты, маменькина дочка и бабушкина внучка!» Думаете, это приятно?

Нет, этого я совсем не думала. Я вспомнила подобный же случай, который произошел со мной во время войны. Тогда мне нужно было мыть полы в большом и очень грязном коридоре нашего детского дома. Все мои товарищи — женщины — с легкостью справлялись с этой работой. А я, взрослая, не могла. Я казалась себе тогда отвратительной белоручкой, ни на что не способной. Помню, кто-то сжалился надо мной и вымыл за меня коридор. Но я долго не могла избавиться от неприятного чувства, что есть простая работа, которую я не умею делать.

— Сегодня я заработала кол с минусом, — проговорила Таня.

Я удивилась:

— Разве вам ставят за мытье полов отметки?

— Нет, отметок нам не ставят. Я сама себе поставила.

— Раз так, — весело сказала я, — скоро у тебя будет пять с плюсом!

На этот раз удивилась Таня.

— Почему?

— Потому что, придя сегодня домой, ты скажешь маме и бабушке: «Теперь полы дома буду мыть я!»

Таня улыбнулась:

— А бабушка и мама мне ответят: «Что ты! Что ты! Разве можно ребенку мыть полы? Такая трудная работа!»

— Но ты им все-таки скажешь: «С сегодняшнего дня все полы дома буду мыть я сама!» Хватит и маме и бабушке гнуть спину, раз у них есть такая взрослая помощница.

— И научусь? — спросила Таня, поглядев на меня такими глазами, что от сердитой девочки не осталось и следа.

— Обязательно!

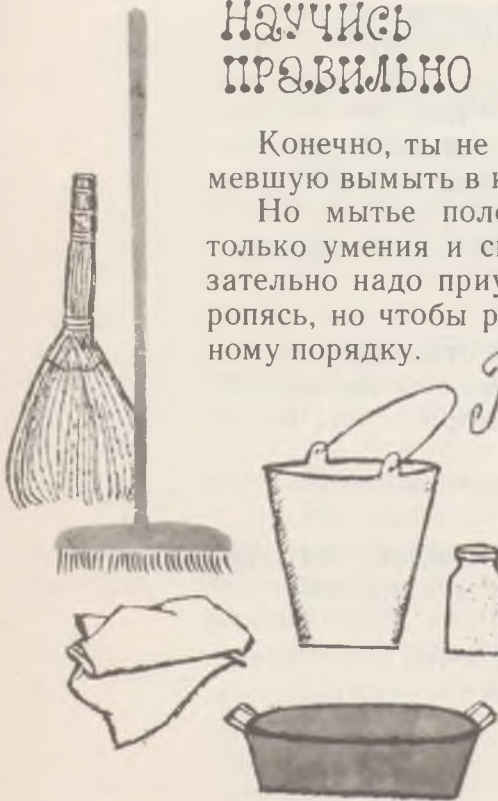
Прошло немного больше месяца. Мне снова привелось побывать в этой же школе. Я снова увидела Таню на перемене между двумя уроками. Таня с подружками куда-то спешила. Но, узнав меня и улыбнувшись на бегу, показала мне сперва пять пальцев широко растопыренной ладони, а затем сделала из двух пальцев нечто вроде креста, что должно было означать: «плюс»...

НАУЧИСЬ ПРАВИЛЬНО МЫТЬ ПОЛЫ

Конечно, ты не хочешь быть похожей на Таню, не сумевшую вымыть в классе пол.

Но мытье полов, как и всякая работа, требует не только умения и сноровки, но и какой-то системы. Обязательно надо приучить себя все делать спокойно, не торопясь, но чтобы работа шла по раз и навсегда заведенному порядку.

Перед тем как мыть пол, нужно:



хорошо подмести комнату, приготовить тряпку и ведро с водой. Если пол некрашенный, кинуть в ведро с горячей водой горсть стирального порошка.

ИТАК, ВСЕ У ТЕБЯ ГОТОВО:

пол подметен, в ведре горячая вода со стиральным порошком, ты в короткой юбке, которая тебе не мешает, на голове косынка, чтобы волосы, когда ты будешь нагибаться, не падали на глаза.

Мыть пол надо по частям. Сначала освободи от легкой мебели самый удаленный от входной двери угол комнаты и с него начинай.

1

Намочи тряпку в ведре.

2

Положи на пол.

3

Нажимая на мокрую тряпку, обеими руками, перегоняй воду от стены к середине комнаты.

4

Ополосни тряпку.

5

Еще раз промой это место пола.

6

Выжми тряпку и крепко вытри вымытое место.

7

Передвинь мебель на вымытое место и продолжай мыть.

8

Когда вода загрязнится, смени ее на чистую.

Крашенные полы или покрытые линолеумом обычно моются один раз в неделю. А некрашенные надо мыть чаще. Они скорее пачкаются.

Очень грязный некрашенный пол, кроме тряпки, протирают жесткой щеткой, смачивая ее в воде. Смыть пол надо вдоль досок, из которых сложен пол. Можно посыпать на пол немного крупного песка и растереть его щеткой, чтобы отстала въевшаяся в дерево грязь.

После песка пол промывают начисто и вытирают хорошо выжатой тряпкой.

Идет генеральная УБОРКА!

У нас принято, чтобы перед Октябрьскими и Майскими праздниками все хозяйки делали у себя дома генеральную уборку. Это хорошая традиция. Праздники веселее справляются, когда дома все чисто прибрано.

Но, по правде говоря, сама уборка не очень приятная штука. Весь уклад жизни на какое-то время переворачивается вверх тормашками. Все вещи покинули привычные места, и дома делается такое, что каждому хочется без оглядки куда угодно бежать. . .

Очень часто так и бывает.

Твой папа, например, узнав, что предстоит генеральная уборка, буркнув, что это, мол, не мужское дело, уходит в неизвестном направлении. Твоему брату понадобилось срочно в библиотеку, и он тоже убегает из дома.

Да и ты сама с виноватым видом говоришь маме:

— Мне бы на минуточку, только взять у Зины учебник, можно?

— Конечно, конечно, — говорит твоя добрая мама. — Иди, девочка!

— Я сию секунду вернусь! — уже за дверьми кричишь ты в свое оправдание, хотя в душе отлично знаешь, что задержишься у своей подружки возможно дольше: ведь дома идет генеральная уборка!

И вот твоя мама, или твоя бабушка, или они вместе проводят дома генеральную уборку.

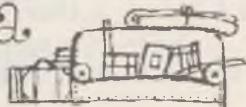
И когда вы поздно вечером возвращаетесь домой, то прямо не нарадуетесь: «Какой порядок! Какая чистота! Даже воздух в квартире стал иным! . . .»

А твоя мама, или твоя бабушка, или они обе просто падают от усталости. Им не хочется ни есть, ни говорить, ни слушать ваши хвалебные слова, которые вы теперь рассыпаете в изобилии.

А ведь как было бы хорошо, если бы вы все не разбежались, а вчетвером или впятером, в восемь, в десять рук взялись бы за эту трудную, но необходимую работу!

Идет генеральная уборка! Это значит: вся семья, не отлынивая, берется за дело!

Что ты можешь и обязана делать, когда дома генеральная уборка



Сними отовсюду салфетки и дорожки, а также чехлы с диванных подушек. Простирни их, накрахмаль, выгладь. Когда генеральная уборка будет окончена, все это разложишь по местам. Загляни на страницу 234, там ты прочтешь о том, как стирать и крахмалить белье.

Ты можешь до блеска протереть зеркало, если оно есть дома. О том, как это сделать, написано на страницах 172, 173.

Совсем не трудно протереть и мебель.

Есть много разных составов (например, «Новинка», «Гамма» или «Полироль»), которые вернут блеск полированной, дубовой и другой мебели.

И, наконец, в твоих силах устроить хороший банный день всем растениям, которые стоят на подоконниках. Об этом рассказано на страницах 174, 175.



КАПА НАВОДИТ ЧИСТОТУ И ПОРЯДОК

— Как тебе не стыдно! — сказала Капе ее мама. — В комнате беспорядок, а ты сидишь и читаешь книгу. . .

— Сейчас будут чистота и порядок! — воскликнула Капа и принялась за дело.

Схватив тряпку, начала энергично стирать пыль с мебели, потом стала быстро подметать пол.

«Из-под кровати можно не выметать, — подумала она. — Из-под стола тоже».

— Ну вот, уборка окончена! — воскликнула Капа через четверть часа. — Но почему опять всюду пыль, как будто я и не убиралась?

Мутное зеркало и грязные стекла



Ты прибрала комнату: пол подметен, пыль всюду вытерта, комната сияет чистотой. Смотреть приятно!

Но что это? Как же ты не заметила, какое мутное, какое засиженное мухами зеркало висит на стене? Нужно и его привести в порядок. Вот тебе несколько советов, как это сделать.

С О В Е Т № 1



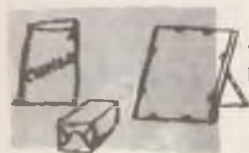
Смочи ватку в водке или одеколоне и протри всю поверхность зеркала. Навернув немного ваты на спичку, хорошенько прочисти все уголки зеркала, если оно в раме. После этого вытри зеркало мягкой тряпкой или мягкой бумагой.

С О В Е Т № 2

Для сильно загрязненного зеркала советую применить такой состав: нашатырный спирт смешать с зубным порошком, чтобы получилась жидкая кашица. Этой кашицей протереть зеркало, а затем до суха вытереть его мягкой бумагой. Этим же составом хорошо чистятся оконные стекла.



С О В Е Т № .3



Чистое зеркало хорошо промыть холодной водой с примесью бельевой синьки. Это придает зеркалу светлый блеск. Можно промыть зеркало разбавленным настоем чая.

С О В Е Т № 4

Чтобы зеркало не засиживали мухи, сделай так: возьми сырую луковицу, разрежь пополам и смажь ею зеркало. Затем основательно вытри его мягкой тряпкой (можно и шерстяной).

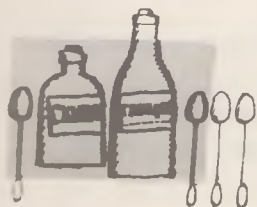


На зеркало, протертое сырой луковицей, мухи не садятся.

С О В Е Т № 5

Чтобы оконные стекла не замерзали и не запотевали, их нужно протирать глицерином или смесью глицерина со скипидаром.

ПРОПОРЦИЯ ТАКАЯ: 3 столовые ложки глицерина, 1 столовая ложка скипидара.



ПРО ПЫЛЕСОС

Во многих семьях пользуются при уборке пылесосом. А пройдет еще некоторое время, и этот удобный прибор прочно войдет в быт.

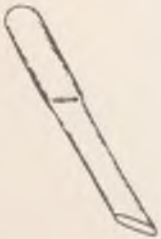
Почему лучше пользоваться пылесосом, а не пыльной тряпкой и щеткой? Пылесос очищает воздух. Во время работы он прогоняет через ряд фильтров, в том числе и через микрофильтры, десятки кубометров воздуха, задерживая мельчайшие пылинки.

Пылесос извлекает из воздуха не только пыль, но и разные бактерии. Специальные исследования показали, что после получасовой работы пылесоса число бактерий в воздухе уменьшается вдвое.

А работать с пылесосом легко и приятно. Множество всяких приспособлений прилагается к нему.

Есть щетки, которыми чистят ковры, половики, диваны. Специальным наконечником хорошо высасывать пыль из узких щелей в полу, из-под плинтусов — вообще из мест, не доступных для обычной половой щетки.

А большой овальной щеткой очень удобно подметать полы.



У ЦВЕТОВ- БАННЫЙ ДЕНЬ



Время от времени устраивай своим растениям банный день.

Подогрей воду, приготовь зеленое жидкое или простое мыло, губку или мягкую тряпочку, мягкую щеточку (зубную) или кисточку.

Растения с жесткими кожистыми и особенно со складчатыми листьями предварительно вычисти от пыли мягкой щеточкой. Кактусы нужно чистить кисточкой.

Потом, превратясь в парикмахера, остриги все сухие веточки и увядшие листья.

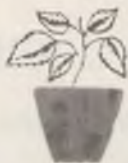
По очереди ставь каждый горшок в пустой таз и мой растение, поливая его тепловатой водой и вытирая каждый листик губкой или тряпочкой. Кожистые листья, сильно загрязненные, вымой мыльной водой. Вымой стембель и веточки. Но, конечно, сильно не три: кожица у растений тонкая, нежная, легко ранимая.

Вымытое растение ополосни из лейки, а затем опрысни из пульверизатора, особенно листья снизу.

Не допускай, чтобы мыльная пена попала на землю: корни растений не выносят мыло.

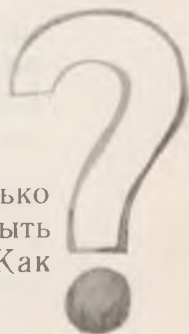
Проделай все это.

*Увидишь, какими свежими
и красивыми станут твои
растения!*



**КАК
БЫТЬ?**

Пришлось вам всем уехать. Дома остались только твои растения. Они должны несколько недель побыть в одиночестве. Некого просить, чтобы их поливали. Как же быть? Ведь все они погибнут.



*Когда
все
уедем...*



СДЕЛАЙ ВОТ ЧТО:

Перед отъездом налей ведро воды. Поставь его на табурет, а вокруг табурета размести горшки с цветами.

Затем возьми обыкновенный марлевый бинт. Смерив длину от поверхности земли в горшке до дна в ведре, нарежь столько длинных полос, сколько у тебя горшков с цветами.

От ведра с водой к земле в цветочных горшках протяни эти полоски марли. Укрепи их, чтобы как-нибудь случайно не упали.

По этим «трубоам» вода все время будет поступать к земле в горшках, и каждый цветок получит столько влаги, сколько ему будет нужно.

ИСТОРИЯ С КЛЕЕНКОЙ

Представь себе такой случай. Очень долго на столе лежала старая, линялая клеенка. Она стала такой некрасивой, что смотреть на нее не хотелось.

И вот в один прекрасный день мама, придя домой, с гордостью развернула свою покупку, и ты увидела новую клеенку. Она была кремовая, с желтыми звездочками. Блестящая. Красивая. И без единого пятнышка.

Мама сняла старую клеенку и положила новую.

— Только смотрите, ребята, — сказала она тебе и твоему брату, — когда будете делать уроки, подстилайте старую клеенку или, в крайнем случае, газету. . .

Но не успела мама отвернуться, как твой брат принес бутылочку с чернилами и стал заправлять ручку.

Огромная лиловая клякса села на новую клеенку!

И, хотя вы оба, и ты и твой брат, сразу вспомнили о маминых словах, было поздно: клякса укором вашему невниманию сидела на новой кремовой клеенке.

— Ох! — тихонько простонал брат. — Пропали. . .

Но так как ты девочка хозяйственная, ты знаешь: любое пятно и на новой клеенке можно уничтожить, если не терять времени. Вы с братом сразу взялись за дело! Когда мама вернулась, все было в порядке, а на клеенке остался лишь еле заметный след: в том месте, где сидела клякса, узор чуть-чуть побледнел.

С О В Е Т № 1

Чернильное пятно на клеенке можно удалить следующим образом: смочить пятно водой и посыпать зубным порошком, медленно его растерев. Мел впитает в себя чернила. Однако узор на клеенке в этом месте может слегка побледнеть.

Чернильное пятно иногда удается уничтожить, хорошенько потерев его ваткой, смоченной в одеколоне.

С О В Е Т № 2

Прорезанную клеенку рекомендуется с обратной стороны заклеить лейкопластырем.

С О В Е Т № 3

Следует помнить, что клеенка очень портится от нашатырного спирта и соды. Клеенку нужно мыть теплой водой с туалетным мылом, а затем, хорошо сполоснув чистой холодной водой, насухо вытереть мягкой тряпкой.

С О В Е Т № 4

Чтобы клеенка дольше служила и была бы как новая, иногда протирай ее сырым молоком.

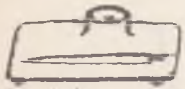


КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ ТВОЙ СОБСТВЕННЫЙ УГОЛОК

Какой бы ни был твой личный уголок, ты должна поддерживать в нем образцовый порядок.

Если у тебя есть свой письменный стол, не держи на нем ничего лишнего. И заведи твердое правило: каждой вещи — свое место.

Что же должно быть на твоём столе?



Шариковая ручка, подставка для ручки, чтобы не класть ее прямо на стол, стаканчик для карандашей, баночка с клеем, коробка с булавками и скрепками, перочинный ножик.

Когда ты работаешь, проверь, чтобы свет—все равно, дневной или от лампы — падал слева.

Возле своего стола повесь полочку для книг. На эту полочку, поближе к столу, поставь учебники: они тебе нужны чаще всего. Дальше будут стоять книги для чтения. Сначала их, вероятно, окажется не очень много.

Но постепенно твоя библиотека начнет расти! Вскоре маленькой полочки тебе уже не хватит, придется позаботиться о второй. А там, глядишь, и двух будет мало, — тогда ты с помощью папы, брата, а может быть, и своими собственными руками сделаешь в школьной столярной мастерской книжный стеллаж для своей личной библиотеки.

ЭТО ДЛЯ ТВОИХ СПАЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Может быть, рядом с твоим письменным столом находится тахта (или диван), на которой ты спишь. Сшей для своих спальных принадлежностей чехлы. Один чехол для

подушки, другой для одеяла, простыни и ночной рубашки. Оба чехла сделай из одинакового материала.

Размер чехла для подушки должен быть таким же, как подушка, на которую ты его натянешь, когда утром будешь убирать свою постель.

Для одеяла делается чехол продолговатой формы. Когда ты вложишь в него свернутое одеяло, должен получиться валик.

Чехол для одеяла делается из ткани, ширина которой 80 см, а длина 1 м.

Сбоку чехол стягивается шнурками, а в длину на нем прометывают петли и пришивают пуговицы, чтобы застегнуть чехол, когда в него будут вложены одеяло, простыня и ночная рубашка.



*Ширина материи 80 см
Длина 1 м.*



На диван можно сделать и такие подушки



Удобно и красиво, когда на диване лежат одна-две большие подушки, а не десяток маленьких.

Одну подушку сделай такую.

Возьми лоскут грубого холста — сурового, белого, цветного — или простую мешковину. Ее предварительно следует выстирать и чуть влажную прогладить.

На такой подушке вышивка делается толстыми нитками: ирисом, шерстью или не разделенными на отдельные нитки мулине.

Подушка должна быть большая, прямоугольной формы. Узор проходит посередине подушки широкой полосой (посмотри на рисунок). Вышивать ты будешь крупными стежками, простой гладью.

Когда подушка будет готова, по бокам ее сделай бахрому из ниток тех же цветов, которыми вышит узор. На странице 331 написано, как делается такая бахрома.

Для этой вышивки берется два тона ниток. На суровом полотне красиво сочетаются алый цвет с зеленым, оливковый с белым, синий с желтым. Выбор ниток, их сочетание полностью зависят от тебя.



Можно сделать и такую подушку. Возьми кусок штапельного полотна, ситца, сатина или какого-нибудь иного материала в крупный белый горох. Каков окажется фон — синий, красный, желтый, — значения не имеет. Но горох пусть будет обязательно белый.



Вся премудрость работы над такой подушкой заключается в том, чтобы белый горох превратить в разноцветный. Можно некоторые горошины вышить полностью гладью, другие — только по контуру стебельчатым швом, а иные совсем не вышивать, оставить их белыми.

А как тебе нравится узор с этими елочками?



Прежде чем начать любую вышивку, проверь, не линяют ли нитки. Сделай так: намочи нитку в воде, положи на белую ткань и прогладь горячим утюгом. Линяющая нитка обязательно оставит на ткани цветной след.



*А вот еще рисунки
для подушек...*



ЦВЕТАХ, ПОСТАВЛЕННЫХ В ВАЗЫ



Прекрасно, когда комнаты, в которых мы живем, украшены живыми цветами, срезанными или растущими в горшках — все равно.

Многим не нравится, когда подоконники сплошь заставлены цветочными горшками. Иные же просто не хотят ухаживать за растениями: ведь это и сложно и хлопотно.

Но вряд ли найдется человек, который не хотел бы, чтобы у него на столе стояли в вазе живые цветы. И ты, если стремишься к тому, чтобы у тебя дома было красиво, не гонись за бесчисленными салфеточками, дорожками, подушечками, не наставляй там и тут всякие дешевые фарфоровые безделушки, а украшай и свой уголок, и всю комнату живыми цветами.

В каждой стране свои обычаи. Букеты из цветов и те в разных странах делают по-разному.

В Японии цветы пользуются особым поклонением. Там есть праздники, посвященные цветам. Праздник хризантем, праздник цветущих вишен. В обязанность хорошей хозяйки дома, наряду со всем прочим, входит искусство делать букеты из живых цветов. Причем самое большое искусство — составить сочетание одного цветка с какой-нибудь причудливой зеленой веточкой.

Вот что об этом писал И. Эренбург в своих заметках о Японии:

«Японские девушки часто изучают искусство составлять букеты. Это называется по-японски «икэбана». Нельзя поставить много цветов в вазу — это грубо. Берут два или три цветка и одну веточку, втыкают их в металлическую подушечку, которую ставят в воду в плоском сосуде. Искусство состоит в том, как подобрать три цветка и две веточки или два цветка и одну веточку. Есть в Киото высшая школа составления букетов. Она выдает



усвоившим это искусство дипломы. Есть и множество краткосрочных курсов. Есть студенческие и рабочие кружки, организованные любителями «икэбана».

И мне тоже так думается: не нужно стремиться, чтобы в вазе стоял огромный, чуть ли не в два обхвата, букет. В таком букете каждый отдельный цветок теряет ему одному присущую прелесть. К тому же в большом букете цветы трудно сохранить свежими. А какой толк в поблекших цветах? Они не украшают, а, напротив, создают в комнате ощущение беспорядка и неряшливости.

И не нужно делать букеты по какому-то определенному, известному шаблону. Скажем, два георгина, три-четыре астры, немного флоксов.

Нет, научись ставить в вазу один, три, пять цветков (лучше нечетное количество), но так, чтобы они не только украшали друг друга, но сочетались бы и с вазой, в которую ты их поставила, и с цветом стен, и со всей обстановкой комнаты.

Иногда два-три цветка с какой-нибудь зеленью бывают так красивы, что любишься ими без конца. Вот например: две большие красные гвоздики, одна потемнее, другая посветлее, стоят вместе с прозрачной веточкой спаржи. Но стоят они в высоком стеклянном бокале, очень узком, и через стекло видна кристально чистая вода и тонкие зеленые стебельки цветов. . .

Трудно научить составлять букеты: каждый человек это делает по-своему. Одному нравится, чтобы в вазе было много красных тюльпанов, другому больше по вкусу, когда у него на столе стоят три нарцисса с несколькими узкими, похожими на траву, нарциссными листьями.

Очень красив букет из синих васильков, белых ромашек и нескольких золотых колосков ржи или пшеницы.

Повторяю, здесь никаких рецептов быть не может, все дело в том, кому что нравится, у кого какой вкус.

Но, хотя каждый составляет букеты на свой собственный лад, все же существует несколько нехитрых законов:



во-первых, чтобы цветы были непременно свежими;
во-вторых, чтобы они подходили к цвету и форме той
вазы, куда их поставили.



ВАЗАХ, В КОТОРЫХ ОНИ БУДУТ СТОЯТЬ

Вот в такой маленький круглый горшочек лучше всего поставить пучок подснежников, или маленький букетик незабудок, или несколько оранжевых цветков настурций вместе с их круглыми листьями.

А вот в этом стеклянном бокале, узком, но не особенно высоком, красивы будут несколько гвоздик, или две веточки левкоев, или несколько белых ромашек с синими васильками и стебельками ржи.

Такую вазу, особенно если она из какого-нибудь цветного стекла, хорошо украсят цветы на высоких стеблях: желтые нарциссы, красные тюльпаны, ветка белой сирени, цветок лиловой хризантемы.

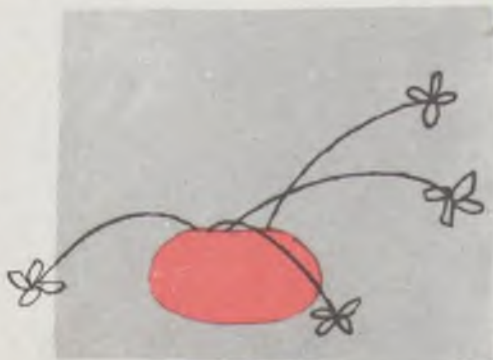
Смотри, какая красивая обливная крынка из глины. Как ты думаешь, какие цветы мы сюда поставим?

В керамических горшках и крынках — а они бывают очень разнообразны — почти все цветы необыкновенно красивы. Например, в синем, глазурью покрытом кувшине — вот в таком — очень хорош букет алых пионов или каких-нибудь полевых цветов, например желтых купавок.



В наших магазинах продаются вазы самых различных форм, цветов и размеров. Советовать, какие цветы в какую вазу лучше ставить, почти невозможно. Но и здесь есть какие-то общие правила:

Ставить цветок с коротким стеблем в высокую вазу плохо.



Неудобно ставить цветок с длинным стеблем в низкую вазу. Правда, в Японии так делают, но для этого там имеются специальные приспособления.

Не стоит ставить в очень широкую вазу мало цветов. А также и наоборот: в узкое горлышко вазы не старайся втиснуть целый букет.



С О В Е Т № 4

Срезанные цветы не ставь в очень холодную воду. Вода должна быть комнатной температуры.

С О В Е Т № 5

Многие срезанные цветы сохраняются лучше и дольше, если в воду положить кусочек древесного угля или насыпать угольного порошка.

В воду полезно добавлять немного нашатырного спирта (несколько капель) или поваренную соль (1 чайную ложку на 1 л воды).

С О В Е Т № 6

Розы и гвоздики хорошо сохраняются в подсахаренной воде.

Для розы нужен 10-процентный раствор сахара, а для гвоздики — даже 15-процентный.

С О В Е Т № 7

Для георгинов, хризантем, гвоздик полезно положить в воду аспирин (полтаблетки 0,5 г на 3 л воды).

Ветки кустарников долго остаются свежими в слегка фиолетовом растворе марганцовокислого калия.



С О В Е Т № 8

Если ты хочешь, чтобы бутоны цветов скорее раскрылись, добавь в воду или нашатырного, или камфарного спирта ($\frac{1}{2}$ чайной ложки на 1 л воды).

С О В Е Т № 9

Концы стеблей нужно подрезать каждый день, держа стебли в воде. Будешь делать так: вынешь цветы из воды, промоешь их стебли и переменишь воду в вазе, предварительно хорошенько вымыв саму вазу. Затем нальешь в таз воды, опустишь в нее стебли и начнешь их подрезать наискось острым ножом. Когда будешь вынимать цветы из таза и переставлять их в вазу, прижимай место среза пальцем, чтобы не образовалось воздушной пробки, которая не даст твоим цветам пить воду, когда ты их поставишь в вазу.

С О В Е Т № 10

Держи свой букет, по возможности, в прохладной комнате. Во всяком случае, не ставь на место, освещенное солнцем.

Если цветы блекнут, добавь в воду несколько капель нашатырного спирта.

ЗАГАДКА

Знаешь ли ты, какие цветы первыми распускаются весной и почему? Подумай. А если не угадаешь, взгляни на страницу 201.

Игра

С ПЛОТНЫМИ ИЛИ ИЛИ ИЛИ
Ц * В * Е * Т * А * М * И

Это было в разгар лета в одном из пионерских лагерей Подмосковья. Трава еще была некошена, ярко и пышно цвели луговые цветы. Чуть покачиваясь на тонких стебельках, будто и вправду слегка звеня, синели лиловые колокольчики. Медово благоухала розовая кашка. Сияли красные звездочки полевой гвоздики-смолевки. Где-нибудь в глубокой траве, поближе к ручейку, нежилась на солнце голубая семья незабудок. Там расстился лилово-желтый ковер иван-да-марьи, тут высились малиновые цветы кипрея. И всюду виднелись прозрачные колоски белой полевицы — красивой луговой травы. . .

Только ландыши уже отцвели—эти прекрасные цветы поздней весны. Но и ландыш можно было встретить, если повезет, в каком-нибудь тенистом уголке леса. Ночью, приманивая насекомых своим пряным ароматом, цвела белая ночная фиалка.

И вот в эту пору пышного цветения лугов кому-то в лагере пришла мысль: а что, если устроить конкурс на лучший букет полевых цветов?

Условия этого конкурса:

Участвует всякий, кто захочет.

Букеты могут быть какие угодно: и огромные, в два обхвата, и крохотные — из нескольких цветов; и букеты из одинаковых цветов, и совсем из разных.

Словом, каждый участник конкурса должен был проявить свой вкус и свою фантазию.

Но... цветы обязательно должны были быть полевыми.

А букет должен был состоять из цветов, название которых известно. Для этого на бумажке рядом с фамилией

участника конкурса нужно было написать название каждого цветка в букете.

Премии давались не только за разнообразие полевых цветов, из которых составлен букет, но и за его красоту.

Назначили жюри конкурса. Приготовили выставочный зал для букетов. И, наконец, собрали разнообразную посуду с водой — вазы, стаканы, стеклянные банки, бутылки, кружки, глиняные крынки.

Конкурс начался сразу же после завтрака. Сначала мальчики отказались в нем участвовать: «Девчоночье дело — букетики собирать!»

Девочки разбрелись по лугу и по лесу, с увлечением собирая цветы и составляя из них букеты. Каждая хотела сделать свой букет красивейшим.

А потом к ним присоединились почти все мальчики всех пионерских отрядов лагеря. И даже октябрята не остались в стороне.

Простенькие полевые цветы. . . Никто за ними не ухаживал, никто их не растил не холил. Не было рядом опытного садовника. Только щедрое летнее солнце, да теплый дождик, да сытная луговая земля, да вольный ветер. . .

А какие прекрасные букеты получились из этих цветов! И ни один не был похож на другой.

Первую премию получил мальчик. В его букете было совсем мало цветов, не больше тридцати. . . Но они все были разные, и название каждого цветка мальчик написал на бумажке. Да и букет у него был причудливый, необыкновенной красоты.

Вот и ты, когда летом будешь в пионерском лагере, попробуй устроить такую веселую и красивую игру с октябрятами своей звездочки. Научи их собирать полевые цветы, делать из них букеты и угадывать название каждого цветка.

*Запоминай
названия
полевых
цветов*

ЦВЕТЫ ВРАЖДУЮТ ДРУГ С ДРУГОМ

У тебя в руке пучок резеды и две розы. Конечно, лучше бы их поставить в разные вазы, они не очень красивы рядом. Но ты спешишь. И ты ставишь вместе и розы и резеду.

А знаешь, что будет через полчаса?

Резеда опустит свои головки. Она погибла. Но и розы вскоре завянут: смертоносные капли, упавшие со стебельков резеды, погубили их. Оказывается, роза и резеда — злейшие враги, они не могут стоять в одной вазе. Ты этого не знала? Ну, а теперь запомни: некоторые цветы враждуют не на жизнь, а на смерть, и ставить их в одну вазу нельзя.

Ландыш ненавидит все весенние цветы. Если его поставить в одну вазу с лиловыми фиалками или голубыми незабудками, он убьет их своим запахом.

Нарцисс не любит незабудку и не переносит ее соседства.

А гвоздика и роза хоть и могут стоять в одной вазе, но, очутившись рядом, обе перестают пахнуть.

Так что помни: если цветы, поставленные тобой в одну вазу, гибнут, может быть, их нужно поскорее разлучить, потому что они враждуют друг с другом.

Запомни!

ТАНИНА ЗВЕЗДОЧКА РЕШИЛА ЗАВЕСТИ ЗЕЛЕНых ДРУЗЕЙ

I. Мы задумали отправиться в тропики

Однажды Таня мне сказала:

— Мы хотим — это я про себя и своих октябрят, — чтобы в классе у нас на окне был сад.

Я посмотрела на Таню вопросительно.

— Не знаю, как за это взяться, — проговорила Таня, слегка вздохнув.

По правде говоря, я тоже не представляла себе, как за это взяться. Я спросила Таню:

— А какие растения вам хочется?

Таня оживилась и принялась загибать один палец за другим.

— Во-первых, кактусы. Они забавные! Потом... селлагинеллу. Нам очень понравилось имя у растения, но как оно выглядит, мы не знаем. Потом бегонии, потом аспарагус...

— Придется отправиться в тропики, — немного подумав, сказала я.

— Куда? — переспросила Таня.

— В тропики! Эти растения из тропических стран...

Помолчав и что-то сообразив, Таня сказала:

— Туда надо ехать сперва на троллейбусе, потом на метро?

— Нет, — сказала я, — это рядом. Туда мы пойдем пешком. Это вовсе не Ботанический сад.

На следующий день мы с Таней отправились в путешествие, которое привело нас на пятый этаж большого дома в соседнем переулке.



Кактусы



Бегония



Аспарагус

II. Тропики на окне

Евгений Павлович был известным любителем-цветоводом. Одно окошко его квартиры было превращено в чудесный зеленый сад. На другом, выходящем на юг, были устроены цветочная больница для погибающих цветов и цветочный санаторий для цветов, которые после лечения и операции нуждались только в усиленном питании и уходе.

— Заходите, заходите! Рад вам...

Евгений Павлович сразу повел нас к тому окошку, где у него

расположился сад тропических растений. Этот сад был удивительной красоты. . .



Субтропический плющ карабкался вверх, закрывая узором своих листьев стену. Рядом находилась коллекция кактусов. Тут были и мелкие колючие шарики, похожие на зеленых ежат; и зеленые ребристые палки, покрытые колючками; и зеленые лепешки, растущие одна на другой, и тоже все в колючках; и кактусы, похожие на змей; и другие, со стеблями вроде длинных зазубренных листьев, на которых цвели крупные красные цветы.

И среди них — селлагинелла, дитя пустыни. Растение с тонкими, ветвистыми стеблями, покрытыми мелкими чешуйчатыми листиками.

Листья тропических бегоний — одни красные, другие с металлическим блеском, третьи все мохнатые — выглядывали из-за нежно-зеленой листвы китайского банана. Рядом приютилось темное деревце благородного лавра. И тут же — кустик чая с блестящими, словно покрытыми лаком, овальными листиками.

Евгений Павлович рассказал о каждом растении своего сада.

— Житель Индии. — Хозяин показал на инжир с широкими лапчатыми листьями. — А это, посмотрите, какой прелестный амариллис! Родина его — Южная Африка, пустыня. . . А как вам нравится этот красавец из Занзибара? Великолепно чувствует себя на московском подоконнике!

— Они из разных мест, — сказала Таня. — А им всем хорошо на одном и том же окошке.

— Ты умница! — похвалил мою Таню Евгений Павлович. — Ты поняла самое главное и поэтому разведешь у себя на окошке отличный сад.

И Евгений Павлович принялся нам объяснять, как надо разместить на одном окошке и жителей тропических лесов, где постоянно сыро и жарко, и растения, привыкшие к прохладе. Как сделать, чтобы обитатели знойных, сухих пустынь жили по соседству с любителями тенистых уголков. Одним словом, он рассказал, как на одном и том же окошке можно «сделать» несколько разных климатов.

III. Разные климаты на одном подоконнике

Окно у Евгения Павловича выходит на восток, навстречу живительным лучам утреннего солнца. По обеим его сторонам он устроил полочки в четыре этажа. На каждой полочке растения стоят в два ряда: ближе к стеклу — низкие, дальше — высокие, чтобы не затеняли других.

Наиболее нежные тропические растения он поместил наверху, подальше от форточки, чтобы они не простудились. В солнечном углу у него живут жители пустыни — кактусы, алоэ. Против форточки — растения, которым нужен приток свежего воздуха и прохлады.

В середине подоконника — растения неприхотливые, которым всюду хорошо. А пониже, в том углу, куда реже всего заглядывает солнце, живут папоротники — тенелюбы.

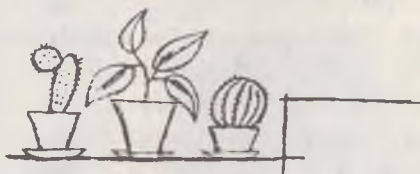
Еще хитрее Евгений Павлович разрешил другую важную задачу: распределение влажности между своими растениями.

Среди растений, привыкших к сырости, он поставил аквариум. Его широкая поверхность всегда испаряет много воды. Кроме того, влаголюбивые растения Евгений Павлович часто обрызгивает и поливает.

У сухолюбивой другой режим. Они получают воду редко, только когда земля в горшках становится совсем сухой. Но уж тогда Евгений Павлович поливает их обильно, чтобы воды хватило надолго. Эти он никогда не опрыскивает.

Так на одном окошке живут растения разных частей света, и все чувствуют себя прекрасно.

Полочки для ЦВЕТОВ



Если ты со своими октябрятами всерьез занялась комнатными цветами, очень скоро на подоконнике у вас станет тесно. А горшочки с цветами, и маленькие и большие, всё прибавляются, всё прибавляются. Вот вам подарили хорошенькую фуксию с опущенными книзу цветами, похожими на куколок в синих юбочках. Как отказаться? Где-то ты достала отросток пестрой бегонии, — у вас такой нет, а вам давно такую хотелось. Обязательно нужно поставить на окошко.

Нет, без полочек не обойтись. Их для вас сделают мальчики в школьной столярной мастерской.

Но какие?

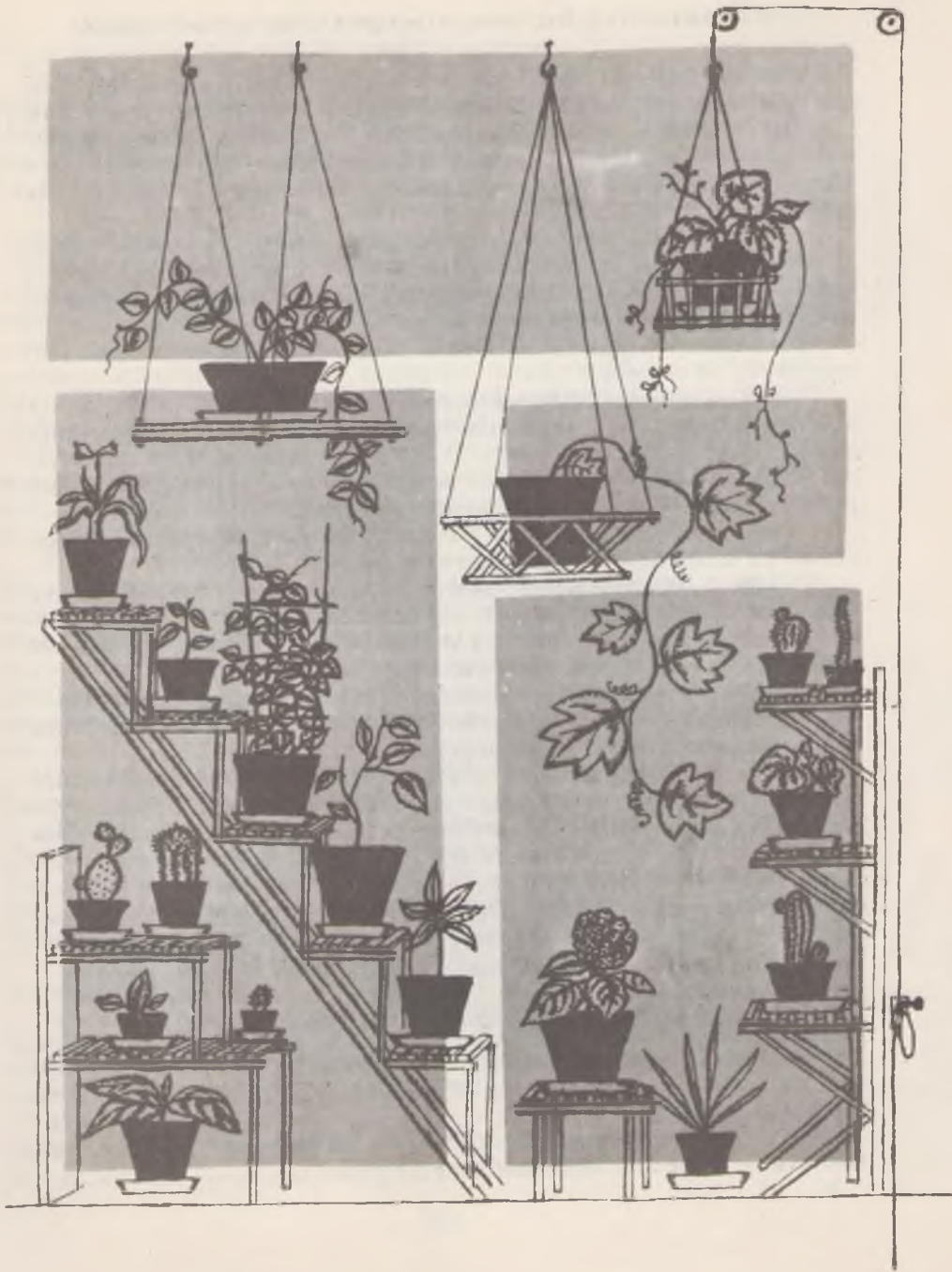
Полочки бывают разных фасонов. Для широких окон их можно смастерить в виде лесенок, которые идут параллельно друг другу или спускаются навстречу друг другу; на узких окнах полочки делают лишь по бокам, вроде двух этажерок: можно сделать и висячие полочки.

Полочки должны быть легкими, тонкими, светлыми, чтобы они меньше задерживали свет, льющийся из окна в комнату. Такие полочки лучше всего сделать из тонких планок или из стекла. Их можно окрасить белой эмалевой краской или опалить огнем паяльной лампы. Тогда они будут и красивее, и меньше подвержены загниванию.

Растение со свисающими ветками — традесканцию, камнеломку, аспарагус, вьющуюся фуксию — подвешивают на проволочках и на веревочках. Для них делается из тонких палочек корзиночка, или берется простая дощечка с отверстиями для проволочки по углам, или чашечка из пластмассы. Подвеска делается на крючке, чтобы горшок с растением можно было снимать. Еще лучше на стене над окном ввинтить два ролика, через которые пропускается длинный шнур. Шнур привязывают за гвоздь, прибитый сбоку у окна. Для поливки горшочек спускают вниз по веревочке, как штору.

Изучив свои растения и хорошо зная, сколько кому из них нужно света, тепла, воздуха, влаги, ты сможешь поставить на полочку каждый цветок так, чтобы ему лучше жилось у тебя на окне.





IV. Цветочная больница и цветочный санаторий

А потом Евгений Павлович повел нас с Таней к тому окошку, где у него помещались цветочная больница и цветочный санаторий.

Мы увидели: в некоторых горшках, поставленных на подоконник, торчат лишь потемневшие, голые стебли без листьев. Это были тяжелобольные бегонии. Казалось бы, зачем их держать? Ни красоты, ни проку.

Но Евгений Петрович ни одного, даже как будто совсем безнадежного, растения не выбросит. Наоборот, если где-нибудь увидит больной цветок, то говорит его хозяевам: «Дайте-ка растение ко мне в больницу, я его поставлю на ноги! . . .»

И он будет бороться за жизнь этого растения, пока действительно его не вылечит.

Рядом с тяжелобольными бегониями мы с Таней увидели выздоравливающую. На верхушке голого стебля у нее развернулись два первых пестрых листика. Значит, эту бегонию Евгений Павлович уже вылечил и она будет жить. И тут же — уже совсем здоровое растение с широкими, красивыми листьями.

— Кандидат на выписку, — сказал Евгений Павлович, поглядывая на бегонию. — А была вот как эти. . .

В одном из отделений цветочной больницы — аралия. На ее верхушке целый пучок свежих, крупных листьев. И только оголенный ствол со следами опавшей листвы говорит о том, что аралия перенесла тяжелую болезнь и была на краю гибели.

А пушистому аспарагусу Евгений Павлович сделал операцию — удалил больные побеги. Хороший уход, усиленное питание должны полностью восстановить его здоровье.

Иногда бывает, Евгений Павлович приносит в свой зелёный санаторий совсем хилые, малокровные растения. Хозяева этих растений по незнанию или небрежности морили их голодом или кормили не той пищей, какая нужна. Они, видимо, считали, что достаточно посадить растение в какую-нибудь землю, а уж оно само о себе позаботится. Они забыли о том, что у комнатных растений земли гораздо меньше, чем им нужно для питания.

Комнатные растения надо обязательно подкармливать разными минеральными удобрениями. Они продаются в маленьких пакетах в цветочных магазинах.

— А как вам нравятся вот эти экземпляры? — спросил Евгений Павлович, показывая на две крепкие пальмочки со свежими зелеными листьями.

Мы с Таней, конечно, принялись их хвалить. Да и как не похвалить — такие они здоровые и красивые!

— Видели бы вы их год назад! — воскликнул Евгений Павлович и рассказал нам историю своих пациенток.

Эти две молодые пальмы хамеропс привез из Сочи один его знакомый. Были они сначала крепкие, с яркой, свежей листвой. Но потом начали сохнуть. «Вероятно, перемены климата не вынесли, — сказал этот знакомый Евгению Павловичу, — посмотрите их, пожалуйста. Жаль, гибнут растения. . .»

Но оказалось, что дело вовсе не в перемене климата, а в неумении обращаться с комнатными растениями.

Одна пальма была посажена в слишком большой горшок. А маленькое растение нужно обязательно сажать в маленький же горшок и пересаживать в больший только тогда, когда корни в горшке оплетут всю землю. Если же сразу посадить маленькое растение в большой горшок, корни растения не освоят всей земли, она закиснет, сплывется, и корни в ней начнут задыхаться и гнить. Так получилось с этой пальмой.

Вторая пальма была посажена слишком глубоко. Над поверхностью земли торчал лишь пучок засыхающих листьев. А короткий, покрытый густыми волокнами ствол был совсем закопан в землю. Неудивительно, что пальма погибала.

Кроме того, листья обеих пальм были пыльными и грязными. Видно, хозяева не очень-то любили возиться с цветами и не понимали, что оставлять грязь и пыль на листьях — это значит душить растение. Ведь пыль плотно забивает мельчайшие отверстия в листьях — устьица, через которые растения и дышат, и добывают углекислый газ. На воздухе — в лесу, в поле — эта пыль смывается дождями, а о комнатных растениях должны заботиться люди.

Поставив диагноз, Евгений Павлович принялся за лечение пальм.

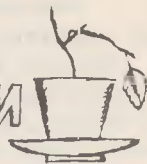
Прежде всего он сделал больным несколько хороших ванн. Листья у пальм позеленели и заблестели, как лакированные. Затем Евгений Павлович посадил их в меньшие горшки на ту глубину, которая полагается. Добавил в горшки земли, которая нужна пальмам.

Прошел год. И пальмы не узнать. Они снова стали здоровыми и зелеными.

— Даже жаль их отдавать, — проговорил Евгений Павлович и вздохнул. — Ведь снова хозяин не будет за ними ухаживать как полагается. Нет, люди, которые не любят цветов и не желают за ними следить, не имеют права их держать!

У Евгения Павловича в цветочной больнице, как и в обычной, имеется аптека. Это довольно вместительный шкафчик, где стоят и лекарства, и предметы ухода за растениями.

Что нужно иметь для ухода за больными растениями



Разные хирургические инструменты: пинцеты, ножницы, бритву.

Гигиенические приборы: опрыскиватель, губку, щеточку, кисточку, лейку.

Необходимые медикаменты: толченый уголь, железный купорос, питательные соли, соду, зеленое мыло, серу, табачную пыль, пиретрум, анабазин-сульфат.

Все это надо собрать в одно место — в шкафчик или ящик. Это будет аптечка для комнатных растений.



А вот и разгадка...

«Какие цветы первыми распускаются весной? — переспросишь ты меня и тут же ответишь: — Знаю! Подснежники!»

Да, и подснежники. Но не только. Подснежники не самые ранние цветы в наших местах.

Вот они, «первенцы», — на пригорке, освещенном солнцем. Их тут целая полянка!

Они очень похожи на одуванчики, только немного помельче. И называются мать-и-мачеха.

Но как же ухитрились они так рано и вырасти и зацвести? Оказывается, у этого цветка есть подземная кладовая — корневище — с запасами питательных веществ. Едва лишь растает снег, от корневища, пробуравливая землю, тянутся вверх цветочные стебли. Им не страшно, что земля еще полностью не оттаяла и не прогрелась: у них есть свои запасы — целая подземная кладовая питательных веществ, которые они себе заготовили еще с осени.

Если ты выкопаешь из земли голубой подснежник, то и у него найдешь подземную кладовую — маленькую луковку.

А у лиловой хохлатки, у этого раннего весеннего цветка, подземная кладовая, в которой хранятся запасы, — не корневище и не луковка, а клубенок, похожий на крохотную картофелину.

Так что не удивляйся, когда увидишь на опушке леса или где-нибудь на солнечном пригорке ранние весенние цветы. Все они еще с осени приготовили себе необходимые запасы, чтобы весной пораньше расцвести.

●
А в садах одними из первых распускаются нарциссы. И у них тоже есть подземная кладовая — луковица, в которой приготовлены необходимые запасы, чтобы пораньше расцвести.

В Древней Греции нарцисс считался цветком погибших, а в Риме — это цветок победы.

В Швейцарии на Новый год в каждом доме стоит нарцисс, как у нас — елка. И ежегодно устраивается праздник нарциссов.

НАРЦИСС-
ЦВЕТОК
ПОБЕДЫ

У Тани появились два первых зеленых друга и еще один друг — хорошая книга

— Ой! — тихонько сказала Таня, вздохнув. — Боюсь, что мы не справимся... Вдруг и нам придется принести в вашу больницу очень больные растения?..

— Не придется! — твердо сказал Евгений Павлович. — Только те, кто не любят цветы и небрежно за ними ухаживают, доводят растения до гибели. Я дам тебе очень хорошую книгу. Прочти ее внимательно, вдумчиво. Расскажи своим октябрятам о главном. И ты увидишь, что уход за комнатными растениями — интересная и не такая уж сложная вещь.

И Евгений Павлович подарил Тане нового и пока не знакомого ей друга — книгу Н. Верзилина «Путешествие с домашними растениями».

— А если что-нибудь еще нужно узнать, милости просим! — И хозяин показал на книжную полку, которая занимала в его комнате почти целую стену.

— Это всё о растениях? — с удивлением воскликнула Таня.

— Не только это... — ответил Евгений Павлович и открыл дверь в соседнюю комнату.

Там мы увидели еще одну полку с рядом толстых томов в одинаковых темно-синих переплетах. На переплете каждого тома была веточка сосны, а сверху — серебристая надпись: «Флора СССР».

Эти книги — итог работы сотен ученых-натуралистов, больше ста пятидесяти лет изучающих зеленый мир. В них описаны растения, населяющие нашу страну, от самых крошечных, почти незаметных, жителей вод до могучих лесных гигантов.

Прощаясь с нами, Евгений Павлович сказал:

— А эти пусть станут первыми жителями вашего будущего сада... — И он протянул Тане горшок с бегонией, большие темно-красные листья которой были с белой каемкой; в другом горшочке сидел крохотный зеленый ежик — кактусенок.

— Какой милый! — воскликнула Таня и чуть было его не поцеловала.

И хорошо сделала, что удержалась: цветы не любят таких нежностей, и маленький кактусенок отплатил бы Тане за ее ненужный порыв своими острыми тонкими иголками.



Осторожно!

Полезные СОВЕТЫ

* начинающему ЦВЕТОВОДУ *

СОВЕТ №1

Низкие растения всегда надо ставить в первом ряду от стекла, а за ними более высокие. Тогда и большим и маленьким достанется поровну и воздуха и света.

СОВЕТ №2

Не стоит вешать на окна слишком плотные занавески.

СОВЕТ №3

Нужно чаще проветривать комнату: зимой открывать форточку, а летом вообще не закрывать окна. Растениям необходим свежий воздух. Но пока открыта форточка в зимнюю пору, растения лучше прикрывать газетой, чтобы не простудились.

СОВЕТ №4

Если в квартире центральное отопление, надо расставлять растения подальше от батарей.

СОВЕТ №5

Приобретать комнатные растения лучше молодые и весной. Тогда они легче привыкнут к тем условиям, в которых им придется жить.

СОВЕТ №6

Для посадки и пересадки растений можно использовать горшки, уже бывшие в употреблении. Но их надо сперва очень хорошо вымыть горячей водой и поддерживать в кипятке, чтобы уничтожить плесень. И новые горшки надо на полчаса положить в воду.

СОВЕТ №7

Если сажаешь в горшок рассаду или укоренившийся черенок, земля должна быть несколько уплотнена, особенно по краю горшка.

Закончив посадку, растение нужно обильно полить и, пока оно не укоренится, поместить в слегка затененное место.

СОВЕТ №8

Молодые растения нужно пересаживать каждую весну, в апреле или мае, а крупные, если они хорошо себя чувствуют, раз в два-три года.



СОВЕТ №9

Зимой растение нужно поливать утром, и умеренно; а летом — вечером, и обильно.

СОВЕТ №10

Летом растения поливают ежедневно. Зимой гораздо реже.

СОВЕТ №11

Пощелкай пальцем по краю горшка: если земля в горшке сухая, горшок будет звучать звонко, если влажная, звук будет глухим.

С О В Е Т № 12

Избыток влаги для растений вреднее сухости. Никогда не поливай свои цветы больше, чем им требуется.

КАПА ПОЛИВАЕТ ЦВЕТЫ



Сегодня Капа дежурная. Ей нужно полить в классе цветы.

«Пусть полюбуются, как быстро я это сделаю!» — подумала Капа и побежала к крану за холодной водой.

Но не успела она полить и первый цветок, как ребята в один голос закричали:

— Не смей! Ты же все наши растения погубишь!

Как всегда, моя милая Капа, ты взялась за дело, не узнав, как надо его делать.

— Цветы никогда не поливают холодной водой, прямо из-под крана. Холодную воду корни растений почти не всасывают. Вода должна быть комнатной температуры. Для поливки берут воду, которая, по крайней мере, целую ночь постояла в комнате.

И нельзя поливать цветы так, чтобы струя летела на них с высоты: можно погубить растения. Поливать нужно осторожно, только самую землю и не очень сильной струей.

Если вода просочилась сквозь землю на блюдечко под горшком — значит, растение напилось досыта, и воды ему больше не надо.

VI. Прошло несколько месяцев...

Посмотрели бы вы, какой сад развели октябрята Таниной звездочки на школьном окошке! Все растения у них были веселые, зеленые, свежие, и пока ни одно не пришлось нести в больницу к Евгению Павловичу.

Но однажды Таня все-таки отправилась к нему за советом. И вот за каким.

Лучше всех растений разросся у октябрят краснолистый куст бегонии рекс, который им подарил Евгений Павлович. Чудо как он был хорош! На эту бегонию приходили смотреть не только все девочки, но даже мальчики-десятиклассники.

А как-то раз вожатая другой октябрятской звездочки сказала Тане: «И нам бы такую бегонию. Дай отросточек!»

Потом многие Танины подружки, у которых дома были на окошках цветы, тоже стали просить у Тани отросточек бегонии рекс.

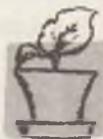
Вот тут-то Тане и пришлось снова пойти к Евгению Павловичу.

— Ну что ж, — сказал он ей, — ничего нет проще! Ты каждой подружке дашь кустику бегонии рекс, и он будет точь-в-точь такой же, как твой. Правда, пока совсем маленький. Но ведь и твоя бегония когда-то была малюткой, а теперь вот какая вымахала!

— Откуда же я возьму столько кустиков? — спросила Таня.

— А ты сделаешь вот что: у своей бегонии ты отрежешь самый большой и здоровый лист и положишь его верхней стороной на чистое стекло. Внимательно рассмотри все его жилки, а затем приступи к операции. Там, где две жилки сходятся, образуя треугольник, перережь их лезвием безопасной бритвы.

Закончив операцию, переверни лист и положи его жилками



Выбирай!



вниз на хорошо промытый влажный песок, заранее приготовленный на широком глиняном поддоннике.

Сверху прикрой поддонник стеклом и поставь его в светлое и теплое место.

Не забывай каждый день поднимать стекло и проветривать «помещение», где у тебя живет бегониевый лист.

Через двадцать — двадцать пять дней ты увидишь на листе первые побеги: маленькие бегонии со свежими мохнатыми ярко-зелеными листочками на красных черешках.

Дай твоим маленьким бегониям немного подрасти, а затем отдели их от старого листа и посади в отдельные горшочки. Только горшочки бери самого крошечного размера.

Если ты все сделаешь правильно, — заключил Евгений Павлович, — на одном листе бегонии у тебя вырастет штук пятнадцать — двадцать молоденьких побегов. Целый бегониевый сад!

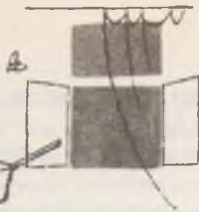


Таня сделала всё в точности так, как научил ее Евгений Павлович, а когда маленькие бегонии сидели в отдельных горшочках, она позвала тех, кому нравился красивый бегониевый куст, и сказала:

— Пожалуйста, выбирайте растеньица! Только прошу вас, хорошо за каждым ухаживайте!



Про Одну муху



Утром муха проснулась такая голодная, что хоть вола съест! Полетела промышлять себе добычу.

Хотела влететь в одну знакомую форточку, да не решилась! На форточку повесили какие-то длинные бумажные ленты. Колышутся эти бумажки туда-сюда. Страшно!..

Полетела муха дальше.

Нацелилась на другое окно. Нет, что-то плохо пахнет. Не керосином ли протерли стекло?

С горя полетела наша муха на помойку. Вот где раздолье так раздолье!

Но наша муха была большой привередой. Ей бы чего-нибудь сладенького!

И вот мушиный нюх учуял сладкий запах: «Эге-ге! Сейчас я поживлюсь!»

И, взлетев с помойки, муха напрямик пересекла двор и полетела на сладкий запах. И так весело она жужжала, что и другие мухи понеслись за ней вдогонку.

А это хозяйка сварила клюквенный кисель и поставила его на открытое окно остудить.

И наша муха и другие мухи зевать не стали. Налетели стаей на кисель. А чего им зевать, если бывают такие бестолковые хозяйки...

От одной мухи —

3559232000000000

МУХ ЗА ЛЕТО

Известно, что каждая муха откладывает по 120 яичек. Известно также, что в течение лета каждая муха успевает дать не меньше семи поколений.

И вот, если бы с мухами не велась борьба, если бы им дали свободно размножаться и если бы они не погибали от разных причин, одна-единственная муха за одно лишь только лето принесла бы потомство в 355 923 200 000 000 мух.

Эта цифра взята из книги Я. И. Перельмана «Живая математика».

«Чтобы яснее представить себе, — пишет Перельман в своей книге, — эту огромную массу мух, которые при беспрепятственном размножении могли бы в течение одного лета народиться от одной мухи, вообразим, что они выстроены в прямую линию, одна возле другой. Так как длина мухи 5 мм, то все эти мухи вытянулись бы на 2500 миллионов километров. Это в 18 раз больше, чем расстояние от Земли до Солнца (то есть примерно, как от Земли до далекой планеты Уран)...»

ВОЙНА С МУХАМИ

Первое и основное в борьбе с мухами — чистота. Если в комнатах и на кухне чисто, если полы подметены, если на столе нет крошек и остатков пищи, если все прибрано в буфет или прикрыто крышками, мухи здесь редкие гости.

Но уж если мухи налетели, помоги своим домашним бороться с ними, потому что мухи — разносчики всякой заразы.

С О В Е Т № 1

Чтобы выгнать из комнаты налетевших мух, минут на 10—15 плотно завесь окна. Затем быстро открой форточку, оставив все остальные части окна затемненными. Мухи, направляясь на свет, вылетят из комнаты.

С О В Е Т № 2

Мухи боятся сквозняков, поэтому надо почаще проветривать помещение.

С О В Е Т № 3

Хорошо затянуть окно сеткой или марлей.

*Это
обязательно!*

С О В Е Т № 4

Есть также одно хорошее старинное средство: поставь на лето в кухне и в комнатах по горшку с растением клещевины. Мухи не выносят ее запах.

МАМА
ИЗ СТРАНЫ
ГАНА

Прежде всего тебе, конечно, захочется узнать, где находится страна Гана. Отыщи в географическом атласе карту Африки. Нашла? Очень медленно веди пальцем по ее западному берегу. Не доходя до экватора, твой палец остановится около небольшого государства, которое называется Гана. Столица Ганы — город Аккра.

Раньше государство Гана было английской колонией и называлось «Золотой Берег». Так прозвали европейцы эту древнюю страну, обнаружив в ее недрах огромные запасы золота. А теперь Гана — независимая страна.

Мне хочется рассказать тебе о женщинах Ганы. Много веков они жили в рабской зависимости и лишь недавно стали свободными. Они занимают такие должности, которые прежде были доступны только мужчинам. Есть женщины врачи, педагоги. Некоторые читают лекции в высших учебных заведениях. Но таких очень мало. Большинство женщин еще не умеет читать.

Но мамы из Ганы похожи на всех матерей всего мира: они любят своих ребятишек, стараются их вырастить здоровыми, счастливыми и честными людьми.

Семьи в Гане очень большие. В них много детей разного возраста. Бывает так, что старшие дети уже работают или учатся в школе, а младшие еще не умеют ходить, и матери привязывают их к спине, когда отправляются на работу или по каким-либо делам.

Мама из Ганы, о которой я поведу рассказ, встает очень рано. Раньше всех в доме. Еще и пяти нет, а она уже на ногах. Быстро разводит огонь в очаге и ставит на него большой котел воды. Пока вода закипит, она подметает пол и прибирает в хижине. Она гордится, что дома всегда чистота и порядок.

Но вот вода в котле кипит ключом. Теперь нужно этой водой толково распорядиться. Часть кипятка пойдет для приготовления

крахмала — женщины Ганы любят туго накрахмаленные платья. Часть воды пойдет на приготовление завтрака. Ну, а оставшуюся воду наша мама прибережет для купания самых маленьких.

К семи часам утра завтрак готов, платья накрахмалены, дома прибрано, — тут и поднимается все семейство. Старшие дети, позавтракав, сразу убегают кто в школу, кто просто на улицу. Отец уходит на работу. А наша мама из Ганы принимается купать своих черненьких малышей. Это самое любимое ее занятие по утрам. Послушали бы вы, как весело визжат и хохочут малыши! Посмотрели бы вы, какая счастливая улыбка у их мамы!..

А солнце уже высоко, пора подумать и об обеде. Накормить досыта такое большое семейство — нешуточное дело, особенно когда очень мало денег.

Привязав одного малыша за спину, взяв другого за руку, мама из Ганы отправляется на рынок. А на рынке чего-чего только нет! Целые горы разной снеди. Но это все не по карману, в котором очень мало денег. И мама, купив бананов — они очень дешевы, — рыбу, тоже недорогую, и батат, растение, похожее на картофель, идет домой.

Она снова разжигает очаг и начинает стряпню. Она делает самое любимое блюдо в Гане — татайи — жареные бананы. Вкусно поджаривает в кокосовом масле рыбу и бататы.

Можно бы и отдохнуть.

Но нет, еще время отдыха не пришло — наступил час обеда. В хижину собирается шумная орава голодных ребятишек, приходит поесть и усталый отец.

Только к вечеру все дела переделаны. Теперь можно надеть чистое, накрахмаленное платье, нацепить разные побрякушки, — кольца, браслеты, бусы, серьги.

Тут наступают часы отдыха, и начинаются смех, песни, пляски. Вся семья — и дети, и мать, и отец, — все, от мала до велика, принимают участие в этом веселье. И соседи справа, и соседи слева, и соседи напротив — никто не остается в стороне...

Недаром среди женщин страны Гана ходит такая поговорка: «Мешай дело с бездельем, проживешь свой век с весельем!»

**ОНИ —
СПУТНИКИ
ТВОЕЙ
ЖИЗНИ**

Знаешь, сколько в нашей стране книг только на полках библиотек? Около двух миллиардов томов.

В наших городах и селах работают 360 тысяч библиотек.

Крупнейшая библиотека страны — Государственная библиотека СССР имени В. И. Ленина — насчитывает в своем фонде более 27 миллионов книг и разных других изданий. Они напечатаны на 210 языках. Каждый день сюда приходят работать 9—10 тысяч человек.

Ни в одной стране нет таких колоссальных тиражей книг, как у нас. И почти нет у нас в стране семьи, у которой не было бы хотя бы небольшой домашней библиотеки. Иногда это совсем маленькое собрание книг: два-три десятка стоит на полочке. Иногда книгами уже занят целый книжный шкаф, а их хозяин раздумывает, как бы еще увеличить им жилище. А есть люди, у которых книги — главное в доме.

В средние века жил в Испании один ученый. Его называют «отцом переводчиков». Умирая, он оставил своему сыну такое завещание:

«Я собрал большую библиотеку. Держи ее в порядке. Приготовь список книг каждого шкафа и поставь каждую книгу в надлежащий шкаф. Прикрывая полки красивыми занавесками, охраняй книги от воды с потолка, от мышей, от всякого вреда, ибо они — твое лучшее сокровище, твой лучший друг».

Запомни:

**ХОРОШАЯ КНИГА — ТВОЙ ДРУГ
И УЧИТЕЛЬ, НЕИЗМЕННЫЙ
И ВЕРНЫЙ СПУТНИК
ВСЕЙ ТВОЕЙ ЖИЗНИ**



Сегодня ты решила привести в порядок книги своей библиотеки



С одних надо лишь стереть пыль, а потом поставить их обратно на книжную полку.

Другие — немного подклеить и почистить.

А есть среди твоих книг и такие «больные», которые нуждаются в основательном лечении. Эти книги ты отложишь в сторону: и сама не будешь их читать, и не дашь для чтения своим товарищам. Книги эти придется поскорее отнести в переплетную мастерскую, чтобы они окончательно не погибли. А еще лучше, если ты сама научишься переплетать свои книги. Попробуй! Это не трудно. Об этом написаны хорошие и понятные книги.

*Попробуй
и ты...*

А сейчас давай приведем в порядок книги, которые пока «больны» не очень серьезно. Запомни — пока! Но если своевременно эти книги не отремонтировать, то через несколько месяцев тебе придется их, уже тяжелобольных и растрепанных, нести в переплетную мастерскую.

Если из книги выпала страница,

ее нужно вклеить. Для этого на внутренней стороне страницы смажь узкую полоску клейстером и аккуратно вложи страницу на место. Проследи, чтобы она точно пришлась по обрезу книги.

Затем положи на книгу какую-нибудь тяжесть и оставь в таком виде на час-другой.



Если в книге разорвалась страница,

ты ее склеишь. Возьмешь узкую полоску тонкой прозрачной бумаги, намажешь клейстером и, аккуратно со-

единив края разорванной страницы, склеишь их этой прозрачной полоской.

Для прочности, кроме папиросной бумаги, подклей разорванное место на полях полоской более плотной бумаги.



Если у страницы порван уголок,

нужно его восстановить. Вырежь недостающий уголок страницы из подходящей бумаги и подклей его клеем.

Если ты увидишь на страницах пятно плесени,

тотчас сними книгу с полки, и пусть она хорошо просушится и проветрится.

Затем протри заплесневевшие места 2—3-процентным составом формалина, который можно купить в аптеке. Или слегка смажь пятна перекисью водорода, которая тоже продается в аптеке. Смазанные места страницы оставь на некоторое время открытыми, чтобы они подсохли. Потом положи на них промокашку, тогда они окончательно высохнут.

Если на странице жирное пятно...

Если пятно свежее, положи на страницу с пятном папиросную бумагу и прогладь сверху теплым утюгом. Пятно пропадет.

А если пятно давнишнее, присыпь его сухим мелом (можно зубным порошком), покрой белой бумагой и прогладь теплым утюгом.

Если на странице чернильное пятно,

его выводят лимонным соком.



*Карандашные пометки и следы пальцев
можно снять, протирая бумагу
мякшнем белого хлеба*

Немного о том, ЧТО ТЫ ЗНАЕШЬ ■ ■ И ЧЕГО, может быть, НЕ ЗНАЕШЬ

Читая, никогда не закладывай между страницами карандаши и другие предметы.

Не загибай у страниц углов.

Не перегибай книгу пополам.

Чтобы книги на полках не пылились, устанавливай их плотнее.

Следи, чтобы книги не стояли у сырой стены: заведется плесень. Заметив книгу, тронутую плесенью, немедленно просмотри всю свою библиотеку. Просуши стену, возле которой стоит книжная полка, а также сами книги. Если возможно, перенеси книжную полку на другое, более сухое место. *Плесень — самый опасный враг книги.*

Примерно раз в месяц сними все свои книги с полки и протри их тряпкой.

Ремонтируя книги, никогда не пользуйся конторским клеем: он оставляет на страницах пятна и портит бумагу.

Сделай клейстер из картофельного, рисового или маисового крахмала. Клейстер варят совершенно так же, как крахмал для белья, только картофельной муки для клейстера понадобится значительно меньше. Открой страницу 234, там написано, как делается крахмал для белья.

● ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ● ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ●

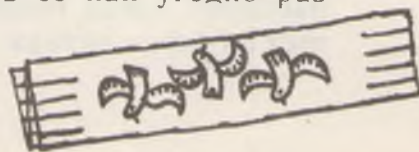
Посмотри, какие закладки можно сделать для книг



Лист белой бумаги сложи сначала пополам, потом снова пополам и еще раз пополам.

У тебя получится длинная полоска, которую хорошо пригладить по краям. Чтобы бумага не разгибалась, снизу и сверху нарежь ножницами бахрому.

Закладка готова! И ты можешь ее как угодно украсить.



Каково на дому, такое и самому

Это хорошая народная поговорка. Когда дома чисто — подметен пол, нигде ни пылинки, а окна такие светлые, будто стекло вовсе нет, когда растения на подоконниках свежи, зелены и на них распускаются все новые и новые цветы, — разве плохо жить в таком доме?

Иными словами, хорошо и уютно лишь тогда, когда люди заботятся о своем жилище, заботятся, чтобы в нем было чисто и красиво.

Понятие о красоте у разных людей очень разное. Даже есть такое выражение: «Кому что нравится!»

Иным, например, нравится, чтобы комната пестрела разными вышитыми подушками и подушечками, салфетками и салфеточками, хотя они не первой свежести.

Нравится, чтобы всюду стояли статуэточки, фарфоровые безделушки, вазочки, пусть даже на каждой вещи лежит слой пыли.

Нравится, чтобы стены были завешаны картинками, фотографиями, ковриками, хотя под ними гнездятся клопы и все засижено мухами.

Есть люди, которые ставят в вазы всякие искусственные цветы — бумажные, шелковые, восковые — и даже любят такими букетами.

А не лучше ли, когда, скажем, на диване лежат одна-две подушки в свежих пестрых наволочках? И необязательно, чтобы на этих подушках были вышиты крестом безвкусный леопард или попугай, или сделаны розочки из пестрых шелковых лент. Гораздо красивее, когда на подушках наволочки из пестрой ткани, которая хорошо сочетается с обивкой дивана, если она гладкая, или, наоборот, когда подушка из гладкой ткани, но подходящей к обивке дивана, если он обит пестрым.

Я думаю, что куда красивее, если в комнате много книг, а не десятки фарфоровых безделушек, с которых так долго и так трудно каждый день стирать пыль.

Я уверена, что из ваз нужно немедленно вынуть и выкинуть все искусственные цветы, особенно бумажные и восковые, и заменить их живыми цветами летом, а зимой какой-нибудь веточкой вечнозеленого растения вроде самшита.

И, конечно, пусть на стенах висит репродукция одной хорошей картины, чем множество картиночек и открыточек.

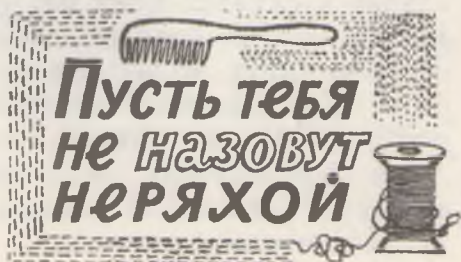
И я повторяю, а ты запомни на всю жизнь: самая большая красота жилища — это его чистота.

Если в комнате, где ты живешь, беспорядок, грязный пол, всюду пыль, вещи разбросаны где попало, не вини никого, кроме самой себя. Не кивай ни на маму, ни на бабушку, ни на старшую сестру. У них у всех, вероятно, и без того много разных дел. Уборка комнаты, где ты живешь, тем более твоего собственного уголка, — это твое дело. И никому его не перепоручай.

О чем рассказывается в третьей части

Если не хочешь прослыть неряхой — 220. Про Лену Фокину — 221. Посмотри на свои руки и ногти — 222. Как я помогла Степе (Рассказ одной девочки) — 223. Несколько советов, как ухаживать за руками — 224. Как избавиться от цыпок — 224. Как быть, если на руках чернильные пятна — 225. Не забывай мыть ноги — 225. Девочкам с длинными косами — 226. Сколько у человека волос на голове? — 229. День большой стирки — 229. Крахмал и синька — 234. А теперь давай гладить — 236. Как сделать гладильную доску — 239. Если от утюга остались подпалины — 239. За утюгом тоже нужен уход — 241. Хочешь целый месяц слышать «большое спасибо»? — 242. А умеешь ли ты вывести пятно? — 243. Сделай так — 246. Три пары грязных туфель — 247. А где это хранить? — 248. «Тому, кто нас будет носить...» — 249. Твой рукодельный ящик — 251. Про твою волшебную иглу и про твои умелые руки — 255. Шов, который называется «вперед иголкой» — 256. Швы, которые называются «за иголку» и «строчкой» — 257. Простая подрубка — 258. Красный жучок, желтая груша и ванька-встанька — 260. Ты кладешь заплату — 264. Оторвалась пуговица — 267. Сарафанчик из ситца — 269. Вешалка для юбок — 274. Николкино пальто — 275. Растение, из которого делают ситец — 278. Четыре превращения одного платья — 278. История чулка — 284. А если на чулке дырка? — Научи октябрят своей звездочки — 286. Чулки и платья из дерева — 287. Мешок для галош и тапочек — 288. Два воротничка — 290. Кройка воротничков из ткани — 292. Шитье — 294. Вышитые воротнички — 295. О твоей пионерской форме — 296. Это из твоего прошлого, юный пионер! — 297. Почему галстук называется галстуком? — 297. Пять носовых платочков — 298. Былинка с голубыми цветками — 302. Не хочу быть неряхой и не буду! — 303.

Ч А С Т Ь Т Р Е Т Ь Я



Если
не хочешь
прослыть неряхой...

Ты должна каждый день следить:

- За своими волосами,
- За своими руками и ногтями,
- За своими ногами,
- За своими зубами,
- За своим бельем,
- За своим платьем,
- За своими чулками,
- За своей обувью.

Все кажется очень трудным, когда это делается от случая к случаю. Если же ты станешь уделять своему платью, своим волосам, своим ногтям всего лишь несколько минут, но регулярно, про тебя всегда будут говорить: «Как приятно смотреть на эту девочку, она вся сияет чистотой! И как славно она одета!..» А на тебе будет лишь твоя обычная школьная форма, но хорошо выглаженная и украшенная белым воротничком и манжетами безукоризненной чистоты.

ПРО ЛЕНУ ФОКИНУ

У нас в классе Лену Фокину очень уважают. И не только потому, что она отвечает на одни пятерки и четверки. Лена Фокина в нашем классе самая аккуратная. Воротничок и манжеты у нее белоснежные, накрахмаленные. Ленты в косах выглаженные. Косы заплетены волосок к волоску. На платье и переднике — ни морщинки, такое все отутюженное. А на чулках даже самая малюсенькая дырочка отлично заштопана.

Однажды Лена не пришла в школу.

— Знаешь, — сказала Надя своей подружке Вере, — давай покажем ей, какие уроки задали. А то как же она?

— Давай, — согласилась Вера.

И после занятий девочки побежали к Лене.

Дверь им открыла бабушка Лены. Вид у нее был очень занятой: рукава засучены, руки по локти в мыле.

— Вы к Леночке? — спросила она у девочек. — Сейчас она вернется. У нее зубы болят, пошла к врачу. Посидите вот тут, а я пойду достирать Леночкины воротнички. Она очень у нас аккуратная.

— Разве она не сама стирает? — удивилась Надя. — А мы думали...

— Что вы, что вы! — замахала на девочек бабушка. — Наша Леночка никогда такими делами не занимается! А постираю, надо за штопку браться. Знаете, какая наша Леночка! Она терпеть не может, если на чулках дырки...

— Значит, и чулки свои Лена не штопает? — спросила Вера. — А мы-то думали...

— Может, вы ей и косы плетете? — насмешливо спросила Надя.

— А как же! — ничуть не удивившись вопросу, ответила бабушка Лены. И, вздохнув, прибавила: — А как кричит на меня Леночка, если плохо заплету...

— Пойдем, пожалуй? — сказала Надя, посмотрев на подругу.

— Пойдем.

И, попрощавшись, девочки ушли.

— А уроки? — вспомнила Вера, когда они уже были на улице. — Мы ведь не оставили?

— Ну и пусть! — сердито проговорила Надя.

Посмотри на свои РУКИ и НОГТИ



Хорошо, если они у тебя в порядке. Ведь до чего неприятно, когда у человека длинные, грязные, неровные ногти, а руки шершавые, вроде наждачной бумаги!

Начнем с ногтей

Раз в неделю ногти нужно подстригать закругленными ножницами, а затем аккуратно обтачивать края ногтей пилкой.

Чтобы ногти не зарастали, кожуцу вокруг лунок, вытирая руки после мытья, отодвигай кончиком полотенца.

Бывает, что некоторые ребята грызут свои ногти. Это отвратительная привычка!

Если у них не хватает силы воли бросить эту вредную привычку, помоги им советом: пусть смажут кончики пальцев раствором хины или еще чем-нибудь очень горьким. Через несколько дней они отучатся грызть ногти и будут благодарны тебе за этот простой совет.

А следующий совет я даю уже тебе: скажем, предстоит уборка, или пересадка цветов, или чистка картофеля, или еще какая-нибудь грязная работа. Перед этим поскреби кусок мыла, чтобы оно плотно забилося под твои ногти. Когда ты справишься с работой, хорошенько потри ногти щеткой. Увидишь, они будут абсолютно чистыми!

А теперь о руках

Хотя это смешно повторять, но тем не менее повторяю: руки нужно мыть часто и вытирать насухо.

Само собой разумеется, ты моешь руки утром, когда встаешь, и вечером — перед тем, как лечь спать.

Всякий раз, когда ты приходишь с улицы домой, обязательно мой руки с мылом.

Непреренно мой их, когда ты садишься за стол — завтракать, обедать или ужинать.

И — это ты сама хорошо знаешь — после того как сходишь в уборную.

Помни: чистые руки предупреждают возникновение многих заразных болезней.

КАК Я ПОМОГЛА СТЕПЕ

(Рассказ одной девочки)

У нас во дворе живет мальчик Степа. Я перешла в седьмой класс, а Степа — в шестой.

Степа всегда занят: то что-нибудь мастерит, то помогает убирать снег на школьном катке. Соседи по квартире часто зовут его на помощь: «Зайди к нам, Степа, взгляни, что случилось с выключателем!..»

Как-то раз мы со Степой подметали наш двор. Вдруг Степа бросил метлу и принялся разглядывать свои руки.

— Что у тебя? — спросила я Степу. — Водяной пузырь натер?

— Да нет, — ответил с досадой Степа. — Прямо не знаю, что делать с руками.

И он показал мне свои руки.

Я чуть не ахнула. Руки были все в трещинах, красные, шершавые, даже в кровоточинах.

Я спросила Степу:

— Ты, должно быть, очень плохо вытираешь их после мытья.

— А разве это так важно? — удивился Степа.

- Очень важно.
— Почему? Дай разъяснение...

Этому Степе всегда на все подавай разъяснение!

И я ему все разъяснила. Я сказала, что, если руки после мытья не вытирать досуха, кожа на них обветривается, шелушится и трескается. А в трещины попадает пыль, грязь, они воспаляются, даже начинают иногда кровоточить и гноиться.

— Как у тебя, — прибавила я, кивнув на Степины руки.

— Раз ты все знаешь, дай совет, — попросил Степа.

Я ему подробно рассказала, как избавиться от цыпок. Он слушал меня очень внимательно, а насчет глицерина с нашатырным спиртом записал на бумажке.

Через несколько дней Степа подошел ко мне и молча показал свои руки. Потом сказал:

— Спасибо тебе за хороший совет.

А я была очень рада, что помогла Степе.



Как избавиться от цыпок

Прежде всего, мой руки теплой водой с мылом. После мытья, еще влажные, смазывай их глицерином с нашатырным спиртом, или простым глицерином, или детским кремом. Затем вытри насухо.

Если появились трещины, возьми чистую тряпочку, пропитай ее любым жирным кремом, на худой конец, растительным маслом и наложи такую повязку на трещины. Менять эту повязку надо несколько раз в течение двух-трех дней. Все трещины и ранки на руках заживут.

Заусенцы, если они у тебя есть, прижги йодом, а затем смажь детским кремом.



Как быть, если на руках чернильные пятна?

Очень просто: сначала протри каждое пятно ватой, смоченной в одеколоне или в нашатырном спирте, а затем хорошо вымой руки теплой водой с мылом; еще влажные, смажь глицерином и вытри насухо.

Есть еще и такой способ: чернильное пятно слегка смочи водой, потом протри головкой обыкновенной спички. Оно побледнеет и вскоре исчезнет.



Не забывай МЫТЬ НОГИ!

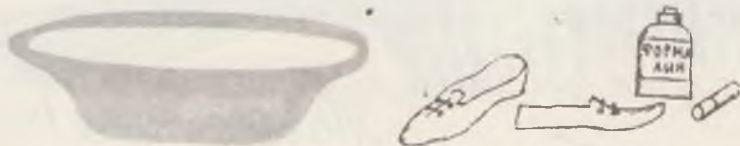
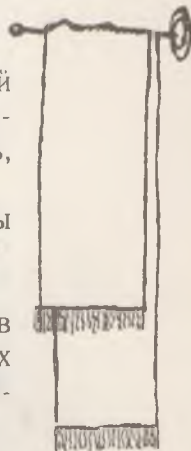
Приучись каждый вечер перед сном мыть ноги теплой водой с мылом. Увидишь, как это хорошо: ты будешь ложиться в постель словно уже отдохнувшая. Усталость, которая накопилась за день, как рукой снимет.

Особенно важно ежедневно мыть ноги летом, когда ты ходишь в сандалиях на босу ногу или босиком.

После мытья вытирай ноги посуше.

Стричь ногти на ногах нужно не реже двух раз в месяц. Легче всего ногти на ногах стригутся, когда их вымоешь горячей водой с небольшим количеством пищевой соды. (Одна чайная ложка на литр воды.)

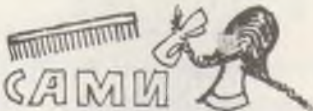
Кожу между пальцами ног почаще смазывай каким-нибудь кремом.



Если ноги у тебя потеют, делай ножные ванны в теплой воде с легким раствором марганца или протирай ноги 10-процентным раствором формалина. Такой раствор продается в аптеках. Делается это на ночь, после мытья ног, два-три раза в неделю. Ваткой, смоченной в таком растворе, хорошо протри кожу между пальцами, а также всю ступню.

После летних дней, когда ты ходила босиком или в сандалиях, на пятках и подошве ног кожа затвердела. И я советую тебе, когда по вечерам моешь ноги, добавлять в воду немного нашатырного спирта или пищевой соды. После мытья пятку и подошву хорошенько потри пемзой, а потом смажь детским кремом.

Девочкам с длинными косами



Давай поговорим об уходе за волосами. И пусть в нашей беседе примут участие и девочки, у которых косички совсем короткие, и те, у которых волосы пока еще вообще нельзя заплетать в косы.

У тебя должна быть своя собственная гребенка — обязательно! И ты должна следить за ее чистотой не меньше, чем за чистотой своих волос.



Только твоя!

Ты ведь не берешь чужую зубную щетку, когда чистишь зубы. И не разрешаешь брать своей. Вот так же и с гребенкой. Твоя гребенка — это только твоя, и ничья больше!

Каждую неделю, прежде чем ты начнешь мыть голову, займись своей гребенкой: вычисти ее, вымой. Чистить гребенку очень удобно старой зубной щеткой, смоченной в нашатырном спирте. Почистив, хорошенько вымой гребенку в растворе питьевой соды.

Гребенку из пластмассы никогда не мой в горячей воде — испортишь.

Не забывай!

Мыть голову следует один раз в неделю, не чаще. А если волосы сухие, то раз в 10—12 дней.

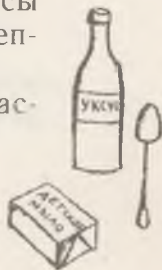
Лучше всего для мытья головы пользоваться шампунем или детским мылом. Оно самое мягкое и безвредное.

Итак, два раза намылив волосы детским мылом, два раза промой их чистой водой. Если вода недостаточно мягкая, а волосы густые и длинные, в последнюю воду, в которой споласкиваешь волосы, налей чайную ложку столового уксуса.

Волосы сухие и ломкие вместо мыла хорошо мыть яичным желтком. Делают это так: яичный желток (без белка) втирают в волосы и кожу головы, смачивая их при этом водой. Через несколько минут волосы споласкивают теплой водой.

Обычно после мытья головы яичным желтком волосы становятся мягкими и блестящими и корни их укрепляются.

Промыв волосы, вытри их мягким полотенцем и расчесывай, пока не высохнут.



Никогда не заплетай мокрые волосы!
Никогда не ложись спать с мокрой головой!

Вредно и то и другое.

Расчесывать волосы, особенно длинные, нужно долго и тщательно, проводя при этом гребенкой по коже головы. Это усиливает прилив крови, способствует росту и сохранению волос.

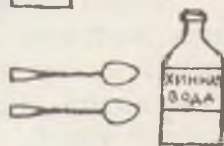
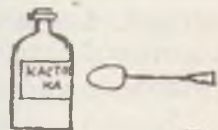
Длинные волосы начинай расчесывать с концов и постепенно переходи к корням. Гребень пусть будет широкий, удобный, с редкими, тупыми зубцами.

Косы, особенно у корней волос, не заплетай туго. Это мешает правильному кровообращению, и вызывает выпадение волос.

Если ты заметила, что у тебя стали сильно выпадать волосы, скажи об этом маме, и пусть она покажет тебя врачу. Может быть, тебе нужно побольше пищи, богатой витаминами.

А кроме того, подольше расчесывай волосы головной щеткой, предварительно смазав корни таким составом:

1 чайная ложка касторового масла,
2 чайные ложки хинной воды,
6 чайных ложек одеколона.



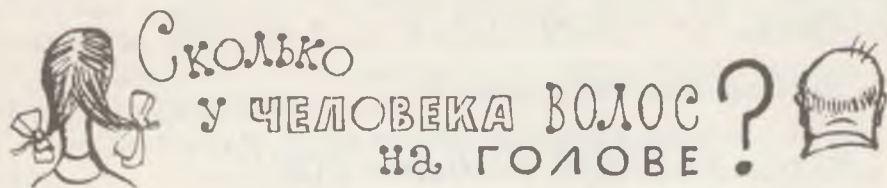
И, если у тебя появилась перхоть, тоже скажи об этом маме: пусть она посоветуется с врачом. Обычно при появлении перхоти волосы выпадают сильнее.

В аптеках продаются разные средства от перхоти, но

Рецепт!

лучше, если ты их будешь употреблять, посоветовавшись с врачом.

Вот то небольшое, что тебе нужно делать, чтобы волосы были чистыми, густыми, длинными, а стало быть, и красивыми.



В учебниках анатомии сказано, что на одном квадратном сантиметре головы человека около 270 волос. Всего на голове человека волосы занимают 580 квадратных сантиметров. Значит...

Нет, сосчитай-ка лучше сама, сколько же всего волос на голове человека?

Конечно, подсчеты эти приблизительны, так как у одних людей волосы гуще, у других — реже. Примерное число волос на голове будет равно цифре, которая у тебя получится после умножения 270 на 580...

ДЕНЬ БОЛЬШОЙ СТИРКИ

*А ну, —
подсчитай!*

Сегодня у тебя день большой стирки. Тебе придется выстирать:

Носовые платочки,
Воротнички и манжеты,
Лифчик,
Трусики и комбинацию из шелкового трикотажа,
Шерстяную вязаную шапочку и рукавицы,
Капроновый шарфик,
Несколько пар носочков
И, наконец, платье из штапельного полотна.

Вещей не так уж много, но все их нужно стирать, сушить и гладить по-разному.

Например, носовые платки никогда не стираются так, как шелковые трикотажные вещи. Воротнички и манжеты нельзя гладить так, как капроновый шарф. Твое хорошенькое штапельное платье ты будешь сушить совсем по-иному, чем шерстяную шапочку и рукавицы.

Есть одно золотое правило:

Стирая, чаще меняй воду!

Бывает так: вода в тазу уже густая и липкая от грязи и мыла, а хозяйка все стирает и стирает в ней, почему-то не желая сменить на чистую. Жалей не воду, а белье и свои силы. Белье получается значительно чище, если часто менять воду.

Другое золотое правило:

Белые вещи не стирай с цветными!

ЗАПОМНИ:

После белого белья ты можешь простирнуть цветное, но не наоборот.

Цветные вещи никогда не кладутся рядом с белыми. Более того, вещи разных цветов не складывай в одну кучу.

Цветные вещи никогда не кипятятся.

Почему, тебе, вероятно, понятно: каждая цветная вещь может полинять и своей краской испортить другую.

Если ты твердо запомнишь эти два золотых правила, белье, выстиранное тобой, всегда будет чистым и тебе не придется удивляться пятнам, скажем, на твоих белых воротничках или фартуке.

Ты стираешь белое белье

Свою стирку ты начинаешь с белого — значит, с носовых платков, воротничков, манжет и лифчика.

Если вещи эти очень грязны, сперва их все замочи: носовые платочки — в очень соленой воде; воротнички и манжеты, которые были накрахмалены, — в тепловатой воде; лифчик — в тепловатой воде с небольшим количеством стирального порошка.

Белье гораздо легче и чище отстирывается после того, как оно перед стиркой полежит в теплой воде с порошком.

Стирая, хорошенько потри все грязные места. Само по себе, без твоих рук, белье чистым не станет.

После стирки прополощи белье. Сперва в теплой воде, затем в холодной.

Теперь тебе останется все подсинить, а воротнички и манжеты еще и накрахмалить.

Как обращаться с синькой и как заваривать крахмал, ты можешь прочесть на страницах 234, 235...

Подсиненное белье ты повесишь на веревку сохнуть, а накрахмаленное завернешь в чистое полотенце.

Запомни!

Ты стираешь белье из шелкового трикотажа



Шелковый трикотаж никогда не кипятят.

Если же твои трусики и комбинация очень грязные, положи их на один-два часа в тепловатую воду, прибавь в нее немного питьевой соды или чайную ложку нашатырного спирта или стиральный порошок «Новость».

Вообще шелковые трикотажные вещи лучше стирать не с мылом, а со специальными порошками. Вода не должна быть горячей. В горячей воде шелковый трикотаж легко испортить.





Простиρνув белье два раза, прополощи его сначала в теплой воде, потом в холодной. В последнюю воду при полоскании добавь $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксусной эссенции или 1 столовую ложку уксуса.

Выстиранные вещи, слегка отжав, заверни в белую сухую тряпку или в простыню.

Ты стираешь капроновый шарфик



Это очень просто. В теплой воде со стиральным порошком простиρνешь шарфик два раза, прополощешь два раза два тоже в теплой воде и положишь на сухое полотенце — пусть сохнет.

Капроновые чулки стираются точно так же. И стирать их нужно часто, не реже чем раз в 2 дня, особенно летом.

Новые, советую тебе, обдать очень горячей водой, они будут лучше носиться.

Ты стираешь шерстяные вязаные шапочку и рукавицы



Стирая шерстяные вязаные вещи, НЕЛЬЗЯ:

*кипятить их,
класть в воду соду,
стирать простым мылом,
скручивать, выжимая,
сушить на веревке.*

Стирают эти вещи так:

в мыльной пене или в «Новости». Когда стирают в мыльной пене, то прибавляют в воду немного нашатырного спирта (1 столовую ложку на 2 л воды).

Выстирав, прополаскивают в теплой воде.

Отжимают в сухом полотенце не выкручивая, а затем, расправив как надо, кладут на какую-нибудь ткань для просушки.

Если ты правильно стираешь шерстяной трикотаж, он никогда не сядет и не свалется.

Ну, а уж если случилось, что вещь села и свалась, попытайся ее исправить. Делают так: в мыльную пену вливают 3 столовые ложки нашатырного спирта, 1 столовую ложку скипидара и 1 столовую ложку винного спирта. Все это — на 10 л воды. Испорченную вещь кладут в эту воду, держат в ней сутки, а затем прополаскивают в тепловатой воде.

*А как
исправить
?*

Ты стираешь свои носки

Это дело не легкое, тут рук не жалеи. Не жалеи мыла и стирального порошка.

Большей частью у носков особенно зашиваются пятки. Сперва хорошенько простирни носки с лицевой стороны. Потом выверни наизнанку и тоже потри.

Каждый носок стирай по отдельности, а не парой. Выстирав, выверни наизнанку, хорошенько прополощи и повесь на веревку.

*Не жалеи
мыла!*

Ты стираешь свое платье из штапельного полотна

Оно пестрое, оно нарядное, с ним нужно обращаться деликатно.

Проверь, нет ли в карманах мусора, выверни их: какая-нибудь пестрая бумажка от конфеты может испортить твоё платье навсегда.

Проследи, не осталось ли на платье брошки, иголки, булавки. Стирая, ты можешь поранить себе руку.

Не поленись — отпори пуговицы. После стирки они испортятся, потеряют блеск и уже не будут украшать платье. Проделав все это можешь приниматься за стирку.

Не забудь!

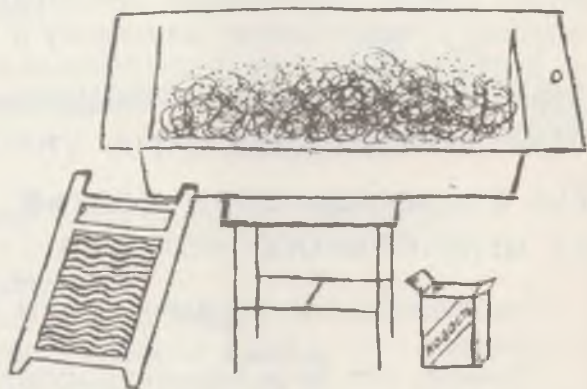
Лучше всего стирать платье в мыльной пене или в порошке «Новость». И чтобы вода была не слишком горячей. В мыльную воду прибавь ложечку нашатырного спирта.

После стирки тщательно прополощи платье в теплой воде, а затем в холодной, добавив в воду немного уксуса.

Не выкручивай свое платье. Лишь хорошенько отожди его и закатай в чистую сухую ткань. Затем расправь, аккуратно надень на плечики и повесь сохнуть.



*Теперь ты можешь
сама стирать свои
вещи!*



КРАХМАЛ и СИНЬКА

Крахмал для белья ты приготовишь так:

В чашке холодной воды тщательно разведешь; чтобы не было комков, одну-две ложки крахмала — картофельного, рисового или маисового — и, непременно помешиваешь.

вая, вольешь его в крутой кипяток (на 1 стакан кипятку — 1 столовую ложку крахмала). У тебя получится густой, прозрачный кисель. Этим киселем ты и будешь крахмалить, влив его в воду, в которой собираешься последний раз прополоскать или подсинить свое белье.

Если ты хочешь, чтобы вещь получилась жестче, воды возьми поменьше, а крахмала лей в воду побольше. Если же хочешь накрахмалить вещь мягче, делай наоборот: воды возьми побольше, а крахмала — поменьше.

Например, ты собираешься крахмалить воротнички и манжеты. В чуть подсиненную воду налей крахмал, опусти в нее минуты на две воротничок и пару манжет. Затем вынь их, отожми и закатай в сухую белую тряпку или в полотенце. То же самое сделай со вторым воротничком и со второй парой манжет, и так далее.

Конечно, и подкрахмаленные вещи можно сушить на веревке, но тогда следи, чтобы они не пересохли. *Накрахмаленное белье нужно гладить влажное и обязательно горячим утюгом.*

Если белье пересохло, закатай его в мокрую тряпку, пусть немного полежит и отсыреет, а уж тогда гладь.

Синьку разводят так:

Порошок или таблетки синьки крепко завяжи в плотную белую тряпочку, чтобы отдельные крупинки не попали на белье и не оставили бы на нем синих пятен.

Сделав это, узелок с синькой опусти в корыто или в таз с холодной водой и немного поболтай. Вода сразу станет ярко-голубой. Однако она должна быть настолько прозрачной, чтобы опущенная в нее рука была хорошо видна.

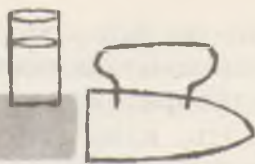
Каждую вещь подсинивай отдельно. Некрасиво, если твой носовой платок или лифчик сделаются голубыми. Держать в подсиненной воде каждую вещь надо не более 3—5 секунд.



*Не более
3-5
секунд!*

А теперь давай

ГЛАДИТЬ



Начиная гладить, надо обязательно провести утюгом по чистой сухой тряпке — проверить, чистый ли утюг, не перегрелся ли он.

Запомни общее правило:

Гладить надо справа налево, начиная с широкой части вещи по направлению к узкой.



Вот так:

Прежде всего гладят мелкие детали: рукава, воротник, манжеты, карманы, вышивку.

Постельное белье, полотенца, скатерти гладят с лицевой стороны.

Все цветное белье и платья — с изнанки.

Вещи из натурального и искусственного шелка нужно гладить сухими, с изнанки и не очень горячим утюгом.

Шерстяные вещи гладят тоже сухими, но через влажную ткань, лучше всего через льняную, и очень горячим утюгом.

Трикотажные вещи, шелковые и вискозные, гладят с изнанки, не очень горячим утюгом.

Капроновые ткани горячего утюга боятся, их нужно гладить чуть теплым утюгом.

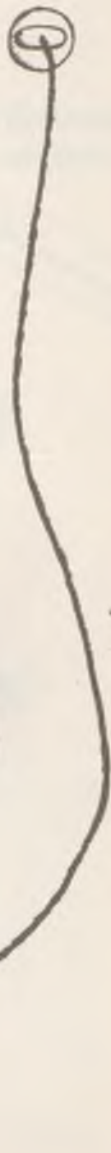
Шерстяные вязаные вещи, если они связаны не в резинку, гладят с изнанки слегка теплым утюгом, чтобы не растянуть.

А если мама попросит тебя выгладить полотенца или скатерть с бахромой, перед глажкой бахрому расчеши редким гребнем. Но не забудь перед этим вычистить и вымыть гребень в мыльной воде.

А теперь, когда ты познакомилась с общими правилами глажки, давай гладить выстиранное тобой белье.

Начнем с носовых платочков. Они сухие, а могут и совсем пересохнуть.

Готово!



Сперва прогладь у каждого из них кромку, потом середину. Затем сложи каждый платок пополам, еще раз пополам, и, наконец, хорошенько прижми его сверху утюгом.

Теперь возмись за лифчик. Сначала прогладь бретели, потом пояс, затем все остальное.

Воротники и манжеты ты сильно накрахмалила и завернула в чистое полотенце. Они еще очень влажные. Это хорошо. Ты помнишь, что крахмальные вещи лучше гладить влажными и очень горячим утюгом?

Каждую вещь по очереди клади на гладильную доску и начинай гладить: сперва с изнанки, а когда вещь под утюгом подсохнет, с лица. Свою шелковую трикотажную комбинацию и трусики — ты уже знаешь — надо гладить с изнанки и теплым, а не горячим утюгом.

Капроновый шарфик прогладь, еле касаясь его тепленьким утюгом. Сделай это, когда утюг выключен и остывает. Или же прогладь шарфик, когда утюг только начал нагреваться.

Шерстяные вязаные шапочку и рукавицы можешь вовсе не гладить. Дай им как следует просохнуть. Влажные, они тут же растянутся и потеряют форму.

Теперь осталось прогладить самое сложное — платье. Гладить его нужно слегка влажным и с изнанки, осторожно вытягивая в длину, так как после стирки штапельное полотно немного сжимается. Однако материал сильно не тяни: платье может разорваться.

Хорошо, если дома есть гладильная доска. Тогда платье ты надеваешь на доску и проглаживаешь со всех сторон.

Не забудь: в первую очередь ты прогладишь воротничок, рукава, карманы и отделку. Затем верх платья и, наконец, его юбку.

Выглаженное платье повесь на плечики, пусть оно окончательно подсохнет после глажки. Затем пришей на место все пуговицы, которые ты отрезала перед стиркой, и повесь платье в шкаф.

Как сделать гладильную доску

Возьми самую простую доску. Длина этой доски может быть около метра или немного больше метра. Ширина 30—35 см.

Попроси у мамы старое байковое одеяло. Им очень хорошо обернуть гладильную доску.

Сложив это одеяло в два-три слоя, общей им доску. Затем попроси старенькую, изношенную льняную простынку и общей ею доску поверх одеяла. Все швы должны находиться на обратной стороне доски, чтобы поверхность, которая служит для глажки, была ровной.

Обратная
сторона



Если от утюга остались подпалины...



Вот несколько полезных советов:



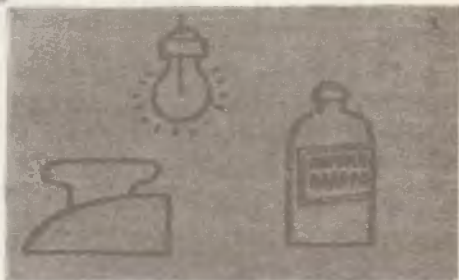
1.

Подпаленное место смачивают лимонным соком, сверху присыпают сахарной пудрой и через некоторое время простирывают в холодной воде.



2. Или: подпаленное место смачивают холодной водой, посыпают мелкой солью и выставляют на солнце. Затем материал прополаскивают в холодной воде.

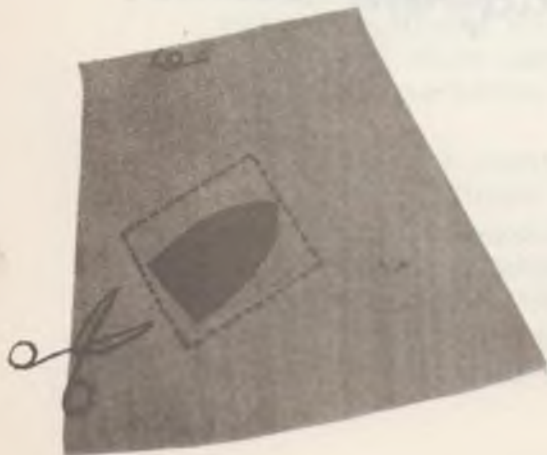
3. Еще так: сильно подпаленные места слегка смачивают перекисью водорода и выставляют на яркий свет. Через несколько минут ткань прополаскивают холодной водой.



4. Если подпалины есть на шелку, нужно приготовить кашицу из пищевой соды и воды. Этой смесью покрывают пятно и дают высохнуть. Остатки соды счищают щеткой.

Однако все эти советы тебе пригодятся, если от утюга остались лишь желтые подпалины, но материал не сожжен.

А если утюг настолько раскалился, что оставил темно-коричневый след, тут уж ничем не можешь — будет дыра! Аккуратно вырежь ножницами спаленное утюгом место и положи на него заплату (как кладутся заплаты, прочти на странице 265).



За УТЮГОМ ТОЖЕ НУЖЕН УХОД



Если утюг сильно раскалился, никогда не охлаждай его под краном: утюгу это совсем не полезно, ты же паром можешь обжечь себе руку.

Потерти — он сам потихоньку остынет.

Если нижняя плоскость потеряла блеск, приведи утюг в порядок: на бумагу ровным слоем насыпь поваренную соль и мелко наструганный парафин (настругай от ога-рочка свечи). Немного нагрев утюг, потри его об бумагу с солью и парафином, — утюг станет снова чистым и блестящим.

Если на утюге появилась ржавчина, ее нужно обязательно снять. Но не соскабливай ржавчину ножом, а прежде всего хорошенько протри нижнюю плоскость утюга сухой тряпкой. Если же это не поможет, тряпку смочи водой, насыпь на нее немного порошка «Блеск» и сильно протри заржавленные места. Не забудь после этого основательно протереть утюг сухой чистой тряпкой.

Если дома имеется не электрический утюг, а простой, печной, сделай для него специальную «утюжку», чтобы не хватать утюг чем попало — бумагой или грязной тряпкой.

ХОЧЕШЬ ЦЕЛЫЙ МЕСЯЦ СЛЫШАТЬ «БОЛЬШОЕ СПАСИБО»?

«Конечно, хочу!» — ответишь ты.

Тогда внимательно прочти эту страничку и приведи в порядок брюки своего папы или старшего брата. Сначала как следует почисти их щеткой, потом выверни наизнанку и хорошо прогладь места, вытянутые на коленях.

Затем приготовь раствор из двух столовых ложек воды и двух столовых ложек уксуса.

Этим раствором следует смочить те места, на брюках, где пролегают складки, — и спереди и сзади.

Потом брюки вывертываются снова на лицо и утюжатся горячим утюгом через чистую плотную тряпку (лучше через холщовую).

Целый месяц брючные складки будут прямыми, и целый месяц твой папа, или твой брат, или оба вместе будут хором твердить тебе: «Большое спасибо!»

А летом, в лагере, увидев, в каких измятых брюках ходят мальчики твоего звена, сговорись с другими девочками, и прогладьте брюки своих товарищей так, как здесь рассказано.

Твоему примеру последуют все девочки лагеря, в этом я не сомневаюсь!

А умеешь ли ты вывести ПЯТНО?

Посадить пятно себе на костюм или платье может каждый человек, даже самый аккуратный.

Но вот ходить с пятном на своей одежде будет только неряха.

Пятна бывают самые разные, и почти каждое можно уничтожить.

Сначала попробуй самое простое: разведи на блюдечке немного теплого мыльного раствора. Смачивая в нем зубную щетку (старую, конечно), протри как следует место с пятном. Затем промой это место чистой водой, высуши и прогладь.

Только советую тебе: предварительно вычисти платяной щеткой то место, где у тебя сидит пятно.

Это нужно делать всегда, чтобы от пыли не получилось подтеков.

Если при такой простой чистке пятно не исчезло, придется применить какое-нибудь более сильное средство.

Общее правило: под пятно, которое ты будешь выводить, подложи сложенную в несколько слоев чистую белую тряпочку.

Жировые пятна

выводят бензином или скипидаром.

С бензином обращайся очень осторожно. Он легко улетучивается и огнеопасен. Когда берешь из бутылки на

тряпочку немного бензина, чтобы снять пятно, тотчас закрой бутылку пробкой и следи, чтобы рядом никто не зажигал спички.

Свежие жировые пятна перед чисткой хорошо прогладить теплым утюгом через 2—3 слоя промокательной бумаги. Иногда при такой глажке пятно и вовсе пропадает. Если же оно все-таки осталось, почисти его бензином.



Травяные пятна

на одежде, если они свежие, промывают теплым мыльным раствором с небольшим количеством нашатырного спирта.



Пятна от фруктов и ягод

можно удалить несколькими способами:

1. Горячей водой.

2. Подержать место с пятном в горячем молоке, а затем промыть водой.

3. Перекисью водорода: 1 чайная ложка на $\frac{1}{2}$ стакана воды. Затем место, где находилось пятно, промыть холодной водой.



Чернильные пятна

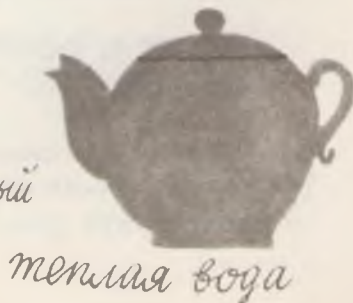
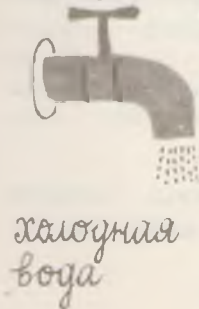
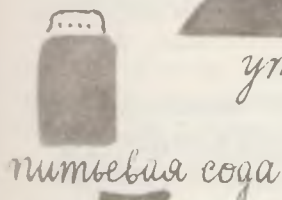
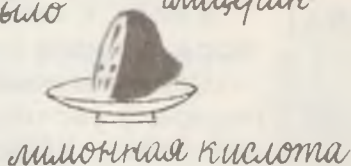
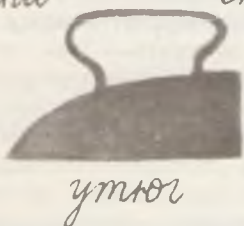
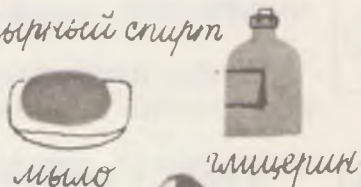
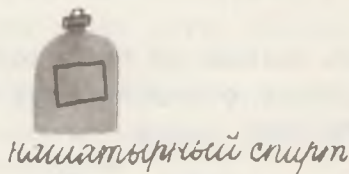
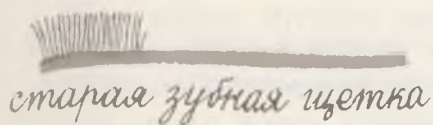
(фиолетовые) можно снять:

Если они на белом материале, то лимонной кислотой (1 чайная ложка на стакан воды).

Если они на чем-нибудь цветном, то смесью глицерина и денатурата: 5 частей денатурата и 2 части глицерина.



Что же должно у тебя быть,
КОГДА ТЫ ВЕДЕШЬ
войну с РАЗНЫМИ ПЯТНАМИ



Сделай так!

Когда манжеты твоей шерстяной вязаной кофточки сильно растянулись, *сделай так*:

Туго завяжи их тесемкой и опусти в очень горячую воду, потом сними тесемку и высуши манжеты, не расправляя их.

Чтобы крахмаленный воротничок не приставал к утюгу, когда ты будешь его гладить, *сделай так*:

В воде, в которой ты будешь заваривать крахмал, раствори немного туалетного мыла.

Или в готовый крахмал добавь несколько капель скипидара, а уж тогда опускай в него воротничок, который собираешься крахмалить.

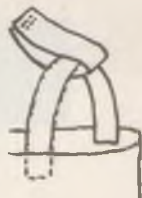
Если на твой парадный белый фартук попали чернила, *сделай так*:

На 100 г перекиси водорода добавь $\frac{1}{2}$ чайной ложки нашатырного спирта. Этим составом протри каждое чернильное пятнышко на своем переднике, после чего передник выстирай.

Если ты кладешь заплату или зашиваешь на платье дыру, *сделай так*:

Возьми иголку тонкую, а нитку короткую. Толстая игла и длинная нитка могут увеличить дыру, когда ты будешь чинить свое платье.

Если у тебя спускается бретелька комбинации или рубашки, *сделай так:*



На плече у проймы платья или блузки пришей с изнанки узкую тесемку. На конце тесьмы пришей одну половину кнопки, а около ворота, на платье, — другую ее половину. Надевая платье, продерни под бретельку эту тесемку и застегни ее на кнопку.

Если новые ботинки сильно жмут ноги, *сделай так:*

Налей в ботинок немного одеколона и тут же надень. Можно полить обувь одеколоном и снаружи. Это размягчит кожу, и ботинок станет свободнее.



Была ночь. Три пары грязных туфель лежали, брошенные в темном коридоре.

— Ох, — проговорила одна из туфель, — если бы вы знали, до чего неряшлива наша хозяйка! Смотрите, какие мы пыльные, грязные, а ей и в голову не приходит нас почистить!..

— Ну уж нет! — ответила туфля из другой пары. — Таких нерях, как наша хозяйка, еще свет не видел! Мало того, что она нас никогда не чистит, подумайте только, наши каблукки совсем скосились, а она и не собирается отдать нас в починку!..

— А наша-то? — мрачно, в один голос сказали туфли третьей пары. — Вот уж сколько времени она носит нас без шнурков. Мы шлепаем, мы разношиваемся, мы теряем форму, а ей никакого дела... Вот кто настоящая неряха!

Спор продолжался бы и дальше, но тут в коридоре зажгли свет.

— Надя! — крикнула Надина мама, посмотри на три пары грязных туфель. — Как тебе не совестно! В каком виде у тебя обувь?

Вот так история! Оказывается, и спорить было не к чему: хозяйка у трех пар грязных туфель была одна, и, конечно, неряха...

ТРИ
ПАРЫ
ГРЯЗНЫХ
ТУФЕЛЬ

А у тебя так не бывает?

А где это

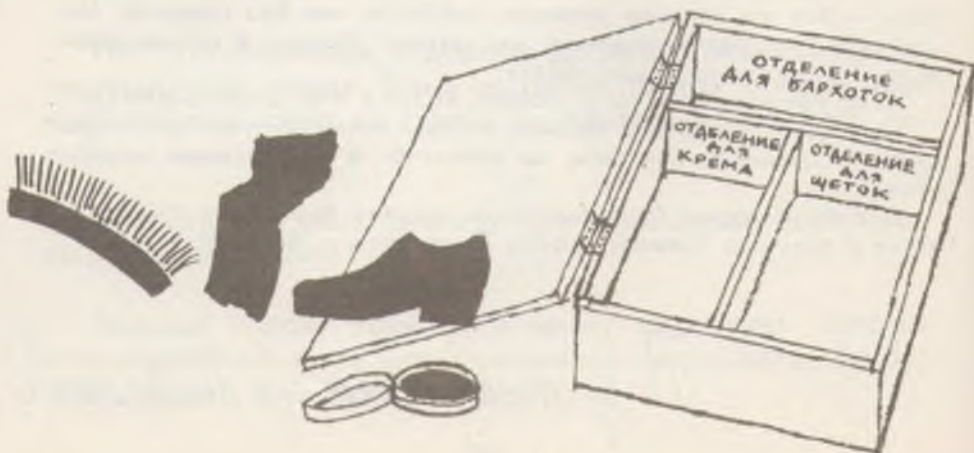
ХРАНИТЬ ?



Для ухода за обувью заведи себе:

- Жесткую щетку с короткой щетиной, чтобы счищать с обуви засохшую грязь;
- черный, желтый и цветной кремы;
- старые зубные щетки, отдельную для каждого цвета крема;
- щетки с длинной и мягкой щетиной, которыми чистят обувь;
- бархотки или суконки, чтобы наводить блеск после чистки;
- пасту для белой парусиновой обуви;
- запасные шнурки для туфель и ботинок.

А хранить все это нужно в специальном ящике с крышкой. И хорошо, если в ящике будут отделения для крема, щеток и бархоток.



„ТОМУ, КТО НАС БУДЕТ НОСИТЬ...“



Чехословацкая республика славится своей обувью. В городе Готвальдове и его окрестностях находятся крупнейшие в Европе обувные фабрики. Ежегодно в Чехословакии выпускаются десятки миллионов пар обуви со всемирно известной маркой ЦЕБО. Обувь эту, красивую и прочную, носят люди многих стран.

В коробку особенно с детскими ботинками или туфельками заботливые руки чехословацких рабочих вложили памятку о том, как нужно обращаться с обувью, чтобы она дольше сохранилась. В этой памятке к тебе как бы обращаются те новые туфли или ботинки, которые ты собираешься носить. Вот что они тебе говорят:

«Тому, кто нас будет носить, желаем сделать тысячи счастливых шагов на всех дорогах, по которым мы вместе станем ходить. Надеемся, что вам будет удобно. Но у нас есть к вам скромная просьба: чтобы мы дольше носились, сделайте все то, о чем мы вас сейчас попросим:

- 1** Придя домой, сначала грубой щеткой счистите с нас пыль и грязь, потом намажьте нас тонким слоем крема и затем наведите блеск мягкой щеткой и суконкой.
- 2** Ни в коем случае не протирайте нас бензином, эфиром или скипидаром. Они портят нас — растворяют краску и вредят коже.
- 3** Чтобы мы не изнашивались раньше времени, надевайте нас с ложкой для обуви.

- 4 Чтобы мы не покрылись трещинами и не стали твердыми и неудобными, не сушите нас возле огня или в каком-либо жарком месте.
- 5 Дайте нам время от времени немного отдохнуть — носите другую обувь, а мы пока полежим в коробке. Но, положив нас отдыхать, не забудьте вычистить и намазать кремом.
- 6 Если у нас стерлись носки и каблуки, тотчас отнесите нас чинить, это поможет вам сохранить нас новыми и красивыми.

Если вы будете заботиться о нас, мы будем хорошо и долго носиться и вы будете нами довольны.

Ваша обувь ЦЕБО, которую для вас сделали чехословацкие рабочие».

Вот что написано в памятке, которую вложили в коробку с обувью чехословацкие рабочие.

А мы к этому прибавим еще несколько полезных советов о том, как сохранить обувь:

Свою обувь чисти после прихода с улицы, а не перед уходом из дома.

На ночь смажь ботинки кремом и оставь их в таком виде до утра. Утром ты в одну минуту наведешь на них отличный глянец.

Цветную кожаную обувь нужно чистить так: сначала протереть туфли шерстяной тряпкой, чтобы удалить с них пыль и грязь, затем чистым хлопча-

тобумажным лоскутком растереть на них ровным слоем крем, наконец, суконкой навести на туфлях блеск.

Если обувной крем засох, поставь баночку в блюдце с горячей водой. А когда крем расплавится, добавь в него немного скипидара, тоже разогретого в теплой воде.

Все это тщательно перемешай, и крем будет снова годен для чистки обуви.

Твой РУКОДЕЛЬНЫЙ ЯЩИК



Иной раз, желая пришить себе пуговицу, человек мечется по дому и спрашивает у каждого:

— Где иголлка? Вы не знаете, где иголлка?

А потом:

— А нитки? Мне нужны толстые, черные...

И еще через некоторое время:

— Нигде не могу найти подходящей пуговицы... У вас нет маленькой черной?

Смешно, не правда ли? Давай заведем рукодельный ящик. В нем будет лежать все необходимое: и для того, чтобы пришить пуговицу, и чтобы заштопать дырку на чулке, и чтобы положить заплату, и даже разноцветные нитки, если ты захочешь вышить полдюжины красивых носовых платочков...

Рукодельный ящик должен быть большим и вместительным. Значит, найди такую картонную коробку — и большую и вместительную. Сделай в ней несколько отделений: для катушек, для штопки, для иглок и булавок,

для ножниц, сантиметра, и так далее. Самое простое — подобрать коробки разной величины и удобно расставить их внутри рукодельного ящика. А затем прочно приклеить их стенками одну к другой и к рукодельному ящику.

Если с виду твой рукодельный ящик не очень красив, обклей его сверху разноцветной бумагой или пестрым ситцем.

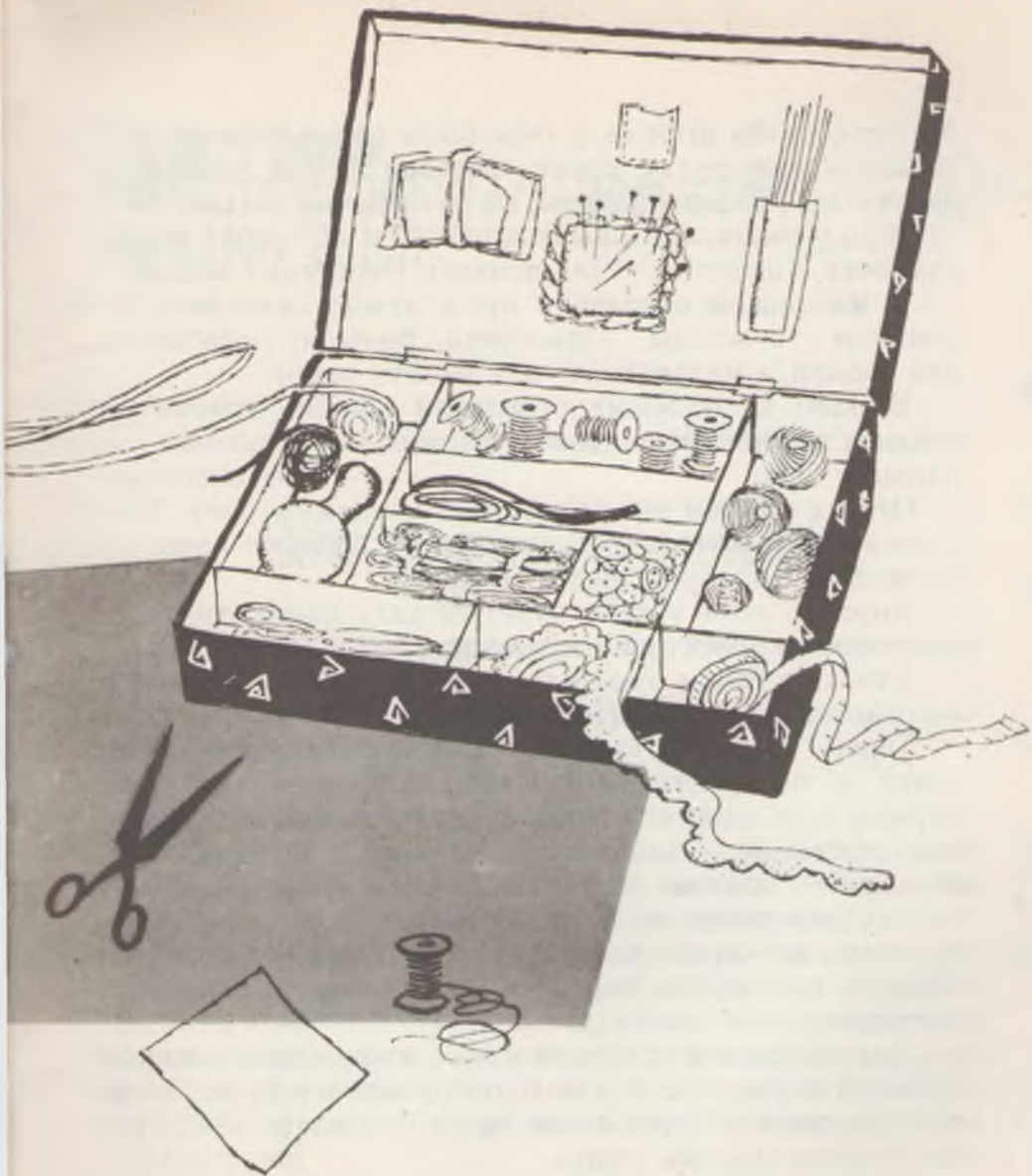
Итак, рукодельный ящик готов. Давай класть в него все необходимое.



В одно отделение положим катушки с нитками. Нитки бывают разных цветов и разной толщины. Бывают очень тонкие нитки — № 100. Ими шьют самые легкие материи — батист, маркизет. А бывают нитки очень толстые и прочные — № 10. Этими обычно пришивают пуговицы и вешалки к пальто.

Прежде всего заведем с тобой такие нитки: две катушки № 10 черного и белого цвета. И две катушки № 40, они наиболее употребительны, тоже белого и черного цвета. Поставим эти четыре катушки в соответствующее отделение.





Теперь подберем штопку. Нитки для штопки всегда на клубках и в мотках. Есть очень тонкие и есть толстые. Толстыми штопают пятки, подошвы чулок и носков. Тонкими зашивают чулки наверху, чтобы было незаметнее.

Хорошо, чтобы штопка у тебя была разных цветов и оттенков — коричневая, серая, бежевая, белая, черная, зеленоватая, — одним словом, на все случаи жизни!

В отделение, где лежат клубки со штопкой, положи клубочки с шерстью — для починки шерстяных вещей.

В маленьком отделении пусть лежит сантиметр, а в длинном — ножницы. Прибери большие ножницы — для кройки, а маленькие — для мелких работ.

В одно из больших отделений положи грибок для штопки, внутри которого обычно находятся толстые штопальные иглы.

Отведи в своем ящике отделение и для пуговиц. Здесь должны быть пуговицы, которые употребляют чаще всего: мелкие и крупные, белые и черные.

Хорошо, если у тебя будет лежать про запас метра два узкой резинки для вдержки в трико и трусы.

Отведи в своем рукодельном ящике место и для цветных ниток — мулине. Под мулине положи кусок канвы.

Теперь займемся крышкой рукодельного ящика. Приделай к внутренней стороне крышки длинный узкий карман для спиц и крючков. Крючки нужны толстые, пластмассовые, — для шерсти, и тонкие, железные, чтобы обвязывать носовые платочки. То же и со спицами: пять тонких железных спиц могут понадобиться для вязки рукавиц, перчаток, носков, а две толстых, пластмассовых, — для вязки шарфа, шапочки, отдельных частей свитера.

Для наперстка приделай (тоже к крышке ящика) небольшой кармашек. А для тонких иголок и булавок сделай подушечку. Пусть и она будет приделана к внутренней стороне крышки ящика.

Несколько подушек для иголок и булавок нарисовано на странице 260. Может быть, одна из них тебе понравится.

Советую еще завести отдельную коробку, в которой будет храниться разные лоскутки для будущих заплаток.

Теперь рукодельный ящик готов, дело за тобой!

ПРО ТВОЮ ВОЛШЕБНУЮ ИГЛУ и ПРО ТВОИ, УМЕЛЫЕ РУКИ

«Что может сделать моя волшебная игла?» —
спросишь ты.

Да все, что угодно!

Захочешь, может нарисовать картину разноцветными
шёлковыми нитками.

Захочешь, может устроить хоровод из бабочек и цве-
тов на совершенно белом полотне.

Может сшить тебе фартук и платье.

Может заштопать дыру на пятке чулка.

Может...

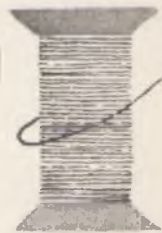
Не перечислить всего, что может сделать твоя волшеб-
ная игла, но... Но лишь только в умелых руках!

А если рядом нет таких умелых рук, тогда она ни-
какая не волшебная, а самая обыкновенная стальная
швейная игла. Она торчит в подушечке, которую сделали
для нее умелые руки. Или воткнута в бумажку, в которую
ее воткнули умелые руки. Или лежит в ножке штопаль-
ного грибка, куда ее, окончив работу, положили все те же
умелые руки.

Но лишь стоит им прикоснуться к иглке — и она
снова становится волшебной и начинает творить чудеса.

Ты зацепилась за гвоздь, и вот на твоём платье не-
красивая, длинная прореха. Неужто платье придется бро-
сить? Или, чего доброго, носить с дырой?

Ни то и ни другое.



ИГЛА

*все
может!*



Ты вдеваешь в ушко своей иголки подходящую нитку, завязываешь на конце нитки узелок, и простая иголка вмиг начинает творить чудеса.

Шов, который называется «ВПЕРЕД ИГОЛКОЙ»

Вывернув на левую сторону разорванное платье, ты соединяешь оба края прорехи и, немного отступив от краев, начинаешь шить.

Твоя иголка, втыкаясь носиком в ткань платья, мелкими шажками, не спеша идет все вперед и вперед вдоль краев прорехи. Стежок за стежком, стежок за стежком все вперед, вперед, и вот уже нет прорехи. Она зашита.

Теперь ее чуть-чуть прогладь с изнанки горячим утюгом, и платье можно носить.

Шов, когда иголка все время идет вперед, и называется «вперед иголкой».

Этот шов употребляется часто. Как видишь, им можно зашить дыру на платье, положить заплату. Только в этом случае стежки должны быть мелкими и частыми, тогда и шов получится прочным.

Если тебе нужно подметать низ сарафана перед примеркой, и тогда ты будешь шить вперед иголкой. Но стежки должны быть широкими, длинными: от стежка к стежку твоя иголка делает не шаг, а настоящий прыжок.

Этим же швом «вперед иголкой» ты набираешь сборки на своем кухонном переднике, перед тем как пришить к нему пояс.

Этим же швом ты можешь сделать простую и краси-



вую вышивку, когда захочешь подновить свое старенькое платье. Особенно хороша бывает эта вышивка, сделанная разноцветными шерстяными нитками. Когда ты делаешь вышивку этим швом, то стараешься, чтобы ряды были ровными, почти соприкасались друг с другом и чтобы против стежков одного ряда обязательно приходилось пустое место в другом ряду.

А узор ты можешь придумать любой.

Швы, которые называются «ЗА ИГОЛКУ» и «СТРОЧКОЙ»

Эти два шва похожи друг на друга, хотя и называются по-разному.

Эти швы ты будешь делать, когда нужно, чтобы шитье у тебя получилось очень прочным. Тут твоя игла шагает не только вперед: сделав шаг вперед и вытянув за собой нитку, она возвращается на полшага назад. Затем делает опять шаг вперед, вытягивает нитку и снова возвращается на полшага назад. Если посмотреть на изнанку, эти швы будут выглядеть так же, как стебельчатый.

Посмотри рисунок:



Вот так!

Разница между двумя швами «за иголку» и «строчкой» такая: когда тышьешь швом «за иголку», то втыкаешь иглу, делая стежок назад в любое место. А когда тышьешь «строчкой», то, делая стежок назад, обязательно втыкаешь иглу в место первого прокола, и у тебя

получается шов «строчкой». Это самый прочный из всех швов, он похож на строчку, которую делает швейная машина.

Вероятно, когда швейных машин еще не было, этим швом и работали портные и портнихи всех времен и народов.

Эти три шва — «вперед иголкой», «за иголку» и «строчкой» — самые нужные в шитье. Научившись ими работать, ты сможешь многое себе сшить и починить.

ПРОСТАЯ ПОДРУБКА

Этому шву ты тоже должна научиться.

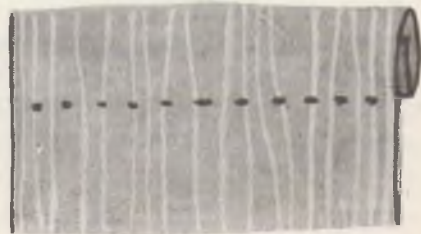
Понадобится ли тебе подшить подол сарафана, или укоротить слишком длинное платье, или подрубить носовой платок, или, наконец, просто тряпку для пыли — всюду тебе придется работать этим швом.

Сначала загни рубец. Ты можешь загнуть его шире или уже, это уже зависит от того, что ты подрубаешь. Потом пройди этот рубец «вперед иголкой», чтобы тебе легче было шить. А теперь давай шить.

Ткань с рубцом должна лежать на левой руке, на среднем и указательном пальцах, а придерживать свою работу ты будешь большим и безымянным пальцами.

Закрепив нитку, начинай шить, попеременно захватывая иголкой ткань у самого рубца и на краю рубца. Искусство подрубки заключается в том, чтобы стежки были очень мелкими.

Получается шов, который на одной стороне дает едва заметные точки, а на другой — косые ровные стежки.



В шитье употребляется множество самых разнообразных швов. У каждого есть свое назначение и свое название. Есть, например, «потайной» шов, есть «выворотный». Всем этим швам, ты, конечно, научишься в школе на уроках рукоделия.

Но еще об одном шве я тебе немного расскажу. Этим швом — он называется «козлик» — Таня вышила свое платье, когда взялась его подшивать. Почему у этого шва такое смешное название? Может, потому, что стежки, которые получаются, напоминают козлы для пилки дров. А может, потому, что игла, делая стежки, скачет вверх и вниз, как молодой козлик.

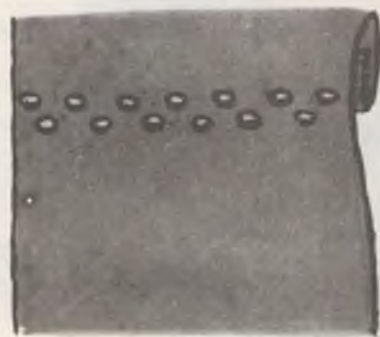
Обычно «козлик» употребляется, когда нужно незаметно подшить подол платья или заделать швы в верхней одежде, карманы.

Но этим же швом можно сделать вышивку на платье, как это придумала Таня (стр. 282).

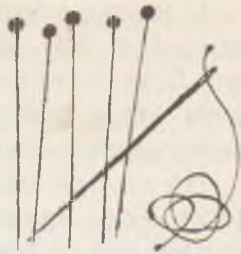
На лицевой стороне шов «козлик» — это перекрещивающиеся стежки, на изнанке — стежки идут двумя параллельными рядами.

Шить надо так: набрав на иглу 2—3 нити ткани, протаси иглу «на себя», откинь нитку назад и набери по диагонали 2—3 нитки ткани параллельно первому ряду. Причем оба ряда стежков получаются как бы в шахматном порядке.

Вот так:



Красный жучок,
желтая груша
и
ванька-встанька



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Да просто три подушечки для иголок и булавок, которые ты можешь сделать для своего рукодельного ящика, если, конечно, захочешь.

Вот они какие:



Хотя она самая сложная, но начнем с подушечки, которая похожа на красного жучка, или «божью коровку», как обычно называют этих жучков.

Приготовь себе для работы:

1.

Небольшой лоскут плотного материала (хорошо бы сукна) черного, коричневого или синего цвета для туловища жучка.

2.

Небольшой лоскут плотного красного или желтого материала (тоже хорошо бы сукна) для крыльев жучка.

3.

Немного ваты, чтобы набить подушечку.

4.

Подходящих ниток для шитья и, конечно, иголку:
Сделай из бумаги выкройку четырех частей твоей будущей подушечки.

На этом рисунке — четыре части твоей будущей подушечки для иголок.



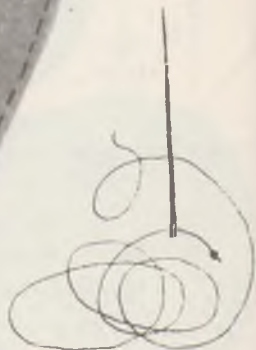
*Это нижняя
сторона подушечки*



Крышка



Спинка



Хочешь, сделай подушечку побольше — значит, все ее части будут большими.

Хочешь, сделай ее совсем маленькой. Самое важное, чтобы все части между собой совпадали.

Сперва сделай рисунок и выкройку нижней части туловища жучка, а к нему пригони и другие детали.

Итак, нижняя часть жучка и спинка пусть будут темными (черными, синими, коричневыми — любыми). А крылья сделай красными или желтыми.

В первую очередь, ты пришьешь крылья к спинке. Будешь шить мелкими стежками. Затем сшей вместе верх и низ подушечки.



*Вот так
ты будешь
шивать*

Оставив небольшое отверстие, чтобы набить подушечку ватой, ты потом зашьешь его.

К готовой подушечке прикрепи петельку из какой-нибудь тесьмы. На этой петельке подушечка для иголок будет висеть в твоём рукодельном ящике.

Не забудь вышить на крыльях жучка семь черных пятнышек, чтобы подушечка совсем напоминала «божью коровку».

Так же ты можешь сделать подушечку для иголок, похожую на грушу. Ее сделай из однотонной ткани желтого, зеленого или светло-коричневого цвета.

Подушечка-груша состоит из трех частей — боковой, низа и верха.

Низ и верх должны быть совершенно одинаковыми. Боковая часть этой подушечки — длинная полоска материала шириной в 4—5 см. Сначала пришей полоску к нижней части подушечки, затем к верхней. Лишнее отрежь. Следи, чтобы верхняя и нижняя части подушечки совпадали между собой и чтобы не получилось перекоса.

Эта подушечка шьется с изнанки прочным швом, потом вывертывается налицо и набивается ватой через отверстие, которое ты оставишь.

Не забудь пришить петельку, чтобы повесить подушечку в твоём рукодельном ящике.

Ванька-встанька состоит так же, как и груша, из трех частей — низа, верха и боковины. Только ткань для этой подушечки выбирай поярче, поцветастее. Да еще пришей белый лоскут, на котором вышьешь смешную рожицу. Если на головку кукле-подушечке наденешь платочек, твой ванька-встанька превратится в матрешку. Матрешка может быть и такой, как на странице 260.



У тебя случилась неприятность: разорвался школьный фартук.

Ты никого не станешь просить, чтобы положили на фартук заплату. Ты сделаешь это сама.

как?

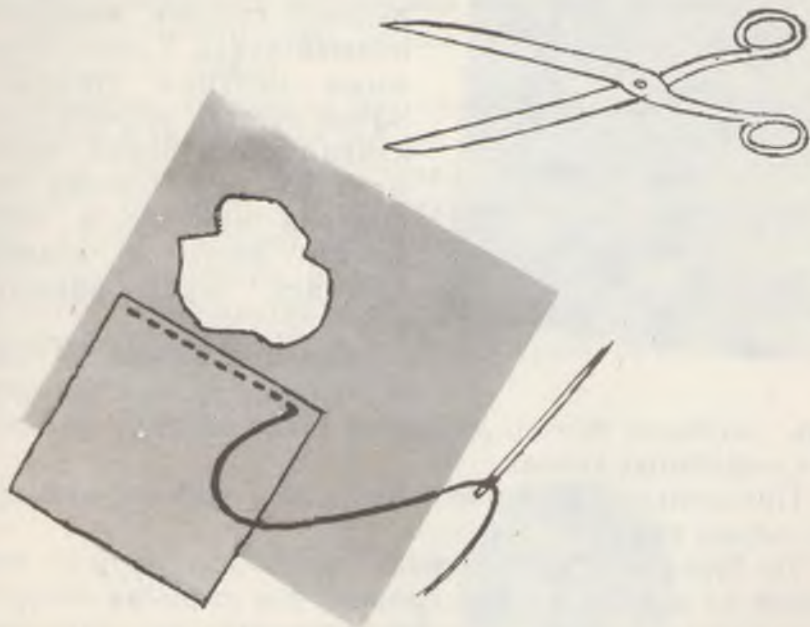
А вот как.

Во-первых, постарайся подобрать подходящий лоскуток для будущей заплата. Хорошо, если найдешь кусок того же материала, из которого сшит твой фартук. Если же не найдешь, тоже не беда. Можно приладить заплату

из другой ткани, но такого же тона. Сама понимаешь, заплата — не украшение, она должна быть как можно незаметнее.

Итак, материал подобран. Ты выкраиваешь прямоугольник несколько большего размера, чем та дыра, на которую будешь класть заплату.

Заплату положишь на лицевую сторону ткани изнанкой навверх, рядом с дырой. Посмотри на рисунок.

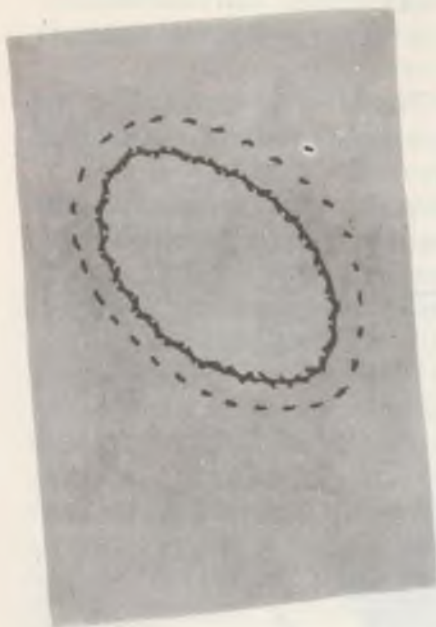


Одну сторону заплаты — рядом с дырой — пришей частыми и мелкими стежками. Затем отогни заплату и прикрой ею дыру.

Три непрошитые стороны заплаты аккуратно подогни и пришей к материи.

Положив заплату, починенное место прогладь утюгом через влажную тряпку.

А бывают еще вставные заплаты. Перед тем как положить такую заплату, аккуратно обрежь ножницами край



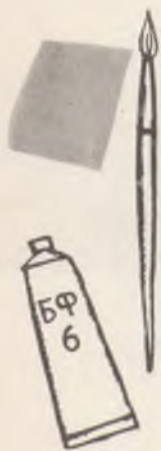
дыры, придав ей форму квадрата, прямоугольника, треугольника, овала. Затем вырежь заплату такой же формы, но несколько большего размера. Вырезанный лоскут положи под дыру и приметай. Подгибая края дыры на лицевой стороне, аккуратно подшей ткань к заплате самыми мелкими стежками. Затем подшей заплату с изнанки тоже мелкими, частыми стежками. Сделав это, выдерни наметку и починенное место с изнанки прогладь через влажную ткань.

Заплаты можно не только пришивать, но и приклеивать. Особенно прочно держатся такие заплаты на плотных шерстяных тканях.

Приклеиваются заплаты или клеем «БФ-6», или просто сырым яйцом.

Ты берешь кусочек сатина — он должен быть со всех сторон на два сантиметра больше, чем дыра, на которую надо класть заплату. Аккуратно намазываешь этот лоскут разболтанным сырым яйцом или клеем «БФ-6» и подкладываешь с изнанки, а с лицевой стороны дыру прикрываешь заранее приготовленным куском того материала, из которого сделано платье.

Заплату надо положить так, чтобы ее края и рисунок совершенно точно совпадали с краями отверстия. Прикрыв заплату влажной тряпкой, прижми теплым утюгом.



Оторвалась пуговица!



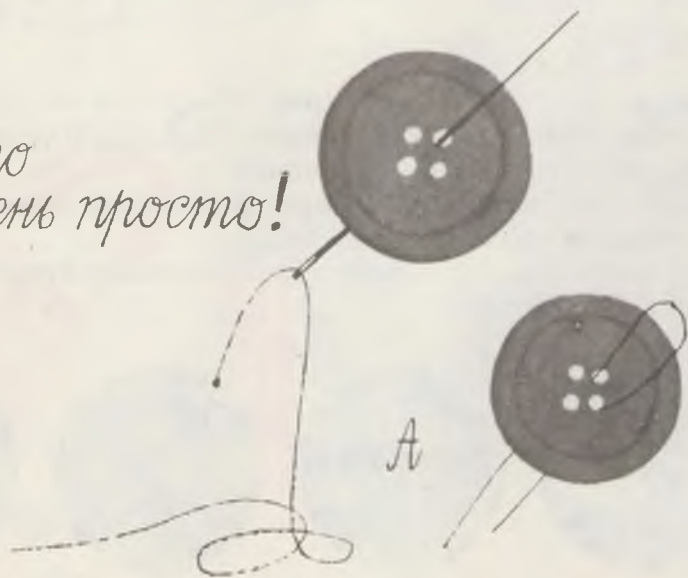
Ну и что тут особенного? Ее тотчас нужно пришить. Бывают неряхи, которые откладывают это «на потом» и пуговицу заменяют английской булавкой.

Но нет ничего хуже, когда платье вместо пуговицы застегнуто булавкой.

Вероятно, ты уже не раз пришивала себе оторванные пуговицы и знаешь, как это делать.

Вдвигни иголку в ткань, сделай на нитке узелок. Воткни иголку в то место, где нужна пуговица, вытяни нитку (рис. А). Еще раз воткни иголку в ткань и еще раз вытяни нитку. А теперь надень пуговицу одним отверстием на нитку, через другое отверстие продень иглу и проколи материю насквозь там, где и будет пришита пуговица.

*Это
очень просто!*





Б

Пришивая пуговицу, не затягивай стежка.

Пуговицу надо держать пальцами левой руки так, чтобы между пуговицей и материалом оставалось небольшое расстояние.

Достаточно сделать по шести стежков в каждую пару дырочек, и пуговица будет пришита очень крепко (рис. Б).

При последнем стежке иголку с ниткой протягивают между материалом и пуговицей и несколько раз обматывают под пуговицей, чтобы пуговица как бы

Вот так не оторвется!



В



держалась на «ножке» (рис. В). Затем нитку нужно закрепить на изнанке и отрезать. Попробуй-ка оторвать эту накрепко пришитую пуговицу!

Если у пуговицы четыре дырочки, ее можно пришить четырьмя способами:

крест-накрест, двумя параллельными стежками, квадратиком, елочкой.



Отрезая пуговицу, проложи между пуговицей и материей гребенку. Уж тогда-то будь спокойна: ткань не разрежешь!

Сарафанчик.

из СИТЦА

Ширина ситца бывает разной — 60, 70 см или 80 см. Исходя из этого, тебе нужно на сарафанчик 2,5, 2 м или 1,5 м ситца.

Попроси кого-нибудь снять с тебя мерку: 1. Длину юбочки от пояса и до колен; 2. Ширину пояса; 3. Вышину корсажа,

Имея эти три размера, можешь скроить и сшить себе хорошенький сарафанчик из ситца.



Вот такой!

Сначала отрежь два полотна на юбку. Если ситец у нас 80 см ширины, на это пойдет около метра ткани. Не забудь: тебе нужно подогнуть юбку внизу и вшить ее в корсаж. Значит, сняв с себя мерку от пояса до колен, припусти еще 5—6 см на подшивку внизу и 1—2 см, чтобы пришить юбку к корсажу.

К р о м л е к а



К р о м л е к а



Отрезав ситец на юбку, начинай кроить корсаж сарафанчика. Он будет двойным, то есть из двух слоев ситца. Вот как это делается.

Сложи остаток ситца лицевой стороной к лицевой стороне. Отмерь на сложенном куске два размера — длину корсажа и высоту корсажа.

Лишнее отрежь.

Сложенный кусок ситца сложи еще раз пополам, на этот раз не вдоль, а поперек.

К р о м л е к а



К р о м л е к а

Линия сгиба



Линия сгиба

Там, где идет верхняя линия сгиба, отрежь два треугольника. Один треугольник небольшой и короткий, другой большой и длинный (смотри рисунок).

Будь внимательна — не разрежь боковую линию сгиба — корсаж должен быть цельным. Советую: сделай сначала выкройку из бумаги. Может быть, ты сделаешь один треугольник еще меньше, а другой — больше.



Разверни скроенный тобой корсаж. Он будет вот такой:

Скрой пару бретелек. Они должны быть широкими и двойными. Ширина каждой полосы 10 — 11 см, длина 40—42 см.



Вот такие:



Начинай шить

Сначала бретельки. Сложив каждую пополам в длину, сшей на изнанке прочным швом, чуть отступая от края.

Выверни налицо. Разгладь.

Скроенный тобой корсаж тоже сложи так, чтобы ситец лег лицевой стороной внутрь. Сшей по краю, отступая на 1 см от линии среза.



Выверни корсаж на лицевую сторону, аккуратно расправив все уголки. Прогладь утюгом.

У юбки сшей оба полотнища, прогладь, чтобы на швах не было морщин.

Низ у юбки выровняй и подшей широкими стежками — подметай. Как следует ты его подошьешь после примерки.

Теперь собери на прочную нитку верх юбки. Чтобы равномерно распределить сборки, каждую половину юбки собери на отдельную нитку.

Приложи юбку к корсажу и так стяни нитки, чтобы сборчатый верх прихотился бы по длине корсажа.



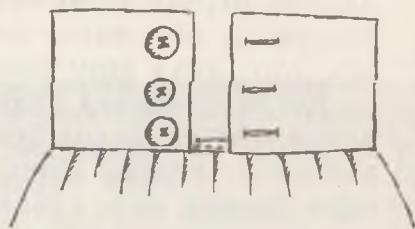
Аккуратно распределив сборки (спереди пусть их будет немного), пришей корсаж к юбке широкими стежками. Окончательно и крепко ты пришьешь его после примерки.

Швы юбки должны быть с боков. А сзади обе стороны корсажа пусть не сойдутся на 4—5 см. Ты сделаешь застежку на трех-четырех пуговицах.

Приметав обе бретельки, примерь свой сарафанчик.

Петли должны быть применаны на правой стороне корсажа, пуговицы пришиты на левой стороне.

Когда ты будешь мерить сарафанчик, следи, чтобы линия соединения корсажа и юбки была точно на талии.



Вот такой он будет спереди



Вот такой он будет сзади

Если сарафанчик длиннее, чем тебе хотелось бы, сделай пошире подшивку юбки. Если ты его укоротила, отпусти подшивку и подшей подол сарафанчика другим материалом. И то и другое произойдет, если мерка снята небрежно.

Бретельки должны плотно лежать на плечах. Самой на себе мерить очень неудобно. Попроси это сделать или подружку, или маму, или старшую сестру — одним словом, того, кто в этом деле разбирается.

*Желаю
тебе
удачи!*

Когда примерка будет закончена (точно установлены длина юбочки, длина бретелек, места петель и пуговиц на корсаже), крепко пришей верхнюю сторону корсажа к юбке (помни, надо класть лицевую сторону корсажа к лицевой стороне юбки) и, прикрыв нижней стороной корсажа (ведь корсаж у тебя двойной), хорошенько подшей.

Вероятно, первый твой сарафанчик будет не очень удачный, но ты не огорчайся. Никогда ничего не дается сразу. Но, чем больше ты будешь шить, тем искуснее станешь. А следующий сарафан, может быть, ты попробуешь сшить из старого шерстяного платья, рукава и лиф у которого порвались, а юбка еще цела.

Шерстяные сарафаны этого фасона и красивы и удобны.



Вешалка для юбок

Вот такую вешалку можно сделать, чтобы повесить сразу несколько юбок.

Берется толстая фанера. От нее отпиливается кусок шириной 40 см, длиной 60 см.

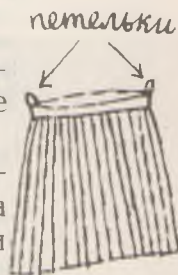
Наверху делаются две петли, на которых вешалка для юбок подвешивается в шкаф — на боковую стенку или на внутренней стороне дверцы.



Вот как
просто!

По обим краям вынчи
вается несколько пар неболь-
ших крючков, на которые
вешаются юбки.

На нижних крючках ве-
шаются юбки поплотнее. На
верхних — плиссированные и
из легкой ткани.



Конечно, чтобы пользоваться этой удобной вешалкой,
нужно пришить петельки из тесьмы к внутренней стороне
пояса каждой юбки.

НИКОЛКИНО ПАЛЬТО

(Рассказ)

Случай этот произошел в одном детском доме. Очень давно, во
время войны. А маленький мальчик Николка, с которым приклю-
чилась эта история, сейчас уже взрослый человек и вряд ли по-
мнит, какого страху натерпелся сам и сколько суматохи нагнал на
весь наш детский дом.

Время было суровое, трудное. Август сорок первого года. К нам
приезжали осиротевшие, бездомные дети из тех мест, где в ту
пору бушевала война. Они были почти всегда раздетые и разутые,
грязные и измученные. Восемилетнего Николку привезли из горо-
да, уже занятого фашистскими войсками. Всех ребят мы стара-
лись, как могли, обогреть и обласкать.

К началу учебного года нашим ребятам были заказаны новые
пальто. Делали пальто в городской швейной мастерской, а детский
дом находился в двух десятках километров от города.

Дней за пять до начала занятий готовые пальто привезли

в детский дом. В бельевой началась примерка. И вот оказалось, что маленькому Николке, который в этом году поступил в школу и через несколько дней должен пойти в первый класс, по ошибке сделали пальто невероятных размеров. Не только ему, восьмилетнему, но даже самому крупному мальчику старшей группы, Саше Коробейникову, это пальто было до пят.

Николка, конечно, в слезы.

— Мы сошьем тебе другое, — пыталась утешить его портниха из мастерской. — Конечно, к первому сентября не поспеем, но...

Но у всех-то пальто уже были сейчас, и Николка рыдал безутешно. Тогда одна из наших старших девочек, кажется Паня Николаева, сказала:

— Не тужи, Николка! Мы сами тебе сошьем пальто. Анна Ивановна поможет...

— Помогу, — сказала Анна Ивановна, кастелянша детского дома.

В тот же день с Николки была снята мерка, и старшие девочки направились в детдомовскую кладовую. Четыре портнихи — Паня, Мила, Люда и Сима — получили и материал, и вату, и подкладку, и бортовку — одним словом, все, что нужно для шитья нового пальто, и взялись за дело.

Три дня девочки трудились, можно сказать, не выходя из бельевой. Время от времени туда для примерки призывался Николка. Толпа болельщиков терпеливо ждала в коридоре его выхода. Он появлялся в дверях, отдуваясь, весь красный, в клочьях ваты, но, видимо, очень довольный. На все вопросы он только молчливо улыбался. Вероятно, пальто выходило на славу!

Когда оно было готово, весь детский дом, все, сколько нас было, — ребята, воспитательницы, директор, повар, прачки, уборщицы, — все собрались вокруг Николки. Все в один голос хвалили работу четырех мастериц.

— Все-таки, — сказала Мила Сысоева, — это ведь первое! А если мы поучимся...

Паня Николаева не дала ей договорить:

— Мы будем делать и не такие!

Николка был счастлив, девочки-швеи горды собой, и все остальные тоже были очень довольны.

Однако на этом история с пальто не кончилась. Не прошло и часа, как ко мне прибежал Николка, ревуший в голос, и сообщил, что его пальто пропало.

Слезы из его глаз лились потоком, я с трудом разобрала, что новое пальто, которое еще пять минут назад было на вешалке, теперь исчезло.

— Не может быть, — сказала я. — Пойдем поищем вместе...

Но, сколько мы ни глядели, перебирая все висящие на крючках пальто, Николкиного среди них не было.

— Такое новое... Такое хорошее... — захлебываясь, рыдал Николка.

Признаться, я тоже расстроилась.

И вдруг слезы у моего Николки как-то мгновенно высохли. С радостным возгласом он кинулся к вешалке старшей группы:

— Вот, вот, вот... Оно!

Как выяснилось, пальто по ошибке перевесила уборщица.

Но вы думаете, что история с пальто на этом закончена? Ничуть не бывало.

Вечером ко мне подошла воспитательница средней группы, где находился Николка, и с мрачным видом объявила:

— Оно все-таки пропало. На этот раз окончательно.

Конечно, речь шла все о том же Николкином пальто.

Искали мы его долго. Всем детским домом. Николкино пальто как в воду кануло.

И тут я заметила, что сам Николка совсем не расстроен, хотя очень прилежно вместе со всеми ищет свою пропажу.

Я подозвала мальчика.

— Показывай, куда ты его спрятал?

Лукаво улыбаясь, Николка повел меня в спальню. Он приподнял подушку, одеяло, и я увидела, что из-под матраца торчит кусок спрятанного пальто.

... Первое сентября сорок первого года было по-летнему жарким днем. Только кисти рябины, ярко рдеющие на солнце, напоминали об осени. Не верилось, что под этим праздничным, ярчайшей синевы небом где-то идет жестокая, навязанная нам война...

Все наши дети, конечно, пошли в этот день в школу в легких платьях и рубашках. Только Николка был в пальто: он никак не мог с ним расстаться.

История с Николкиным пальто положила начало швейной мастерской, которая была организована в детском доме. А наши девочки стали искусными мастерицами и шили отличные вещи не только себе, но и многим ребятам.

РАСТЕНИЕ, ИЗ КОТОРОГО ДЕЛАЮТ СИТЕЦ

Свои листья хлопчатник всегда поворачивает к солнцу, будто именно листьями ловит солнечные лучи. Вероятно, поэтому его называют «дитя солнца».

Но главная у этого растения не листья, а цветы. И даже не сами цветы, а коробочки, полные белой шелковистой ваты, которые образуются из завязей увядших цветов.

Цветы хлопка похожи на широкие колокольчики. В течение дня они несколько раз меняют окраску. Сначала желтые, они становятся затем розовыми, через некоторое время краснеют, а к вечеру, уже совсем отцветая, делаются лиловыми.

Вата из коробочки хлопчатника идет на производство хлопчатобумажных тканей, в том числе и на производство ситца, из которого ты собираешься сделать себе сарафанчик.

Хлопок очень древняя культура. Его начали возделывать в Индии более 4000 лет назад. Остатки хлопковых тканей нашли и в могилах древних перуанцев, раскопанных в пустынях Перу и Мексики. Значит, еще раньше, чем в Индии, перуанцы знали хлопчатник и умели делать из него ткани.

В нашей стране посеvy хлопчатника распространились сравнительно недавно. Но ни в одной стране мира нет такого высокого урожая хлопка, как в СССР¹.

Четыре превращения ОДНОГО ПЛАТЬЯ



Моя Таня необыкновенная выдумщица.

— Таня,— воскликнула я, когда она однажды пришла ко мне в гости.— Какое у тебя хорошенькое платье!

Таня засмеялась:

— Да ведь я его ношу уже давно... Вы разве не догадались?

Таня сняла воротник, манжеты, пояс, и я узнала ее синее платье, в котором видела девочку не раз.

¹ Материал взят из книги Н. Верзилина «Растения в жизни человека».

Вот оно
каким
было:

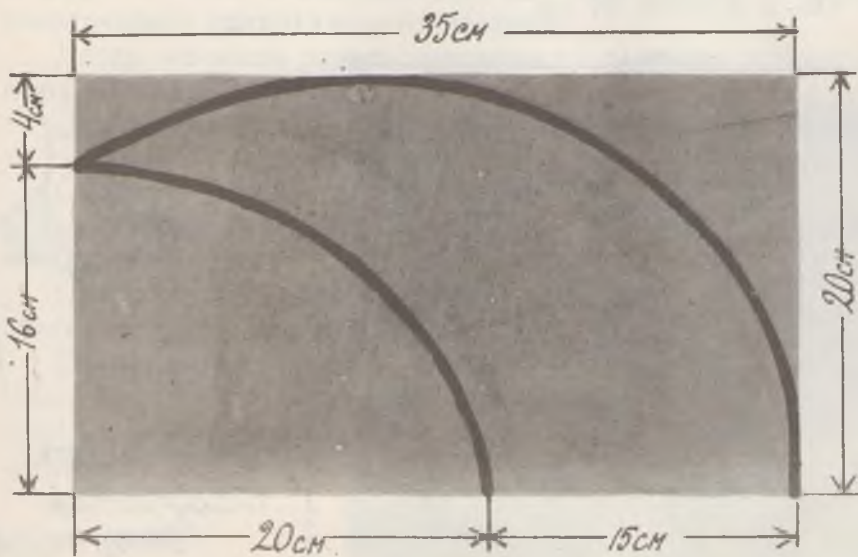


Что же с ним случи-
лось? Почему я его не
узнала? Секрет простой:
Таня купила 75 см шта-
пельного полотна в
крупный горох и сдела-
ла на платье красивый
большой воротник и
манжеты. Кроме того, она перемене-
ла пуговицы.

И ты можешь по этому чертежу
сделать выкройку воротника, что-
бы обновить свое платье.

Сделай из бумаги прямоуголь-
ник 35 см длины и 20 см ширины.

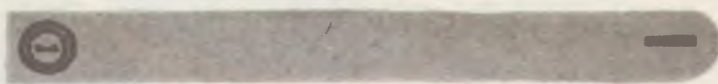
А вот
каким стало!



Внимательно проверяя размеры по этому рисунку, начерти выкройку. Вырежь эту выкройку. Сложи купленный тобой материал вчетверо и вырежь воротник. Он у тебя будет двойным. Двойной воротник удобнее шить, и он лучше сидит. О том, как кроятся и шьются воротники, почитай на страницах 290—294.

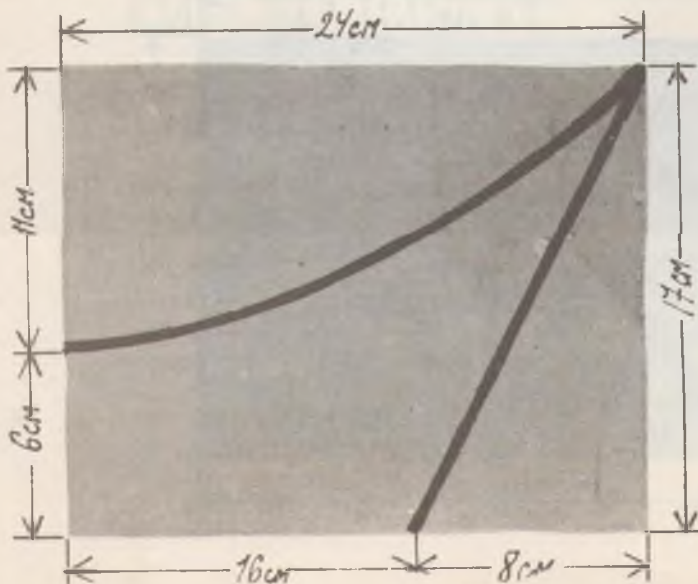
Из остатка материала сделай манжеты и пояс. Манжеты должны быть двойными и не очень широкими. И пояс надо сделать тоже двойным. Ширина его 7,5 см, длина такая, какая тебе нужна. Смерь свою талию сантиметром.

Манжета



Пояс

Ты можешь сделать воротник, пояс и манжеты из клетчатой ткани, подобрав к цвету одной из клеток подходящие пуговицы. Если у тебя мало материи, сделай воротник такой, как на нижнем рисунке. Вот чертеж твоего воротника. Ты видишь, что прямоугольник из бумаги, по которому делается выкройка, должен быть шириной 17 см, а длиной 24 см.



Воротничок получится вот такой

Как-то еще раз я увидела на Тане очень интересное платье. Оно было синее, с ярко-красными трикотажными манжетами и воротничком стойкой, с красным кожаным поясом.

Присмотревшись внимательно, я наполовину разгадала Танин секрет. Наполовину, но не целиком. И, подождав ее, спросила:

— Ну, а это платье как ты смастерила?

— Очень просто, — ответила Таня. — Вы его узнали? Оно все то же, мое старенькое синее платье. Но у мамы я нашла пару красных шерстяных рукавиц. Пальцы у них уже износились, но остальное было совершенно целым. Вот я и придумала: дай-ка отпорю у моего синего платья манжеты и воротник, они совсем обтрепались, и заменю их трикотажными. Ловко придумала?

— Замечательно!

— Пояс и пуговики, конечно, я купила.

Посмотрела бы ты, какое хорошенькое получилось у Тани ее синее платье с отделкой из шерстяного трикотажа!

Прежде всего старые рукавицы хорошенько постирай в мыльной пене и высуши так, как это делают со всеми шерстяными трикотажными вещами.

Затем начинай резать: резинка от рукавиц пойдет на пару манжет. А из части рукавиц, от резинки до большого пальца, сделай по горловине платья невысокую прямую стойку — воротничок.

Стойку сделай на подкладке, используй для этого старый воротник платья. Сзади стойка может быть сшивной.

Спереди ты сделаешь воздушную петлю и будешь застегивать ее на золотую пуговку.

Если золотые пуговики тебе не нравятся, сделай красные. Если нет кожаного пояса, можно купить любой пояс под цвет отделки или оставить тот, который был у платья.



Можно
и
не только
красные...

Но ты скажешь: у меня нет ни синего платья, ни красных рукавиц.

Ну, так что ж! Зато у тебя могут быть серые рукавицы и красное платье, или зеленое платье и коричневые рукавицы, или клетчатое платье и еще какие-нибудь рукавицы.

Да мало ли чего не придумает голова со смекалкой и чего не сделают руки, которые не боятся работы! А если ты умеешь вязать, еще лучше! Свяжи сама всю отделку к платью. Это очень красиво.

А на следующую зиму с Таниным платьем произошло уже совсем необычайное превращение.

Дело в том, что за лето Таня очень выросла и платье ей стало совсем коротко. Кроме того, у рукавов протерлись локти.

Но Таня не из таких, чтобы унывать, оттого что у нее нет нового платья. «Вот еще, — сказала она, весело трянув косичками, — да я свое платье сделаю таким, что оно будет лучше нового!»

И что же ты думаешь? Сделала! Правда, на этот раз ей пришлось изрядно потрудиться.

Взгляни, какое оно у нее получилось. Правда, вовсе не похожее на те, что уже были?

Конечно, тебе интересно знать, как она все сделала? Сейчас объясню.

Во-первых, она нашла подходящий по цвету шерстяной лоскут, чтобы удлинить свое платье. Лоскут был старый, но хорошего серого цвета. Затем она распустила старый шерстяной шарф. Он был ярко-васильковый.

С лоскутом серой шерстяной материи и клубком ярко-васильковых шерстяных ниток она взялась за работу.



У своего старого платья отпорол подшивку, которая была сделана из другого материала. Отрезала по локоть рукава. Затем выстирала платье в мыльной пене (можно и в порошке «Новость»). Закатала в сухую тряпку, а потом хорошо прогладила с изнанки горячим утюгом.

Из серого материала она скроила широкую полосу, которой удлинила платье. Сделала серые отвороты на рукавах и серым окаймила четырехугольный вырез у ворота. Все это подметала и взялась за вышивку.

А вышивать она стала самым простым швом, так называемым швом «козлик». Этим швом она прошлась одним рядом по линии пришива серого материала к синему, вторым рядом — по синему материалу и третьим рядом по серому материалу. Все три ряда она сделала один возле другого. Таким образом, серые полосы стали не случайной подшивкой, а красивой отделкой платья. Если есть шерстяные нитки трех цветов — красного, белого, василькового, — очень красиво все три ряда сделать разноцветными.

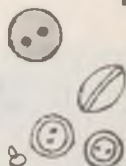
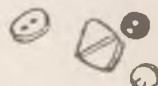
Что касается пуговиц, подбери их или под цвет материала, или под цвет вышивки.

Но неужели, спросишь ты, можно сделать и еще что-нибудь с Таниным платьем?

МОЖНО!

В конце концов Таня превратила свое платье в сарафан. Верх платья стал уже совсем ветхим, но юбка была цела. И тогда, покрутив платье и так и эдак, Таня отпорол верх от юбки и сделала из верха корсаж точь-в-точь такой, как у ситцевого сарафана, описанного на страницах 269—274.

Но так как шерстяного материала у нее уже было мало, чтобы сделать корсаж двойным, она сделала корсаж на подкладке, как и широкие бретели. Корсаж она



вышила по краю тем же швом «козлик». Она может носить его с любимыми кофточками.

Попробуй
и ты!

Само собой разумеется, тебе совсем не нужно столько раз переделывать одно и то же платье. Но если оно тебе надоело в том виде, в котором ты его уже долго носила, или если ты из него выросла и рукава у него прохудились, последуй Таниному примеру: покрути, поверти свое платье и так и эдак, может быть, и надумаешь что-нибудь с ним сделать.

ИСТОРИЯ ЧУЛКА

Первые чулки сшивались из ткани или из шелка, а иногда из очень тонкой кожи. Но уже в XVI столетии чулки стали ткать вручную. Родиной таких чулок была Испания. Они были необычайно дороги, носить их могли лишь весьма богатые люди.

А в 1589 году англичанин Вильям Ли изобрел первый станок для изготовления чулок из трикотажа. Свое изобретение Вильям Ли показал английской королеве Елизавете I. Но королева, увидев станок, разгневалась и выставила изобретателя за дверь: «Зарабатывайте себе деньги честным трудом, а не праздными выдумками!»

Тогда Вильям Ли перебрался во Францию и в городе Руане основал первую механическую трикотажную мастерскую.

В конце же XIX века появились и шелковые чулки. Они стали украшаться даже вышивками — цветочками, бабочками и всякими узорами.

А уже после второй мировой войны впервые стали носить чулки из нейлона, капрона и других синтетических материалов.

А если на чулке дырка?

Неужто ты вытерпишь? Все равно, будет ли дырка на видном месте или там, где ее никто не заметит?

Конечно, нет!

Разве ты не знаешь, что один из признаков нерях — дырявые чулки?

Чтобы не оказаться в числе нерях, давай учиться штопать.

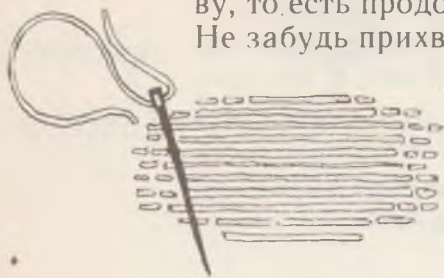
Прежде всего достань деревянный грибок. На нем очень удобно штопать и чулки и носки.

Чулочек ты наденешь на грибок так, чтобы дыра оказалась на шляпке.

В твоей рукодельной коробке должны быть штопальные нитки разных цветов: серые, светло-коричневые, темно-коричневые, белые и так далее. Прежде чем взяться за штопку чулка или носка, подбери в цвет нитки. Чем незаметнее будет заштопан чулок, тем лучше.



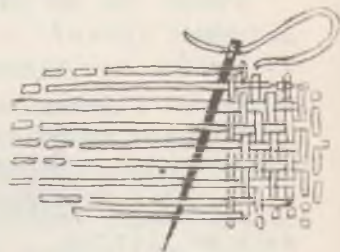
Когда нитки подобраны и чулок на грибке, начинай штопать. Протяни через продранное на чулке место основу, то есть продольные нити, очень близко одну от другой. Не забудь прихватить ткань чулка. *Вот так:*



Основа готова, теперь начни ее переплетать поперечной ниткой, попеременно подхватывая иглой то верхнюю, то нижнюю нитку, снова не забывая по краям прихватывать ткань чулка. У тебя получится нечто вроде сетки, прикрывающей дыру. *Вот так:*

Чем эта сетка плотнее, тем крепче будет штопка на чулке.

Окончив штопать, закрепи нитку несколькими стежками, а затем покототи по штопке каким-нибудь предметом, — это чтобы штопка не натирала ногу.



Теперь возмись за второй чулок.

А вот тебе один небольшой, но полезный совет: после стирки тщательно просмотри чулки и носки. Если ты увидишь место, уже проносившееся, изреженное, не дожидаясь дыры, сейчас же заштопай это место. И работа у тебя будет легче, и чулки будут носиться значительно дольше.

И еще: чем чаще ты будешь мыть ноги и подстригать ногти, тем меньше будут рваться у тебя чулки.

НАУЧИ ОКТЯБРЯТ СВОЕЙ ЗВЕЗДОЧКИ

Теперь у тебя не будет ни одной английской булавки вместо оторванной пуговицы. На локти, если они продраны, ты положила аккуратные и незаметные заплаты. А дыры на пятках чулок не будут сверкать за три версты.

Всему ты научилась — и штопать, и пришивать пуговицы, и

клясть заплату. Это полезная и нужная наука, которая в жизни тебе не раз пригодится.

Но научиться самой — это еще полдела. Раз ты вожатая октяб-
рянской звездочки, научи этому и своих октябрат.

Попробуй проведи с ними три игры. Первую игру такую: «Все пуговицы на месте?» Вторую: «Про дырки и заплатки». И третью: «Война дырявым чулком!»

Но прежде чем начинать эти игры, позаботься, чтобы в звездочке был свой рукодельный ящик. Пусть каждый из твоих октяб-
рат принесет что может: кто — разные пуговицы, кто — всякие лоскутки, а кто — нитки, кусочки тесьмы... А ты сама не забудь про иголки и ножницы. Когда будет все необходимое, начинайте игру, ну хотя бы самую легкую: «Все пуговицы на месте?»

Сначала дай каждому октябренку твоей звездочки по лоскутку, по пуговке и иголку с ниткой. Иголка пусть будет толстой, а нитка двойной, короткой, на конце с узелком.

Когда ребята научатся пришивать пуговицы к лоскутку мате-
рии, проверь, у кого не хватает пуговиц на одежде, и пусть каж-
дый сам себе ее пришьет.

Заплату клясть потруднее, чем пришивать пуговицы. Значит, над заплатами придется потрудиться значительно дольше.

Когда ты будешь учить октябрат своей звездочки штопать чул-
ки, не забудь каждому из них дать грибок для штопки.

От пуговицы — к заплатке, от заплатки — к штопке, и твои ок-
тябраты научатся и тому, и другому, и третьему. И тогда уже не
на словах, а на деле будет выполняться одно из главных октяб-
рянских правил:

*„Только тех, кто любит труд,
октябрятками зовут“*

Вот что об этом рассказывает Н. Верзилин в своей книжке
«Растения в жизни человека».

«Ученые давно пытались разгадать, из чего образует шелк гу-
сеница тутового шелкопряда. Гусеница питается листьями туто-
вого дерева — значит, из веществ, содержащихся в листе, и полу-
чается шелк. При проверке химического состава листьев и шелка
выяснилось: листья состоят из углерода, кислорода и водорода,

**ЧУЛКИ
И
ПЛАТЬЕ
ИЗ ДЕРЕВА**

то есть из целлюлозы; а шелк, кроме углерода, кислорода и водорода, содержит еще и азот».

Значит, если целлюлозу обработать азотной кислотой, из нее можно получать шелковые нити. Такой искусственный шелк люди получили и назвали его нитрошелком. Но платье, сделанное из нитрошелка, опасно носить. Оно может легко воспламениться даже от горящей папиросы.

А мысль получить искусственный шелк из дерева не оставляла ученых. Наконец был придуман способ, когда из целлюлозы путем обработки химическими веществами удалось получить вискозу.

На заводах искусственного шелка жидкая вискоза выдавливается через мельчайшие отверстия аппарата, который называется «шелкопрядом».

Струйки вискозы в растворе серной кислоты превращаются в тончайшие нити, а потом скручиваются в крепкую шелковую нить.

Каждый «шелкопряд» на фабрике заменяет работу полумиллиона гусениц тутового шелкопряда.

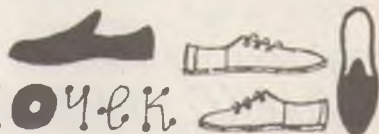
А из одного кубометра древесины можно получить 200 кг целлюлозы.

Из 200 кг целлюлозы — 160 кг шелковых ниток.

Из этих ниток можно сделать 4000 пар шелковых чулок или выткать 1500 метров шелковой ткани и сшить 600 платьев.

Мешок

для галлош и тапочек



Мешок для галош и тапочек делают из любого материала. Можно использовать что-нибудь старенькое, скажем кусок старого хлорвинилового плаща или лоскут пестрого ситца, штапельного полотна или какой-нибудь однотонный сатин.

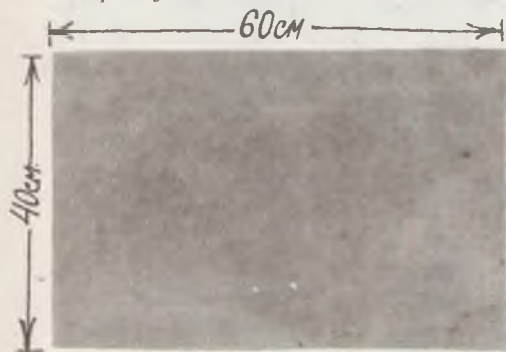
Выкрой из материала прямоугольник. Размер его пусть будет 60 см на 40 см (рис. А). Сложи его пополам лицевой стороной внутрь и сшей две стороны, нижнюю и правую (рис. Б). Верх мешочка подогни примерно на 2—3 см

и по кругу подруби. У шва оставь небольшое отверстие, куда ты вденешь тесьму.

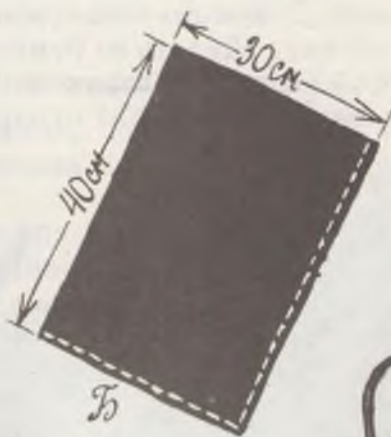
Теперь возьми английскую булавку, пристегни ее к концу тесьмки и продень в отверстие (рис. В).

Оба конца тесьмки шей, предварительно отстегнув английскую булавку.

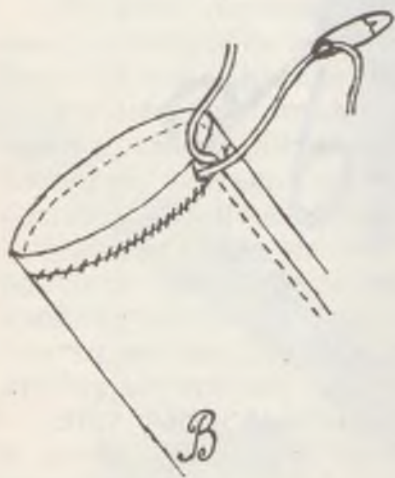
Мешочек готов, осталось вывернуть его на лицевую сторону.



А



Б



В

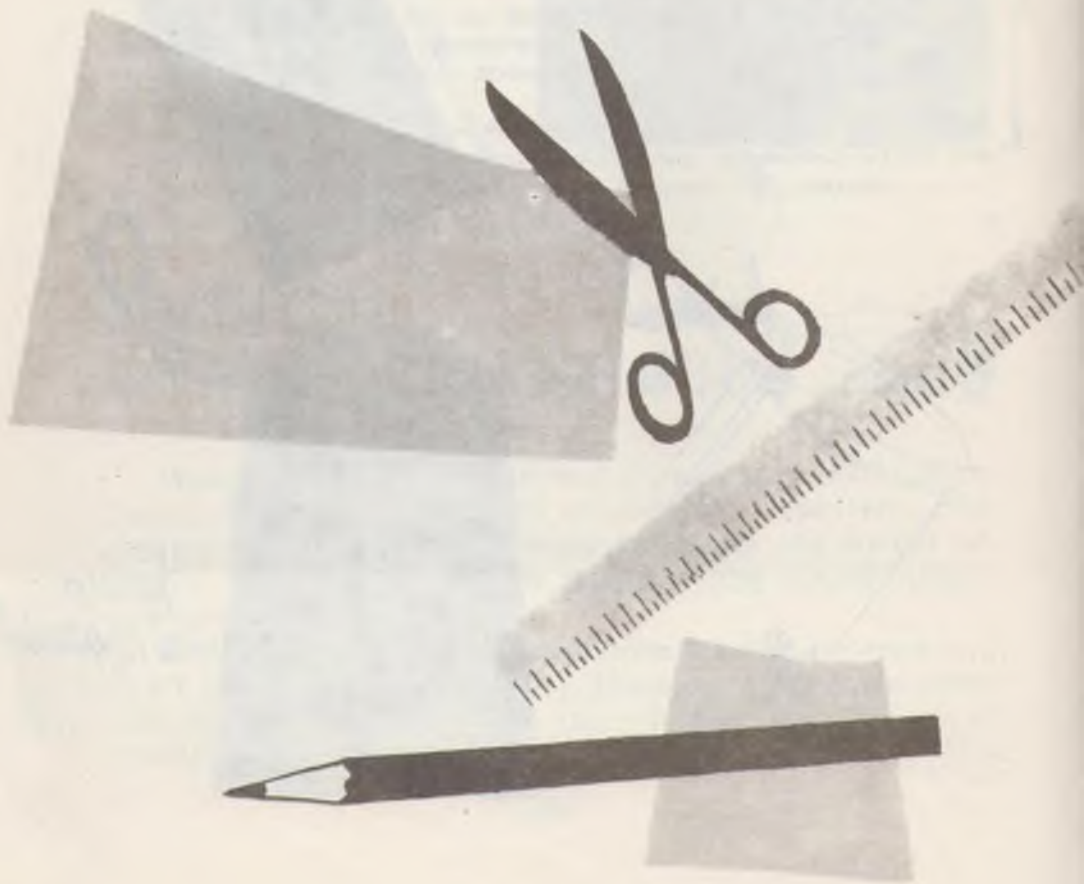


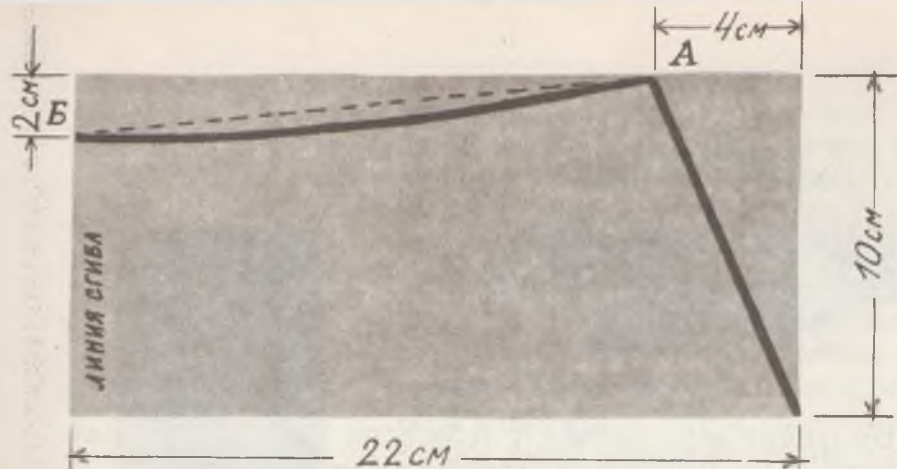
Удобно
и красиво!

Два воротничка

Здесь показаны выкройки двух воротничков. Любой из них, который тебе больше по вкусу, сшить очень просто.

Прежде чем кроить материал, сделай выкройку из бумаги. Для этого тебе нужны: линейка, карандаш, ножницы и бумага. Делать из бумаги выкройку надо аккуратно, несколько раз проверяя себя. Помни мудрую народную поговорку: «Семь раз отмерь, один — отрежь!»





Выкройки из бумаги

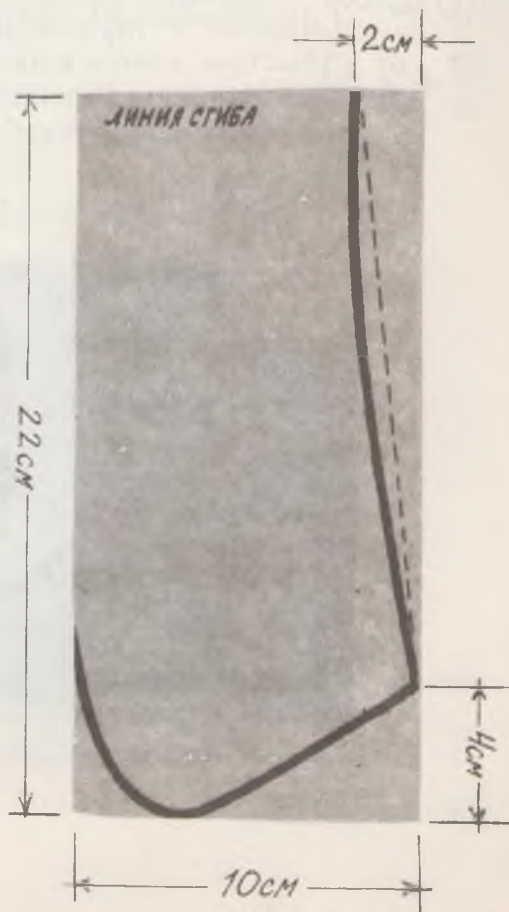
Ты делаешь прямоугольник, длина которого 22 см, ширина 10 см.

Проводишь по линейке две прямые линии. Одну — от правого нижнего угла к точке А, другую — от точки В тоже к точке А.

По этим линиям срезаешь бумагу, и выкройка половины воротника готова. Прежде чем начать кроить материал, проверь свою выкройку: сметь сантиметром горловину того платья, для которого делаешь воротничок. Если половина длины воротника платья по линии пришива будет 18 см, значит, выкройка годится. Если же горловина платья меньше 18 см, укороти выкройку воротника.

Этот фасон воротничка годится к платью, которое застегивается под шею.

Второй воротничок похож на первый. Только углы у него не острые, а закругленные.



Кройка ВОРОТНИЧКОВ ИЗ ТКАНИ

Выкройка воротничков у тебя есть. Но ведь это только часть дела. Давай их кроить из материала и шить.

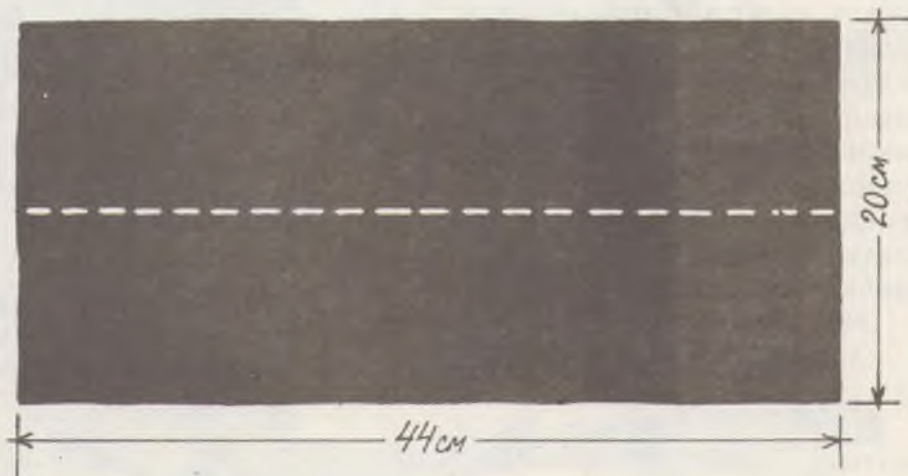
Ты не забыла, что твоя выкройка — это выкройка лишь половины воротничка? Таких половинок нужно $2 + 2$.

Почему

Да потому, что воротничок у тебя будет двойной. Одинарный и труднее шить и хуже стирать, и он гораздо быстрее мнется и пачкается.

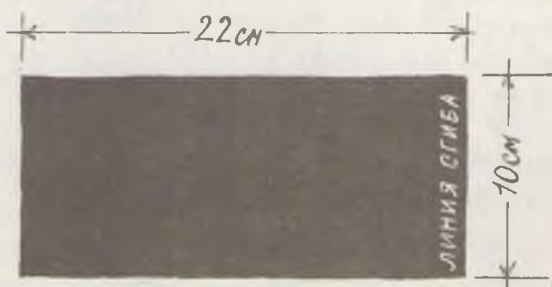
$2+2?$

Итак, ты берешь лоскут материала, ширина которого • 20 см, а длина 44 см.



*Вот
такое*

Складываешь его пополам по линии пунктира и затем еще раз пополам, снова по линии пунктира. У тебя получается вчетверо сложенный кусок материала — прямоугольник 22 см длины и 10 см ширины. Вот на этот прямоугольник из материала ты прикалываешь бумажную выкройку и вырезаешь себе воротник. Смотри не ошибись: линия сгиба выкройки и линия сгиба материала должны совпадать. Помни поговорку: «Семь раз отмерь, один — отрежь!» Хорошо подумай, прежде чем будешь резать материал.



Шитье

Теперь надо сшить скроенный воротничок.

Сложи лицевую сторону материала к лицевой стороне (если ты сделаешь воротничок из льняного полотна или другого бельевого материала, это не имеет значения) и начинай шить.

С воротником, который правильно скроен, совсем мало работы. Тебе придется сшить только две короткие боковые стороны:



Сшив эти стороны, выверни воротничок налицо и прогладь его. Он почти готов. Осталось заделать ту сторону, которая будет пристегиваться к платью. Загни внутрь воротника по полсантиметра материала и обметай края толстой ниткой частыми стежками. Затем сделай четыре небольшие прорезные петельки, чтобы воротничок пристегивался к платью. Уголки воротника хорошенько расправь, чтобы были острыми.



Таким же образом ты можешь скроить и сшить второй воротничок.

ВЫШИТЫЕ ВОРОТНИЧКИ

Вышитые воротнички можно сделать по этим же выкройкам.

На белую ткань, из которой ты решила сделать себе вышитый воротничок, положи одну из бумажных выкроек. Но, вместо того чтобы отрезать ткань ножницами, обведи выкройку карандашом.

По этому карандашному контуру сделай сама узор для вышивки.

Чтобы получились ровные фестоны, которые идут по краю воротника, обрисовывай катушку из-под ниток. Остальные детали узора ты можешь сделать от руки. Это просто.

Все четыре узора для воротничка делаются бельевой, или так называемой английской гладью.

Фестоны по краю воротничка обшиваются петельным швом. Этот шов показан на странице 165.

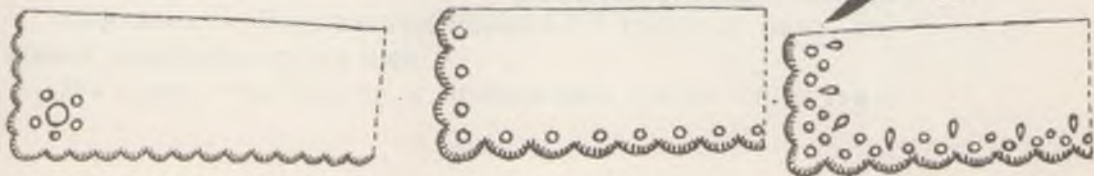
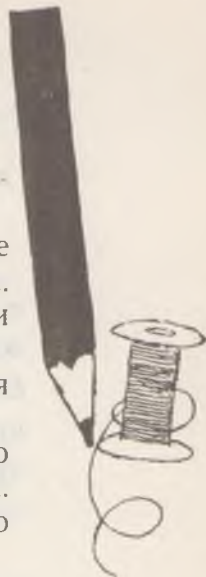
Стебли веточек — «стебельчатым» швом (стр. 257).

Дырочки осторожно прокалываются острием ножниц и обметываются тонкой катушечной ниткой.

Когда воротничок будет вышит, ты аккуратно вырежешь его вокруг каждого фестона маленькими ножницами.

Ту сторону воротничка, которая подшивается к платью, подруби швом «взакрутку».

Конечно, ты можешь придумать много других узоров для вышивки. Но чем меньше будет вышивки на воротничке, тем этот воротничок будет изящнее.



О твоей ПИОНЕРСКОЙ ФОРМЕ

Она у тебя всегда в полном порядке. Но когда ты идешь на школьное собрание, на сбор пионерской дружины или своего звена, белая кофточка должна быть особенно хорошо подкрахмалена и выглажена. Не забудь и про ленты, которые будут у тебя в косах. Как следует прогладь складки на юбке. Для этого юбку лучше всего надеть на гладильную доску.

Внимательно просмотри свой пионерский галстук: нет ли на нем пятен? Если есть, постарайся их уничтожить, а затем галстук прогладь.

А как чулки? Нет ли на них дырочки? Заштопай ее, ведь ты уже все умеешь.

Не забудь и про обувь. Пусть твои туфли или ботинки будут вычищены до блеска.

Даже совсем старенькая и много времени ношенная вещь выглядит красиво, если ее привести в порядок: где нужно, подштопать и зашить, вывести пятно, а затем хорошенько отутюжить, чтобы нигде не было морщинок.

Плохо, если когда-нибудь тебя назовут неряхой. Но быть неряшливой в пионерской форме просто позорно!

Приходилось тебе видеть человека в военной форме, все равно офицера или солдата, одетым кое-как? Никогда, не правда ли? Ну, и тебя в твоей пионерской форме никто не должен видеть неряхой!

ЭТО ИЗ ТВОЕГО ПРОШЛОГО, ЮНЫЙ ПИОНЕР!

Вот что рассказывает писатель В. Яковлев о первых пионерских отрядах.

«Морозным и полуголодным было начало 1922 года. В эту пору московский комсомол начал создавать отряды юных пионеров. Первая встреча вожатого Миши Стремякова была с будущими пионерами Краснопресненского отряда. Миша объяснил, кто такие юные пионеры, и призвал ребят объединиться при комсомольской ячейке.

13 февраля состоялся первый сбор. Миша рассказал о законах и обычаях пионеров. С гордостью ребята повторили главный из всех пионерских законов: «Юный пионер верен рабочему делу!»

Решили оборудовать пионерам клуб. Выделили комнату. Каждое звено имело свой уголок. Появились в отряде свои пионерские поговорки: «Смена — смене идет», «Что не по силам одному, то по силам звену», «Звено не может — отряд поможет».

Все, чем жила страна, все новое волновало, будоражило ребят, отзывалось в их сердцах. И без колебаний первые пионерские отряды шли на самые трудные дела. А на груди у них, как знамя, алел красный галстук!»

ПОЧЕМУ ГАЛСТУК НАЗЫВАЕТСЯ ГАЛСТУКОМ?

«Хальстух». Раньше так назывался пышный бант, который повязывался на шее.

Из слова «хальстух» и получилось слово «галстук».

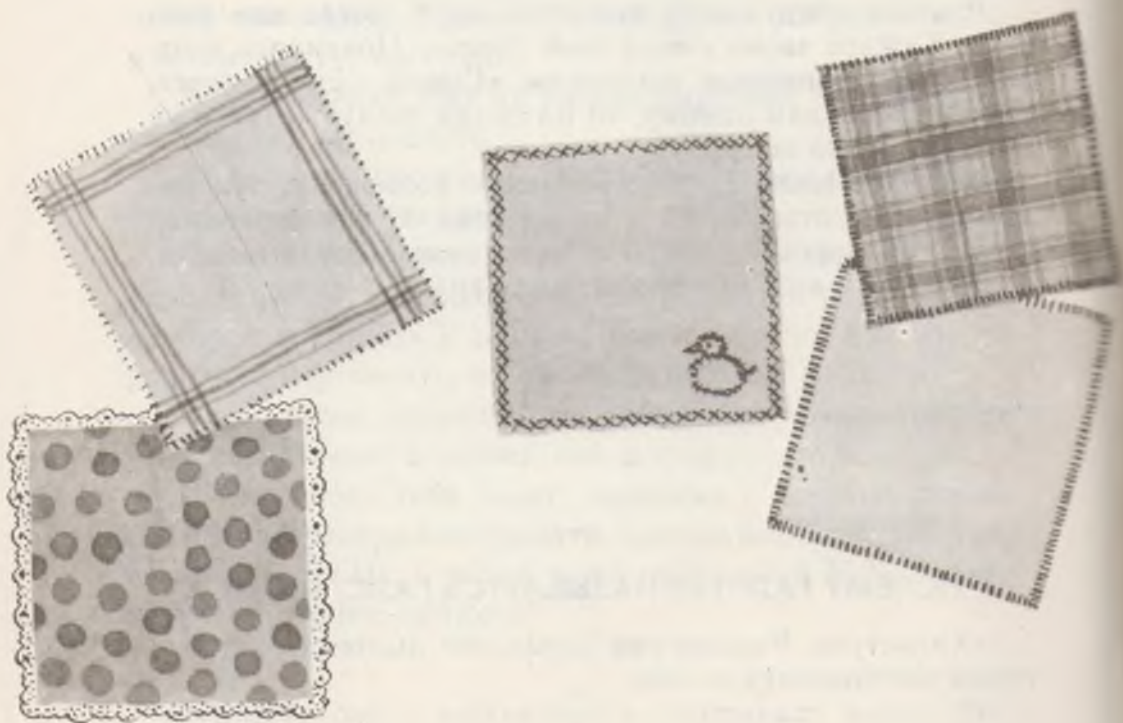
5 НОСОВЫХ ПЛАТОЧКОВ



Прежде всего приготовь пять квадратов. Они должны быть 30×30 см или чуть больше.

Чтобы квадраты были ровными, материю нужно отрезать по нитке. То есть сначала выдерни продольную нитку. Отмерь 30 см и выдерни долевую нитку. Сложи ткань уголком, выдерни нитки у третьей и четвертой стороны. По этим выдернутым ниткам и режь материю. У тебя получится ровный квадрат — твой будущий носовой платочек.

Пять носовых платочков, и все разные.



Один будет клетчатым.

Второй — в горошек с кружевами.

Третий — с мережкой и гладью.

У четвертого край будет обшит крестиком и вышивка в уголке будет тоже сделана крестиком.

Пятый мы сделаем с полосками из разноцветных продернутых ниток, а края обвяжем крючком.

Пять носовых платочков перед тобой, начнем их делать.



Клетчатый носовой платочек

Украшать его ничем не нужно. Клетки нарядны сами по себе. Просто подруби этот платочек швом «закрутку». Нитки подбери в цвет какой-нибудь из клеток.

Шов «закрутку» делается так: край ткани слегка закручивается большим и указательным пальцами и зашивается мелкими стежками через край. Стежки могут быть косыми и прямыми. Как тебе больше нравится.

Если ты хочешь, чтобы «закрутка» получилась плотнее, не расщепляй нитку мулине на отдельные нити, а вдень в иглу сразу все шесть нитей. Но красивее будет «закрутка» очень тоненькая — значит, возьми тонкую иглу и тонкую нитку (одну из шести).

Особенно внимательно заделывай уголки платка — это труднее всего.

Платочек с кружевами

Для этого платочка можешь взять любую ткань — и в мелкий горошек, и в мелкий цветочек, и просто белую; и какой-нибудь цветной батист — розовый, голубой, желтый.

И здесь край ткани слегка закручивается большим и указательным пальцами и к закрученной ткани прикладывается узкое кружево, которое пришивается мелкими стежками через край вместе с тканью.

Главное при шитье — не натягивать кружево, а, наоборот, слегка его припосаживать, то есть чуть-чуть присобирать. Особенно это важно в уголках носового платка. Тут уж нужно присобрать кружево как следует, чтобы оно не тянуло.

Платочек с мерешкой и гладью

Для этого платочка квадрат выкраивается несколько большего размера. Ведь нужно со всех четырех сторон подогнуть рубец для мерешки. Значит, квадрат пусть будет 34×34 см.

Мерешку делают так: отступя на 3 см от края, выдергивают 2—3—4 нитки. Чем больше выдернуть ниток, тем шире получится мерешка.

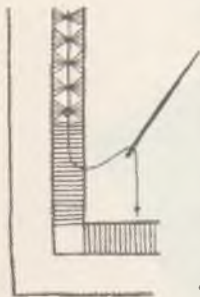
Когда делается мерешка, ткань лежит поперек указательного пальца, натянутая и зажатая между большим и средним пальцами.

Мерешку делают слева направо. Подхватив на иголку 3—5 нитей ткани, протаскивают под ними иголку с ниткой и затягивают ее. Затем снова втыкают иглу в ткань, снова подхватывают 3—5 нитей и снова затягивают.

Когда одна сторона мерешки закончена, переходят на противоположную сторону и перевивают уже полученные столбики.

Рубец по краю носового платка подшивается после того, как мерешка сделана. И тут нужно особенно аккуратно загигать материю на уголках.

В уголке платка ты можешь вышить свои инициалы двусторонней гладью, чтобы и лицевая сторона и изнанка платка были одинаковыми. Иначе говоря, нитка



покрывает правую и левую стороны платка, давая рисунок, одинаковый с обеих сторон. Игла проходит сверху вниз с одного края узора и выходит на другом его крае.

Платочек с крестиками

Край этого платочка — тот же шов «взакрутку», но делается он так: сперва шьются мелкие косые стежки через край в одну сторону, а потом — в другую сторону. Иголку надо все время втыкать в то же место, в которое ты ее втыкала, когда делала первые стежки. Этот шов получается красивым, если в одну сторону шьешь ниткой одного цвета, а в обратную сторону — ниткой другого цвета.

В уголке платочка вышишь крестиками что-нибудь забавное. Пусть ткань платочка служит тебе канвой. Для работы приготовь очень тонкую иголку и очень тонкие нитки. Старайся, чтобы платочек и с изнанки был красив.

Платочек с разноцветными полосками

Техника работы такова: из трех нитей, которые ты наметила, нужно две крайние выдернуть, а среднюю оставить. К этой средней привязывают цветную нитку и осторожно втягивают ее в материал. Таким образом, вместо трех выдернутых нитей ткани протягивается цветная нитка мулине.

Продергивая цветные нити, можно сделать разнообразные носовые платки.

Например: с каждой стороны платка вдергиваются по три нитки — красная, синяя, желтая. Или по пять ниток: красная, синяя, желтая, синяя, красная. Можно сделать клетками весь платок. Все зависит от твоего вкуса, умения и терпения.

Платочек можно по краю подрубить известной тебе «закруткой». А можно эту «закрутку» обвязать крючком, чтобы получилось цветное кружево.

БЫЛИНКА С ГОЛУБЫМИ ЦВЕТАМИ

Эту былинку легко вырвать из земли вместе с корнями, но очень трудно разорвать пополам. Что же придает крепость и удивительную упругость тоненькому стеблю? Лубяные волокна, из которых стебель состоит и которые разделяются на отдельные прочные нити.

Пшеница и лен — наиболее древние культурные растения. Лен начали возделывать девять тысяч лет назад. В горных областях Индии из него впервые стали изготавливать ткани, красивые и тонкие.

Семь тысяч лет назад лен уже был известен в Ассирии и Вавилонии. Оттуда он проник в Египет.

Льняные ткани стали там предметом роскоши, вытесняя распространённые прежде шерстяные. Только египетские фараоны, жрецы и знатные люди могли позволить себе одежду из льняных тканей.

Позднее финикийцы, а затем греки и римляне стали делать из льняного полотна паруса для своих кораблей.

Наши предки, славяне, любили белоснежные тяжелые ткани из льна. Они умели возделывать лен, отводя под посевы лучшие земли. У славян льняные ткани служили одеждой для простого народа.

Из льняных волокон получается тяжелое, прочное белое полотно. Оно великолепно для скатертей, носильного и постельного белья.

А лен, посеянный густо и снятый с поля во время цветения, дает очень нежное волокно, которое идет на тонкий и легкий батист.

„НЕ ХОЧУ БЫТЬ НЕРЯХОЙ И НЕ БУДУ“ —

так сказала Капа



Она стала аккуратно причесываться, стричь ногти на руках и ногах, каждый день перед сном чистить зубы и, конечно, по утрам тоже. Стала мыть руки перед едой, по утрам делала зарядку. Стирала свои носовые платки и воротнички и даже пришивала оторванные пуговицы и вешалки на пальто.

А какими чистыми сделались ее книги и тетради!

Но вот беда: скоро, очень скоро все это ей надоело, и она опять начала выполнять свои обязанности кое-как, шиворот-навыворот. И опять ее стали называть, как и прежде, «Капой-растяпой».



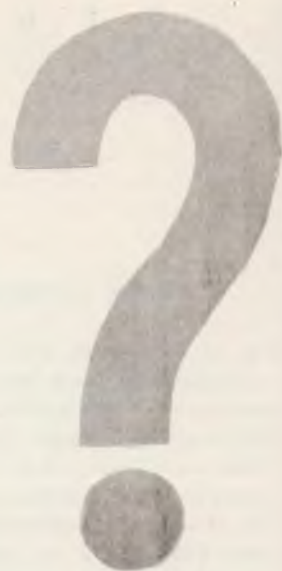
О чем рассказывается в четвертой части

Открыть тебе секрет? — 306. Танино расписание — 309. Ну, а если ты занимаешься во второй смене? — 310. Девочки хотят быть красивыми! — 311. Закаляйся! — 312. Пять мохнатых рукавичек — 314. Сшей себе ночную рубашку — 316. Береги глаза! — 319. «Не пойду лечить зубы!» — 321. У Капы новые коньки — 322. Не будь похожа на Капу — следи за коньками! — 323. Отчего скрипит снег? — 324. О лыжах и палках — 324. Знаешь ли ты, как надо ухаживать за лыжами? — 325. «Противная лыжа!» — 326. Обувь для лыжника — самое главное — 327. Как ты оденешься — 328. Свяжи себе шарф и шапочку — 328. Чтобы рукавицы не промокали — 332. В плавательном бассейне — 333. Угадай-ка, где была Капа? — 334. Не забывай про 6 «не» — 335. Ответ на загадки Капы — 336. Спортивная сумка — 336. Ты собралась в туристический поход — 339. Что нужно взять с собой в поход — 339. Как нужно одеваться, когда идешь в поход — 340. Как укладывать вещи в рюкзак, когда идешь в поход — 341. Делимся опытом — 342. Палочка-разжигалочка и саперная лопатка — 343. Как варить на костре походную кашу — 344. Какая тебя ждет погода? — 345. Бой с комарами — 347. Цветочные часы — 349. Лесная грамота — 350. Твоя аптечка — 351. Как ты будешь пользоваться своей аптечкой — 356. Лечебную траву ищи под дубом — 358. «Осторожно — яд!» — 360. Будь здоровой и ловкой! — 361.

Ч А С Т Ь Ч Е Т В Е Р Т А Я



ОТКРЫТЬ
ТЕБЕ СЕКРЕТ?
??



Ты спросишь:

- Какой?

Я отвечу:

- Как быть здоровой, сильной и ловкой.

— Еще бы! — воскликнешь ты. — Каждый человек хочет быть и здоровым, и сильным, и ловким.

— Так-то оно так, — скажу я. — Но одно дело — хотеть, а другое — этого добиться.

- И каждый человек может этого добиться?

— Каждый. Конечно, если у этого человека нет каких-либо тяжелых недугов.

Ты — девочка, и не очень здоровая, и не очень ловкая, и довольно слабая. Поэтому на твоём лице нетерпение и любопытство, тебе хочется услышать мой секрет. А он прост:

— Все дело в точном и правильном распорядке дня.

Нетерпение на твоём лице сменяется разочарованием:

— Только-то... А я думала!..

Но вспомни, как ты проводишь свой день, как ты ничего не успеваешь: ни погулять, ни сходить на каток, ни почитать книгу. Уж я не говорю о том, что у тебя часто не хватает и пяти минут, чтобы пришить себе пуговицу, почистить туфли, погладить платье. А о том, чтобы помочь маме в хозяйстве, — и речи быть не может. Мама только и слышит от тебя: «Я занята. Я еще не приготовила завтрашних уроков!»

А между тем сутки — это 24 часа. Каждый час — 60 минут. Каждая минута — 60 секунд. Конечно, одна секунда — очень короткий отрезок времени. Но минута, в которой 60 секунд, тянется довольно долго. Вспомни, когда ты варишь всмятку яйца, как долго приходится тебе стоять над кастрюлькой. А ведь всего-то должно пройти какие-нибудь 4 минутки. Но 4 минуты — это 240 секунд. А час — ты подумай только! — час — это 3600 секунд!

А сколько драгоценных тысяч секунд у тебя пропадают попусту!

И вот, если ты будешь беречь свое время и поймешь, какое оно дорогое, ты будешь успевать все: и приготовить вовремя уроки, и погулять, и почитать. Встав утром, ты сделаешь гимнастику и холодное обтирание, а вечером, умывшись, почистив зубы, помыв ноги, ты ляжешь спать и проспешь положенное тебе количество часов.

*А ты
бережешь
свое
время?*

Не правда ли, прост мой секрет?

Не совсем. Одну-две недели тебе придется трудно, пока ты войдешь в железный ритм твердого распорядка дня. Тебе не раз придется проявить и усилие воли и настойчивость. Тебе часто захочется махнуть рукой на свое решение беречь время. Ты, может быть, подумаешь: пусть идет, как шло прежде, так легче!

Но уверяю тебя, если ты добьешься твердого распорядка, как много дел ты будешь успевать за день!

*И даю тебе слово:
ты станешь и здоровой, и сильной,
и ловкой!*

$$24 = 1440 = 86400$$

Догадалась, что это за числа?

Представь, они означают одно и то же — сутки! Те сутки, которые проходят с 7 часов утра сегодняшнего дня до 7 часов утра завтрашнего дня, когда ты начнешь свои новые сутки — новые 24 часа, новые 1440 минут и новые 86 400 секунд.

Ты уже знаешь, у меня есть две знакомые девочки. Одну зовут Таней, вторую — Капой. Ты заметила, какие они разные? Полная противоположность друг другу!

Таня — девочка спокойная, организованная. Она успевает все на свете. И учится хорошо, и много читает, занимается спортом, помогает маме, шьет, вышивает, вяжет... А если в школе кому-нибудь нужно поручить важную общественную работу, пионервожатая всегда поручает ее Тане. В отряде знают: Таня не подведет. Она сделает не только все, что нужно, но и как можно лучше.

Ну, а Капа?

Но ведь ты хорошо знакома и с моей Капой — с моей Капой-растяпой.

Она не лодырь, не бездельница, не белоручка. Все ей хочется сделать самой. Но берется она за работу второпях, и поэтому ничего у нее толком не получается. В школе знают: кому угодно можно доверить дело, но не Капе.

Не раз моя Капа слезы лила: очень обидно, когда тебе не доверяют, когда у тебя все идет кувырком и когда тебя прозвали растяпой.

— Капа, — спросила я ее как-то, — почему у тебя все так нескладно получается? Может, ты делаешь свои дела не подумав?

— Да, — не то вздохнув, не то всхлипнув, ответила Капа. — У меня почему-то не хватает и минуточки, чтобы подумать.

Вот тут-то мы с ней и взялись за умножение, и у нас оказалось три числа, равные друг другу: 24, 1440, 86 400.

— Как их много — минут и секунд в одних сутках! — удивилась Капа. — Боюсь, что половина их у меня пропадает зря...

«Вот то-то и оно!» — подумала я и принесла ей расписание, которое составила для себя Таня.



24 часа =
1440 минут =
86400 секунд





Танино Расписание



Я встаю ровно в 7 часов утра. Первое время меня будил будильник, а потом я научилась вставать сама.

Открываю форточку и начинаю делать утреннюю гимнастику.

Сделав гимнастику, я обтираюсь комнатной водой, которая с вечера приготовлена в тазу.

После холодного обтирания умываюсь, чищу зубы, причёсываюсь, одеваюсь и стелю постель.

Я нарочно стелю постель не тотчас, как встану. Пусть немного проветрится, пока открыта форточка.

На все утренние процедуры у меня уходит ровно 30 минут.

В 7 часов 30 минут я завтракаю.

А потом иду в школу.

В школе нужно быть к 8 часам 30 минутам, но я выхожу пораньше: перед школой около получаса я гуляю.

Занятия в школе у нас бывают до двух часов дня. После школы я иду домой не торопясь, чтобы еще полчаса погулять.

В 2 часа 30 минут обедаю. А потом до 5 часов у меня много разных хозяйственных дел. Бывают дни, когда у меня постирушка. Иногда нужно прибраться дома. Все это я делаю с 3 до 5. Потом быстро пью стакан кефира, или чая с бутербродом, или молока и принимаюсь за уроки.

Для уроков у меня отведено три часа, с 5 до 8. Иногда я успеваю сделать уроки быстрее. Тогда до ужина читаю или занимаюсь еще чем-нибудь.



Ужинаем мы все вместе в 8 часов вечера. Потом я мою всю посуду и до 9 часов 30 минут читаю или играю с папой в шахматы.

С 9 часов 30 минут до 10 часов собираюсь ко сну: умываюсь, чищу зубы, проветриваю комнату, расчесываю на ночь волосы, обязательно мою ноги. Ну, и, конечно, укладываю в портфель все учебники и готовлю школьную форму. Если нужно, пристегиваю к платью чистый воротник.

А в воскресенье?

Весной каждое воскресенье мы уходим в туристские прогулки — мама, папа и я. А зимой я хожу на лыжах, отправляюсь на каток или в бассейн.

Очень часто в субботу или в воскресенье со своими подружками бываю в театре или в кино.

Ну, а если ТЫ занимаешься ??? во второй смене ???

Тогда режим твоего дня будет таким:

В 7 часов ты встаешь.

С 7 до 7.30 — убираешь постель, делаешь утреннюю гимнастику, обтираешься, умываешься, одеваешься, причесываешься.

С 7.30 до 7.50 — завтракаешь.

С 8 до 8.30 — проводишь полчаса на воздухе перед тем, как сесть за уроки.

С 8.30 до 11.30 — делаешь уроки.

После небольшой прогулки голова у тебя свежая, ясная, и самые трудные уроки ты, конечно, успеешь сделать за это время. А иногда тебе на них понадобится и меньше трех часов.

Сделав уроки, что-нибудь перекуси и полтора часа отведи для разных домашних дел. Вымой посуду, прибе-

ри в доме, выстирай свои воротнички, носовые платочки. А если домашних дел нет, погуляй перед обедом.

Обед — с 1 до 1.30. После обеда не спеша отправляйся в школу. Пусть дорога в школу займет полчаса, ты хорошо надышишься свежим воздухом и на уроках будешь бодрой и внимательной.

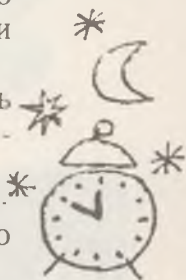
Возвращаясь из школы, тоже иди не торопясь, опять подыши свежим воздухом.

И тогда ты вернешься домой веселая и вместе со своими родителями сядешь за ужин.

После ужина у тебя будет часа полтора свободного времени. Это лучшие часы, которые ты можешь провести за книгой.

Ну, а если маме нужно помочь по хозяйству — ты ведь знаешь, как устала она на работе, — тогда книгу в сторону!

Спать ложись обязательно в 10 часов вечера. Не позднее! Хорошо выспаться нужно каждому, а особенно школьникам.



*Спокойной ночи
до 7 часов следующего утра!*

Хорошо это или плохо? Конечно, хорошо!

Но что значит быть красивой?

Если девочка и толста, и сутула, неуклюжа — о какой красоте тут можно говорить? И не поможет этой девочке, если она устроит у себя на голове замысловатую прическу, если нарядится в самое модное платье, если на ногах у нее будут какие-нибудь необыкновенные туфли, даже на высоких каблуках...

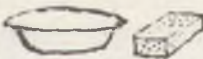
Красивая девочка — значит, легкая, быстрая, стройная.

Такая, которая регулярно занимается спортом, и особенно гимнастикой. Такую девочку сразу заметишь по особой осанке и грациозным движениям.

**ДЕВОЧКИ
ХОТЯТ
БЫТЬ
КРАСИВЫМИ**

Лариса Латынина, одна из лучших советских гимнасток, говорит: «Хотя и плавание, и бег, и волейбол тоже делают человека стройным и сильным, но из всех сестер красоты гимнастика все-таки первая». Пусть ты начнешь с простейших упражнений, но главное — не пропускать ни одного дня! И незаметно тело твое станет гибким, легким, сильным. Словом, ты станешь красивой!

ЗАКАЛЯЙСЯ!



Каждое утро после гимнастики делай холодное обтирание или принимай прохладный душ. Это укрепит твою нервную систему, уберезет от простуды.

Начинать обтирание лучше всего летом. Температура воды сначала должна быть 30—32°. Постепенно температуру воды нужно понизить до 16—18°.

Обтирание должно занимать не больше 4—5 минут.

Для обтирания сделай себе из старого махрового полотенца удобную рукавичку, не слишком просторную и не очень маленькую.

Положи свою руку на лист бумаги и обведи карандашом, немного припуская на швы.

Вырезав по карандашной линии бумагу, сшей себе по этой выкройке из старого махрового полотенца рукавичку для обтирания.

Она будет примерно такой, как на странице 313.

Сбоку пришей петельку из тесьмы, чтобы вешать рукавичку, когда ты закончишь обтирание. Не забудь: прежде чем повесить рукавичку, нужно хорошенько ее выжать.

Полотенце для обтирания бери самое жесткое. Больше всего подходит махровое льняное.

Оно хорошо впитывает воду и крепко трет кожу.

Порядок обтирания такой:

Окуни рукавичку в таз с водой.
Слегка ее отожми, но не до-
суха.

Оботри одну руку от пальцев к
плечу.

Сейчас же влажную руку креп-
ко разотри сухим полотенцем от
пальцев к плечу.

То же самое проделай со вто-
рой рукой.

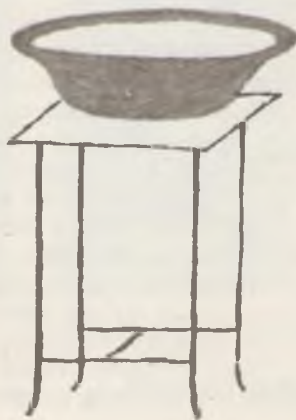
Грудь и живот обтирают водой
и вытирают полотенцем быстрыми
круговыми движениями и обяза-
тельно досуха.

Так же и спину.

Ноги обтирают и вытирают от
пальцев вверх.

После душа вытираются в том
же порядке: руки — от пальцев к
плечу; живот, грудь и спину — кру-
говыми движениями: ноги — снизу
вверх.

После каждого обтирания телу
должно быть тепло и приятно.
Если же во время обтирания ты
чувствуешь легкий озноб — значит,
вода для тебя еще слишком хо-
лодна.

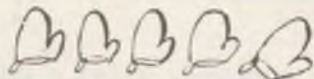


Лучше всего с вечера налить в таз воды, и пусть она постоит до утра. Водой комнатной температуры ты и обтирайся, если дома нет душа.

Гимнастику делай при открытой форточке.

При обтирании форточку прикрывай, особенно зимой.

5 МОХНАТЫЕ РУКАВИЧЕК



Что это сегодня в Таниной октябрятской звездочке?
Чем там заняты пятеро октябрят и их вожатая?
Почему столько белых мохнатых лоскутков разбросано на столе и по полу?



Сейчас расскажу.

Две недели назад Таня спросила у октябрят своей звездочки:

— Кто из вас по утрам делает зарядку?

Только один Вася Скалкин поднял руку.

— Каждый-каждый день делаешь? — обрадовалась Таня.

Но Вася Скалкин честно сознался:

— Это мой папа делает зарядку каждый день, а я только иногда...

Тогда Таня сказала:

— Раз вы октябрята — значит, должны быть здоровыми ребятами! А чтобы быть здоровыми, нужно каждый день, как просыпаетесь, делать утреннюю зарядку.

С этого дня Таня велела своим октябрятам приходиться в школу немного пораньше и перед занятиями учила их делать зарядку.

Посмотри на рисунок на следующей странице: вот так по утрам делают зарядку!

Прошло недели две. Танины октябрята разучили утреннюю зарядку и делали ее уже не в школе, а дома.

— Ну, а кто из вас после зарядки обтирается холодной водой? — спросила Таня.

На этот раз даже Вася Скалкин руки не поднял.

— Тогда будем шить мохнатые рукавички, — сказала Таня. — Я вам покажу, как надо обтираться...

Таня достала старое махровое полотенце, которое принесла из дома, и выкроила из него для каждого мохнатую рукавичку.





*А вот так нужно
обтираться!*

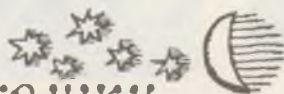
Потом все взяли по толстой иголке, вдели в нее по толстой нитке и принялись за работу.

— Не помочь ли вам? — спросила Танина подружка Соня, заглядывая в класс.

— Нет, — сказала Таня. — Мы сами справимся!

Когда пять мохнатых рукавичек были готовы, Таня показала октябрятам, как надо обтираться.

Сшей себе НОЧНУЮ РУБАШКУ



Ложась спать, ты переодеваешься в ночную рубашку — длинную, удобную, просторную. Есть у тебя такая? Нет? Давай-ка сошьем сами и по своему вкусу.

Для ночной рубашки лучше всего взять какой-нибудь ситчик. Можно купить майю, батист, штапельное полотно. Но ситчик и дешевле и практичнее. Ситец может быть любого цвета. Лучше цветной: розовый, голубой, сиреневый, желтый. Можно сделать ночную рубашку из гладкого материала. Однако ситец в мелкие цветочки, в горошек или в клеточку, на мой вкус, значительно красивее.



Ситца для ночной рубашки нужно от 2 до 2,5 м, в зависимости от твоего роста. Смерь себя от плеча до пола. Если получится 1 м 10 см — значит, материала на рубашку надо 2 м 20 см. Если ты очень высокая девочка, материала пойдет больше. Если рост у тебя небольшой — значит, меньше.

Предположим, ты девочка высокая. Возьмем материала 2,5 м.

2,5 м материала ты складываешь один раз пополам — по его длине, и другой раз пополам — по его ширине.

У тебя получился прямоугольник. Длина его будет 1,25 см, ширина — 35 см.

Этот четверо сложенный прямоугольником материал ты и будешь кроить. Возьми сантиметри от угла *А* (там, где у тебя кромка материала) отмерь вниз 20 см к точке *Б*. Это будет ширина рукавов.

От противоположного угла *В* (там, где сгиб материала) отмерь две длины.

Одну длину — 5,5 см в сторону угла *А*. Это будет ширина выреза.

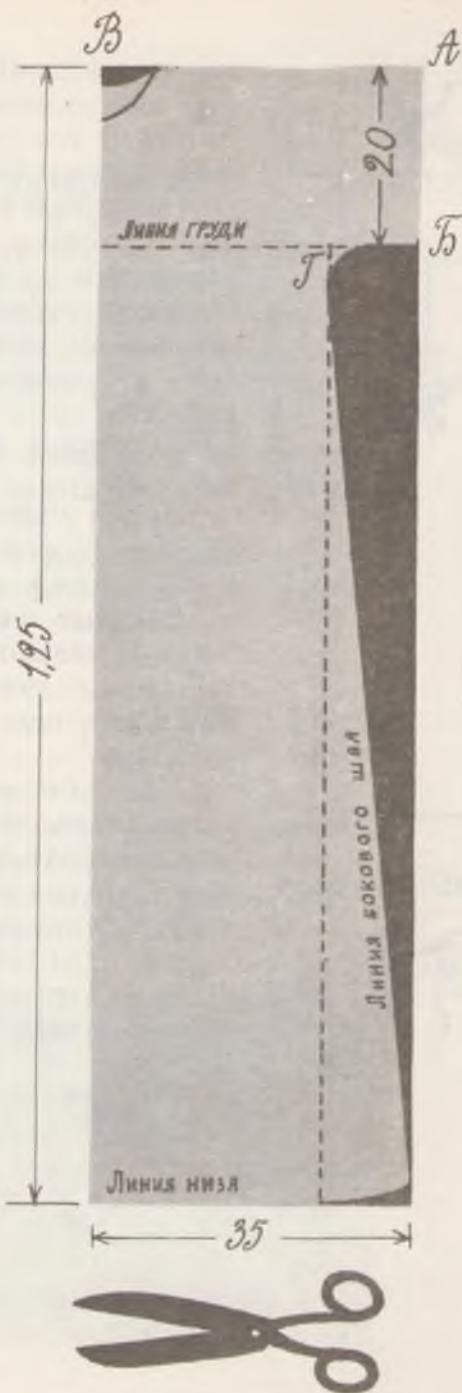
Другую длину — 2 см вниз. Это будет глубина выреза у рубашки на спине.

Аккуратной полукруглой линией сделай вырез у шеи.

Спереди вырез должен быть глубже еще на 2—4 см. И, кроме того, спереди делается небольшой прямой разрез (10 см длины), чтобы удобнее было надевать рубашку через голову.

От точки *Б* отмерь к точке *Г* сантиметров 7 или 8. Поставь карандашную отметку. Дальше этой отметки пройму рукава не вырезай.

Прежде чем резать материал, проведи такую линию, как указано на чертеже. Начиная от точки *Б*, иди к точке *Г* и к низу рубашки. Внимательно посмотри на чертеж. Твои глаза подскажут тебе,





как правильно начертить эту основную и главную линию ночной рубашки фасона кимоно.

Когда эта линия тобой сделана, возьми ножницы и режь. Смело режь!

Низ рубашки немного скоси полукруглой линией в сторону кромки. Это делается, чтобы боковые швы не обвисли.

Когда рубашка выкроена, смочи ее по боковым швам широкими стежками «вперед иголкой» и примерь. Если голова пролезает в ворот рубашки, если боковые швы не обвисают, если длина рукава тебе кажется подходящей, начинай шить.

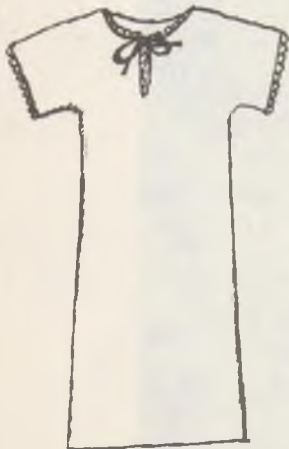
Вырез у шеи и края рукавов советую обшить узкими кружевцами, как ты делала это на носовых платочках (стр. 299).

Боковые швы обычно делаются выворотными. Как делают такие швы, ты, вероятно, узнала на уроках домоводства в школе. Здесь важно одно: этот шов должен быть как можно тоньше и прочнее.

Низ рубашки подшей широким рубцом. Если ты скроила рубашку слишком длинной, ниже пяток, сделай рубец пошире. Не огорчайся: на будущий год ты, наверное, подрастешь, тогда можно будет нижний рубец подпороть и рубашку твою удлинить.

К вороту пришей узкие шелковые ленточки в цвет материала или в цвет узора, который на материале.

Рубашку из гладкого ситца можно вышить. Вышивка всегда делается у выреза и на рукавах.



Вот так:



Береги глаза!

«А КАК МНЕ ИХ БЕРЕЧЬ?» — СПРОСИШЬ ТЫ.

Когда ты по вечерам готовишь уроки, свет настольной лампы должен быть не слишком ярким. Но и темная лампочка не годится. Лучше всего ввинтить электролампочку в 40—50 свечей, желательна матовую или молочную.

Нехорошо, если свет направлен прямо в лицо. Глаза устанут и заболят.

Пусть на лампе будет абажур, а свет падает только на тетрадь и книгу. Настольная лампа должна стоять слева.

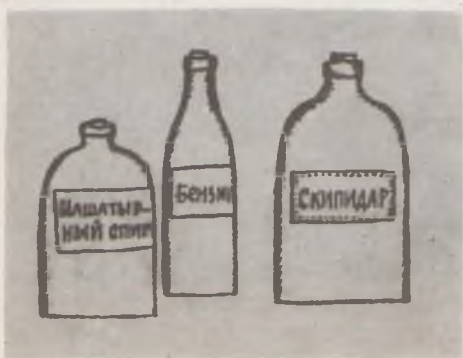
И при дневном свете стол, на котором ты делаешь уроки, пусть стоит так, чтобы окно находилось слева от тебя.

Запомни:

свет-
слева!



Б
Е
Р
Е
Г
И
С
Ь!



Береги глаза, когда стираешь, выводишь пятна нашатырным спиртом, бензином, скипидаром.

Никогда не три глаза грязным носовым платком, руками в перчатках или варежках, концом шарфа, платка.





Не читай лежа. Это очень вредно для глаз. Читай сидя за столом и чтобы освещение было правильным.

Если тебе нужно носить очки, никогда не носи чужие. Заказывай очки точно по рецепту, который прописал тебе врач. Чужие очки могут лишь ухудшить твоё зрение.



Следи за своими очками. Стекла в них должны быть безупречно чисты и прозрачны. почаще протирай их лоскутком фланели или замши.



Зимой очки часто затуманиваются от большой разницы температуры на улице и в помещении. *Делай так: перед выходом из дома смажь стекла своих очков с обеих сторон смесью глицерина со спиртом (в равных долях). Затем разотри чистым лоскутком, чтобы на стеклах образовалась легкая, прозрачная пленка.*



●

Если в глаз попала соринка, зажмурься на несколько минут: накопившиеся слезы помогут выгнать соринку.

„НЕ ПОЙДУ ЛЕЧИТЬ ЗУБЫ“



Мама сказала:

— Капа, пока не поздно, сходи к зубному врачу и запломбируй зуб...

А Капа сказала:

— Не пойду!..

Прошло два или три месяца...

— Да что ж это такое? — пожаловалась Капа. — От холодного мой зуб болит, от горячего тоже...

Мама опять велела Капе идти лечить зубы. Но Капа опять сказала:

— Не пойду!

Прошел еще месяц или два...

— Ой, ой, ой! Ой, болит зуб... — рыдала Капа.

Больной зуб пришлось выдернуть. И осталась Капа без одного зуба. И только по собственной вине.

Умей бегать!

Умей прыгать в высоту!

Умей прыгать в длину!

Умей плавать!

Умей ходить на лыжах!

Умей бегать на коньках!



У КАПА НОВЫЕ КОНЬКИ

Наконец-то Капе купили новые коньки.

Целый день она ими любовалась.

А вечером пошла на каток.

Она каталась и так и эдак.

И вернулась домой еле живая от усталости.

— Капа, — сказала ей мама, — не забудь вытереть коньки.

— Завтра, — ответила Капа и легла спать.

А к завтрашнему утру ее новые коньки стали вот такими:



Не будь похожа на Капу- следи за коньками!

Чтобы коньки не ржавели и дольше служили:

ПРАВИЛО № 1

Уходя с катка, насухо вытри коньки тряпкой.

ПРАВИЛО № 2

Придя домой, положи коньки в теплое место и через 30—40 минут снова протри.

ПРАВИЛО № 3

У коньков типа «снегурочка» хотя бы раз в неделю смазывай винтовые зажимы вазелином или тавотом.

ПРАВИЛО № 4

Если на коньках появилась ржавчина, немедленно удали ее тавотом.

ПРАВИЛО № 5

Лезвие коньков должно быть без зазубрин, гладким и острым. Если у тебя нет специального чехла для коньков, то, проходя на коньках в теплушке катка по деревянному полу, старайся идти на носках и не ступать коньками на вбитые в пол гвозди.

ПРАВИЛО № 6

Убирая коньки на лето, смажь их тавотом и заверни каждый конек в отдельности в бумагу или тряпку.

ОТЧЕГО СКРИПИТ СНЕГ?

Зима. Трескучий мороз. Идешь, а снег под твоими ногами скрипит на разные голоса: то посильнее, то потише, то тонким голосом, то голосом пониже. Отчего же это бывает?

Оказывается, скрип снега — это шум от раздавливаемых мельчайших кристалликов снега.

Каждый кристаллик так мал, что, ломаясь, дает звук, вряд ли даже уловимый человеческим ухом. Но снежный покров состоит из мириадов таких кристалликов, и вот, когда эти кристаллики раздавливаются под тяжестью твоих ног, ты слышишь скрип снега. Чем мороз крепче, тем тверже снежные кристаллики и тем сильнее скрипит снег под ногами, полозьями саней, лыжами...

Пионер должен уметь пройти на лыжах не меньше двух километров!

Не думай, что это пустяк — пройти на лыжах не меньше двух километров. Чтобы пройти эти два километра, нужно вообще научиться правильно ходить на лыжах.

А еще прежде надо подготовить и лыжи, и палки, и обувь, и одежду.

Правильно ходить на лыжах тебе поможет инструктор по лыжному спорту, который, конечно, есть в твоей дружине.

Ну, а сейчас мы с тобой вместе подумаем, что же тебе надо, чтобы начать заниматься этим чудесным зимним спортом.

○ ЛЫЖАХ

≡ и ПАЛКАХ



Вот так!

Очень важно, чтобы лыжи были тебе по росту.

А палки для лыж?

Лыжные палки должны быть такой высоты, чтобы верхний конец их приходился на уровне вытянутой вперед руки. При покупке проверь, хорошо ли укреплены кольцо внизу палки и петля, которая наверху. В петлю должна легко входить рука в рукавице

ЗНАЕШЬ ЛИ ТЫ,

КАК НАДО УХАЖИВАТЬ ЗА ЛЫЖАМИ



Вот несколько простых правил, которые ты должна запомнить.

ПРАВИЛО № 1

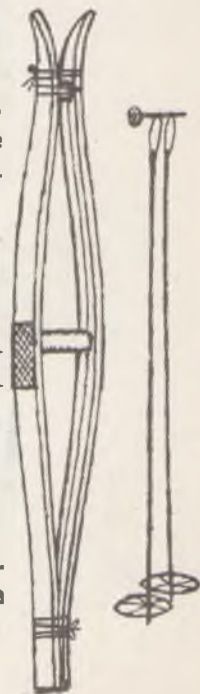
Перед прогулкой лыжи обязательно нужно смазать. Мазь возьмешь ту, которая соответствует температуре воздуха и состоянию снега. Прочти на упаковке, при какой погоде мазь применяется.

ПРАВИЛО № 2

Смазывать лыжи будешь так: на скользящую поверхность нанеси мазь отдельными мазками, а затем тщательно разотри ее большим куском пробки.

ПРАВИЛО № 3

После прогулки не вноси лыжи в помещение сразу. Вначале очисти их от снега, насухо протри и поставь на распорки.



ПРАВИЛО № 4

Когда зима кончится, лыжи надо убрать, чтобы за лето они не покоробились. Но прежде сделай вот что: чистой тряпкой, слегка смоченной спиртом, керосином или бензином, сними с лыж остатки старой мази. Сильно тряпку не мочи, а то испортишь лакировку верхней части лыж. После этого дай лыжам хорошо просохнуть. Затем прогрей их на солнце, положив скользящей поверхностью кверху; смажь и поставь на распорки.

Лыжи надо хранить, положив на ребро или прислонив к стене. Палки подвесь на петли.

*Смотри
рисунок
на стр. 325*



„ПРОТИВНАЯ ЛЫЖА“

Завтра наш отряд пойдет в лыжный поход! — сказала Капа, вернувшись домой с пионерского сбора. — Здорово?

— Здорово. Только проверь снаряжение сегодня же, — посоветовал Капе ее папа.

— Ну вот еще! — отмахнулась Капа. — Завтра проверю! — и села читать интересную книгу.

А утром, вскинув на плечи лыжи и палки, она поскорее побежала в школу, потому что, как всегда, опаздывала.

Только вышел отряд на снег — хлоп! — у Капиной лыжи лопнул ремешок.


Все остановились и стали ждать Капу. А Капа поскорее начала прикручивать оторванный ремешок: неудобно ведь, когда все ждут одного!

Но и десяти шагов она не прошла — опять лопнул ремешок, опять нужно было всем останавливаться и ждать Капу.

— У-у, противная лыжа! — крикнула Капа, когда и в третий раз у нее случилось то же самое.

И пришлось Капе вернуться домой.


Лыжник, помни: самое главное, перед тем как идти в лыжный поход, — с особой тщательностью проверь все снаряжение: лыжи, палки, обувь, носки, рукавицы!



ОБУВЬ ДЛЯ ЛЫЖНИКА — САМОЕ ГЛАВНОЕ!

Лыжные ботинки пусть будут на номер больше твоих обычных. Тесная обувь не годится, потому что ты должна, отправляясь на лыжах, надеть две пары шерстяных носков. Однако не годятся и слишком просторные ботинки: они могут натереть тебе ноги.

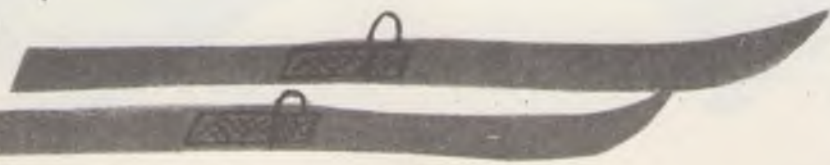
Перед тем как надеть лыжные ботинки, их нужно сделать непромокаемыми.



Возьми 3 ложки рыбьего жира и 1 ложку касторового масла. Смешай. Этой мазью ты и смажь свои ботинки. Перед смазыванием ботинки и мазь немного согрей, чтобы мазь хорошенько впиталась в кожу. Затем смажь второй раз и третий. Ранты ботинок смажь подогретой лыжной мазью, той, которая предназначена для оттепели. Подошву пропитай слегка теплой натуральной олифой.

Окончив смазывать ботинки, подвесь их на веревке, чтобы они остыли и просохли. Так надо делать два-три раза за зиму, а также перед упаковкой ботинок на лето.

*В таких ботинках сырой снег тебе
не страшен!*



КАК ТЫ ОДЕНЕШЬСЯ?

Тепло, легко и свободно.

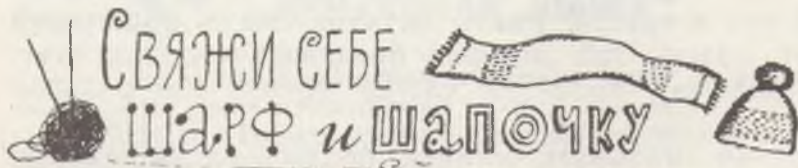
Самое удобное — шерстяные брюки и шерстяной свитер. Брюки не очень широкие, свитер, хорошо облегающий фигуру.

Если ты пойдешь на лыжах в ветреный день, чтобы не продувало, поверх свитера надень плотную спортивную курточку или под свитер — фланелевую рубашку.

Белье лучше всего трикотажное.

На голове — спортивная вязаная шапочка, на шее — шарф, на руках — варежки.

Вот ты и готова! Теперь дело за главным — научись правильно ходить на лыжах, чтобы неторопливым, свободным шагом пробежать не меньше двух километров!



Если ты хотя бы немного вяжешь на спицах, попробуй связать себе шапочку и шарф для катания на лыжах и коньках. Вещи, связанные из яркой шерсти, украсят даже самый простой спортивный костюм. А связать их не так уж сложно.

Шерсти на твой гарнитур нужно 200 г. Хорошо бы сделать его двухцветным. Тогда шерсти нужно брать в равном количестве: скажем, 100 г белой и 100 г голубой.

Можно взять серую и красную шерсть. Или желтую и серую. Или синюю и красную. Или зеленую и серую.

200г

Многие сочетания цветов могут быть красивы, даже такое резкое, как ярко-красное с ярко-голубым. Все зависит от того, насколько оба цвета подходят друг к другу. А это может тебе подсказать только твой вкус.

Ну, допустим, мы с тобой выбрали белую и голубую шерсть. Для зимнего спортивного гарнитура — это очень красивое сочетание.

Каким же узором мы будем вязать?

Предупреждаю тебя: чем сложнее и замысловатее узор вязки, тем проще получится готовая вещь. И наоборот, чем проще узор, тем изящнее у тебя будут шарф и шапочка. Самое главное — удачно подобрать цвета, вязать ровно, чтобы петли были и не слишком тугими, и не чересчур свободными. Вещь, связанная на толстых спицах тонкой шерстью, получается дряблой и тряпичной. А когда вяжется толстая шерсть на тонких спицах, вязка бывает чересчур тугая.

Выбери самую простую вязку — «в резинку». Свяжи сначала три лицевых петли, потом три изнаночных. Потом снова три лицевых и три изнаночных, и так далее. Можно связать другую резинку: чередуют одну петлю лицевую и одну изнаночную.

Цвета на шарфе можешь расположить так:



Или так:



Или так:



Или так:



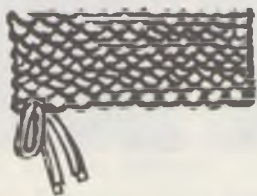
Разница у всех четырех шарфов в расположении голубой и белой шерсти. Можно сделать шарф наполовину голубой и наполовину белый. Можно сделать его с широкими полосами, а можно — с узенькими. А можно связать так, как показано на странице 329. Этот шарф, пожалуй, самый интересный. Его и начнем вязать.

Набери 80 петель + 2 на кромку. Кромочную петлю, начиная ряд, ты просто снимай, не провязывая. Длина твоего шарфа будет 90 см. 30 см ты будешь вязать голубой шерстью. Вторые 30 см — шерстью с двух клубков: 40 петель голубой шерстью, 40 петель — белой. Последние 30 см — одной белой шерстью. Когда ты кончишь вязать весь шарф, с голубой стороны сделай голубую бахрому, с белой — белую. Можно обойтись и без бахромы.

А бахрому будешь делать так: нарежь много шерстинок длиной по 15—18 см каждую. Возьми две шерстинки, сложи их пополам вот так:



Петельку просунь крючком в последний ряд вязки и в эту петельку вдень два конца ниток и затяни. Получится вот так:



Если ты решишь вязать шарф образцом № 2, значит, 45 см у тебя будут белыми, 45 см — голубыми.

Шарф с широкими полосами — № 3 вяжи длиной 70 см. Тогда в нем будет 7 полос, каждая по 10 см — три белых и четыре голубых.

К каждому шарфу свяжи подходящую шапочку (смотри образцы на странице 330).

И, наконец, можно сделать совсем необыкновенную шапочку к шарфу № 1.

Такую ты будешь вязать сразу с двух клубков. Часть шапочки получится белая, часть — голубая.

Для шапочки наберешь 85—90 петель. Свяжешь 22—23 см. А потом будешь спускать. Это значит две петли будешь провязывать вместе.

В первом ряду, когда начнешь спускать, у тебя будет уже не 90 петель, а 45. А в следующем ряду, когда соединишь каждые две петли в одну, у тебя на спице уже останется 23 петли. Собери их на нитку, затяни, а затем зашей боковой шов.

Кисть сделай очень длинную. Для нее нарежь 30—40 белых и голубых шерстинок, по 40 см длиной каждая. Ровно, одну к одной, сложи их на веревочку, связанную на крючке из той же голубой и белой шерсти. Перегни шерстинки пополам, чтобы веревочка оказалась внутри. Сверху обмотай их голубой и белой шерстью.



Пришей кисть на макушку готовой шапочки.

Чтобы рукавицы не промокали

Чтобы рукавицы не промокали, их надо положить на два-три часа в однопроцентный раствор жидкости Бурова, а затем просушить, не полоская.



В ПЛАВАТЕЛЬНОМ БАССЕЙНЕ

После душа Маринка в резиновой шапочке и купальном костюме подбежала к той двери, на которую ей показали. Здесь уже стояли три мальчика и две девочки. Она была шестой. Все с интересом заглядывали в открытую дверь, которая вела в бассейн: ждали своего тренера.

Вода отсюда была не только видна: сюда доносились ее всплески и какой-то ровный, несмолкаемый гул. И этот гул, и эти всплески прорезались звуками коротких, резких свистков. По временам раздавался грохот: казалось, будто кто-то изо всех сил колотит в огромный барабан.

Это упражнялись прыгуны, подскакивая на трамплинах, прежде чем прыгнуть в воду.

— Готовы? — к ним подошла Зоя Ивановна, их тренер.

И новички друг за дружкой зашлепали мокрыми ногами по гладкому полу из красного кафеля.

Они шли по краю бассейна. Теперь вода была рядом. Стиснутая отвесными кафельными стенками, она так плескалась и ворочалась, будто ей было здесь тесно.

А в воде взад и вперед скользили пловцы. На зеленоватой поверхности мелькали разноцветные резиновые шапочки — розовые, белые, желтые, ярко-красные. А по краю бассейна расхаживали тренеры. Они были в легких синих брюках, в белых майках и сандалиях на босу ногу.

Движением рук, ног, всего тела они показывали тем, кто сейчас в воде, как надо правильно плыть.

Зоя Ивановна посадила шестерых новичков на длинную широкую скамью, которая тянулась вдоль трибун, и показала на пловца в бассейне:

— Видите мальчика? Это — Володя Герасимов. Ему только тринадцать лет, но у него уже по плаванию второй разряд. Посмотрите, как красиво и быстро он плывет!

А мальчик плыл действительно красиво и быстро. Его лицо, погруженное в воду, лишь на короткий миг появлялось над поверхностью, чтобы за этот короткий миг широко открытым ртом вдохнуть воздух. Его руки взлетали над водой, догоняя одна другую. Ноги работали мягко и быстро. Они вспенивали воду, и позади него, как от парового винта, бурным расхлынулись волны...

— Плавать может каждый, — говорила между тем Зоя Ивановна. — Но, чтобы плавать так, как Володя, нужно учиться долго и упорно, тренируя в себе силу воли и настойчивость. Володя плывет кролем. Это самый быстрый способ спортивного плавания. И мы с вами тоже начнем с кроля...

Поговорив с новичками, Зоя Ивановна перешла к упражнениям. Но пока не в воде, а тут, около скамейки.

Они немного походили вдоль скамьи. Потом немного побегали. То высоко задирали колени и сразу становились похожими на страусят. То ходили на полусогнутых ногах, вроде карликов.

— А теперь за мной, — сказала Зоя Ивановна. — В воду!

Она сказала, что учиться плавать они будут не в большом бассейне, а сначала в маленьком — в «лягушатнике».

И вот вся шестерка, толкаясь, зашпешила к крохотному бассейну.

А вода в «лягушатнике», оказывается, была тёплая и приятная. И самым маленьким — по грудь.

— Приготовиться! — сказала Зоя Ивановна и поднесла к губам тренерский свисток: первый урок в воде начался.



УГАДАЙ-КА, ГДЕ БЫЛА КАПА?

Я была на соревнованиях, только не скажу на каких... — сказала Капа своей подружке Оле. — Одни спортсмены летали, как ласточки. Другие были похожи на морских животных. А третьи вели себя вроде бабочек... Угадай, на каких соревнованиях я была?

Оля гадала-гадала, да так и не угадала. А ты?

КАПА ДОКУПАЛАСЬ!



— Ух, как здорово! — воскликнула Капа, начиная купаться. — Замечательная вода!..

Она принялась плескаться, нырять, плавать...

Потом все ребята сидели на бережку, греясь на солнце.

А Капа все плескалась, ныряла и плавала...

— Капа, сейчас же перестань купаться! — кричала ей вожатая звена.

Но Капа и слышать ничего не хотела: она продолжала плескаться, нырять и плавать...

А к вечеру у нее начался озноб, поднялась температура, заболело горло, и пришлось ей чуть ли не полторы недели провести в изоляторе.

Не забывай про **6 „не“**

1. Не купайся натошак.
2. Не купайся сразу после еды.
3. Не входи в воду разгоряченной и потной.
4. Не прыгай с берега, если не знаешь места купанья.
5. Не сиди в воде «до посинения».
6. Не плавай в воде с водорослями, водоворотами, холодным и быстрым течениями.

ОТВЕТ НА ЗАГАДКУ КАПЫ

— Я была на соревнованиях в бассейне, — сказала Капа своей подружке Оле. — Прыгая в воду, спортсмены летали ласточками, а плавали они стилем дельфин и стилем баттерфляй. А по-английски «баттерфляй» — значит «бабочка».

СПОРТИВНАЯ СУМКА



Спортивная сумка делается так же, как и хозяйственная (стр. 57 — 60). Только она чуть повыше и чуть поуже.

Прямоугольник будет 70×55 см.
Окружность дна 55 см.

Сделать ее можно и гладкой и пестрой, а украсить аппликацией значка того спортивного общества, в котором ты состоишь.

В сумку ты положишь свой купальный или спортивный костюм, полотенце, тапочки и все, что тебе нужно для тренировки в воде, на теннисном корте, в гимнастическом зале, на катке.







Ты собралась в туристический поход

- Надолго?
- Нет, на день, на два.
- А что ты возьмешь с собой?
- Еще не знаю.
- Как ты оденешься?
- Тоже не знаю. Я первый раз иду в поход.
- Как будешь укладывать в рюкзак вещи?
- И этого я пока не знаю.
- Раз так, бери карандаш, бумагу и записывай!

Что нужно взять с собой в поход?

Карту и компас

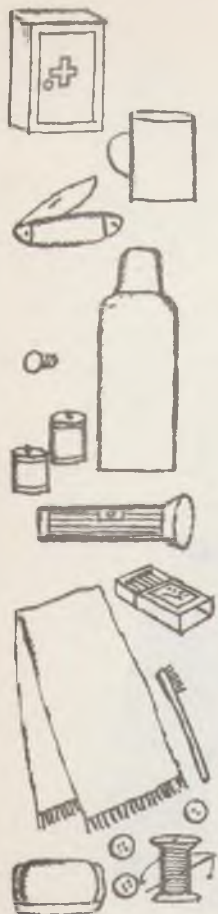
Карту лучше держать в планшете. Компас удобнее носить на руке.

Посуду

Возьми легкий алюминиевый котелок. Договорись со своими товарищами, чтобы был один на двоих. Этого вполне достаточно.

Если в поход вас собралась идти большая группа, возьмите с собой вместительную кастрюлю или ведро, из расчета 1,5—2 л на человека. Не забудьте и про разливательную ложку.





А для себя ты должна иметь *кружку, ложку и складной нож*.

Жирные продукты уложи в металлическую, плотно закрывающуюся посуду, для остальных продуктов сшей мешочки с завязками.

Нужно взять *флягу для воды* или небольшой *термос*. И об этом договорись с товарищем, вам хватит одной фляги или одного термоса на двоих.

Возьми с собой *фонарик*, а к нему запасные лампочки и батарейку.

Не забудь про *спички*. Их нужно беречь от сырости. Заверни их в непромокаемую ткань или уложи в металлическую коробочку.

У тебя должны быть *полотенце, зубная паста, зубная щетка, мыло*.

Захвати с собой *походную аптечку*. В нее положи средство от комаров, ожогов, ушибов, порезов, обмороживания. На странице 354 ты можешь прочитать, какие лекарства для чего употребляются.

Не забудь и про швейные принадлежности: *иголку, толстые нитки, пуговицы*. Все это может не раз понадобиться в походе и тебе и твоим товарищам.

Как НУЖНО одеваться, ? Е КОГДА ИДЕШЬ В ПОХОД ?

Прежде всего, легко и удобно! Зимой — в меру тепло, летом — в меру прохладно. Помни основной закон туриста: в любое время года одежда не должна стеснять и связывать движений.

*Легко
и
удобно!*

Летом, одинаково и для девочек и для мальчиков, удобнее всего лыжные штаны, ковбойка, легкая брезентовая курточка.

Зимой — шерстяной свитер или ватник.

Для летних походов лучшее белье — трусы и майка. Зимой поддевай в поход теплое шерстяное или фланелевое белье.

Летом на голове пусть будет белая панамка или широкая войлочная шляпа.

Зимой — теплая шапка-ушанка или лыжная вязаная шапочка с козырьком.

Но самое важное, собираясь в поход, — хорошо позаботься о ногах.

Возьми с собой три-четыре пары нитяных носков. Постарайся взять целые, без шtopки. Иногда небольшая, почти незаметная, шtopка может сильно натереть ногу.

Обязательно и летом и зимой поверх нитяных носков надевай шерстяные, тогда ты не натрешь себе ноги.

Обувь должна быть прочная, легкая и настолько просторная, чтобы свободно влезала на две пары носков — нитяных и шерстяных.

Зимой поверх шерстяных варежек наденешь кожаные или брезентовые рукавицы.



Не забудь!

КАК укладывать ВЕЩИ В РЮКЗАК, КОГДА ИДЕШЬ В ПОХОД ?

Рюкзак — вещевой мешок — должен быть вместительным, легким, прочным; по возможности, и непромокаемым. Его широкие лямки подшиваются сукном, войлоком или фетром.

В походе уязвимы не только ноги, но и плечи. Поэтому



в одинаковой мере, как и о ногах, позаботься о лямках твоего рюкзака.

Раздели рюкзак внутри как бы на два отделения. В ту часть, которая обращена к спине, укладывай мягкие вещи. А во внешнее отделение — остальные предметы походного снаряжения.

В наружные карманы положи те вещи, которые у тебя должны быть всегда под рукой.

Упаковывая вещи в рюкзак, следи, чтобы они не болтались, не громыхали, а лежали плотно и компактно.

— Все поняла?

— Все!

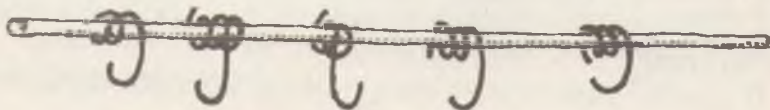
— Тогда желаю тебе веселого и интересного путешествия!

Делимся опытом!

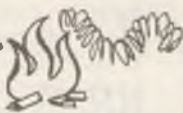
Все знают: ни один поход не обходится без печеной картошки. Вкуснее ее, честное слово, нет ничего на свете! Жалко только, что в костре она сильно обугливается. Чтобы испечь картофель по всем правилам, мы носим специальную жаровню. Это — металлический пруток диаметром 5 мм. По всей длине его навиты куски тонкой проволоки с отогнутыми острыми концами (см. рисунок). На эти концы мы насаживаем картофель и вешаем жаровню над костром.

Ох и вкусная получается картошка!

Туристы 652-й школы.



Палочка-разжигалочка и САПЕРНАЯ ЛОПАТКА



Если на привале ты назначена костровым и тебе нужно быстро и ловко разжечь костер, захвати с собой:

коробок спичек, сверток промасленной бумаги, палочки-разжигалочки, саперную лопатку и топорик

Палочки-разжигалочки ты сделаешь так: возьмешь сухие и толстые сосновые лучинки и с боков настругаешь их завитками. С помощью таких палочек ты легко разожжешь костер.

Собирая для костра хворост, бери сухие березовые ветки, сухие ветки орешника, сухие ветки можжевельника, дубовые ветки — все это хорошо горит, дает много огня и мало дыма.

Не бери сосновых и еловых веток: они очень дымят. Вся еда пропахнет дымом, если костер сложить из хвои. Плохо горит и осина: от нее во все стороны идет стрельба — летят горящие угольки.

Когда отряд покидает привал, забросай кострище землей, чтобы не осталось ни одной искры. Помни о страшных лесных пожарах, о гибели прекрасных зеленых лесов, — все они начинали гореть от какой-нибудь крохотной пылающей искры.

Вот для этого тебе и нужна будет саперная лопатка.

Ты закидаешь кострище землей, чтобы не осталось ни одного горячего уголька, ни одной огненной искры.

Запомни!



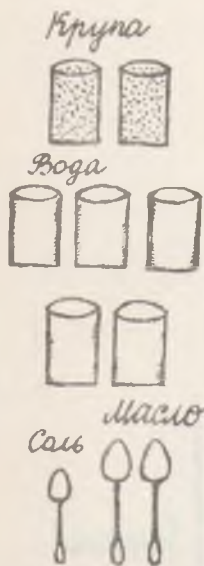
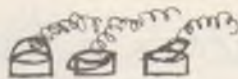
топорик



лопатка



Как варить на костре походную кашу?



— Готова наша кухня, — сказал костровой. — Можно разжигать костер и варить кашу.

А как варить на костре походную кашу, ты знаешь? На каждые 2 стакана крупы—5 стаканов воды, 1 чайную ложку соли и 2 столовые ложки масла.

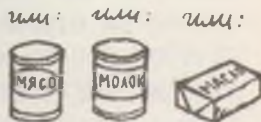
Сперва смерь стаканом крупу. Пропорционально количеству крупы влей в котелок воды, положи нужное количество соли, масла.

Когда вода с солью и маслом закипит, насыпь в котелок вымытое пшено. И, помешивая, вари кашу, пока она не загустеет.

Затем сними котелок с огня и, прикрыв его крышкой, оставь постоять еще минут 20, чтобы каша «подошла».

В готовую кашу можно положить

или банку сладкого сгущенного молока,
или банку мясных консервов,
или сливочного масла.



Знаешь пословицу: «Кашу маслом не испортишь»? Так что и масла, и мясных консервов, и сгущенного молока можно положить побольше, чтобы было вкусно.

Такие каши можно варить из любой крупы, кроме гречневой.

Помни, крупу нужно хорошенько вымыть в двух-трех водах, особенно пшеничную крупу. В пшене есть немного мучки, придающей каше горьковатый вкус. Когда крупа плохо промыта, и каша горчит.

Если каша варится на молоке, то соли на 2 стакана крупы полагается не полная чайная ложка, а лишь половина.

Когда каша заправляется сладким сгущенным молоком или мясными консервами, солить надо еще осторожнее.

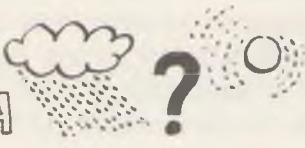
Еще раз напоминаю тебе пословицу: «Недосол — на столе, а пересол — на спине!»

Эх, и вкусна же бывает походная каша!

Пусть она немного пахнет дымком, пусть в ней попадаются кусочки черных, обугленных сучков, пусть эту кашу повара даже слегка пересолили — все равно вкуснее этой каши никто никогда не едал!

Да что об этом рассказывать, такая каша сама себя хвалит...

КАКАЯ ТЕБЯ
ЖДЕТ ПОГОДА



Собираясь в поход, ты, конечно, хочешь знать, какая тебя ждет погода. Совершенно точно это предсказать трудно. У погоды много разных капризов, за которыми не так легко уследить. Однако есть приметы, проверенные многолетним народным опытом. Эти приметы тебе полезно знать.

Вечером, *когда садится солнце*, посмотри на закат.

Если небо при заходе солнца золотистое или светлорозовое, завтра будет сухая, ясная погода. Если же заря утром и вечером ярко-красная, жди пасмурного и ненастного дня.

Посмотри на дым, который поднимается из труб.

Если дым столбом тянется вверх, завтрашний день будет ясный и сухой. Если дым идет горизонтально, стелется к земле, пасмурный и ненастный день ждет тебя завтра.

Если ночью было тихо, утром поднялся ветер, днем он усилился, а к вечеру снова утих, это предвещает сухую и ясную погоду.

Но, если к вечеру ветер усиливается, это признак ненастья и дождя.



хорошо!



плохо!



плохо!

Небо весь день ясное, и завтра жди такого же ясного денка.

Кучевые облака (весной, летом, осенью) к вечеру не исчезают, а, наоборот, увеличиваются и расходятся по небу, — знай, утром ты проснешься, а за окном будет дождь и ненастье.

За ночь выпала сильная роса или иней, — солнце встает поутру веселое, ясное, будто умытое этой росой, и весь день будет стоять хорошая, сухая погода.

Но если к вечеру стало теплей, чем было утром, если ночью нет росы и в низинах не видно тумана, тут уж ничего не поделаешь — денек будет серенький, скучный, а дождик заморосит не переставая.

Если в ясный день ветер резко меняет направление, это значит — к непогоде.

Ботаники насчитывают до четырехсот растений-барометров. Эти растения можно найти всюду: в саду, в огороде, в поле, в лесу, на болоте.

Слышишь, как жужжат пчелы вокруг желтой акации и цветов жимолости? Ты думаешь, это потому, что хороший, жаркий день? Нет, совсем наоборот. Именно по напряженному жужжанию пчел и можно определить приближение дождя. Цветы желтой акации и жимолости перед дождем выделяют особенно много меда, они словно спешат опылить свои цветы до наступления ненастья. Запах меда привлекает пчел, и они стаями носятся над кустами.

А в лесу барометром могут служить кисличка и костяника.

У кислички нежно-зеленые тройчатые листочки, похожие на листья клевера. Они сидят на тонких, коротких стебельках. На вкус листья кислички кислые, как щавель. Перед дождем листья кислички опускаются, прижимаясь к стебельку, словно хотят спрятаться от непогоды.

А костяника, наоборот, за пятнадцать — двадцать часов перед дождем, расправляет свои обычно загнутые листочки.

● КАКАЯ БУДЕТ ПОГОДА?



хорошо!

Жарко. Небо безоблачное. Замечательный летний день! Но вот ты видишь: одна бабочка крапивница спряталась в пучке сухих веток, другая — в дупле дерева... Это значит: обязательно будет гроза.

Бабочки крапивницы чувствуют грозу за несколько часов до ее наступления и спешно ищут надежного укрытия.

Но, лишь только небо очистится от туч и выглянет солнце, они тотчас покидают убежище, где отсиживались во время дождя, и начинают снова перелетать с цветка на цветок...

БОЙ С КОМАРАМИ

Ну, вот и виден конец пути!

Твой отряд подходит к лесной опушке. Привал. Скинуты на землю рюкзаки, брошены походные палки, сдернуты панамки, которые здесь, в тени, не нужны. Пока костровой разводит костер, а дежурные повара начинают варить кашу, можно растянуться на мягкой, прохладной траве.

Над головой приветливо шелестят ветвями березы, трепещет листва осины. Глаза смежаются сами собой...

Славно отдохнуть на этой лесной опушке после ходьбы под лучами палящего солнца.

Но не тут-то было!

Над ухом тонкий писк, а в щеку будто укол иголкой. «Эх, черт возьми, комар!» Ты легонько шлепаешь себя, и одним комаром на свете становится меньше.

Но на твоей ноге их уже трое. И каждый больно вонзается жалом в кожу. Ты убиваешь и этих троих.



А над головой их вьется уже с десяток, а то и больше. И каждый питит на свой лад. Это настоящий комариный оркестр!

Хотя все твои товарищи здорово устали, но никто и не помышляет об отдыхе. Куда там, идет жестокий бой с комарами.

И вот, если ты хорошая, предусмотрительная хозяйш-ка, если, перед тем как идти в поход, ты обо всем подумала, значит, в одном из карманов твоего рюкзака пригото-влено оружие для сражения с комарами. Ты ведь знаешь, что комары не выносят запаха нафталина, аниса, гвоздики.

Значит, у тебя в запасе должны быть: крем «Тайга», гвоздичный одеколон или, в крайнем случае, просто бутылочка анисового или гвоздичного масла. Его употреб-ляют так: накапав масло на бумагу, дают каплям рас-плыться по бумаге, потом этой бумагой протирают лицо, руки, шею, ноги.

Ну, а если тебе и твоим товарищам так и не удалось уберечься от укусов, вот чем нужно смазывать укушен-ные места, чтобы поскорее прошел зуд:

раствором питьевой соды
(1—2 чайной ложки на стакан
воды);

или простым одеколоном;

или нашатырным спиртом.



Вы отправляетесь в ночной поход, вам придется ноче-вать в палатках.

Не забудь захватить с собой коробочку с порошком камфары.

Ты спросишь:

Что с камфарой делать?



А вот что:

Перед тем как лечь спать, насыпь немного порошка камфары на горячую крышку от консервной банки. Камфарный дым комары не выносят и тут же улетают. Людям же он не вреден.

Нас было трое: две девчонки-пятиклассницы — Катя и Маша — да я. Мы решили совершить небольшой туристический поход из нашей деревни к лесному озеру, которое называли Щучьим, хотя никто из здешних жителей не слышал, чтобы в нем водились щуки.

Стенные часы еще не пробили шести ударов, когда я и мои нетерпеливые спутницы вышли из дома с легкими заплечными мешками на спинах.

Небо было пасмурным. Солнце еле угадывалось за плотным слоем облаков. Однако день не сулил дождя, и мы, весело переговариваясь, шагали через луг к тому лесу, который чуть виднелся вдаль, похожий на крепостную стену причудливой архитектуры.

Вдруг я остановилась.

— Девочки, придется вернуться. Я забыла часы. А как же в походе без часов, посудите сами.

— Ой, нет! — воскликнула Маша, замотав короткими, тугими косичками. — Ой, не будет нам пути-дороги, если вернемся...

А Катя, чуть-чуть помолчав и чуть-чуть подумав, сверкнула на меня своими живыми темными глазами и решительно сказала:

— Ну вот еще! Обойдемся без часов... Нужно будет, я вам и без часов скажу время.

**ЦВЕТОЧНЫЕ
ЧАСЫ**



— По солнцу? — спросила я. — Так ведь солнца-то сегодня нет.

— А хоть бы и не было. Я по цветам могу узнавать время. И тут Катя рассказала нам вот что. Оказывается, у цветов существует свой собственный строгий «распорядок дня». Точно в определенные часы, как по сигналу, цветы раскрывают и закрывают свои венчики.

— Видите, — рассказывала нам Катя, показывая то на один цветок, то на другой, — одуванчики уже раскрылись... Значит, шесть уже было...

И правда, возле нашей тропинки, будто крохотные золотые солнышки, желтели раскрытые венчики одуванчиков.

— А семи еще нет, — продолжала Катя. — Смотрите, лиловая фиалка еще спит... Смотрите, как сомкнула лепестки!.. А как будет семь, так обязательно раскроется и глянет на нас своими желтенькими глазками...

— Ты знаешь, как ведут себя все цветы? — спросила я, с сомнением и уважением поглядывая на маленького ботаника.

— Она знает! — воскликнула Маша. — У нее даже таблица есть. На ней все написано: какие цветы когда просыпаются и когда засыпают...

Всю дорогу туда и обратно Катя нам сообщала, который час. А вечером, когда мы уже подошли к своему палисаднику, Катюша, распахнув калитку, широко улыбнулась:

— Ну вот, говорила: вернемся к ужину! Так и есть, ровно восемь — табак раскрылся...

Не успела она договорить фразу, как из дома донеслись ясные удары стенных часов. Навстречу нам, словно подтверждая Катини слова, закивали венчиками белые цветы табака...

Признаюсь, цветочными часами я частенько пользуюсь, если даже на моей руке обычные часы.

Лесная грамота



Если ты заблудишься в лесу, а на небе нет солнца, а у тебя нет компаса, посмотри на паутину: пауки растягивают паутину обычно по направлению с севера на юг.

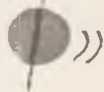




Когда открываются и закрываются
венчики некоторых цветов

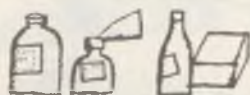


Цветы	Время открывания	Время закрывания
Шиповник	4—5 часов утра	7—8 часов вечера
Цикорий	"	2—3 часа дня
Мак	5 часов утра	3 часа дня
Одуванчик	5—6 часов утра	2—3 часа дня
Фиалка	7—8 часов утра	5—6 часов дня
двухцветная		
Лен	6—7 часов утра	4—5 часов дня
Кислица	9—10 часов утра	5—6 часов дня
Мать-и-мачеха	9—10 часов утра	"
Табак душистый	8 часов вечера	утром



В некоторых ботанических садах устроены клумбы с цветочными часами. В отдельных секторах такой клумбы посажены растения, цветущие в различные часы. Эти «часы» показывают время с утра до вечера.

ТВОЯ
АПТЕЧКА



Ты должна уметь оказывать первую помощь при ушибах, порезах, ожогах, обмороживании. Для этого заведи себе небольшую аптечку, в которой найдется все самое необходимое.

Например, если твой товарищ, неосторожно обращаясь с острым ножом, порезал себе палец, ты тотчас достанешь бутылочку с настойкой йода и зальешь порез. А если кого-нибудь из твоих друзей укусит пчела, ты смажешь укушенное место нашатырным спиртом, чтобы было не так больно. И пакетик с камфарой у тебя найдется, чтобы прогнать из комнаты комаров, которые своим надоедливым жужжанием мешают спать. И марганцовокислый калий отыщется, когда понадобится сделать примочку на обожженное место.

Все лекарства ты будешь приобретать постепенно, не спеша составляя свою аптечку.

Но вот что запомни крепко: во избежание неприятных последствий никогда не держи у себя *ни одного неизвестного лекарства*. Если на бутылочке, баночке или пакетике нет этикетки с обозначением, какое это лекарство, выбрось его без сожаления. Еще раз тебе повторяю: на каждом пакетике, баночке, склянке должна быть надпись с точным обозначением того лекарства, которое в них находится.

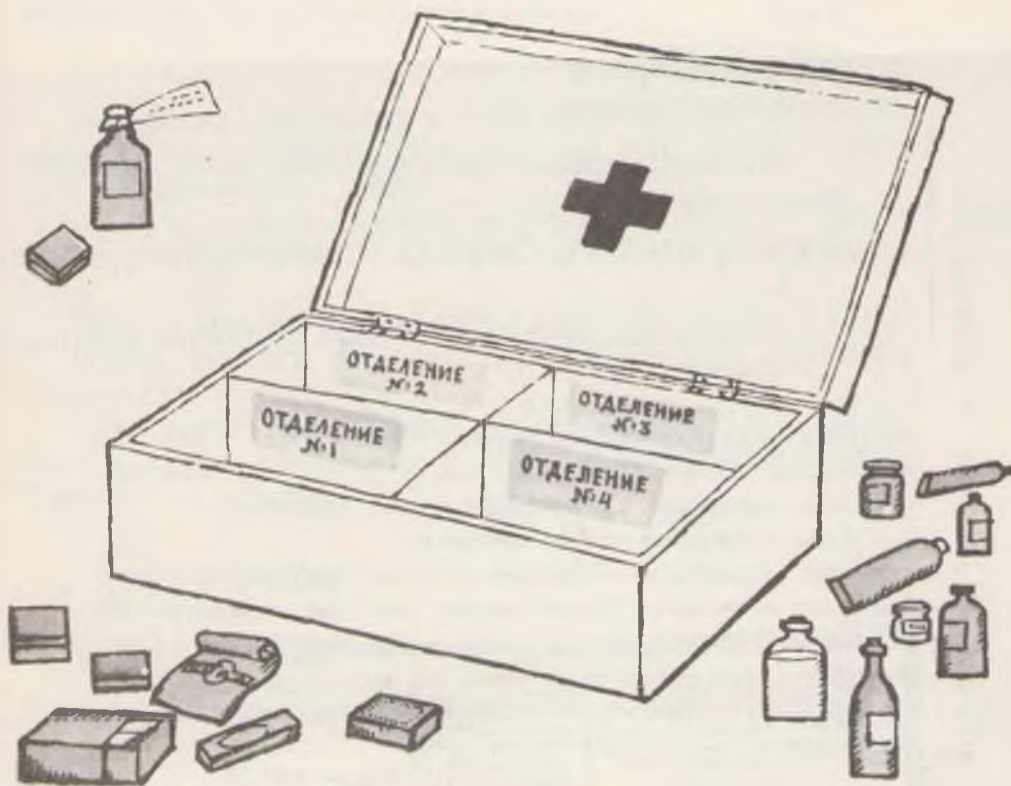
*А теперь давай
составлять
аптечку...*



Во-первых, достань коробку с крышкой. Не очень плоскую, чтобы и высоким бутылочкам в ней было удобно стоять.

Во-вторых, приготовь небольшую тетрадку, в которую ты будешь записывать, какое лекарство для чего может понадобиться.

Нашла такую коробку? Она достаточно вместительна? Прочна? Крышка закрывается плотно? Отлично!



Перегороди свою аптечку на четыре отделения. Когда у каждого лекарства будет свое собственное отделение, его легче найти.

Итак, давай заполнять отделение № 1. В нем будут перевязочные средства:

обыкновенные бинты разных размеров — узкие,
средние, широкие,
стерильные бинты тоже разных размеров,
вата,
марля,
лейкопластырь,
компрессная бумага,
пакет первой помощи.

Эти перевязочные средства тебе могут понадобиться при

ПОРЕЗАХ, УШИБАХ, ОЖОГАХ, ОБМОРАЖИВАНИИ.

В отделении № 2 будут стоять лекарства в бутылочках:

настойка йода — смазывать порезы и царапины;
нашатырный спирт — смазывать места укуса пчел, комаров;
перекись водорода — дезинфицирующее средство;
скипидар — средство против комаров;
свинцовая примочка — хорошее средство при ушибах;
одеколон — он часто бывает нужен как дезинфицирующее
и гигиеническое средство;
анисовое масло — против комаров;
глицерин — смазывать руки, чтобы не было цыпок;
вазелиновое масло — для тех же целей.

В отделении № 3 у тебя будут:

ихтиоловая мазь — от ожогов и обмороживания;
камфарная мазь — от комаров;
ланолин — смазывать руки, чтобы не обморозить их.

● АПТЕЧКА

● АПТЕЧКА

● АПТЕЧКА

● АПТЕЧКА

Отделение № 4 ты отведешь под лекарства в пакетиках.
Сюда ты положишь:

питьевую соду — для примочки, для полоскания, и т. д.;
борную кислоту — дезинфицирующее средство;
марганцовокислый калий — для той же цели;
камфару — против комаров;
лимонную кислоту — чтобы выводить пятна.

Лекарства, собранные в твоей аптечке, тебе частенько придется использовать не только для того, чтобы оказывать медицинскую помощь.

Скажем, нужно вывести чернильное пятно на белом переднике. Для этого в аптечке найдется перекись водорода.

Запасни!

Посуда хорошо отмывается с помощью питьевой соды. Чтобы вывести ржавое пятно на носовом платочке, возьми лимонную кислоту.

А в тетрадке ты будешь вести запись: какое лекарство, в каком количестве и когда можно использовать. Тетрадку разграфись.

Вот так:

<i>Название лекарства</i>	<i>Количество</i>	<i>Назначение</i>
Нашатырный спирт	1 чайная ложка на стакан воды	Для уничтожения пятен на шерстяных тканях
Перекись водорода	Слегка намочить ватку	Продезинфицировать порез на пальце
Ихтиоловая мазь	Немного положить на ватку	Смазать обмороженное место

КАК ТЫ БУДЕШЬ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СВОЕЙ АПТЕЧКОЙ?

Если ты обморозила себе руки, ноги, щеки или нос...

...немедленно разотри обмороженные места шерстяной перчаткой, фуфайкой или шарфом.

Потом достань из своей аптечки какой-нибудь крем, смажь обмороженное место и вытри насухо.

В дальнейшем, перед тем как выйти на улицу, особенно в морозные дни, обтирай обмороженные прежде места одеколоном или камфарным спиртом. И то и другое должно быть в твоей аптечке.

Обмороженные места перед выходом на улицу хорошо смазать ихтиоловой или камфарной мазью.

Не надевай тесной обуви и узких перчаток: это затрудняет кровообращение, ты снова можешь обморозить и руки и ноги, да еще сильнее прежнего.

А как же сделать, чтобы не обморозить ни рук, ни ног, ни щек?

В сильный мороз, если ты идешь на лыжах или собираешься на каток, перед тем как надеть ботинки, поверх носка оберни ноги газетной бумагой. Лицо, ноги и руки полезно смазать гусиным или свиным салом, рыбьим жиром. Или, наконец, ланолином из твоей аптечки.

Если ты набила себе синяк...

...приложи к ушибленному месту холодный металлический предмет и, крепко прижав, держи 10—15 минут. Можно сделать примочку из холодной воды. Для этого

Это обязательно!

достань в аптечке плотную белую тряпочку и, смочив ее водой, поддержи на синяке, время от времени опуская в холодную воду и прикладывая к ушибленному месту.

Если ты ошпарилась кипятком...

...и кипяток попал на одежду, не теряйся: скорей возьми кружку холодной воды и как следует полей одежду, чтобы кипяток не проник дальше, на кожу.

Если же кожа все-таки обожжена, сделай крепкий, густо-лиловый раствор марганца (марганцовокислого калия), обмой им обожженное место, а затем присыпь это место питьевой содой.

Если тебя ужалила пчела...

...прежде всего постарайся вытащить жало, которое обычно пчела оставляет в ужаленном месте. Затем смажь ранку йодом, или зеленкой, или нашатырным спиртом. И то и другое у тебя должно быть в аптечке.

Никогда не прикладывай к ранке сырую землю. Средство это считается хорошим, но оно очень опасно: вместе с землей в кровь могут попасть вредоносные бактерии, в частности микробы такой опасной болезни, как столбняк.

Если после укуса пчелы или осы появится припухлость, сделай примочку: или из раствора борной кислоты (1 чайная ложка на 1 стакан воды), или свинцовую.

Если из носа пошла кровь...

...надо сесть, откинув голову назад, расстегнуть воротник, на переносицу и лоб положить холодную примочку. Затем достать из аптечки вату, сделать тугие тампоны, смочить эти тампоны в перекиси водорода и заткнуть ими ноздри.

Если нет под рукой ваты, надо плотно зажать ноздри пальцами на 2—3 минуты.

●
● АПТЕЧКА
● АПТЕЧКА
● АПТЕЧКА
● АПТЕЧКА
● АПТЕЧКА

Если ты порезалась ножом...

...промой ранку каким-нибудь дезинфицирующим средством: или слабым раствором марганцовокислого калия, или перекисью водорода. Затем, хорошенько смазав порез йодом, забинтуй его стерильным бинтом.

Если порез на пальце, возьми узкий бинт. Для ноги бинт нужно взять пошире.

А если летом, поев собранные в лесу грибы,

кто-нибудь из твоих товарищей или ты сама почувствуете тошноту, резь и боль в желудке, упадок сил, головокружение — значит, в еду попал ядовитый гриб.

Немедленно вызывайте врача!

Отравление грибами, особенно бледными поганками, опасно для жизни.

Помни об этом! Никогда не бери грибов, которых ты как следует не знаешь.



ЛЕЧЕБНУЮ
ТРАВУ
ИЩИ
ПОД
ДУБОМ...

В одной старинной польской книге написано: «В полнолуние оденься в черное и иди в лес. Иди прямо, не оглядываясь, даже если тебе страшно. Под десятым дубом ищи лечебную траву...»

Здесь народная мудрость переплетается с суеверием. Но, как говорится, и в сказке ищи правду.

Конечно, вовсе не нужно ждать никакого полнолуния, не нужно надевать черное, не нужно искать лечебную траву обязательно под десятым дубом... Но в растениях действительно много ценных лечебных свойств, которые использует современная медицина, и много целебных трав растет именно под дубами или недалеко от них.

Оглянись вокруг себя, когда летом ты находишься в лесу, в поле или в саду. Вот куст шиповника с душистыми розовыми цветами, а рядом — тысячелистник, скромное растение с листьями, похожими на морковные, и мелкими белыми цветками, собранными в плотные щитки. Там — пурпурные цветы наперстянки, похо-

жие на колокольчики, здесь — заросли белой ромашки. Желтые и оранжевые ноготки и желтые цветы мать-и-мачехи. Зверобой и полевой хвощ. В одном месте тебя встречают шипами кусты боярышника, а здесь растет крушина, у которой гладкая кора. А на лугу, где пасется скот, то тут, то там виднеются цветы коровьяка с листьями мягкими, будто из серовато-зеленого плюща.

Каждое из этих растений обладает лечебными свойствами. И почти у каждого есть своя история.

Еще древние ученые Диоскорид и Плиний советовали при сухом кашле вдыхать дым горящих листьев мать-и-мачехи.

А укусы пчелы, осы, комара не так болезнен, если обложить место укуса мелко нарезанными лепестками ноготков, которые с весны до осени цветут на наших клумбах.

Кора крушины давно известна как хорошее слабительное средство, а в плодах шиповника сравнительно недавно открыты важные для человека витамины.

Поставь букет душистого горошка в комнате, где много мух, и закрой на 6—8 часов окна и двери. Увидишь, что будет!

А знаешь ли ты, что один гектар можжевельника выделяет столько фитонцидов (вещества, которые убивают микробы), что этого количества достаточно, чтобы дезинфицировать все мусорные ящики большого города?

А корень валериановой травы?

А ландыши, из настоя которых готовят сердечные капли?

А листья подорожника, останавливающие кровь при порезах?

В старинной русской летописи есть место, в котором написано, что внука Дмитрия Донского излечили от кровотечения из носа тысячелистником.

В народной медицине использовалось до 12 тысяч лекарственных растений, в современной медицине применяют свыше трехсот.

Видишь, сколько ценных растений вокруг тебя, а ты часто проходишь мимо и не взглянув на них!

Попробуй завести гербарий лечебных трав. Собирая эти травы, под каждой напиши, от каких болезней ее применяют. Это будет очень интересная коллекция!

Собирать и коллекционировать лекарственные травы ты можешь, но употреблять их без указания врача — ни под каким видом! Даже если тебе удастся прочесть об этом специальные книги. Недостаточно знать, какие травы годятся против той или иной болезни. Только врач может тебе сказать, что полезно, а что вредно твоему организму.



Ранней весной встречала ли ты в лесу небольшие кустики с розовато-лиловыми цветками? По форме и окраске они похожи на цветы сирени. Только они не собраны в тяжелые кисти, как сирень, а сидят небольшими пучками на безлистных еще ветках кустарника. Пахнут цветы сильно и приторно.

Так и хочется сорвать несколько веток этого красивого растения и унести домой, чтобы поставить в воду.

Не делай этого! Куст с красивыми, пахучими цветами — «волчье лыко». Это очень ядовитое растение. Долго нюхать цветы «волчьего лыка» нельзя: закружится голова и станет дурно. Сорвешь ветку, возьмешься за содранную кору, а на руках тотчас появятся нарывы. А ягоды, которые созревают на кустике «волчьего лыка» к осени, — особенно ядовиты. Они крупные, красные, но, съев их, можно отравиться насмерть.

К этому кустарнику можно было бы привесить этикетку с надписью: «Осторожно — яд!»

Ядовитых растений много. У одних ядом пропитаны корни, у других — листья. У некоторых — цветы и плоды.

Например, в коробочках белены спрятаны семена, похожие на семена мака. Они очень ядовиты.

Ядовиты ягоды белладонны, похожие на вишню.

В южных районах нашей страны широко распространены посеы клещевины. Семена клещевины похожи на пестрые орешки. Они тоже опасны: их нельзя брать в рот.

На болотах, в канавах, по берегам ручьев растет цикута. Это высокое растение со сложноперистыми листьями и мелкими белыми цветками, собранными в зонтики. У корневища цикуты сладковатый вкус и приятный запах. Особенно ядовито это растение весной и в начале лета.

Белые цветы анемона, цветы калужницы с ярко-желтыми лепестками, цветы куриной слепоты, купальницы — у всех у них сок ядовит.

Помня об этом, никогда не бери в рот растений, о которых ты мало знаешь или совсем ничего не знаешь.

Более того: раз ты вожатая октябрятской звездочки, ты обязана научить и своих октябрят никогда не брать в рот неизвестные растения. Ты должна объяснить им, что у некоторых растений и сок, и ягоды, и листья, и стебли, и семена бывают опасны для жизни.

И вообще, если ты видишь, что ребенок берет в рот какую-нибудь зелень, а рядом нет взрослого, который бы его остановил, должна это сделать ты. Это твоя обязанность!

БУДЬ ЗДОРОВОЙ и ЛОВКОЙ!

Кончая этот раздел книги, от всего сердца желаю тебе — будь здоровой и ловкой!

Береги свое время, каждую из 1440 минут, которые составляют сутки.

Ложись спать и вставай вовремя.
Занимайся по утрам гимнастикой.
Закаляйся.
Строго следи за режимом дня.

В свободное время занимайся спортом:

бегай на лыжах,
катайся на коньках,
плавай и
ходи со своими товарищами
в туристские походы.

И, конечно, хорошо учись и побольше читай!

Помни о том, что нашей стране не нужны тунеядцы, лежебоки и лодыри. Нашей Советской Родине нужны люди знающие, здоровые, веселые и бодрые, готовые с радостью взяться за любой труд.

О чем рассказывается в пятой части

Твой день — 364. Джаз веселых хозяйшек — 366. Капа и малыши — 373. «Не плачь, вот тебе кукла!» — 375. Кукольная комната — 377. Мебель из спичечных коробок — 378. Из драного носка, старой перчатки и двух пуговиц — 382. Третий звонок, занавес поднят — 384. Таня пришла за советом и помощью — 385. Колосок. Пьеса в двух действиях — 386. Рассказ Тани о том, как она поставила со своими октябрятами спектакль «Колосок» — 392. Совет будущему режиссеру — 395. Майские праздники — 396. Пусть к Первому мая расцветут маки и васильки — 397. Как сделать из бумаги васильки — 397. Как сделать маки — 398. Чудесные превращения уличной метлы — 400. Что можно сделать из обыкновенных прутьев — 401. За окном — снег, а у тебя цветут тюльпаны и гиацинты — 403. Знаешь ли ты, что такое Новый год? — 405. Новогоднее деревце — 406. Новогодняя ночь в Будапеште — 406. Капа покупает новогоднюю елку — 407. Новый год на Кубе — 407. Несколько полезных советов — 408. Капа думает и раздумывает — 409. Карнавальные костюмы клоуна и наездницы — 410. Шапка-мухомор — 415. Маска из простого магазинного пакета — 418. Сокровища в коробке из-под печенья — 420. Елочные украшения из бумаги — 421. Елочные украшения из яичной скорлупы — 423. Скоро Новый год! — 426. Таня и ее друзья встречают Новый год — 427. Новогодние бригады — 427. Бригада поварих за работой — 427. Бутербродный цех за работой — 428. А что делала «новогодняя бригада» художников-декораторов — 434. Гирлянды снежинок из бумаги — 435. Гирлянды из ватных снежков — 436. И «новогодняя бригада» изобретателей не спала — 436. На часах без трех минут двенадцать — 438.

Ч А С Т Ь П Я Т А Я





К этому дню ты стараешься придумать для бабушки и мамы что-нибудь очень приятное.

А твой папа и твой брат еще накануне запаслись разными подарками.

Эти подарки приготовлены не только для мамы и бабушки, но и для тебя.

В этот день, едва переступив школьный порог, все мальчишки начинают поздравлять всех девочек. И обязательно все вместе вы поздравляете учительниц, которые вас учат, и школьных нянь, которые следят, чтобы в вашей школе всегда были чистота и порядок.

В день Восьмого марта женщинам особый почет и особое уважение. И тем, кто ведет всю домашнюю работу, и тем, кто стоит у станка. И женщинам-инженерам и женщинам-колхозницам, и женщинам-малярам и женщинам-врачам, и женщинам-ученым, и женщинам-работницам...

Празднуя сегодня этот день, многие даже не знают о том, что когда-то день Восьмого марта был для женщин днем борьбы за свободу и равноправие.

Шестьдесят четыре года назад, в Дании, в городе Копенгагене, собралась Международная конференция женщин. Вот тогда-то и решили каждый год в день Восьмого марта проводить Международный женский день — день борьбы за права всех женщин на земле.

Чтобы женщина могла наравне с мужчинами учиться и работать.

Чтобы женщина стала равноправной в своей семье.

Чтобы женщина получала за свой труд такую же плату, как и мужчина.

Борьба за женскую свободу была настойчивой, трудной и полной опасности. Немало смелых и героических женщин посвятили этой борьбе свою жизнь.

И ты об этом не забывай, празднуя и веселясь Восьмого марта — в Международный женский день.

Сколько событий произошло со дня первой конференции женщин-революционерок в городе Копенгагене!

Как изменился мир и как изменилась жизнь женщины в нашей стране!



И вот снова в маленькой Дании собрались женщины. Они приехали из разных стран, со всех концов земли. Но теперь они приехали сюда, чтобы не только отметить Международный день 8 Марта 1960 года, они собрались на торжественный конгресс, посвященный борьбе за мир.

Как не похож был этот конгресс женщин на конференцию, происходившую здесь в 1910 году. Здесь были женщины-делегаты из стран Африки. Женщины Индии и свободолюбивой Кубы. И, конечно, героические советские женщины, женщины страны победившего социализма.

1975 год решено объявить международным годом женщины. Будет созван Всемирный конгресс женщин. И снова соберутся вместе женщины из разных стран.

Это было решено на XXVII сессии Генеральной Ассамблеи ООН.

Джаз веселых хозяйшек



Вот какой забавный эстрадный номер можно приготовить для какого-нибудь школьного вечера самодеятельности. Ну, хотя бы ко дню Восьмого марта!

Пусть этот номер будет называться «Джазом веселых хозяйшек». Для него нужна разная кухонная посуда, грешок, свистулька из бумаги, бутылки, банки, стаканы, наперстки, скалки...

Чтобы номер получился красочным, сделайте поярче костюмы для музыкантов и украсьте все «музыкальные инструменты».

Исполнителей в джазе может быть сколько угодно. А теперь давайте наряжаться.

Для мальчиков и для девочек — участников джаза — обязательно нужно сделать кухонные передники.

Они хорошо получаются из разноцветной гофрированной бумаги. Длина передника делается по росту того, кому он предназначается. Мерить надо от пояса до колен. Ширина передника должна быть не меньше метра.



Сначала у верхнего края передник прошивается толстыми нитками, простыми, широкими стежками. Затем он стягивается, чтобы получились сборки.

Из этой же бумаги вырезается длинная полоска для пояса. В нее передник вшивается. Надев передник, пояс сзади прихватывают английской булавкой.

Чтобы передник был нарядным и смешным, на него можно наклеить вырезанные из цветной бумаги изображения всевозможной кухонной посуды — кастрюли, скалки, чайника, сковородки.

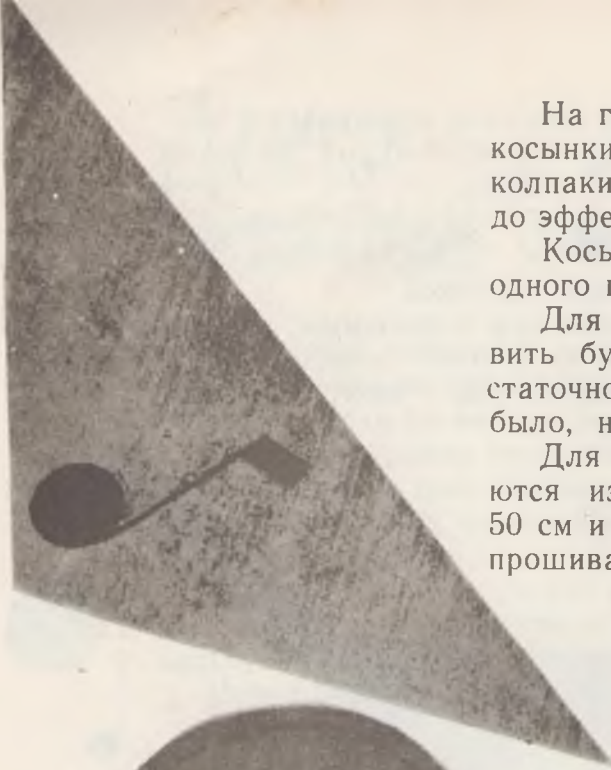


На голову повязывают простые косынки или надевают поварские колпаки. Колпаки, конечно, гораздо эффектнее.

Косынки и колпаки пусть будут одного цвета с передником.

Для косынок нужно приготовить бумажные треугольники, достаточно большие, чтобы их можно было, надев на голову, завязать.

Для поварских шапок вырезаются из бумаги круг диаметром 50 см и полоска длиной 60 см. Круг прошивается по краю толстой нит-



кой широкими стежками, стягивается по длине полоски, а затем вшивается в полосу. Края полоски зашивать не надо. Когда шапка на голове, края полоски скалывают английской булавкой.

Ну вот, костюмы для джаз-оркестра готовы!

Теперь возьмемся за «музыкальные инструменты».

Вместо медных тарелок, которые бывают в таких оркестрах,

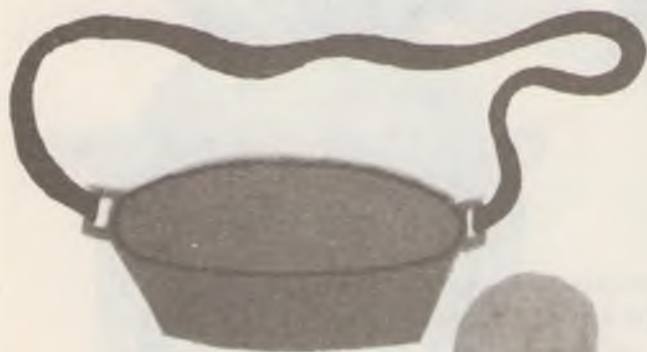
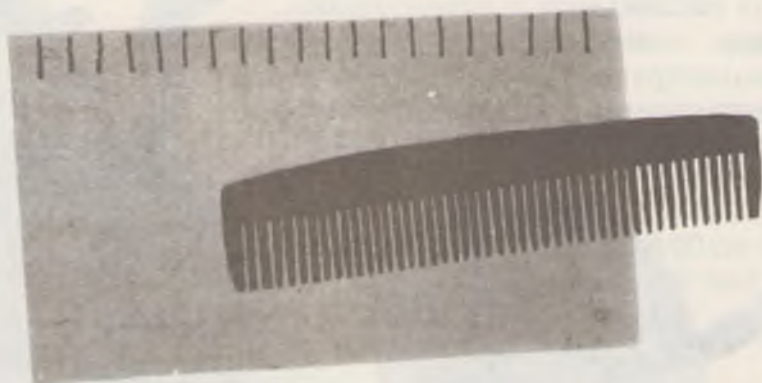


приспособим алюминиевые крышки от двух кастрюль. К их ручкам привяжем длинные бумажные ленты из разноцветной гофрированной или папиросной бумаги.

Чтобы играть на стиральной доске, на каждый палец правой руки надевается по наперстку. На деревянные части стиральной доски хорошо бы наклеить смешные фигурки, вырезанные из цветной глянцевой бумаги.



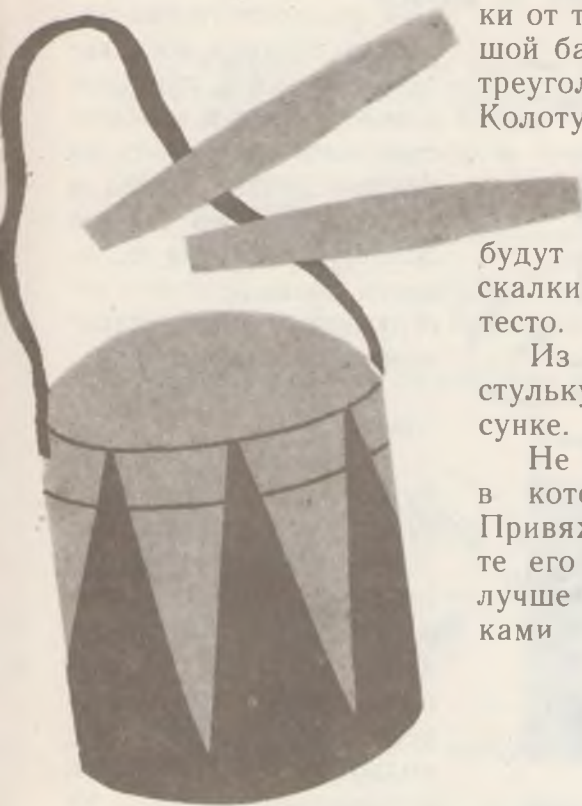
Гребешок обернем папиросной бумагой, нарезав края бумаги бахромой.



Вместо кастаньет у нас будут деревянные ложки. К ручкам их привяжем много узких и длинных разноцветных лент из бумаги.



А из круглой картонной коробки от торта можно сделать небольшой барабан. На него мы наклеим треугольники из цветной бумаги. Колотушками для барабана пусть



будут ну хотя бы две деревянные скалки, которыми раскатывается тесто.

Из кусочка бумаги сделаем свистульку, как это показано на рисунке.

Не забудьте и про медный таз, в котором мама варит варенье. Привяжите к нему ленты и наденьте его на шею. Колотить по тазу лучше всего деревянными ложками





На ящик, украшенный разноцветными полосами бумаги, поставьте четыре-пять стаканов с водой. Вода в каждом стакане должна быть на разном уровне, тогда и звук от ударов чайных ложек о стаканы получится разный. Этот «инструмент» будет напоминать ксилофон.

Что бы вам еще посоветовать?

Возьмите большую бутылку — в нее можно гудеть, как в трубу.

Итак, «инструменты» собраны, музыканты — в нарядных костюмах, дело осталось за малым: нужно выучить хором какую-нибудь подходящую песню и, аккомпанируя себе на этих веселых «инструментах», спеть ее на одном из праздничных вечеров.

*Желаю шумного успеха
оркестру веселых хозяйшек !*

КАПА И МАЛЫШИ



— Капочка, — сказала Капе ее мама, — как хорошо, что у тебя каникулы и ты свободна! Побудь с малышами.

— Ладно! — ответила Капа.

— Только ведь их нужно покормить манной кашей... Сможешь? — спросила мама.

— Конечно, смогу! — сказала Капа.

— Им нужно дать теплого молока...

— Знаю, знаю...

— С ними нужно поиграть, погулять, им нужно почитать...

— Иди, мамочка, и будь спокойна, — сказала Капа. — Я все знаю.

Мама ушла, а когда вернулась, увидела вот что:



— Что случилось? — воскликнула мама. — Почему вы все плачете?

Ничего особенного не случилось: просто Капа не справилась с малышами.

Она только и делала, что покрикивала на них: и то нельзя и это нельзя, и так не годится и эдак не годится!

А когда малыши проголодались, она сварила им манную кашу такую крутую — хоть топором руби! Малыши не захотели ее есть. А молоко, которое Капа стала подогревать, и подгорело и убежало...

Ну, вот малыши и взбунтовались — подняли рев, а вместе с ними принялась плакать и Капа.

А в другой раз Капа сама сказала своей маме:

— Мамочка, если тебе надо идти по делам, уходи. Я останусь с малышами.

— Вы опять не поладите.

— Теперь поладим! — сказала Капа. — Манную кашу я научи-

лась варить. Молоко у меня тоже не подгорит и не убежит. Я знаю, как его надо кипятить. И об этом тоже есть в книжке...

— А ты не будешь на ребят кричать?

— Нет, мы поиграем. Иди, иди, мамочка, и будь спокойна...

Когда на этот раз мама вернулась домой, она увидела вот что:



Все трое были веселы и довольны.

Сначала Капа сделала сестренке куколку из тряпок, кукольную комнату и разную мебель из спичечных коробок.

Братишке из таких же спичечных коробок и пустых катушек она сделала и грузовик, и паровоз, и автомобиль. Кроме того, она смастерила ему лошадь. Как ты думаешь, из чего? Да из старого папиного носка!

Потом она малышам почитала. А когда они наигрались, послушали песенки и сказки, Капа накормила их манной кашей. Она сварила эту кашу совершенно самостоятельно и по всем правилам. Затем она напоила братишку и сестренку теплым молоком, которое на этот раз и не подгорело и не убежало.

Оказывается, наша Капа все может делать как надо, если только подумает и постарается!

А ты?

Если мама оставит тебя дома за старшую, ты сможешь управиться с младшими сестрой и братом? Сможешь с ними поиграть? Рассказать им сказку? Прочсть им книжку? Сделать для них занятные игрушки? Сможешь сварить им манную кашу или клюквенный кисель? Вскипятить или подогреть молоко?

Если ты еще не умеешь всего этого делать, научись. Ты должна быть хорошей помощницей своей маме, ее правой рукой во всех домашних делах.

”Не плачь,

ВОТ ТЕБЕ

КУКЛА!



Да, твоя младшая сестренка не успела и слез осушить, а ты ей сделала новую куклу! И, хотя работы с этой куклой очень мало, уверяю тебя, она станет у нее самой любимой игрушкой.

Возьми два куска ткани — один побольше, второй поменьше.

Вот
таких:

Оба куска сверни тугими рулончиками.

Крепко перевяжи нитками все четыре конца рулончиков. И, перегнув большой пополам, вставь в середину меньший. Посмотри на рисунок.

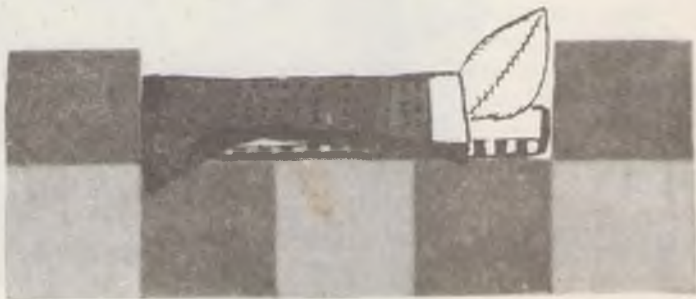
Затем перевяжи нитками большой рулончик над маленьким и под маленьким.

Кукла готова! Лицо у нее можно вышить или раскрасить. Волосы сделать из штопальных ниток. Теперь наряди ее.

Голову повяжи косыночкой. Сшей безрукавку и юбочку из пестрого ситца.

Посмотри, какая получилась хорошая куклолка! Твоя сестренка, забыв все свои горести, тут же нач-

нет с ней играть, особенно если ты сделаешь для новой куклы матрац, подушку и одеяло. Сделай простынку и пододеяльник. А из кубиков сложи кровать.





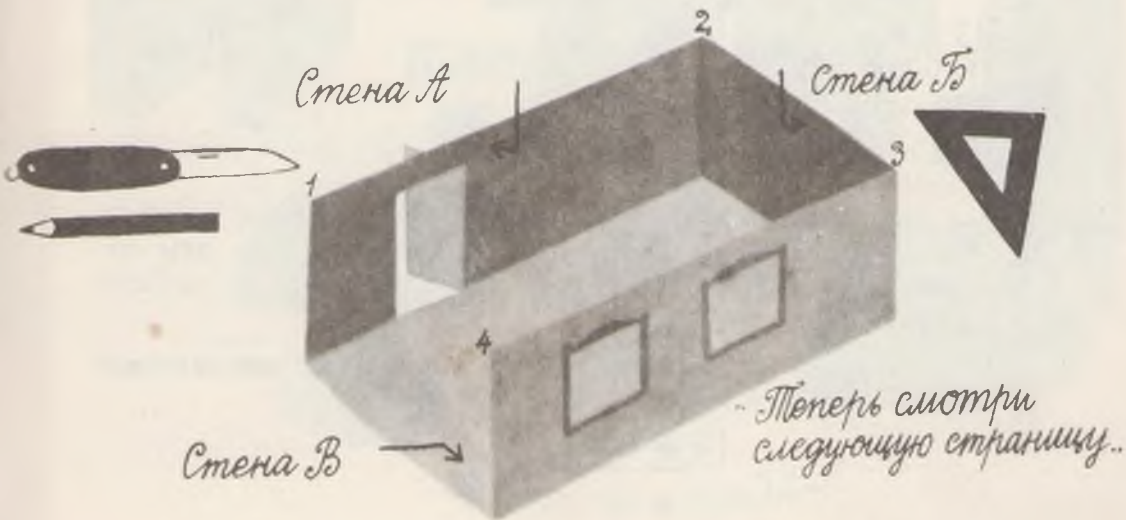
Возьми картонную коробку (от обуви, например). Самое главное, чтобы коробка была глубокая и вместительная.

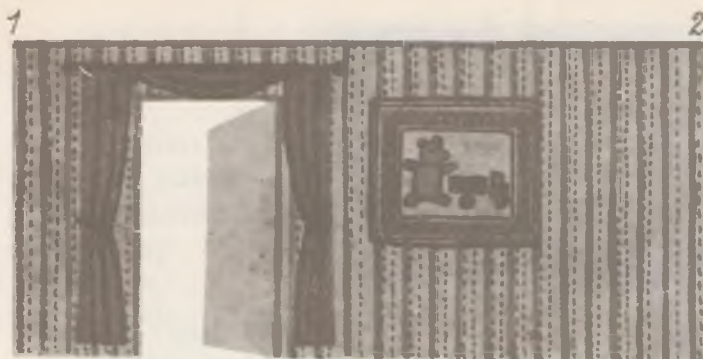
Для удобства оставь в ней три стенки, а четвертую — сними. На одной из боковых стенок сделай два окна, на другой — дверь.

В «окна» вместо стекол приклей аккуратно вырезанные кусочки целлофана, заранее сделав на них переплеты оконных рам. Затем комнату покрась. Дверь и оконные рамы — белой краской. Ну, а стены — той, которая найдется.

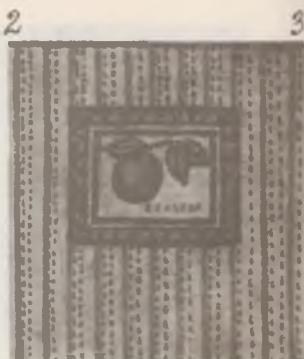
Можно оклеить кукольную комнату обоями. Это займет больше времени. Зато кукольная комната будет красивее.

На стены приклей картинки, вырезанные из конфетных бумажек. Из фольги ты можешь сделать даже зеркало, пририсовав для него прямо на стене рамку.

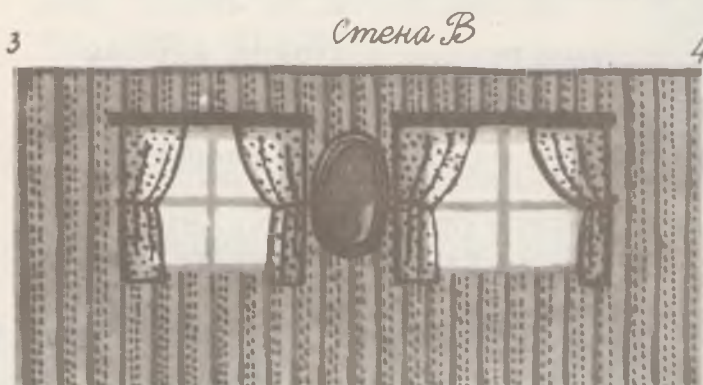




Стена А



Стена Б



Стена В

Теперь
очередь
за мебелью!

Мебель из спичечных

КОРОБОК

Раз есть комната — нужна и мебель. Проще всего ее сделать из пустых спичечных коробок. Прежде чем открыть мебельную мастерскую, припаси побольше разного материала:

Клейстер из картофельной муки или обыкновенный канцелярский клей.

Штук 25—30 пустых спичечных коробок,

Коричневой и зеленой бумаги, которой будешь оклеивать мебель.

Что можно смастерить из пустых коробок из-под спичек?

ОЧЕНЬ МНОГОЕ.

Из *четырех* коробок — кресло.

Из *пяти* коробок — кровать.

Из *восьми* коробок — диван.

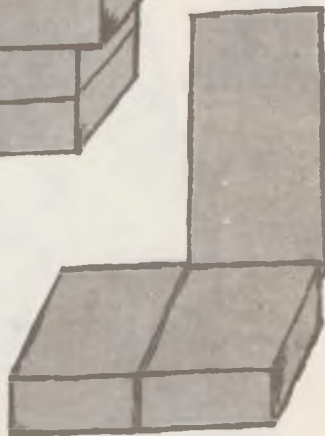
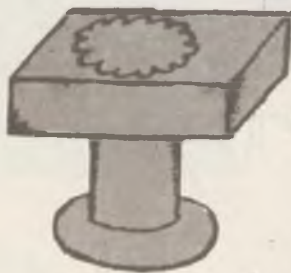
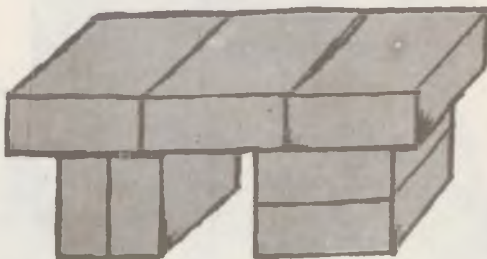
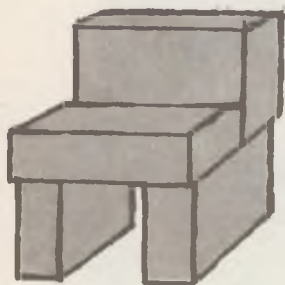
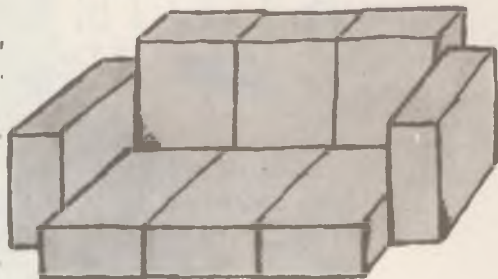
Из *пяти* коробок — книжную полку.

Из *одной* коробки и одной пустой катушки — столик перед диваном.

Из *двух* коробок, кусочка фольги и картона — зеркало с подзеркальником.

Из *семи* коробок можно сделать письменный стол.

И еще многое, многое можно придумать. Только не ленись! Собирай пустые спичечные коробочки.



А вот и хозяйка!

А что ты сделаешь для братишки ?

Он не любит играть в куклы! Он терпеть не может такое занятие! А ты и не заставляй его играть в куклы. И для братишки из коробок и пустых катушек можно многое придумать.

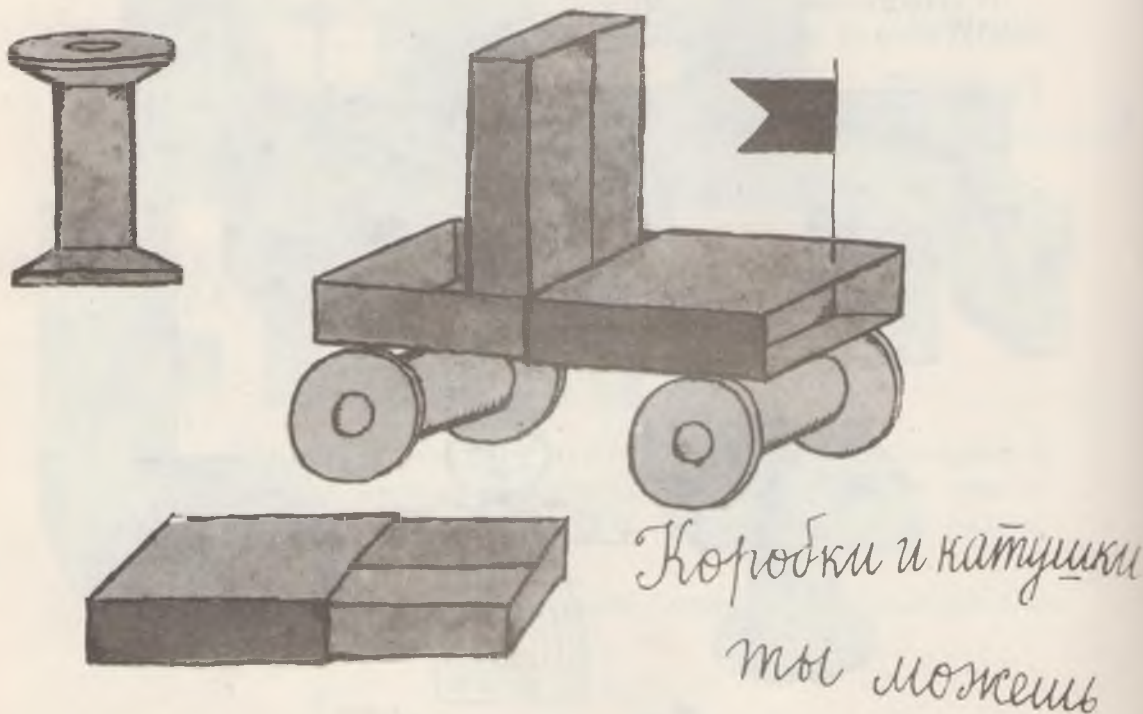
Из *двух катушек* и *двух коробок* ты можешь сделать грузовик.

Из *нескольких катушек* и *коробок* — поезд.

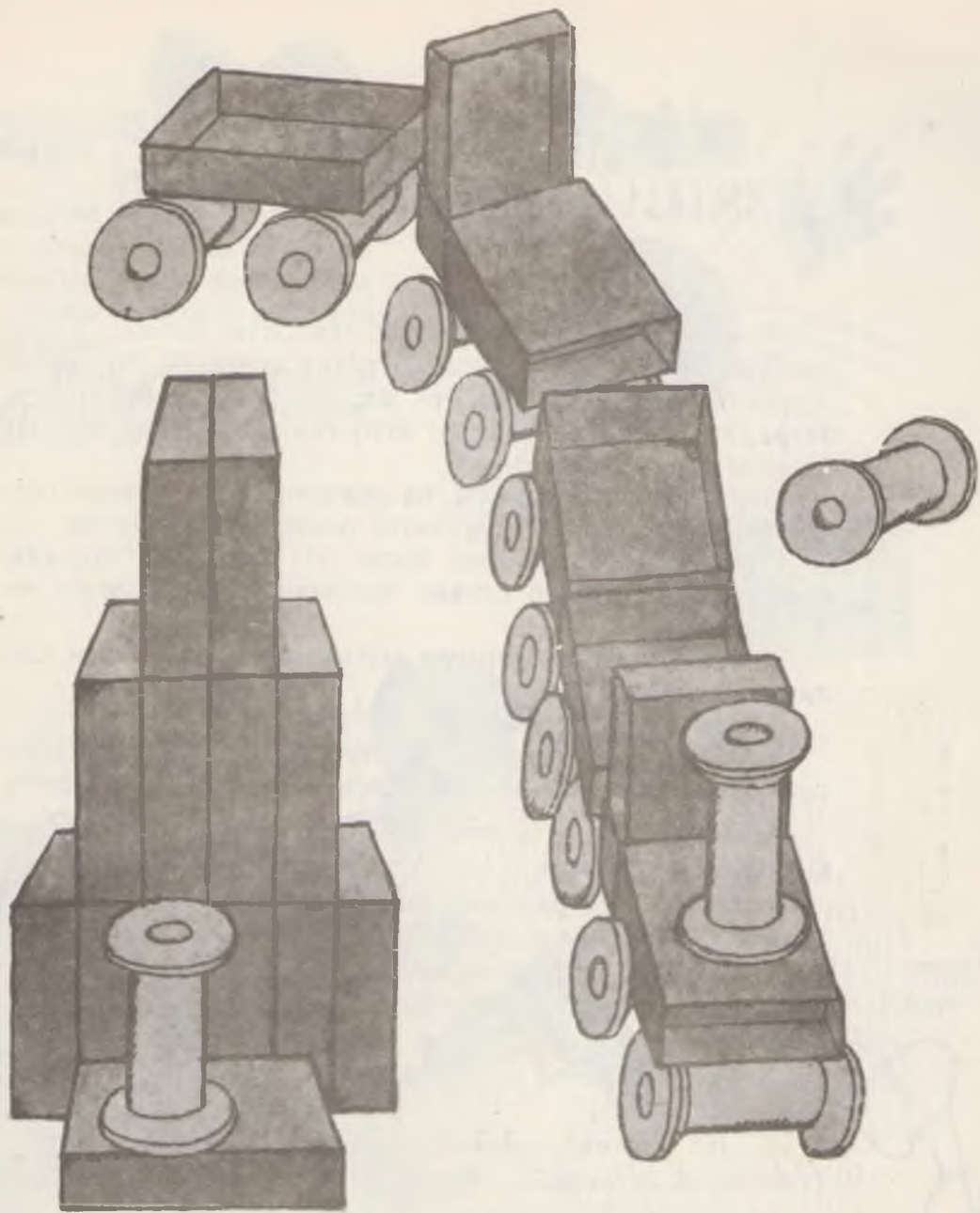
Из *четырех коробочек* — ящичек для гвоздиков.

Из *десяти—двенадцати коробок* — высотный дом.

Посмотри на эти рисунки и сделай все так, как на них показано.



*Коробки и катушки
ты можешь*



Оклеить цветной бумагой

Из драного носка, старой перчатки и ДВУХ пуговиц...

Можно смастерить отличную скаковую лошадь. А если сделать не одну, а несколько таких лошадей, то можно устроить веселые скачки, тех же, кто будет победителем, наградить медалью. Такую игру-скачки хорошо затеять и летом в лагере.

Неужели, спросишь ты, из драного носка, старой перчатки и двух пуговиц получится лошадь? Получится!

Сначала собери старые носки. Из них будут лошадиные головы. Если на пятках большие дыры, положи заплаты.

Потом запасись старыми перчатками. Из них ты сделаешь лошадям уши.

Затем подбери пуговицы для глаз.

Еще тебе будут нужны: толстая иголка, толстые нитки, вата, ножницы, тесьма или бечевки, и, конечно, палки.

1. Набей носок ватой или каким-нибудь старьем.

2. Вставь внутрь носка палку и крепко прикрути к ней носок.

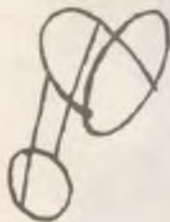
3. Отрежь от старой перчатки два пальца и пришей их к лошадиной голове.

4. Пришей и две большие пуговицы — «глаза».

5. Из тесьмы сделай уздечку (смотри на рисунок).

А теперь каждому наезднику на спину пришей крупный номер. Го-

Вот так:

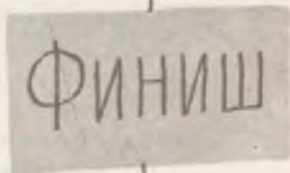
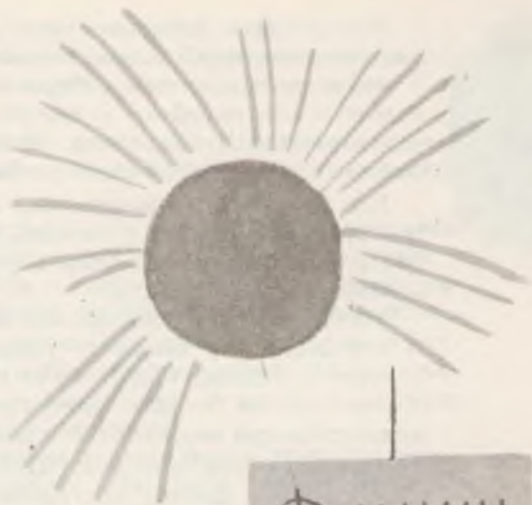


тово? Можно начинать скачки.

Не забудь приготовить медали. Сделай большую золотую, малую золотую, серебряную и бронзовую.

Скачки можно устроить на поле.

Пусть будет и старт и финиш — одним словом, все как полагается.



ТРЕТИЙ ЗВОНК, ЗАНАВЕС ПОДНЯТ...

Вечер. Уже потушен свет. Закрыты учебники... Болгарский мальчик, пионер Владко, мирно спит в своей кровати.

Но в это время два добрых гнома, один — в зеленом колпачке, а другой — в голубом, и дедушка Сон в роговых очках задумали удивительное путешествие. И в это волшебное путешествие они решили взять с собой пионера Владко.

Где только не побывали они в эту ночь! И на Дальнем Севере — там встретились они с белыми медведями. И в жаркой Африке, где у них оказалось много хороших и верных друзей. И еще во многих других местах...

На сцене идет болгарская оперетта-сказка «Волшебный сон». А поставили эту оперетту учащиеся Чкаловской средней школы, которая находится недалеко от Москвы.

Но как же попала болгарская оперетта «Волшебный сон» в подмосковную школу? О, это целая история!

Началось все вот как. Школьники младших классов Чкаловской средней школы поставили у себя детскую оперу «Гуси-лебеди». Разучил с ними эту оперу их учитель пения.

Ребята так хорошо пели и играли, что об их спектакле «Гуси-лебеди» было напечатано в журнале «Огонек».

И вот каждый день почтальон стал приносить в школу пачки писем.

Письма были из разных городов нашей страны. В одних были всякие советы. Другие сердечно поздравляли участников спектакля. Но больше всего было писем с просьбой: «Пришлите нам, пожалуйста, текст и ноты детской оперы «Гуси-лебеди». «Мы решили поставить у себя оперу «Гуси-лебеди», пришлите ноты!..»

Теперь у школьников Чкаловской школы появилась новая работа — и трудная, и приятная, и почетная: каждый вечер вместе со своим учителем пения они писали ноты, чтобы послать их тем, кто хотел ставить у себя оперу «Гуси-лебеди».

А однажды пришло письмо издалека. Оно было с незнакомыми марками: школьники болгарского города Каварно тоже просили, чтобы им прислали ноты и текст оперы. Чкаловские школьники выполнили просьбу своих далеких, незнакомых друзей.

А взамен оперы «Гуси-лебеди» из Болгарии пришла оперетта-сказка «Волшебный сон».

Несколько месяцев готовилась постановка этой оперетты. Маленькие певцы со своим школьным учителем разучивали сольные и хоровые партии. Оркестр репетировал музыку. Художники расписывали декорации. А старшие девочки с помощью взрослых шили костюмы.

...И вот, наконец, третий звонок, и занавес поднят!

На сцене — вечер. Болгарский мальчик Владко уже спит в своей кровати, а тем временем два добрых гнома и дедушка Сон задумали волшебное путешествие...

Спектакль этот получился очень удачным. Школьники много раз показывали его у себя в поселке и даже играли на Московской студии телевидения.

А как было бы хорошо, если бы ты со своими младшими товарищами — с октябрятами той звездочки, где ты вожатая, или с ребятами своего двора поставили к какому-нибудь празднику небольшой спектакль! Пусть это будет короткая пьеса-сказка «Колобок», или «Кошкин дом», или маленькая сказка «Репка». Пусть в этом спектакле участвуют всего три-четыре актера. Но вы сами сделаете и сцену, и костюмы, и декорации. А когда все будет готово, пригласите на ваш спектакль зрителей.

Пусть будет так, как в настоящем театре: после третьего звонка огни потушены и занавес поднят. На сцене лежит большая рукавица и хор поет:

Стоит в поле теремок,
Теремок, теремок.
Он не низок, не высок,
Не высок, не высок...

Идет спектакль. Вы сделали из сказки пьесу, все вместе разучили эту пьесу, нарисовали вместе декорации и сшили костюмы. Попробуйте сделайте всё сами, увидите, как интересно!

ТАНЯ ПРИШЛА ЗА СОВЕТОМ И ПОМОЩЬЮ

Придя ко мне, Таня, как всегда, сразу заговорила о деле.

— Ничего не могла найти подходящего, — сказала она и вздохнула.

Я посмотрела на нее вопросительно.

— Хочу со своими октябрятами к Октябрьским праздникам поставить пьеску.

— За чем же дело стало?

Тут Таня принялась загибать один палец за другим:

— Во-первых, мне нужна пьеса-сказка. Во-вторых, чтобы в ней было мало действующих лиц и чтобы была короткая. В-третьих, чтобы там пели и плясали. В-четвертых, чтобы мы могли — ну, я и мои октябрята — сделать сами костюмы и декорации. В-пятых... — Немного подумав, Таня добавила: — И самое главное, чтобы пьеса

была о том, как стыдно быть лентяем и лодырем... — Таня замолчала. Потом вздохнула: — Не знаю, где достать такую пьеску.

— А когда тебе нужна пьеса? — спросила я.

— Как можно скорее! Ведь нам придется... — Таня снова принялась загибать палец за пальцем: — Во-первых, разучить слова, во-вторых...

— Короче говоря, завтра будет не поздно?

— В самый раз! — воскликнула Таня.

И вот на следующий день, когда Таня после школы снова зашла ко мне, я показала ей небольшую пьеску, которую сделала из украинской сказки «Колосок».

Эту пьеску Тане совсем нетрудно было поставить с октябрятками своей звездочки. Они сами делали и костюмы и декорации.



Пьеса в двух действиях

ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА

Петушок — голосистое горлышко.

Мышонок Круть.

Мышонок Верть.

ДЕЙСТВИЕ ПЕРВОЕ

Занавес закрыт. Перед занавесом пляшут два мышонка.

Круть (*поет и пляшет*).

Я играю и кружусь,

Мышкой Круть я зовусь.

(*Кланяется.*)

Верть (*тоже поет и пляшет*).

Я играю и верчусь,
Мышкой Верть я зовусь.
(*Кланяется.*)

Круть и Верть (*поют вместе*).

Мы веселые мышата,
Нам всегда работать лень.
Мы веселые мышата,
Мы играем целый день.
Траля-ля, траля-ля,
Нам всегда работать лень.
Траля-ля, траля-ля,
Мы играем целый день.

Входит Петушок — голосистое горлышко. У него
большая метла. Говорит басом.

Петушок. — А я — Петушок — голосистое горлышко.
Ку-ка-реку!

Занавес открывается. На сцене два больших подсолнуха и плетень.
Петушок начинает подметать.

Круть. Петушок, петушок, пойдём поиграем!

Верть. Петушок, петушок, пойдём попляшем!

Петушок. Я занят. Видите, пол подметаю.

Круть. Потом успеешь...

Верть. День впереди...

Петушок. Знаете поговорку: делу — время, потехе — час.

Круть. Знаем, знаем, потехе — все время...

Верть. Работе — ни часа!

Круть и Верть (*смеются и поют*).

Мы веселые мышата,
Нам всегда работать лень.
Мы веселые мышата,
Мы играем целый день.

Петушок. Круть, Верть, скорей сюда! Поглядите, какой я колосок нашел!

Круть. Его нужно обмолотить!

Верть. Его нужно обмолотить!

Петушок. А кто будет его молотить?

Круть. Только не я!

Верть. Только не я!

Петушок. Ладно, я обмолочу. Где цеп?

Круть. Петушок, петушок, какой ты хороший!

Верть. Петушок, петушок, какой ты молодец!

Круть и Верть (*поют*).

Мы веселые мышата,
Нам всегда работать лень.

Мы веселые мышата,
Мы играем целый день.

Траля-ля, траля-ля,

Поиграем в мячик.

Траля-ля, траля-ля,

С прыгалкой поскачем.

Петушок в это время в такт песенке молотит цепом зерно. Когда мышата кончают петь песенку, начинает петь петушок. Он поет басом.

Петушок.

Раз и два! Раз и два!

Я цепом поколочу.

Раз и два! Раз и два!

Колосок обмолочу.

(*Кончив молотить, зовет мышат.*)

Круть, Верть, глядите, сколько я зерна намолотил!

Круть. Теперь нужно зерно на мельницу нести.

Верть. Муки намолоть.

Петушок. А кто понесет зерно на мельницу?

Круть. Только не я!

Верть. Только не я!

Петушок. Ладно, я снесу зерно на мельницу.

(*Взваливает мешок с зерном на спину и уходит.*)

Мышата начинают гоняться друг за другом, играть в салки и петь свою песенку.

Круть и Верть (*поют*).

Мы веселые мышата,
Нам всегда работать лень.
Мы веселые мышата,
Мы играем целый день.
Траля-ля, траля-ля,
Мы играем в салки.
Траля-ля, траля-ля,
В салки-догонялки.

Петушок возвращается с мешком муки.

Петушок (*поет*).

Айду-ду, ду-ду, ду-ду,
С мельницы домой иду.
На спине муку несу,
Муку белую,
Крупитчатую!
Рассыпчатую!

Круть. Ай да петушок!

Верть. Ай да молодец!

Круть. Теперь надо тесто замесить.

Верть. И пирожки печь.

Петушок. А кто будет печь?

Круть и Верть (*вместе*). Только не мы, только не мы!

Верть. Мы еще не играли в лапту...

Круть. Не играли в чехарду!

Круть и Верть (*вместе*). Мы очень заняты! У нас нет ни минуты!

Петушок. Видно, опять мне придется пирожки печь.

Круть. Одни испеки с творогом.

Верть. А другие с яблоками.

Мышата снова поют свою песенку, и занавес закрывается.

ДЕЙСТВИЕ ВТОРОЕ

На сцене стол, скамейка. Большая русская печь или плита. Петушок в кухонном фартуке сначала месит тесто, потом разделяет пироги и сажает их на лопате в печь.

Петушок (*поет*).

Я муку замешу,
Пирогов напеку,
Пирогов отличных,
Мягких и пшеничных.
На дрожжах поднялись,
В жаркой печке испеклись
Пироги в сметане,
Пухлы и румяны. . .

Входят Круть и Верть.

Круть. Устал и есть хочу!

Верть. И я тоже устал и есть хочу!

Круть. Петушок, скоро пирожки поспеют?

Верть. Мы голодные!

Петушок. Уже готовы. Вот они какие! . . (*Ставит на стол миску с пирогами.*)

Круть (*хлопает в ладоши*).

Пироги в сметане,
Пухлы и румяны. . .

Верть (*хлопает в ладоши*).

Пироги отличные,
Мягкие, пшеничные.

Круть. Где моя тарелка?

Верть. Где моя вилка?

Круть. А ну-ка, Верть, налетай!

Верть. А ну-ка, Круть, налетай!

Петушок. Погодите, погодите, уж очень вы прыткие!

Круть (*сердито*). Мы не можем ждать!

Верть (*сердито*). Мы есть хотим!

Петушок. Вы мне сперва скажите: кто нашел пшеничный колосок?

Круть и Верть (*громко*). Ты нашел.

Петушок. А кто колосок обмолотил?

Круть и Верть (*потихше*). Ты обмолотил.

Петушок. А кто зерно на мельницу носил?

Круть и Верть (*совсем тихо*). Тоже ты.

Петушок. А тесто кто месил? Кто печь топил? Дрова носил? Пироги кто пек?

Круть и Верть (*чуть слышно*). Опять всё ты, всё ты...

Петушок. А вы что делали?

Верть (*запинаясь*). Мы б-были з-з-за-ня-ты...

Петушок (*насмешливо*). Да ну?

Круть (*заикаясь*). М-мы б-бы-ли з-з-заняты лаптой...

Петушок. А пироги кто будет есть?

Мышата молчат.

(*Строгим голосом.*) Что же вы молчите?

Круть. Петушок, петушок, мы больше не будем такими лентяями...

Верть. И такими лодырями...

Петушок. Не будете?

Верть. Мы будем тебе во всем помогать!

Круть. И пол подметать...

Верть. И зерно молотить...

Круть. И на мельницу ходить...

Верть. И пироги печь...

Петушок. Правда?

Круть и Верть (*вместе*). Правда! Правда! Вот увидишь!

Петушок. Раз так, садитесь за стол, я угощу вас пирожками. Круть, вот твоя тарелка! Верть, вот твоя вилка! Угощайтесь!

Круть (*начинает*).

Мы веселые мышата,
Нам всегда работать лень.

Верть (*с укоризной*). Круть, как тебе не стыдно?
Разве нам лень работать?

Круть. Ох, это я по старой привычке...

Петушок. То-то же!

Круть (*начинает петь*).

Трень да брень, трень да брень...

Верть (*подхватывает*).

Нам тарелки мыть не лень.

Круть и Верть (*поют вместе*).

Мы тарелки моем чисто,
Вилки, ножики почистим.
А потом возьмем метлу —
Чисто выметим избу,
А когда работу кончим,
Поиграем в чехарду!

Петушок. Вот эта песенка мне больше по душе!

Занавес

РАССКАЗ ТАНИ О ТОМ, КАК ОНА ПОСТАВИЛА СО СВОИМИ ОКТЯБРЯТАМИ СПЕКТАКЛЬ „КОЛОСОК“

Расскажу все по порядку.

В моей звездочке пятеро октябрат. Они все учатся в первом классе. Когда я им сказала, что мы поставим пьеску «Колосок», они очень обрадовались.

Сначала мы прочли пьеску и все вместе решили, кому что делать. Вите Сергееву и Леночке Лялиной — они у нас самые маленькие и очень прыткие — решили дать роли Круть и Верть.

А Леша Демин — большой, толстый, говорит басом, — он подошел для роли Петушка. Нина Петрова и Вася Лебедев были рабочими сцены. Они открывали и закрывали занавес и приносили на сцену все вещи, которые требовались актерам.

Конечно, прежде всего, я выучила с Витей, Леночкой и Лешей их роли, чтобы они знали назубок каждое слово.

Потом стали разучивать песенки. Все песенки мышат мы пели на мотив «Чижика». Получилось складно. А Петушок пел свои песни на мотив «Ай ду-ду, ду-ду, ду-ду, потерял мужик дугу».

Потом мы стали мастерить костюмы. Для мышат мы сделали серые шапочки и пришили к ним серые ушки. Из бечевки сплели хвостики и прикрепили их сзади к лыжным штанам тоже серого, «мышинного» цвета.

Для петушка мы сделали из толстой бумаги хвост.

Раскрасили его красной, зеленой и желтой красками и привязали к поясу. А на голову сделали шапочку с ярко-красным петушиным гребнем. К гребешку приделали тесемки, чтобы завязывались под подбородком.

Вот так:



Когда костюмы у нас были готовы, мы взялись за декорации.

На двух листах толстой бумаги были нарисованы плетень и русская печь. Нарисовать их нам помогли старшие мальчики.

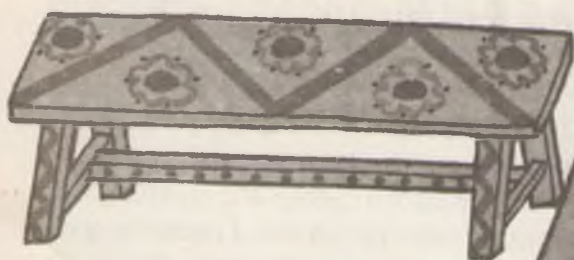
А подсолнухи мы опять сделали сами. Это очень просто: вырезали из темно-коричневой толстой бумаги два круга и к ним приклеили из бумаги желтые лепестки.

Вот так:



К ним мы приделали палки и поставили подсолнухи за плетнем. А декорацию плетня прислонили к спинке стульев и прикрепили веревками, чтобы не упала.

Перед спектаклем мы приготовили все, что нужно по ходу действия: метлу, большой колос, цеп, мешок, квашню, лопату, миску с пирожками, мяч и лапту, прыгалки, стол и скамейку.



Обо всем мы позаботились заранее, на спектакле все у нас шло гладко.

Сначала мы показали «Колобок» в школе.

Старшие нас похвалили. Сказали: «Какие молодцы у нас октябрята!»

А потом мы сыграли наш спектакль в соседнем детском саду — дошколятам. Он им тоже очень понравился, они нам долго хлопали в ладоши.

*Стал и скамейку
можешь разрисовать*

Совет будущему режиссеру

Если ты решила с октябрятами своей звездочки поставить спектакль к какому-нибудь празднику, очень советую тебе взять в библиотеке книгу Н. Гернет «Настоящая девочка».

В этой книге ты найдешь много пьес для спектакля, который ты затеяла со своими актерами.

Или прочти сборник «Наше имя — октябрята».

С. Маршак написал очень хорошую и веселую пьесу «Кошкин дом». Но там много участников, и самой тебе пьесу будет поставить трудно. Зато можно поставить «Кошкин дом» сразу всей октябрятской группой. Получится замечательный спектакль!

А если тебе нравится русская сказка «Колобок», ты можешь и сама сделать из сказки пьесу, а потом поставить ее со своими октябрятами.

МАЙСКИЕ ПРАЗДНИКИ



Еще в далеком прошлом народы многих стран отмечали наступление мая — самого веселого и зеленого месяца весны. Но в те времена праздник Первого мая был только праздником весны, праздником пробуждения природы после холодной и долгой зимы. Люди радовались теплу, зеленой траве, птицам, цветам и тому, что окончилась пора длинных темных ночей. Люди славили солнце и будущий урожай, который сулило им лето.

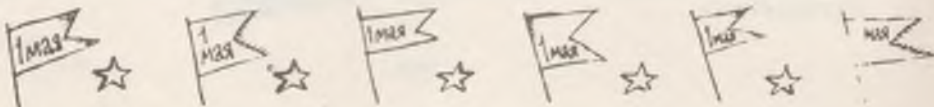
Ночью, в канун первого мая, зажигались майские костры, девушки и юноши прыгали через огонь, водили веселые хороводы, пели, плясали. А наутро по улицам селений носили нарядно разукрашенное майское деревцо. Его ставили где-нибудь на просторном людном месте, и снова начинались хороводы, песни, пляски.

Но в конце прошлого века, более восьмидесяти лет назад, майский праздник обрел совсем иной смысл и новое значение. В 1889 году Первое мая стало праздником не только весны, но и Международным днем трудящихся всех стран, днем боевого смотра рабочего класса.

С этого года, не пропуская ни одного Первого мая, рабочие многих стран выходят на улицу с красными знаменами, на которых написан боевой призыв рабочего класса: «Пролетарии всех стран, соединяйтесь!»

В нашей стране Первое мая не только праздник международного пролетариата — это праздник победившего, свободного труда, день, когда мы с гордостью отмечаем все, что сделано нами за год.

В этот день, выходя на веселую первомайскую демонстрацию, нам хочется держать в руках и большие букеты цветов, и зеленые ветки, и алые флажки.



Пусть к 1 мая расцветут маки и васильки!

Конечно, это будут не те васильки, которые ты собираешь в летнюю пору, идя по дороге вдоль ржаного поля. Те васильки расцветут лишь в июле.

И, конечно, это будут не те маки, от которых весной степи на юге бывают алыми. К маю еще не всюду вылезли даже первые зеленые травинки, а кое-где, может быть, лежат сугробы снега. . .

Но все равно — на Первомайскую демонстрацию ты пойдешь с цветами маков, васильков и красной гвоздики. Ты сделаешь их своими руками. Потому что — ну, посуди сама — как можно, чтобы такой веселый, весенний праздник, праздник Первого мая, был без цветов?!

Как сделать из бумаги васильки

Цветок василька сделай из обыкновенной синей бумаги. Можно из гофрированной.

Вырежь 2—3 кружка диаметром 4—5 см и расстриги их.

Тычинки делаются из тоненьких проволок, концы которых погружают в жидкий раствор гипса. Для одного цветка нужно пять таких тычинок.

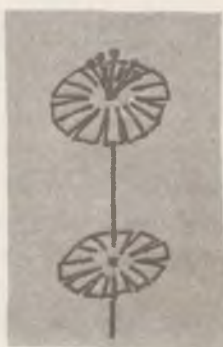
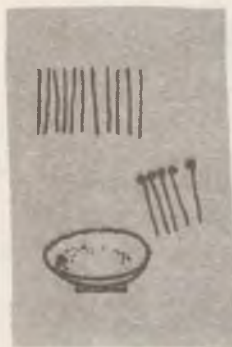
Тычинки прикрепляются к верхнему концу проволоки-стебля, а через нижний конец стебля надеваются один за другим три кружка.

Листья делаются из плотной зеленой бумаги. На листе по всей длине хорошо наклеить тоненькую проволочку, идущую сверху вниз.



Вот такие!

Лист



Прикрепив листья к стеблю, обмотай их узкой полоской зеленой креповой бумаги.

Цветок гвоздики делается так же. Но бумага должна быть красной или розовой.

Как сделать М * а * К * и

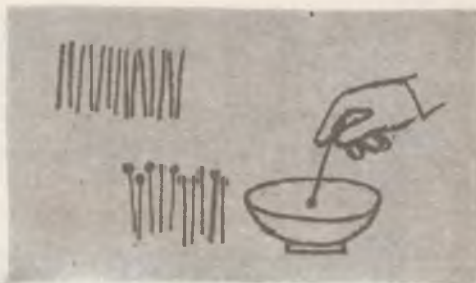
Маки лучше всего сделать из красной гофрированной бумаги.

Вырежь из бумаги два-три кружка диаметром 8—10 см.



Тыльной стороной ножа сделай их края волнистыми.

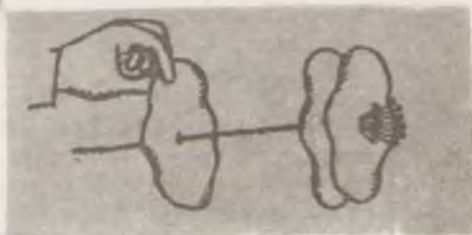
Тычинки сделай также, как тычинки василька. Только их понадобится очень много.



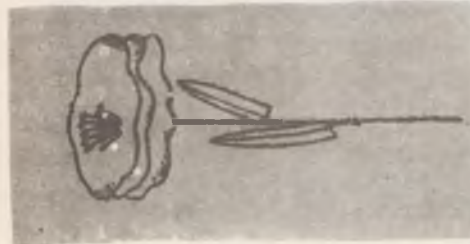
Привяжи их на верхнем конце проволоки, которая будет у тебя стеблем, двумя ярусами: одни выше, другие ниже.



Снизу надень на стебель, сделанный тобой, венчик цветка— три красных кружка.



Листья сделай, как у василька, и прикрепи к стеблю.



Затем всё—и листья, и стебель, и лепестки мака—обмотай полоской зеленой бумаги и закрепи тонкой провололочкой.



ЧУДЕСНЫЕ ПРЕВРАЩЕНИЯ УЛИЧНОЙ МЕТЛЫ



Как-то раз взгрустнулось уличной метле. «Вот, — думала она, стоя у крыльца, — уже весна, на всех деревьях скоро распустятся зеленые листочки, только мне весь век стоять с голыми прутьями. . .»

И тут вдруг, откуда ни возьмись, около нее оказалось десять маленьких дружных волшебниц.

— Метла, а метла, — спросили они метлу, — а что бы тебе хотелось? Листьев? Цветов? Или того и другого вместе?

Метла удивилась и спросила:

— А вы разве можете?

— Можем, — хором ответили волшебницы.

— Ну, тогда хоть немного зеленых листочков, — сказала метла.

Попросить-то она попросила, но, по правде говоря, не очень верила, что это возможно.

Но десять маленьких, ловких волшебниц хлопотали, закружились вокруг метлы, и не успела метла оглянуться, как все ее голые прутья покрылись светло-зелеными весенними листочками.

— Прелесть! — воскликнула метла, любуясь собой в большой луже. — А чтобы на мне расцвели вишневые цветы, вы можете?

— Можем! — ответили маленькие волшебницы. — Сделать?

«Ну, уж это они чересчур много на себя берут», — подумала уличная метла, но вслух сказала:

— Делайте!

И снова маленькие волшебницы принялись за работу, и вскоре каждый пруттик метлы превратился в цветущую веточку вишни.

После этого второго чудесного превращения метла так разохотелась, что велела волшебницам превратить себя в цветущие персиковые веточки.

Они и это сделали: на метле расцвели малиновые цветки, точь-в-точь такие, как на персиковых деревьях.

В конце концов метла попросила, чтобы на ней расцвели разноцветные цветки, что бывает только в сказках. Но так как и волшебники встречаются лишь в сказках, то десять маленьких, работающих волшебниц сделали и это чудо: на простой уличной метле расцвели и желтые, и розовые, и голубые, и алые, и фиолетовые, и синие цветы. . .

Что можно сделать из обычных прутьев * * *

Почему мы предлагаем разукрасить цветами и листьями прутья простой уличной метлы, а не нарезать прутья с каких-нибудь деревьев?

Да просто потому, что жаль портить деревья, особенно в городе.

Но метла, которую ты возьмешь, конечно, пусть будет новой, а не такой, которой уже не раз подметали и двор и улицу.

Сперва метлу развяжи и разбери на отдельные прутья. Путья бери поветвистее.

Приготовь разноцветные листы папиросной бумаги. Для цветов вишни — бледно-розовые, для персиковых цветов — малиново-розовые, для листьев — зеленые. И еще всякие другие, какие найдутся у тебя под рукой.

Чтобы сразу получилось побольше цветов и листьев, каждый лист папиросной бумаги сложи много раз (в двадцать, тридцать и больше слоев). На верхнем слое сделай рисунок цветка или листика. По нему и вырезай.

*Вот такой
пусть будет
цветок*





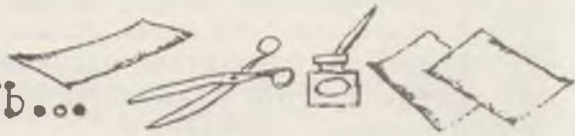
Лист

Каждый цветок и листик привяжешь к обнаженным прутьям так, как тебе покажется красивее.

Привязывать можно или нитками, или тонкими проволочками.

И вот к первомайской демонстрации у твоей дружины и у тебя будет множество цветущих веток: розовых, малиновых, зеленых. А иные ветки разукрась так, как это бывает лишь в сказках,— лепестками всех цветов радуги.

На столе должны быть...



Итак, ты собираешься делать цветы мака, васильков, красной и розовой гвоздики, ветки цветущей вишни и ветки, на которых распустилась первая зелень. Что же у тебя должно быть на столе, когда ты приступаешь к работе?

Гофрированная бумага—красная, зеленая, синяя, розовая.

Папиросная бумага — розовая, зеленая, белая. Если ты не достала цветной папиросной бумаги, покрась белую папиросную бумагу в той же краске, которую употребляют для окраски бумажных тканей. Когда выкрашенные тобой листы бумаги высохнут, обязательно прогладь их теплым утюгом.

Плотная зеленая бумага — для листьев.

Толстая проволока — для стеблей.

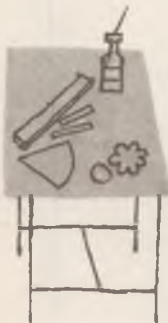
Тоненькая проволочка — для тычинок.

Немного гипса. Разведи его в блюдечке, чтобы получилась густая кашка. Обмакивая в нее кончики тонкой проволоки, нарезанной по 3—4 см, заготовь сразу много тычинок.

Ножницы, большие и маленькие.

Клей.

Линейка или сантиметр.



За окном — СНЕГ, а у тебя ЦВЕТУТ ТЮЛЬПАНЫ и ГИАЦИНТЫ



Если ты достанешь луковицы тюльпанов или гиацинтов, совсем нетрудно, чтобы у тебя к зимним праздникам были живые цветы.

Прежде чем рассказывать тебе о том, как заставить тюльпаны цвести зимой, послушай несколько любопытных историй об этом цветке, у которого прошлое полно интереснейших приключений и событий.

Это было давно, в 1673 году, то есть более трехсот лет назад. В голландском городе Гаарлеме готовились к большому торжеству. Со всех сторон сюда съезжались богатые горожане, именитые бюргеры, прекрасные дамы и кавалеры в бархатных камзолах. Какое же необыкновенное событие заставило людей прибыть в Гаарлем? В честь какого торжества готовился великолепный праздник?

Этот праздник устраивался в честь... тюльпана! Не удивляйся, в XVII веке тюльпаны пользовались в Голландии таким почетом, что, когда удалось вывести новый сорт — черный тюльпан, это событие было отмечено большими торжествами.

Прочти увлекательный роман А. Дюма «Черный тюльпан», и ты узнаешь, какие невероятные приключения, вплоть до преступлений и убийств, совершались вокруг героя этого романа — черного тюльпана.

Первые луковицы тюльпанов привезли в Голландию лишь в 1634 году из Персии или из Турции.

Но голландцы, отличные цветоводы, сразу заинтересовались красивым цветком. Они стали выводить всё новые и новые сорта. В Голландии появилось великое разнообразие сортов и расцветок тюльпанов: и красные, и



белые, и пестрые, тюльпаны лиловые и золотисто-фиолетовые. Тюльпаны попугайные, махровые...

Увлечение тюльпанами в Голландии было так велико, что за одну луковицу коллекционеры готовы были отдать все, что угодно.

●

А теперь давай учиться, как вырастить тюльпан, чтобы он зацвел зимой.

Есть два сорта тюльпанов — ранние и поздние. Ранние зацветают в декабре, поздние цветут только в апреле — мае.

Значит, первая твоя задача — достань луковицы тюльпанов, которые будут цвести в декабре.

Начни с того, что в августе — сентябре посади их в горшки с землей. На дно горшков положи черепки. Земля должна быть составлена из трех равных частей — парниковой, дерновой и песка.

Горшки с луковицами поставь в ящик и засыпь их влажной землей слоем в 5 см.

Затем ящики с горшками вынеси в подвал или поставь между дверьми, которые ведут на лестницу. Температура там должна быть 4—5°, не выше.

Месяца через два у луковиц, посаженных в горшки с землей, разовьются корни и появятся маленькие ростки.

Теперь ты можешь внести свои тюльпаны в комнату и начать их поливать. Но первое время луковицы прикрывай колпачками — фунтиками из бумаги или маленькими цветными горшочками. Это нужно, чтобы в темноте цветочный стебель вытянулся раньше, чем листья.

Как только стебель появится, сними колпачок и жди, чтобы тюльпаны зацвели.

●

ЗНАЕШЬ ЛИ
ТЫ,
ЧТО ТАКОЕ
НОВЫЙ ГОД?

Во все времена и у всех народов отмечается наступление нового года. Но не всегда день Нового года праздновался 1 января. Например, в Англии еще два столетия назад Новый год начинался 26 марта. А копты — потомки древних египтян — до настоящего времени считают началом года первое августа.

В Древнем Риме Новый год — первое января — всегда начинался веселым и шумным праздником. В день Нового года римляне делали друг другу подарки, обычно сладости, мед, плоды, ценные предметы. Часто дарились светильники. Их делали из краснобурой или желтой глины — терракоты, из бронзы, иногда из золота. В этот день римляне приносили жертву богу Янусу, считая первое января днем благоприятного предзнаменования.

В России в прежние времена новый год начинался не первого января, а первого сентября. День этот праздновался очень торжественно. Цари встречали его на Кремлевской площади, сидя в драгоценных одеждах на престолах, окруженные боярами и именитыми людьми. Патриарх кропил всех святой водой, давал целовать крест и поздравлял народ с Новым годом.

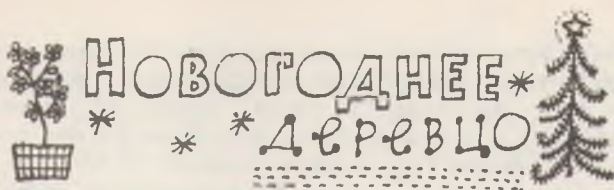
В 1699 году Новый год в последний раз праздновался, по древнему обычаю, первого сентября. В декабре месяце этого же года Петр Первый издал указ, в котором велел перенести начало года на первое января. Это было в 1700 году. Новый год русские отпраздновали второй раз спустя три месяца.

В честь этого второго Нового года Петр приказал украсить все дома сосновыми, еловыми и можжевельновыми ветвями. В знак веселья люди должны были ходить в гости и поздравлять друг друга, а на Красной площади назначены были огненные потехи, и велено было по дворам стрелять из пушек и мушкетов, а также пускать ракеты. Кроме того, всем жителям Москвы было приказано с 1-го по 7-е января жечь огни из дров, хвороста или соломы и смолу в бочках.

Самое торжество встречи Нового года Петр назначил в полночь 1 января 1700 года.

А в народе еще исстари повелось совершать в канун первого января разные гадания, игры, забавы. Так и совпали эти два праздника — старинное, народное, и то, которое впервые ввел Петр в 1700 году.

Но история идет своим ходом, времена меняются. Сейчас на любом листке нашего календаря наверху, рядом с цифрой года, написано, что идет такой-то год Великой Октябрьской революции. И, как знать, может быть, в будущем праздник в честь наступления Нового года сблизится с датой свершения на земле Великой Октябрьской революции. И эти два праздника люди всего мира будут отмечать в один и тот же день.



Ты думаешь, что это просто-напросто зеленая елочка? Нет! Это цветущая вишня, выращенная к празднику Нового года в небольшой деревянной кадке.

Давно-давно, в глубокой древности, у славян был бог вишен, по имени Кернис. Чтобы умиловить бога Керниса и получить хороший урожай плодов, овощей, злаков, весной на цветущих деревьях вишен зажигались свечи.

Этот древний языческий обычай у славян заимствовали немцы. К Новому году они стали выращивать в деревянных кадках цветущие вишневые деревца, которые празднично украшали свечами и игрушками.

Это было прекрасно — за окном зима, снег, мороз, а в доме стоит вишневое деревцо, все в бело-розовых цветах, все разукрашенное огоньками свечей и всякими игрушками!

Но много надо было затратить труда, чтобы вишневое деревцо зацвело в зимнюю пору. И вот к началу XIX века, то есть около ста пятидесяти лет назад, елочка, всегда зеленая и нарядная, заменила собой цветущую вишню. Отсюда и пошел обычай украшать к Новому году еловое деревцо огоньками и игрушками.

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В БУДАПЕШТЕ

В Будапеште и других городах Венгрии Новый год встречают веселыми уличными карнавалами.

Обычно люди подолгу не засиживаются за праздничным столом. Помянут добрым словом уходящий год, пожелают друг другу счастья в новом, наступающем году — и скорей на улицу!..

А там — веселье! Кто нарядился в смешной головной убор из бумаги, кто нацепил какую-нибудь забавную маску. У одних в руках цветные воздушные шары, другие жгут яркие бенгальские огни. Летят ленты серпантина, сыплется на всех дождик из конфетти... И все, решительно все играют на бумажных дудках с пестрой бахромой на конце. От звуков этих дудок на улице особенно празднично и весело.

До самого утра тысячи людей на улицах веселятся, с почетом провожая старый год и с радостью встречая новый...

КАПА ПОКУПАЕТ НОВОГОДНЮЮ ЕЛКУ



— Ур-ра, зимние каникулы! — воскликнула Капа, возвратясь из школы. — Иду покупать новогоднюю елку!..

На елочном базаре она нашла замечательную елочку, зеленую, пушистую.

— Пошли, елочка, домой, — сказала Капа. — Сейчас буду тебя наряжать. Придут мои малыши из детского сада, а ты — вся в игрушках.

Но что такое? Елка почему-то не проходит в дверь? У нее даже ломаются веточки!..

— Ой, как жалко!..

— Капа, сперва подумай, а потом уже вноси елку в дом, — сказала ей мама. — Ты сообрази: почему у нее ломаются ветки?

— Знаю, знаю, уже сообразила!

И Капа внесла елочку в дверь так, что не повредила ни одной ветки.

Постояла твоя елочка денек-другой и стала осыпаться. И утром и вечером приходится подметать сухие иголки. Ветки у нее становятся все желтее, желтее!..

А жаль! Ведь каникулы еще не кончились. Еще придут к тебе подружки, товарищи, еще захочется вам посидеть возле зажженной елки.

Что же делать?

См. стр. 408

Елок на Кубе нет: они на Кубе не растут. Вместо елок новогодними игрушками кубинцы наряжают какое-нибудь тропическое дерево. А рядом с таким деревом ставят не деда-мороза (ведь на Кубе даже не знают, что такое мороз!), а старика с длинной белой бородой. Он в форме солдата народной милиции. На поясе у него пистолет, а за плечом мешок с подарками.

НОВЫЙ
ГОД
НА КУБЕ

ДАМ ТЕБЕ НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ,
ЧТОБЫ ЕЛКА СТОЯЛА ПОДОЛЬШЕ И БЫЛА БЫ
ВСЕ ВРЕМЯ СВЕЖЕЙ.

СОВЕТ № 1



Покупая елку, следи, чтобы веточки у нее не ломались, а гнулись. У свежей елки веточки обломить нелегко, они гибкие и хорошо гнутся. У сухой ели ветки с треском обламываются.

СОВЕТ № 2

Запомни!

Купив елку, вноси ее в дом не вершиной, а стволом вперед. Иначе у тебя обломаются нижние ветки, как это чуть не случилось у бестолковой Капы.



СОВЕТ № 3

Перед тем как украшать елку, ее надо поставить в ведро с водой. Но сперва срежь со ствола тонкую пластинку древесины. Тогда елка будет лучше впитывать в себя воду.

В воду, в которой будет стоять елка, нужно положить: на каждые 3 л 5 г лимонной кислоты, 6 г желатина и 16 г толченого мела.

По мере того как будет уходить в ведре вода, добавляй свежую.

Запомни:

- 1) лимонная кислота.
- 2) желатин.
- 3) толченый мел.



КАПА ДУМАЕТ И РАЗДУМЫВАЕТ...



— Капа, — сказали Капе пионеры ее звена, — давай будем вместе делать костюмы к новогодней елке.

— Нет, — ответила им Капа. — Я еще не придумала, какой сделать костюм.

И вот Капа принялась думать...

«Сделаю-ка себе костюм клоуна!» — решила она в понедельник.

«Нет, это трудно. Я буду Красной Шапочкой», — объявила она во вторник.

«Нет, лучше ромашкой», — перерешила она к четвергу.

Тем временем прошла неделя.

— Капа, — спросили ее подружки, — сегодня — елка, в каком ты будешь costume?

— Ой, девочки, у меня нет никакого! Помогите мне...

*Эх, Капа, Капа... Ведь ты, пожалуй,
останешься без костюма...*

А между тем любой из этих костюмов легко и просто сделать. И лучше и веселее делать такие карнавальные костюмы не в одиночку, а всем звеном или отрядом.

А для этого нужно принести:

Ножницы,

Иголки и толстые нитки,

Разноцветную гофрированную бумагу,

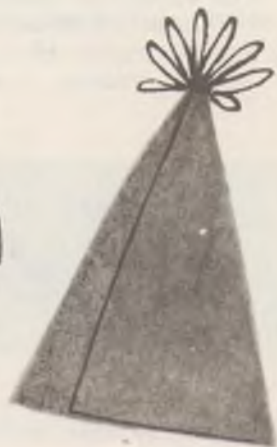
Разноцветную гляцевую бумагу,

Золотую и серебряную елочную мишуру,

Клей, краски, цветные карандаши, кисточки.

КЛОУН И НАЕЗДНИЩА

ДВА КАРНАВАЛЬНЫХ КОСТЮМА ИЗ БУМАГИ
ДЛЯ МАЛЬЧИКА И ДЛЯ ДЕВОЧКИ



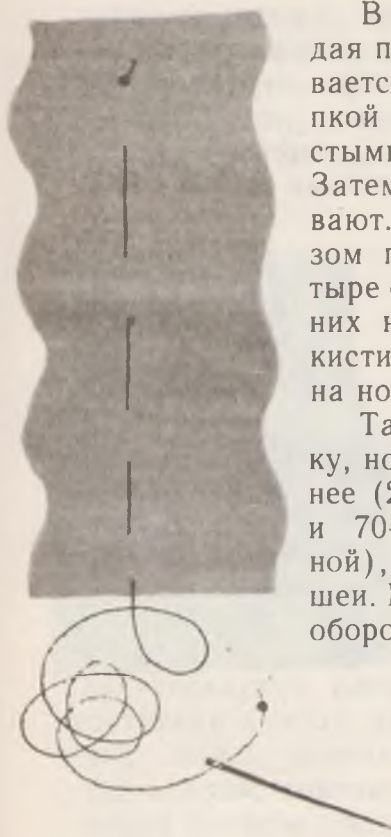
Костюм клоуна делается совсем просто. Он состоит из пяти оборок и шапки. Из гофрированной бумаги нарезают четыре полосы шириной 15—18 см и длиной 50—55 см.



В середине каж-
дая полоска проши-
вается толстой кре-
пкой ниткой про-
стыми стежками
Затем нитку стяги-
вают. Таким обра-
зом получается че-
тыре оборки. Две из
них надеваются на
кости рук, а две —
на ноги.

Такую же обор-
ку, но шире и длин-
нее (20 см шириной
и 70—80 см дли-
ной), делают для
шеи. Надев все пять
оборок, их прихва-

тывают английскими булавками.
Несколько кружков, вырезанных из
этой же бумаги, на живую нитку
прикрепляются к курточке лыжно-
го костюма, и костюм клоуна готов.
Такой костюм можно себе сделать
за полчаса.



Красиво, если все пять оборок будут разных цветов. Скажем, зеленая — на одной ноге, красная — на другой; синяя — на одной руке, желтая — на другой. Вокруг шеи — белая пышная оборка. И пуговицы пусть все будут разными. Но, если есть бумага только одного цвета, красивым получится костюм и с одноцветными оборками.



Костюм для девочки — цирковая наездница — тоже можно сделать очень быстро, однако с ним работы гораздо больше.

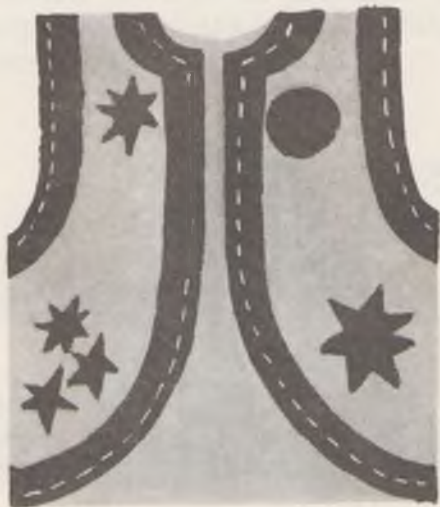
Юбочка делается из гофрированной бумаги. Длина ее зависит от роста девочки, для которой юбочка предназначена. Ширина же должна равняться двойной ширине пояса. Значит, надо сначала смерить сантиметром пояс, а затем увеличить этот размер в два раза.

У верхнего края бумажная юбочка прошивается толстыми нитками простыми стежками и стягивается по ширине пояса. Затем из такой же бумаги вырезается полоска для пояса. В нее вшивается юбочка. Сзади сшивать юбочку не надо. Ее достаточно обернуть вокруг талии, а пояс приколоть английской булавкой.

Жилетка-безрукавка состоит из трех частей. Спинки и двух полков. На плечах и по бокам все три части безрукавки сшиваются прочными нитками. Можно сшить все части наизнанку, а затем вывернуть налицо. Но можно положить край на край и прометать не выворачивая.



Тебе
нравится ?



На жилетку нужно наклеить разные украшения. Например, если жилетка красная, а юбочка синяя, можно на жилетке сделать украшения синие, а на юбочке — красные. Можно и то и другое обшить елочной мишурой. Можно украсить весь костюм разноцветной бахромой из мелко нарезанной папиросной бумаги.

Эта же юбка и жилетка годятся и для костюма Красной Шапочки. Только добавляются белый фартучек и красная шапочка.

Можно сплясать в этом костюме гопака. Тогда на голову надевается венок из цветов, а юбочка и фартук обшиваются лентами.

Можно сделать костюм Звездочки. Тогда и жилетка и юбочка делаются из голубой креповой бумаги, и на них пришиваются золотые и серебряные елочные звезды из мишуры.

Ты видишь, что, взяв за основу этот простой бумажный костюм, можно придумать очень много самых разнообразных карнавальных костюмов.

*И для мальчика и для девочки
карнавальные шапки одинаковые.*

*Вот
такие:*



Круг разрезается пополам и склеивается высоким острым конусом.

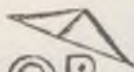


Вот так:



Из одного круга получаются две шапки. Шапки можно раскрасить, как показано на стр. 414, и на каждую приклеить помпон из папиросной бумаги.

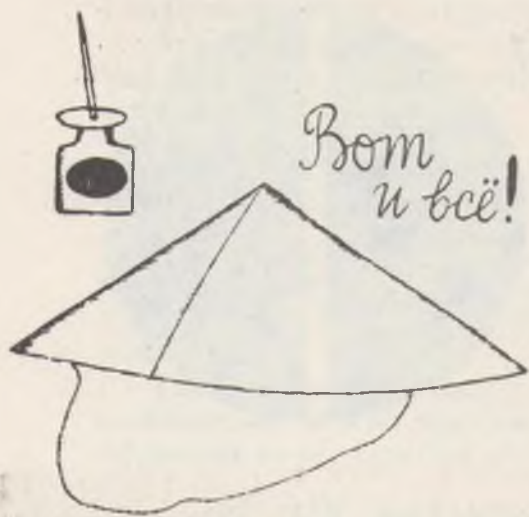
ШАПКА-МУХОМОР



Шапку-мухомор тоже делают из картона.

На картоне нужно начертить циркулем окружность, затем вырезать по ней круг. Из круга вырезать узкий клин.

Потом круг сворачивается в низкий конус и склеивается. На внутренней стороне полоской картона приклеивается резинка. Шапка готова.



А теперь ее нужно раскрасить. Как? Это зависит от того, к какому карнавальному костюму она тебе понадобится.



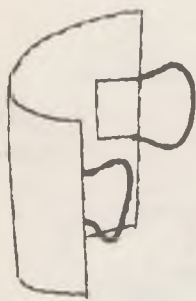
Шапка-мухомор обычно делается красной с белыми кружками. Можно ее не раскрашивать, а вырезать из красной бумаги и наклеить на нее крупные кружки из белой бумаги.

Простые МАСКИ



Нарисуй на бумаге какое-нибудь забавное лицо. Или, скажем, мордочку поросенка, котенка. Вырежь. Вместо ушей оставь два прямоугольника. Их нужно перегнуть и между прямоугольником и маской вклеить резинку, которая будет надеваться на твои собственные уши.

Затем сделай на маске вырезы для глаз и носа, раскрась маску и отправляйся на карнавал.



*Подумай,
какую маску
нарисуешь ты...*



Маска

ИЗ ПРОСТОГО МАГАЗИННОГО ПАКЕТА

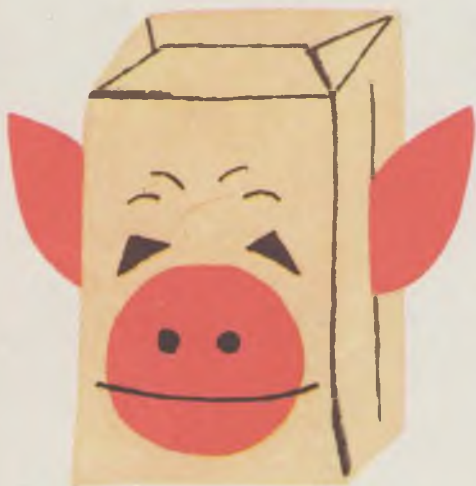


Можно сделать замечательные карнавальные маски из больших магазинных пакетов. Важно только одно: чтобы пакет легко надевался на голову. Советую тебе такие пакеты сохранять к тому дню, когда вы в школе задумаете устроить забавный карнавал или спектакль.

Вот какие маски можно сделать из пакетов...



Здесь большой простор для твоей выдумки и изобретательности!



А теперь прыгуняй сама!

• Третьяков • Макарова • Третьяков •
• Макарова • Макарова • Третьяков •

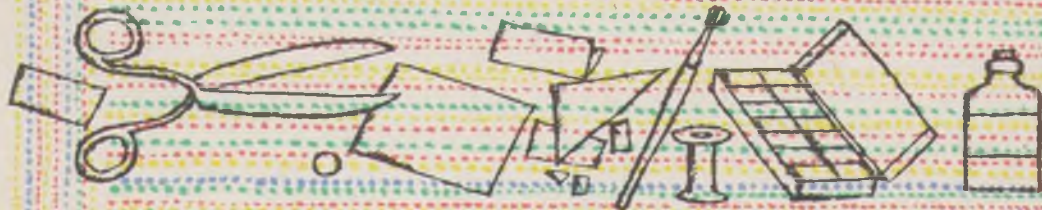
Сокровища в коробке из-под печенья

Чего-чего только у тебя нет в этой большой картонной коробке! Тут и конфетные бумажки, и серебряные обертки от чайных пачек, и яичная скорлупа, и скорлупа от грецких орехов. Кусочки зеленого мха лежат здесь вместе с разноцветными шелковыми ленточками. Есть у тебя разные маленькие коробочки, а также бумага — папиросная, глянцевая, гофрированная. А лоскутков-то, лоскутков-то сколько! И шелковые — разных цветов, и кусочки ситца, и светлые полоски фланели, мягкой и пушистой... Даже тесьму, шнуры, вату, обрывки шерстяных ниток — и это ты складываешь в свою сокровищницу.

А в другой коробке у тебя лежат цветные карандаши, кисточки, краски, ножницы, небольшая линейка, тушь и еще разные другие инструменты и материалы.

Все это ты собрала, чтобы делать игрушки к новогодней елке. Конечно, спору нет, много игрушек продается у нас в магазинах. Глаза разбегаются, когда глядишь на витрины, украшенные блестящими шарами, бусами, золотой мишурой... Но свои игрушки, сделанные вечерами вместе с младшими сестренками и братишками, интереснее во много-много раз.

Разве не доставит радость и тебе самой и твоим младшим сестренкам и братишкам, когда из какой-нибудь никому не нужной коробки получится домик? А из еловой шишки — смешной лесной человечек с зеленой бородой из мха?



Бумажные украшения из бумаги

Бумажные цепочки

Из бумаги нарежь прямоугольники и сложи их пополам. На одной стороне прямоугольника нарисуй трафарет одного звена цепи. Вырежь его. Теперь расправь бумагу. У тебя получилось звено бумажной цепи. Чтобы получить длинную цепь, нужно приготовить много таких звеньев. А затем протягивать одно звено в другое.

Некоторые звенья можно сделать разноцветными, равномерно чередуя в цепочке цвета.

Звенья можно сделать и другой формы.



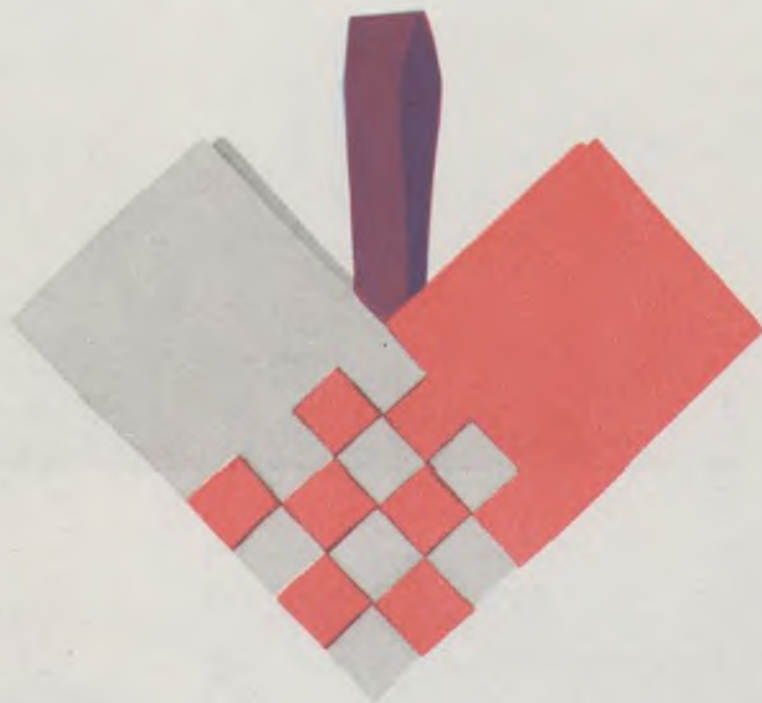
Бумажная корзиночка

Из бумаги вырежь два разноцветных квадрата. Размер квадратов 7×7 см. Сложи их пополам и нарежь. Затем положи друг против друга, а надрезанные полоски между собой переплети.





Получится корзиночка, формой напоминающая сердечко. К ней нужно приделать узкую ручку и слегка подклеить внизу отстающие полоски.





Елочные украшения из яичной скорлупы



Прежде всего приготовь побольше пустых яичных скорлупок. Знаешь, как это делается?

Берешь яйца, из которых тебе нужно приготовить яичницу, и делаешь в каждом дырочку с одного конца и с другого.

*Сделай это
заранее!*

Вот так:



Потом начинаешь осторожно выдувать из яйца желток и белок в тарелку или миску. Содержимое яйца пойдет на сковородку, а яичную скорлупу ты высуши и сохрани. Она пригодится тебе, когда ты начнешь делать елочные украшения.

А теперь за дело!

Заяц

Яичную скорлупу раскрась, нарисуй на ней заячью мордочку и прилепи вот такие длинные уши. Сверху приклей нитку, чтобы вешать игрушку на елку.



Петушок



К этой игрушке тебе придется сделать разноцветный хвост, красный гребешок, бородку и черный клюв. Но посмотри, какой занятный петушок у тебя вышел из простой яичной скорлупы, выкрашенной желтой краской.

Лягушка




А эту скорлупу окуни в зеленую краску вместе с картонными лапками. А потом лапки приклей, как показано на рисунке.

Клоун



Яичную скорлупу для клоуна окуни в любую краску. Когда высохнет, нарисуй вот такое смешное лицо. Внизу сделай из бумаги плиссированный воротник, а на макушку приклей остроконечный колпак.

Рыбка



Еще можно сделать из яичной скорлупы золотую рыбку с хвостиком и плавниками.

Матрешка



И матрешку с румянцем во всю щеку.

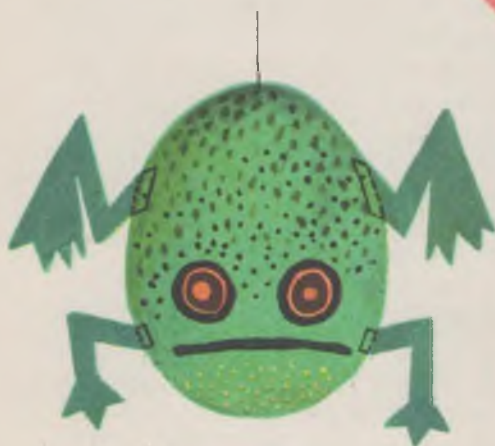
Птичка-невеличка



И снегиря с красной грудкой, с темными хвостом и клювом.



Вот какие!





За несколько дней до наступления Нового года у всех хозяек начинается страдная пора.

И у тебя, конечно, тоже.

Во-первых, и это, конечно, главное — в школе кончается первое полугодие. Значит, надо постараться, чтобы не было плохих отметок, чтобы порадовать папу и маму пятерками и четверками.

Но, кроме учебы, у тебя множество забот и хлопот! Каких?

А генеральная уборка, которую вы с мамой задумали сделать к новогоднему празднику!

А елочные игрушки, которые ты начала делать и для своей, и для огромной школьной елки!

А карнавальные маски и костюмы для веселого карнавала, который будет устроен в твоей школе!

И, наконец, тебе надо вместе с подружками хорошенько обдумать, какие вкусные вещи вы настряпаете к встрече Нового года и как украсите праздничный стол.

Ведь в этом году впервые тебе разрешили встретить Новый год за праздничным столом.

Где будет происходить эта встреча? Может быть, в школе, в том классе, где обычно идут уроки домоводства. Может быть, у одной из твоих подружек или школьного товарища. А возможно, мама позволит тебе позвать в гости всех своих друзей.

«Только давай условимся, — говорит она, — обо всем позаботьтесь вы сами!»


Ну, это само собой разумеется! Неужели вы, девочки-хозяйки, с помощью мальчиков не сможете украсить ваш новогодний стол и приготовить разные вкусные блюда?

Сможете! К тому же это так интересно!

СКОРО НОВЫЙ ГОД!



ТАНЯ и ЕЕ ДРУЗЬЯ встречают НОВЫЙ ГОД



НОВОГОДНИЕ БРИГАДЫ

Утром 31 декабря чуть ли не половина шестого класса «А» собралась у Тани.

— С чего же мы начнем? — спросила Таня и посмотрела на товарищей и подружек, которые расселись кто где сумел. И тут же, по своей всегдашней привычке, загнула один из пальцев. — Во-первых, мы должны распределить, что кому делать...

— Правильно! — закричали все хором.

А Ленька Морозов прогудел басом:

— Предложение принято единогласно!

Без особых споров они разбились на новогодние бригады. Бригада хозяйственников немедленно отправилась по магазинам закупать мандарины, апельсины, яблоки, конфеты, орехи, лимонад, ситро. Бригада изобретателей занялась новогодними сюрпризами. Бригада художников-декораторов принялась за украшение елки и сервировку новогоднего стола: ведь нужно было достать множество посуды, раз они решили встречать Новый год всем классом. Дома у Тани столько посуды, конечно, быть не могло...

А самые умелые и расторопные хозяйюшки, у которых по домоводству стояли неизменные пятерки, надели передники, косынки и пошли на кухню стирать. Это была новогодняя бригада поварих.

БРИГАДА ПОВАРИХ ЗА РАБОТОЙ

Их было четверо, и, чтобы не мешать друг другу, они условились, что каждая будет готовить какое-нибудь одно кушанье.

— Чур, моя кулебяка с капустой! — крикнула Клава и первая подняла руку. — Больше всего на свете люблю возиться с тестом.

— Ладно, — сказала Таня. — На странице 116 сказано, как ставить кислое тесто. Не ошибись! А вот тут, на странице 118, — как делать капустную начинку.

— Знаю я, как ставить тесто, — сказала Клава, но для верности принялась внимательно читать и о том, как ставить тесто, и о том,

Утром
31
декабря...

как делать начинку из капусты: главное нужно было сосчитать, сколько продуктов потребуется на такую большую компанию.

— А я, — сказала Лена, — я хочу делать салат. Девочки, можно я буду делать салат?

— Делай! — согласилась Зоя.

Таня напомнила:

— Только нужно, чтобы салат был очень вкусный и очень праздничный.

— А я так и сделаю, чтобы был вкусный и праздничный, — сказала Лена. — На странице 77 есть рецепт: «Праздничный салат».

Таня посмотрела на Зою:

— А ты?

— Ореховый торт, — быстро ответила Зоя. — Помните, девочки, какой вкусный он у меня получился на рождениии трех Володей?

Таня сейчас же открыла страницы 151, 152, 153. На них были напечатаны рецепты трех тортов.

— А мне? — вдруг воскликнула Таня и с огорчением поглядела на подружек-поварих. — Значит, мне ничего не осталось?

— Как — не осталось? — в один голос закричали три девочки. — А бутерброды кто будет делать? Разве ты забыла, что у нас решено вместо закусок сделать бутерброды разных сортов? А их не так-то быстро и легко приготовить...

БУТЕРБРОДНЫЙ ЦЕХ ЗА РАБОТОЙ

Пока Клава занималась тестом для кулебяки, а Лена варила овощи для салата, а Зоя взбивала и растирала яйца для пирога, Таня выложила на стол все продукты для бутербродов.



Из них она приготовит восемь сортов красивых и вкусных бутербродов. Сообрази, какие же это будут бутерброды? (Ответ на страницах 432—433.)

Прежде чем взяться за бутерброды, Тане пришлось сделать вот что:

Во-первых, она поставила варить вкрутую яйца.

Ты помнишь, сколько минут варят яйца вкрутую? Забыла! Тогда загляни на страницу 94.

Затем она взялась за селедку. Надрезав у селедки спинку, она положила ее в некрепкий настой чая. Когда селедка вымокнет, она снимет с нее кожу, очистит от костей и положит еще на полчаса в холодное молоко. Вот тогда селедка будет такая, что пальчики оближешь!

Часть бутербродов Таня решила делать на ломтиках поджаренного в масле белого хлеба. Это очень вкусные бутерброды.

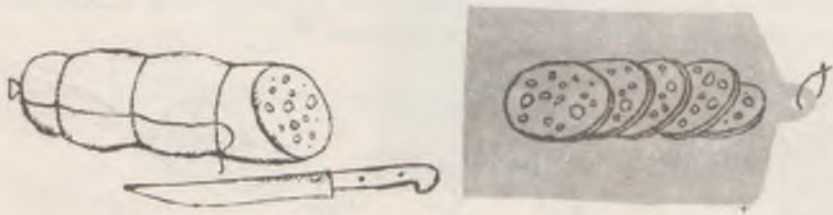
Нарезав белый хлеб небольшими тонкими ломтиками, Таня сняла с них корку и, намазав каждый с двух сторон сливочным маслом, поставила в духовку. Пока хлеб сидел в духовке, девочка внимательно следила, чтобы ломтики не пересушились и не превратились в сухари, а лишь слегка подрумянились и хрустели.

Потом Таня открыла банки с консервами. С баклажанной икрой и со шпротами — хлопот никаких. Но кильки надо было почистить, от каждой отрезать головку и хвост, у каждой вынуть внутренности.

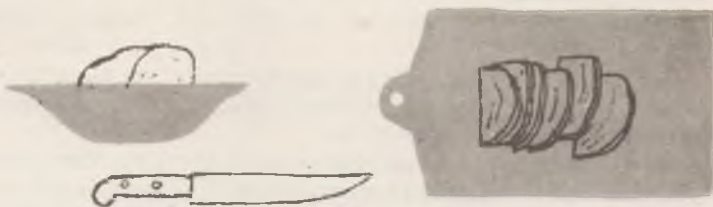
Пока все это делалось, яйца давно сварились вкрутую и лежали в холодной воде. Таня с каждого сняла скорлупу, положила на тарелку и взяла острый-преострый нож.

Посмотри, как всё нарезано:

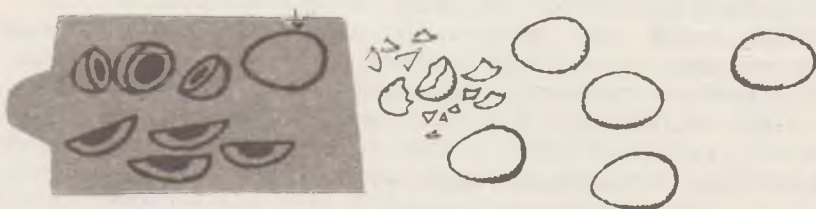
Колбаса — кружочками, немного наискось.



Мясо — ровными, тонкими ломтиками.



Яйца — одни кружочками, другие дольками.



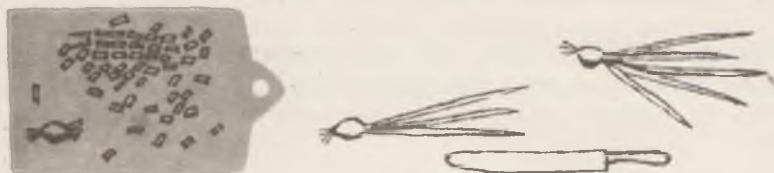
Огурцы — длинными, узкими долевыми полосками.



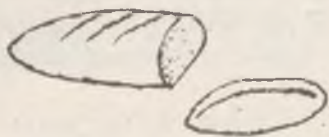
Лимон — ломтиками без кожуры и косточек, а каждый ломтик еще перерезается пополам.



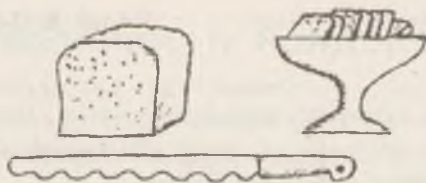
Зеленый лук — очень, очень мелко.



Хлеб белый — круглыми тонкими ломтиками.



Хлеб черный — тонкими прямоугольными ломтиками.



Плавленный сыр натирается на крупной терке.

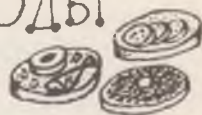


— А теперь, — сказала Таня, — все подготовительные работы закончены. Начинаю делать бутерброды! Кстати, — она взглянула на часы, — за стол будем садиться через час-полтора. . .

Таня очень правильно сделала, что посмотрела на часы и решила делать бутерброды не спозаранку, а часа за полтора до еды.

Заранее сделанные бутерброды высыхают и становятся невкусными. . .

Вот какие БУТЕРБРОДЫ можно сделать!



Со шпротами и лимоном

На ломтик белого хлеба кладутся две рыбки, и на них — лимон.



С селедкой и зеленым луком

На ломтик черного хлеба мажется масло, кладется кусок селетки, слегка смазанный майонезом, и горкой насыпается зеленый лук.



С колбасой

На ломтик черного хлеба мажется масло, кладется кружок колбасы.



С мясом и соленым огурцом

На ломтик белого хлеба под мясо мажется масло, а сверху укладываются узкие дольки соленого огурца.

С баклажанной икрой

На поджаренный ломтик белого хлеба мажется баклажанная икра. Сверху бутерброд посыпается зеленым луком.



С кильками и крутыми яйцами

Эти бутерброды хорошо делать и на черном и на белом хлебе. Вкуснее всего — на поджаренном.

На хлеб кладутся одна-две распластанные и вычищенные кильки, на них — долька крутого яйца, рядом — немного зеленого лука.



С красной икрой и крутым яйцом

На хрустящий ломтик поджаренного белого хлеба кладется кружочек крутого яйца, на него — немного красной икры, сбоку — квадратик сливочного масла.



С плавленным сыром

Бутерброды эти делаются так: каждый ломтик белого хлеба с двух сторон намазывается сливочным маслом и кладется на противень. Сверху на каждый ломтик насыпается тертый плавленный сыр, и затем противень ставится в духовку, пока плавленный сыр не подрумянится.



Следи, как бы хлеб не подгорел, а сыр не пересушился!

Конечно, бутерброды можно сделать и другие. Очень красивые они получаются летом, когда поспевают помидоры, яблоки, огурцы, когда есть укроп, петрушка, сельдерей...

А ЧТО ДЕЛАЛА НОВОГОДНЯЯ БРИГАДА ХУДОЖНИКОВ-ДЕКОРАТОРОВ

Тоже зря времени не теряла.

Елка уже стояла на том месте, где ей и полагалось стоять. Вся в игрушках, нарядная, красивая. Огоньки на ней могли загореться в любую минуту, стоило только воткнуть вилку в штепсель.

А новогодний стол. Нет, ты даже представить себе не можешь, как красиво был накрыт и украшен новогодний стол!..

Бригада декораторов ничего не забыла.

Складка на скатерти, хорошо заглаженная утюгом, проходила точно по середине стола.

Каждому была поставлена мелкая тарелка, и на ней — небольшая закусочная. Слева от тарелки лежала вилка, справа — нож. У каждого прибора стоял бокал для лимонада, чтобы чокаться и поздравлять друг друга, когда наступит Новый год.

В самом центре стола было поставлено большое блюдо салата. Это было целое сооружение — так разукрасила его Лена.

По бокам от него стояли два плоских блюда с пирогами. Пироги лежали, будто они совершенно целые. На самом же деле они были нарезаны вдоль и поперек на аккуратные куски, не очень большие и не очень маленькие.

В нескольких местах стояли тарелочки с ломтиками белого и черного хлеба. Хлеба было немного: ведь вся закуска разместилась на бутербродах.

А бутербродов Таня сделала такое множество, что для них понадобилось шестнадцать больших тарелок. Их так и поставили: восемь сортов бутербродов — на одно крыло стола, восемь — на другое.

Тут же стояли бутылки с сидром и лимонадом. Они стояли «навытяжку» и ждали, когда придет их час... .

И солонки с солью были тут же.

С самой осени Таня растила гиацинты и тюльпаны. Они не подвели ее — распустились прямо к Новому году. Их, конечно, тоже поставили на самую середину стола. Ведь ничто так не украшает праздничный стол, как живые цветы: в вазах ли они или в горшках.

Ты спросишь, а где же вкусный ореховый торт, который испекла Зоя? Где фрукты и конфеты, которые покупала хозяйственная бригада? И где же, наконец, тот вкусный «зимний ерлаш», который специально для встречи Нового года сварила Таня еще три дня назад?

Не беспокойся, все это будет, будет!.. Но будет немного позднее.

Вот встретят ребята Новый год, потом натавнуются вволю, поиграют в разные игры и очень захотят пить. Наши хозяйшкн накроют стол для чая. Вот тогда-то они поставят на стол и вкусный торт, и вазу с горой печенья, и сахар, и варенье «зимний ералаш», и лимоны, нарезанные как полагается, и принесут чайник с чаем, заваренным по всем правилам.

А ты обратила внимание на гирлянды белых снежинок, которые свисают с потолка над новогодним столом?

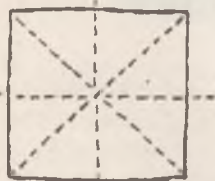
Снежинки из ваты! Какую хорошую сказочную праздничность они создают вокруг, правда?

Это дело рук новогодней бригады художников!

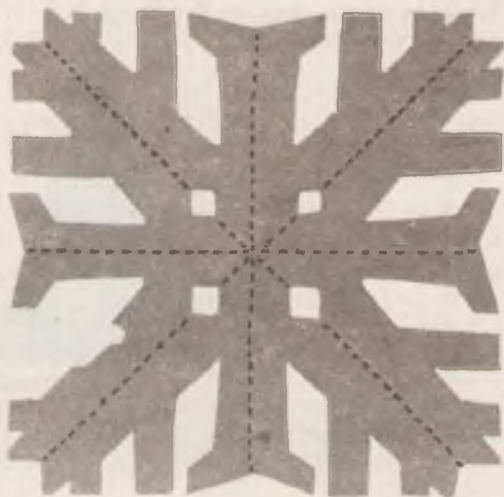
Гирлянды снежинок из бумаги

Вырежь из папиросной белой бумаги много снежинок по этой выкройке. Нанизывай их иголкой на нитку, оставляя между ними небольшое расстояние. Для этого завязывай на нитке перед каждой снежинкой и позади нее узелки.

*Можно
и из
цветной...*



*Квадратик бумаги
сложи в три сгиба
и вырезай...*



*Можно
и из
цветной
ваты...*

Гирлянды из ватных снежков

Отщипывая от ваты небольшие комочки, скатывай их в шарики и нанизывай иголкой на нитку так же, как и снежинки.

И НОВОГОДНЯЯ БРИГАДА ИЗОБРЕТАТЕЛЕЙ НЕ СПАЛА

Тебе, наверное, хочется знать, что это за небольшие зеленые пирамидки, похожие на елочки, с золотыми звездочками на верхушках стоят возле каждого прибора?

Попробуй-ка возьми одну из них в руки, разверни. Что же ты видишь?

Какой-то сверточек! Это новогодний сюрприз. А на изнанке бумажной елочки-пирамидки написано новогоднее пожелание в стихах.

Кому же это веселое новогоднее пожелание? Ясно: Володе Никандрову.



А в сверточке, который был в Володиной елочке-пирамидке, лежат еще маленькие игрушечные часы-будильник: смотри, мол, на часы и не опаздывай по утрам на урок!

И каждому из ребят в новогоднем пожелании придумано что-нибудь подходящее и забавное.

Вот чем занималась новогодняя бригада изобретателей! Вот над чем они трудились, и не один день.

Как сделать елочку-пирамидку для Новогоднего сюрприза



Из зеленой плотной бумаги сделай круг диаметром 40 см. Разрисуй его разноцветными точками, будто расцвети елочными украшениями. Разрежь этот круг на четыре части. У тебя будут четыре елочки-пирамидки. У каждой сделай ножницами с одной стороны два надреза, а с другой стороны — два ушка.



Вот так

Продень оба ушка в разрезы, и пирамидка готова. Сверху приклей звездочку, сделанную из серебряной шоколадной фольги. На внутренней стороне елочки пишут пожелания, кладут какой-нибудь сюрприз.



НА ЧАСАХ БЕЗ ТРЕХ МИНУТ ДВЕНАДЦАТЬ

Именно тогда, когда все уже сидели за столом, вдруг раздался звонок. Нет, не телефонный, а просто звонок у входных дверей.

Все сразу смолкли и переглянулись. Кто бы это мог быть?

— Сейчас открою! — сказала Таня и кинулась к входной двери.

Думаете, она побежала одна? Ничего подобного! Весь шестой класс «А», все, кто были за столом, сорвались со своих мест вслед за Таней.

— Здравствуйте, — сказала совершенно незнакомая девочка, входя в дом. — Я хочу встретить Новый год с вами, можно?

— Здравствуй, девочка, — сказала Таня. — Раздевайся, пожалуйста.

— Неужели вы все меня не узнаете? — спросила девочка и очень огорчилась. — Посмотрите получше, ведь это я...

— Ведь это Капа! — басом закричал Ленька Морозов. — Я ее сразу узнал...

Вот так история. Хотя книга для девочек, но, оказывается, и Леня ее тоже иногда почитывал. Очень хорошо!

И тут все остальные тоже узнали Капу. Правда, в жизни она была все-таки немного иная, чем на рисунках в книге. Но, если получше приглядеться, ее можно было узнать.

И вот они снова за новогодним столом. И Капа вместе со всеми.

А на часах без трех минут двенадцать. Еще три минуты — часы пробьют двенадцать раз, и наступит Новый год.

Ну что ж, сейчас самое время проститься со всеми нашими веселыми молодыми друзьями.

Пусть веселятся на доброе здоровье, не будем им мешать!

Пусть с аппетитом едят те пироги, тот салат, те бутерброды, которые с таким старанием приготовила бригада молодых поварих!

Пусть хохочут и веселятся, читая смешные новогодние пожелания, которые сочинила бригада изобретателей.

Пусть!..

Но вот часы бьют двенадцать раз, и мы захлопываем нашу книгу... На страницах ее остались и моя знакомая девочка Таня, и очень бестолковая Капа, которая, уверяю вас, теперь будет другая. И все остальные...

Я прощаюсь и с вами, мои дорогие читательницы! Если книга была вам и полезна и интересна, это лучшая награда за мой труд. А я очень старалась, чтобы это было так...

Ты взяла книгу, полистала ее, заглянула туда-сюда, посмотрела одну страницу, другую... Но что же ты думаешь с ней делать дальше?

Хочется, чтобы эта книга тебе служила постоянно. Чтобы она сделала для тебя легкой и приятной ту домашнюю работу, которую до сих пор ты считала и трудной и неблагодарной. Хочется, чтобы книга научила тебя справляться с этой работой, чтобы ты приносила пользу и дома, и в школе, и в пионерском отряде. А разве ты сама к этому не стремишься?

Напиши нам, чему тебя научила книга, а чему ты еще только собираешься научиться. Напиши, о чем еще хотела бы узнать.

Письма направляй в Дом детской книги: Москва, А-47, ул. Горького, 43.

О г л а в л е н и е

НАЧИНАЕМ СТЯПАТЬ	11
КАКОВО НА ДОМУ, ТАКОВО И САМОМУ	161
ПУСТЬ ТЕБЯ НЕ НАЗОВУТ НЕРЯХОЙ	219
БУДЬ ЗДОРОВОЙ И ЛОВКОЙ	305
ВЕСЕЛЫЕ ПРАЗДНИКИ	363

пирожки 152

Запомни: перед каждой частью, слева, есть свое подробное оглавление. Оно поможет быстрее найти советы, которые тебя больше интересуют.

зрелое тесто с. 112

пирожки с. 125.

соуса 61.

ДЛЯ МЛАДШЕГО ВОЗРАСТА

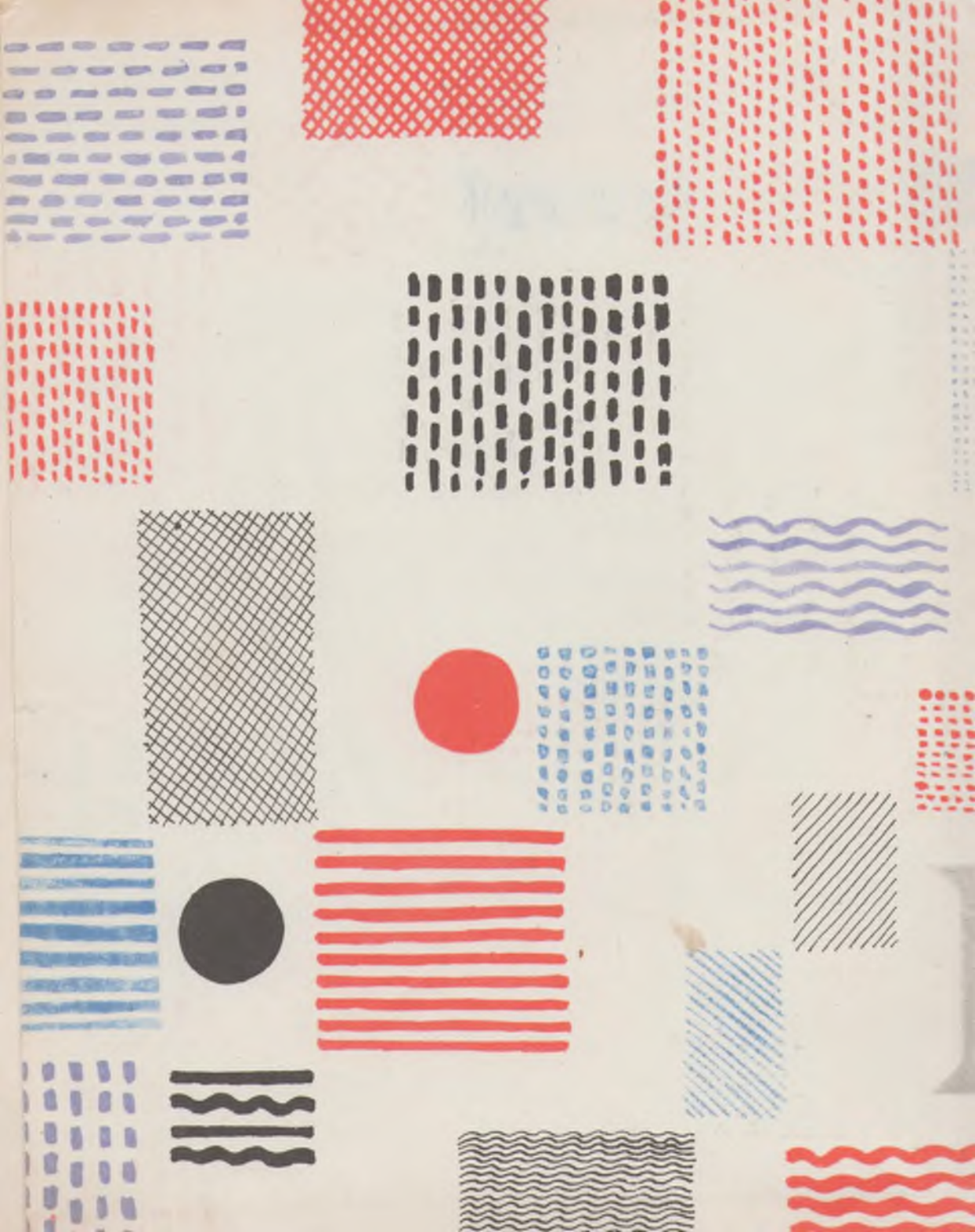
Софья Абрамовна Могилевская

ДЕВОЧКИ, КНИГА ДЛЯ ВАС!

Ответственный редактор *М. С. Брусиловская*. Художественный редактор *С. И. Нижняя*. Технический редактор *С. Г. Маркович*.
Корректоры *Л. И. Дмитриук* и *Е. Б. Кайрукшис*. Сдано в набор 17/XII 1973 г. Подписано к печати 28/VI 1974 г. Формат 70×90^{1/16}. Бум. офс. № 1. Печ. л. 27,63. Усл. печ. л. 32,33. Уч.-изд. л. 23,87+21 вкл.=25,32. Тираж 100 000 экз. Заказ № 555. Цена 1 р. 68 к. Ордена Трудового Красного Знамени издательство «Детская литература». Москва, Центр, М. Черкасский пер. 1. Фабрика «Детская книга» № 2 Росглавополиграфпрома Государственного комитета Совета Министров РСФСР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. Ленинград, 2-я Советская, 7.

Кемеровский
Облкниготорг
240480 кд. № 029.38
Жанв 10 в. 020 коп.
- 9.4

К
145 1





1p 68k